

CUINA

Cuina àrab i cuina jueva

Joan-Antoni Ferran

Fa pocs dies, mentre esperava que l'atenguessin en un establiment comercial, un servidor s'entretenia donant una distreta mirada al prestatge de llibres de gastronomia. Casualment, hi va veure un parell de llibres sobre les cuines de dues cultures -l'àrab i la jueva- que ens són pròximes i llunyanes alhora. Per motius diversos. Atès que els llibres sobre aquest tema no són gens corrents a casa nostra, un servidor se'ls va endur. Es pot dir que va ser la casualitat, doncs, la que va fer que anessin a parar, junts, a les meves mans. Ara, si del que segueix en volen treure cap conclusió, vostès mateixos.

El primer llibre, "Aroma árabe", és de Salah Jamal, un metge palestí que fa molts anys que viu a Barcelona; el pròleg és d'Ignasi Riera -escriptor i polític que no necessita cap presentació i persona gens desganada, com deuen saber-. L'interès, doncs, quedava aug-



mentat. El segon, "La Cuisine Juive"² de Lee Gold, en versió francesa, és més un llibre com de regal, amb magnífiques fotografies.

El de cuina àrab³, dedica una bona part de les seves pàgines a parlar dels purés. Com l'"hommos", un puré de cigrons que es pot trobar en la cuina grega, també. I el "mdammas", un puré de faves que té força semblança amb la "fava parada" mallorquina. Un altre puré, el d'albergínies, el "muttabal betinjan", un servidor l'ha trobat al llibre de cuina jueva. També el va poder menjar en un restaurant indi de Barcelona. Consisteix en picar les albergínies, fetes a la brasa -amb la pell torrada però no cremada, perquè no es pelen- amb all, julivert i sal. La recepta jueva és idèntica. El llibre l'anomena "caviar d'albergínia"; potser perquè en traduir-lo al francès, han volgut fer una "francesilla".

Un altre plat en el qual coincideixen les dues cuines, àrab i jueva, és el "falael". La recepta que segueix és l'àrab, perquè la jueva sembla una simplificació de l'altra, tot i que ells també en reivindiquen la paternitat. Salah Jamal diu que l'origen del plat podria estar en l'Egipte Antic. A més, el llibre de cuina jueva recull tot de plats incorporats al seu receptari tradicional com a conseqüència de la diàspora, però que no són "de creació pròpia": borscht, cuscús o "Sacher torte", per dir-ne tres, només. En fi, com ensenyava a dir el catecisme de la meua infància: "doctores tiene la Santa Madre Iglesia, que os sabrán dar razón". La recepta del falael que segueix, és per a sis persones.

Necessitaran 250 grams de faves seques; 250 grams de cigrons; dues o tres dents d'all, mitjanes; cinc cebes mitjanes; mig got de julivert fresc, picat; mig got de fulles de coriandre, picades; dues cullerades de sal; dues cullerades soperes de farina; mitja culleradeta per pebre vermell, picant; mitja culleradeta de bicarbonat; mitja culleradeta de pebre negre; mitja culleradeta de comí, mitja culleradeta de canyella en pols, tres cullerades de gasificant (Royal o un altre) i dos gots d'aigua. Remullin les faves i els cigrons, durant una nit -o tot un dia, si cal- fins que es revinguin del tot. Pelin les cebes i les dents d'all; després, les barregen amb el julivert, el coriandre, les faves i els cigrons i ho posen a la picadora fins que quedi una massa una mica agrumollada. Llavors, hi afegixen les espècies, la sal, el bicarbonat, la farina, el gasificant i l'aigua, i ho tornen a pastar, fins a homogeneïtzar-la bé. Deixin reposar aquesta pasta, durant una hora o una hora i mitja; després, en fan boletes, no gaire grosses, i les fregeixen en oli calent, fins que siguin rosses.

Filadors, 28



Plaça St. Roc, 24

Aquesta marca és qualitat

De la cuina jueva que sembla, a priori, més autòctona, hi posarem uns latkès dolços, els de formatge⁴, una mena de crep que es menja durant el Hanukah, la festa de la llum, en la qual els jueus commemoren la reconquesta de Jerusalem, l'any 165 AC, i el miracle de la multiplicació de l'oli de la llàntia del Temple, que va durar vuit dies. Cada vespre, encenen una de les vuit llums del Menorah, el canelobre jueu; aquesta festa se celebra el dia 25 de Kislev⁵, que cau dins el darrer terç de la tardor, època de l'estrena de l'oli nou. Naturalment, aquest greix primordial hi té una gran importància culinària, també. La recepta és per a 4-6 persones.

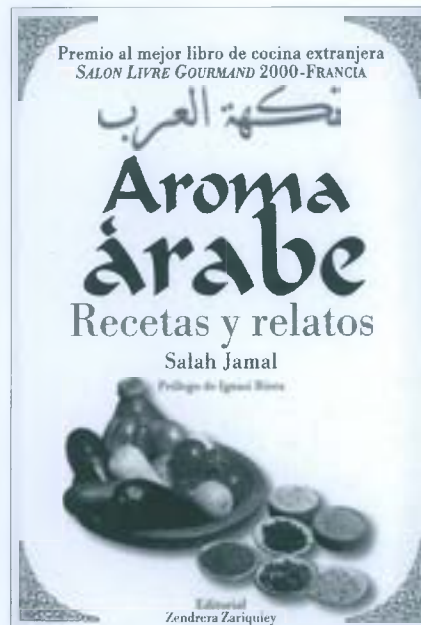
Caldran dos ous, 12 cl de flor de llet, 250 grams de formatge fresc, escorregut, 125 grams de farina de matzà⁶, dues cullerades de café i dues de sucre, una de canyella en pols i una de nou moscada, una cullerada sopera d'oli i confitura d'albercoc per acompanyar. Batin els ous, amb la flor de llet, el formatge fresc, la farina, el sucre i les espècies. Deixin-ho reposar deu minuts i posin a fregir aquesta pasta, posada a cullerades dins l'oli calent i aplanada amb una espàtula o estri similar. La deixen coure dos o tres minuts de cada banda i posen a escórrer les peces cuites sobre un paper de cuina. Serveixin els latkès junt amb la confitura d'albercoc.

Encara presenten, ambdues cuines, una altra característica coincident: els preceptes alimentaris. Cal que els aliments siguin halal, en el cas àrab, i kosher, en el cas jueu. Per poc que pari a pensar-s'ho, hom s'adona que es tracta de la ritualització de mesures profilàctiques i no de capricis morificadors.

Pel que fa al porc, la prohibició absoluta potser està motivada per una pandèmia de triquinosi en la nit dels temps. La prohibició jueva de menjar peix sense escafa, deu tenir a veure amb la pujada de l'àcid úric i el colesterol que provoca el marisc. L'obligació àrab d'usar la mà dreta per als afers relacionats amb l'extrem superior de l'aparell digestiu i la mà esquerra per als de l'extrem inferior, té una explicació prou evident, on no abunda l'aigua. I no diguem de l'escolar be la sang dels animals sacrificats, per evitar l'inici d'un procés de corrupció, que encara seria afavorit per les altes temperatures habituals.

Una diferència: els àrabs tenen prohibit el vi i els jueus no, però també cal que el vi sigui kosher, i que s'elabori seguint estrictament els rituals i procediments que dirigeix un rabí⁷. Un servidor els recomana uns vins kosher que es fan a casa nostra, els "Peraj Ha'bib" (Flor de Primavera), produïts pel Celler Cooperatiu de Capçanes. Especialment, el "criança". Beguin-lo amb un "kebab" àrab, la broqueta de carn d'anyell o cabrit, tallada a daus i macerada en espècies, amb daus de ceba, pebrot i tomàquet entremig, i cuita a la brasa o a la planxa. L'amaniment, en el qual cal deixar la carn durant una hora, abans d'enfilat-la, es fa deixant en oli, sal, vinagre blanc, una mica de la barreja d'espècies anomenada curry⁸, una fulla de llover, picada, all trinxat i suc de llimona.

Més eclèctic, impossible.



¹ Editorial Zendera Zariquiey, Barcelona, 2000.

² Éditions Soline, Courbevoie, 2001.

³ Potser, per ser més precisos, caldria que parléssim de grup de cultures: el terme "àrab" també ha estat massa usat, segurament, -com el terme "espanyol"- de forma polisèmica; en tot cas, podríem definir-la com la cuina dels països que formaren part de l'antic imperi otomà.

⁴ També es fan latkès salats. A Internet, he trobat una recepta amb puré de patata, ceba picada, ou i sal.

⁵ Mes del calendari jueu.

⁶ El matzà és el pa àcim, preparat amb aigua i farina de blat, sègol, ordi, civada o espelta.

⁷ Desconec quasi del tot els requisits, però tinc entès que tenen a veure força amb la higiene en la manipulació.

⁸ la barreja d'espècies anomenada fulful bhar, que és la indicada, és molt difícil de trobar, aquí. El curry, més fàcil de trobar, s'hi assembla relativament.

**FINQUES
CARNER**

Agent de la propietat Immobiliària

Sant Antoni M^e Claret, 18 • SABADELL
Tels. 93 725 47 66 - 93 725 49 76

1957

2001

LA
LLAR
DEL
LLIBRE

44 anys a Sabadell



Galeria

EXPOSICIONS
OBRA PERMANENT

PASSEIG DE LA PLACA MAJOR, 27
08201 Sabadell • Telf./fax 93 727 37 94