

CUINA

El wok

Joan-Antoni Ferran

Feia anys que un servidor pensava en provar de cuinar en un wok, la paella oriental en forma de cocó. Un wok de veritat, de planxa d'acer amb la seva forma geomètrica pura, no pas aquests succedanis amb cul pla, recoberts de material antiadherent, que només són una paella amb la vora alta.

La forma esfèrica de l'autèntic wok, permet remenar els productes cuinats sense deixar racons, base de la cocció sobtada, ràpida, que deixa els aliments amb un punt de cru, no pas aixonats per la forta escalfor. La forma de l'atuell permet, també, que la temperatura es reparteixi regularment per tota la seva superfície, amb una suau minva cap a les vores. Perfectament adaptat, doncs, al foc de flama i poca durada, tradicional de la cuina oriental. Uns amics en van regalar un pel sant, a un servidor, i va començar a fer-hi els plats orientals clàssics: el «tempura», les barreges de verdures, els arrossos amb gambetes, pèsols i altres entrebancs, etc.

Llegint «La vida secreta de Salvador Dalí», on manifesta la seva aversió pels espinacs, degut al costum tradicional de bullir-los i deixar-los com un fregallot amorf, va sortir la pensada: sense funyir-los, fets al wok, on cada verdura conserva la seva personalitat, les seves fulles conservarien un mínim de l'orgull de cruets. Dit i fet. Wok amb una mica d'oli al foc. Un grapat de panses i pinyons, lleugerament passats per l'oli roent (les panses també recobren momentàneament la rodonesa del gra de raïm), després una altra mica d'all i julivert picats. Que espeleguin un moment, sense arribar a agafar color. Acte seguit, els espinacs nets; bona remenada i cobert amb la tapadora, també en forma de cúpula, de l'atuell. Cada minutet, poc més o menys, remenada i tornat a tapar. En un tres i no res, la cosa era feta. I els espinacs conservaven prou la seva forma.

Però no acaba aquí la utilitat del wok. Si hi posen una mica d'aigua al fons, amb una reixa circular que l'acompanya, podran suspendre damunt l'aigua un cistellet amb verdures, per coure-les al vapor. Els orientals tenen el costum de fer-les així. Això presenta diversos avantatges: no es couen excessivament, no perden totes les seves vitamines i son més saboroses, en no haver-se diluït en l'aigua de la cocció bona part de les seves sals minerals. I conserven el verd més viu.

A més, l'entrada del wok a la cuina d'un servidor ha resultat providencial perquè, seguint consell mèdic, ha començat una dieta hipocalòrica estricta. No pas cap dieta miraculosa ni res de pseudofarmacopea, que només aprimen la butxaca. La que li van recomanar a l'ambulatori, amb un nombre limitat de calories, seguida fidelment; a veure si així! De fet, o és estricta o és pura bestiesa, una dieta d'aquestes; seguida estrictament no ho és: ho diu la bàscula. Així que, de la mateixa manera que fa una bona colla d'anys, un servidor va passar, de cop, de fumar dos paquets de tabac diaris a no fumar mai més, ara ha passat de guiar-se per la gana a pesar a les balances tot el què menja. Greixos animals ni gota, ben entès. La cosa es suporta amb una certa dignitat, perquè gràcies al wok i les seves barreges de verdures, arròs o pasta i una mostra de proteïna animal, els productes es fan d'amaniments els uns dels altres, i no cal sotmetre's a la inhumana tortura de l'estúpid i monòton plat de bledes bullides (o la verdura que sigui).



De totes maneres, no voldria ara fer creure que aquí no ha passat res. S'han acabat les porcelles al forn, les cassoles de rostit, el xai a la brasa, els peixets fregits, etc... Un servidor accepta estoicament, com els clàssics, el fat advers. Comprendran però que, amb aquest panorama vital, demani que l'excusin de seguir parlant de cuina; diuen que, per no caure en la temptació, cal fugir de l'ocasió.

M'ho he passat molt bé, fent els quaranta articles d'aquesta col·laboració (un no fou publicat); espero que a algun de vostès, alguna vegada, els hagi estat útil o, si més no, divertit llegir-me. Moltes gràcies.