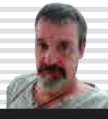


EL RAC3 DE LA UIMIR

LA DONA I LA HIST3RIA DE LA GASTRONOMIA

Pep Pelfort

Centre d'Estudis
Gastron3mics Menorca



La hist3ria de la gastronomia t3 un inter3 cabdal en tots els 3mbits de la cultura: l'alimentaci3, la salut, l'economia, les relacions socials, l'art, l'antropologia, entre d'altres. Entenem cultura en l'accepci3 que dona el *Diccionari Alcover-Moll*: «Conjunt de producci3s intel·lectuals, artístiques i utilit3ries, amb les quals un poble manifesta la seva mentalitat i manera d'esser». En totes elles, trobem difer3ncies de g3nere quant al valor que s'hi ha donat hist3ricament a la part de la poblaci3 femenina. En el cas de la gastronomia, el biaix encara 3s m3s innegable. El relat ha estat escrit per homes mentre que l'aut3ntic motor de tots els canvis en l'evoluci3 de la cuina era desenvolupat primordialment per dones. Lluny de corregir o reescriure la hist3ria, l'actualitat continua cometent el mateix error. L'equívoc concepte d'alta cuina o cuina extraordin3ria tendeix a visibilitzar xefs medi3tics amb un predomini masculí sense sentit, quan fa molts anys que la incorporaci3 de la dona a aquest m3n professional 3s majoritari i altament progressiu i enriquidor.

D'altra banda, en l'3mbit familiar, hi segueix havent una dedicaci3 de la dona a la cuina important, di3ria. Es reserva el mascle la cuina dels dies especials o festius. Sembla una reminisc3ncia dels inicis de les relacions de poder patriarcal que l'antropologia ha estudiat. Marvin Harris compara els americans que fan la barbacoa del diumenge amb els caçadors de la prehist3ria, com a aportadors de proteïna animal. Levi-Strauss distingeix entre «endocuína» (sana i sostenible) o cuina de la vida i «exocuína» o cuina de la mort (directa i depredadora). Seguint aquest fil, la gastronomia durable 3s femenina. No ens podem ima-

ginar una 3via deixant el territori pel seu net pitjor que l'ha trobat. Per tant, si entenem que el coneixement gastron3mic es va convertir en homes i dones, gr3cies a les millores aliment3ries, d'aprofitament o a la transformaci3 de la nostra estrat3gia aliment3ria en fet cultural, 3s imprescindible reescriure aquesta hist3ria sense repetir el biaix de g3nere.

L'objectiu del curs plantejat a la Universitat Internacional de Menorca Illa del Rei

“*El relat ha estat escrit per homes mentre que l'aut3ntic motor de tots els canvis en l'evoluci3 de la cuina era desenvolupat primordialment per dones*”

“*Lequívoc concepte d'alta cuina o cuina extraordin3ria tendeix a visibilitzar xefs medi3tics amb un predomini masculí sense sentit*”



3s dotar l'alumnat d'elements per canviar la mirada gastron3mica. El gran Perich postil·lava al refrany «tot 3s veritat, tot 3s mentida, segons el color del cristall amb qu3 es mira» amb la genialitat: «d'algun color ser3 el cristall, es miri com es miri». L'esforç del curs 3s canviar el cristall masculista hist3ric i actual per un d'objectiu o neutre de g3nere. Lògicament, cal rescabalar tota la informaci3 no proporcionada fins ara, compensant el d3ficit causat per qu3 la hist3ria l'escriuen els qui creuen que han guanyat o, simplement, tenen m3s poder.

◆ **SENSE M3S AMBICI3** que ser una petita llavor per a interessats en aquest tema, contem amb valuoses aportacions, com la de Núria B3guena, sobre les dones i els oficis culinaris des de la prehist3ria, tema que ningú no coneix com ella. Tamb3 aportar3 molta informaci3 de les cuineres xineses en 3poca medieval, trencant la doble discriminaci3 eurocentrista i masculina. La situaci3 actual ser3 analitzada per Carme Gasull, professional amb un coneixement profund en la mat3ria, i que ens donar3 les claus per entendre on estem. En el cas de Rosa Rotger, ningú no coneix tant com ella el receptari menorquí per transmetre els valors culinaris, sostenibles i femenins d'aquest llegat. A m3s, ella tamb3 t3 el gran coneixement que proporciona

haver-los cuinat, menjat i explicat en el seu bloc «Tiberis a casa». L'anomalia de la meua aportaci3 al curs per ra3 de g3nere es deu al fet que, despr3s d'anys estudiant la cuina de Menorca, he constatat que l'han fet les dones. La meua conclusi3 3s que, per aquest motiu, Menorca 3s Reserva de Biosfera. Simplement, proposo aportar totes les dades disponibles, encara que nom3 sigui per posar noms i cognoms a totes les grans cuineres menorquines de la hist3ria. Espero que aix3 tamb3 em serveixi per llençar a la paperera de la hist3ria el meu cristall masculista, sortosament trencat, per mirar la cuina. Personalment, encara em faltar3 desfer-me de les miques.

EL RAYO VERDE EXTRANJEROS

Amaya Michelena
Periodista



A veces, para estar informada y entretenerme un rato, exploro las agencias inmobiliarias de distintos pa3ses europeos. Es un buen m3todo para hacerse una idea de cu3l es el nivel de vida de nuestros vecinos. Aqu3 nos asustamos por el precio de la vivienda –en venta y en alquiler– y lo que pasa es que eso sigue su curso de aproximaci3 a la media europea mientras los salarios, la formaci3n y otros factores permanecen anclados en el pasado. Y el problema creo que es ese: que no salimos adelante, no evolucionamos, nos hemos quedado estancados en el nivel de hace dos d3cadas, o m3s. Somos m3s ignorantes, m3s pobres, estamos m3s condenados a la emigraci3 que gran parte del 3rea desarrollada de Europa. Igual que antes. Igual que siempre. Por eso no me sorprende el titular que dice que «los extranjeros compran m3s viviendas que nunca en 2022». Y no porque los extranjeros –ojo, solo

“*Los precios crecientes son para ellos. La calidad ya es otra cuesti3n*”

los del norte, los que manejan pasta– sean demonios colonizadores que quieren quitarnos lo que es nuestro, sino porque los espa3oles –y no digamos los extranjeros de pa3ses m3s pobres– no podemos permitirnoslo. Los precios crecientes son para ellos. La calidad ya es otra cuesti3n. Porque la mayoria de las casas mallorquinas carecen de aislamiento, son fr3as en invierno y calurosas en verano, filtran el ruido infernal de la calle, muchas resultan h3medas... en fin, que las hay que no valen lo que cuestan. Pese a ello, la mayor parte de los ind3genas nos llevamos las manos a la cabeza cuando vemos el precio y las condiciones que impone el banco. No alcanzamos. Ni de lejos. Solo lo hacen quienes tienen mucho dinero, suficiente para comprar a tocateja. De todas formas, ellos compran solo un tercio. El resto se queda en manos nacionales.

LA HEMEROTECA

1973
HACE 50 AÑOS

- ▶ En la II Semana de Teatro Balear, el grupo Orient presentar3 «Sa Padrina» de Joan Mas.
- ▶ La exportaci3 balear a USA, en peligro. Delcaraciones de Antonio Flux3, industrial-explorador.
- ▶ A los alumnos s3 les lleg3 la lecci3n del 8 de Febrero.
- ▶ Aviaco celebr3 en toda Espa3a sus bodas de plata conme-



Portada del diario «Menorca» de dia 19 de febrero de 2022.

morando el 25 aniversario de su fundaci3n.

1998
HACE 25 AÑOS

- ▶ Sant Llu3s recalifica como zona verde el terreno de Binacollet.
- ▶ El aumento de cruceros pide nuevas zonas de atraque.
- ▶ La alcaldesa pide la mediaci3n de Jaume Matas para retirar la plataforma de Cala en

Busquets.

▶ Ninguno de los proyectos premonitoria fue presentado con toda la documentaci3n.

2022
HACE 1 AÑO

- ▶ El «Mateu Orfila» cancela de nuevo operaciones a causa del lleno en la UCI.
- ▶ El Govern, convencido de que habr3 m3s inversi3n con la moratoria.

▶ Sugrañes muestra «sorpresa y dolor» por la crisis del PP.

- ▶ El Consell exige claridad en el uso del canon de saneamiento.
- ▶ AENA ha instalado ya las c3maras que utilizar3 la torre de control virtual.
- ▶ «S'Engolidor», el proyecto ganador para el geri3trico de Es Migjorn Gran.
- ▶ David Russell inicia gira als Estats Units dos anys despr3s.
- ▶ Palma decide parar el f3tbol en Balears en apoyo a los 3rbitros.