

ent pasta fresca (Elaboracions bàsiques)



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Cuines del Món (II)

Cuina Xinesa. Shezuan i Canton són les que més coneixem la gastronomia a les nostres terres

Com ja vaig fer la setmana passada avui farem la segona part de la cuina xinesa. La xina s'organitza per regions Huan, Pekin, Shan-ghai, Shezuan i Canton són algunes de les més importants. I són precisament aquestes dues darrers Shezuan i Canton, de les que més coneixem la gastronomia a les nostres terres.

Agrair la col·laboració en aquest article de Fernando Villanueva.

Cuina cantonesa (L'origen del Chop Suey)

Cantó, la regió més meridional de la Xina. La cuina cantonesa és la més variada, la més innovadora i la més coneguda de totes les cuines regionals de la Xina. Els habitants de les províncies de Canton i Fukien, a la costa sud de la Xina, han estat sempre més vinculats cap a l'exterior que cap a les altres províncies xineses. Ja al segle XIV, a l'època Ming, van començar a emigrar cap al sud-est d'Àsia, portant amb si els seus coneixements culinaris. El 1842 se signà el tractat de Nankin i la ciutat de Cantó es va obrir a Occident, cosa que va originar un corrent migratori cap a Austràlia i Califòrnia a la recerca d'or o treball.

Molts van trobar una nova manera de vida obrint restaurants. Aquests emigrants combinaven amb adobats carns i verdures ofegats i amanits amb salsa de soja. Això es va anomenar chop suey, molts occidentals segueixen creient que és un plat xinès, encara que en realitat es tracta d'un híbrid creat pels cantonesos a l'Amèrica del segle XIX, durant la construcció del ferrocarril.

Cuina de Shezuan (el cor de la Xina i seu del pebre de Shezuan)

Els plats de Shezuan tenen una gamma d'aromes sofisticada: es combinen ingredients adobats, fumats i secs, amb altres frescos, mentre s'equilibren sàviament els bitxos picants amb els sabors agres, dolços i salats.

La seva sopa picant i agra ha merescut el favor internacional, igual que els seus plats de carn especiada i els seus tallarins. Shezuan, o Sechuan, està situada pràcticament, al centre geogràfic de la Xina. Està aïllada de les altres províncies per cadenes muntanyenques, encara que la seva població arriba als 100 milions d'habitants, aproximadament. Aquesta zona és força freda a l'hivern, però durant molts mesos, Shezuan és calorosa i humida, cosa que permet nombrosos cultius. La zona va conèixer la seva major esplendor al final de la Dinastia Han, uns dos segles després del naixement de Crist.



És lògic que amb tan llarg rerefons històric, amb una zona tan extensa i un nombre tan elevat d'habitants, havia de desenvolupar una cuina pròpia. Una de les plantes locals que més contribueix a donar caràcter a la cuina de Shezuan, és el petit pebre vermell que s'utilitza fresc i sec. Aquest té efecte retardat sobre el paladar: al principi, sembla tenir poc sabor, però de sobte tota la boca crema amb increïble ferocitat, per la qual cosa convé utilitzar-la amb respecte. S'afirma que en lloc de cremar les papil·les gustatives, el que fa en realitat és sensibilitzar-les a altres sabors. La gent de Shezuan té preferència pels plats de diversos sabors: agres, salats, picants i dolços a l'hora.

La sopa picant i agra, molt popular fora d'aquesta zona, deu el caràcter a la utilització del vinagre, sal, salsa de soja i pebre. Ell «peix amb salsa de vinagre picant» és una forma, millor que qualsevol altra, de realçar la fresca «dolçor» del peix. La salsa més utilitzada a Shezuan, i la que indica immediatament que la cuina és d'aquesta regió, és el «tou pa jian», encara que és més aviat una pasta que es ven en pots. És essencialment pasta de soja mesclada amb gingebre, all, ceba i pebres coents molt picadets, però resulta menys picant que el pebre sol. S'utilitza, principalment en ofegats.

La mostassa i el sèsam s'usen molt en salses que acompanyen plats de guisat senzill: salsa de sèsam picant amb pollastre bullit i tallat a trossos, que constitueix un entremès molt conegut, anomenat Pollastre bang-bang. La salsa de mostassa picant se serveix amb ànec rostit trinxat.

La conservació dels aliments en aquesta regió tan aïllada és molt important. El vinagre i la sal (de les extenses mines de sal de la regió) s'usen per fer una àmplia gamma de menjars adobats, que es fan servir a la cuina o sols. Una de les verdures confitades més conegudes és una planta de mostassa, salada i amb pebre picant, que es diu «ja ts'ai», es pica o es trinxa i es cuina amb carn tallada. És una manera fàcil de donar als plats un típic aire de Shezuan. Aquest adobat s'utilitza en altres zones de la Xina als ofegats.

CUINA DE TEMPORADA:

Tallarins a l'estil Szechuan

INGREDIENTS

- 100 grams de carn picada de porc
- 3 cullerades de gambetes (tradicionalment s'usen gambetes seques).
- 100 grams de tallarins.
- 1 cullerada de sucre.
- 2 culleretes de maizena.
- 4 culleretes de salsa, o pasta, de pebre coent.
- 3/4 tasetes de bon brou.
- 3 cullerades de saïm.
- 3 cullerades de salsa de soja.
- 2 cebes tendres, picades.

ELABORACIÓ:

- Coure les gambetes o be deixar en remull les gambetes seques en aigua que els cobreixi, 20 minuts, escórrer i reservar.
- Courem els tallarins en aigua que les cobreixi, 10 minuts i escórrer. Preparar la carn mesclant-la i amb el sucre, maizena, salsa o pasta de pebres i 4 cullerades del brou, mesclar tot bé.
- Encalentim el saïm en un wok a foc viu. Quan estigui calent, afegiu-hi les gambetes i la carn porc: salteu per 3-4 minuts. Afegir la resta del brou i la salsa de soja. Portar a ebullició i ofegar 3-4 minuts.
- Afegir els tallarins i les cebes tendres, reduir el foc i remenar 5 minuts.



ESCOLA DE CUINA:

- És habitual usar tallarins fets amb fècula de pèsols
- Els tallarins de fècula de pèsol no requereixen un temps de cocció precís, ja que tenen la qualitat de no perdre'n la textura.
- Gran part de les receptes de cuina xinesa són receptes fetes al moment amb foc viu
- Aquesta pasta s'ha de consumir lleugerament picant.
- La pasta fresca la podeu comprar però jo us encoratjo a fer-la vosaltres mateixos <https://www.youtube.com/watch?v=lnDPpxLvNE>