

COCINA BALINESA

DETRÁS DEL CLICHÉ LUNAMIELERO

POR MEGAN SON | TRADUCCIÓN DE MARÍA EUGENIA MONROY



LOS MANJARES QUE SUELEN SERVIRSE EN LOS RESORTS DE BALI, la más popular de las islas indonesias entre los viajeros occidentales, tienen muy poco que ver con lo que los locales comen en casa, o incluso en sus celebraciones más especiales. Es por eso que decidimos recorrer la isla con el olfato dirigido a los puestos callejeros, los restaurantes auténticos e incluso las cocinas particulares, de las que se escapan olores de especias sublimes.

Kilómetros de playas blancas, el rugido del romper de las olas, el dulce olor de las orquídeas; los volcanes, los jardines, las cascadas, no hace falta repetir por qué Bali es uno de los sitios más solicitados por quienes buscan un destino romántico. A la naturaleza insuperable se suman templos profusamente decorados, los espectáculos de música *gamelan* y los de *Legong*, esa danza celestial de las ninfas divinas que es la esencia pura de la gracia y la feminidad. En lo que nos atañe, esa riqueza de diversas índoles se reproduce en cada cocina.

Durante la cosecha, aparecen entre los arrozales de Bali hatos de arroz sujetos por el tallo, que a lo lejos semejan dos personas unidas por la cintura. Se consideran la encarnación de Dewri Sri, la diosa del arroz en la cosmogonía balinesa. Nacida de un huevo de serpiente, fue adoptada desde niña por Bataru Guru, el

Rey de los Dioses. Bajo el cuidado de una de sus 99 esposas, Dewri creció hasta convertirse en una muchacha hermosa, que provocó los celos de la más joven de las mujeres del rey. Incapaz de controlar su envidia, le ofreció a Dewri Sri una fruta envenenada, lo cual provocó su muerte inmediata. El duelo y el luto por ella fueron cortos y se cuenta que, apenas la enterraron, de sus ojos comenzó a brotar arroz.

OTRA VEZ ARROZ

En Bali, como en muchos otros países de sudeste asiático, el arroz es sinónimo de vida. En casa se consume dos veces al día y quienes salen de viaje se preocupan por conseguirlo en el extranjero. Más que una costumbre social, es casi una necesidad vital. Las fases del cultivo del arroz no sólo determinan el ciclo del trabajo según la temporada, sino también la división de las labores entre hombres y mujeres, e innu-





merables rituales marcan el ciclo de la diosa Dewi Sri, desde la siembra hasta la cosecha.

La comida balinesa cotidiana es más bien sencilla. A primera hora de la mañana, la mujer de la casa comienza a preparar el agua para el café, así como la comida del día. Una vez terminada, aparta unas porciones y las coloca sobre “tapetes” de hojas de plátano en los pequeños altares de la casa para ofrecérselas a los dioses.

El desayuno sólo incluye una taza de café, un puñado de plátanos fritos o unas cuantas galletas de arroz, aunque también puede contemplar un plato de *nasi goreng* o arroz frito, preparado con los sobrantes del día anterior. Acompañado con delgadas rebanadas de omelette o de huevo frito —llamado con frecuencia “ojo de vaca”— se decora con rebanadas de pepino fresco en los costados y una cucharada de chalotas balinesas salteadas.

Además del imprescindible plato de arroz, para la comida y la cena se sirven uno o dos platillos de verduras, *sambal* (una pasta a partir de especias que se utiliza como condimento), coco rallado con cúrcuma y especias, sopa y, en algunas ocasiones, una pequeña porción de pescado, aunque los balineses no son pescadores entusiastas. El océano es considerado impuro y peligroso, es el más lejano y profundo destino en la morada de los dioses.

EL SECRETO ESTÁ EN LAS ESPECIAS

En mi primera visita a la cocina de una amiga local, el olor del jengibre fresco se mezclaba con la aromática hierba limón o limoncillo. Su cabeza desapareció por un momento bajo la mesa y luego emergió con un mortero de granito en forma de salsera con su respectiva mano, ambos esenciales en la preparación de *base gede*, una pasta hecha de especias, elemento imprescindible en cualquier platillo indonesio. “Las pastas pueden cambiar dependiendo de lo que quieras preparar y de la familia que las elabore, aunque los ingredientes son prácticamente los mismos”, me explicó mientras colocaba en la mesa unos ajos y unas chalotas balinesas, más pequeñas y fuertes que la variedad occidental.

“Primero necesitamos moler los ingredientes duros: las nueces, las raíces más fibrosas como el *galangal* (jengibre tailandés) y el limoncillo, porque son difíciles de trozar.” Después de pelar lo que podía pelarse, comenzó a picar y a amontonar pequeños trozos, más fáciles de romper con el movimiento rítmico de su muñeca, hacia delante y hacia atrás. Se detuvo cuando consideró que eran lo suficientemente pequeños. “Ahora es el turno de los ingredientes suaves: cúrcuma, jengibre y chiles secos hidratados.” Nuevamente hizo magia para crear una pasta de textura suave.

“A diferencia de la pasta en la cocina tailandesa, que se usa fresca, nosotros la freímos para potenciar al máximo sus sabores.” Vertió entonces unas gotas de

aceite en la sartén y tan pronto como empezó a chisporrotear agregó la pasta. Dos o tres minutos después, un maravilloso aroma comenzó a levantarse, sentí que la boca se me humedecía como al perro de Pavlov y pronto me llevé una desilusión: mi amiga tomó un frasco de vidrio donde colocó la pasta, lo cubrió con papel aluminio y se dirigió al refrigerador para guardarlo por una semana. Tendría que visitar otro lugar para probar el *base gede*... y dejarme finalmente seducir.

PATOS Y LECHONES POR LA VENTANA

Muchos vuelven de Bali sin haber probado comida verdaderamente balinesa. En contraste con la sencillez de los alimentos diarios, algunos platillos como el *babi gulung* (lechón rostizado) y el *betek betutu* (pato rostizado) sólo se preparan durante ciertos rituales y en ocasiones especiales; toda la comunidad se acerca para ayudar, y se arma un gran ajeteo. Por suerte para mí y para los innumerables visitantes que no podemos participar de estas celebraciones privadas, existen muchos restaurantes en la isla que ofrecen manjares muy similares.

Tan pronto como llegué la primera vez, pude ver un lechón dando vueltas en un asador; su piel estaba a punto de alcanzar un tono perfectamente dorado, lo que distraía de las delicias escondidas en su interior: una mezcla perfecta de chalotas balinesas, ajo, jengibre, nuez de tung (*aleurites moluccana*), también conocida como nogal de la India; cilantro, chiles “ojo de pájaro”, limoncillo, pimienta, pasta de camarón y hojas de limonero.

El relleno se coloca delicadamente en un plato, que sirve de cama para las rebanadas de la jugosa carne de cerdo y su piel crujiente. Acompañado por una ración de arroz blanco y *jukut nangka mekuah* (jaca con leche de coco), es verdaderamente succulento.

En el *betek betutu*, el favorito entre los visitantes, el sabor del pato se resalta con una mezcla perfectamente balanceada de ajo y chalotas balinesas, hojas de limonero, limoncillo, cúrcuma y jengibre, chiles, granos de pimienta, semillas de cilantro, pasta de camarón y nuez de tung, lo cual se unta por dentro y por fuera del pato. Envuelto en hojas de plátano, se deja asar lentamente sobre brasas de carbón hasta que los ricos trozos del producto final se deshacen en la boca.

Por cierto, los balineses sienten un gran respeto por el pato, pues su habilidad para vivir dentro y fuera de la tierra es para ellos un signo de fortaleza. Mi admiración, en cambio, está dirigida a los chefs que lo preparan. Y a esa misteriosa habilidad de lograr platillos diametralmente opuestos con prácticamente los mismos ingredientes.

COORDENADAS DE CONOCEDOR

Muchos *warung* (pequeños puestos) en el pueblo de Gianyar, al sur de Ubud, cerca del mercado o de la



plaza principal, sirven *babi gulung* todos los días. Hay que llegar temprano porque en muchos de ellos la comida se acaba al caer la noche. En Ubud puede ordenarlo con anticipación en Baby Gulung Gianyar, ubicado en la carretera, cerca de la panadería Splash; abre desde las 17 horas, pero para las 19 generalmente ya no hay comida.

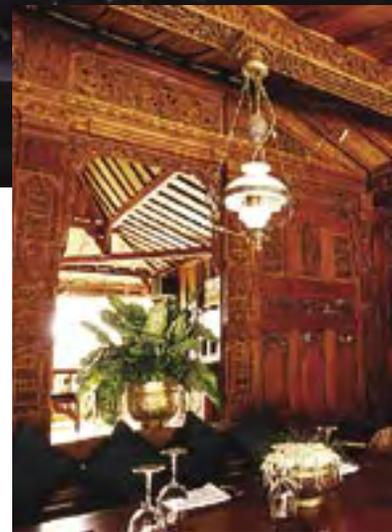
Para probar el mejor *bebek betutu*, vaya al pueblo de Peliatan, a dos kilómetros de Ubud. Si no, en la ciudad, junto al puente Campuhon, está Murni's Warung (Campuan, Ubud; T. 62 (361) 975 233; <http://murnis.com>), donde puede ordenar el *bebek betutu* con un día de anticipación.

Ahora bien, para cenar como reyes en el sentido que los occidentales le damos a la palabra, el exclusivo resort de Begawan Giri Estate (T. 62 (361) 978 888; F. 62 (361) 978 889; www.begawan.com), en Ubud es sin duda el lugar más exquisito de la isla. Cada una de sus cinco lujosas residencias —distribuidas entre bosques y campos de arroz, jardines de plantas acuáticas—, está diseñada en un estilo único, que representa un área distinta de Indonesia. Y la comida es tan opulenta como el entorno. A la cocina del chef David King entran sólo los mejores y más frescos ingredientes de los alrededores. De hecho, en el sitio uno puede encontrarse con granjas de pollo, pescado y camarones, al igual que huertos, árboles frutales y viveros.

El restaurante Kudus House, con vista al río Ayung, sirve comida indonesia clásica (Begawan, Ubud, T. 62 (361) 978 178; www.begawan.com).

Se dice también que no se puede visitar Ubud sin comer en el Café Lotus (Jl. Raya, Ubud; T. 62 (361) 975 660; de 8 a 23 horas), una institución desde hace años, donde las mesas están dispuestas alrededor de un estanque de lotos. Entre sus platillos balineses, hay que probar el *be-pasih goa lawah* (filetes de pescado marinados en varias especias y asados en hojas de plátano) o el *ayam bumbu Bali* (medio pollo cocinado en hierbas y especias), aunque es otro gran sitio para descubrir el *bebek betutu*.

Por último, en el sur de la isla, a media hora del aeropuerto de Ngurah Rai, está el restaurante Alang Alang del resort The Samaya (Jl. Laksmana, Kero-bokan; T. 62 (361) 731 149; www.thesamayabali.com; de 7 a 24 horas), sobre una veranda que mira por encima de los jardines hacia la marea que rompe en las playas de arena blanca. Puede que no sea tan popular como su vecino, Lucciola, pero ésa es su ventaja: la clase y la intimidad. Y la cocina es exquisita. El *sate campur* consiste en palitos de carne de pollo y res bañados en una suculenta salsa de cacahuete. Podrá acompañarlo de *nasi campur* (una mezcla a base de arroz, en gozoso homenaje a esta tierra), y ver el cielo poblarse de estrellas 



RECETAS PARA LLEVAR

Si desea diversificar su relación con la gastronomía balinesa, y hacer algo más que levantar el tenedor hacia la boca, puede participar en una de las muchas clases de cocina que se imparten en la isla. Una de ellas, The Bumbu Bali Cooking School (Jl. Pratama, Matahari Terbit Bali, Tanjung Benoa, Nusa Dua; T. 62 (361) 771 256 y 77 4502; www.balifoods.com y www.indo-chef.com; clase 65 y 55 dólares), es conocida principalmente por su dueño y administrador, Heinz von Holzen, un chef suizo que antaño ocupó el puesto de chef ejecutivo en el Grand Hyatt Bali y el Bali Ritz Carlton, así como es autor de dos libros de recetas balinesas: *The Food of Bali* y *Bali Unveiled*. De la mano de su esposa balinesa, Heinz comparte su pasión y conocimientos con un reducido grupo de 12 participantes.