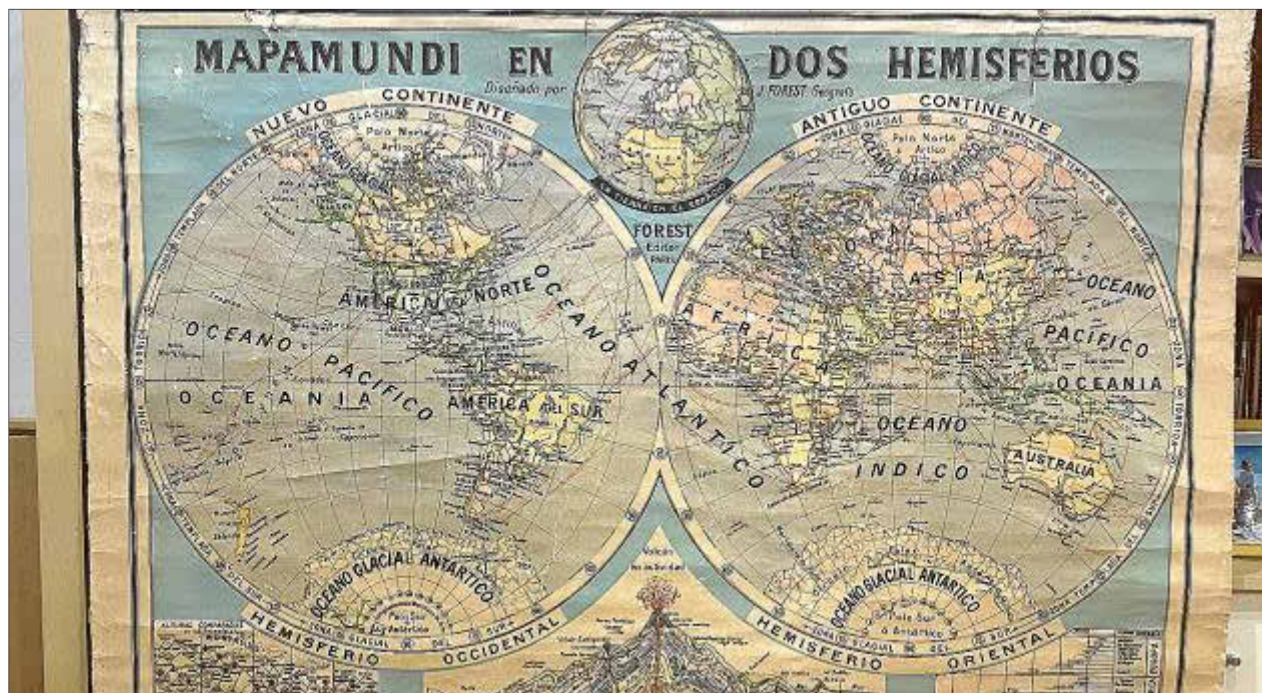




PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM

✉ parlemdecuina@hotmail.com

La història des de l'altra banda

Els colons del nou continent també aportaren els seus ingredients a terres americanes

En anteriors articles d'aquesta secció ja he parlat que una de les majors revolucions socials i gastronòmiques dins la nostra història va ser l'arribada de nous aliments als receptaris, arran de la descoberta del Nou Món. Així patates, blat de moro, pebres, tomàtiques, vainilla, quinoa o alvocats, entre d'altres, s'han tornat imprescindibles dins la nostra gastronomia actual.

Però a l'altre costat de l'Atlàntic va passar el mateix: espanyols, portuguesos, holandesos i tots quants anaren a «descobrir» el nou continent també aportaren els seus propis ingredients a terres americanes. Civada, blat, arròs, canya de sucre, plàtans, cafè, taronges, llimones, olives o oli d'oliva, canyella, claus d'espècia, pomes, ravanets, llorer o el moradriu, formen part d'aquells nous aliments «introduïts» a partir de l'any 1492. Però no sols es limita als vegetals: gallines, ovelles, porcs, vaques i cavalls tampoc eren coneguts a l'antiqüitat americana.

Com a curiositat les ovelles introduïdes amb la «descoberta» eren criolles canàries i avui en dia encara perdura aquesta petjada genètica en les ovelles americanes.

L'arribada de Cristòbal Colón al Nou Món el 1492 va marcar l'inici d'un inter-

canvi cultural i biològic sense precedents entre Europa i Amèrica. Aquest fet té nom propi: l'intercanvi Colombi. Aquest procés va transformar radicalment les dietes i les pràctiques agrícoles d'amb dues costes de l'atlàntic.

Un dels aliments nous més importants fou el blat, que prest es va convertir ràpidament en bàsic a moltes regions americanes. Introduït pels colons espanyols, el seu cultiu es va expandir per tot el continent, especialment a zones amb climes adequats, com Mèxic i els Estats Units. La civada, que ja era una dels cereals importants en l'alimentació europea; també van trobar el seu lloc a Amèrica. I com no, entre els seus múltiples usos, el fer-ne cervesa amb ella també fou una part important dins aquest descoberta gastronòmica.

Ara pensam que sucra una llimona per una paella o beure un suc de taronja ben fresquet sempre ha estat una cosa habitual per a tothom, però aquests cítrics d'origen asiàtic, no han estat disponibles al mateix temps a tot arreu del món. Taronges, llimones i llimes van ser cítrics introduïts pels espanyols i portuguesos. El bon i fèrtil clima del Carib i d'Amèrica del Sud va contribuir a la seva ràpida expansió dins terres americanes.

Aquests fruits no només es van incorporar a la dieta, sinó que també van ajudar a prevenir l'escorbut entre els mariners. L'escorbut era una malaltia habitual entre els homes de la mar per la manca de consum de vitamines procedents de fruita fresca, principalment vitamina C. Però apart de taronges i llimones també arriben altres fruites com el raïm, que apart d'ésser introduïda com a fruita de taula per colons europeus

també fou usada per a l'elaboració de vi. Això també es va veure potenciat quan es descobrí les virtuts del sol i del clima a terres californianes, Argentina o Xile, perfectes per a crear aquest preuat líquid.

Encara que el seu cultiu es va iniciar al sud-est asiàtic, la canya de sucre que era molt usada a Europa, també va pegar el bot a l'altre costat de l'oceà. Principalment varen ésser el portuguesos qui l'introduïren al Carib i Brasil. Com també al Brasil i Colòmbia arribà el cafè. Hem de saber que el cafè és originari del continent africà, sobretot de la zona d'Etiòpia, i que el seu consum fou introduït a Europa cap al segle X.

Aquí faig un petit parèntesis. Cal tenir en compte que no sol fou la repercussió intrínseca del consum d'aquest productes, sinó que aquest nous aliments, el seu cultiu o la seva manipulació afectarien a altres aspectes socials, culturals i laborals dels habitants de les diverses regions. El seu impacte va més enllà de tenir-los sobre la taula. Podem assegurar, sense cap mena de dubte, que aquests nous aliments van transformar profundament la vida al Nou Món.

La introducció de cultius europeus va portar a canvis significatius a les pràctiques agrícoles indígenes. Productes com la canya de sucre i el cafè es van convertir en pilars econòmics de moltes colònies, impulsant el comerç i, lamentablement, també l'expansió de l'esclavitud.

Les dietes dels habitants del Nou Món es van enriquir amb una varietat de nous aliments, que van complementar i diversificar els cultius nadius com el blat de moro, la patata i la tomàtiga.

Avui en dia els aliments introduïts pels europeus són fonamentals a la cultura i l'economia americanes. De fet països com Estats Units, Brasil i Argentina són grans productors i exportadors de blat, cafè o sucre, per exemple.

Aquests aliments, amb el pas del segle, ja formen part de la identitat cultural de molts països americans, i són protagonistes en festivitats, tradicions i hàbits alimentaris diaris.

L'intercanvi d'aliments entre Europa i Amèrica iniciat per l'expedició de Cristòbal Colón va tenir un impacte profund i durader en la cultura i l'economia tant del Nou Món com d'Europa.

I en aquesta història encara en faltaria xerrar de la carn de porc, vedella o xot, que bé mereixeria un capítol apart.

CUINA DE TEMPORADA:

Vieires saltejades de Nova York

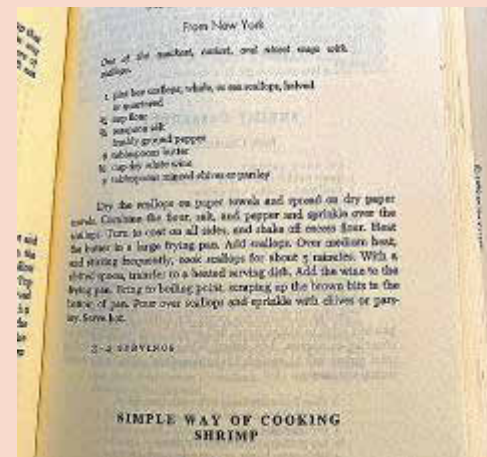
Una de les formes més ràpides, fàcils i guapes de fer vieires

INGREDIENTS

- Vieires senceres o xapades per la meitat (la recepta indica una pinta, que equival a uns 500 grams).
- 1 tassa i mitja de farina.
- 1 cullerada i mitja de sal.
- Pebre bo recent molt.
- 6 cullerades de mantega.
- Mitja tassa de vi blanc sec.
- 2 cullerades de cebollino o julivert picat.

ELABORACIÓ:

- Eixugau bé les vieires amb paper i les deixau ben esteses damunt paper o drap de fil. Mesclau la farina amb la sal i el pebre i amb la mescla enfarinau bé les vieires. Espolsau les vieires per a retirar l'excés de farina.
- Encalentiu dins una pella grossa la mantega. Afegiu-hi les vieires i les cuinau per les dues bandes uns 5 minuts. Un cop fetes les retireu i les deixau damunt una font.
- Dins la pella on heu fet les vieires afegiu-hi el vi blanc i ho duis a ebulició (en aquest punt allò daurat de la pella es desferrà).
- Ara aquest salsa de vi la posau per damunt les vieires i empolsau de julivert o cebollino picat.
- Serviu-ho ben calent.



ESCOLA DE CUINA:

- La recepta escollida per a la sessió d'avui guarda moltes similituds amb la recepta francesa del llenguado meunière.
- Destaca l'ús de la mantega de vaca, la farina de blat i el vi blanc.
- El llibre que acompanya aquest article és el de Nika Hazelton, editat l'any 1980.
- El mapamundi que podeu veure forma part de la meua col·lecció particular. I ve de l'antiga escola de ses Escolàpies (Sóller).
- Amèrica va oferir al món europeu una varietat de productes fins aleshores desconeguts però, al canvi, va rebre espècies inexistents al nou món. Les espècies vegetals que Amèrica va oferir a Europa constitueixen el 17% de totes les cultivades al món. A l'inrevés el porcentaje també es situa prop del 15%.

