

Parlem de cuina

Cuina Alemanya (I).

Les wurst

Aquesta setmana passada hem realitzat el viatge anual familiar; aquest cop cap a Alemanya, concretament a Hamburg i a Bremen.

Apart de les típiques visites que es solen fer als viatges, una part important del temps l'hem dedicat a assaborir la gastronomia de la terra.

El ventall d'especialitats culinàries alemanyes és molt ampli: gustosos cuinats de col, peces de carn rostida, embotits de tota casta, deliciosa rebosteria i un ventall de pa tant ampli que no ens bastarien els dies d'un més per a assaborir-los tots. Destaca el consum de productes de cultiu i producció ecològica, darrerament un estil molt present dins les cuines alemanyes. I és que els mercats d'aquest tipus de producte estan superant amb nombre a la resta. També destaca la gran globalització gastronòmica present als carrers: pizzerries, kebabs, restaurants xinesos o hindús, entre d'altres. Sigui com sigui, us asseguro que gana no s'en passa.

Però centrem-nos en la cuina alemanya. No se si és un tòpic o no, però el cert és que a cada carrer podies assaborir una salsitxa. Bàsicament existeixen tres tipus de salsitxa: *Rohwurst*, *Kochwurst* i les *Bruehwurst*.

Rohwurst (salsitxes crues)

Malgrat el nom *Rohwurst*, també conegudes com *Hartwurst*, aquestes no són realment crues. Aquestes salsitxes estan fetes de carn picada, usualment una combinació de carn magra de porc i panxeta ben trempada amb sal i espècies. Es poden

presentar salades, curades o fumades i assecades a l'aire. El salami i la *Bratwurst* són tipus de *Rohwurst*.

Kochwurst (salsitxes cuites)

Les salsitxes *Kochwurst* (salsitxa cuita) són fetes de carn mesclada amb parts de la freixura de l'animal i han estat escaldades o bullides; la *Blutwurst* (salsitxa de sang) i la *Leberwurst* (salsitxa de fetge) són els tipus més comuns. Hi ha prop de 350 tipus de *Kochwurst* i només 60 tipus de salsitxes de fetge. Altres tipus de *Kochwurst* són *Mettwurst*, *Sulzwurst* i *Thuringer Rostwurst*.

Bruehwurst (salsitxes escaldades)

Les *Frankfurters* són el tipus més comú de salsitxa escaldada. Les *Bruehwurst* estan fetes de carn finament picada que ha estat bullida dins un brou o sopa i després acabada amb un procés de fumar. Prop del 60 per cent de totes les salsitxes alemanyes són *Bruehwurst*, com la *Bockwurst*, *Bratwurst* i *Knackwurst*. El *Knackwurst* i la *Bockwurst* són similars a les *Frankfurters*, mentre que les *Bratwurst* són més pàl·lides ja que estan fetes de porc i vedella.

Un dels dies del viatge varen decidir fer una cata de salsitxes i literalment ens vàrem posar les botes. Aquí teniu la carta d'aquell vespre:

Bierwurst: És un tipus de salsitxa adobada amb cardamom.

Bockwurst: Feta a partir de carn de porc, vaca, pollastre o gall d'indi picada molt fina, amanida amb sal, pebre vermell i pebre



blanc.

Bratwurst: Part fonamental de la dieta tradicional alemanya, és la més consumida. Gruixuda i de color blanc. Adobada amb nou moscada i un poc de ginebre. Aquesta salsitxa, juntament amb la cervesa, forma el tòpic alimentari més repetit a Alemanya. *Frankfurter*: La salsitxa amb més renom internacional; així hi tot no te res a veure amb les "salsitxes de Frankfurt" que podem comprar en qualsevol supermercat espanyol. Feta de magre de porc, panxeta, espècies i un intens procés de fumar.

Wienerwurst: Feta una base de carn de boví i de porc assaonat amb coriandre i all.

Weißwurst: Literalment "salsitxa blanca". Preparada amb carn de vedella o de boví i porc, diverses espècies i ou. Típica en els berenars.

Weisswurst: salsitxes blanques petites fetes de vedella.

Estàvem tant capficats en la feina de cuina, que aquest vespre no pensarem a fer cap foto a l'assortiment de salsitxes, per això la

foto d'aquesta setmana no va de salsitxes. Es tracta d'una foto al mercat d'Hamburg, i més concretament a unes senalles plenes de verdura i fruita variada que es venien per 10 euros (senalla inclosa). Ja és que dins l'avió no ens hi cabien, però algun dels packs si que haguéssim duit, feia tot una bona mençera.

Però de fruites, postres i altres delícies alemanyes en parlarem la setmana que ve. No vull acabar l'article d'aquesta setmana sense agrair a Sebastian i Silvia que ens acollissin tant be a casa seva durant el viatge.

Guten appetit.

parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



Si pens és perquè visc

Si del "pujol" te'n fas la muntanya més alta, caus desplomat (IV)

Epigrama satíric de Virgili, clàssic llatí, dedicat a Alexandre, el Gran Rei de Macedònia. Text llatí i traducció:

"Virgilius in Alexandrum Magnum

"Aspice quem valido subnixum regno
altius et caeli sedibus extulerat.
Terrarum hic bello magnum
concurserat orbem.

Hic reges Asiae fregerat,
hic populos;
hic grave servitium tibi, jam tibi,
Roma, ferebat.

Cetera namque viri cuspide considerat,
cum subito in medio rerum certamine
praeceps
corruit e patria pulsus in exilium.

Tale deae numen, tali mortali nutu
falax momento temporis hora tulit."

Virgili burlant-se d'Alexandre el Gran.

Alexandre:

Mira't a la cara i veuràs que tu ets aquell qui eres, el més admirat, molt més -però molt més- que els altres, dins el teu enfortit regne, i, el molt més exaltat per damunt totes les categories celestials.

Si, tu ets qui has transmutat la volta del teu món, forçant-la amb tanta destresa que se n'ha ressentit tot el país.

Si, tu ets qui vences els Reis d'Àsia, com també n'ets qui va sotmetre baix el teu



control ciutats i ciutats.

Oh Roma! Si, tu ets qui posares, supeditats a les teves ordenances els ciutadans, al teu servei i, solament, al teu servei.

Però, en el moment que contemplaves i examinaves el teu futur, assegut en el teu tron d'un home de debò, és quan, de cop en sec, sense esperar-ho, caus de d'alt a baix, des del cap caracull, despullat de les teves molt honorables vestidures, menyspreat en la teva pròpia pàtria, arraconat dins casa teva mateix.

Tal és la voluntat de la deessa, tal és la naturalesa de l'ésser humà. Maleïda l'hora, en un moment tan crític, tan decisiu, amb tant de ressò (que d'ell en parlen tots els medis, cada dia).

Lliçó per aprendre:

Si del "pujol" te'n fas la muntanya més alta de totes, cauràs emplomat.

El saber no ocupa lloc

Els "epigrames" són petites composicions poètiques (com la que acabo de transcriure en llatí i traduïda, de Virgili vers Alexandre Magne) que per l'agudesia, to festiu i ironia les feia molt pertinents en circumstàncies rellevants per atacs personals o socials.

Com per exemple l'epigrama que va fer l'escriptor satíric llatí Marcial contra el

metge Diaule:

"Fa poc, Diaule era metge, ara és enterramorts; el que fa ara, com a enterramorts, ja ho feia quan era metge".

Petita biografia d'Alexandre Magne

Alexandre Magne, nascut a Babilònia (vint-i-u de Juliol, 356 aC) fou el Rei de Macedònia des del 336 aC fins que morí (tretze de Juny, 323 aC). Fill i successor de Filip II de Macedònia, dedicà els seus primers anys de regnat a imposar la seva autoritat autàrquica i autocràtica sobre els pobles a ell sotmesos i a conquerir més. Durant el seu regnat fou canviada per complet l'estructura política i financera, convertint-se en una època extraordinària de pertorbació patriòtica i nacional. Tant és així que les seves fetes heroïques, mai no vistes, el convertiren en un rei intocable, un mite, una tradició, "El Gran". De cop, així i tot, acabà condemnat pels seus, expulsat del seu país, no consolidat el seu imperi. Confosos i dividits els qui li venien darrera (anomenats "diadocos"), els seus successors entraren dins un combat per no deixar d'ésser els primers.

Agustí Serra Soler

