

PARLEM DE CUINA

Illes Balears, escola de cuina (I)

Les darreres setmanes del 2009 i aquestes primeres del recén estrenat 2010 han estat molt fructíferes pel que respecta a les noves publicacions de llibres de cuina que han sortit a la venda: *Cine a la Carta* (ed Raima), *Simfonia Gastronòmica* (ed Siruela) o *S'assassí d'es Tumbet*, el darrer llibre de Xesc Bonnin.

De tots ells us en parlaré durant els propers articles, ja que avui dedicaré la jornada gastronòmica a la presentació del llibre: *Illes Balears, escola de cuina*, editat per la direcció general de formació professional i aprenentatge permanent de la conselleria d'educació i que fa poc que ha sortit al carrer. Fa un any aproximadament, des de la Direcció General d'FP i amb l'ajut com a coordinador d'en Toni Pinya, es va començar a gestar aquest llibre que presenta un seguit de receptes elaborades pels alumnes i professors en els diversos instituts de les Illes on es cursen els cicles formatius de cuina: l'IES Alcúdia, l'IES Calvià, l'IES Isidor Macabich, l'IES Juniper Serra, l'IES Marc Ferrer, l'IES Maria Àngels Cardona, l'IES Puig de Sa Font i com no, l'IES Guillem Colom Casasnovas. Amb una edició i fotografia molt acurades, el llibre ens ofereix quasi mig centenar de receptes presentades de forma bilingüe Català/Castellà i acompanyades amb consells i comentaris sobre les mateixes; a més d'una breu presentació de cada un dels centres participants.

Usant les paraules del pròleg del Sr Miquel Mestre Morey, Director General de Formació Professional i Aprenentatge Permanent; no es pot definir millor aquests llibre que així:

"(...) M'agradaria que aquesta publicació fos un reconeixement a tots els que al llarg de més de 80 anys, d'una manera o l'altra, amb les seves mans, el seu coneixement, el seu coratge i la seva saviesa, han posat la formació professional de les Illes Balears en el punt de mira de les nostres empreses. (...)"

"(...) fruit d'una barrejadissa de coneixements bàsics de química, de ciències, de matemàtiques, d'art, d'història i de cultura popular. Tots aquest elements formen els pilars del bon professional, i també de la cuina. (...)"

Un dels aspectes que m'agradaria destacar, és que el fet de que hi siguin presents instituts de totes les illes de l'arxipèlag, fa que el ventall de cuina tradicional sigui prou significatiu. De Menorca podem trobar la panadera de roja (escòrpora) o arròs de la terra.



Des d'Eivissa ens proposen la llagosta a la Eivissenca o el Flaó. Les propostes que arriben des de Formentera passen per una Amanida de peix sec de Formentera o un guisat de bestiar. De cuina de l'illa de Mallorca trobam propostes tant variades com una cigala Mallorquina amb caragols, un cruixent cremadillo, el saborós aguiat de congre de Cala Torre, el frit de sang de xot o cabrit o una colflori amb ametlles. Però si el que busquem són receptes tradicionals però amb un toc "especial" podem optar per a fer un "xups" de pollastre fregit amb crema de gingebre i rotllets d'arròs, un anfós amb trampó gratinat amb all-i-oli d'espínacs o un gató d'avellanes amb textures de

primavera.

I com no, no puc acabar de presentar el llibre sense deixar-vos una recepta de les que presenta l'institut de Sóller per a que us enllepoligieu bé amb el llibre.

Cremadillos de crema

Crema pastissera: 1 litre de llet, 7 rovells d'ou, 200 g. de sucre, 100 g. de farina, llimona i canyella.

Elaboració: Posau la llet amb el sucre i els aromes a encalentir, i un cop bullida la deixau reposar fins que sigui tèbia. A part, i dins un bol, posau els ous i la farina (però no ho mescleu). Ara a poc a poc anau afegint la llet tèbia a la mescla d'ous i anau remenant amb suavitat, fins afegir tota la llet i obtenir una crema sense grums. Posau-ho tot sobre el foc i ho encalentiu (no ha de bullir). Un cop espessa, deixau refredar la crema dins un recipient diferent del que hem emprat per cuinar-la.

Pasta de fulls: 1 quilogram de farina, 5 dl d'aigua, 50 g. de mantega, una cullerada de suc de llimona o vinagre i 950 g. de mantega.

Elaboració: Realitzar dues masses diferents: una amb tots els ingredients, menys els 950 g. de mantega i l'altre amb aquests 950 g. de greix. Ambdues elaboracions han de tenir la mateixa textura, és a dir, igual de fluïdes un cop amassades. Estirau la massa d'aigua amb forma d'estrella de 4 puntes i embolicau amb ella la mantega feta un bloc. Estirau-ho amb suavitat fins aconseguir una massa rectangular d'un centímetre de gruixa i doblegau la massa sobre sí mateixa en tres plec. Deixau reposar uns 15 minuts. Llavors repetiu aquesta elaboració 3 vegades més. La darrera vegada ja la podeu deixar estirada (½ cm) per a tallar uns discs del diàmetre d'un tassó.

Posau aquests discs, d'un en un, sobre un paper alimentari espolvorejat de sucre i estirau-los ovalment amb l'ajut de l'aprimador. En el centre de la massa disposau-hi una cullerada de crema i doblegau les peces sobre sí mateixes. Pitjau una mica els cantons i enfornau-los a 200°C uns 10 minuts.

Bon profit i bona setmana.

parlemdecuina@hotmail.com

Joan A. Fernández



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

La humiliació masclista de la dona

Una amiga meua de Barcelona, amb qui comparteix moltes idees i sentiments, tant a través del facebook i com amb els articles setmanals que li envio; em va enviar una d'aquestes presentacions o power points i quan l'he oberta m'ha donat la clau per iniciar l'article. Malgrat no sigui la primera vegada que tract aquest tema, amb la presentació he tingut una nova perspectiva per a desenvolupar-lo. El menyspreu que s'ha tingut cap a la dona dins una gran part de la història de la humanitat es veu reflectit en cada un dels textos que amb el nom "escrits centenaris", traduïts a continuació, exposaré. Per més senzilla la lectura, els textos traduïts aniran en cursiva.

El primer és de Zaratustra, un filòsof persa que visqué durant el segle VII a d. C Diu: "La dona deu adorar a l'home com a un déu. Cada matí s'ha d'agenollar nou vegades consecutives als peus del seu marit i amb els braços creuats demanar-li: Què desitgeu que faci? Com podeu veure la humiliació ve de temps enrere. I inclusiu es trobava dins molts diferents legislacions com fou en els articles de la Constitució nacional anglesa del segle XVI: "Totes les dones que sedueixin i portassin al matrimoni als súbdits de sa majestat mitjançant la utilització de perfums, pintures, dents postisses, perruques, farcits dels malucs i pits, incorrerien en delictes de bruixeria i el casament quedarà anul·lat automàticament". La bruixeria moltes vegades, per no dir totes, es pagava amb la pena de mort, recordau el cèlebre judici de "Les bruixes de Salem" i els distints autos fet celebrats contra les "bruixes", moltes d'elles simplement eren coneixedores que empraven plantes medicinals, pel Tribunal de la Inquisició?

La religió o els llibres sagrats també tenien delictes, com son les Lleis de Mon d'un llibre sagrat de l'Índia, que a mes d'esser irreverent el que diu, fa parts i quarts: "Malgrat la conducta del marit sigui censurable, encara que es doni a altres amors (o sigui que posi unes banyes de cérvol a la

dona), la dona virtuosa ha de reverenciar-lo com a un Déu. (la figura masculina del Déu masclista també ve d'enfora) Durant la infància la dona aprendrà del seu pare, al casar-se del seu marit; si aquest es mor, dels seus fills (encara que no ho exposi queda ben clar que dels fills mascles) i sinó els tingués, del seu sobirà. Acabava amb una frase prou contundent: Una dona mai ha de governar-se a si mateixa. O sigui dependència absoluta cap al mascle en qualsevol instància de la seva vida. I això no és tan sols que hagi durat fins ara, sinó que ha propiciat la violència masclista sobre la dona que es pateix avui en dia.

Atès que també hi havia llibres de bona conducta, del que n'he trobat alguns que no tenen tara, respecte a la manera de comportar-se socialment la dona, al tractat de conducta moral i costums de França, del segle XIV, "le Ménagier de Paris", l'atac cap a la dona encara és més violent, inclusiu en fa una apologia a la violència contra la dona que és de vergonya. Diu: "Quan un home fora reprès en públic per una dona (no especifica si amb raó o sense ella), tindrà dret a copejar-la amb el puny o el peu i a rompre-li el nas, per a que així desfigurada, no es deixi veure, empegueïda de la seva fesomia. I remata el text: "I li estarà ben merescut per dirigir-se a l'home amb maldat i un llenguatge agosarat". Tant el codi de Hamurabi, o sigui la Constitució de Babilònia del segle XVII a d. C, tracta a la dona com un simple objecte sense cap tipus de dignitat, de la qual l'home pot fer el que li vingui en gana. A l'Alcorà, també deixen a la dona poc més o menys com un drap brut.

A continuació venen les frases, dels "llumeneres" dels distints personatges històrics que, no tan sols les amollaren, sinó que les escriviren.

Començ pel conegut Enric VII, rei d'Anglaterra, i cap de l'església anglicana, en el segle XVI; la qual em recorda un article de la llei d'enjudiciament civil durant la dictadura

franquista, on es comparava en drets excloents, a la dona i als subnormals. Podria esser que Franco s'inspirés en aquest edicte. Diu el mateix: "Els nins, els idiotes, els llunàtics i les dones no poden ni tenen capacitat per efectuar negocis". A la llei franquista, si els podien fer les dones, però amb consentiment del marit"

La història de la humanitat quasi sempre s'ha cementat sobre l'abús als més dèbils i fràgils. Excepte els pobles més evolucionats, més en contacte amb la terra i al respecte a tot el que els permetia la vida, als que en més d'una ocasió se'ls ha anomenat de salvatges, han tingut cura de les dones, els nins i els vells.

Una societat capaç d'emprar en gran mesura la violència per resoldre els seus conflictes i no em refereix tan sols a la violència física, n'existeixen moltes altres (mental i emocional) em sembla que no està assumint el grau d'evolució que li pertocaria, malgrat tots els avenços en altres nivells: científics, tecnològics, etc. De sempre m'ha semblat un absurd, anar a cercar na Maria per sa cuina, pul·lulant per altres planetes, galàxies, amb uns projectes que valen milions de dòlars, quan encara no s'ha estat capaç d'arreglar la pobresa en el nostre planeta, quan tres quartes parts de la nostra humanitat passa fam i estan mancats del més mínim per viure amb dignitat.

La preparació de les noves generacions a través de l'educació a tos els àmbits, des de la guarderia, fins a la universitat, hauria d'esser l'eix fonamental perquè elles tinguin la consciència necessària perquè lacres com la que he escrit de la manca de respecte i no tan sols a la dona, sinó a qualsevol ésser humà s'acabi d'una vegada per totes.

Josep Bonnin

