



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

L'uniforme del xef

Per què els cuiners i cuineres hem de dur una roba especial?

L'uniforme de xef s'ha convertit en un símbol d'estatus, influència i, per descomptat, de professionalitat. Molt enfora d'èpoques antigues on els cuiners i cuineres no eren tan ben vistos, de fet hi havia una dita que deia: «si vols pintar un brut, pinta un cuiner». A poc a poc l'ofici de xef, i per extensió el seu uniforme, s'ha anat fent valorar i avui en dia un xef és una persona influent en la seva societat.

Parlant de la roba de cuina, cal dir que cada peça de vestir té un propòsit específic. Des del simbolisme fins als usos dobles. Però comencem pel principi. Avui us he preparat una breu semblança sobre l'uniforme de xef.

A l'antiga Assíria, a mitjan el segle VII a. C., els xefs eren considerats membres estimats de la cort. A causa que els xefs tenien el poder d'enverinar aquells a qui servien, eren seleccionats amb cura i només podien exercir de cuiners aquelles persones que demostraven la seva confiança.

L'uniforme no va aparèixer fins que l'Imperi Bizantí va envair Grècia. Els cuiners usaven vestimentes similars a les dels sacerdots en els monestirs de l'Església Ortodoxa. Això es va fer per mes-

clar-se i escapar de l'atenció d'aquells que els perseguen ja que els cuiners eren membres importants de la societat Grega. Després de la invasió, es va seguir usant aquesta roba especial, que fou adoptada després per l'Imperi Romà.

L'uniforme de xef, amb el qual estem tan familiaritzats avui, va ser dissenyat pel qui es considera el primer gran cuiner de l'època moderna, Antoine Carême, el 1822. En el seu llibre titulat *Le Maitre d'Hotel Français*, dos xefs estaven un a costat de l'altre, cada un amb barrets blancs, camises grosses creuades i davantals lligats a la cintura; però no va ser fins a 1878 que l'uniforme es va posar de moda. Fou un altre gran cuiner clàssic, Auguste Escoffier, qui va estandarditzar l'ús de l'uniforme de cuiner. Tots els xefs dels restaurants que dirigia a Londres havien de portar el nou uniforme de xef. Si bé la història de l'uniforme de xef ha inclòs alguns canvis i modernització, la roba actual encara s'assembla molt a l'esbós de Carême.

Avui dia, l'uniforme consisteix en un gorro, jaquetilla, pantalons, sabates adequades, calcetins i un davantal al voltant de la cintura. El *pico* (mocador al coll) és una peça que ja no s'usa pràcticament. Cadascuna d'aquestes peces té un gran simbolisme i una funció versàtil per al xef que la porta.

Arribats a aquest punt sorgeix la primera pregunta: per què els xefs vesteixen de blanc? Hi ha tres raons per les quals els xefs vesteixen de blanc:

Per identificar ràpidament on és el xef a la cuina sols s'ha de cercar quin és el 'gorro' més alt

Carême ja va considerar que el blanc era l'elecció de color més apropiada, ja que simbolitza la neteja, vital en la cuina professional, tant a la feina com en la impressió que dona als clients.

El blanc reflecteix la calor, així que aquest color ofereix als xefs una protecció addicional contra les temperatures de cocció intenses.

Tot i que el blanc mostra les taques fàcilment, aquest es pot blanquejar per netejar-lo.

Però la roba de cuiner, no sempre ha estat blanca. De fet durant l'Edat Mitjana a Europa, els xefs usaven robes negres perquè havien de cuinar en llars de llenya. El color negre ajudava a ocultar l'acumulació de sutge i cendra.

Si anam peça per peça i d'adalt a abaix, tenim que apart de ser una peça molt útil, el barret de cuina és la més característica de totes de l'uniformitat.

N'hi ha de tots tipus, formes i colors, però el més reconegut el gorro alt, anomenat Toc Blanche. 'Toc' és una paraula àrab per dir barret i 'blanche' és francès per blanc, combinació que va ser adoptada pels francesos. Una gorra o gorro de xef té un gran simbolisme i parla de l'experiència i els coneixements d'un xef. Ara ja no, però l'alçada del barret simbolitzava l'experiència d'un Xef. Com més alt era, més veterà era xef. Es conta que el gorro de Antoine Carême tenia 45 centímetres d'alt i necessitava ser reforçat amb cartró.

El toc blanche també té un propòsit funcional. La primera és mantenir el cabell del Xef fora del menjar. El segon és que el personal identifiqui ràpidament on és el xef a la cuina; només han de cercar el gorro més alt.

L'altra peça que identifica el cuiner o cuinera és la jaqueta de xef, habitualment blanca amb doble botonada. La raó per la qual l'uniforme d'un xef és blanc és per a representar influència i una presència autoritària. El blanc desvia la calor en lloc d'absorbir-la; essencial mentre es treballa en una cuina calenta.

També el blanc és més embrutadís i obliga al xef a canviar-se amb més assiduitat. El material pesat protegeix el xef de la calor, el vapor i les esquitxades de líquids mentre cuina. En general, la jaquetilla té mànigues llargues per cobrir els braços quan es fica la mà en els forns.

Els pantalons dels cuiners estan dissenyats per a poder córrer per la cuina durant hores per això han de ser còmodes i transpirables.

Els calçons de cuina duen tradicionalment un estampat anomenat 'de pota de gall', però avui en dia es solen usar negres o grisos.

Aquests d'avui en dia queden més elegants.

CUINA DE TEMPORADA:

Pastissets de formatge tendre

INGREDIENTS

- 400g de melindros a l'ou
- 500g de formatge San Millán
- 120g +2 cullerades de sucre
- 6 ous grossos
- 2 tassons d'almívar amb un poc de licor al gust
- Cacau en pols

ELABORACIÓ:

Separarem els blancs dels rovells dels ous. En el recipient on tenim els rovells, afegim 60 gr. de sucre i batem amb unes varetes fins que estigui ben integrat i ben cremós. (volum x3). En aquest punt, hi afegim el formatge i ho mesclarem tot bé. Muntarem els blancs a punt de neu amb 60 grams de sucre. Quan comencem a muntar anirem afegint els altres 60 g de sucre a poc a poc, com una pluja, mentre seguim batent. Quan estiguin muntats, anirem afegint els blancs a poc a poc a la mescla de rovells.

Anam amb el muntatge: Prepararem l'almívar i amb ell emborratxarem el bescurts. Anirem col·locant els melindros mullats un al costat de l'altre, tots en un mateix sentit, fins a cobrir la base d'un recipient preferentment rectangular i gran (surt una bona quantitat de dolç). Tot seguit, cobrim els pans de pessic amb una bona capa de crema. Posam una segona capa canviant de sentit dels bescurts i finalment empolvorem amb cacau en pols de la superfície i ho deixarem en fred 2 hores mínim abans de servir.



ESCOLA DE CUINA:

- Crec que això ja ho he explicat en una anterior ocasió, però també diu el saber popular que el nombre de plecs del gorro de cuiner mostra quantes tècniques i habilitats culinàries ha dominat el xef.
- La doble botonada de la jaquetilla de cuina té dues funcions, el poder ser usada per homes i dones, i també es poder canviar-se el costat de la botonada ràpidament si ens hem tacat el costat visible.
- Evidentment el fet de canviar-se de roba de cuina i no usar la que duim per l'exterior, és per raons higièniques òbvies.