



## PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández  
Cuiner

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

# El ganivet

La història del ganivet és antiga. Ho és tant que quasi es perden els seus orígens dins l'antiguitat

La història del ganivet és realment antiga, de fet ho és tant que quasi es perden els seus orígens dins l'antiguitat. Quasi segur que al principi es va concebre com una arma i poc a poc va anar rebent més usos i així també es va anar introduint a la llar i va ocupar el seu lloc a la taula.

Algunes de les primeres eines que aprengué a fer l'espècie humana foren les destrals i els ganivets. Ambdúes eines amb caràcter més ofensiu que defensiu.

Al Paleolític es confeccionaven ganivets amb finíssimes fulles elaborades amb sílex. Aquestes eren de dors rom que s'encastaven després en mànecs de fusta o òs.

Quan es van introduir els metalls, es van fer ganivets de coure, ja que el ferro com a mineral estratègic es dedicava a la fabricació d'espases i articles de gran luxe, per ser en els seus principis un mineral escàs.

A la Grècia clàssica, com es desprèn de les il·lustracions que ens proporcionen les pintures de les peces ceràmiques d'aquella civilització, el ganivet es va anar obrint camí a taula.

Però en general, per a l'Antiguitat clàssica el ganivet era més un instrument d'ús en rituals, que element per a la taula, on certament el seu ús era escàs, ja que els aliments hi arribaven

des de la cuina trossejats pel cuiner o en peces senceres que els comensals devoraven amb les dents.

Alguns ganivets romans disposaven d'un eix sobre el qual girava la fulla per plegar-se i encaixar en una ranura practicada al mànec, com la navalla actual.

A més del ferro, els romans van fabricar ganivets de bronze, de coure per a la caça, de sabater, de ferrer, per tallar el formatge, per a la fruita, per al peix, per a la carn i fins i tot per tallar unghes, de manera que de vegades la taula es convertia en un mostrari de ganiveteria.

Ja a l'edat mitjana, la seva raresa i preu van convertir el ganivet en objecte de regal per a recent casats, costum grec que ja van adquirir també els romans.

També durant l'Europa medieval, els convidats que acudissin als banquets havien de portar els seus propis ganivets, ja que els amfitrions no podien proporcionar tan ric objecte a tots els seus hostes. Tal era el seu valor que els ganivets, a les cases més apoderades, es presentaven a taula en un estoig de cuir. Al costat de l'estoig es posava un punxó i una llima per esmolar-los si calia.

Ja n'he parlat en anteriors ocasions en aquestes pàgines, però Enric de Villena, va escriure a finals de l'Edat Mitjana un tractat que va titular Art de tallar del ganivet o «Arte cisòria», primer manual d'etiqueta cortesana que intentava ensenyar entre altres.

A l'Edat Moderna, a partir segle XVI i fins al XVIII, el ganivet seguia essent el rei indiscutible de la taula, de fet les tres peces de la coberteria: ganivet, forqueta i cullera no van aparèixer juntes a la taula fins a finals del XVI, en què va néixer

el concepte de coberteria. Amb anterioritat a aquella època el mateix ganivet, que amb aquesta finalitat acabava en esmolada punta, servia com a forqueta. Si mirau l'article publicat el 5 de maig de 2012 sobre la forqueta, en podreu veure l'origen d'aqueta útil eina.

<http://www.cuinant.com/pdf/5maig%2012.pdf>

A partir del Segle XIX, el ganivet va començar a entrar a totes les llars. Amb el temps es feien de tota mena de metalls, tot en funció del poder econòmic de la casa. Des d'humils ganivets elaborats d'estany fins a preciosos ganivets elaborats amb plata. Tot això es va resoldre amb la invenció del ganivet d'acer inoxidable a l'any 1921. I d'aquí ja fins als nostres dies.

Tenim la puntilla, de verdura, de cuixot, de peix, de mantega, per a sobrasada, per pa, per salmó, de tall, de cop, mitges llunes, japonesos, tailandesos... i així tants de ganivets com ingredients, receptes i cultures tenim dins el món de la gastronomia.

La setmana que ve ens veurem alguns dels més habituals. El ganivet que veis a la imatge de la marca ARPA, està fabricat a Sóller de forma totalment amateur (però amb una professionalitat indiscutible) per al bon amic Pere Coll escolar, podeu veure com els fa al seu perfil de youtube. M'ha contat que aquesta dèria l'hi va començar a sorgir durant la pandèmia. Com a curiositat ARPA ve de la unió dels noms dels seus dos fills Ariadna i Pau.

Afila't Sóller / ARPA Ganivets Artesanals: <https://www.youtube.com/channel/UCbDAI2uyki8z38FFKdywGPw>



### CUINA DE TEMPORADA:

## Tartare de salmó i lluç

Amb vinagreta de taronges

### INGREDIENTS

Per a 5 comensals

● 400 grams de peix fresc, (salmó i lluç) per persona, 1 ceba mitjana (picada ben fina), 1 pebre verd petit (també picat ben fi, 1 ou dur bullit per persona (separar blanc i rovell un cop bullit), anet picat 1 llimona, sal i oli d'oliva.

● Per a decorar: Unes tàperes picades (una cullerada sopera plena, unes fulles de lletuga i una tomàtiga tallada a cubs sense pells ni llavors

Per la vinagreta: El suc de 3 taronges (+/- 1 dl), 1dl d'oli d'oliva, 1 dl de vinagre de vi, un poc d'anet picat, sal i pebre bo i un poc de salseta de Ketchup.

### ELABORACIÓ:

● Pica fi reservau per separat: el peix (desespinar i retirar l'excés de greix), la ceba, el pebre, les tàperes, el blanc d'ou, el rovell d'ou i l'anet.

● Dins un bol trempau mesclant bé tot el peix amb el suc de la llimona, un poc d'oli, sal i l'anet, deixau reposar uns minuts fins que l'àcid de la llimona comenci a coure el peix.

● Apart prepara els plats amb un petit bouquet de lletuga i fent un cercle i a petits muntets col·locau-hi les guarnicions: la ceba, el pebre, les tàperes i les tomàtigs.

● En el centre col·locau el peix amb l'ajuda d'un paper d'acetat o un motllo a l'ús.

● Regau-ho tot amb la vinagreta que haurem elaborat mesclant i emulsionat lleugerament tots els ingredients de la mateixa.

● Acompanyau-ho amb unes torrades de pa de motllo i un poc de mantega.



### ESCOLA DE CUINA:

● Per a fer aquesta recepta usam peix cru, així que hem de tenir la precaució de congelar aquest 48 hores abans per a evitar problemes amb l'anisakis.

● El peix el tallarem amb un ganivet que estigui ben esmolat. No hem de capolar el peix, han de quedar bocinets més o manco regulars.

● La vinagreta es pot preparar abans, fins i tot uns dies abans i així els sabors s'unifiquen. A l'hora de servir l'hem d'emulsionar.

● La salsa vinagreta es classifica dins el grup de salses emulsionades però no estables. Això vol dir que els seus component passats un minuts de l'emulsió es separen, per això només la servirem en el darrer moment.