



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

El ganivet (III)

Cada ganivet té la seva utilitat a la cuina i també a la taula

Seguim amb la temàtica de la setmana passada xerrant d'una de les eines més importants dins la cuina: el ganivet.

Aquest, com a element de tall, és reconegut des del començament dels temps. Probablement és una de les primeres eines emprades per l'home. Des d'aquells primers trossos de sílex, esmolats per la simple casualitat de l'atzar, fins als nostres dies on podem gaudir dels models més variats i complexos; el camí en aquesta història esta plagat de curiositats i fets a destacar.

Com ja he dit, les primeres eines per tallar o descarnar els ossos de les peces caçades estaven fetes de pedres esmolades. Però la vertadera història d'aquest estri està molt lligada a l'aparició i ús del ferro i altres metalls.

Si obviam qualsevol instrument de tall que no sigui de metall, tot sigui sols per escurçar l'extensa pluralitat d'instruments de tall que podríem explicar; podem dir que no es coneix amb precisió la data en què es va descobrir la tècnica de fondre mineral de ferro per generar un metall susceptible de ser emprat. Però els primers aparells de ferro descoberts pels arqueòlegs a Egipte daten de l'any tres mil a.C. i se sap que ja abans d'aquella temporada s'empraven ornaments de ferro. Els grecs perfeccionaren la tècnica descobrint com endurir les armes de ferro a través de tractament tèrmic.

Podem destacar que la funció que la majoria dels ganivets tenien, sobretot en determinades temporades de la histò-

ria, com a l'Edat Mitjana; era la defensa i com a arma d'atac. Això va donar lloc a que entre les primeres evolucions que va tenir el ganivet per tal de passar a un ús no bèl·lic, fou tenir una punta més arrodonida i menys punxeguda.

No obstant Felip V va prohibir al segle XVIII l'ús de punyals i ganivets. El Consell de Castella va prohibir la fabricació d'armes blanques i va fer destruir les fabricades. I al 1728 es castigava amb gran duresa la fabricació d'aquest gènere d'armes. Al llarg del regnat de Carles III es condemnava amb presó l'ús d'aquestes d'armes blanques. Això va suposar un fre a l'evolució i ús del ganivet, com a element de tall.

No fou fins ben entrat el segle XIX, qunt es va tornar a popularitzar l'ús dels ganivets, fins al punt que portar un ganivet de butxaca o bé navalla era d'enorme utilitat com a eina pràctica, obrir correspondència, esmolar un llapis... i en mitjans més rurals era molt usat com a substitut del propi ganivet per tallar pa, embotits, fruites... i fins avui en dia

encara hi ha molta gent amb una navalla dins la butxaca.

Com és un ganivet?

Els nous materials i la millora de la maquinària i els sistemes de producció, van donar lloc a finals del segle XIX i principis del XX, a una extensa pluralitat d'instruments de tall, entre aquells que podem trobar múltiples i variats dissenys de ganivets, absolutament metèl·lics, o bé amb mànecs de molt diferents materials: fusta, plàstic, os, entre d'altres materials. Estan ara molt de moda els ganivets amb elements ceràmics.

I si són molt els tipus de materials usats en la seva construcció; són més els diferents tipus i formes en que els podem trobar. No és exactament el mateix tallar un tros de pa amb un ganivet de serra que amb un de pla, o bé un tros de formatge, o bé una verdura o bé un tros de peix o bé carn. Cada ganivet té la

seva utilitat a la cuina i a la taula.

Com triar un bon ganivet?

Com en tot, quant millor sigui la qualitat de l'eina escollida, millor serà el resultat. Però això té la seva contraprestació amb el preu. Hi ha preus de totes butxaques, però si us he de recomanar alguna cosa, començant amb un ganivet de 30/50 euros ja tindrem una eina duradera i bona. Mai compreu aquest sets amb 7 o 8 ganivets per 15/20 euros tant habituals en certs tipus de comerços.

Per escollir un bon ganivet cal tenir en compte una sèrie de factors, com ara la finalitat, l'ergonomia o bé el material del ganivet. D'aquesta manera tenim múltiples tipus a la nostra disposició: de verdures, desossadors, filetejadors, puntetes, de serra, per tallar cran, per separar ossos.

També amb aquesta primera compra feis-vos amb una bona funda, un bon esmolador i unes bones tissores.

D'una manera molt bàsica i per a començar heu de tenir un pelador, un de serra, un desossador, unes tissores de cuina i un bon ganivet de tall de verdures. Aquest és el set inicial que recomanem a l'Institut

Ergonomia és fonamental a l'hora d'escollir un ganivet. Abans de comprar-lo heu de demanar que us els deixin agafar i veure que el sentiu còmode a la mà. Un punt important també a tenir en compte és el pes.

També mirau que el mànec sigui d'un sols cos, llis i sense ornaments que el facin incòmode.

Si podeu, al manco a nivell professional, no compreu ganivets amb el mànec de fusta. Són poc higiènics ja que la fusta és porosa i molts microorganismes s'allotgen en ella.

Un bon ganivet és aquell que té el seu centre de gravetat al punt on acaba el mànec i comença el full. Sospitau dels ganivets on el mànec pesa molt o bé de l'inrevés. I sobretot us heu de sentir còmodes agafant el ganivet i fent el joc de canell en el moment de tallar.



CUINA DE TEMPORADA:

Tàrtar de llobarro i gambes de Sóller

INGREDIENTS

Pel tàrtar

- 300 grams de llobarro net d'espines i pell.
- 200 grams de gambes de Sóller.
- Per a amanir el tàrtar: 1 rajolí d'oli d'oliva, 1 culleradeta de mostassa antiga, 1 cogombre en vinagre picat, 1 cullerada de tàperes picades, 2 fulles de cibulet, 2 brotets d'anet, sal i pebre bo blanc.

- Per a decorar: 2 dl d'oli d'oliva, brots de fines herbes, 1 potet d'ous de salmó o succedani de caviar, si pot ser de color taronja o vermell, 10 torrades de pa o biscotes.

ELABORACIÓ:

- Per començar farem un oli de cibulet per a decorar, tallarem les puntes de 10 brots de cibulet que reservarem per decorar al final, la resta del tronc del l'herba aromàtica el posarem dins el tassó de la batidora elèctrica juntament amb l'oli i ho picarem però el temps mínim per no encaletir massa l'oli, reservar.
- Per fer el tàrtar tallarem a ganivet la carn de llobarro i les gambes, poseu-ho tot en un bol seguidament ho amanirem amb l'oli, la mostassa antiga, el cogombre, les tàperes i les fulles de cibulet i d'anet ben picadets, salpebrarem i mesclarem sense esclafar.
- Per muntar-ho col·locarem una cullerada de tàrtar sobre les torrades, ens hauria de quedar un gruix d'un centímetre, a sobre hi col·locarem els ous de salmó, la punta de fulla d'herbes aromàtiques i un rajolí d'oli verd que hem fet.



ESCOLA DE CUINA:

- Per a fer el tartar pensau que s'ha d'haver congelat el peix prèviament.
- Tenim la tendència de rebutjar els tronquets de les herbes aromàtiques, però aquests ens poden servir molt bé per a aromatitzar brous o olis, per exemple.
- Podem afegir a aquesta recepta unes olives negres picades, i així tenim un color més per a la composició final.
- Si en lloc de picar les gambes les esclafem ben fines podem anomenar al plat carpaccio.
- Queda molt bé acompanyar aquests tipus de plats amb alguna salseta lleugera, amb alguns tocs avinagrats.
- Moltes vegades he guarnit el tàrtar amb gaspatxo.