

Crònica 3: Pune-Goa passant per Mahabaleshwar

Poca cosa us podem explicar dels últims dies a Pune, tots dos ben galois, estirats a l'habitació de l'hostal, amb la galleda preparada al capçal del llit, hores i hores sense gosar bellugar-nos, mirant com donava voltes el ventilador de tres espàtules gegant que penjava damunt dels nostres caps, llargues estones mirant el sostre, sense fer cap esforç per no trencar el fràgil equilibri gàstric amb el que havíem estat premiats per segons. Ni l'un ni l'altre teníem prou forces com per sortir a buscar aigua, aquelles quatre parets austeres i resclosides passaven de ser un petit reducte de pau que ens protegia d'un món exterior, massa agressiu pels nostres dèbils reflexes, a una mena de capsa asfixiant que subtilment ens anava reduint. Tots dos amb els mateixos símptomes, vòmits, descomposició, sobtades febrades al capvespre i una fluixera de cos que arrossegava els nostres ànims, anàvem perdent el sentit del viatge, i cada vegada anhelàvem més l'escalfor d'estar malalt a casa. Tot agafava unes proporcions desmesurades, suats, amb la boca seca, un tap agre a l'estómac i aquella mena de mareig que et trastoca els sentits, vam arribar a la botiga d'estris varis del costat del hostal, i vam proveir-nos d'aigua i sals minerals. Tres dies ben bons vam trigar a refer-nos, de mica en mica ens anava tornant la gana, ens venia salivera de pernil salat i costelletes de xai a la brasa, però aquest goig va durar poc, vam sortir falsament envalentits a buscar quelcom per menjar, i les bafarades de menjar fregit del carrer i l'olor penetrant del menjar punjabi s'ens aferrava més que mai, i ens va fer angunia. Vam escollir un restaurant que tenia un enorme cartell lluent de Pepsicola, el vam associar amb possible globalització alimentària, i ves per on, ens vam curar menjant pizza, hamburgueses vegetals i patates rosses!. Vam agrair que el menjar deixalla no fos picant, i vam gaudir d'aquest regust que en certa manera ens era familiar. Tot i que amb la sàvia prudència d'uns bons fills, vam intentar demanar un arròs bullit, però no hi havia manera, sempre es quedaven el caldet, fins que en un dels àpats vam aconseguir que ens fessin una mena de sopa d'arròs aigualida, a contra cor del cuiner que es posava les mans al cap quan ens veia xarrupar aquell suc. També vam provar una sopa de blat de moro dolça i el dal, un puré de lleties que vam entendre que anava bé pel mal de panxa. A poc a poc hem tronat a recuperar les forces i les ganes de viatjar, però ens han quedat seqüeles, ja no som tant impulsius alhora de descobrir nous menjars.



*Autocar a Mahabaleshwar
25 nov. 2002*

Ens vam llevar quan encara era fosc, i vam agafar un autocar cap a Mahabaleshwar, un petit poblet de muntanya situat a uns 120 Km al nord est de Pune, és el punt més alt dels Ghats Occidentals, 1372 metres d'altura i diuen que és el lloc on passen les vacances molts dels habitants de l'estat de Maharashtra. L'autocar era ple de parelles joves, noies delicadament engalanades amb collarets, arracades i braçalets als canells i als turmells que movien sensualment els dits de les mans i els peus lluint unes minucioses sanefes pintades a la pell i nois graciosament encamisats que es desfeien en atencions. Des de l'autocar vam poder veure com s'anava despertant el país, tot el recorregut fins que no vam sortir de Pune, era ple de famílies que dormien a peu de carretera, i noiets enroscats dalt de la seva parada, totes les persianes eren encara abaixades i unes senyores escombraven pacientment el carrer, doblegades sobre elles mateixes agafant una mena de remat d'herbes seques de mànec curt. Altres senyors encenien els pilonets de brossa que havien anat arraconant, i s'ajupien amb els peus plans i els genolls junts, apropant el cul als turmells sense deixar-lo tocar a terra, s'esperaven relaxats davant la petita foguera que els marxés la son, que s'escalfessin una mica, o que s'acabés de socarrar el piló. Noies que feien bullir aigua davant de les seves cabanes, nens i nenes que corrien entre les bardisses i la ferralla, nois que es banyaven a cel obert dins de bidons rovellats, grups de noies que omplien galledes d'aigua del pou i se les carregaven al cap, tres noietaes assegudes en renglera dalt d'uns graons, escarpint-se els cabells les unes a les altres, cares de son ajupides darrera dels matolls, grups d'infants ben polits i amb els cabells tibats, caminant lleugers cap a l'escola, nens d'ulls esbirros, cama secs, pantalons curts de color blau marí i camisa blau cel, nenes enriolades que ens miren tímidament, caminen airoses movent les trenes que els hi pengen a cada costat del cap i fan voleiar el mocador granatós, la camisola rosa i els pantalons vermells, tots ells acuradament arrengrerats, desfilant al costat de la carretera amb unes immenses carteres penjades a l'esquena.



***Escola a Mahabaleshwar
25 nov. 2002***

Bicicletes, rickshaws, persianes que puguen, tot comença a fer soroll. Extensions immenses de terreny, famílies que esmorzen assegudes en rotllana davant de la seva cabanya, grups de senyors que comencen a segar els camps de blat amb les mans, noies que estenen la roba de colors sobre els arbusts i les pedres del riu, nois que treballen traginant sorra amunt i avall, construint algun edifici que malmet el paisatge, i noies que instal·len les seves pertinences prop d'on fan feina els seus companys. Gent que camina, gent que seu, gent que mira. Hem agafat una carretera que sembla secundària i s'enfila muntanya amunt, ressegueix ben bé la panxa de la muntanya, i cada nou revolt et deixa veure el daltabaix que hem deixat enrera, i la corrua de vehicles que portem enganxats impacients per avançar-nos, hi ha uns barrancs vertiginosos, l'autocar es balanceja inestablement a cada cop de gas, i veus que viatgem arran de precipici. Miris cap on miris només veus muntanyes, camps, arbres i matolls, és un goig estar envoltat d'aquesta exuberant natura, cada cop som més amunt i es va esgrogueint el paisatge, les hereves són més seques, el terra sembla polsinós i ja veiem l'impressionant llac Yenna.



Muntanyes de Mahabaleshwar
25 nov. 2002

Hem trigat unes quatre hores ben bones fins arribar a Mahabaleshwar, a l'entrada del poble s'ens ha enfilat a l'autocar un senyor vestit de militar que ens ha cobrat deu rupies per cap, nosaltres que ens pensàvem que ens pujaria alguna cosa per menjar i es veu que és una taxa que es paga per persona que visita el poble. Només de baixar de l'autocar una colla de nois cridaners ens han abordat amb mil ofertes d'allotjament, encara no sabem reaccionar davant d'aquests atacs, baixes mig marejat, endormiscat, has d'abastar les maletes, no saps on t'ha deixat l'autocar i tot de persones que criden i t'agafen perquè els hi facis cas i tu només vols un moment de tranquil·litat per poder pensar, però res, és el tarannà dels atrapa turistes i et sap greu no escoltar-los i normalment acabem enredats, tot i que les ofertes que ens fan són bones, però com que sempre ens arrossegueu d'un lloc a

l'altre, tenim la sensació que mai ho acabem de decidir ben bé nosaltres. És un poble fresc, tranquil, net i ple de camins que s'endinsen cap al bosc, el carrer principal és ple de botigues, i avui hi ha mercat, tots els carrerons que s'enfilen muntanya amunt darrera del temple són plens de parades, senyors que seuen a terra amb les cames creuades aguantant amb una mà la balança i posant i traient àgilment verdures amb l'altre, ens hem quedat bocabadats veient com un noi servia les espècies, té una manta a terra i a sobre hi ha col·locat estratègicament una colla de pilonets d'espècies diferents, ha fet un cucurutxo de paper de diari, i amb una rapidesa desmesurada i mancada de sentit va agafant grapats de tots els pilons i els llença amb força dins la paperina, en cau més a fora que a dins, però és un ritual meravellós d'observar, més amunt unes noies venen pintes pels cabells, pinces, mirallets i olles, plats i gots d'alumini.



***Mercat a Mahabaleshwar
26 nov. 2002***

Les vaques són les reines, es passegen tibades per davant i per darrera de les parades menjant tant les fruites i les verdures malmeses com les que tenen per vendre, una ha posat el morro dins d'un sac d'espècies i n'ha fet una bona llepada a nosaltres ens ha fet riure, però sembla un comportament quotidià ben acceptat. Més amunt s'agrupaven totes les parades de fruita, i al final les paradetes de peix, sacs i sacs de peixos secs deixaven anar una flaire característica. Rera un munt de mosques juganeres, un senyor col·locava sàviament una colla de peixos frescos, els estenia damunt d'un taulell, els hi pentinava les escames amb els dits i els anava esquarquant. Ens feia gràcia poder retratar tot aquell mercadeig frenètic de queviures i persones, però ens sabia greu d'ofendre algú, i els hi hem demanat si volien que els hi féssim una fotografia, i curiosament la majoria de vegades la gent accepta encantada de que els retratem, i nosaltres estem més tranquils amb el seu permís i no tenim la sensació d'estar robant cap imatge.



Mercat a Mahabaleshwar
26 nov. 2002

Hem continuat caminant carretera amunt fins a Wilson's Point, ens hem assegut en una torreta i hem gaudit d'una posta de sol espectacular, és un d'aquells moments que trobes que el món és immensament gran i ben fet i et sents petit però content de formar-ne part. Se'ns han apropat tres vaques, s'han quedat palplantades davant nostre i ens han mirat fixament als ulls amb una sàvia mirada d'home vell, tot semblava massa quiet, érem sols i gairebé s'ha parat el temps.



Vaques sagrades a Mahabaleshwar
26 nov. 2002

En Sagar i els seus cavalls ens han acompanyat a veure els salts d'aigua i la vista des del "Monkey's Point", una bona passejada a cavall pels caminets de muntanya fins arribar a la vora d'una cinglera, només arribar, un mico salvatge ens ha plantat cara, nosaltres que ens pensàvem que eren uns animals dòcils i ja el volíem tocar, però tenen aquest comportament ferotge amb els estranys és un instint per protegir el seu territori.



***Mico salvatge a Mahabaleshwar
26 nov. 2002***

Hem vist la vida al voltant del riu d'unes comunitats rurals, i ens hem sentit impotents per la impossibilitat de comunicar-nos amb les persones si no és amb anglès, ens parlen en llengua maharatti, ens repeteixen les coses en veu alta tres i quatre vegades amb gests i tot, però no ho entenem i això desinfla, sort que les rialles no necessiten traducció.



***Dones rentant al riu a Mahabaleshwar
26 nov. 2002***

És curiós, els pocs viatgers que ens hem trobat fins ara són tots nois d'Israel, peculiarment espavilats, ben traçuts alhora de regatejar i sortir-se amb la seva, tenen la nostra edat i viatgen sols.

Per marxar cap a Goa, hem d'agafar l'autocar a l'Hotel Park, però per aquelles diferències en la percepció de les distàncies, aquesta parada es troba a una hora i pico del poble utilitzant un vehicle ràpid, sembla ser que la única opció que tenim per arribar-hi és llogant un taxi. Tot i que ens hi hem enfilat de mala gana i preocupats perquè els pressupost se n'anava a n'orris, hem de reconèixer que ha estat un experiència espectacular, era un taxi de

seients de molles, recoberts amb una manta, el nostre cos ha recollit tots els sotracs del camí al ritme d'una música ràpida i estrident d'una veu de noia cantant en hindi, il·luminats amb un petit temple de llumetes de colors que hi havia enganxat sobre de la guantera i perfumats amb unes ofrenes florals que penjaven del sostre del cotxe, hem gaudit d'una cursa espectacular, resseguint perillosament la carretera de baixada. L'autocar cap a Goa surt a les deu de la nit, i el viatge dura més de nou hores, ens ha costat descobrir quin era l'autocar que havíem d'agafar, aquest cop ens guiàvem pel número de la matrícula. Espanta veure quines velocitats es pot agafar amb aquest tros de xapa destatalat, enclotats en una mena de seients exageradament flonjos, allargant el coll per poder veure, entre bot i bot, a través de la finestra, però a fora és ben fosc, només notem que tot trontolla, que el vent ens eixorda i veiem d'esquitllada que tornem a resseguir temeràriament un precipici. És un viatge feixuc, vols i no pots dormir, se t'enganxen les cuixes molles de suor, tens el cos encarcerat, intentes distreure't amb algun pensament, però l'estranya sensació d'estar llençat a gran velocitat dins d'una carcassa tant poc segura només et fa venir mals pensaments, sortosament ja clareja i el paisatge que veiem és ben diferent del que hem deixat, som a l'estat de Goa, hi ha palmeres, platges i cases colonials.



Vegetació de Goa
28 nov. 2002

Hem parat a Panjim , la capital de Goa, popularment coneguda com Panaji, que vol dir "la terra que mai s'inunda", és un poblet petit, amb una gran activitat portuària, està banyat pel riu Mandovi, i té un encant especial, les cases són de teules vermelles i les façanes pintades de color groc i blau esmorteït, la planta baixa està resseguida per una colla de columnes que aguanten la balconada del primer pis, i sota aquest porxo gegant que sol voltar tot l'edifici, s'hi amaguen grans comerços de robes, de paper, de fusta... negocis amb cognoms com De Sousa e fillos, Da Silva, i noms històrics com Menezes Barganza o Vasco de Gama. Està ple d'escales que et porten a carrerots i places adoquinades, d'esglésies, convents i capelletes, relíquies que recorden el desfici que devien tenir els portuguesos per fer-se seu aquest paradís en nom de déu.



*Panjim capital de Goa
28 nov. 2002*

Ens allotgem al casc antic, en una pensió situada al barri de Fontainhas, prop de riu Ourem, hi ha un ambient molt agradable, i per primera vegada hem menjat bistec! Ens han explicat que el dia tres de desembre fan una gran festa per commemorar els 450 anys de la mort de l'evangelitzador jesuïta Sant Francesc Xavier, i hem decidit que ens hi quedarem uns quants dies per veure com celebren el sant d'en Francisquet. Ens hem llevat envoltats de puces i garrapates, tenim unes estranyes rodanxes vermelles a la pell, i és que a vegades aquests matalassos enganyen! Sort que dinarem una mica de peix i ens passaran tots els mals!!!

El reportatge: Lassi sweet lassi!

Ens agradaria poder-vos fer un bon reportatge sobre la cuina hindi, però els nostres coneixements culinaris són poc fiables, de totes maneres ens fa gràcia poder-vos explicar algunes descobertes que hem fet aquests dies, quedeu avisats que és una informació subjectiva al paladar de dues persones afamades, que acaben de patir una gastroenteritis i que de cuina no hi entenen ni un borrall, però amb molta bona fe, us descriurem un reguitzell de menjars tastats i comportaments observats.

El chapati és una mena de pa rodó, prim com una crêpe el fan a mà pastant farina integral i el couen sobre una reixa de ferro, sol acompanyar el thali, menú molt comú que se serveix en un plat gegant d'alumini ple de potets petits que contenen salses picants i ben variades, al mig hi ha un piló d'arròs blanc i un chapati cargolat. Així que t'asseus a un restaurant et porten un got d'aigua de l'aixeta, el sol servir un dels nois més jovenets, que es dedica només a portar aigua, o a recórrer descalç l'establiment recollint els plats bruts de les taules i col·locant-los acuradament dins d'una galleda gegant que porta penjant d'un braç, i amb una agilitat artística passa el drap fent desaparèixer aparentment totes les taques i contribuint a engreixar la fina capa d'enganxina que misteriosament les recobreix, aquests noiets mai es dirigeixen a nosaltres, i les vegades que hem volgut parlar amb ells ens han assenyalat a l'encarregat de servir el menjar i prendre nota, hi ha una

descarada jerarquia aparentment subjecte a l'edat i l'uniforme del treballador, sempre són del gènere masculí, i sembla que hi treballi més personal del que necessiten. A l'entrada d'aquests establiments típicament hindús, hi ha el taulell del senyor que fa de caixer, seu sota les imatges d'en gambati o de l'hanuman dues de les representacions dels deus que coronen la majoria de comerços i estan delicadament decorades amb collarets de flors i llumetes. També hi sol penjar un cartell indicant si el restaurant és o no vegetarià "veg" o "no veg". Quan acabes de menjar, et porten un platet ple de grana, com si fos menjar d'ocell de color verd grogós amb gust d'anís, menta i regalèssia alhora, és un digestiu que desinfecta la boca i et deixa bon alè, llàstima que quan estàs feliçment rossegant aquests granets tenen el costum de tirar-te el canvi dels diners a dins, i com que ja vam fer l'exercici morbós d'olorar un d'aquests bitllets quasi desintegrats, et passen les ganes de continuar picant gra. És increïble observar la traça amb que mouen i col·loquen els dits la gent del país alhora de menjar, fan una mena de pinça, i només fent servir la mà dreta, barrejen els aliments, els porten delicadament a la boca i deixen el plat ben escurat, a tots els restaurants hi ha unes piques d'aigua per rentar-te les mans abans i després de l'àpat, també ens ha sobtat la rapidesa amb què engoleixen el menjar, no podem generalitzar, però no em pas vist que s'encantessin a fer la sobre taula, ans al contrari, hem vist senyors engolir un dinar en cosa de pocs minuts. Amb la poca quantitat de menjar que es serveix a cada plat, no quedes pas enfitat, però tenim la sensació que el picant fa una mena d'efecte curiós que et deixa tip amb poca cosa, si més no tens la boca tant encesa i les pupil·les gustatives tant trinxades que perds la gana per patiment, esgotat de beure aigua i eixugar-te els mocs líquids i les llàgrimes.



***Hamburguesa vegetal
(desengany)***

Una versió més gustosa del chapati és el nan, un pa fregit amb farina blanca, iogurt i llevadura que a vegades el serveixen calentó i untat amb mantega, és deliciós, també hem provat les fry papad, una galeta molt prima, salada i

cruixent, feta amb farina de cigró. Resulta que l'arròs es presenta amb totes les seves varietats però nosaltres sempre l'ensopeguem blanc i escorregut i com acompanyament de salses dinamita, menys l'arròs biryani que és un arròs cuit amb safrà, ou, carn, cúrcuma i altres espècies. De totes maneres l'arròs que ens agrada més és el que cuinen a l'estil xinès, fan uns bols molt grossos i no és gaire picant, el fregeixen amb trossets de pollastre, truita i tota mena de verdures, és molt gustós, altres dies per variar demanem els noodels, que són un fideus molt prim i llargs fregits també segons aquesta modalitat xinesa. I les nostres proeses per menjar pollastre es descriuen amb dues paraules tandoori i masala, el pollastre tandoori el couen dins d'uns bidons de ferro, com si fos a la barbacoa, és un pollastre que l'han deixat estovar moltes hores amb iogurt i que el couen amb un pebre vermell, t'encén la boca però és molt bo, el serveixen sencer o per la meitat i enforquillat amb un pal al mig, moltes vegades els tenen penjats tot d'una peça, cuits i conservant la forma del pollastre, bens arrengrerats davant de l'entrada, també serveixen racions de vuit potetes de pollastre cuit d'aquesta manera, en diuen lollypops i els hi enrosquen les potes amb paper d'alumini per poder-lo agafar sense cremar-te tant. I el pollastre masala és la nostra creu, no ho hem acabat d'entendre gaire però sempre que hi ha la paraula masala rebem, i ens acaben portant un plat amb suc verd o vermell molt picant amb uns tristos ossos que hi suren enmig, de moment hem decidit esquivar-lo. I un altre menjar que ens agrada força és el dal, una mena de puré de lleties que no pica gaire i que es pot menjar barrejat amb l'arròs blanc.

El lassi és una beguda fresca i pastosa de iogurt líquid, té un regust aspre de llimona i cervesa, i a vegades pica tant que sembla que porti gas, el serveixen com a beguda freda a les parades de te i als restaurants de menjar hindi, i el pots demanar dolç, salat, o amb qualsevol fruita trinxada a dins, un got gegant val unes deu rupies i hem de reconèixer que patim una certa addicció a aquest tipus de làctic. També ens porten de bòlit els suc de fruites naturals, ho exprimeixen tot, les magranes, els mangos, les papaies, la síndria, el raïm, les llimones dolces, les mandarines... i posen un bon grapat de sucre i és per tornar-se boig, tot i que quan comprem aquestes peces de fruita a les paradetes del carrer tenen un gust estranyament insípid i són ben eixutes, no sabem pas com en poden treure tant suc. Menjar-se un coco d'aigua és tot una experiència, els tenen apilonats a terra i te'ls escapcen per la part de dalt a cops de destrat, fins a deixar-hi un foradet per on podràs beure el suc amb una canyeta, i quan acabes, li trones el coco al dependent i te l'acaba d'obrir, fen-te una mena de cullereta amb el tros que sobra de la pell del coco i ja pots raspar i menjar el tall tendre de coco que hi ha enganxat dins de les parets. Hi ha moltes parades de fruits secs que els torren allà mateix i te'ls venen en mesures, la mida d'un got, que és mitja paperina et val cinc rupies, hi ha cacauets de totes mides.



Parada de fruits secs

Hem vist força botigues “d’anacardos”, molt curioses, botigues que només venen això, empaquetat de totes maneres, amb pela, sense pela, amb sal, amb gust d’herbes, amb picant... però són molt cars, per 200 grams te’n demanen 75 rupies, no ens acabem d’explicar aquesta diferència de preu. I finalment us farem dentetes parlant-vos del te, del millor te del món, el fan bullir amb uns bidons d’alumini, amb la llet i el sucre, i el serveixen ben calent, tant calent que els senyors i les senyores que tenen pressa l’evoquen sobre el plat i van xarrupant del platet, fa una olor que et trastoca i cada tassa et val 10 pessetes.

Consells i curiositats

Us recomanem que intenteu anar al vostre ritme i no us deixeu atabalar per les presses i les ganes d’enllestir-ho tot de la gent que us ofereix o us ven quelcom, forma part del tarannà i no s’hi amaga cap mena de malícia, però per molt tranquil que siguis acabes neguitós, nosaltres no ho acabem d’aconseguir però és un propòsit.

A tall d’anècdota us explicarem que mentre passejàvem pel carrer central de Mahabaleshwar, un carrer ple de gent, sobretot a les quatre de la tarda que sortia la canalla de l’escola, i ple de botigues amb el menjar exposat i restaurants a l’aire lliure, vam ser atacats per un camió que fumigava amb TFT, un fum blanc i dens llançat a xorro des de dalt del camió, en pocs moments va quedar tot el poble cobert d’una nuvolosa irrespirable, sota el consentiment ingenu de la gent que agraeix que el govern sigui tant amable d’acabar amb els mosquits de la malària i altres insectes, el que no acaba d’explicar el govern és que la fàbrica de TFT és seva, i malgrat s’hagin comprovat els efectes secundaris d’aquest gas sobre les persones i la capacitat d’adaptació dels mosquits, la quantitat d’ingressos que genera li emborratxa la consciència.



I sobretot, gaudir cada moment!