



Allò que ens dugué Amèrica

No seria possible pensar la nostra cuina tradicional sense tots els productes que van anar arribant a Europa a partir del descobriment d'Amèrica. La cuina mediterrània és americana.

JAUME FÀBREGA > TEXT

Una votació popular auspiciada per la Confraria de la Bona Taula, celebrada l'any 1979, va declarar l'escudella i carn d'olla com el plat més representatiu de Catalunya. Posteriorment, una enquesta similar celebrada al Berguedà va considerar les patates emmascarades com a plat més característic de la comarca, seguit de prop pel blat de moro escairat, una escudella -sobretot de Nadal- que conté aquest producte vingut de Mèxic -i també truffes, és clar.

Podríem seguir: no solament la cuina tradicional de Catalunya, sinó també la de la resta de països europeus -i sobretot mediterranis- és impensable sense els productes d'Amèrica. I tot i que són d'incorporació relativament recent (de no més enre, en general, que el segle XVIII, sobretot les truffes), ens sembla com si fossin substancials de l'alimentació popular.

Així, l'escudella «legítima» -aquest plat que molts catalans només es recorden de menjar per Nadal i que, no obstant això, ha format part de l'alimentació diària del



JAVIER LASTRAS



PROCSILLAS

No solament la cuina tradicional de Catalunya, sinó també la de la resta de països europeus és impensable sense els productes d'Amèrica



>> **Tots els aliments d'aquestes planes són originaris d'Amèrica.**

nostre poble, de totes les classes socials- té, almenys, dos importants productes americans: les patates i les mongetes, ingredients habituals en força comarques, i que els italians també posen a les seves sopes (*minestrone*, *pasta e fagioli*, etc.), i als *sughi* i la salsa napolitana, fets amb tomàquet!

Què menjàvem abans del descobriment d'Amèrica? Aquells que diuen que la «dieta mediterrània» té més de 5.000 anys d'història, s'haurien de documentar. Sense sortir de l'àmbit nacional, ni la paella valenciana, amb tres menes de mongetes, ni el trempó mallorquí, amb tomàquet i pebrot, ni els plats dits «a la catalana» a França -al·ludint als de Catalunya Nord que inclouen pebrot i tomàquet-, no tindrien raó de ser.

I d'una forma similar passa a la majoria de regions i països mediterranis i de fora de la Mediterrània. No hi hauria ni piperrada basca ni feijoada portuguesa; ni polenta veneciana, ni *mamaliga* romanesa, ni per descomptat la pasta i la pizza de la Itàlia me-

ridional. Ni el *chilindrón* aragonès, la fabada asturiana o el *pisto* manxego. Ni el *gulyas* (gulasch) d'Hongria, el país de la paprika (el xili o bitxo mexicà). Ni la gustosa truita de patates! Ni tan sols el suquet de peix tal com el coneixem ara, o el marmitako basc o la *caldeirada* gallegoportuguesa.



ROBERTO VERZO

Què menjàvem abans del descobriment d'Amèrica? Aquells que diuen que la «dieta mediterrània» té més de 5.000 anys d'història, s'haurien de documentar



VIC LUC

No hi hauria cap cuina atlàntica, europea, de les illes Britàniques i Irlanda, passant per Bèlgica, Holanda, Alemanya, els països eslaus com Rússia, Bielorússia, Ucraïna i fins Txèquia en la seva alimentació habitual, actualment basada en les patates. Ni, naturalment, hi hauria els diversos plats, salses o guarnicions que la cuina d'autor té incorporats de fa temps. Hi ha noms i més noms de productes i plats que evocuen el seu origen americà: Parmentier (per les patates), xocolata (típica menja de Nadal a França i altres països, i fins i tot aquí, en forma de xocolata desfeta), mongetes, pinya, pebrot, blat de moro, tomàquet o gall dindi (una altra menja associada a Nadal).

Així, l'encontre amb els productes d'Amèrica va produir en la cuina occidental una profunda revolució, no solament pel que fa a varietat de nous productes, sinó també a canvis fonamentals en la dieta i en la societat –tal com Günter Grass ha glossat en el cas d'Alemanya, referint-se a les patates i a l'ascensió del proletariat i l'eclosió de la revolució industrial–. Fins i tot la sort nacional del poble irlandès va anar lligada, per a bé i per a mal, a aquest tubercle. La nostra cuina és americana!

Ara, de nou, amb les formes de transport ràpid, la refrigeració i la globalització –així com les noves migracions–, s'ha produït una segona onada d'arribada de productes americans: plàtans o bananes mascles per fregir o bullir, iuca, quinoa, papaia, mango, fruita de la passió, alquequengi o *fisalis*, *pecanes* o nous de *pecan*, *coquets* del Brasil... A més dels productes d'origen europeu o asiàtic que ara ens vénen d'Amèrica: de les mongetes als cigrons, passant per les nous, les cireres o les pomes; Xile, per exemple, n'és el primer exportador del món. L'aventura americana torna a començar. Fins i tot el cafè, d'origen africà, ara ens ve d'Amèrica.

Jaume Fàbrega és professor d'enogastronomia de la UAB.



PROCSILLAS

PROCSILLAS



Els productes d'Amèrica van produir en la cuina occidental una profunda revolució: varietat de nous productes i canvis fonamentals en la dieta