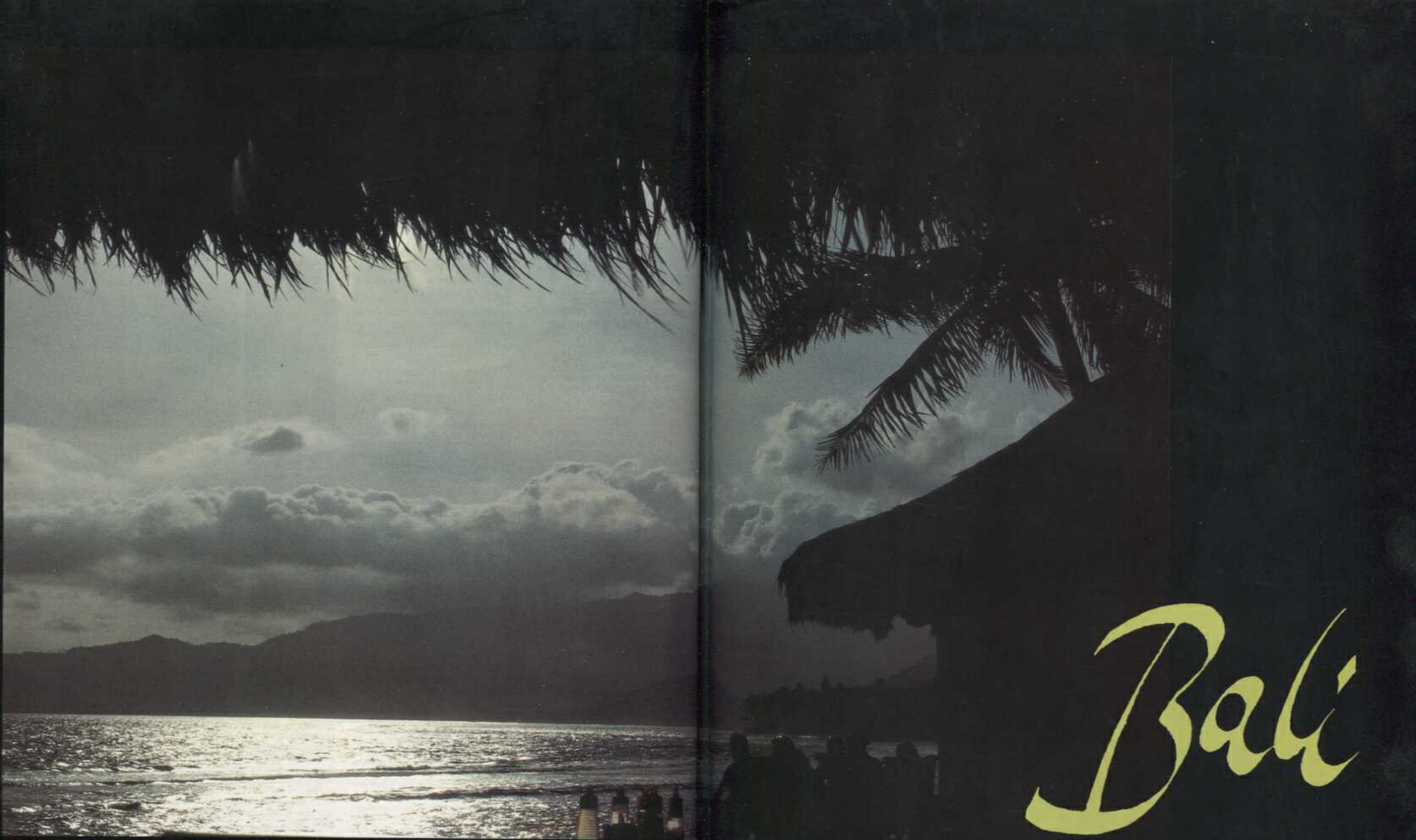
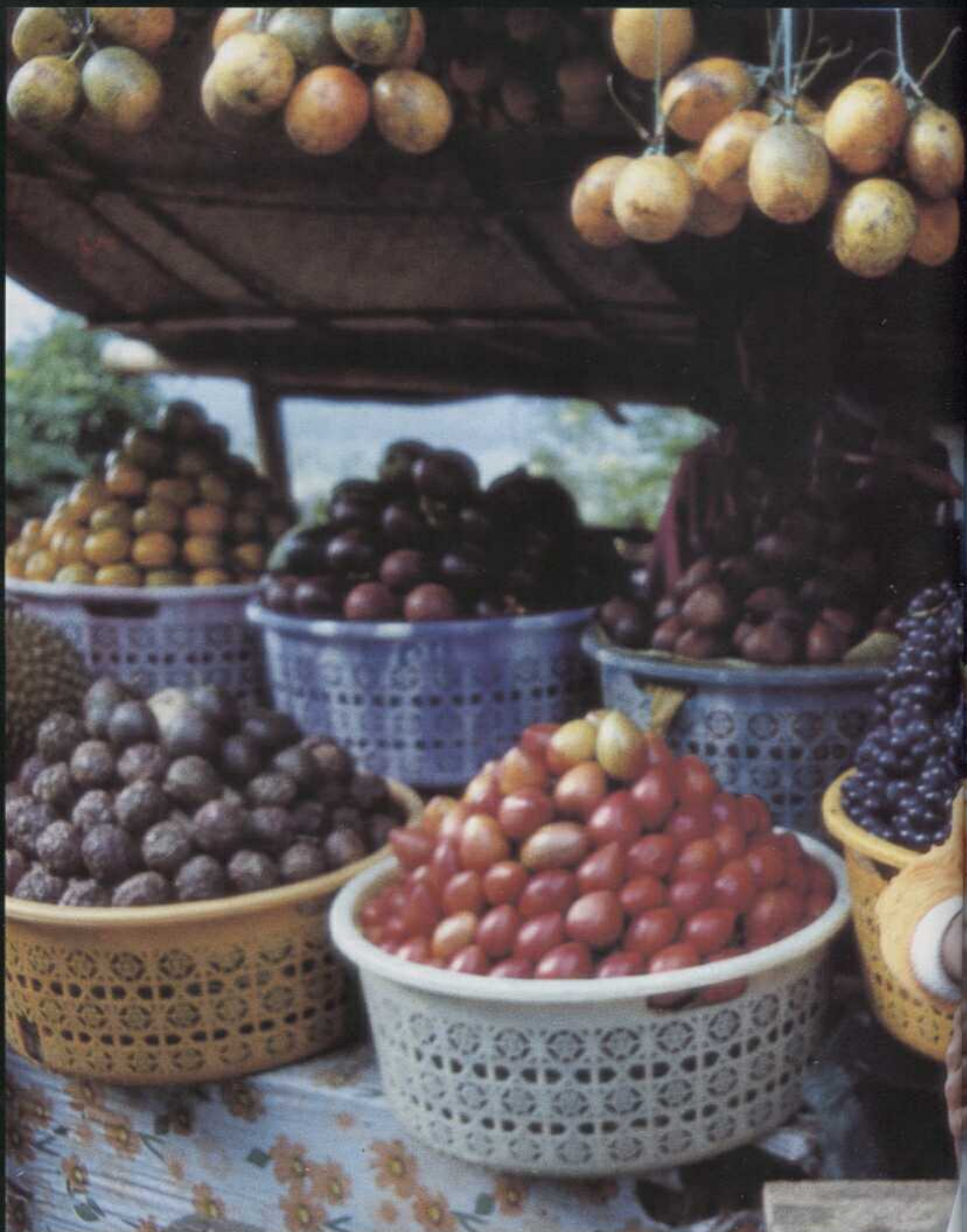




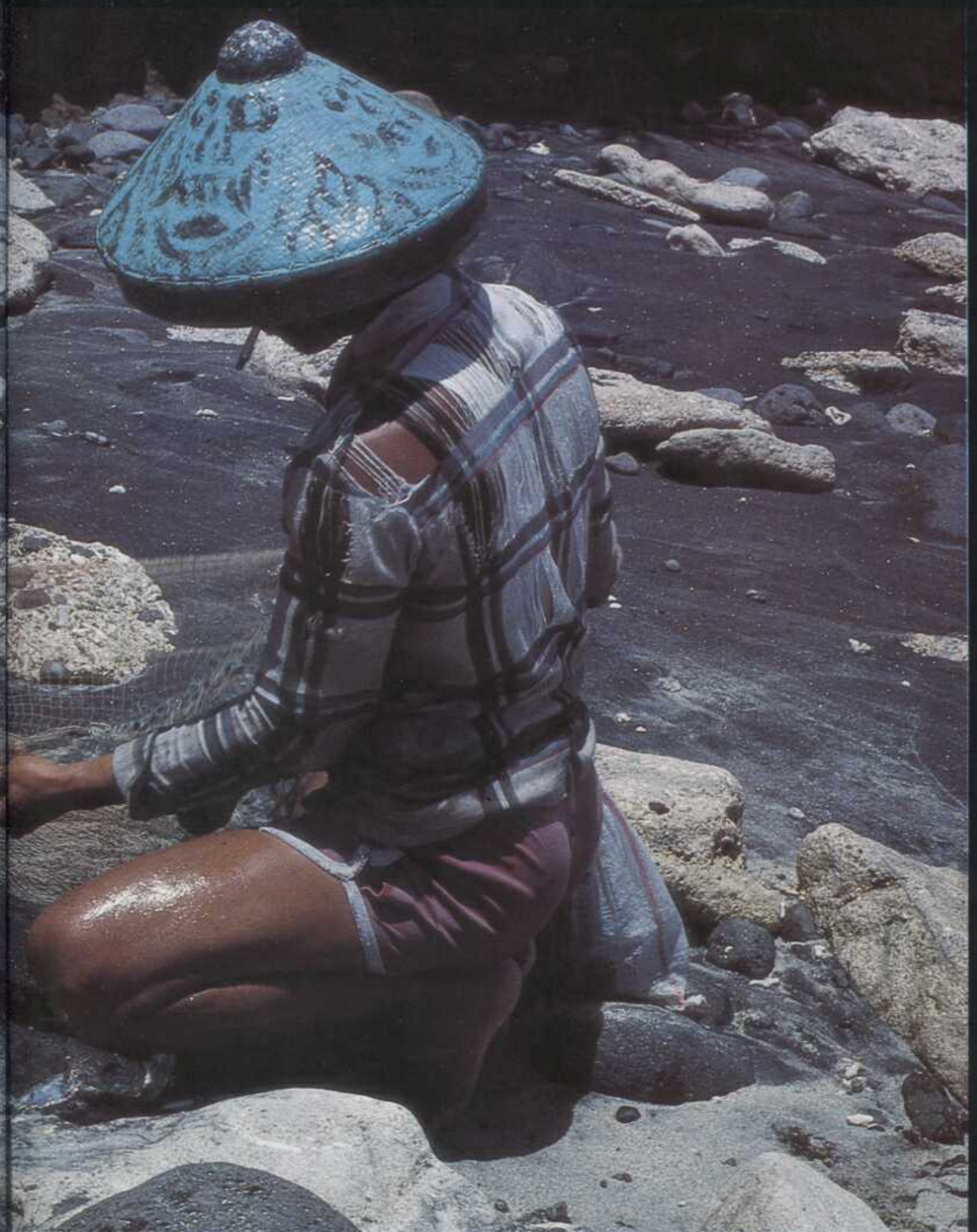
Bali

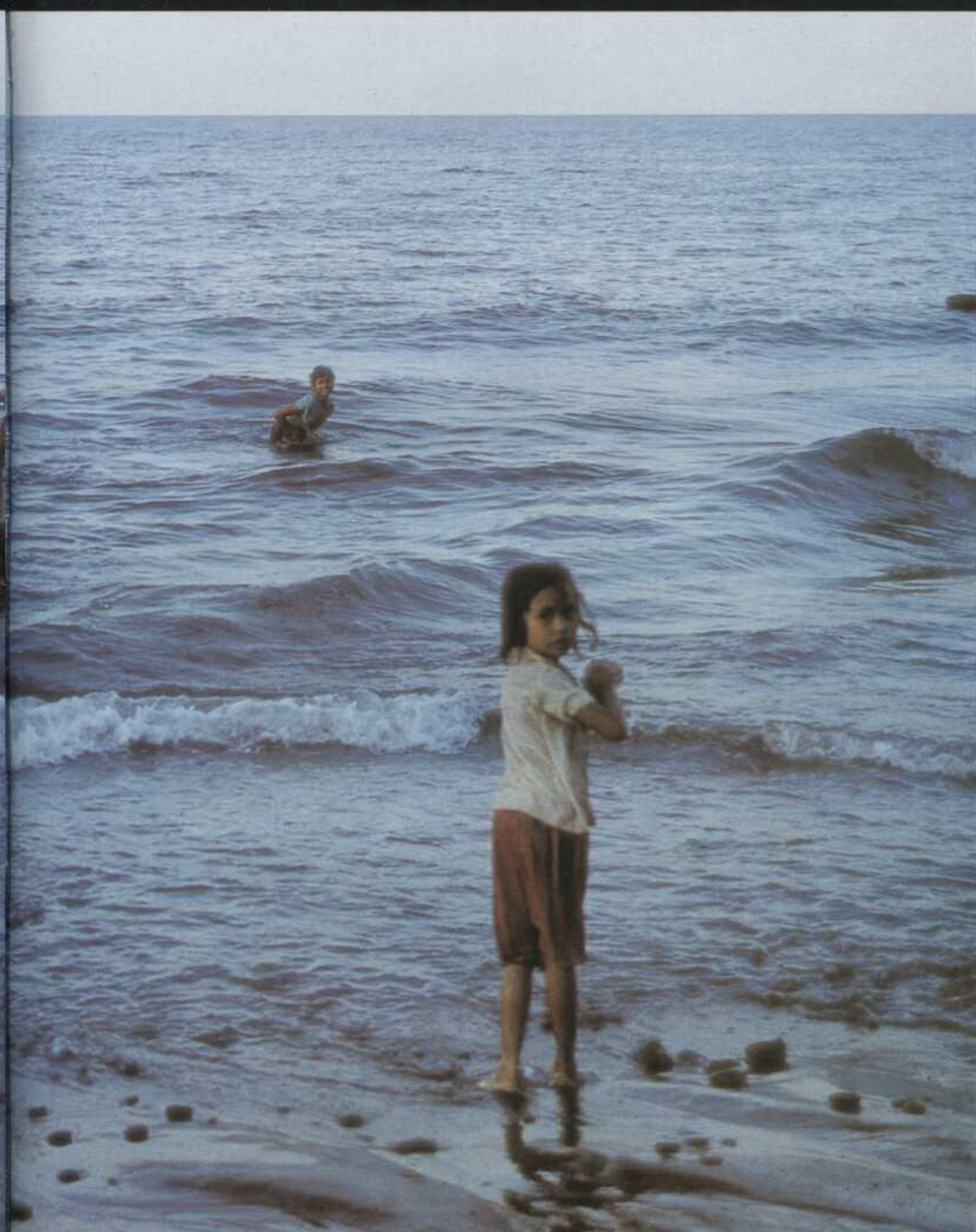
SOMBRAS DEL PARAISO

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRBES









Bali

*Bali advierte a los viajeros
de que entran en un mundo
de leyes misteriosas y
distintas, de sutiles
mecanismos poco explicables.*

Por la noche había caído un chaparrón y la mañana se levantó deslumbrante, como si acabaran de limpiar el paisaje con uno de esos abrillantadores de muebles que anuncian todas las televisiones del mundo, incluida la indonesia. Una bañista rubia hacía brazas siguiendo la horizontalidad de la playa. Debían ser las seis de la mañana. En Bali la vida empieza muy temprano y a las nueve de la noche apenas si queda gente en ninguna parte. Sólo los turistas, y tres o cuatro *play boys* locales, saltan por la noche en las discotecas del sur al ritmo que les marcan Madonna o Prince.

Los empleados de los *bungalows* esperaban al ciclista que les traía cada mañana los pequeños envoltorios de hoja de plátano, conteniendo arroz o pescado. Las mujeres sacaban a la puerta de la casa sus trenzados de palma llenos de flores y pedazos cortados de fruta, que acabarían comiéndose los perros, a quienes la tormenta había callado durante algunas horas.

A lo mejor, lo de las ofrendas de flores y frutas a los dioses había sido la primera sorpresa de los viajeros. Venían de Yogyakarta, en la cercana Java. Habían hecho un largo trayecto en autobús a través de la isla del norte y, ya cerca de la madrugada, se habían encontrado esperando un trasbordador en una playa por la que vagabundeaban personajes solitarios. A medida que las sombras se fueron haciendo menos opacas, distinguieron al otro lado del mar, a sólo tres kilómetros de distancia, el perfil de Bali. A sus espaldas, en Java, había aparecido entre las nieblas la cumbre del Merapi, en forma de cono truncado. Luego se acercaron las luces del trasbordador sobre la superficie del agua, que fue pasando del negro al amarillo. La travesía en el trasbordador duró poco. El tiempo justo de que el día aclarase y el perfil del volcán javanés se hiciera inmenso y azul.

Ya en Bali, el autobús circuló por carreteras engalanadas con colgaduras de palma trenzada y los templos invadieron el paisaje, y la carretera saltó sobre torrentes impetuosos y ríos que se abrían paso entre



Bali

*En esta isla diminuta
se dan todas las formas
de cultivo de la tierra y
propiedad, mitologías,
culturas y arte que uno
pueda imaginar.*



gigantescas piedras de lava. Y luego, se detuvo, y el conductor y su ayudante descendieron, y los viajeros pudieron ver cómo, en la cuneta, un sacerdote procedía a purificarlos con agua, y les pegaba unos granos de arroz sobre la frente y les ponía en la comisura de la oreja derecha una flor de hibisco. El viaje prosiguió unas horas más entre cocoteros y arrozales de un verde inocente.

Bali les advirtió así a los viajeros de que entraban en un mundo de leyes misteriosas y distintas, de sutiles mecanismos poco explicables. Las guías turísticas dicen que Bali es el Shakespeare de los antropólogos, porque en esta isla diminuta, de sólo 144 Km. de largo, por 80 de ancho, se dan todos los temas de población, formas de cultivo de la tierra y propiedad, mitologías, culturas y arte que uno pueda imaginar. Es como un libro con la letra muy apretada, al que ha venido a añadirse un nuevo capítulo, el del turismo, que puede ser el epílogo, por no llamarlo la condena a muerte.

Y no porque la presencia de extranjeros sea algo nuevo en Bali (más bien, la riqueza de la isla procede de la capacidad para asimilar elementos venidos de fuera, e integrarlos), sino porque cuando hablamos del turismo a fines del siglo XX, se habla de la plaga bíblica de la langosta, de una marabunda uniformadora que tritura los paisajes físicos y humanos hasta convertirlos en una monótona y estéril llanura idéntica. Ibiza, Túnez, Agadir, Cancún, Honolulu, Bali. Nombres intercambiables, que ofrecen un envoltorio apenas diferenciado.

Bali fue el refugio de la cultura hindú después de que la ola musulmana cubriese la superficie de Java. Ese hinduismo, teñido por el viejo animismo, fue incorporando a sus viejos estratos a malayos, árabes, chinos y descendientes de antiguos esclavos polinesios o africanos. En el año 896, según consta en documentos, ya se cultivaban los paddy, esas exquisitas terrazas de arroz que se riegan desde arriba. En 1292, pasó por aquí Marco Polo y también es casi seguro que fuera Bali esa «pequeña Java» a que

aludió Magallanes. A fines del siglo XVI aparecieron los holandeses, que se la discutieron a portugueses e ingleses durante siglos, hasta que a principios del XX, decidieron la ocupación en una maniobra que, como de costumbre en estos casos, mostró las cualidades civilizadoras de Occidente.

Para invadir la isla, e incorporarla a su imperio, los holandeses tomaron como excusa el castigo de una práctica habitual en la tradición balinesa, según la cual, los habitantes de la isla consideraban como suyas —regalo de algún dios— las mercancías de los barcos que naufragaban ante la costa, en los traicioneros arrecifes coralinos o en las corrientes del estrecho de Lombok.

Al ejército holandés la invasión le resultó menos fácil de lo que pensaba, y se vio obligado a convertir a unos cuantos balineses en mártires. Al final, sufrió una de las más crueles lecciones morales de su historia. Aquellos hombres a quienes los holandeses consideraban salvajes y que eran —y son— herederos de una de las más refinadas culturas del planeta les enseñaron de qué lado estaba la grandeza.

En Denpasar (1906), en Klungkung (1908), los prohombres de la isla, los ancianos y dirigentes, al ver que ya no podían detener la invasión, salieron al encuentro del ejército holandés vestidos con sus mejores ropas, bien perfumados y esgrimiento sus hermosos kriss cubiertos de joyas y piedras preciosas. Celebraban la ceremonia del Puputan: el suicidio colectivo. Decenas de mujeres y niños contemplaron la lección de los hombres de Bali a los civilizadores holandeses, quienes, como toda respuesta a lo que se les estaba enseñando, se abalanzaron sobre los cadáveres para arrebatarse las joyas. Entonces, las mujeres corrieron a buscar más joyas y se las arrojaban a los soldados holandeses, enloquecidos por la riqueza, del mismo modo que se arrojan desperdicios a los cerdos. «¿Eso es lo que venís a buscar?», les decían.

Los europeos más exquisitos se dieron pronto cuenta de los valores que encerraba la recién ocupada isla. Durante los años veinte empezó a ponerse de moda entre los artistas e intelectuales del viejo continente.

Bali

No es extraño. Bali suponía un ejemplo insólito de equilibrio y aceptación voluntaria de la vida, incluida su última representación: la muerte. Yo diría que Bali era —y sigue siendo, en la medida en que el turismo la deja— una cultura equilibrada y clásica, de tamaño humano. Una especie de Grecia florida, en la que los malos espíritus sirven de excusa para inmensas kermesses, y la muerte se convierte en una esplendorosa hoguera rodeada de música, adornos florales y muchachas bellamente ataviadas como en las fallas de Valencia. Algo para nosotros tan aterrador como una cremación se convierte en una especie de ballet hollywoodiense, en el que la gente sonríe, el gamelán local toca y las mujeres se ponen uniformes delicados y cubren sus cabezas con gigantescas bandejas de flores y frutos.

Los espíritus malos están en el mar. En ese mar que los viajeros contemplaban aquella mañana desde los *bungalows* de Candidasa y que, después del chaparrón nocturno, aparecía limpio, reluciente. Las barcas van provistas de dos balancines a los lados y precisamente para ahuyentar a los malos espíritus, tienen formas extravagantes. La madera de la proa está tallada a modo de fantástica cabeza de pez y el conjunto aparece pintado con bellísimos colores. Se llaman *prahu* y, en los lugares turísticos, no es raro encontrarse con los pescadores que ofrecen un recorrido a cambio de unas cuantas monedas. Aquella mañana radiante, con el mar en calma, podía verse en el horizonte media docena de blancas velas de *prahu*. La práctica totalidad iba ocupada por turistas que se dirigían a Nusa Penida, la desolada isla del sudeste, que queda justo frente a Candidasa, y que, a la luz del día, se veía a tiro de piedra.

En una esquina del paisaje, más lejos, aunque también nítida esa mañana, la silueta azul de Lombok. A la gente de Bali no les gusta el mar. Apenas se ven pescadores por casi ninguna parte, y en la hermosa playa que se extiende entre Candidasa y Balina, sólo algunos hombres rastrellaban



Bali es como un libro con la letra muy apretada, al que ha venido a añadirse un nuevo capítulo, el del turismo, que puede ser el epílogo. Quizás su condena a muerte.

el agua con redes triangulares, cuyo contenido seleccionaban cada vez cuidadosamente. No buscaban pescado, sino larvas que arrojaban a un cubo. A la tarde, pasaría un camión cisterna para recogerles el contenido de los cubos, y tomaría la dirección de los viveros de peces que han proliferado en la isla de Java, en la región de Surabaya.

A los viajeros les sorprendió que, en la mayoría de los restaurantes, la oferta de pescado se limitara a atún u otros pescados azules, congrios y gambas o langostinos, y que buena parte de las veces esos pescados y crustáceos fueran congelados. Las guías turísticas y las enciclopedias hablan de la

riqueza de estas aguas y, sin embargo, los mercados balineses no tienen nada que ver con el esplendor de los de Sumatra, con su interminable variedad de pescados frescos cocinándose en los miles de *warungs* (puestos callejeros) de cada ciudad. Tampoco los peces, crustáceos y cefalópodos, que en Sumatra o Java uno puede tomar frescos o secos y salados al sol, encuentran su correspondiente en Bali. La isla parece vuelta de espaldas al mar, y sólo de tarde en tarde la mirada tropieza con un *prahu* faenando; o con algún pescador que, con una red colgada al hombro, vigila desde la playa cómo las pequeñas bandadas de peces se acercan a la orilla.

El que los viajeros encontraron cerca de Balina los invitó a fumar ese delicioso tabaco indonesio («Uno, dos, tres, cuatro», se llama), perfumado con clavo. Vigilaba la costa moviendo la cabeza, con gestos cortos y precisos, de animal al acecho. Colocaba cada vez la red de un modo meticuloso, abriendo entre sus pliegues la mano, como si tocara el arpa. De vez en cuando, sus movimientos se hacían más rápidos y nerviosos, hasta que les decía a los viajeros:

—Fish, fish.



Entonces, corría hacia el agua, se metía hasta que el mar le llegaba a la cintura, y lanzaba la red. A la vuelta les enseñaba algunos peccecitos diminutos que coleteaban entre los filamentos. Muy cerca de él, flotaba sobre las aguas un goma de camión y alguien buceaba a su lado. Resultó ser un anciano pescador de langostas, a quien faltaban una pierna y una mano. Al poco rato, apareció en la arena de la playa arrastrándose sobre sus dos muletas.

Alguien les dijo a los viajeros que era uno de los mejores pescadores de Balina. Sin duda, también, el más intrépido. Excepción, en cualquier caso, en esta isla en la que prácticamente todo el pescado de los restaurantes procede del mercado de Denpasar. Excepciones, por suerte, que se repiten en bastantes lugares de la costa y que consiguen, que, si el viajero posee cierta finura de mirada, pueda negociar algún pez, o una langosta. Los cocineros del restaurante más cercano aceptarán prepararlos luego a la parrilla. En ese caso, la lucha del viajero tendrá como objetivo que el pescado asado no se convierta, por efecto de una exposición excesiva al fuego, en un esparto seco.

En la preparación del pescado, poco tienen que ver estos cocineros balineses con sus colegas de los mercados callejeros de Java, Sumatra o —pongamos por caso— Tanjung Pinang en las Islas Riau. Allí, en el más modesto de los *warung*, se asa con delicadeza el pescado, se envuelve delicadamente en hojas de platanera, sirve como pasta para pasteles y crêpes, se cuece y siempre con una extraordinaria delicadeza y sabiduría, que aún después de haber tenido mucho que ver en la inspiración de la nueva cocina francesa, sigue teniendo mucho que enseñarle. Por eso choca aún más la monótona presencia del pescado en la mayor parte de los restaurantes balineses, que a veces pueden sorprender, sin embargo, con buenos guisos de productos del mar (unos deliciosos cangrejos con tallos de soja fue buen ejemplo). Y no se trata sólo de que los espíritus malignos procedan del mar. Pesa la aparición de una hostelería precipitada y su entrega con armas y bagajes a los turistas de todo el mundo (sobre todo, australianos: son legión). Existe una invasión de pizzerías, restaurantes de tacos mexicanos, o lugares en que se ofrece cocina pretendidamente francesa o china.

Aunque también sea cierto que la leyenda negra del mar de Bali esté fundamentada. Rico en peces y corales, también lo es en peligrosos escollos para la navegación, temidas serpientes marinas, corrientes y remolinos, que, al sur de la isla, la parte más turística y destruida, la más horterata y supuestamente elegante, los *surfers* de todo el mundo se pasan por el arco de triunfo.

Los *tours operators* se sienten orgullosos de los lujosos hoteles de Kuta y Sanur, de sus cocoteros y sus batidos de coco en ambiente de anuncio de televisión. Por detrás de esa fachada exotista y pretendidamente sensual, se levanta la sombra de Cullera, con su caos circulatorio, sus aceras a medio construir y su eterna polvareda.

—Es el mejor momento para los negocios. Se puede ganar mucho dinero. Si ustedes quieren, yo pongo mi pasaporte indonesio y mi partida de nacimiento en Bali, y ustedes ponen el dinero.

El chófer que los condujo en *bemo* hasta el aeropuerto, el propietario de un local, el que vendía y alquilaba gafas para practicar submarinismo: todo el mundo les proponía negocios a los viajeros. También en las al-

Bali



La isla supone un ejemplo insólito de equilibrio y aceptación voluntariosa de la vida, incluida su última representación: la muerte.

sin que prácticamente en ningún sitio falten las ornamentaciones vegetales o los monstruos fabricados en lava tallada, en la más pura tradición de que cada casa tenga algo de templo.

Lo que rompe es la acumulación y la progresiva degradación de los materiales. No hace falta explicar que Bali ha sido un paraíso ecológico, en el que nada contaminaba y todo se mantenía en un frágil equilibrio, también social. El hombre vive un espacio colectivo en el que depende de tres lazos de relación: el *banjat*, que sería algo así como el municipio o comunidad de vecinos, y que funciona de un modo democrático, encargándose del mantenimiento de los bienes sociales, incluidos los espacios públicos y culturales: lugares de reunión, compañías de teatro y danza y orquesta. El *subak* es la comunidad agraria o de regantes, que regula los turnos, mantiene limpias las acequias y marca las reglas de producción en el campo, incluidas las recogidas, en las que colaboran todos los propietarios. Cada miembro tiene sólo un voto, sea cual sea la extensión de sus terrenos. El tercer lazo es la cofradía religiosa, que se convierte en un

espacio no sólo de oración, sino también de reunión. Las ceremonias religiosas son fiestas coloristas y multitudinarias, excusas para gozosas reuniones entre amigos y vecinos de pueblos alejados.

Materiales no contaminantes en las construcciones: bambú, palmas o paja; abonos orgánicos para el campo; una higiene esmerada, que lleva al baño prácticamente diario a toda la población: por la mañana, o al atardecer, los cursos de agua se ven invadidos por miles de personas que se lavan y retozan completamente desnudas. En el momento de la higiene desaparece el pudor, que es exquisito el resto del día, aun cuando hombres y mujeres trabajan en idénticas tareas. El agua de los ríos y acequias sirve de cloaca.

Una hoja de bananera es una bolsa o un recipiente en el que se cocina. Una bicicleta transporta prácticamente una casa: unas cuantas planchas de bambú cuidadosamente trenzadas. Los campos de cultivo son auténticos jardines y los árboles frutales y las flores crecen desmesadamente por todas partes. En los edificios públicos —pabellones techados, aunque sin paredes— ensaya el gamelán local, o el grupo de teatro, o el de danza. Al anochecer, en algunos restaurantes, hay música o representaciones de danza o de marionetas. La cultura del teatro y la representación en todas sus formas —canciones, máscaras, marionetas— es sofisticada y compleja y se extiende a todas las actividades y ceremonias. Invade todos los espacios públicos. Otra afición nacional sigue siendo, a pesar de las prohibiciones, la pelea de gallos.

Los propietarios de un gallo de pelea cuidan sus animales casi mejor que a sus hijos —a pesar de que, en Bali, el niño es un pequeño rey— y los limpian y cepillan continuamente, y les eligen el mejor lugar junto a la casa. El gobierno ha prohibido estas peleas, pero uno sigue viendo los gallos por todas partes. Casi a diario corre la voz que indica en qué lugar de la jungla se celebrará esa tarde la pelea. Y, como por arte de magia, un claro del bosque se llena de gente, vehículos y pequeños puestos de comida y bebida.



Y es que si el miedo del balinés viene del mar, la exuberancia procede de la tierra. La tierra es en Bali la vida, aunque también sea a veces vengativa y, de vez en cuando, el estallido repentino de los volcanes cubre sus víctimas y destruye los cultivos y arrase poblaciones enteras. La última gran erupción se produjo en 1963, durante la más importante fiesta religiosa de la isla, que se celebra cada cien años en Basakih, el templo que los balineses consideran como templo-madre. Murieron miles de personas y fue asumida, como una advertencia de los dioses, que se confirmó con una repentina invasión de millones de ratas, que ocuparon la isla, devorando las cosechas, e invadieron las casas. La racha de desgracias saltó al espacio político y, en 1965, Bali fue tocada por la mano de Sukarno que, en su persecución a los adversarios políticos, asesinó a decenas de miles de balineses. Las cifras de muertos nunca llegaron a saberse con pre-

Una especie de Grecia florida, en la que los malos espíritus sirven de excusa para inmensas kermesses, adornos florales y muchachas bellamente insinuadas.

cisión. Pero parece que pudieron acercarse a 100.000 los muertos.

Es el contrapunto aterrador de esta sociedad refinada y equilibrada, que cultiva las artes, que admira a cantantes, actores y bailarinas; que talla la piedra por todas partes, con un esmero sorprendente; que trabaja la plata en Celuk, los tejidos en Tenganan, que reúne a los pintores en Ubud, donde se ha creado una escuela moderna y naïf, par-

tiendo de los viejos talleres; que mantiene una sabia legislación, por la que ningún edificio debe superar la altura de los árboles, legislación que ha conseguido que, a pesar de todas las amenazas turísticas, sólo un edificio, que se construyó con apoyo del gobierno de Yakarta, el Bali Beach Hotel, supere las cuatro plantas de altura.

Y es que, si Bali no es el paraíso, es la caverna platónica que permite ver sus sombras de verdad y belleza, y permite, sobre todo, reflexionar acerca de todas las sabidurías aplastadas por la sabiduría de occidente. En eso pensaban los viajeros aquella mañana en Candidasa, delante del mar luminoso y del perfil de las islas cercanas. Un *prahu* cargado de turistas cruzó cerca de los arrecifes coralinos y un pescador dejó suspendida un instante la red en el agua para mirarlo. La brisa movía las ramas de los cocoteros. Era la representación de la belleza.

mas se descubrían las polvaredas y las aceras levantadas.

Muy cerca de los apartamentos donde residían los viajeros inauguraron cuatro o cinco restaurantes en apenas quince días. En un año, una zona prácticamente virgen había sido invadida por *bungalows* y casas de comidas. Algunos de los locales son estupendos: bambú, jardines acuáticos, grandes espacios... y música de Michael Jackson. Casi todos tienen socios australianos, europeos o americanos. Los locales de los nativos han empezado a degradar los materiales y sustituyen los tejados vegetales por uralita.

La tentación es muy fuerte. La mano de obra resulta irrisoria, mientras que los precios en estos locales se acercan a toda carrera a los de Europa. Como ejemplo, sirva saber que la factura de unas cuantas cervezas junto a la piscina del Hotel Bali Beach son el equivalente del sueldo durante un mes de un obrero. También el paisaje social parece intercambiable y se repite con una monotonía escalofriante en Buenos Aires, Marruecos, Estambul, Bangkok o Bali.

Por todas partes: en los alrededores del lago Batur, en la monótona Lovina, en Ubud, en los hermosos arrozales que rodean Amlapura por la carretera de Tirtagarda, los niños extienden la mano y gritan: «Money, mister, money». Es un juego, una broma, más que mendicidad. Es la repetición en juego de lo que sus padres hacen en serio. ¡Qué diferencia con aquel pueblo cuyas mujeres arrojaban puñados de joyas a las narices de sus invasores para humillarlos! Europa puede sentirse satisfecha, ya que el círculo colonizador se ha cerrado.

A si se ha roto el equilibrio que los antropólogos miraban con guantes, aunque aún quede mucho por salvar. Porque hasta los propios hoteles balineses tienen poco que ver con los monstruos tercermundistas de la costa española: se trata de grupos de casas de una sola planta, cercadas por jardines, y la mayor parte de las veces construidas con los materiales locales: en bambú (¿cómo describir la aérea belleza de una casa de bambú?), con techos de paja, o de palma, y

EN COCINA

COMER

Siglos de contactos con las grandes civilizaciones han dejado sus huellas en la cocina de Bali. Los mercados árabes llevaron formas de cocina y especias como el jengibre, el cardamomo y la cúrcuma. Holandeses y chinos también añadieron toques a esta cocina.

Como ingredientes, se utiliza mucho el coco rallado (nyuh), que ha de consumirse en el mismo día. También es importante el aceite de coco en las frituras.

El arroz es la base de la cocina. Se sirve blanco, mezclado con verduras, o con carne (lauk) y se presentan en el centro de la mesa varios platos (rijstaffel), del que uno se sirve a medida que tiene apetito.

El *sambal* es una salsa de chiles picantes, con pasta de gambas y otros elementos, y entre los que suele estar el zumo de lima. Es ardiente y se cura su quemazón no con agua, sino con arroz. El *tempe* es un pastel elaborado con tallos de soja y el rempeyek, a base de cacahuetses. El *gado-gado*, una ensalada que se toma en toda Indonesia, y que se sirve ligeramente cocinada en aceite de cacahuete. El *sate* se considera plato nacional y no es ni más ni menos que el pinchito o brocheta árabe (kebab). La elaboran con todo tipo de verduras, carnes, pescados y mariscos y se asa sobre carbón. La sopa se llama *soto* y los eternos *nasi goreng* (arroz frito) y *nasi rames* (arroz blanco, con un poco de verdura y carne) suelen ser deliciosos. Se toma mucho pollo frito y, por supuesto, los dos platos de fiesta: el *bebek tatu* (o pato al humo) y el *babi guling*, o cerdo asado. El pato conviene encargarlo con veinticuatro horas de anticipación.

ALGUNOS FRUTOS

Plátanos: Se toman crudos o cocinados. Hay numerosas variedades, como la banana de leche, la babana



rey, la banana piedra, la banana marfil o la papaya banana.

Chirimoya.
Lima.

Cocos: Uno de los pilares de la cocina balinesa. Se utilizan de mil maneras: en cocina, como aceite, como leche, como refresco; aparece en la preparación de buena parte de los platos.

Durión: Apiciadísimo por los indonesios, poseen un olor característico que no agrada a los europeos. Un inglés definió ese olor como el de una papilla de ajos sobre un sumidero de Londres.

Guayaba: Procedente de América. Fue traída a Asia, al igual que la



papaya, por los conquistadores españoles.

Jaca: Sorprende su presencia. De gran tamaño, puede alcanzar los 50 Kg. de peso y cuelga milagrosamente de árboles que parecen diseñados para soportar frutos diez veces más pequeños.

Lichi: Originaria del sur de China. Naranjas, pomelos y mandarinas.

Mango: También se pueden encontrar distintas variedades en Bali. Apreciado por nativos y turistas. Fruta reina en los grandes restaurantes europeos.

Mangosta.

Papaya: Sus hojas ayudan a reblandecer la carne en las cocciones.

Maracujá o fruta de la pasión.

Piña.

Granada.

Rambután: Aspecto característico, con pequeñas cabelleras.

Salak: Muy perfumado. Por fuera parece una piña. Es seco y pesada su carne.

Carambola: Otros la llaman fruta-estrella, porque al cortarla adquiere esa forma característica. También ha pasado a estar de moda en los mercados de lujo europeos.

Pomarrosa.

Sandías y melones.

LAS BEBIDAS

El té es perfumado, como el chino, y se toma caliente o frío. El café es exquisito —dicen que uno de los mejores del mundo—, y los sirven a la turca, con posos. Se consume mucha cerveza. Las dos marcas indonesias más comunes son Anker y Bintang, de sabor estándar europeo. En los bares y restaurantes para turistas se sirven numerosos zumos en los que el cliente elige, entre la inmensa variedad de frutos, la mezcla que prefiere.

El *arak* es un duro destilado de arroz. Conviene beberlo con moderación. El *tuak* es una especie de cerveza de palma y, el *brem*, un vino de arroz. Se toma el *brem* por botellas o por vasos.

EN RECETAS

ENSALADA DE FRUTAS PIMENTADA

Ingredientes para 6 raciones:

Una unidad de pomelo

Una unidad de naranja

2 unidades de manzanas verdes, ácidas

Una unidad de pepino

Una unidad pequeña de ananás

1/2 cucharadita de pasta de gambas seca («trasi»)

1/2 cucharadita de «sambal ulek»

Una cucharada de azúcar de palma o morena

Una cucharada de salsa de soja espesa

2 cucharadas de zumo de limón

Se pelan el pomelo y la naranja, retirando bien toda la parte blanca. Seguidamente se cortan las membranas que separan los gajos. Esta operación debe realizarse sobre un bol con el fin de recoger el jugo que sueltan las frutas. Se retiran las pepitas. Se pelan las manzanas y se hacen finas lonchas. Se pela el pepino y se corta en dados. Se pela el ananás, retirando el centro y cortando en dados. Se envuelve el «trasi» en un pedazo de papel de aluminio y se asa durante cinco minutos en la parrilla, volviéndolo una vez. Luego se deslien el «trasi», el «sambal ulek» y el azúcar en la salsa de soja y el zumo de limón. Se echa la salsa sobre las frutas y se mezcla. Se deja reposar algunos minutos antes de servir.

El nombre de esta receta es el de «Rujak buah-buah pedis».

SATE DE CERDO

Ingredientes para 6 raciones:

1 Kg. de carne de cerdo deshuesada

Una unidad, tamaño medio, de cebolla picada

Un diente de ajo

Una cucharadita de jengibre fresco, picado



3 cucharadas de tamarindo líquido o zumo de limón

2 cucharadas de salsa de soja espesa

Una cucharadita de «sambal ulek» o 2 pimientos rojos, sin pepitas y picados

1/2 cucharadita de sal

Una cucharadita de azúcar de palma o morena

2 cucharadas de aceite de cacahuete

Se corta el cerdo en pequeños cubos de 2 centímetros de lado.

Se echan en un mezclador la cebolla, el ajo, el jengibre, el tamarindo, la salsa de soja, el «sambal ulek» o los pimientos, la sal y el azúcar. Se mezcla todo ello y cuando se obtenga una mezcla homogénea, se vierte en un bol y se añaden el aceite y los trozos de carne de puerro. Se mezclan muy bien para que los trozos queden bien envueltos en el adobo. Se dejan al menos durante una hora en el refrigerador.

Previamente, unas horas antes de utilizarlas, se habrán preparado unas brochetas de bambú. Esto evitará que ardan en el momento de utilizarlas.

En el momento oportuno, se enfilan cinco o seis pedazos de cerdo en cada brocheta, procurando que no se toquen entre sí, pues si están demasiado juntos no se cuecen bien y el cerdo debe estar muy bien cocido. Se asan

durante seis o siete minutos por cada lado, sobre las brasas o en la parrilla. No se deben poner las brochetas muy cerca del foco de calor, pues se quemarían antes de estar la carne en su punto.

El nombre de esta receta es el de «Saté babi».

ARROZ BLANCO AL ESTILO DE INDONESIA

Ingredientes para 6 raciones:

500 g. de arroz de grano corto o redondo

625 c.c. de agua

2 cucharaditas (facultativo) de sal

Este tipo de arroz blanco, denominado «Nasi putih», se prepara del siguiente modo:

Se pone el arroz en el agua con la sal en una cacerola y se hace hervir; cuando se inicie la ebullición, se tapa herméticamente la cacerola y se deja cocer a fuego suave durante 15 minutos y aunque quede entero estará perfectamente cocido si se cubre herméticamente la cacerola cuando se inicie la ebullición.

Si se prefiere que el arroz quede más blando, pero con los granos bien separados, se utilizarán 750 c.c. de agua.

Cuando se trate de un arroz de grano largo, se pondrá un litro de

agua para 500 g. de arroz, siguiendo el mismo método de cocción, pero calculando veinte minutos desde el momento en que se inicie la ebullición.

Bajo ningún pretexto se debe remover jamás el arroz durante los 15 ó 20 primeros minutos después de la cocción.

NASI GORENG

Ingredientes para 4 raciones:

Una pieza de pollo

Una unidad de puerro

Una hoja de laurel

Una ramita de perejil

300 g. de arroz

2 dl. de aceite de cacahuete

2 unidades de cebollas

150 g. de carne de cangrejo

4 dientes de ajo

12 unidades de colas de langostinos

125 g. de jamón cocido

Una cucharadita de comino triturado

Una unidad de pimiento encarnado

Una pulgada de macis

Una cucharada de manteca de cacahuetses

4 unidades de huevos

Sal al gusto

Se prepara el pollo, se le quita la piel y se hace cocer en agua en compañía del puerro mondado, una hoja de laurel, una ramita de perejil, y la sal necesaria. Cuando todo se haya cocido, se retira el pollo del caldo, y se corta la carne en pequeños trozos, separando los huesos.

Por otra parte, se lava el arroz en varias aguas y se remueve con la punta de los dedos y cuando el agua de lavado salga completamente transparente, se escurra.

Se hace hervir el caldo del pollo y se echa el arroz y se deja cocer durante unos 20 minutos. Después se escurra y se reserva el caldo para hacer una sopa.

Se calienta aceite en una sartén y se rehogan en él las cebollas y los ajos mondados. Se añade el arroz y se



rehoga rápidamente, sin dejar de removerlo, hasta que el arroz esté seco. Se añade entonces la carne de cangrejo, las colas de langostinos, el jamón en tiras, el comino, el macis, la manteca de cacahuete y, finalmente, los pequeños pedazos de pollo, se dejan cocer el tiempo suficiente para que se calienten.

Este plato se sirve rodeado de huevos al plato espolvoreados con perejil picado o bien con hortalizas encurtidas picadas, de plátanos fritos en rodajas, de rebanaditas de nuez de coco, de jaramago rallado o bien con otras cosas presentadas en pequeños recipientes individuales.

POLLO SALTEADO A LA BALINESA

Ingredientes para 4 raciones:

- Una unidad de cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- Una cucharadita de jengibre fresco, picado fino
- 3 unidades de pimientos rojos, sin semillas
- 4 unidades de nuez de Kemiri (*)
- Una cucharada de salsa de soja espesa
- Una pieza de pollo de 1 1/2 Kg.
- Aceite de cacahuete el necesario
- 2 cucharadas de azúcar de palma o moreno
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1/2 cucharadita de sal
- Una taza de leche de coco

Triturad y mezclar la cebolla picada, el jengibre, los pimientos, despojos de semillas y picados, las nueces de Kemiri y la salsa de soja, hasta obtener una mezcla homogénea. Se corta el pollo en cuartos y se rehogan rápidamente los pedazos en el aceite caliente. Cuando se hayan dorado, se retiran y se dejan escurrir. No se conserva más que una cucharada de aceite en el «wok» (**) para rehogar durante algunos minutos la mezcla preparada, removiendo constantemente. Se añaden el azúcar, el jugo de limón, la sal y la leche de



coco, y se continúa removiendo hasta la ebullición.

Se meten entonces los trozos de pollo en el «wok» y se dejan borbotear durante 25 minutos al descubierto, hasta que el pollo esté tierno y la salsa bien reducida. Se sirve acompañado de arroz blanco o de otros acompañamientos.

(*) Nuez de Kemiri (Aleurites moluccana). Es una nuez dura y aceitosa que se utiliza para perfumar los «scurries» indonesios y malayos. Se puede reemplazar por la nuez del Brasil (Bertholletia excelsa), pero su perfume es más ligero y menos azucarado.

(**) El «wok» es la sartén china, que tiene un fondo semiesférico.

El nombre de esta receta es el de «Ayam Bali».

BUEY EN LONCHAS A LA BALINESA

Ingredientes para 6 raciones:

- 750 g. de lomo de buey
- Una unidad, tamaño medio, de cebolla picada
- 3 dientes de ajo
- Una cucharada de jengibre fresco, picado
- 6 unidades, sin semillas, de pimientos rojos frescos
- 1/2 cucharadita de «trasi» (*)
- 3 cucharadas de aceite de cacahuete
- Una taza (250 cl.) de agua
- 2 cucharadas de tamarindo líquido
- 2 cucharadas de salsa de soja espesa

2 cucharaditas de azúcar de palma o moreno
Sal al gusto

Se corta el buey en finas láminas. Se ponen en un mezclador la cebolla picada, el ajo, el jengibre, los pimientos y el «trasi», y se mezclan hasta lograr una pasta homogénea.

Se rehoga esta mezcla en una salteadora removiendo constantemente, hasta que no se adhiera y no se separe el aceite. Se añaden los filetes de carne y se continúa rehogando hasta que la carne cambie de color. Se añaden el agua, el tamarindo y la salsa de soja. Se tapa el recipiente y se deja cocer hasta que el buey esté tierno.

Se descubre la vasija y se deja reducir la salsa. Se agregan el azúcar y la sal conveniente. Se sirve acompañado de arroz blanco, de verduras y de «sambal bajak» (**).

(*) El «trasi» es una pasta de gambas secas, muy fuerte, que se usa en diversos países del Suroeste de Asia, que se conserva indefinidamente sin necesidad de refrigeración.

(**) El «sambal bajak» es una mezcla de pimientos y de especias, que se utiliza en las comidas a base de arroz y de curry, que se vende preparada en los comercios del país.

El nombre de esta receta es el de «Daging masak Bali».

PESCADO A LA BALINESA

Ingredientes para 6 raciones:

- 750 g. de pescado de carne firme

- 2 unidades de cebollas medianas, picadas finas
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 1/2 cucharaditas de jengibre fresco, rallado fino
- Una cucharadita de «sambal ulek» (*)
- Una cucharadita de corteza de limón, rallada
- Una cucharadita de «galanga», en polvo (**)
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 2 cucharadas de azúcar de palma o azúcar morena
- 2 cucharadas de salsa de soja espesa
- Una cucharadita de sal
- Aceite de cacahuete, el preciso para la fritura

Se lava el pescado y se enjuga, cortándolo después en pedazos. Se calienta dos cucharadas de aceite en una cacerola pequeña y se rehogan en él las cebollas picadas hasta que se deshagan; se agregan los ajos picados, el jengibre rallado y se rehogan a fuego moderado, removiendo constantemente. Cuando se hayan dorado, se añade el «sambal ulek», la corteza de limón rallada, la galanga, el zumo de limón, el azúcar, la salsa de soja y la sal, dejando hervir este conjunto de dos a tres minutos. Luego se reserva.

Se calienta el suficiente aceite en una sartén y cuando esté bien caliente, se van friendo en él los pedazos de pescado hasta que tomen un color pardo. Se escurren, se colocan en una fuente de servicio y se cubren con la salsa.

(*) Sambal ulek.
Ingredientes: 25 unidades de pimientos encarnados, frescos; vinagre o tamarindo líquido el necesario, y 2 cucharaditas de sal.

Este preparado es una pasta de pimientos que se usa en la preparación de muchos platos balineses. Para confeccionarla se echan los pimientos en una mezcladora sin quitarles las semillas, agregando la suficiente cantidad de vinagre o tamarindo líquido para conseguir un verdadero puré de pimientos, que se sala, se mete en un bocal y se conserva en el refrigerador.

(**) Galanga (Alpinia officinarum). Gran planta herbácea, originaria de Tailandia y China, de la que se utiliza el rizoma, de sabor acre. El nombre de esta receta es el de «Ikan Bali».

TRANSPORTE

Aeropuerto: Bali posee un aeropuerto en Denpasar, frecuentado por aviones de todos los países.

Por el interior de la isla circulan multitud de autobuses y, sobre todo, vemos: pequeñas furgonetas. Si uno va a pasar varios días y desea moverse con libertad, es conveniente alquilar una moto. Resulta muy barato y es el mejor modo de acceder a todos los lugares. El tráfico es infernal, aunque inteligente.

HOSPEDAJE

Hay infinidad de bungalows y pequeños hoteles en toda la isla. Sólo queda elegirlos por sus características: es decir, si uno quiere más o menos lujo; más o menos tranquilidad. El lujo se encuentra en Kuta y Sanur: grandes hoteles (Bali Hyatt, Bali Seaside Cottages, Hotel Bali Beach, Hotel Sanur Beach Bali y Pertamina Cottages). Podrían añadirse cincuenta nombres a la lista. En Denpasar, Natour Bali Hotel y Hotel Denpasar. En Ubud, Hotel Menara, Hotel Mutiara, Hotel Puri Saren y Ananda Cottages.

Sin duda, es mejor arriesgarse en cualquier otra zona de la isla. Fuera de temporada de verano (que es cuando se produce la gran invasión de australianos), uno puede elegir tranquilamente el hotel que más le guste y al precio que le convenga, que puede llegar a las 700 u 800 pesetas por bungalow y día. Vale la pena hacerlo así.

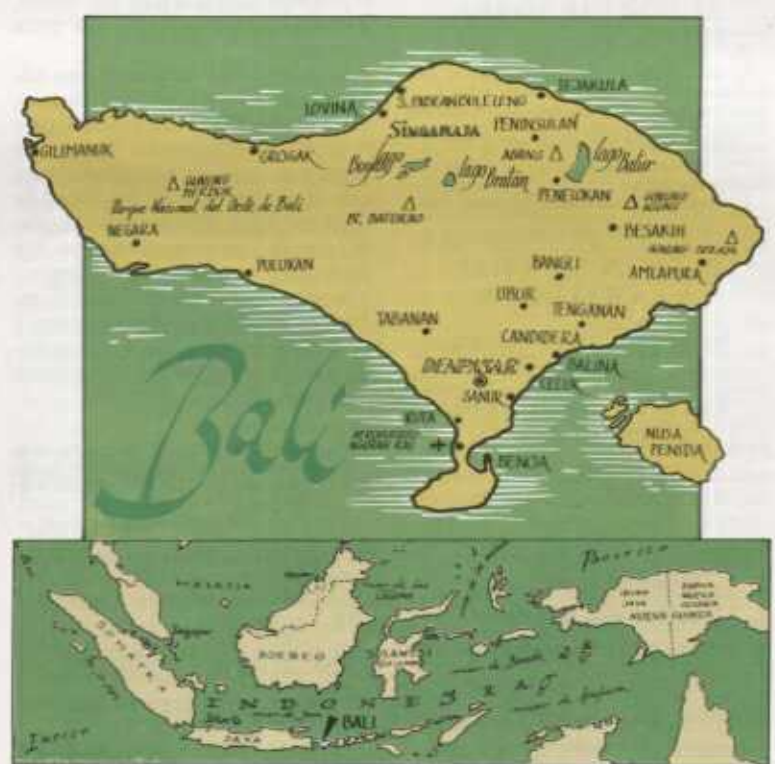
EN BALI AGENDA



COMER

Guardando las debidas precauciones de no tomar nada —ni el agua— sin hervir, vale la pena arriesgarse a comer en cualquier

puesto (warung) de los mercados locales, dejándose guiar por la vista. En Bali no faltan los restaurantes, y los precios para un español son, con frecuencia, irrisorios, en cuanto uno se aleja de los grandes hoteles.



Algunos ejemplos de restaurantes lujosos:

En Sanur: Tandjung Sari Hotel: elegantemente decorado. Sirven rijstafel. Taverna Hotel: europeizante en la cocina. Segara Village Hotel: platos indonesios. Carlos y Ramayana: también comida indonesia. Telega Naga: cocina china de Sechuán. Fuji: cocina japonesa.

En Kuta: Poppie's y TJ's: restaurantes yuppies, con comida indonesia y mexicana. Es más popular el Mini Restaurant.

En Legian: Depot Viva y Goa Restaurant.

En Ubud: Oka Kartini, Puri Restaurant y Oka Wati's (este último en medio de los campos de arroz). Para comida balinesa, es excelente el Ubud Restaurant, que ofrece sate, lawar y, a veces, babi guling y pato al humo.

También hay buenos restaurantes en Candidasa, Lovina y Amlapura.

QUE HAY QUE HACER

Visitar los templos más famosos (entre ellos, Besakih), los paisajes volcánicos (Monte y lago Batur y Monte Agung), los arrozales, las playas, el templo que guarda miles de murciélagos cerca de Padang Bai, la curiosa fabricación de sal en la misma zona, o en Kubutambahan, en el norte, las orfebrerías de Celuk, las representaciones teatrales, las ceremonias religiosas, las tiendas de antigüedades, por más que sean modernas, los estudios de los pintores de Ubud, el palacio de Klungkun, los arrecifes coralinos, hacer surf, jugar al golf...