



COMER O MUNDO

Comida de casamento

Dhansak de cordeiro, cozinhado com vários tipos de lentilhas, batata e espinafres é um prato típico do norte da Índia

Falar em caril ou filosofias *shanti* na Índia é uma importância do mundo moderno que pouco corresponde à realidade. O pozinho amarelo tão presente na comida indiana que provamos no Ocidente simplesmente não existe como tal. E é ainda mais duro perceber que, muitas vezes, os verdadeiros deuses que abençoam o país acabam escondidos atrás da rupia. Estão quarenta e cinco graus lá fora. As especiarias abundantes empurram-nos furiosamente para a casa de banho. Não é fácil ser fiel ao compromisso de comer tudo.



MARIA E KIKO MARTINS NA ÍNDIA

Trilhamos o norte do país de comboio. Várias horas encaixados em carruagens que deixam para trás cidades enigmáticas. Como Varanasi, que está entre as *thirtas* — portas de passagem — mais sagradas. É um dos lugares onde deuses e deusas conseguem descer à terra e onde os hindus podem tocar o divino. Queremos che-

gar a Agra, a cidade-mãe da cozinha *mughlai*, onde a culinária mistura tradições locais indianas e influências árabes. Se os muçulmanos da Pérsia e Ásia Central não tivessem invadido o norte da Índia, receitas como o *byriyani* e o pão *naan* nunca aqui teriam chegado. E o cordeiro certamente não seria tão importante.

A temperatura aumenta, insensível ao sofrimento que provoca. O corpo só consente movimentar-se quando o dia está quase a desaparecer. Até parece de propósito. Na primeira aventura nocturna somos convidados para uma festa de casamento. Só descobrimos que os noivos são muçulmanos mais tarde, porque a primeira coisa que vemos é comida. Mal chegamos, empurram-nos para a mesa do *buffet*.

No norte da Índia, o pão é, regra geral, servido como acompanhamento. Hoje, temos *chapati* simples e *naan* com alho e sementes de coentros, generosamente barrado com manteiga *ghee*. Dão um toque muito especial ao *dhan-sak* de cordeiro, cozinhado com vários tipos de lentilhas, batata e espinafres.

A seguir é a vez de *biryani* de vegetais, arroz *basmati* temperado com



Pão naan

O *naan* foi introduzido na Índia pelos mongóis, originários da Pérsia. Em persa a palavra significa 'pão'. Tradicionalmente, o *naan* é moldado à mão até ficar com a forma de uma lágrima para depois ser cozinhado no forno *tandoor*.



Comida nos comboios

"Chai garam chai" é a frase que mais ecoa durante as viagens de comboio. São os vendedores ambulantes de chá quente que

gostam de avisar, com antecedência, que em breve vão chegar ao pé de nós. Durante a paragem nas estações, é normal aparecerem para venda, à janela, os mais variados petiscos: misturas de grãos torrados, pedaços de carne e legumes fritos, bebidas...

Cordeiro *dhansak*

Há vários séculos, um pequeno grupo de persas deixou o país para evitar perseguições religiosas e chegaram ao estado do Gujarat, na Índia. Ficaram conhecidos como os parsis e o cordeiro *dhansak* era um dos seus pratos tradicionais.

cardamomo, gengibre, cravo, canela, pimenta preta, cominhos, curcuma, sementes de coentros e depois misturado com couve-flor, batata, cenoura, cebola e feijão verde. Ainda temos de arranjar espaço para provar pão frito, com gosto a canela, cravo e cominhos.

À porta da festa, hindus e muçulmanos acotovela-se para ver a noiva sair. Juntamo-nos. É então que descobrimos que passou a festa toda num quarto em casa dos pais à espera que o marido, que ainda não conhece, a fosse buscar. O casamento foi combinado entre famílias. Aos noivos só resta respeitar a decisão. E só em casa dele, sozinhos, é que se olham pela primeira vez. ■