



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Salsa Sriratcha

Aquesta salsa és una mica coenta, però delicadament boníssima

Darrerament està molt de moda la cuina fusió i la cuina internacional. Cada vegada hi ha més cartes i menús amb plats d'altres països i continents. Una de les salses més habituals actualment és la salsa Sriratcha.

Aquesta salsa és un condiment tradicional tailandès que cada vegada és més present a la cuina occidental, i sobretot a la cuina nord-americana i la cuina de BBQ. La salsa Sriratcha té el seu origen a la ciutat tailandesa de Si Racha, d'on pren el nom. Els principals ingredients emprats per a la seva elaboració són pasta de xiles vermells de Tailàndia i si no en tenim jalapenyos, xiles habaneros xocolata o algun altre tipus de pebre de banyeta. Als quals s'afegeix vinagre, sal, pasta d'all i sucre.

Tot això es deixa reposar unes setmanes que fa que s'iniciï un procés de fermentat i reposat, per això també se'l denomina xili fermentat. El resultat és una salsa amb una textura espessa i amb un sabor intens i picant (rebaixat del picant original abans de la fermentació), encara que amb un lleuger matís dolç. Moltes vegades aquesta salsa es rebaixa amb maonesa o salsa barbaça. Si se li afegeix molta més sucre aconseguim una altra salsa anomenada Sweet Xili.

menada Sweet Xili.

Hi ha diverses teories sobre l'origen real d'aquesta salsa tailandesa però segons pareix, els inicis d'aquesta salsa es remunten a uns treballadors de serradores birmanes que anaven una petita botiga de Si Racha a comprar xilis, vinagre, sal i sucre. Després ho picaven tot en un morter per fer una salsa. La propietària de la botiga, coneguda com Ah Pae, va prendre la recepta dels obrers birmanes i va començar a elaborar-la ella mateixa per posar-la a la venda al seu negoci.

Més tard, un altre client va començar a comprar grans quantitats dels ingredients necessaris per a la seva elaboració, i la va comercialitzar sota el nom de Sauce Si Racha Traa Phukhao Thong.

Fonts:

Pel·licula documental: Siracha <https://vimeo.com/79918470>
Siracha-Full Movie with Director's Commentary <https://www.youtube.com/watch?v=tXOAx58LBDo>

El documental també explica una altra versió que diu que la salsa Sriracha va ser una creació culinària de L'Orr Suwanprasop a la dècada de 1930. Nativa de Sa Ratxa. L'Orr es va casar amb un home de Bangkok i tots dos es van mudar a aquesta ciutat, on van decidir comercialitzar la salsa, la qual es va estendre per tot el país.

Sigui com sigui, el que queda clar és que la salsa Sriracha procedeix de la ciutat de la qual va prendre el seu nom, ubicada al sud-est d'Àsia; una salsa que

s'està convertint en un fenomen social.

L'èxit de la salsa Sriracha està lligat a un emigrant vietnamita que va fundar la companyia productora Huy Fong Foods, la marca de salsa Sriracha més consumida.

De fet, són molts els consumidors que en diuen «salsa de gall» a causa de la imatge d'un gall que tenen els envasos.

La salsa a la cuina

Se sol servir la salsa Sriratcha amb marisc i verdura, però el seu ús com a condiment s'ha ampliat a molts altres aliments. I és que aquesta salsa picant ha cobrat protagonisme, tant en establiments de menjar ràpid de tot el món com en restaurants amb una oferta culinària basada en la fusió. Jo a casa la faig amb els pebres coents d'en Miquel Àngel Martínez; que ara que ho penso crec que he acabat el darrer potet... ara vaig a mirar-ho.

La podeu comprar a molts establiments, però si optau, com jo, a fer-la vosaltres podreu «regular» millor el sabor final segons les vostres necessitats. Un cop feta la podeu embotat dins pots de vidre (20 minuts al bany maria) i tenir-la conservada i disponible durant tot l'any.

Per a usar-la la podeu afegir directament, o bé rebaixar-la amb salsa de tomàtiga o com és més habitual mesclar-ne un poquet amb salsa maonesa.

Prova-la amb pizzes, gambes amb gavadina, hamburgueses, ous remenats, sandvitxos, patates fregides o alons de pollastre.



CUINA DE TEMPORADA:

Salsa Sriratcha

INGREDIENTS

- 2 cullerades de sucre moreno
- 80 ml de vinagre de vi blanc
- 8 dents d'all
- 4 pebres coents
- 1 pebre vermell
- Maonesa (opcional)

ELABORACIÓ:

- Tallarem els pebres a bocinets, deixant les llavors.
 - Afegir tots els pebres a la turmix, juntament amb els alls i una cullerada de sal, el sucre moreno i una mica d'aigua. (jo a vegades hi poso també una ceba)
 - Quan la salsa ja estigui ben batuda i totalment integrada, cal fermentar la salsa. Per això posau tota la salsa en un recipient de vidre i tapau-la amb un plàstic transparent (a pell), i deixau-ho reposar 24 hores.
 - Remenau la salsa després de 24 hores i repetiu el procés durant 3-4 dies.
 - Colau la salsa per un xino.
 - Afegir-hi el vinagre de vi blanc.
 - Posau-ho a foc lent fins que redueixi a una mida de 1/3 part.
 - Posau la salsa (en calent) en petits pots tancats hermèticament perquè duri més.
 - També la podeu fer coure al bany maria 20 minuts.
 - La foto que acompanya aquest article són unes coques de farina de xeixa amb ceba confitada i un filets de molls planxa amb un poc de salsa sriracha.
- <https://cuinant.com/pdf/jardi%20botanic%20xeixa.pdf>



ESCOLA DE CUINA:

De salses picants amb noms propis en tenim moltes més:

- Tabasco <https://www.youtube.com/watch?v=Xnaj9ULhwqU>
- Ají amarillo.
- Salsa espinaler (Barcelona) <https://espinaler.com/ca/catalogo/la-salsa-espinaler/>
- Pasta picante Gochujang
- Sweet xili
- Salsa Brava
- Salsa Martínez <https://salsapicantemartinez.com/>
- La que està considerada la salsa més picant del món és la Blair's 16 Million Reserve, la xifra de la qual a l'escala de Scoville se situa en 16 milions d'unitats, ja que conté capsaicina pura. Com a comparació els pebres verds dolços tenen 0 unitats d'Scoville i el pebre de padron 5000. No cal a dir que s'ha d'anar molt en compte a l'hora de consumir salses extremadament picants. S'han d'usar amb seny.