



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Dones a la cuina

Aquesta setmana parlarem de Margalida Alemany Enseñat

Aquest passat 8 M, entre molts d'altres actes, a l'Institut s'ha duit a terme una iniciativa de posar el nom de dones rellevants a les aules. Com una forma de visibilitzar el pes de la dona dins la ciència i l'educació.

La manca de visibilitat que pateixen les dones és un dels principals obstacles per trencar el seu sostre de vidre i de ciment. La visibilització de dones referents és una eina valuosa que aprofita l'experiència de dones que ja han viscut situacions determinades en l'àmbit professional per inspirar qualsevol persona en el desenvolupament de la seva carrera i en l'assoliment dels seus objectius.

D'aquesta manera Dorothea Bate, Rosa Parks, Úrsula Pueyo, Cindy Sherman, Lise Meitner, Mercè Rodoreda, Carmen Baroja, Mary Shelley, Katherine Johnson o Aurora Picornell tenen el seu nom en alguna de les aules del nostre center.

Així doncs, a partir d'ara és la nostra responsabilitat anar incorporant aquests noms de dones de forma progressiva en el nostre dia a dia per homenatjar-les i donar-les la visibilitat que es mereixen.

Per la part que fa a la cuina hem es-

collit a la cuinera d'Andratx Margalida Alemany i Enseñat pel seu paper de la promoció i visualització de la cuina mallorquina. De fet l'any 1997 va rebre el Premi Ramon Llull en reconeixement de la tasca desenvolupada com a professional en el camp de la gastronomia, pel paper que ha complert en la recuperació d'antigues receptes de la cuina tradicional de les Illes Balears, així com per la tasca divulgadora i docent que duit durant gran part de la seva trajectòria professional al cap davant de Can Tàpera, centre de formació social de la Caixa de Balears «Sa Nostra».

A més na Margalida ha recopilat milers de receptes de cuina i les ha publicades en varis llibres de cuina:

• La cocina de Margarita. 193 recetas para las 4 estaciones. Binissalem: Di7, 2000.

• La nueva cocina Mediterránea de Margalida Alemany: 145 recetas originales. Palma: Hora Nova, 1998.

• La cuina de Na Margalida de Can Tàpera. Palma - Binissalem: Caixa de Balears - Di7, 1997. ISBN 848975411X.

• La nueva cocina de Margalida Alemany: 154 recetas originales. Palma: Última Hora, 1995.

Per a l'acte de descobriment de la placa amb el nom de na Margalida la vàrem convidar a ella a venir a l'Institut i de bon grat acceptà la nostra invitació. A més d'una quasi una hora va oferir una xerrada motivacional molt interes-

sant al nostres alumnes que l'escoltaven bocabadats (i els professors també).

Tot i els seus 81 anys, na Margalida no ha perdut ni un gra de la seva passió per la cuina, la professionalitat i la feina ben feta. Durant la seva xerrada escoltàrem paraules tant rellevants com: feina, esforç, passió, respecte, autoritat, responsabilitat o dedicació. Totes elles ben reflectides en els programes educatius dels nostres alumnes. Sens dubte un acte molt hermós i ple d'amor per la gastronomia.

Gràcies Margalida.

I és que malgrat la figura de la dona ha estat sempre molt vinculada a la cuina, no ho ha estat per la cuina professional; però han estat moltes les dones que han treballat de valent per a dignificar la nostra professió. Com a mostra d'això tenim que dels quasi 200 restaurants amb alguna estrella Michelin d'Espanya només 18 tenen una dona com a cap de cuina: el 9,2%. Per contra, segons un informe recent, només la meitat dels homes espanyols sap cuinar, davant el 85 % de dones.

I si seguim aprofundint ens adonem que fins al segle XIX la dona no apareix de manera rellevant en llibres de receptes, ni de cuina. Des de temps immemorials la dona a casa feia el menjar, però aquesta feina per a la societat no existia fins no fa gaire. La primera dona que trobam en un llibre de cuina és una cuinera anomenada Francisca Sánchez, treballadora de la Casa Real d'Espanya durant el regnat de Carlos III. Però això és un cas molt excepcional. de la Casa Real de España durante el reinado de Carlos III.

No va ser fins al segle XIX, i després de la Revolució Francesa i la caiguda lenta, però inexorable, de l'Antic Règim quan algunes dones comencen a tenir una mica de visibilitat. En aquesta època es van començar a popularitzar els llibres de receptes i va ser a través d'aquesta via quan les dones van trobar un espai públic al món de la gastronomia. El 1913 Emilia Pardo Bazán va escriure dos llibres de cuina: La Cocina Española antigua i La cocina Española Moderna. (Els dos els podeu trobar en edició facsimil per l'editorial Maxtor a menys de 10 euros cada un). Essent aquests llibres uns dels primer de cuina espanyola escrit per una dona.



CUINA DE TEMPORADA:

Lluç i crema lleugera d'all

Avui deixo una recepta que me va enviar na Carme Ruscalleda per a aquest Setmanari.

INGREDIENTS

- 1 lluç de 2 quilos, 1 pa de llenya de mig quilo + 4 tomàquets madurs + oli d'oliva + sal + farina fluixa.
- Netejau el lluç, treure-hi els filets i fer-los a racions de 10 cm. de llarg. Netejau molt bé el teixit negre de la ventresca. Fer una petita incisió al llom, per amagar-hi el pa.
- Retirau tota l'escorça del pa i reservau l'escorça de la base que és més recta. La molla tallau-la a rectangles de 7 x 1.5cm. Ratlleu el tomàquet sense llavors i amaniu-lo bé amb oli i sal. Mulleu bé els rectangles de pa amb el tomàquet amanit (que quedi xopat, com un bescuit borratxo).
- Posau el rectangle, de pa amanit, dins de la incisió del llom de lluç, saleu-lo i emboliqueu-lo utilitzant la seva ventresca, el pa no s'ha de veure. Lligar el llom de lluç amb fil de bridar, en tres punts, centre i costats. Fer una lleugera incisió al centre, seguint el fil, per tal de poder tallar amb més facilitat en la seva finalització. Enfarinau els llocs de lluç i fregiu-los en oli d'oliva abundant. Ha de quedar daurat i fer una crosta. Retirau-los i posau-los sobre paper absorbent un cop fred treure els fils, i tallar el lluç per la meitat, retirant-ne els extrems. Reserveu-ho en una safata de forn sobre paper absorbent.

La salsa sua d'all

- El cap del lluç + 1 porro + 1 pastanaga + 1 ceba + 1 cap d'all + 1/2 tronc d'api + una mica de farigola + unes fulles de julivert + una punta de lloret + 100ml. de xerès sec + 2 litres d'aigua mineral
- En una olla amb una mica d'oli fer un sofregit blanc amb les verdures picades ben fines, la farigola, el julivert i la punta de lloret. Afegir el cap de lluç molt net i tallat a trossos. Continueu el sofregit deixant evaporar l'aigua. Afegir-hi el Xerès sec, reduir i afegir l'aigua bullent. Deixeu-ho coure 15 min. Colar molt fi i reservar.

- 200 ml. d'oli + 60gr. d'ou pasteuritzat + una dent d'all. Fer una maonesa amb tots els ingredients. Reservau-la en fred.

Preparació i Muntatge del plat:

- Mentre escalfem el lluç al forn preescalfat a 190° durant 2 minuts.
- Encalentiu el brou i triturau-lo amb la maonesa. (La proporció és de 8 parts de brou per una de maionesa. Atenció! triturau amb molt de compte. Es pot tallar.). Serviu la salsa molt calenta a part.

ESCOLA DE CUINA:

i com a cuineres més contemporànies trobam entre moltes més:

- Carme Ruscalleda, catalana, fou propietària del Restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar i actualment dels restaurants Moments i Blanc, ambdós a Barcelona; i del Sant Pau a Tòquio.
- Elena Arzak és una de les cuineres espanyoles més coneguda a nivell internacional. Elena dirigeix el Restaurant Arzak a Donostia, heretat del seu pare, el cuiner basc José Mari Arzak. Aquest restaurant està guardonat amb tres estrelles Michelin.
- Susi Díaz és una reconeguda cuinera alicantina que va aprendre a cuinar directament de les mans de les seves àvies, que li van ensenyar tots els secrets de la cuina mediterrània.
- Maca de Castro (El Jardí, Alcúdia) Es una de les cuineres Mallorquines amb més projecció del panorama gastronòmic nacional. Va aconseguir la seva primera Estrella Michelin el 2012.