

Wazwan, la comida real en Cachemira

36 Platos exquisitos.

Kunal Sajnani
28/2/2012

Wazwan es una comida de varios platos, precisamente 36, en la cocina de Cachemira, la preparación de lo que se considera todo un arte y un punto de orgullo en la cultura e identidad de Cachemira. Casi todos los platos son a base de carne (cordero, pollo, pescado). Es popular en toda Cachemira y se sirve a nivel internacional en festivales gastronómicos de Cachemira. Wazwan consiste en su mayoría de platos con carne pero la comida de allí esta compuesta de la más exquisita selección de platos vegetarianos y no vegetarianos en varios sabores para todos los paladares.

La historia de la cocina tradicional de Cachemira, Wazwan, se remonta a los últimos años del siglo 14, cuando el mongol Tamerlán invadió la India en 1348 durante el reinado de Muhammad Nasiruddin. Como resultado, se produjo una migración de los tejedores, talladores de madera, arquitectos, calígrafos y los cocineros de Samarcanda en el valle de Cachemira. Los descendientes de estos cocineros llegaron a ser conocido como "waza", que son los maestros de la cocina de Cachemira.

Muchos cocineros creen que la cocina de Cachemira es muy famosa por el uso de especias como la canela, el cardamomo, clavo, azafrán, etc. utilizados en las que dan un sabor y aroma especial a los alimentos. Esta cocina real de Cachemira ha sido influenciada por estilos iraníes, afganos y de la cocina asiática central, a pesar de ello ha sido capaz de crear una identidad propia. Los platos no vegetarianos son considerados como un signo de hospitalidad extravagante, y son predominantes en una fiesta oficial. Una comida típica en Wazwan consiste de no más de uno o dos platos vegetarianos.

Lo que hace que la cocina de Cachemira sea especial es la preparación detallada y la presentación tradicional de las comidas suntuosas, que son de unos 36 platos. Todo esto hace que 'wazwaan' sea una comida espectacular y real. De los 36 hay siete platos típicos que forman parte inseparable de la fiesta - Tabakh Maaz, Rogan Josh, Rista, AAB gosh, korma dhaniwal, korma marchwagan y ghustaba. Firin y Kahwah - té verde, evocan delicias que son ricas en sabor y textura, con aromas deliciosos.