

El sabor jueu, els porros farcits

Dij, 23/08/2018 per Catalunya Religió



(Ramon Bassas - CR) Un recepcionista d'un hotel de Jerusalem, a l'hora de recomanar un restaurant a **Pepe Carvalho**, en l'última novel·la que va publicar **Vázquez Montalbán**, es refereix a la memòria gastronòmica d'Israel com aquella que ha anat incorporant varietats d'arreu del món al llarg de la diàspora, però «filtrades per una consciència de sabor»*. Semblava que parlés de la **Mònica Buzali Kalach**, mexicana i jueva amb ascendència sirià-libanesa, que a Barcelona des de fa 14 anys i, que entre altres coses, fa de cuinera i es dedica «a reunir gent al voltant d'una taula per menjar, conèixer-se i compartir». Quina feina tan maca.

La Mònica coneix bé la cuina jueva i la seva tradició religiosa alimentària i li demano que ens l'expliqui. «La kashrut que literalment significa "apropiat", és una sèrie de regles o lleis que vénen de la Bíblia sobre com i què s'ha de menjar en la tradició jueva. La kashrut és un pacte, un manament que Déu demana al poble jueu per respectar després d'haver-los tret d'Egipte. I, tot i que són lleis i preceptes, la interpretació va més enllà i aquí està l'interessant, buscar el per què». Per què, doncs? Quin objectiu tenen aquestes normes? «Les lleis impulsen la persona a tenir una vida més sana, a seguir una disciplina en el fet de respectar les regles, a cuidar el seu entorn i els processos de vida i mort...». Com? l'interrompo. «Per exemple, la manera en com es maten els animals que sí estan permesos menjar. La manera de matar-los suposa un menor sofriment».

També ens diu que aquest conjunt de preceptes ajuden a tenir consideracions per l'altre, «per exemple, en no cuinar a l'animal en la llet de la seva mare i per això no barrejar carn amb llet», exemplifica. «Són fonaments molt profunds i filosòfics que sorgeixen d'una manera de viure, és a dir, des de l'acció podem treballar més coses en profunditat i això, a la meua manera de veure, és el que la Kashrut busca, a partir del quotidià anem a la profunditat i tenim l'oportunitat de viure una vida més plena. A més, per a cada festivitat hi ha coses que es deuen menjar i beneir i això fa que segons les temporades es mengin unes coses o unes altres», puntualitza.

La festa de la Roix Haxanà

La Mònica ens recomana porros farcits de carn amb arròs i guisats un parell d'hores en una salsa de tamarindo, que inclou espècies pròpies de la seva ascendència siriana i libanesa. «Aquest deliciós plat s'ha de preparar per a la festa de Roix Haxanà, que és l'any nou al calendari jueu (aquest any caurà el 9 de setembre). El porro juntament amb altres fruites i verdures es troben sempre en els sopars de l'any nou». Apunteu els ingredients: carabassa o carbassó, raves, remolatxa, pomes, magranes, dàtils, entre d'altres, juntament amb el porro. «Ells són protagonistes en el nostre sopar i les seves benediccions per a l'inici de l'any i el que busquen és donar gràcies per l'abundància, agrair i demanar bona fortuna i benestar, començar un any amb aliments frescos i en bon estat i poder tenir un any dolç i pròsper».

Per al Roix Haxanà es beneeixien tots els elements de la taula, i se'n descriuen els seus significats, abans de menjar-los. «Pensa que el porro i la resta ja estan esmentats en el Talmud».

¿Com es prepara? «Es remulla l'arròs mitja hona en aigua. Es bullen els porros i se'n treuen les fulles. Es pica la carn de vedella. Es barreja la carn amb l'arròs, sal i pebre àrab al gust. S'emplenen els porros, fulla per fulla de la carn amb arròs barrejats i es col·loquen en una paella estesa amb all picat i oli a foc lent perquè suïni, després de 45 minuts s'afegeix la salsa de tamarindo, una mica de sucre, sal i llimona i es deixen cuinant per 60 minuts aproximadament». Encabat se serveixen a la mateixa olla perquè no es desfacin en portar-los al plat. «O així ho fan a casa de la meva àvia que és un referent culinari fort en la meva vida», adverteix.

«Aquest plat es cuina moltes vegades juntament amb bledes farcides i es guisen en la mateixa olla, una li dona sabor a l'altra. A casa de la meva àvia les preparaven només per Roix Haxanà i havíem d'esperar un any sencer per menjar-les», recorda. de nou, el món jueu ens porta tot el món a casa. Però «filtrat per una consciència de sabor».

* Vázquez Montalbán, Manuel, Milenio, vol. 1, "Rumbo a Kabul", Ed. Planeta, Barcelona, 2004, p. 123.