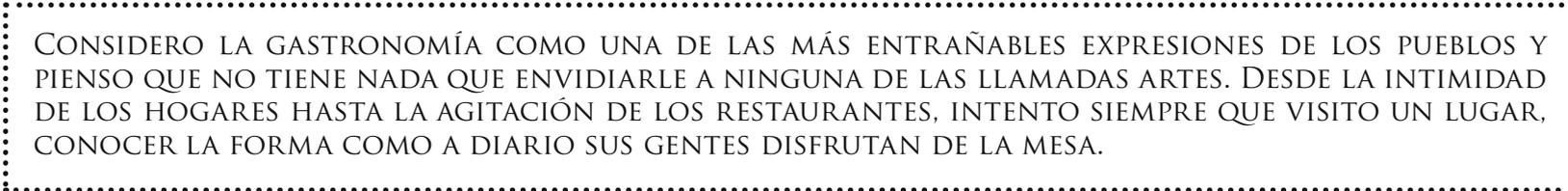


CONFESIONES
DE UN COMEDOR DE





CONSIDERO LA GASTRONOMÍA COMO UNA DE LAS MÁS ENTRAÑABLES EXPRESIONES DE LOS PUEBLOS Y PIENSO QUE NO TIENE NADA QUE ENVIDIARLE A NINGUNA DE LAS LLAMADAS ARTES. DESDE LA INTIMIDAD DE LOS HOGARES HASTA LA AGITACIÓN DE LOS RESTAURANTES, INTENTO SIEMPRE QUE VISITO UN LUGAR, CONOCER LA FORMA COMO A DIARIO SUS GENTES DISFRUTAN DE LA MESA.



A finales del siglo pasado mi vida tomó un nuevo rumbo que tuvo como destino la ciudad de Barcelona. Allí, después de algunos ires y venires, el equipaje se detuvo en su corazón multicultural donde fui testigo de la transformación migratoria que básicamente se manifestó en lenguas guturales, el colorido de la piel y los trajes de los nuevos habitantes del barrio, quienes unidos a la variedad de sus mercados y los restaurantes que terminaron deliciosamente invadiendo todo alrededor.

Mi curiosidad gastronómica y cultural se vio saciada poco a poco y casi sin notarlo. En un principio, entrar en las tiendas era un descubrimiento emocionante pero con el tiempo terminé integrado a sus comercios como un cliente más del barrio.

Los libros de recetas, los restaurantes y los colmados se complementaron con las preguntas al tendero, a la vecina o al cocinero sobre cada plato y producto, lo que terminó por incorporar naturalmente muchos de sus platos a mi dieta diaria.

Indios, pakistaníes, marroquíes, turcos, libaneses y filipinos eran ya la cotidianidad de nuestro barrio y su talante amigable se convirtió en aliado para aprender más sobre su alimentación y cultura.

Con el tiempo, los libros de cocina con hermosas fotos fueron reemplazados por invitaciones de los vecinos a cocinar y posteriormente por viajes siempre en busca de la cocina más auténtica. Así encontré la ruta imaginaria que une el norte de África con el sur de Europa llegando hasta la India en un camino espolvoreado con especias y amalgamado por Barcelona, capital mundial de la cocina contemporánea.

La paella y el jamón fueron cediendo ante el *hommos*, el *baba ganoush*, el *tabuleh* o el *aloo gobi*, las *raitas* y los *chutneys*. Las ansias de conocer más recetas se saciaron con “Aroma árabe”, el afamado libro de Salah Jamal, un palestino residente en Barcelona y que por cosas del destino terminé conociendo. Su sentido del humor y su buena conversación agregaron información sobre

la cultura musulmana y algunos “secretos-maternos para las elaboraciones culinarias de su tierra.

La palabra *serendipity* tiene su origen en el antiguo nombre de Ceilán, aquella isla del Índico más conocida hoy por el tsunami que la azotó hace unos años que por su aromática gastronomía. Los ingleses usan esta palabra para describir los descubrimientos que hacemos por casualidad, y es lo que me ocurrió por segunda vez al conocer a Deepti Golani, una india de Rajastán que lleva más de 15 años difundiendo la cultura gastronómica de su tierra en Cataluña. Deepti impartió un curso a dos calles de mi casa dando el cierre perfecto a los conocimientos empíricos de cocina indostaní, o en otras palabras, del curry.

Es justo mencionar ahora que una cuarta parte de la población mundial se alimenta con *curries*, un producto del que sabemos más bien poco y del que tenemos la impresión que es un polvito amarillo nacido por generación espontánea de algún arbusto y que sirve para echarle a la crema de leche y hacer “pollo al curry”.

Lo cierto es que India, Pakistán, Afganistán, Nepal, Tailandia, Malasia, Ceilán e incluso regiones de África y el Caribe, basan su dieta en platos elaborados a partir de especias. Los hay de vegetales, de carnes, de aves, de frutas; es un universo de colores y sabores inmenso acompañado de arroces, panes y salsas de yogur.

La Enciclopedia Británica define el curry como la mezcla de especias molidas adaptada por los ingleses a partir de las recetas tradicionales indias.

La palabra “curry” (como todo lo interesante) no tiene un significado cerrado ni absoluto; también se denomina así a todos los platos que se preparan con las especias como protagonistas. Algunos dicen que viene de la palabra hindi “Karahi”, sartén usado para preparar los *masalas* (mezcla de especias). Otra hipótesis es que viene de “Karhi”, que es una sopa de harina muy condimentada. La verdad es que “curry” también describe una forma de comer que no pasa por dos platos y un postre sino por muchos platillos que los comensales comparten alegremente alrededor de la mesa y casi siempre con la mano, ayudados del pan *chapati*.

Sabemos que desde la antigüedad la maceración de productos en especias ha sido una de las técnicas de conservación más efectiva y hoy en día sigue usándose debido a las cualidades de sabor que aporta a la cocina. Entre los principales ingredientes del curry están las semillas de cilantro, la cúrcuma, el comino, el fenogreco o alholva, el chile o ají, el jengibre, la pimienta y así hasta 20 especias mezcladas según recetas que en la India pasan de generación en generación consiguiendo una sabiduría de siglos. Cada familia presume poseer las proporciones perfectas y el más equilibrado *masala*.

La segunda parte de este relato se desarrolla en Cali, siete años de ausencia después y convertido en un *curryholic*, que es como se autodenominan muchos de los occidentales enganchados al picante asiático.



¿Y ahora qué voy a hacer? Por más que cargué con unos 15 kilos de polvitos y semillas desde España, habría un día en que se acabarían. Además, la moda gastronómica colombiana se había centrado en la cocina Tailandesa y el curry que me ofrecían eran unos sobres tipo sopa Maggy traídos de Miami. Pero como se sabe, un adicto hace hasta lo imposible para satisfacerse.

Múltiples excursiones por supermercados y “tiendas gourmets” con numerosos frasquitos de tamaño reducido y precio elevado tan sólo lograron hacerme ver como un esnob más y aumentaron mi desesperación. Estaba buscando en el lugar equivocado, las verdaderas especias sólo podían estar en un espacio atiborrado de gentes, de olores y comercios, algo más cercano al gran bazar de Estambul que a un Carrefour: así pues descubrí en pleno centro, detrás del Palacio de Justicia, las especias en costales y en grandes cantidades como debía ser.

Allí encontré las semillas de cilantro, que aún no sé a quién se las venden pues son inexistentes en nuestra cocina, el cardamomo, los clavos y la nuez moscada, las

semillas de mostaza negra y amarilla, y contra todo pronóstico encontré fenogreco, aquella pepita dura como la piedra y que le da ese aroma terroso al polvo de curry.

Cargados de semillas, mi compañera y yo nos dispusimos a comenzar la alquimia; ella, que amorosamente ha estimulado y se ha unido a mis devociones, me acompañó a tostar las especias y consiguió la máquina de moler de una vecina que instalamos en la terraza de su casa materna.

A la vecina aún hoy, después de casi dos años, las arepas le saben a comino y canela. Por otra parte nosotros hemos logrado fabricar *garam masala* y una pasta de curry, con la mayoría de ingredientes conseguidos en Cali.

Aunque faltan muchos productos como la azafetida, las semillas de cebolla y amapola, el besan o harina de garbanzo, el cardamomo verde, la cúrcuma y el arroz basmati a un precio razonable, también es posible gozar de un buen yogur natural, del pan chapati mezclando harina blanca con integral y de la frescura del cilantro, la hierbabuena, el laurel, el mango, el coco y toda la variedad de frutas tropicales que también se usan en la India sin más límite que la imaginación y el paladar, pues cuando se habla de curry los términos salado o dulce son una pobre y restringida descripción.



PELIGROSA SUGERENCIA SUSCEPTIBLE DE ADICCIÓN

1k de pechuga de pollo en dados _ 2 cebollas grandes
2 cm de jengibre pelado _ 2 ajos _ 2 cucharadas de pasta de curry
2 tomates maduros rallados _ 1 manojo de cilantro fresco
6 cucharadas de aceite vegetal _ Garam masala

1. Calentar aceite y sofreír una cebolla en julianas a fuego medio.
2. En el procesador de alimentos hacer un puré con el ajo, la cebolla y el jengibre.
3. Agregar el pollo, revolver hasta que se haga por fuera, añadir sal.
4. Incorporar el puré poco a poco hasta que el pollo lo vaya absorbiendo. Agregar entonces la pasta de curry.
5. Mezclar hasta que todo se impregne y añadir un tercio de taza de agua hasta conseguir una salsa algo líquida.
6. Incorporar el tomate, cocer hasta que el pollo esté y la salsa espese revolviendo de vez en cuando.
7. Espolvorear con Garam masala y cilantro picado antes de servir.

Acompañar con arroz basmati y chutney de mango

Joaquín Llorca

Joaquín Llorca, mucho antes de ser arquitecto, se relacionaba ya con la gastronomía (3 veces al día), hoy, además de esta reiterada afición dedica el tiempo que le queda a dar clases (no de gastronomía) en las universidades Icesi y del Valle.

