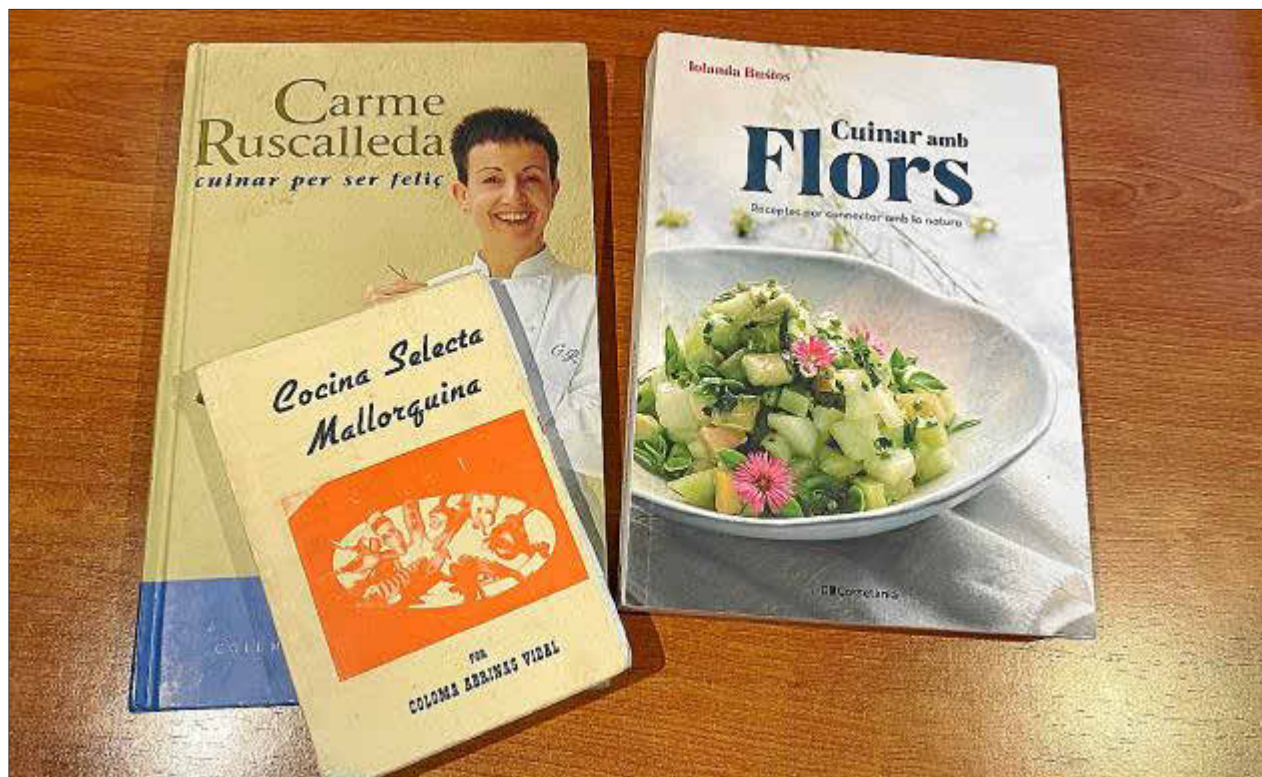




PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Dones a la cuina (II)

De cuineres mallorquines n'hi ha moltes. Una de les més rellevants fou Coloma Abrines Vidal

Seguim amb aquest repàs i visibilització de dones cuineres que iniciarem la setmana passada posant-les en valor dins aquest ofici nostre.

Cuineres Mallorquines:

Si he de xerrar d'alguna cuinera rellevant per a mi començaria per la campanyera Madò Coloma.

Coloma Abrines Vidal (Campos, Mallorca, 28 de desembre de 1887 - 1987) fou una cuinera i divulgadora gastronòmica mallorquina. També fou coneguda com a Madò Coloma Solera.

Coloma Abrines Vidal de família pagesa, fou cuinera de professió i molt ben reconeguda, treballà a les cuines de moltes cases senyoriales mallorquines, entre elles a la finca de Raixa. És autora d'un dels llibres més venuts de cuina mallorquina tradicional.

Cocina selecta mallorquina, un receptari de cuina tradicional mallorquina que la Impremta Roig de Campos publicà el 1961. Els milers d'exemplars de la primera edició s'exhauriren en pocs mesos i això ha dut a reeditar el receptari en nombroses ocasions i ha superat els cent mil exemplars venuts.

Es aquest quasi el meu llibre de cap-

çalera pel que fa a cuina mallorquina. Jo tenc la dissetena edició de l'any 1986... any que vaig començar a estudiar cuina.

M'encanta l'anotació que fa al seu llibre: diu que si algú té problemes per a entendre alguna recepta, treure els ossos a una gallina o les espines d'un peix, que vagi a casa seva i de gust l'hi explicarà «vivo en Carrer Nou, 36. Campos del Puerto».

Una altra dona que reflecteix molt bé el que representa la gastronomia mallorquina és Margalida Bordoy Sanso, que malgrat no saber escriure ja transmetre en forma de vers les seves receptes a la seva fillola Magdalena; resultant un dels llibres més curiosos de cuina mallorquina; sopes mallorquines, tumbet o cocarrois són algunes de les receptes en vers que hi podem trobar.

De cuineres Mallorquines en tenim moltes més:

Cati Pieres (Restaurant Daica, Llubí), **Marga Coll** (Miceli, Selva), **Maria Solivellas** (Ca na Toneta, Caimari), **Ariadna Salvador** (Clandestí taller gastronòmic, Palma), **Marta Rosselló** (Sal de coco, i participant a Top chef, Colonia de Sant Jordi), **Maria Salinas** (Restaurant Maria Salinas Mancor de la Vall), **Sela Priego** (Restaurant Argos, Pollença), **Anais Perrotte** (Es Canyis, Port de Sóller), **Eva Llobet** (Can Petit, Parc Bit, Palma), **Loli Mafé** (La Avenida, Sóller) i moltes i moltes més.

I acabam aquest article sobre cuineres recordant dues les pioneres dins la gastronomia internacional.

Eugénie Brazier

Reconeguda com «La dama de la cuina

francesa», Eugénie Brazier (1895-1977) va acumular grans èxits culinaris al llarg de la seva vida. Entre ells, les primeres tres estrelles Michelin del món al seu restaurant La Mère Brazier de Lió.

Va ser així com el 1933 (12 anys després de la primera edició de la Guia Roja) es va convertir també en la primera dona a aconseguir aquest màxim reconeixement, una gesta que va obtenir dues vegades.

Gràcies a això, va catapultar Lió com la segona capital gastronòmica de França, per darrere de París, i es va consagrar com una de les cuineres més famoses i importants del món.

Va ser la cuinera que va popularitzar la famosa sopa de ceba Francesa.

I d'Europa passa als Estats Units d'Amèrica, on trobam **Julia Child**.

El seu llibre *L'Art de la cuina francesa* va revolucionar la cuina nord-americana popularitzant la tradició culinària francesa i fent-la arribar a milers de llars als Estats Units. També es va fer famosa pels seus programes de cuina: *The French Chef*.

El seu nom es va tornar posar en boca de tothom arran de la pel·lícula *Julie & Julia*, on és interpretada per Meryl Streep; i on es narra la història d'aquesta cuinera. El format de la pel·lícula és molt especial i altament recomanable, si no l'heu vista us deixo aquí el trailer per anar fent boca

<https://www.cuinant.com/cine.htm>

L'any 2022 se va estrenar la sèrie *Julia*, que trobareu a diverses plataformes digitals de vídeo. Un biopic sobre la vida de Julia Child.



CUINA DE TEMPORADA:

Coca de verdures i trampó

Per a la jornada gastronòmica d'avui recuperar una recepta de la meva padrina, na Maria Ferrer de 'ses Ses Set Cases'.

Amb aquesta recepta varem elaborar dues coques de 40 x 30 cm (per 10/15 persones). La meva padrina no mesurava res, tot ho feia «a ull». Així i tot, us pas les mesures que va usar.

INGREDIENTS

- Farina fluixa 750 grs
- 1 sobre i mig de llevat químic «canari»
- Un ratxet d'oli d'oliva verge i 1 tassó d'aigua
- 75 grs de mantega

Verdures

- 3 pebres verds tallats a daus petits
- 3 tomàtigs tallades a daus petits
- 1 ceba tendra, 1 ceba blanca, Julivert i all picat, Sal, Oli d'oliva verge, pebre bo negre i pebre bo dolç

ELABORACIÓ:

- Dins una casseroles posau a dissoldre la mantega amb l'aigua (no ha de bullir). Un cop estigui dissolta la mantega i en calent l'afegirem a la farina, i pastarem, afegint-hi un ratxet d'oli i un poc d'aigua, si en fa falta. Durant l'empastat afegirem el llevat. Ha de quedar una pasta homogènia i que no s'aferri a les mans. La pasta resultant la dividirem en dues parts iguals i amb elles formarem un cilindre gruixut (de la mida de la palangana), que estirarem amb les mans per cobrir tota la superfície, que prèviament hem untat amb greix. Ha de resultar una pasta fina i d'igual gruix per tot.
- Les verdures, netejades, les tallarem a daus petits i les tremparem amb un poc d'oli d'oliva verge, sal i un poc de pebre bo negre. Repartirem la verdura sobre la pasta (meitat i meitat) i l'enforcarem a foc fort uns 30/35 minuts.



ESCOLA DE CUINA:

Llibres de cuineres:

- Simone Ortega. 1080 recetas de Cocina
- Alma Obregon. Pastelería.
- Cristina Figueira. En el país de las cocineras
- Bea Roque. Las mejores tartas de queso
- Anne Sophie Pic. Le Livre Blanc
- Carme Ruscaldeda. Felicidad
- Lourdes Plana/ Oscar Caballero. Mujeres en la alta gastronomía: Una historia de las chefas
- Apol·lònia Adrover. La cuina de Sa Vall