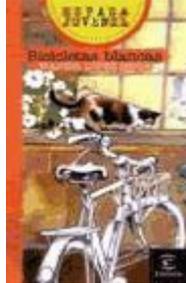


## **De la literatura a les cuines de la Mediterrània**

### **Una mica de tot: El viatge a la LIJ**

#### **com a font de coneixement gastronòmic**



LÓPEZ SORIA, Marisa (2001): *Bicicletas blancas*. Madrid: Espasa-Calpe. (Espasa Juvenil, 148)

Texto I: Comida holandesa

Este fin de semana mi madre y yo hemos intimado bastante. Por la cuestión gastronómica. Se empeña ella en cultivármela y, qué decir, le dejo que me eduque el paladar.

-Heeft u een tafel voor ons?

Esto lo dije yo en el restaurante (lo llevaba muy ensayado con Shanti) en un holandés casi perfecto, y viene a querer decir. ¿Puede darnos una mesa?

La frase causó el efecto deseado en mi madre, que según constado, a veces, es muy ingenua, la pobre... Como ya se me había anunciado que el fin de semana íbamos a dedicarnos a la cultura gastronómica, le pedí a Shanti un par de frases en su idioma y el nombre de algunos comestibles para fardarle a mi propia. Lo reconozco, mi Eva es una mujer muy fácil.

[...]

A mí, lógicamente, lo que me encanta de Amsterdam son los *broodjeswinkels*, o sea las tiendas de bocatas. Están que te mueres y hay por todas partes. Son panecillos rellenos de salmón, gambas rebozadas, carne tártara, ensalada cremosa, humm. ¡Así me como yo lo que me pongan! ¿Y los hojaldres de la merienda?, los *pannekoeken*,

cubiertos con azúcar o con jarabe de melaza. Buenísimos. Entre eso y los cucuruchos de patatas fritas callejeras con mayonesa o salsa curry, suelo ponerme morado.

Mi madre no se resiste tampoco, aunque ahora está con la cosa de restauración. Pero yo sé que a ella lo que le pirran son las angulas ahumadas de los puestecillos callejeros. Las pide siempre aderezadas con cebolla picada (puaaag) y pepinillos en azúcar y vinagre, te lo juro por Arturo, de verdad. En cuanto me despisto está engulléndose una anguila, o, su variedad favorita, el *jaring*, o sea un arenque.

Así que este fin de semana, nada de los informalismos diarios de comer a salto de mata. No. Había que restregarse en la ducha, vestirse de domingo y comer al restaurante con madre hecha una leona sobre zapatos de vértigo y el vestido de pantera. Oye, es que mi madre no será rubia, pero mola cantidubi.

Total, que solté la frase del “¿puede darnos una mesa?” y a poco si la tienen que asistir a la pobre del soponcio. Una vez recuperada, se empeñó en que tenía que proporcionarle el placer de educarme el paladar probando unos platos típicos de la cocina holandesa. Hice lo que pude y si he de ser sinceramente sincero, la sopa de guisantes (*erwtensoup*, pronúnciese ERR-TEN-SUP) me gustó bastante, si bien la ensalada de húsares (*huzarensla*) eso ya es otra cosa, mejor dicho es una especie de revoltillo de patatas, verduras, pescado y carne.

¿Queso? Pues no que no, que no se toma queso después de las comidas, se toma en el desayuno. Así que yo lo que zampé fue un *gember met slagroom*, o sea, abuela, unos trozos de jengibre fresco con cantidades fabulosas de nata, que para eso me lo había recomendado mucho Shanti.

Bueno, y lo más importante: intimé con mi maruji. Me aprovecharé ahora que está tierna y feliz de estar con su Roberto en Amsterdam.

(pp. 35-38).

Texto II: Cita relacionada con la cocina

Las charlas culturales en las comidas dan para mucho si sabes dosificarlas.

(p. 47)

### Texto III: Comida Indonesia

A lo que iba, creo que de todas las comidas que he probado, prefiero la de estilo indonesio. Los restaurantes chinos e indonesios son una plaga en Amsterdam. Pero de las dos culturas, parece que los holandeses han adoptado la indonesia como la más próxima a sus gustos, y los entiendo. A mí me encanta el plato de este país, es decir el *rijsttafel*. Bueno, es un auténtico disparate, probamos aquello que, en su traducción literal, viene a significar *mesa de arroz*. Menos mal que sólo nos sirvieron un *rijsttafel*, porque si llegan a traer dos, todavía estamos allí. ¡Madre mía! Una mesa repleta de cosas: un cuenco de arroz, más bien hermoso y un buen tazón de sopa, y alrededor, para mezclar o acompañar, ¡más de treinta platos! A saber, cerdo en salsa de soja, espetón de dados de carne con salsa de cacahuets, carne asada en salsa de leche de coco, patatas dulces, gambas empanadas, nueces, bananas fritas y alguna que otra cosa asquerosilla como pepinos y habas de soja...

Te lo aviso, mucho ojo, abuela, con estos restaurantes. Cuando veas en la carta la palabra *sambal*, huye, por el amor de dios, abuela, huye, porque el plato pica como los demonios mismos, incluido el aparentemente inofensivo plato de frutas miztas en jarabe. No lo olvides y repite conmigo: *sambal* no, nunca, ¡jamás!

Más tardes, hablando con nuestra nativa particular –mi madre y Shanti han hecho muy buenas migas- al contarle la pantagruélica experiencia, nos aconsejó que la próxima vez lo intentemos con un *minirijsttafel*, que es muchísimo más simple y se sirve en un solo plato, con lo que imagino que la guarnición, por pura lógica, quedará reducidísima. ¡Qué ignorantes de la vida!

(pp. 47-48).

### Texto IV: Los mejillones holandeses

Y, abuela, te ahorraré detalles, pero entro yo al restaurante, que para eso tengo una profesora de inglés en Holanda, y digo en inglés holandésado:

-la señora y yo tomaremos dos raciones de *mossele*n. ¿Están incluidas las patatas en el precio?

Esto último lo pregunto porque mi madre, que es capaz de comprarse un diamante sin que se le altere el ritmo del corazón, no tiene empacho en liarla en un restaurante si sospecha que le han cobrado de más el palillo de dientes. Así todos contentos. Sobre todo yo, que me relamo de placer cuando veo llegar una inmensa cacerola con moluscos al vapor acompañada de un succulento plato de papas fritas con salsa. Hmmm. Para Roberto solo. Todo para Roberto. Me importa un rábano estar hecho una sopa (se seca enseguida, de verdad, mamá), la lluvia, los terremotos y todas las catástrofes naturales. Y hubiera ido nadando hasta llegar a la cuchipanda prometida, porque lo único que tenía en mi cabeza mientras la lluvia arreciaba era aquel comestible acéfalo (abuela, aprendo, ¿cómo?: comiendo), de simétricas y convexas valvas de color negro azulado. Toma ya cultura gastronómica.

(pp. 61-62)

(recopilado por Anabel Sáiz)

