

Parlem de cuina

Un tast per la història de la gastronomia (VI)

La major revolució alimentaria de tots els temps

Durant aquesta sèrie d'articles d'història de la gastronomia que estam veient aquestes setmanes passades (i fins que arribem als nostres dies); no trobarem cap altra època que hagi significat tant en el desenvolupament de la gastronomia en el món, i que hagi condicionat tant fermament el tarannà de l'alimentació en l'actualitat.

Avui no concebem el nostre receptari sense tomàtiques, pebres, albergínies o xocolata, però no sempre fou així. I no sols fou una revolució unidireccional. A l'altre costat del món (en aquell moment El Nou Món), fou tant o més important el descobriment de la nostra alimentació. Nosaltes vam rebre d'Amèrica moltes coses, entre les més perdurables la patata, el blat de moro, el cacauet, els pebres, etc., i els hem convertit en els ingredients fonamentals de la nostra dieta. Però vam fer també importants aportacions, entre altres. Cap allà portàrem cavalls i les vaques. Els primers embarcaments de bovins cap al Nou Món es realitzen a partir del segon viatge de Colón (Cadis 25 de setembre de 1493). Per problemes d'espai, en aquelles petites naus, el bestiar boví era petit, vedells molt joves, que en aquesta travessia van ser acompanyats de porcs i ovelles, destinats a l'illa de Santo Domingo, anomenada per Colón com La Espanyola. En el tercer viatge (30 de maig de 1498), des de Sanlúcar de Barrameda es van embarcar un major nombre d'animals, especialment cavalls, per a les necessitats de la conquesta, i parelles de bovins i d'ases a fi de promoure la cria. En tot cas, la introducció del bestiar boví en el món nou descobert va ser molt lenta i molt difícil, a causa de diversos factors, principalment per la dificultat que implicava la salut i la nutrició dels vedells de curta edat i la quasi impossibilitat d'embarcar i alimentar animals adults. Més, tenint en compte que s'havien de menester cavalls per a la conquesta. En viatges posteriors es van preferir els porcs i les ovelles pel seu fàcil embarcament i transport.

Tal vegada, i per ordenar segons el nivell d'importància

econòmica d'aleshores, foren les espècies les que ocuparen

les bodegues d'aquells vaixells que tornaven cap a casa des de les Noves Terres.

El Xile

Entre les espècies i condiments, els descobridors van trobar l'ají (Olt en llengua inca, o chili en llengua mexicana). A l'ají el va confondre Colón amb el pebre en beina. D'aquí el nom de pebrot per a aquesta espècie sense cap parentiu amb el pebre oriental i que ha arribat a formar part de la vida diària del poble europeu.

Pebre de Jamaica

Aquells primers europeus en terres americanes segur es varen sentir desbordats davant les noves varietats de plantes. Especialment, davant d'una espècie exòtica que combinava en si l'aroma del clau, la canyella i la nou moscada. És el que coneixem com pebre de Jamaica, o "pebre anglesa", l'única font de proveïment segueix sent el Carib. Com a curiositat remarcar que a causa que el seu sabor recorda aquesta mescla de sabors de tres espècies (canyella, nou moscada i clau) en anglès és coneguda per 'allspice'.

Vainilla

Entre els nous condiments no podem oblidar la vainilla, una exòtica orquídia de fruit capsular i que s'assembla molt a un llegum (mongeta). Creix en climes càlids i humits, principalment a Mèxic i Amèrica Central. La van batejar com vainilla els espanyols per la semblança del seu fruit amb una beina (una "vainia" petita) i després la van portar per utilitzar-la en postres fins als nostres dies, propiciant uns saborosos canvis en la rebosteria europea.

Magdalenes de vainilla

Ingredients: 100 grams de mantega, 200 ml de llet sencera, dos ous grans, 250 grams de farina 20 grams de llevat químic, 150 grams de sucre, 100 grams de sucre bru, i 2 beines de vainilla

Elaboració: Per començar, mesclam en un recipient la farina, el sucre, el llevat, i la vainilla (sols l'interior de la beina), i ho remenam una mica perquè es mescli tot bé. Reservam aquesta mescla per fer-la servir una mica més

tard. En un recipient anam batent els ous (si ho feim a màquina poden anar tots junts) i un cop a punt de neu, els hi afegim la mantega a temperatura ambient i

empomada i una mica fosa i la llet, i seguim batent tot fins a aconseguir una crema homogènia. Sobre ella anirem abocant a poc a poc els components secs que tenim preparats abans, sense deixar de remoure anat amb suavitat. Vetllarem que quedi una crema homogènia i sense grums. Encenem el forn a 200 °C per tal que vagi aconseguint aquesta temperatura mentre acabem de preparar les nostres magdalenes. Agafam el motlle on els anam a enforar, col·locam els motlles de paper en els buits d'aquest, i anam omplint amb la massa els motlles deixant aproximadament un terç d'aquest. Ficam al forn (170 °C) i deixam coure uns 25 - 30 minuts, comprovant que estan ben fets per dins abans de treure'ls. Han de quedar daurats per sobre i per dins que no quedi la massa crua. Un cop estiguin llestos, els traiem, desemmotllem i deixam refredar abans de servir. Bon tast i bona setmana. Ens trobam aquí mateix d'aquí a una setmana.



Juan A. Fernández



Col·laboració especial

Els antecessors a Sóller de Christofe Castaner, l'actual Ministre d'Interior de França

Fa poc temps vérem publicat a la premsa mallorquina la probable ascendència sollerica de l'actual ministre de l'interior de França Christophe Castaner.

L'interès general féu que un dels destacats membres del grup de Facebook «Els descendents d'emigrants de la vall de Sóller», en Jean Christophe Rotger, fes la recerca de la seva ascendència, ja que segons havia comentat el ministre no coneixia la procedència dels seus repadrins.

Gràcies a Jean Christophe coneguèrem que el seu repadrí Jaume Castanyer Ferrer, nascut a Sóller l'any 1874, emigrà amb els seus germans a Angoulême (França). Es va casar amb una nadiua - Marguerite Berlureau - l'any 1897.

Tengueren tres fills, un d'ells Jean Bernard Castaner, nascut a Angoulême. L'any 1902 fou el padrí de l'actual ministre de l'interior de França Christophe Castaner.

La curiositat de tot investigador i aficionat a la genealogia em va fer decidir a provar de cercar els antecessors a Sóller de tan important personatge.

Gràcies al nostre arxíu municipal de Sóller us puc aclarir un poc qui eren els seus antecessors.

Jaume Castanyer Ferrer era fill d'Antoni Castanyer Bauzá, nascut a Sóller l'any 1840 i d'Isabel Maria Ferrer Casanovas, nascuda també l'any 1840 a Sóller.

Al padró de Sóller de 1893 trobam aquesta família, vivint a la illeta 52, número 9 de Ses Argiles, amb cinc infants: Antoni, Maria, Margalida, Jaume i Bernat. Els tres fills consten emigrats a França: Antoni, als 21 anys; Jaume, als 17 i Bernat, als 15.

Al padró de 1844 Antoni Castanyer Barceló, de 32 anys, i la seva muller Joana Maria Bauzá vivien a la illeta 29, núm. 124 de Ses Argiles, amb els seus fills Antoni, de 4 anys i

Maria, de mig any. A la casa del veïnat, número 123, hi viu el seu germà Bartomeu Castanyer Barceló, de 34 anys i la seva muller Bartomeva Bauzá, de 21, amb els seus fills Antoni, també Castañer Bauzá, de 7 anys i Nofre de 4 anys. Al padró de 1838 vivien amb ells els seus pares Antoni Castanyer de 70 anys, àlies Batac, major i la seva muller Maria Barceló, àlies Fava, de 58 anys.

A la casa del veïnat hi viu Vicens Castanyer Barceló, de 30 anys, i la seva muller Francisca Casanovas, de 29 anys, amb els seus fills Antoni, de 2 anys, Francisca, d'11, Antònia, de 9 i Catalina, de 5.

Les quatre famílies vivien al mateix redol, ja que tots els homes consten al padró de 1826 amb l'ofici de fabricant de teules, per tant podem bé suposar que eren de la teulera de Ses Argiles,

que molts de sollerics encara han vist marxar.

Al cadastre de 1818 hi consta el patriarca de la família Antoni Castanyer, amb el malnom «Batac major», propietari d'una teulera; el fill Antoni Castanyer Barceló, propietari d'una casa amb el malnom «Batac menor». Els germans Bartomeu i Vicens consten també propietaris d'una casa però amb el malnom «fava». Sa mare, na Maria Barceló, era de Can Fava, per la qual cosa suposam prengueren el malnom de sa mare.

Al cadastre de 1796, Bartomeu Castanyer «batac» consta com a propietari d'unes cases noves, camp i vinya a prop de les argiles, dit Can Cona. Al marge, anotaren l'any 1824, «Are Antoni Castanyer Batac, son fill, marit de Maria Barceló».

Pere Frontera Alemany, del (GRES)

