

Parlem de cuina

Cuina hongaresa

Fa poques setmanes vàrem tenir l'oportunitat de viatjar a Hongria amb l'Estol de Tramuntana per a participar en un festival folklòric amb altres grups. Va ésser una setmana plena de música i balls, i malgrat no fos un viatge gastronòmic en sí, vàrem tenir algunes oportunitats per a degustar la cuina local.

Sens dubte el plat estrella és el Gulash (*gulyás*), un aguiat de carn amb salsa que pot dur carn de vedella, xot, xampinyons, verdures; però quasi sempre aromatitzar amb comí i paprika. L'altre degustació típica que vàrem tenir més oportunitats de prova va ésser el Palinka, una beguda destil·lada a partir de cireres, albercocs, peres o altres fruites, i que almenys a nosaltres, ens la donaven vàries vegades al dia. De fet tot just tocar sòl hongarès els nostres guies ja ens duien un botella de Palinka a mode de benvinguda a Hongria.

Els hongaresos eren originàriament un poble nòmada, i això ha fet que la seva cultura i gastronomia rebi influències de Turquia, Itàlia, Àustria, Suïssa, França, Grècia i altres països dels voltants. Això ha fet que ingredients com la crema de llet, el *foie gras* o el salami s'incorporessin de les seves cuines tradicionals a la hongaresa. Podríem dir que Hongria ens presenta una selecció d'aromes d'arreu d'Europa però amb uns matisos propis d'una gent que vivia sobre la sella del cavall trinant la seva vida i la seva cuina allà on anessin.

Històricament cal dir que Hongria va ésser fundada cap al segle IX d. C, i durant més de mil anys va arribar a ésser un important centre cultural Europeu, fins que va ésser annexada a l'imperi Austrohongarès entre els anys 1867-1918.

Tornant a la part gastronòmica, a més del Paprika (un pebre bord dolç o coent anomenat "Eros Pista"), també és indispensable a la cuina hongaresa un tipus de ceba molt suau, l'all i la crema de llet. Hi

ha pocs plats en els quals les verdures s'incloguin crues, per això no és habitual plats tals com a amanides o semblants. Els fregits solen fer-se amb saïm de porc que arriba ser utilitzat per fregir a alta temperatura i sol tenir un sabor fumat. En el terreny dels embotits trobam el famós salami (en hongarès: *téliszalámi*). Aquest salami va arribar a Hongria fa quasi 200 anys i és molt conegut el de Szeged; que elaborat d'una forma artesanal posseeix unes qualitats úniques que el diferencien bastant de l'originari italià. Altres embotits són el "*paprikás szalámi*" (salami amb pebre vermell) i el "*csemege szalámi*" (salami elaborat amb una barreja de carns de porc i vedella), les salsitxes fumades *Békéscsaba* (salsitxes xim pum, com carinyosament els anomenàvem nosaltres) i els embotits de porc senglar, herència potser, dels avantpassats caçadors.

Per a aquesta sessió gastronòmica internacional d'avui farem gulash, sens dubte el plat bandera del país. Cal matisar però, que mentre els visitants anomena'm gulash a tots els cuinats de carn amb salsa hongaresos; existeixen matisos i així trobam el "*gulyás*", el "*pörkölt*", el "*tokány*" o el "*paprikás*" tots ells diferents en l'elaboració.

Gulyás significa "pastor d'ovella" i "*gulyáshús*" és com es deia als plats de carn que elaboraven durant la transhumància. Això si, cuinats abans i ara, dins la típica olla de ferro hongaresa anomenada "*bogrács*". Una marmita de ferro amb el cul estret i la boca ampla per a facilitar l'evaporació del líquid i aconseguir aquesta textura melosa tant característica del plat.

La nostra estada Hongria va coincidir amb la festa nacional del país i vàrem tenir una oportunitat extra per a degustar la seva gastronomia, ja que després de la l'actuació a la plaça del Mercat de Nagykata (el poble on estàvem); s'elaborà gulash dins tres



grans "*bogrács*" que degustarem juntament amb els habitants d'aquest petit poble.

Sens dubte no hi ha més riquesa per al viatger que aquella que entra per les oïdes, els ulls i la boca.

Al bloc de la secció <http://cuinant-blog.blogspot.com.es> trobareu més imatges del viatge i més curiositats gastronòmiques d'aquest territori Maygar.

Gulash de vedella hongarès fet a Sóller. Com no podia ésser d'una altra manera vaig venir d'Hongria amb un assortiment de *paprika* i amb un llibre de cuina dispost a reproduir, el millor possible, els flaires d'aquesta terra.

Vedella amb paprika

Ingredients: 700 grams de vedella, 1 ceba, oli d'oliva i cullerada de paprika (dolç o coent), 1 pebre i una tomàtiga, 2 dents d'all, un poc de comí, sal, crema de pebres picants (també en vaig dur d'Hongria), 1 tassó de nata i un poc de farina aper a espessar si l'hem de menester.

Elaboració: Tallarem la carn (sense nirvis) a

daus de 2 cm. Picarem la ceba i la sofregirem a foc fluix amb oli d'oliva. Afegirem sa carn i quant comenci a daurar-se afegirem el pebre bord, les tomàtiques picats, els alls picats, un poc de comí i una cullerada de crema de pebres picants.

Afegirem un tassó d'aigua (o la suficient per a que el cuinat quedi cobert lleugerament) i ho farem coure a foc fluix una hora i mitja. Vigilant que no s'aferrí i afegint l'aigua justa per a que la carn es vagi covent poc a poc. Poc a poc hem de aconseguir la carn cuïta i una crema més o manco espessa (reduïda). Rectificarem de sabor i afegirem la nata líquida, per donar cremositat al plat. Si fos necessari podríem lligar la carn amb un poc de farina (com si fos una blanqueta mallorquina).

Servirem amb patates bullides.
Bon profit!

Juan A. Fernández



Si pens és perquè visc

Dites sàvies populars dirigides als fills del poble (i VII)

"Escolta les paraules del teu pare i atén els consells de ta mare que els surten del seu cor"

"No neguis la paga de la jornada als qui han treballat per cobrar. No les diguis: 'Ves i torna...', ja te pagaré quan pugui'.



"No busquis posar trampes a ningú, que tothom necessita l'ajuda de tots".

"No te facis amb violents, deixa'ls sols. Amb ells sempre estaràs amb bregues".

"Tresors maladquirits sempre són furts que t'assenyalen dient-te que est un lladre"

"Les bones persones sempre es creuen haver pogut fer millor les coses; mai no queden satisfetes; però els malentenyats i dolents -per naturalesa- sempre se moren d'odi i s'ofeguen farts de la seva dolència; no viven, ni deixen viure"

"L'odi i l'avarícia encenen la guerra. L'amor sembla la pau".

"Val més un exemple que mil paraules".

"És propi de l'home equivocar-se; és de savis rectificar".

"La llei no ha de ser dura; ha d'ésser ajustada i volguda pel bé de tots".

"Per tant, la llei s'ha d'aplicar i manar baix l'aspecte més favorable als súbdits".

"Un plet provoca un altre plet".

"Les paraules volen, els escrits queden".

"Una bona taula vol un bon vi".

"Apartau-vos de la persona que ho empesta tot. Repugna i te fa tapar el nas i els ulls".

"La saviesa és infinita: la vida és molt curta per comprendre l'infinit. L'oritzó el veim, però mai no el podem alcançar, mai no arribarem a veure'l de prop. El cel i la terra s'abracen, però no es toquen".

"Estima i fes el que vulguis". Dita de Sant



Agustí. El dia de la seva festa i meva escric aquestes dites.

Agustí Serra Soler

