

CUINA

No a la guerra

Joan-Antoni Ferran

Barcelona té el trist estigma de ser la primera ciutat víctima d'un bombardeig aeri. Els seus conqueridors, en aquella ocasió, eren un tercet format la ultradreta espanyola, la italiana i la alemanya; bé, aquesta darrera no hi va participar directament, encara que a Gernika va empatar la basa. Ara, un altre tercet, format per la ultradreta nordamericana, la britànica i la espanyola, ha conquerit les ciutats iraquianes. De fet, també les han conquerit dos; al tercer, el van enviar a aplaudir des d'un tros lluny, que no els emboliqués la troca per una mica de julivert.



Els fets han confirmat les suposicions dels més desconfiats. Per derrocar un dictador que "feia molta por" i que s'aguantava amb quatre canyes, tot el món àrab ha estat dut a percebre aquesta agressió com un atac occidental, una reedició de les croades. I, amb galdoses excepcions, l'opinió pública occidental s'hi ha manifestat en contra.

Per donar a entendre al món àrab que no són els nostres enemics, un servidor opina que el primer que cal, és que no ens ho creguem nosaltres mateixos; que no els veiem tan "estranyos". No pas donant per bo tot allò que facin els seus clergues, en obsequi d'una mal entesa tolerància, sinó posant de manifest que nosaltres també vam patir la immisió de les autoritats espirituals d'aquí en els afers terrenals, però el progrés ens n'ha alliberat. I és que res és més semblant a una «fatwa», que un «acte de fe» de la Inquisició. Ben mirat, tampoc hi ha gaire diferència entre el seu xador i el mocador de cap que portava, com moltes dones, la meva àvia materna, una pagesa del Pla d'Urgell. Però la meva mare ja no l'ha dut mai. En aquesta fotografia de quan era nena (és la més gran), se la veu amb el tallat de cabell que era moda a l'època. L'àvia, encara jove, també porta hi el cabell curt, però de més gran va dur mocador de cap, com el que porta la besàvia.

Potser portat per aquesta voluntat, d'aproximació més enllà dels estereotips culturals dominants, a un servidor se li va acudir buscar un llibre de cuina àrab, per fer-se una idea més clara del que mengen aquests veïns de la Comunitat de Propietaris mundial. L'escollit fou un llibre d'una editorial italiana, ple de fotografies, en la seva traducció espanyola. És de divulgació. No teoritza gaire, sinó que dóna, pas a pas, les indicacions per fer els plats que proposa. Es tracta de «*La cocina àrabe*», d'autoria col·lectiva i publicat per la «Casa Editrice Bonechi», de Florència (www.bonechi.it). Dóna un repasset a les cuines de l'arc mediterrani sud i oriental, del Marroc a Turquia.

La primera cosa que es veu, és que el panorama alimentari tradicional és força "mediterrani", com el nostre; el de la nostra tradició, és clar. Fora de les mesures profilàctiques –avui anacròniques– de prohibir la carn de porc i de prescriure el dessagnar completament els animals i de l'ús més freqüent d'espècies, que nosaltres hem anat abandonant, la composició és semblant: bastants hidrats de carboni (cereals i sucres), fibra (verdures i llegums), l'oli

com a greix, i una proporció gens exagerada de proteïnes, subministrades pel peix i les carns d'oví i de pollastre.

Encara que el costum àrab és treure tot el menjar a l'hora i que cadascú agafi com vulgui, un servidor escull, per transcriure aquí, tres plats que ben bé poden fer un àpat amb primer, segon i postres. Comencem per un plat fred, uns tomàquets farcits d'arròs, una mica picantons *Matisha Mahsheeya*. Agafin uns tomàquets madurs una mica grossos; els tallen una "tapa", que cal reservar, els buiden amb una cullera, hi posen un xic de sal i els deixen escórrer, de cap per avall. Llavors, bullen una mica d'arròs en un brou vegetal, l'escorren, l'amaneixen amb un raig d'oli i el deixen refredar. Mentre es fa l'arròs,



ofeguin en una paella, amb un raig d'oli i a poc foc, una mica de ceba, tallada pel llarg i uns dauets de pastanaga. Després, barregin l'arròs amb la ceba, la pastanaga, una mica de rave, tallat a rodanxes fines, julivert picat, una mica de pell de llimona, ratllada fina, un bon raig de suc de llimona, una mica de bitxo tendre a trossets i un pessiguet de pebre vermell picant. Omplen els tomàquets amb la barreja, els tapen amb les seves tapes i els posen dues o tres hores a la nevera, abans de servir.

De segon, unes broquetes de peix - *Samak Kebab*. Barregin en un bol, dotze cullerades d'oli i el suc d'una llimona (o la proporció). Tallen un peix blanc -un llobarro, per exemple- a daus, després de netejar-lo i desespinar-lo, i el posen a marinar

en aquesta mixtura, durant mitja hora. Després, enfilen a les broquetes, alternant-ho, trossos de peix, de tomàquet, de fulla de llorer, i rodanxetes de llimona i de ceba. Les posen a coure, sigui al forn, a la planxa o a la brasa, sucant-les sovint amb el suc de la marinada.

De postres, podem fer un pastís de festucs -*Baklawa*. Primerament, posin el forn a escalfar, a 170°. Després, preparin un almívar amb 150 gr de sucre, el suc de mitja llimona i dos gots d'aigua. Un cop fet l'almívar, hi afegeixen dues cullerades d'infusió de tarongina i, passats dos minuts, apaguen el foc. Cobreixin el fons d'una plata d'anar al forn, amb una peça de pasta de full. Pintin-la amb mantega fosa i la recobreixen amb una capa de festucs picats. Ho tapen amb una nova peça de pasta de full, la qual també cal pintar amb mantega fosa. Enfornen la plata. Passats trenta-cinc minuts, apugin el forn a 210° i li deixen deu minuts més. Llavors la treuen, tallen el pastís a porcions i el banyen amb l'almívar. Ja es pot servir.

La infusió final, no pot ser altra que un te verd. Quan bulli l'aigua, apaguen el foc i hi tiren el te; l'hi deixen fins que vagi al fons. Mentre es fa la infusió, posin un brotet amanyogat de menta fresca a cada got. Aboquen el te als gots, i a bufar fins que es deixi beure.

Ja saben que els àrabs no beuen vi. Però Josep Pla deia: «de res, massa»; del mestissatge, igual.

A tots vostès, *Bismillah!* I als generals Bum bum, cavalls de cartró.