

Sopa de noodles de mill

(Lajia, nord-oest de la Xina, fa 4.000 anys)

INGREDIENTS (10 persones)

- 2 kg de mill (*Panicum miliaceum*) o mill italià (*Setaria italica*), sencer o en farina.
- 2 litres d'aigua per hidratar la farina.
- 2 kg de cansalada de pit de porc ibèric.
- 5 unitats de nyam xinès.
- 10 fulles de *pak choi* (bleda xinesa) o 1 col xinesa.
- 5 litres d'aigua per a la sopa.

ELABORACIÓ

1. Triturar el mill amb un processador o un morter. Colar per aconseguir una farina homogènia.
2. Hidratar la farina amb aigua i deixar a temperatura ambient per a que fermenti durant 3 dies.
3. Un cop la farina hagi fermentat, abocar l'aigua de la superfície amb cura. Cuinar la farina molla en un pot fins obtenir una massa gomosa i viscosa.
4. Amb la massa tèbia, fer els fideus amb una extrusora, xeringa o un altre utensili. Deixar eixugar durant 1-2 dies a temperatura ambient.
5. En una olla gran, preferiblement de fang, afegir el porc ibèric sense tallar, el nyam, el *pak choi* i l'aigua. Cuinar a foc alt durant 3 hores.
6. Bullir els fideus en un altre pot amb una mica del brou del porc durant 5 minuts. Escórrer els fideus.
7. Servir la sopa sobre els fideus amb trossos de nyam, *pak choi* i porc en un bol de ceràmica.

OBSERVACIONS

- Es poden afegir sal o salsa de soja, però no tenim evidències arqueològiques del seu ús al neolític de Lajia, Xina.

NOTES:
