

Tasta el Valencià s'ha centrat primordialment en receptes típiques del nostre País Valencià; ara volem donar-li una volta al projecte i així naix **Tasta el Món en Valencià**, que ens portarà a compartir les receptes de les persones nouvingudes i ens posarà en contacte amb nous sabors, aromes i mescles.

Amb aquest model vull encoratjar-vos per a que compartiu les vostres receptes i les històries que les acompanyen i així, entre totes i tots, poder celebrar el 20é aniversari del projecte del Voluntariat pel Valencià com cal.

Per a obrir el camí, com a coordinadora vull compartir-vos una recepta que des de Veneçuela va arribar a mi mitjançant la mare de la meua parella. Ací la teniu:

Arepes, molt més que una recepta per a la nostra família.

Era mitjans dels anys 70, i en la festa d'aniversari de Miguel coneguerem a la seua mare Maruchi; ja aquell dia em va sorprendre amb les coses que va preparar per a berenar, algunes de les quals eren tota una novetat per a mi. De la seua mà vaig descobrir sabors con l'alvocat amb ceba, la pasta per a sandwiches ... Especialment recorde les mini salxitxes de Frankfurt amb salsa rosa, ja que va ser la primera vegada que jo tastava aquesta salsa.

Erem una colla de xiques i xics que començaven a eixir junts, i Maruchi ens deixava passar vesprades senceres a la seua casa. Allí escoltaven música dels Beatles, Supertramp, Pink Floyd ... en un xicotet tocadiscos que tenia Miguel. A poc a poc Miguel començà a ser més que un amic i el temps que passàvem junts a la seua habitació, molt més llarg; però aquesta és un altra història.

Maruchi era una dona refinada, moderna, culta sense haver estudiat i a la que li agradava compartir. Feia poc de temps que havien tornat de Veneçuela, país on varen migrar ella i Jose Luís en casar-se. Ella es va impregnar de la parla i els costums d'aquell país i, en tornar-se, Maruchi va conservar durant tota la seua vida vocabulari i expresions típiques de Veneçuela que, juntament al seu castellà de Valladolid, li conferien una parla molt peculiar.

A Veneçuela ella va aprendre a cuinar els plats més típics del país com ara el «Pabellón», els «Tequeños», les «Hallacas», el «Sancocho». Aquests plats ara els podem trobar fàcilment a les nostres ciutats gràcies a la globalització i la migració de persones originàries d'aquella part d'Amèrica, però en aquell moment eren menjars exòtics completament desconeguts per a mi.

Gràcies a ella he ampliat el meu món sensorial, he après a cuinar molts d'aquests plats i ha estat un plaer per a mi cuinar-los després per a ella en nombroses ocasions.

El menjar més quotidià dels que cuinen a Veneçuela, i també a Colòmbia, són les «Arepes», un aliment bàsic de la seua dieta, d'origen amerindi, que si el comparem amb la nostra cultura culinària seria l'equivalent al pa.

L'ingredient fonamental per a la seua elaboració és la farina de cereals, concretament farina de dacsca precuinada; en el seu temps les dones eren les encarregades de moldre la dacsca, mesclar-la amb aigua i fer la massa. Ara la podem trobar a qualsevol supermercat ja preparada.

Les primeres vegades que les vam tastar les va cuinar Maruchi, encara que no parava de dir: «A mí no me gusta amasar, me da un poco de repelús y la masa no se me quita de las manos» De seguida la meua cunyada Ana i jo aprenguerem a fer la massa i, com el que apren a fer l'allioli, a partir d'eixe moment fer les arepes era feina nostra.

Si bé les arepes són un acompanyament quotidià a les taules sudamericanes, per a nosaltres cuinar-les és motiu de festa, una celebració, una excusa per passar temps junts a la cuina. És un autèntic comboi on, mentre uns preparen la massa, altres s'encarreguen del farciment, de les salses o d'alguna amanida d'acompanyament.

Les hem cuinat en moltes ocasions per a sopar; Maruchi era la que ens hi animava, perquè ella sabia que tots gaudíem de valent amb aquest menjar.

Les arepes són ara una recepta familiar, i s'han convertit en un motiu per a juntar-se. Ara que Maruchi ja no es amb nosaltres, fer arepes es una manera de recordar-la i fer present tot el que ella va aportar a les nostres vides.

D'aquesta manera, tots els estius, quan estem al bungalow de la platja, fem al menys un sopar amb arepes al que no sol faltar ningú; els nostres fills, els meus germans i nebots, fins i tot les núvies d'alguns d'ells, totes i tots acudeixen al reclam.

Preparar la massa i donar-li forma, fregir-les, amanir el farciment, les salses, parar taula, ... és un gaudiment pel fet de fer-ho tots junts; i la feina no és xicoteta, hem arribat a fer més de trenta arepes d'un sol cop, perquè ningú es menja una a soles. I després, tots asseguts al voltant de la taula, el goig de compartir aquest sopar d'arepes farcides, assaborint-les mentre ens deixem acaronar per la brisa de la mar.

La recepta

Per fer les arepes:

Ingredients per fer 4 arepes.

- 300 ml d'aigua tèbia
- Un pesic de sal
- 200 gr de farina de dacsà pre-cuinada.
- Oli per a fregir-les.

Farciment

- 4 tallades de pernil dolç
- 4 tallades de formatge Havarti

Salsa rosa

- 100 ml de maionesa
- 2 cullerada soperes de Ketchup
- 1 culleradeta de Brandy

Preparació

En un llibrell o bol fem l'aigua i la sal, i remenem fins que es dissolga.

Poc a poc anem afegint la farina de dacsà, i anem mesclant fins a tindre una massa homogènia, que deixem reposar 5 minuts i tornem a pastar.

Fem boles mitjanes totes de la mateixa grandària, les aplanem amb la palma de la mà fins a formar una coqueta redona d'un centímetre de gruix.

En una paella amb oli calent anem fregint les arepes (no convé posar més de tres juntes, per poder-les manejar i que no s'apeguen unes a les altres); les donem la volta fins que estiguen ben dorades pels dos costats i tinguen una textura cruixent.

Les deixem damunt d'un paper absorbent per tal de llevar l'excés d'oli.

Un cop totes fetes, les tallem per la vora amb un ganivet, perquè es queden obertes en forma de llibre.

Untem amb salsa rosa l'interior de les dues parts de l'arepa i les farcim amb el formage envoltat amb el pernil dolç. Les podem acompanyar amb lletuga talladeta en juliana, o guacamole.

Aquesta és una recepta que convida a la creativitat, a combinar sabors i textures com per exemple ceba morada encurtida, o altres farciments. Un dels més coneguts a Venezuela és el de porc «mechado», i també la «Reina Pepiada», una mescla de pollastre al forn desfet a molles i mesclat amb alvocat picat, maionesa i ceba morada fregida.

Després de compartir-vos la recepta m'han entrat unes ganes enormes de menjar arepes, les vaig a cuinar i us compartiré alguna imatge.

Una abraçada.

Xon Doménech Agramunt (Coordinadora del Voluntariat pel Valencià d'Escola Valenciana)