

LA MIRADA DE LÚCULO



Luis M. Alonso

Esta de hoy es una crónica gastronómica solo en parte. Enseguida lo explico. Los que nos aficionamos desde jóvenes a leer las historias que nos contaban algunos de los grandes reporteros sobre la guerra de Vietnam, tenemos clavado en el recuerdo el rostro angelical de Madame Nhu que era un auténtico demonio. Tran Le Xuan, que así era su nombre de soltera y que significa Hermosa Primavera, ejerció entre 1955 y 1963 el papel de primera dama vietnamita al estar casada con el hermano y asesor del presidente Ngo Dinh Diem. Entonces comandaba un ejército de veinticinco mil mujeres paramilitares de vistosa uniformidad, decididas a todo para frenar el avance comunista. Por ahí circulan todavía fotos suyas con el brazo extendido sujetando un revolver ante las cámaras.

Su grado de crueldad alcanzó el paroxismo cuando utilizó la palabra barbaoca para referirse a la inmolación de unos monjes budistas que protestaban contra la dictadura de su cuñado. Escribió una carta al *New York Times* en la que se lamentaba de la falta de patriotismo de los monjes por usar gasolina importada para prenderse fuego. El término barbaoca no era precisamente gastronómico en el léxico de Madame Nhu que, como la describe magistralmente la escritora Kim Thúy, tenía cara de muñeca, vestía habitualmente *áo dài*, el elegante traje tradicional vietnamita y se preocupaba de dejar al descubierto el cuello y una parte de los hombros. Era una bruja maligna seductora de la que convenía mantenerse lo suficientemente alejado. Pero tampoco conviene entretenerse más con esta versión indeseablemente cu-

La aromática sopa nacional de Vietnam es uno de los diez platos más populares del sudeste asiático; en las ciudades probablemente haya tantos vendedores como callejones

Una intimidad forjada a fuego lento

El pho vietnamita de ternera se nutre de los aromas que permanecen en los culos y las paredes de las marmitas

linaria de la barbaoca de Tran Le Xuan, iremos al grano.

Thúy abandonó Saigón en una barcaza de refugiados a la edad de diez años. Actualmente vive en Montreal (Canadá) y antes de publicar su primera novela estuvo dando tumbos de un trabajo a otro. Fue costurera, intérprete y abogada en uno de los mejores bufetes canadienses, además de propietaria de un restaurante y crítica gastronómica de radio y televisión. Conoce perfectamente la cocina de su país, y la descripción que hace del pho, la aromática sopa nacional y uno de los diez platos más populares del sudeste asiático, en *EM*, una conmovedora novela estructurada en pequeñas historias que acaba de publicar Penfénica al igual que otros libros suyos, no solamente responde a las mejores piezas literarias que se han escrito sobre la comida, sino que es también un retrato social del lugar que lo cuenta Kim Thúy es la mejor manera de no desvirtuarlo: «Ningún vietnamita que resida en Vietnam prepara una sopa pho en casa.

▶ El pho lleva más de 20 ingredientes y es casi imposible reproducirlo en una cocina doméstica

Cada puesto callejero se distingue por el particular equilibrio de su receta y por sus proporciones

Sin embargo, todo vietnamita que resida en el extranjero ha preparado o comido un pho casero al menos una vez, ya que los vietnamitas expatriados no puede salir de su casa e ir al puesto de pho de la esquina. En las ciudades probablemente haya tantos vendedores como callejones. Cada puesto se distingue por el particular equilibrio de su receta, por las proporciones de sus veintitantos ingredientes: canela, nuez moscada, cilantro en grano, anís estrellado, clavo, jengibre, cebolla, rabo de ternera, falda de ternera, hueso de ternera, esqueleto de pollo, babilla de ternera, tendón de ternera, salsa de pescado, chalota, cebolla picada, cilantro, cilantro coyote, albahaca tailandesa, brotes de soja, fideos de arroz, pimienta, guindilla, salsa picante. Es imposible reproducir en casa dichas sopas, pues hierven en unos calderos que, al llevar dos o tres décadas sirviendo y mezclando aromas tímidos con los perfumes más penetrantes, son los recipientes de una intimidad forjada a fuego lento. Si los científicos los examinaran detenidamente, verían el rastro de las papilas de sus propietarios. La canela sería el primero en desprenderse del de la señora que tenía su tenderete en la calle Ha Hôi, mientras que el de su vecina se distinguiría por el olor a jengibre tostado. Para calcular las variaciones habría que elevar por lo menos veinticuatro a la potencia de veinticuatro. Cada uno tiene su sitio favorito: los amigos comparten direcciones, los enamorados le cogen cariño al primer cuenco que tomaron juntos, los escolares los eligen según el tamaño y la cantidad, las familias acuden de generación en generación al mismo lugar por nostalgia...».

No soy vietnamita expatriado ni poseo la referencia del puesto

callejero. He comido el pho de ternera en restaurantes y las pocas veces que me he atrevido a cocinarlo en casa lo he hecho de la siguiente manera. Lo primero es hidratar durante, al menos una hora, los tallarines de arroz. Luego, se saltean en una plancha o sartén de hierro chalota, jengibre, canela en rama y anís estrellado, quitando las partes más quemadas. Acto seguido se tuestan las especias, clavos, semillas de hinojo y de cilantro y se reservan en una bolsa de infusión. Para el caldo se hierven los huesos y el morcillo de ternera: cuando rompe a hervir se esperan unos minutos y se tira el agua. Se limpian bien los huesos y la carne, que se vuelven a poner en la olla con agua limpia, a la que se añade cebolla y jengibre y se cocina a fuego lento, evitando que hierva, durante una hora. Más tarde hay que incorporar las chalotas, la bolsa con las especias, sal, salsa de pescado y azúcar. Se remueve todo y se deja al fuego alrededor de hora y media más. Pasado el tiempo, la carne se reserva a remojo para evitar que oscurezca y cuando está fría se corta en lonchas con cuidado de no romperla. Para la cobertura del plato se utiliza cebolleta cortada en juliana y hojas frescas de cilantro. Aparte se escaldan los tallarines de arroz en agua hirviendo unos segundos y se vuelcan en el cuenco donde se van a servir. Encima colocamos las lonchas finas de carne, completamos con la cebolleta y el cilantro, y sobre ello se vierte el caldo de la sopa. Para el toque final, añadimos una pequeña dosis de salsa Hoisin y de Sriracha; se pueden añadir brotes de soja y un gajo de lima. No sé si es el mismo pho casero, sin aromas veteranos de la calle, que cocina Kim Thúy, pero algo se parecerá.