

# MUNDO GASTRONÓMICO

## — INDIA-RAJASTÁN —



# RAJASTÁN

## TIERRA DE MARAJÁS

EL CORAZÓN DE LA INDIA ENVUELVE AL VISITANTE CON UN INAGOTABLE LEGADO GASTRONÓMICO EN PALACIOS SACADOS DE *LAS MIL Y UNA NOCHES*.

TEXTO DAVID REVELLES • FOTOS COVER

El hombre se dedica a una búsqueda eterna de ese ‘algo más’ que él espera y que le aportará felicidad completa y eterna”, afirmó en una ocasión el gurú indio Shri Paramahansa. Cualquier viaje a la India supone adentrarse en una inmensidad inagotable de sensaciones vitales y sensitivas que no dejan a nadie indiferente. No obstante, ese “algo más” que siempre se anhela en todo viaje, en el caso de la India se materializa en el estado de Rajastán, un joya engarzada entre el valle del río Chambal, el desierto de Thar y el Himalaya nepalí. Son mil y una razones las que podrían justificar el estatus de Rajastán como uno de los principales destinos turísticos de la India, aunque quizá lo que explica la suerte de encantamiento que ata a los viajeros que allí recalcan sea la sensación de estar viviendo en una tierra de tránsito

### Los sabores, olores y colores de sus platos adquieren una dimensión superlativa

entre el mundo de los sueños y la realidad. A forjar esa inquietante sensación contribuye el bullicioso y vibrante palpitante de las ciudades de Rajastán, donde los conductores de *rickshaw* vuelan entre elefantes o dromedarios, o donde orgullosos hombres con bigotes primorosamente acicalados y el paso de bellas mujeres comparten protagonismo con encantadores de serpientes o rapsodas itinerantes. Pero puede que, la explicación a la impresión de mágica fantasía sea más sencilla:

Rajastán es el eco de un mundo, el de los marajás, que ya no existe. Y es que el boato que durante siglos estos príncipes indios llevaron a cotas inimaginables hoy sólo pervive con cierto regusto nostálgico. No obstante, la reverberación de ese pasado sigue siendo tan fuerte que hoy es posible vivir durante unos días como auténticos marajás, gracias a la posibilidad de alojarse en sus antiguos palacios reconvertidos en hoteles de lujo.

#### LUJO EN EL PALADAR

No cabe duda de que uno de los principales placeres de Rajastán es recalar en el lujo de los llamados hoteles *heritage* (palacios, pabellones de caza o fuertes medievales), que no sólo permiten imaginarse protagonistas de un relato de *Las mil y una noches*, sino también por la posibilidad de disfrutar de maravillosos paisajes y, por



Jaipur es llamada la ciudad rosa desde que el marajá Ram Singh II la mandó pintar de ese color ante la visita del príncipe de Gales en 1876.

supuesto, paladear su particular aproximación al vasto legado gastronómico de Rajastán, una de sus principales señas de identidad y resonancia de su riqueza milenaria. Los sabores, olores, el cromatismo de la gastronomía y su amplio abanico de especialidades —siempre degustándolas con las yemas de los dedos, decodificando así sus texturas y aromas— adquieren una dimensión superlativa.

La tradición culinaria rajastaní comparte con la del resto de la India el protagonis-

mo de las especias, el curry, el picante y un gusto por el vegetarianismo. Sin embargo, su gastronomía es mucho más, por lo que sería un error simplificarla. En realidad, cualquier periplo por la región permite despejar de una tacada muchas de las ideas preconcebidas. Sin ir más lejos, la población rajastaní no es vegetariana, una opción que tiene su origen en la *ahimsa*, la filosofía de la no violencia en la que se basan el hinduismo, el budismo y, sobre todo, el jainismo. Puestos ya a

derrocar tópicos, una idea comúnmente aceptada es considerar el curry como una invención india, cuando, en realidad, la mezcla de especias que lo compone fue inventada por los británicos para conservar los *masala*, condimentos picantes y uno de los pilares de la cocina rajastaní. Las influencias que las invasiones islámicas dejaron en la gastronomía de Rajastán son muy profundas, tanto en la incorporación de ingredientes como de platos. Eso explica, por ejemplo, que la cocina

R A J A S T Á N

Los antiguos cocineros reales dejaron en sus cocinas maravillas gastronómicas

sea menos especiada y enriquecida con productos lácteos como el *ghee* (mantequilla clarificada), el yogur, el *panir* (especie de requesón sólido) y el *malai* (nata descremada). Sin duda, el legado mogol más significativo es el protagonismo de la carne, como se puede ver en especialidades tan sabrosas como el *sulo* (brocheta de carne marinada con especias) y el *kbud kbargosg*, carne muy especiada. Aunque menos presente que en el sur de la India, el arroz combinado con carne goza de un importante papel en los menús, como el arroz *biriyani* (aderezado con pimienta, azafrán, cebolla, hierbas aromáticas, pollo o cordero y un poco de azúcar y agua de rosas), el arroz *pilau* (similar al *biriyani*, pero con frutos secos y menos especiado), las *kofta* (albóndigas), el *kebab* de carnero.

JAIPUR: CAPITAL DE LEYENDA

Curiosamente, a diferencia de la permeabilidad de la gastronomía rajastaní a las influencias de los mogoles, los *rajput*, la más alta casta guerrera, mantuvieron una férrea defensa de su territorio, independencia y tradiciones. Ese empecinamiento a rechazar las incursiones mogolas fue lo que gestó la particular idiosincrasia de esta región india. Tras la conquista



turca de Delhi en el siglo XII, los *rajput* construyeron ciudades fortificadas cuyos nombres han llegado hasta nuestros días: Jaisalmer, Jodhpur, Chittorgarh... Fue con la independencia de la India cuando nació el estado de Rajastán, cuya capital, Jaipur, unificó los reinos de 14 marajás, antiguos señores feudales que decidieron hacer de sus palacios, hoteles de lujo, y de

su proverbial hospitalidad, una extensión de su antigua época dorada. El mejor punto de partida para iniciar todo periplo por Rajastán es la ciudad de Jaipur, cuya sola mención es sinónimo de leyenda. La llamada ciudad rosa sigue destilando toda la magia que encandiló a los occidentales en los siglos XIX y XX. Razones no le faltan. El gran tesoro de



A la izquierda, el Palacio Real de Jaipur. Arriba, el 'sulo', una brocheta de carne marinada en especias de influencia mogol.

pintados, a los que siguen camellos, caballos y danzarines tradicionales. El llamado City Palace es una amalgama de arquitectura mogol y rajastaní en el que se arraciman magníficos salones, pabellones, patios y palacios. Destaca el Chandra Mahal (Palacio de la Luna), donde todavía vive el marajá, y desde cuyo séptimo piso se contempla una inolvidable panorámica de la ciudadela, así como el Mubarak Mahal (Palacio de Bienvenida). El Jantar Mantar, un observatorio astronómico al aire libre construido en el siglo XVIII y el minarete Iswar Minar Swarga Sal son otras dos maravillas ineludibles en Jaipur. Igual que su cocina autóctona, especialmente, los dulces, por

los que es conocida. Para dar fe de ello, lo mejor es dirigirse al restaurante vegetariano más famoso de la ciudad, el Laxmi Misthan Bhandar, a la entrada del Johari Bazar, cuya especialidad es el *kulfi* (helado de pistacho y dulce de leche). Y si lo que se desea es comer de forma contundente, la coordenada más apetecible es el restaurante Copper Chimney, con platos típicos como el *lal maas* (carnero en salsa picante) en su menú. Por supuesto, tras la comida llegarán los *supari* (semillas de hinojo o anises de colores, una mezcla de hierbas, azúcar y aromas) para refrescar la boca y los delicados licores rajastaníes, como el de rosas (*golabe*) y narcisos (*chambelli*).

Por supuesto, para poner un broche de oro y experimentar en primera persona el universo de lujo en el que vivieron los marajás no hay mejor opción que alojarse, y también comer, en los suntuosos hoteles *heritage*. Los *kbansamas*, antiguos cocineros reales, dejaron en las cocinas de estos establecimientos verdaderas maravillas gastronómicas. Destaca el Rambagh Palace. Este espléndido conjunto de pabellones blancos y sensuales cúpulas, cuyos jardines todavía se consideran unos de los más bellos del mundo, luce hoy como un hotel de cinco estrellas cuyo restaurante es uno de los más reputados. No menos sorprendente es The Oberoi Rajvilas, a siete kilómetros de Jaipur, que encarna el sueño dorado de un palacio oriental, con habitaciones en las que no falta un detalle y con la placidez de sus jardines.

Y para llevarse esa sensación a casa, otro de los grandes placeres es recrearse en las compras, sinónimo de rubíes, esmeraldas,

R A J A S T Á N



**El impresionante templo jainista de Adinatha, que data del siglo XV, se encuentra en Ranakpur, en el valle de los Aravalli.**

turquesas, amatistas, aguamarinas... Sólo hay que dejar vagar la mirada por la infinita oferta de piedras preciosas y semipreciosas talladas del Johri Bazaar. Pero la oferta no acaba ahí. Tejidos de seda, babuchas de piel de búfalo, alfombras de lana teñidas a mano, porcelana o especias, así como cualquier joya tallada en plata imaginable, son el tesoro de los establecimientos del Ramganj Bazar.

**TIGRES Y FORTALEZAS**

Una de las mejores opciones para conocer Rajastán es adentrarse en sus parajes naturales. Los amantes de la naturaleza no pueden perderse el Ranthambore National Park, uno de los pocos lugares del mundo donde aún es posible seguir con la mirada a los majestuosos tigres entre los *banyan*, los árboles de Buda, mangos y árboles de dhok. Este enclave trufado de lagos, pantanos y lagunas artificiales parece sacado directamente del *Libro de la Selva* de Kipling. Sobre la falda de una montaña, el Ranthambore Fort, ciudadela fortificada del siglo X, contempla impasible esta increíble estampa. Para disfrutar del Rajastán más insólito, hay que seguir hasta Ranakpur, en el valle de los Aravalli, donde se encuentra el

gigantesco templo de Adinatha, el templo jainista más grande de la India. Desde aquí, otra visita sugerente es Kumbhalgarh, la más sorprendente de las 32 fortalezas levantadas por los Ranas de Mewar. A 10 kilómetros de Jaipur y a lomos de un elefante, se puede disfrutar de una visita al fuerte de Amber, una obra maestra de la arquitectura militar *rajput*. Desde aquí, y antes de dirigirse a la imponente fortaleza medieval de Chittorgarh, no hay que dejar de visitar uno de los lugares más sagrados de la India: Pushkar. Aquí, la cara mística de Rajastán abre sus

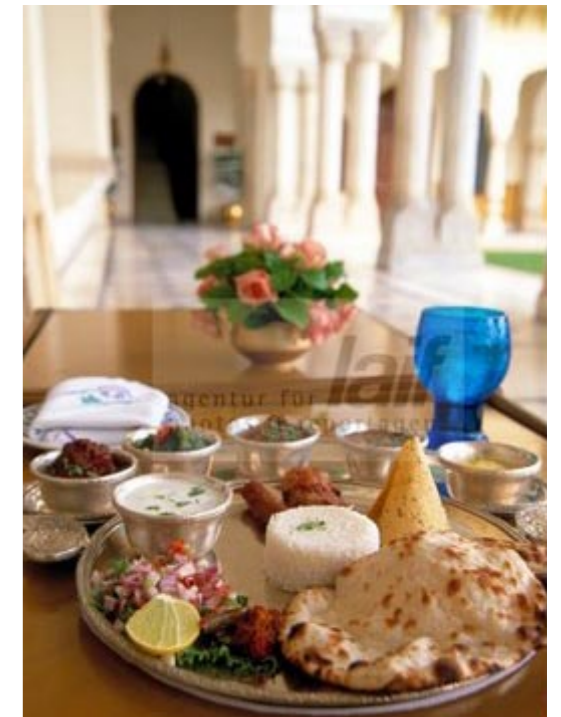
puertas en forma de una ciudad blanca surgida, según la leyenda, alrededor del lago creado por el dios Brama al dejar caer un pétalo de flor de loto. En sus aguas, los peregrinos realizan sus abluciones, los ascetas meditan, los brahmanes ofrecen sus bendiciones, mientras las vacas vagan por doquier. Sin embargo, no siempre la paz y la tranquilidad reinan en este lugar santo. Sólo hay que acercarse hasta allí durante el Pushkar Camel Fair, la feria de camellos más famosa de Rajastán, entre los meses de octubre y noviembre. Para saciar la sed, lo mejor es saborear algunas

de las bebidas refrescantes típicamente rajastaníes, como el *Nimbu Pani* (a base de limón), leche de coco o *lassi*, una especie de yogur batido propio de Pushkar.

**LA CIUDAD DEL SOL**

Un poco más al sur de Chittorgarh, el tránsito del Rajastán místico al romántico y hedonista se trasmuta, como en un sortilegio, en Udaipur (*Ciudad del Sol*). Se trata de una ciudad de cuento en la que se descubre un onírico dédalo de callejuelas, fachadas de piedra de llamativos colores, irresistibles bazares y monumentos

**Abajo, le feria del camello celebrada entre los meses de octubre y noviembre en Pushkar, uno de los lugares más sagrados de la India. A la derecha, comida tradicional servida en el hotel 'heritage' Rambagh Palace de Jaipur.**



**L** A GASTRONOMÍA DE LA REGIÓN ES UN REFLEJO

DE SU RIQUEZA MILENARIA

## R A J A S T Á N

*rajputs*. Su particular relación con las aguas justifica que se la conozca como la *Venecia de Oriente*. Como en su homóloga europea, el gusto y el refinamiento transpira por todos sus poros, con especial intensidad en el Lake Palace, uno de los hoteles más lujosos de la India en la isla Jagniwas. A orillas del lago se yergue el City Palace, un versallesco complejo de palacios entre los que destaca el Shiv Niwas Palace, reconvertido en hotel de lujo. Una visita a Udaipur es también una sabrosa excusa para adentrarse en sus infinitas recetas. Tanto en los restaurantes como en los hoteles-palacios, lo propio será encontrarse con una mesa de gran cromatismo en la que brillan con luz pro-

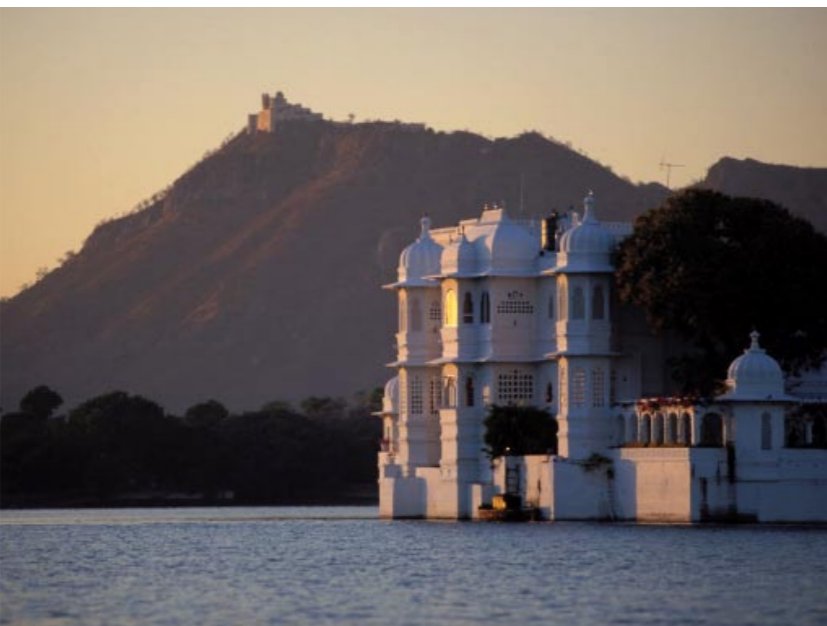
pia el *dbal* (estofado de lentejas) y *vaita* (verduras crudas con yogur), ambos servidos en bandejas de metal llamadas *thali*, nombre que se ha convertido en sinónimo de menú vegetariano. El *thali* reúne pequeños cuencos con verduras que suelen estar flanqueadas de arroz, *papad* (obleas friables), *poori* (tortas de harina fritas) o *chapati* (pan sin levadura). *Parotha* (torta frita), que, además de estar sabrosos, sirven para recoger la comida y llevársela a la boca. Otras delicatessen a degustar son los *samoza* (pasta quebrada rellena de hortalizas) y la *pakora* (buñuelo de harina de garbanzos y verduras). En dirección a Jaisalmer y el desierto de Thar, se encuentra Jodhpur, cuya visita

no sólo merece la pena para bucear en el mercado de Sadar y recrear con la imaginación la actividad del fuerte de Mehrangarh, sino también para claudicar ante el hechizo de uno de los palacios-hoteles más sorprendentes: el Umaid Bhawan, el hotel más grande de la India en cuya primera planta vive el marajá.

### RUTA POR EL DESIERTO

Si hay que elegir un epílogo dorado no hay mejor enclave que Jaisalmer, antigua parada de la Ruta de las Especies y puerta del desierto de Thar. Recalar en esta ciudad es especialmente atractivo en febrero, cuando se celebra el Jaisalmer Desert Festival, en el que se suceden carreras de

**A la izquierda, el Taj Lake Palace, en la isla Jagniwas, uno de los hoteles más lujosos de la India. Abajo, especias y frutos secos base de la gastronomía de la región de Rajastán.**



**A las orillas del lago de la ciudad de Udaipur se levanta el City Palace, un versallesco complejo de palacios legados por los 'sisodya'.**

dromedarios, bailes, música y recitales de rapsodas. No obstante, antes de llegar, merece la pena visitar uno de los lugares más insólitos de todo el subcontinente. Se trata del templo de Karni Mata, donde miles de ratas son adoradas por los sacerdotes y creyentes que creen ver en sus vidas la reencarnación de los miembros de la casta de los Charan. Como alternativa para los más escrupulosos se sugiere esperar degustando un poco de *chai* (la bebida nacional india hecha a base de hojas de

té cocidas con leche, azúcar y especias), alguno de los deliciosos dulces: *kulfi* (sorbetes de fruta), *rasgullas* (bolitas de miel rellenas de crema con agua de rosas), *gulab jamuns* (confites de harina, yogur y almendras en almíbar), *halva* y *kbeer* (budines de fruta, calabaza o zanahoria con azúcar y leche), o *firnee*, un budín de arroz con almendras, pistachos y pasas. Recorriendo las calles de Jaisalmer, un enrevesado laberinto del siglo XII, se entiende la riqueza que antaño pasó por sus

territorios. No hay mejor evidencia que las bellas *baveli*, espléndidas residencias decoradas con frescos. Para entender el espíritu de oasis que aún predomina en la ciudad hay que hacer alguna excursión al desierto del Thar y las dunas de Sam, Lodurva y Bada Bagh. Es a la vuelta, cuando el ocaso se ciñe sobre los muros de Jaisalmer, que la naturaleza brinda el mejor recuerdo. No es extraño; es el manto mágico que envuelve desde hace siglos Rajastán, la tierra de los *marajás*.