

Día de San Valentín...del amor...de la Amistad

Por Seena Chriti

En este artículo quiero platicar un poco acerca del origen del tan comercial y conocido día de San Valentín, o día del amor y la Amistad que se celebra el 14 de Febrero en USA y en muchos países se celebra el mismo día o en diferentes fechas. Existen muchas y muy largas versiones sobre su origen.

En las fechas de Febrero 13 al 15 los romanos celebraban la fiesta de Lupercalia en la cual los hombres sacrificaban una cabra y con los cueros ensangrentados les daban ligeros golpes a las mujeres que de hecho se formaban ansiosas por recibirlos. Se creía que esto les ayudaría a ser fértiles.

En esta fiesta donde se tomaba vino también se incluía una lotería de casamentero en la cual los hombres tomaban los nombres de las mujeres que se encontraban en unas botellas, y las parejas se unían a la suerte durando juntas esa noche o si lo deseaban para el futuro.

Los antiguos Romanos quizá también fueron responsables por el nombre del nuestro actual día del amor. El emperador Claudio II ejecuto 2 hombres ambos con el nombre de Valentín el 14 de febrero durante diferentes años en el siglo 3 AD. Se dice que los mataron porque estaban ayudando a casar a parejas cristianas en contra de las órdenes del imperio que decía que los jóvenes no debían casarse porque la familia distraía a los hombres de ser eficientes en el ejército. Su martirio fue honrado por la iglesia católica con la celebración del día de San Valentín.

Posteriormente el Papa Gelasius I en el siglo 5 complico las cosas combinando el día de San Valentín (la fiesta católica) con Lupercalia, la fiesta Romana Pagana, logrando su misión de eliminar de esta forma los rituales de excesos de los romanos durante esta fiesta.

Shakespeare ayudo a romantizar esta celebración en su literatura adquiriendo así mucha popularidad en Inglaterra y Europa. Las tarjetas de papel hecho a mano era el regalo predilecto durante la edad media.

Eventualmente la tradición y festividad llego al Nuevo mundo. La revolución industrial propicio la tarjetas hechas en fábricas en el siglo 19 y en 1913, Hallmark Cards de Kansas city, Mo. Empezó a producir tarjetas en masa.

Desde entonces el mes de Febrero ya nunca fue el mismo, ahora las compañías de dulces, chocolates, flores y regalos han aprovechado este día para realizar una de las mayores ventas del año.

En este día la gente celebra el amor a su manera y para muchos son los chocolates y los corazones y para mucho es un sencillo abrazo.

Quisiera hablar de una tradición culinaria de un país lejano que también celebra el 14 de febrero como el día del amor y la Amistad.

En Vietnam realizan un pastel-gelatina llamado Banh Phu The, el pastel del amor, lo preparaban para entregarlo a la familia de la novia, para anunciar un compromiso. También se sirve en las bodas tradicionales en Vietnam y se utiliza en ocasiones como invitación de bodas. El pastel es muy pegajoso, esto simboliza el deseo de que los lazos de la pareja sean muy fuertes y pegados. Tiene un relleno dorado de frijoles mung amarillos que significa la lealtad y fidelidad de los esposos como un Corazón dorado.

Banh Phu The esta hecho de tapioca, pandan, pasta de frijoles mung, azúcar, ajonjolí. Se cubre normalmente con hojas de coco y se realiza una cajita perfecta. Se llama así Banh "Phu The" por la manera como se envuelve, La parte de arriba de la caja es idéntica a la de abajo, simbolizando la perfección de la pareja como unas almas gemelas.

Es un pastel muy especial y tradicional y aunque es un pastel principalmente de boda y no necesariamente un símbolo único del 14 de febrero, me resulta muy simbólico incluirlo en este artículo donde la parte comercial es tan dominante que a veces se nos olvida que los elementos principales son únicamente el amor y la Amistad.

PREPARACION

Enjuague los frijoles mung hasta que el agua este clara y deje remojar en agua por una hora. Calendar con 1 Taza de agua y cuando hierva bajar el fuego, tapar y cocer 10 minutos., hasta que esten suaves y se puedan aplastar.

Moler en un procesador, los frijoles, azúcar, aceite vegetal, sal y vainilla hasta obtener una pasta delgada. Divider y formar unas bolitas.

Combinar todos los ingredientes para la masa y revolver bien para disolver el azúcar y la tapioca. Calendar en el microondas durante 1.5 minutos, sacar y revolver. Volver a calendar otro minuto. Sacar y mientras este caliente usar un globo (whisk) para revolver vigorosamente hasta que se forme una pasta muy pegajosa y homogénea. Si es necesario se puede repetir este proceso calentandolo 1 minuto cada vez hasta obtener la consistencia deseada. La manera tradicional es hacerlo en la estufa hasta que se forme la consistencia.

Agregar el colorante de extracto de pandan o colorantes varios.

Engrasar los moldes (pueden ser de muffin), agregar 1 Cda de la mezcla de tapioca, agregar una bola de frijol y cubrir con otra Cda. De mezcla de tapioca. Terminelo con una spatula para que quede liso y repetir hasta que se acabe la masa.

Cocine al vapor los pasteles por 15 minutos o hasta que se vuelvan transparentes. (deberias de poder ver el relleno Amarillo a través de la capa exterior)

Dejar enfriar y envolver en plastic para formar un cuadrado y agregar ajonjolí si se desea. 🇻🇳

BANH PHU THE

Para el relleno

½ lb. 1 Taza. De frijol mung (mung beans)

240 ml. agua 1 Taza.

8 Cdas. Azúcar

2 Cdas. Aceite vegetal

1 Pizca de sal

2 Cdas. Extracto de vainilla

Para la masa

½ lb. Tapioca (2 cups)

2 Tazas agua

2 Cdas. De almidón de frijoles mung (mung bean starch)

2 Cdas de agua

8 Cdas azúcar

2 Cdas de aceite

½ Taza de coco rallado sin azúcar

Pocas gotas de colorante o extracto de Pandan.

Semillas de ajonjolí tostadas.



BANH PHU THE