

L'aportació àrab, berber i turca en la cuina catalana

En un món global, amb les migracions i les seves aportacions alimentàries, en alguns casos no fem més que tornar a les nostres arrels.

HERÈNCIA SEMÍTICA I GLOBALITZACIÓ: LA CUINA A LA MANERA ÀRAB O TURCA

Quin és el futur de la cuina?. La globalització impietosa, que ens proposa una esllanguida taula a base des pseudoaliments, de fast food, de simulacions?. O una cuina més rica, més intercultural, en la qual s' hi renovaran interculturalistats (o pluriculturalitats, que fóra millor) anteriors, com les de caire semític?. Crec que, donada l' evolució de les migracions a casa nostra- magrebins, subsaharians-, aquest és un futur...al costat, també del fast food.

A la Península Ibèrica, és important el llegat àrab i jueu. Ambdós pobles, a més de ser semítics, comparteixen uns principis rituals, dietètics i alimentaris força similars. I el cristianisme comparteix alguns valors similars (dejunis, menjars rituals...); de fet les tres religions monoteistes de la conca mediterrània reclamen l'herència d' Abraham (Ibrahim, en àrab i turc). Allò que per als jueus és casher (o kosher), per als musulmans és halal. Els subsaharians actuals, així com els magrebins, altrament, solen ser islàmics. La cuina àrab- de la qual en forma part la del Magreb, on se superposa al fons berber o tamazig- ha estat, a l' Alta Edat Mitjana, la que va marcar la primacia a tot el Mediterrani. Els primers llibres de cuina europeus són escrits a Al-Andalus (cal recordar que Al-Andalus no era només Andalusia, com es pretén ara, sinó tota al península ibèrica, inclosos els països catalans- de Balaguer a Eivissa, passant per València) en llengua àrab, i aquesta influència es nota prou bé en els primers receptaris medievals catalans (els primers en una llengua ibèrica i europea) com ha posat de manifest l'estudiós Rudolf Grewe.

Els àrabs en sentit estricte (diferents dels berbers o amazighs, dels turcs, dels iranians, dels arameus o dels kurds) aportaven la llengua, la religió i els seus principis alimentaris, però per tots els països on passaven, n'agafaven productes, tècniques i plats. I el mateix podem dir exactament dels jueus; el que feien, si de cas, era "caixeritzar" la cuina local; o, com deien els jueus catalans (que no eren sefardites com, de forma manipuladora es pretén), la "rabinaven".

AL-ANDALUS NO ÉS NOMÉS ANDALUSIA

A Al-Andalus (Ibèria musulmana), els musulmans (àrabs estrictes, berbers, etc.) es trobaren amb la cuina anterior, ibero-romana, amb aportacions visigòtiques, etc. La presència àrab va d' uns 80 anys (Girona) a set segles...o més. A l' arc mediterrani encara avui hi ha una línia que distingeix la cuina de la Catalunya Vella de la de la Catalunya Nova, que passa pel Llobregat. No cal dir que el mateix ho podem aplicar a Múrcia i a Andalusia.

Hi ha una cuina del color basada en les nyores (niora, en magrebí) i el pebre vermell, desconegudes o poc usats cap al nord, baldament aquests productes siguin posteriors a l' ocupació musulmana, i que trobem del Garraf a Andalusia: romesco, salsa de

xató, salbitxada, allipebre, salmorreta. Segons Corominas, tant els mots xató com romesco, procedirien de l' àrabo-català.

D' acord amb els llibres de cuina ibero-musulmana , les coincidències amb les cuines ibèriques són, entre altres, la presència productes com les farinetes, els fideus, la sèmola, l' arròs, preparacions com les panades, panadons, etc., els escabetxos, bunyols i fregits diversos, a més de l' ús d' espècies i fruits com la canyella, el celiandre (encara usat a Andalusia), el gingebre, l'aigua-ros, les ametlles, panses, pinyons, avellanes. Compartien el codonyat, els xarops o arrops (noms àrabs). En el cas dels territoris de llengua catalana, cal recordar que varen formar part d'Al-Andalus (nom que, equívocament, només s' atribueix a l' Andalusia actual) i que nuclis de població morisca hi varen viure fins que foren expulsats al segle XVIII. Tenen un clar origen morisc menges com certes coques- com les de dacsà (mot àrabic), gaspatxos, miques (migas, en espanyol) i, fins i tot, la paella (si més no la forma de menjar-la) i un munt molt generós de dolços, incloent tota mena de pastissos en forma de mitja lluna.

La presència musulmana és constatable en els nostres receptaris medievals, que formen part d' una cultura aristocràtica i d' una cuina molt refinada. Al Libre de Sent Soví (s. XIV), considerat el primer llibre de cuina d' Europa, hi ha productes que encara reben el nom àrab, com són els atsebibs (panses), els festucs (pistatxos) i hi trobem d' altres testimonis d' aquest influx, en ingredients o plats anomenats "a la morisca".

La nova emigració d' origen magrebí, a més, està introduint (o reintroduint) espècies, productes i plats d' origen àrab o berber. Als nostres supermercats ja es ven, d' una forma habitual, cuscús, harissa (actualment salsa picant, si bé és un mot de la cuina àrabo-ibèrica;) i altres productes, encara més presents a Catalunya Nord, a causa de l'afluència dels "potes negres" (pied-noirs , retornat d' Algèria, en molts casos de llengua catalana- valencians-): xisquebabs (mot d' origen turc, sis kebab) merguez -salsitxes de xai-, barreges d' espècies, recipients per cuinar -com la cuscussonera-, llet fermentada, etc. Ah, i recordem que el cafè el devem als turcs! (kahve). Funcionen diverses carnisseries i botigues especialitzades en productes àrabs, a més d' escorxadors. A Catalunya pràcticament tots tenen una secció per als sacrificis halal.

PERFUMS LLUNYANS, SABORS DE LES MIL-I-UNA NITS i UN TOC TURC

Productes- i sovint els seus noms- aportats pels àrabs, siguin d' origen àrab o pers, a com albergínia (badinjan) o espinac (ispinax) i que foren coneguts i utilitzats a l'espai ibèric abans que a la major part de països europeus són: carxofa, albergínia, cigrons, sucre (canyamel), panses (atsebibs), cuscussó (kus-kus) i fideus, fidaw o alatria o atrya. Diverses espècies i herbes, del celiandre (kasbour) a l' alfàbrega o alfabeguera passant pel safrà (safrane), el comí (kamoun), la flor de taronger (zhar; en espanyol "azahar"- l'aigua-ros. Els alcohols i art de destil·lar (posats a punt per Arnau de Vilanova, famós metge català del s. XIII), són una aportació àrab, malgrat l' aparent contradicció de la prohibició corànica (els esperits de vi tenien usos mèdics; durant molts de temps els espirituosos foren una prerrogativa dels ordes monàstics).

Pel que fa a la cuina actual, hi ha una coincidència de productes com són l' ús combinat de vegetals procedents d' Amèrica, com són el tomàquets, els pebrots, i l' albergínia (samfaina, mulladors valencians, pisto , asadillo, fritada, alboronia, chakchuka del Magrib. O el menemem de Turquia: aquesta coincidència potser encara és més gran amb la cuina turca (o turco-àrab); tenim receptes valencianes d' arròs al forn amb panses, de pebrots (bajoques) farcits amb arròs que són calcades de les turques (pilav). I plats medievals (i actuals) tan emblemàtics com el menjar blanc, encara es fan als països àrabs i Turquia; és més, hem d' anar a aquest darrer país si volem degustar l' autèntic

menjar blanc medieval, fet amb pit de pollastre (tavuk gögsü). Fins i tot l'estimada pasta de full podria tenir un origen turc (yufka). El iogurt no és búlgar, és turc, si bé, naturalment, és una aportació recent (yogurt).

Allò que defineix una cuina, més que els plats, són les tècniques de preparació i cocció. En aquest camp, com hem dit anteriorment- certes coccions a foc lent de carns i hortalisses en cassola de terrissa, es poden comparar a les de la cuina tant àrab com jueva: guisats i tagins (tajine). El mateix podem dir de l'art dels estofats tot en cru o l'arròs al forn.

Certs recipients de cuina tenen noms d'origen àrab:alfàbia o gerra,búrnia (contenedor de fang),alambí,fleitera o fanzella (formatgera), tangí o tagin, almàssera. En algun "alfar" (nom àrab) espanyol encara els terrissaires elaboren un forn de fang en forma de campana, que ens recorda el tannur ibero-musulmà.

MENJAR EN CONTRA, O L'INFLUX AL REVÉS

Un aspecte curiós de la presència àrabojueva i de la seva porcofòbia compartida, és el fet que els cristians- o bé alguns conversos massa zelosos-,com a reacció, esdevingueren grans consumidors de porc (i els seus derivats) i d'altres productes, com el vi. Així, a Mallorca, cal notar la importància de la cultura del porc, amb presència de dolços com l'ensaïmada (de saïm o llard) i, de forma gairebé universal, en tota mena de plats, salats o dolços. Ja ho va notar, amb horror, Georges Sand! . Fins al segle XVI, a Mallorca un dels plats més corrents era el cuscús o cuscussó i, encara avui, elaboracions que poden tenir porc – o no-(com les panades), tenen un inequívoc origen semític, particularment jueu i, el algun cas, àrabo-berber.

A València no es quedne enrere, amb les coques de sagí- com la catalana coca de llardons o les deels prims de les Balears- i altres llepolies. I a Andalusia i Castella, el fons àrab, és patent, si bé no tan ben documentat com als Països Catalans, ja que el que avui se'n diu Espanya no té bibliografia gastronòmica antiga (fins i tot el primer text en castellà, l'Arte cisoria, del Marququès de Villena, és do' origen català) .

COINCIDENCIES I DIVERGÈNCIES

El cuscús, sota el nom de cuscussó,ha romàs un plat menorquí a base de pa, ametlles, etc., i, com hem dit, era corrent a Mallorca fins als segle XVI. Fins i tot, localment (Múrcia, Mallorca), s'ha mantingut el nom àrab (i persa) d'alboronia i d'altres plats de similars. Cal recordar, no obstant, que aquest plat- samfaina- que es fa amb productes procedents d'Amèrica, excepte l'albergínia, aportada pels àrabs. Les bajoques (pebrots) d'Alacant,un producte posterior, curiosament, es farceixen a l'estil turco-àrab (amb arròs).

El blat picat, escairat, coincideix,pel que fa al seu consum tradicional en els països de la conca mediterrània, de Catalunya al Líban (bulghur), passant per Turquia, amb els de cultura islàmica (Menorca, País Valencià, Múrcia).Tant el nom esmentat, com el de fideus, són d'origen àrab (fidaw), corrents en tot l'arc mediterrani, fins a Andalusia. El gaspatxo andalús, extremeny i portuguès- nom pro-àrab- és una herència inequívoca, tant pel nom (Corominas) com per l'elaboració- a desgrat dels ingredients americans-(recorda, per exemple, el fattush del Líban); cogombre i alficós són també aportacions àrabs. Els gaspatxos manxegos i valencians (amb pa àzim carn, etc.), tenen un origen morisc, el mateix que l'açorda, una mena de sopa espessa de pa que encara es fa a Portugal i es documenta aquí a l'Edat Mitjana (Arnau de Vilanova).

Hi ha un notable influx àrab en certs pastissos a base de fruita seca, en els bunyols i en la important presència de l'ús d'ous, que trobem al País Valencià, a Andalusia i al sud de Portugal. El mateix podem dir del massapà i dels torrons, que trobem també al País Valencià, a Catalunya i a l'Algarve, l'alajú o els alfajores (mots derivats de halva, halwa, halua).

Fins i tot el sucre- nom i producte, canyamel- són d'origen àrab (sukkar); a Gandia, a Campos (llocs farcits de topònims àrabs, com el d'aquestes ciutats) eren famosos les cultius de canyamel, amb un sucre apreciat per Alexandre VI, el papa Borja (Borgia) catalanoparlant, que es feia dura Roma, des de la seva València, dolços amb ressò àrab, com el codonyat, el citronat o el poncemat (les taronges- paraula àrab, turunja i poncems, una altra aportació àrab). Cal destacar altres noms àrabs, les monjavenes o almoixavenes valencianes (d'un mot àrab que vol dir "filla del formatge", són uns bunyols.- en la recepta medieval- farcits amb mató), que també es troben a Andalusia, i l'arnadí, un delicat dolç de forn a base de carbassa i fruits secs, i, naturalment, el dolcíssim "arrop (ar-rob) "amb talladetes". I el xarop, és clar!. La paraula mandonguilla (en espanyol albóndiga o almóndiga) és també d'origen àrab; pertany a la família de les köfte o këfte turques i àrabs.

Finalment, tenim les begudes i refrescos: no és estrany que els dos països d'Europa amb tradició gelatera tradicional, Sicília i València, tingui també gelats i refrescos de probable origen àrab: aigua-neu o sorbet (sherbet), paraula que ens ha pervingut del turc) "llet gelada" (llet amb canyella i llimona; considerada una beguda afrodisíaca- "Medicina per endreçar la verga" a l' Speculum al foder,- "manual del cardar" o, si voleu, del "foder" o fotre- llibre eròtic català del s. XIV, quasi segur d'origen semític), llet d'ametlles que es beu a Valldemossa, idèntica a la llet d'ametlles (luz) que es beu al Marroc.

Per saber-ne més

Jaume Fàbrega:

Manual de gastronomia (Cossetània)

La cuina mediterrània (3 volums, L'Isard)

La cuina del món (3 vol, L'Isard)

La cuina catalana (9 volums, L'Isard)

La cuina. Gastronomia tradicional sana(4 volums, Mediterrània Edicions).

Alguns mots d'origen àrab

Aiguanaf

Alambí

Albercoc

Albergínia

Alboronia

Albudeca

Alcohol

Alcuça (català antic, València)

Alficós

Almàssera

Almívar

Arrop

Aufàbia, alfàbia
Arròs
Caliu
Comí
Cotó
Dacsa
Espinac
Fideu
garrofa
Gerra
Mesc (almesc)
Safrà
Sèsam
Sèquia
Sucre
Tassa
Tramús
Xarop

Jaume Fàbrega

Font:

Blog BONA VIDA, de Jaume Fàbrega
<http://blocs.mesvilaweb.cat/node/view/id/164266>