

Fa cinc-cents anys

El menjar que ens vingué d'Amèrica

L'arribada de Colom al Carib, si bé no va aportar grans ingressos d'or i espècies a les arque de Castella, sí que va contribuir a incorporar noves formes culinàries a Europa.

La gent "amable, pacífica i molt senzilla" que donà la benvinguda a Colom quan arribà a Amèrica eren els habitants de les Bahames, unes illes "plenes d'arbres molt verds i amb moltes deus d'aigua". És curiós de comprovar com, a les seues primeres descripcions, Colom comparava aquelles terres a les de València; "atan fermosas y verdes como las güertas de València en março", "y las tierras y arboles muy verdes y tan hermosos como en abril en las güertas de València".

Però l'almirall i els seus acabaren per adonar-se que aquelles no eren les terres que buscaven. Recorregueren moltes de les illes del Carib, sempre en cerca d'or i d'espècies i descobriren les poques possibilitats del territori. En fer-ho, s'assabentaren molt poc de com era la gent que hi vivia.

MATERIES EN DESCOMPOSICIÓ

Una de les coses que aprengueren fou que aquella gent consumia molta mena de menges que resultaven repugnants per als europeus, entre elles unes aranyes grans i gruixudes, uns cucs blancs que es criaven a la fusta podrida i d'altres coses més o menys corrompudes. De fet, els pobles d'Amèrica tropical tenien una tradició prou llarga de menjar els insectes molsuts que abundaven en aquelles latituds. I el cuc de l'atzavara, el *meocuilin*, era una delicadesa molt apreciada a la cort dels astèques. Avui encara és un requisit que ve molt de gust a certes capes ètnico-socials de Mèxic.

Colom també va referir que menjaven "d'altres matèries en descomposició." I com que els pobles amb els que topà foren les tribus *taïnos*, *arawaks* de les illes, el més probable és que les "altres matèries en descomposició" in-

cloïen una especialitat d'aquell poble, el pa de *zamia*.

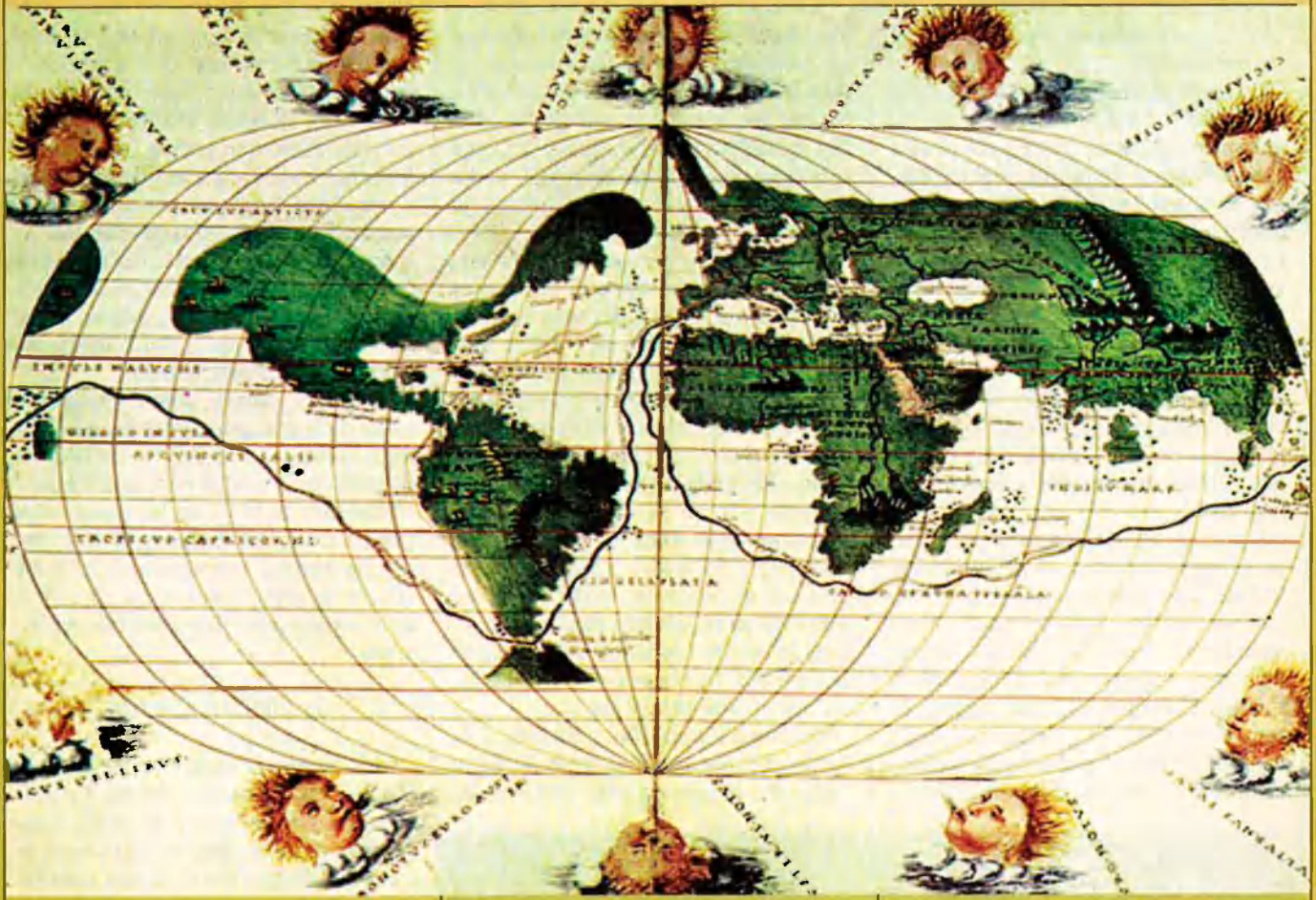
El feien a base de ratllar les tiges de la planta anomenada *zamia*, i donant-li després a la polpa la forma de pilotes, que deixaven assecar al sol durant dos o tres dies fins que començaven a podrir-se, a tornar-se negres i a omplir-se de cucs. Quan eren adequadament madures, les pilotes eren aixafades per a donar-los la forma de coques i coure-les damunt d'una graella al foc. Efectivament, els tainos deien que si es menjava abans que es tornés negre i fos plena de cucs, els qui en mengessin es moririen. I tenien tota la raó. La polpa de la *zamia*, si no fermenta o la renten molt profundament, pot resultar altament tòxica.

Molt més acceptable per als espanyols, era el pa fet a Cuba a base d'una planta igualment verinosa, la varietat amarga de la mandioca. Les seves arrels eren pelades i ratllades, i els sucus malsans eren espremutats amb una pressió molt forta. Si les bullien, podien servir per a fer una salsa innòcua i també deixava un sediment que podia ser transformat en un plat prou inofensiu conegut a Occident com a tapioca.

La polpa mateixa era passada pel sedàs i també li donaven la forma de coques, que eren cuites lentament en una graella. Tou i flexible quan era fresc, aquest pa de cassava o de mandioca podia ser assecat i guardat fins durant dos o tres anys. Els espanyols i, més tard, els francesos, adoptaren la cassava amb un cert entusiasme. Hi hagueren *gourmets* que fins proclamaren la seua superioritat damunt del pa fet amb blat.

La mandioca fou introduïda a l'Àfrica pels portuguesos, al llarg del segle XVI, on resultà un afegit valuós a les plantes alimentícies indígenes. Encara





que és deficient en proteïna, és molt resistent a les plagues de la llangosta i, un cop madurada, podien deixar-la a la terra durant dos anys sense que es deteriorés, i constituí, per tant, una reserva molt útil contra la fam.

A més d'alguns insectes desagradables i d'uns pans estranys, els pobles del Carib menjaven molts altres aliments que els europeus no havien vist mai abans. Hi havia arrels que, un cop cuites, tenien el sabor de les castanyes. O sigui, ben probablement, les batates. Hi havia una gran varietat de fesols. L'únic aliment animal domesticat era el gos (uns gossos que, per cert, i segons Colom, no bordaven). Però hi havia ocells silvestres, peixos i crancs en abundància. Hi havia també moltes fruites, amb què feien begudes fermentades.

EL BLAT DE LES ÍNDIES

De tots els productes desconeguts, i que ara es

descobrien, allò que els *arawaks* de Cuba denominaven *maís* anava destinat a tenir una gran influència en la història. Una part d'Europa conegué aquest gra amb el seu nom cubà. Però estava destinat a rebre una multitud de noms ben diferents.

Així, a Amèrica del nord els colonitzadors del segle XVII l'anomenaren *Indian corn*, 'blat d'indi', perquè *corn* era el mot que feien servir per a tota mena d'usos quan es tractava de gra. A casa nostra l'han anomenat *dacsa*, *morenc*, *panís*, *blat de moro* i *blatdindi* o *blat de les Índies*.

Dacsa és, sobretot, paraula del País Valencià i d'Eivissa, que ve probablement d'un arabisme que a l'època medieval designava un gra de la mena del panís, anterior a la descoberta d'Amèrica. Aquesta darrera forma, *panís*, també passà aviat a designar el *maís* d'Amèrica, i té aquest sentit a la Franja d'Aragó (Fraga, Tamarit de la



Llitera), a l'Urgell, el Priorat, el Camp de Tarragona, Gandesa, Tortosa i Ulldecona, però també a Morella, el Maestrat, Castelló, Alacant i Alcoi. Al Camp de Tarragona, però, diuen sobretot *morenc*.

Als llocs on no adoptaren mots antics per a designar totalment l'objecte nou, usaren alhora el concepte vell de blat, afegint-hi l'origen real, o fins i tot un de fantasiós. Així, a Mallorca seria *blat de les Índies* o bé *blat d'Indi* al Roselló i Menorca, per la tendència fonètica a reduir la *ia* final a *i*.

El *blat de moro* predomina en una bona part del Principat, però, com acabem de veure, no hi és pas exclusiu. Mentre que el mot *maís*, usat alguna vegada, sempre ens ve del castellà.

A partir de la península ibèrica, s'escampà per tota Europa i, de fet, arreu del món. Amb la col·laboració dels venecians, el nou gra americà anà a parar a tota la Mediterrània oriental. Més indirectament, també entrà a l'Àsia. Quan Magallanes intentà, el 1519, trobar una altra ruta cap a les illes de les espècies, és probable que se l'emportés. En tot cas, anys més tard ja era conegut a les Filipines, i cap al

1555 era suficientment important a diverses parts de Xina.

El blat de les Índies també fou acceptat de bon grat a l'Àfrica, perquè creixia molt més ràpidament que qualsevol altra mena de gra. A Portugal li pertoca l'honor, en aquest cas dubtós, d'haver-lo introduït a l'Àfrica, on començaren a plantar-lo per a proveir les bodegues dels vaixells dedicats al tràfic d'esclaus. Entre les nombroses ironies de la història, hi ha el fet que un aliment introduït per a fer funcionar els vaixells esclavistes hagués causat un increment general de la població a l'Àfrica tropical, i hagués assegurat així que a aquells vaixells no els faltés mai càrrega humana per a emportar-se ocea enllà.

Si a les plantes de l'època moderna, especialment preparades, els cal un sòl fèrtil i una cura intensiva, això és perquè el que interessa és obtenir-ne unes collites abundants i perquè la mateixa terra és utilitzada any rere any. Tanmateix, a l'Àfrica del Segle XVI, quan una peça de terra s'esgotava, l'agricultor passava a una altra. Una dona que treballés sola podia plantar el gra nou, deixar-lo créixer, i

recol·lectar-lo en quantitats petites quan les necessités, o bé en quantitats superiors quan desitjava emmargatzemar-lo. No era una agricultura comercial, sinó una agricultura de subsistència; però una sola dona, sense ajuda de ningú, podia produir alimentació suficient perquè la seua família no patís fam.

Amb el temps, la salut dels habitants d'Europa que adoptaren el blat de les Índies com a aliment de base es deteriorà. Quant als pobles de l'Àfrica avui encara coneixen massa bé la pel·lagra, la malaltia que aquesta dependència produeix. Els dietetistes han descobert que el "blat de moro" li falten uns certs elements vitamínics importants, i que el fet de basar-s'hi en excés resulta en uns símptomes molt concrets de deficiència. A Amèrica del Sud i Centramèrica, la gent que el menjaven sempre ho feien amb tomàquets, pebrots i peix, que usualment tenen gran quantitat dels elements que li falten. De manera que, així, els indis s'escapaven de la pel·lagra.

Però tant a Europa com a l'Àfrica, i almenys fins ben entrat el segle XVIII, o més enllà, la gent no solia menjar gaire

fruita ni gaires de les verdures que haurien convingut. A més, si menjaven verdures, les feien coure força abans, de tal manera que sovint els destruïen el contingut vitamínic que tenien. A més, els fruits que tenien a la seua disposició eren d'una mena que, com per exemple les pomes, tenen un percentatge vitamínic no excessivament alt. El peix fresc, a l'igual que la carn, era un aliment relativament escàs; i fou, precisament, la gent pobre que hagué d'adoptar "el blat de les Índies" com a aliment corrent.

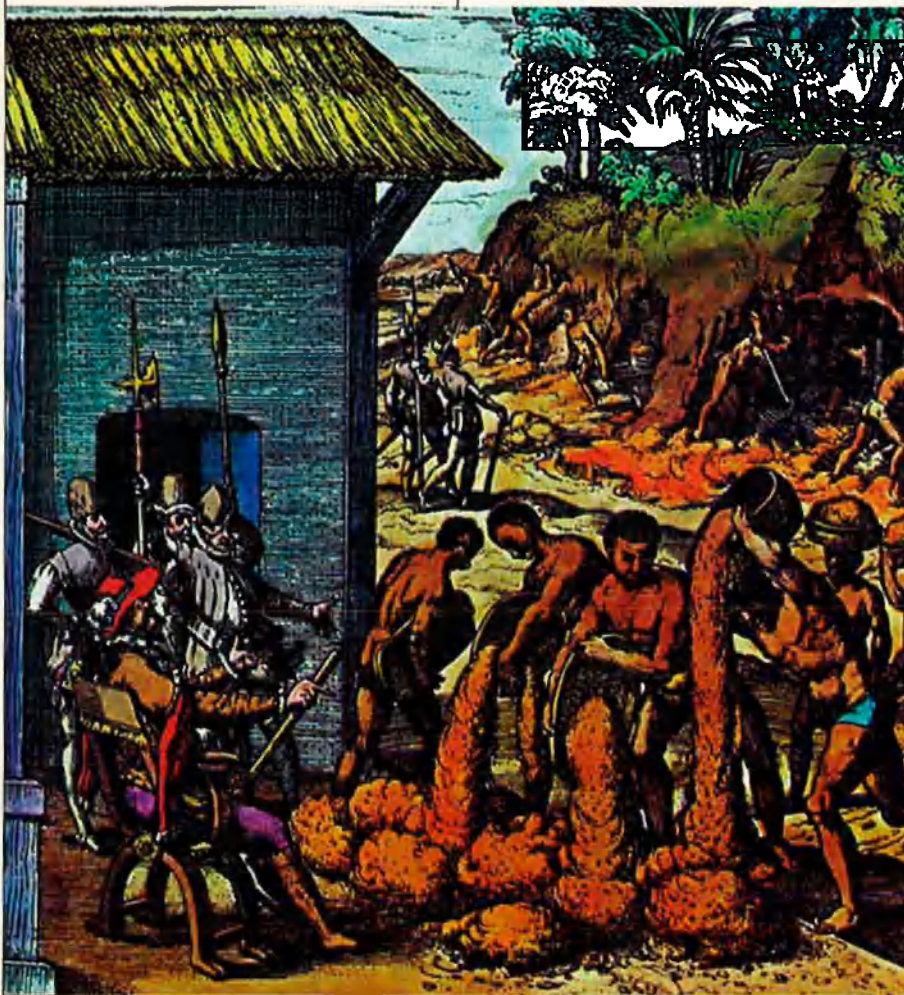
No és gens estrany, doncs, que perdés molta de la seua popularitat inicial a Europa; però no a l'Àfrica, on les opcions de coses per a menjar eren molt menors. Encara que la força de les coses, com passà a les zones cantàbriques de la Península Ibèrica i a Gascunya, els obligà a utilitzar-lo durant força temps abans que no s'imposés una dieta prou més equilibrada.

EL MENJAR A MÈXIC

Seria exagerat demanar que Hernán Cortés i els expedicionaris que l'acompanyaven a la conquesta de Mèxic l'any 1519 es preocupessin més de coses de cuina que de les coses de guerra, com hagueren de fer quasi sense parar. Tanmateix, si s'haguessin fixat més en la cuina mexicana, els hauria estat possible ensenyar els habitants d'Europa una forma més alimentosa de consumir el blat de les Índies.

Els mexicans, tant a l'època asteca com més tard, vivien sobretot a base de *mats*, fesols, tomàquets i pebrots. La massa del poble començava la jornada unes quantes hores abans de desdejunar; només paraven cap a les 10 del matí per a menjar una tassa de farinetes de blat dindi, endolçades amb mel o condimentades amb pebre vermell. L'àpat principal del dia venia a l'hora de més calor, a principis de la tarda. Llavors menjaven *tortillas*, un plat de fesols, dels que Mèxic en produïa una gran quantitat, i una salsa feta de tomàquets o pebrots.

Les *tortillas* eren el fonament del règim alimentari mexicà. Els grans assecats de blat dindi eren bollits amb l'afegit d'una mica de carbó vegetal o de calç, per ajudar a deixar anar les pells, que després eren tretes fregat-les amb les mans. Llavors axaifaven els grans amb un corró de pedra fins a formar una pasta, afegint-hi aigua quan convenia. Finalment, la pasta era fonyada i colpejada fins a donar-li una forma de coques arrodonides. Les





coïen en una mena d'escalfaplots especial, el *comalli*, que estava posat al foc. De manera que aquelles *tortillas* eren cuites dues vegades, procediments que significaven una diferència considerable per al resultat final. A Europa, preparaven el blat dindi de la mateixa manera que els altres grans, i obtenien una farina dura que només podia ser usada per a unes farinetes més aviat de mal pair, com era ara la *polenta*.

Els fesols, que proporcionaven les proteïnes de la dieta, normalment els bullien; encara que, si eren petits i tendres, probablement se'ls menjaven crus. No sembla que el Mèxic dels asteques, de les llavors de les plantes acostumés a extreure oli per a cuinar; i la carn que utilitzaven era usualment la de la caça, que fornava molt poc de greix. El *refrito* avui tan corrent en el país, un plat de fesols bollits, aixafats, fregits i rematats amb formatge ratllat, només esdevingué una característica de la taula local fins després que els espanyols introduïssin a Amèrica Central vaques i d'altres animals domesticats.

Els tomàquets, avui un ingredient favorit de les amanides i plats combinats de tot el món, semblen haver aparegut en primer colpe en escena com a males herbes que creixien als camps del blat de les Índies. El conreu incrementà aviat la producció de la planta i, abans de l'arribada dels espanyols, les seues varietats havien millorat molt. A forces plats mexicans s'hi posaven talls de tomàquet a mig ma-

durar, mentre que els ja madurs els combinaven amb els pebrotets picants del *chile*, per a fer una salsa forta i saborosa que donava gust als plats de fesols. Es veu que la mena de tomàquet introduït a la península ibèrica al segle XVI, era de color groc, d'aquí el nom de "poma d'or" amb què el conegueren al principi, i que encara és l'usatat en llengua italiana. Tot i que els tomàquets estan compostos principalment per aigua, són una font valuosa de vitamines A i C. Pot ser que dels seus efectes provinguí la fama que tingué de ser un afrodisíac, de la qual és un record el nom que ha tingut a Provença de "poma d'amor".

Baldament no hagi tingut entre nosaltres, ni de bon tros, l'èxit aconseguit a tot l'hemisferi americà, el *chile*, de varietats diverses, pot tenir resultats inflamatoris i el fan servir un poc a tot arreu, amb fesols amb carn, fresc o assecat o fet pols, o per a fer la célebre salsa de Tabasco. Quant a la mena de pebrots que coneixem, els habitants de l'Amèrica tropical els fan servir amb gairebé tot. I si al segle XVII sabem que n'hi havia una quarantena de varietats, avui a Mèxic ja en coneixen almenys norantadues. A l'època de la topada amb els espanyols, els afegien crus a les sopes i als estofats, barrejats de vegades amb tomàquets per tal d'atenuar-ne el impacte. També els assecaven, o els posaven en una mena de conserves, per a emportar-se'ls de viatge.

Els mexicans també feien –i fan– servir les *tortillas* com a envoltoris d'una combinació de fesols, tires de pebrot, talls de tomàquet verd i tires de carn o de peix que, embolicats al seu torn en pellofes o fulles de *mats*, fan coure al vapor. Es tracta dels *tamales*, menja prou estimada, que també té força èxit per tots els Estats Units.

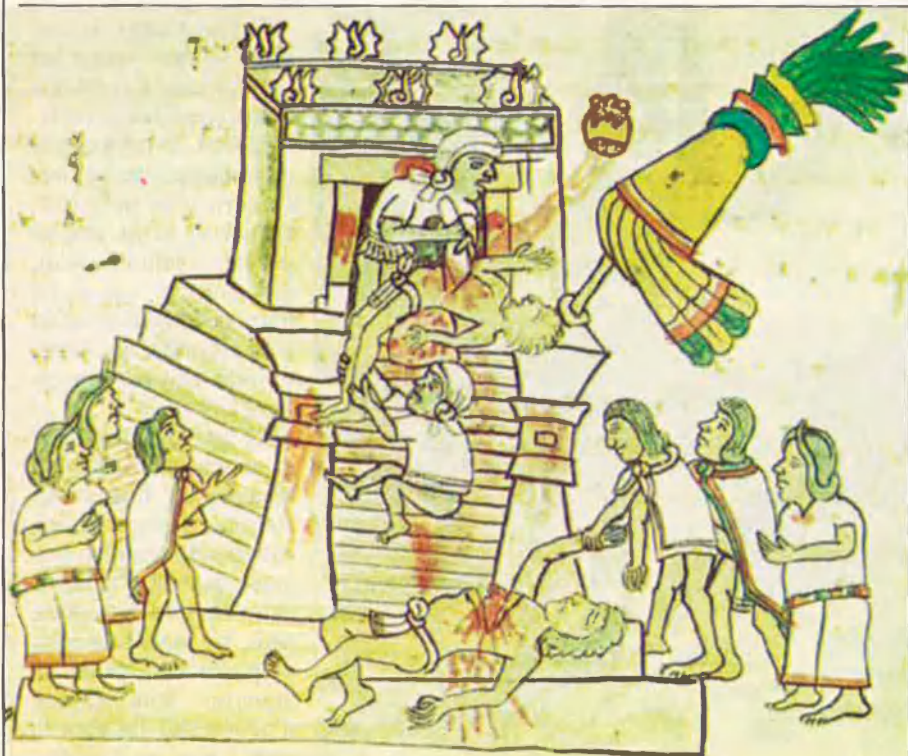
Els mexicans que, amb el mercat enorme de la seua capital, Tenotxtitlan (Mèxic), astoraren els espanyols, consumien una gran quantitat d'aliments entre els que mancaven, però, les fonts principals de proteïnes. Una de les maneres que tenien d'aconseguir-les eren la caça i ben sovint (tot i

que, avui, sigui unimaginable) els productes dels llacs damunt dels quals la ciutat era edificada. Cap-grossos, larves, cucs blancs o granotes, entre d'altres animals més convencionals que es crien a l'aigua dolça. A la cort del sobirà asteca, Moctzuma, els *axolotls*, una varietat de tritó peculiar de Mèxic, eren considerats una delicadesa. També ho eren les formigues alades, els cucs de l'atzavara (anomenats igualment llimacs del *maguay*) i les iguanes, aquells llargardaixos grossos dels arbres, que fins els espanyols trobaren gustosos. El cuc de l'atzavara el servien sovint amb *guacamole*, que a l'època asteca preparaven amb advocats, tomàquets i els inevitables pebrots.

L'únic bestiar domesticat de Mèxic eren els galls dindis. I també els gossos, encara que els consideraven un aliment útil però inferior. Quan servien plats de carn, solien posar el gall dindi al damunt, i el gos dessota, per a donar la impressió que n'hi havia més. Quan la ramaderia usual a Europa fou introduïda al país, el gos acabà per desaparèixer com a aliment animal. El gall dindi, en canvi, entrà en una etapa d'àmplia difusió mundial.

EL GALL DE LES ÍNDIES

Acabo d'anomenar gall dindi l'aviram que els asteques en deien *uaxolotl*, tot i



que sóc conscient que l'au té entre nosaltres una varietat de noms. El fet res no té de soprenent, ja que ha vingut a passar el mateix a totes les llengües europees.

Als Països Catalans li hem dit: *titot*, *polit*, *pioc*, *indiot* o *endiot* i *gall dindi*. Els noms es troben distribuïts a diversos sectors del territori; però no de manera tan tallant com alguns desitjarien. Així, prenguem el mot *titot* (també *tito*): és el que utilitzen a molts llocs del País Valencià, però no exclusivament. I és que, a més, aquest és el vocable que usen a la zona de Tortosa. A Xàtiva, Gandia i Alcoi és més aviat *polit*; i *pòlit* a Cocentaina.

Al Rosselló, el Capcir, el Conflent i a la Cerdanya el nom és *pioc*. Vocable que, per cert, no és gaire lluny de l'occità *piot*. A la Garrotxa, l'Empordà i el Gironès també en diuen *pioc*, com a terres valencianes.

Indiot o *endiot*, pot semblar de vegades privatiu de Mallorca, ja que és on més sovint ho diuen. Però el fet és que també existeix a la parla oriental, l'occidental, la valenciana i la pirenaica oriental. Mentre que *gall dindi*, o *gall de les Índies*, el més antic històricament, sembla el més estès, ja que existeix alhora a les modalitats oriental, occidental, valenciana i, fins i tot, menorquina.

L'espanyol té, entre altres, a més de l'usual *pavo*, els mots següents: *gallipavo*, *pavezno*, *pavipavo* i els americans *guajolote* i *guanajo*. A Itàlia, al principi,

l'aviram fou anomenada *galle d'India*, abans de passar a ser *tacchino*, derivat en toscà d'una sèrie onomatopèica. Un canvi paral·lel succeï amb l'alemany, originàriament *indianische Henn*, "gallina de les Índies", avui *Truthenne*. A França, el nom més afavorit al principi fou el de *coq d'Inde*, exactament com a Catalunya i a Itàlia. Però molt aviat l'abreujaren en *dinde*, corromput finalment en *dindon*.

En principi, sembla perfectament raonable que l'aviram fos atribuïda a l'Índia, ja que la creença corrent a Europa fou durant anys que és allà on havia arribat Colom. Però, com a exemple de les varietats lingüístiques que els nous productes suscitaran en els idiomes europeus, tenim el fet que alguns mercaders alemanys i neerlandesos escolliren de brodar encara més el tema de l'Índia, inventant-se l'expressió *Calecutische Hahn*. Com si volguessin suggerir un origen bengalí, una gallina de Calcuta, a la costa sud-oest del subcontinent de l'Índia, on de primer desembocà Vasco de Gama. El més probable és que la "gallina de Calcuta" (en bengalí, *Calicata*) no fos res més que l'invent d'un criador europeu que coneixia molt bé el món de les vendes i intentava convèncer la seua parròquia que allò que ell els oferia no era una "gallina d'Índia" qualsevol, sinó l'article genuí, vingut directament des de Calcuta. De fet, l'Índia no tingué res a veure amb la transmissió del gall dindi

des d'Amèrica. Tot i que, prou curiosament, el nom hindú per a l'aviram s'acostaria més a l'origen, ja que l'anomenaren *peru*.

El nom que adoptà entre els anglesos també sembla haver volgut tenir una procedència igualment exòtica, ja que l'anomenaren *Turkey bird* "l'ocell de Turquia", avui escurçat en *turkey* simplement. És possible que l'introduïssin a Gran Bretanya, poc després de l'arribada de l'animal a Europa, alguns mercaders provinents de Turquia, que traficaven a la Mediterrània oriental i normalment s'aturaven al port de Sevilla, on el degueren conèixer. Tanmateix, és un fet que la bèstia no era pas més autòctona de Turquia que del Perú o menys encara, de l'Índia asiàtica.

EL CANIBALISME

La paraula *canibal*, variant, potser errònia, de *caribes*, del poble natiu del mar Carib, fa cinc-cents anys que significa un "salvatge que menja carne humana". Allò que els espanyols trobaren més reprèsible dels indis, i sobretot dels asteques, fou la pràctica del canibalisme cerimonial. Marvin Harris ha defensat la teoria, suficientment plausible, que tot allò amagava una penúria gran –i demostrada– d'aliments rics en proteïnes. Als asteques els faltava carn, i una dieta deficient en les proteïnes càrnies els hauria acabat extingint. Per això els seus savis i sacerdots haurien fomentat, per tal de mantenir la pràctica del canibalisme, tot un seguit de guerres; i, fins i tot, el manteniment d'una tribu enemiga que, amb l'acord tàcit dels seus sacerdots, només existia per tal de conservar l'esperit guerrer entre els combatents asteques i proveir-los degudament de material humà de consum.

Atàvicament, el cor humà sempre ha semblat que era l'ofrena millor que podia fer-se als déus que la Humanitat adorava. És possible que els asteques oferissin els cors dels captius des de temps immemorial. Segons que sembla, tanmateix, el canibalisme no esdevingué una part acceptada del seu ritual fins no gaire abans de conèixer els espanyols. La idea, però, es trobava arrelada en el més profund dels records atàvics. Donat un seguit de circumstàncies com ara l'excés de població i la necessitat per als dirigents del país de crear un clima de terror, el concepte bàsic provinent de tots aquells fets es transformà aviat en la creença que, així com els déus treien forces

de l'ofrena d'un cor humà, els mortals podien acreïxer la força pròpia absorbent la força d'un altre home, preferentment si es tractava d'algú que havia demostrat ser un bon adversari a la batalla. I l'única manera que hi havia per absorbir les forces del contrari era menjar-se la carn i xuclar el marro dels ossos que havien format el seu cos.

Als *conquistadors* els horroritzà veure els munts de calaveres que hi havia a Tnotxtitlan, residus indubtables d'una llarga sèrie de sacrificis sagnants al déu sol i els banquetes canibalístics que els seguien. I és que els déus exigien el cor dels sacrificis humans. Els sacerdots asteques estripaven el pit de les víctimes, de viu en viu, amb un ganivet de pedra esmolada, i arrencaven els cors que encara bategaven. Després, posaven el cap dalt d'un dels munts de calaveres que l'havien precedit, oferien una cuixa al consell suprem dels asteques i d'altres parts escollides per als nobles de la cort. Tornaven la resta del cos al qui havia captu-

rat la víctima, que se l'endua a casa i feia coure un *tleolli*, un estofat de *maïs* i carn humana, que tota la família es menjava reverentment.

No m'estranyaria gens que en el més profund de les seues ments, el que esferia els *conquistadors* era més l'acceptació ritual dels sacrificis que no pas la sang que s'hi vessava. Com no tardaren a palesar, no tenien res a aprendre dels asteques pel que feia a tortures i morts sense fi ni compte. Abans de l'arribada de Cortés i els seus homes, uns càlculs aproximats diuen que la zona central de Mèxic comptava una vintena llarga de milions d'habitants. Trenta anys més tard, aquell nombre havia estat reduït a no gaire més de sis milions. Cap al 1605, només en quedaven 1.075.000. Les guerres, els trastorns econòmics, l'explotació a ultrança, la fugida i les malalties noves introduïdes pels espanyols, tot plegat contribuï a causar l'hecatombe més gran de la història de la Humanitat.

ELS INQUES DEL PERÚ

Si Cortés anà del Carib cap a Mèxic, Francisco Pizarro se n'anà cap al sud en un dels viatges més sorprenents d'aquelles descobertes. Al Perú hi trobà realitzat el somni de tots els exploradors, una terra on les maragdes es collien a flor de terra i les parets dels temples eren totes d'or.

El menjar dels habitants de l'imperi inca era principalment vegetarià, tot i que el peix abundava al llarg de les zones costaneres i a les aigües muntanyenques del llac Titicaca. De vegades, hi havia una cacera comunitària, en què capturaven cérvols, llames salvatges i *guanacos*, óssos, pumes, guineus i el gran rosegador anomenat *vizcacha*. A cada casa criaven conills porquins; i sembla igualment que havien domesticat els ànecs.

Als inques no els semblava bé que es mengés els gossos; però, tanmateix, alguns dels seus el



consideraven una peça útil del seu consum.

No obstant això, tots aquests aliments eren uns luxes ocasionals. Eren el *maïs* i, sobretot, les patates, els fesols, la mandioca, les batates, els cacacuets, els tomàquets, els alvocats i el *chile* els que constituïen la part principal de la dieta peruana. Els fesols, els cacauets i els alvocats proporcionaven una gran part de les proteïnes. La vitamina A els venia dels tomàquets i dels alvocats; i la vitamina C, a més dels tomàquets, els venia dels pebrots i, en quantia menor, de les patates.

Patata i *cacauet* són igualment paraules natives d'Amèrica. Una i altra han sofert modificacions a les nostres terres, encara que la segona no tant. *Patata* deu ser la resultant d'una combinació entre *papa* (conservat a Amèrica i Andalusia), vocable procedent del quítua, i *batata*, probablement *arawak*, dels *taïnos* de Santo Domingo, que es refereix a una mena de moniato.

El mot ha sofert diverses modificacions, no solament en llegua nostra (*patata*, al País Valencià, *patana* al Rosselló...), sinó també en italià i en d'altres variants de l'espanyol. Quant a *cacauet*, ens ve del nàuatl *tlalkakawatl*, i entrà a la nostra parla el segle XVIII a través del País Valencià, ja que un bisbe valencià, que abans ho havia estat a Mèxic, n'hi introduí el conreu.

Els europeus conegueren ben aviat els





cacauets, a l'illa de Santo Domingo, i foren ells els qui introduïren la varietat peruana a l'arxipèlag malai, des d'on viatjà cap a Xina a principis de la dissetena centúria.

Des del punt de vista climàtic, Perú i les regions andines dels voltants eren molt diferents de Mèxic o de les Antilles.

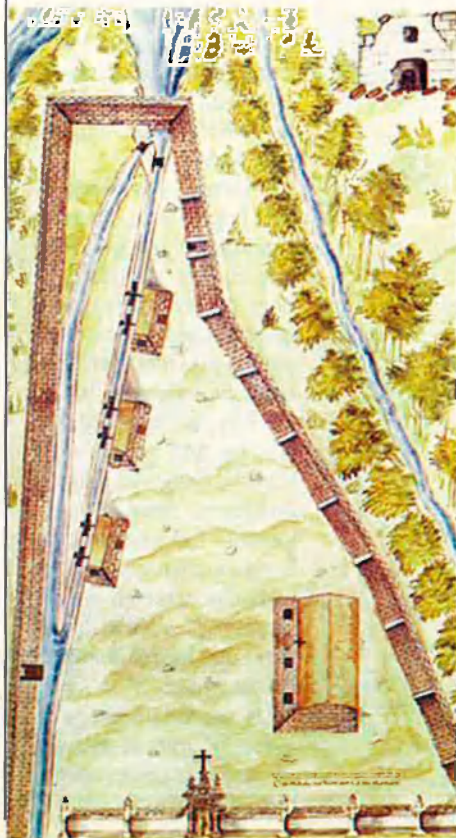
El blat de les Índies era l'aliment de base de les terres baixes, on el coïen sense gaires refinaments; senzillament, els peruans aixafaven els grans assecats i bullien la farina en comptes de passar pel procediment mexicà, més complicat, de bullir-lo i coure'l. A més, ja no creixia a les terres situades per damunt dels 300 metres. Per això, a la major part de les terres altes el reemplaçà la patata, o bé l'oca, la quinoa o d'altres tubercles que mai no traspassaren els límits de les terres andines natives.

LES PATATES

Els habitants del Perú havien descobert com preservar les patates, a través d'un mètode combinat de congelar i assecar. Un cop havien recol·lectat la collita, escampaven les patates per terra i les deixaven passar de nit a la serena. L'endemà tants homes, dones i infants com podien es reunien per a escórrer-ne la humitat. Durant els quatre o cinc dies següents repetien el mateix procediment, després del qual les patates, desproveïdes de gairebé tot el seu líquid, acabaven per ser assecades del tot i emmagatzemades. Aquestes patates assecades que anomenaven *txunyu*, tenien una gran importància per als habitants de les terres altes peruanes.

Els espanyols s'adonaren aviat que les

patates, fresques o assecades en forma de *txunyu*, podien tenir una gran importància per alimentar grans quantitats de persones. Els treballadors esclavitzats a les mines de plata del Potosí subsistiren quasi exclusivament a base de *txunyu*. No tardà a haver-hi especuladors castellans que, en travessar l'Atlàntic, es dedicaren a comprar la producció dels propietaris de les terres altes, la vengueren a preus exorbitants als treballadors de les mines i es retiraren enriquits com a resultat de l'empresa.



Tan aviat com els espanyols començaren a organitzar les seues flotes, per a endur-se sobretot les riqueses del Perú adoptaren les patates com aliment de base de les bodegues dels seus vaixells. De manera, doncs, que a partir almenys de la conquesta de l'imperi inca, les patates foren introduïdes i conreades a la península ibèrica. D'aquí pasaren lògicament a Itàlia on, ben aviat, exerciren a les cuines un paper semblant al dels naps, posem per cas. És possible que arribés al nord d'Europa per un camí distint, ja fos a través dels Països Baixos sota el domini d'Espanya, ja fos a través dels mercaders, i els corsaris anglesos que, d'una manera o una altra, tenien tractes amb els espanyols. Curiosament, a Amèrica del nord foren els anglesos els qui hi introduïren les patates; mentre que a Mèxic no començaren a plantar-les fins al segle XVIII.

A França, és ben sabut que el tubercle hagué de recórrer un camí ben llarg abans de ser acceptat per la gent. Així, el 1619 les autoritats de Borgonya el prohibiren a causa del convenciment que "menjar-les amb freqüència feia agafar la lepra". La idea persistí durant quasi dos segles, amb l'atribució de diverses malalties, segons les regions. com a Suïssa, on deien que els qui en menjaven es tornaven escrufulosos. Són prou coneguts els esforços i l'astúcia d'Antoine-Auguste Parmentier per a persuadir els francesos que les patates no eren verinoses. Però l'èxit de debò no arriba fins a l'època napoleònica, en què els llibres de receptes de cuina començaren a incloure les patates entre els ingredients més preuats.

Jordi Ventura