

Parlem de cuina

Curiositats del món de la gastronomia

El gorro de cuiner

Si hi ha una peça de roba representativa d'aquest ofici, és sens dubte el gorro de cuiner. Ja sigui alt, baix, pirata, de pastisser o amb xarxa, la veritat és que no es pot imaginar la imatge d'un cuiner sense ell. Hi ha historiadors que diuen que sota el pontificat del papa d'Avinyó Joan XXII (principis de 1300), van començar els cuiners a usar els alts i blancs gorros semblants als que s'usen avui dia. Contenen aquest papa, molt aficionat a la mostassa, era visitat molt sovint per gent del seu país natal, posseïdors tots de la ciència de la mostassa i que aquests portaven, segons l'escalafó dins les diverses empreses de fabricació de mostassa, fils d'or, segons la seva antiguitat, en les gorres que utilitzaven. Poc a poc aquest peça típica dels fabricants de mostassa es va anar estenent a altres oficis gastronòmics. Altres autors diuen que el primer esment que es fa del gorro de cuiner el fa l'abat Coyer, autor de nombrosos llibres de viatges. Coyer descriu al cuiner com un home que vesteix ricament, porta espasa al cinturó, llueix diamants en els seus dits i es distingeix del duc d'Orleans pel barret que usa i no més. L'abat va ser amic del famós cuiner i gastrònom Françoise Pierre la Varenne, el cuiner del marquès de Uxelles, autor de la Bíblia dels estofats "*L'école des ragouts*", allà cap a finals de 1600. Hi ha cuiners que es van deixar pintar amb la seva gorra, com va ser el cas del gran imaginatiu Laguipière, que per cert és també conegut com "El Gran Turc".

Carême, el cuiner de Talleyrands, tenia un gran barret de ras amb petites flors d'or, i no se'l treia davant ningú en els seus dominis, ni davant el Tsar Alejandro de Rússia, amb qui va coincidir algunes vegades.

Un altre que es retratà amb el seu gorro va ser Noel, (cuiner de Frederic el Gran de Prússia). Noel és famós perquè va ésser el primer que va afegir xocolata a una salsa de carn (perdiu amb xocolata). Amb l'autorització de Frederic, va posar una ploma de faisà a la gorra amb l'escut d'armes de Prússia.

Realitat o històries fictícies, el cert és que està contrastat que a partir del segle XVIII ja era habitual el gorro de cuina dins les cases més nobles europees.

L'arròs i el safrà

No es pot concebre avui dia un arròs sense safrà, però no sempre fou així. A la primera tots els arrossos sempre eren blancs. No s'ha pogut esbrinar qui va ésser el seu creador, però se sap l'any exacte del descobriment del safrà com a colorant alimentari; va ser el 1574, i es sap que el va crear un deixeble de Valerio de Flandes, que va ser l'artista flamenc que va fer les vidrieres del Duomo de Milà.

S'explica que el seu inventor, un jove italià, es va enamorar de la filla del mestre Valerio, que segons expliquen era bellíssima, la va demanar en matrimoni i es va celebrar el casament. El nuvi, aficionat a la cuina, va fer preparar un plat amb el qual sorprendria als seus convidats, una cosa senzilla i enginyosa, un arròs acolorit amb safrà. La idea li va venir per utilitzar el safrà per



preparar els colors, els grocs i els torrats, en realitat el que va fer va ser decorar un plat. Els comensals van quedar meravellats en veure unes impressionants fonts plenes d'un llavors d'or com la que porten els rius, esdevenint-se des de llavors el safrà com el colorant ideal per a l'arròs.

El plat en qüestió era el que coneixem avui com l'arròs a la milanesa (un tipus de *risotto*), els components són: arròs, mantega, formatge de Parma ratllat, safrà, moll d'os de bou i originalment amb una salsitxa feta de cervell de porc, carn de bou triturada i menuts de gallina.

Sense dubte degué ésser un plat memorable.

El cafè

Acabarem la jornada d'avui dissabte fent un cafetó... que no és cosa fàcil.

Una de les regles bàsiques per fer un bon cafè és emprar bona aigua. També molt important l'elecció del tipus de cafè: Aràbica (0,7-1,9% de cafeïna) o Robusta (amb 1,8-2,6% de cafeïna). Important també és el tipus de torrefacció: breu (canyella-clar) / mitja (marró-clar/llarga (torrat-fosc, tipus francès, italià,

expres). Al contrari de les creences, un cafè més torrat no equival a un cafè més bo ni més fort.

El cafè no ha de sobrepassar els 96 °C, o sigui, no arribar al punt d'ebullició. "Cafè bullit, cafè perdut".

Cada cafetera necessita un tipus de mòlta distint. La exprés, mòlta fina. Les de filtre, mòlta mitjana...

El servirem sempre dins una tassa de porcellana per a mantenir la temperatura. No ens oblidem d'una bona elecció del tipus de sucre.

Sempre ens quedarà l'opció de fer un *Kopi Luwak*, el cafè més car del món. Una tassa d'aquest cafè pot voltar els 50€. El fabriquen a partir dels grans de cafè que han estat digerits per un tipus de civeta, un mamífer d'Indonèsia.

Bona setmana i bon profit.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



Divulgació

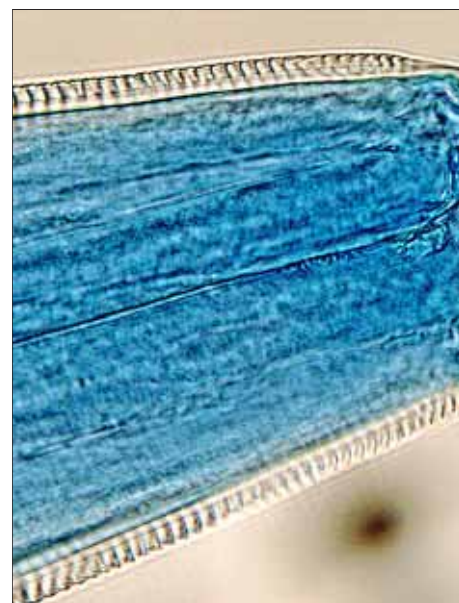
Paràsits

Quan xerram de paràsits, el primer que ens ve al cap són les puces i paparres, però hi ha un món molt més ample. Per fer una separació en dos grans grups, podem xerrar dels ectoparàsits, que són els que estan sobre la pell, i els endoparàsits, que són els que estan dintre del cos.

Dintre dels ectoparàsits, que solen ésser insectes, sí que tenim les puces i les paparres que tots coneixem, essent les puces les que piquen i salten, i les paparres les que es queden aferrades i s'omplen de sang. Però a part d'això, també tenim els polls, iguals que els que podem tenir les persones, i les sarnes. Les sarnes són ectoparàsits, ja que viuen a la pell, però no hi viuen ben bé al damunt, sinó que s'introdueixen dins ella, arribant en alguns casos a perforar-la fent galeries, produint una picor insuportable. L'altre gran grup són els paràsits interns, els que normalment de forma col·loquial anomenem cucs. Però no només són cucs els que viuen dintre del cos, també hi ha mosques que per sobreviure passen temporades dintre de cavitats corporals. Els dos casos més coneguts són *Oestrus*, que és la mosca que tira els seus virons dintre del nas de les ovelles, i del pastor si es despista. Aquests virons tenen unes pues per enganxar-se al nas i així poder aguantar

l'hivern, després tornen sortir per continuar el cicle i tornar a tenir la mosca volant. Un altre cas similar és *Gasterofilus*, una mosca que posa els ous a les cames dels cavalls; els cavalls, per rascar-se amb la boca, es traguen els ous, que es desenvolupen dintre de l'estomac, on els virons, que també tenen pues, s'enganxen, provocant doloroses úlceres d'estómac als cavalls.

Un altre exemple són els que tècnicament anomenem *cestodes*, que per què ens



entenguem un exemple és la solitària. Són cucs plans amb una morfologia molt curiosa, ja que tenen un cap que es fixa a l'intestí i una sèrie de segments que van creixent, però si tan sols s'eliminen els segments corporals, el cap torna a produir la resta del cos. És per això que es diu que quan antigament podien estirar la solitària per treure-la no servia per res, ja que el cap es solia quedar dintre i el paràsit tornava a créixer.

Normalment, els carnívors i les persones són hostes dels adults, i els herbívors tenen les fases larvàries al seu interior, que són una espècie de vesícules amb el paràsit a dintre, provocant molts de danys a l'animal. Per exemple, hi ha una tènica que tenen les ovelles que forma un quist al cervell, fent que les ovelles donin voltes contínuament fins que es moren. Els cavalls en particular sofreixen un paràsit anomenat *Anoplocephala*, que es col·loca a la unió entre el cec i el budell prim, provocant taps si s'acumulen massa individus. Aquesta situació dona lloc a greus còlics.

L'altre gran grup de paràsits són els *nematodes*, és a dir els cucs rodons, similars als que solem veure a la terra, però de vida parasitària. Aquests cucs els podem trobar als intestins, com els *Parascaris*, que produeixen greus oclusions intestinals als poltres, ja que un sol poltre pot tenir quilos d'aquests paràsits. També podem trobar cucs als pulmons fent pneumònies verminoses,

com *Dyctiocaulus* al ramat oví, o fins i tot dintre del cor, com fan les *filàries* dels cans. Però això no és tot, sinó que també tenim els *trematodes*, que són uns paràsits parenquimatosos que després de fer voltes pels diferents òrgans dels animals s'acaben instal·lant al fetge dels animals, com *Fasciola*, que trobam principalment al fetge de vaques, però també s'han donat casos en cavalls.

A part d'això també hi ha una àmplia gamma de paràsits unicel·lulars com *Babesia* o *Leishmania*, que ja comentarem un altre dia.

Com ja he comentat altres vegades, jo som manescal de cavalls, però també som investigador dintre del camp de la parasitologia, i estic molt interessat a poder realitzar un estudi gratuït als cavalls i altres bísties de la vall de Sóller. Si algú vol participar a dit estudi, tan sols s'ha de posar en contacte amb mi i facilitar les buïnes dels seus animals. Per participar o per qualsevol dubte podeu dirigir-vos al correu andreuoliver@gmail.com, o trobar les meves dades de contacte a la Guia útil, de la darrera pàgina d'aquest setmanari.

Andreu Oliver

