

Portat per l'entusiasme pels eclipsis que li encomanà el bon amic Quim Ribalta, un servidor es va inscriure al viatge que l'Agrupació Astronòmica de Sabadell va organitzar al llac Balaton, per contemplar el de l'agost de 1.999. No diré res d'aquest magnífic espectacle de la Naturalesa; tampoc diria res que no sàpiga tothom. Si hi estan interessats, els convé consultar la monografia que l'Agrupació li va dedicar.

La primera cosa que sorprèn al turista que entra a Hongria és la contumàcia en tractar de lladres als naturals del país que presenten les seves autoritats. Un tríptic de la policia recomana enviar a regar directament, sense ni escoltar-lo, a qualsevol desconegut que se t'adreci. La varietat de registres: carteristes, timadors, estiradors de bosses, és fantàstica, segons el paper. Un receptari de cuina hongaresa que l'organisme rector del turisme ofereix als visitants, també porta una il·lustració on un ciutadà posa mà a la butxaca d'un altre. De fet, havia sentit a parlar de la recepta de la truita hongaresa, aquella que comença: *es roba un ou...*, però la veritat és que fora d'un individu que, en ple carrer, oferia canviar dòlars per forints a una paritat massa favorable per ser honesta, un servidor no va sofrir cap mena d'inconvenient. Comparat amb les bandes i l'hampa d'aquí, res de l'altre món. Contràriament als mals auguris, la restauració hongaresa, a jutjar pels establiments visitats, és totalment honesta: matèries primes de qualitat i preus raonables.

Els pocs dies d'estada al país no donen ni per fer una panoràmica de l'alimentació hongaresa; només quatre idees generals. Dels turcs que els dominaren durant un temps han heretat la *paprika*, el finíssim pebre vermell. De la pertinença a l'Imperi austro-hongarès deuen venir les seves

Cuina

La cuina hongaresa

Joan-Antoni Ferran

semblances amb la cuina austríaca, encara que fa de mal dir qui devia infuir a qui —els arrebossats amb farina de galeta, idèntics a la wiener schnitzel, l'escalopa vienesa o la flor de llet i el iogurt, usats com a greix d'amanir verdures crues—. El cas és que la cuina hongaresa, lleugerament exòtica per a nosaltres, és força atractiva.

Hi ha diversos plats coneguts: el pollastre amb *paprika*, amb una salsa similar al filet *Stroganov*, el fetge d'oca i, sobretot, el *goulash*, un guisat de carn que pot presentar-se més líquid, en forma de sopa, o més espès, en forma d'estofat. Sota aquesta format, té els mateixos ingredients que sota la de sopa; només varia la proporció i, per tant, hi ha lleugeres variants en la preparació. Cal dir que el *goulash* té variants locals: es pot fer amb mongetes en comptes de patates, amb col (a la sèrbia), amb xai, amb *sauerkraut* —col agra- (a la *Csángó*), etc. Necessitaran, per al plat, conill de vedella, ceba, patata, tomàquet madur, pebrot verd, alls, *paprika* dolça i *paprika* picant, comí, llard, brou de carn (més quantitat si en volen fer sopa, menys si fan estofat) i sal. Per als *csipetke* (=pessics): farina, ou i sal. Es fa així: fonguin el llard en una cassola i hi fan daurar una mica de ceba, picada ben fina. Quan té color, hi afegeixen una cullerada de barreja de *paprika* dolça i de picant, més o menys carregada, segons el gust. Li donen un volt, hi tiren la vedella a talls i ho deixen coure, fins que hagi desaparegut l'aigua que deixa anar la carn, a poc foc. Llavors, hi tiren el comí, els alls picats

i un raget de brou. Ho deixen coure, sempre a poc foc, remenant-ho de tant en tant, de manera que quan la carn sigui cuïta, s'hagi begut tot el brou. Per fer els *csipetke*, fan un pou amb 100 gr. de farina i ho pasten amb un ou i un pessic de sal. Quan ha lligat, l'estiren amb el corró, sobre la taula amb un pols de farina i en fan trossets, agafant-ne pessigades. Tiren a l'olla el pebrot verd a trossets, el tomàquet i la patata, i ho deixen ofegar un altre quart d'hora. Llavors, hi tiren els *csipetke* i un raget curt de brou; al cap d'uns tres minuts, més o menys, seran cuïts. Apagen el foc i ho serveixen. Si fan sopa, en lloc del primer raget de brou, hi posen la quantitat suficient i, en tirar-hi els *csipetke*, no caldrà afegir-ni. En aquest cas, també coneixeran que els *csipetke* són cuïts perquè suren.

També és famosa la rebosteria. Si mai visiten Budapest, per fer un berenar-sopar lleuger, els recomano una visita a la pastisseria Gerbeaud —Vörösmarty tér., 7, a Pest—. Sembla que de darrera d'una porta o altra del senyorial establiment et pugui sortir, en qualsevol moment, una dama amb vestit de mànigues de pernil, seguida d'un patillut militar amb sabre i condecoracions. Qui els sortirà, en realitat, serà una cambrera. Demanin-li un parell de trossos de pastís, a criteri d'ella, i una copa de vi de postres. Segurament els durà un *tokaj* fresquet. És com un moscatell de Rivesaltes (El Rosselló), dolç, espès i aromàtic. En alguns establiments d'aquí, se'n pot trobar. No trobaran, en canvi, el porc salat i fumats que gasten. Al costat d'aquell pernil, perfumat amb fum del que fa el foc, els pernils dolços d'aquí els semblaran reservats a senyoretetes llanguides, llepafils i anorèxiques, que viurien de l'aire del cel, si fos possible. Si volen comprar pernil, o cansalada, o peu, o careta, fumats, els caldrà caminar des de la plaça Vörösmarty, a tot el llarg del gran carrer comercial de la ciutat —Vaçy utca— fins a l'extrem oposat, per arribar al mercat, un gran edifici de totxo i ferro, com tants mercats de ciutat dels nostres. S'hi pot veure els naturals del país en la seva salsa, quan no tracten amb turistes, les

coses que compren i venen. És el museu de la història i la cultura local en temps real, que dieuen els informàtics. La veus mentre es produeix.

I pel que fa als vins, el país té vint-i-dues regions vinícoles, que no són poques. Ja hem parlat del *tokaj*, el rei dels vins i el vi dels reis, segons és fama. Al costat de les varietats locals com el *Kékoportó*, l'*Hárslevelú*, el *Furmint*, l'*Oremus* o el *Kékfrankos*, que dona un negre jove acceptable, per dir-ne uns quants, cultiven els raïms que avui ja es troben a tot arreu: els Chardonay, Sauvignon, Cabernet, Cabernet-Sauvignon, Rieslings, Muscats, Traminis... Potser la fama del *tokaj* ha fet ombra a la resta, però hi ha una gran cultura del vi. L'estiu i la tardor són plens d'esdeveniments enològics i de festes locals de la verema, del vi novell, etc.

En resum, ens uns pocs dies la cosa no dona per a gaire més que quatre notes esparses, però Hongria m'ha semblat un país per visitar. Ja queden poques traces del paradís totalitari; en cinc o sis anys més, esperen entrar a la zona de l'euro. Han fet molta feina, en deu anys. Naturalment, la felicitat política general per decret, l'enyoren tant com nosaltres la nostra. Va resultar curiós saber que els mètodes usats pels capítosts comunistes per a la provocació d'entusiasmes unànims eren equivalents als dels capítosts feixistes que vam conèixer aquí: autocar i teca de franc per una banda, i garrotada on fa bony per l'altra. I és que, tret de quatre beneïts, a la gent ens il·lusiona menys pertànyer a la *classe obrera que dirigirà el món* o a una *raza de conquistadores*, que fer la nostra, sense més traves que les inevitables. S'ha vist prou, oi?



L'amic Ribalta prepara el telesco

TOT EN MARCS
MARC
Sul
Torres i Bages, 13 - Tel. 93 726 49 55 - 08201 SABADELL

MONISTROL
CINE FOTO
Fotografia - Cinema
Passeig de la Plaça Major, 4
SABADELL

TALLER O BERT

Maite Batalla
Graduada en Arts Plàstiques
ESCOLA TALLER DE DIBUIX I PINTURA
Baronia, 12 - Tel. 93 717 83 33 - 08202 Sabadell (Barcelona)