



DE LA «MELIMELA» AL «CHUTNEY», PASSANT PEL CODONYAT...

Fa 10.000 anys els humans vam començar una llarga transició i vam passar de ser caçadors-recol·lectors a agricultors i ramaders. Aquesta transformació es coneix amb el nom de Revolució Neolítica i es considera un avenç fonamental en la direcció del progrés. No obstant això, quan hem estudiat aquest procés, hem arribat a la conclusió que els caçadors recol·lectors dedicaven menys temps a l'obtenció d'aliments, estaven millor nodrits i patien menys malalties que els seus descendents agricultors. I sembla que, a pesar que el procés va ser llarg, els nostres avantpassats van ser conscients d'aquesta situació, com suggereix la maledicció bíblica: «Ja que t'has escoltat la teva dona i has menjat el fruit de l'arbre que jo t'havia prohibit, la terra serà maleïda per culpa teva: tota la vida passaràs fatigues per treure'n l'aliment. La terra et produirà cards i espines, i t'hauràs d'alimentar d'allò que donen els camps. Et guanyaràs el pa amb la suor del teu front fins que tornis a la terra d'on vas ser tret, perquè ets pols, i a la pols tornaràs.» És possible que, en l'època en què érem caçadors-recol·lectors, desenvolupàrem algun mètode de conservació dels aliments. Però, una vegada que ens vam fer agricultors, va haver-hi una clara necessitat de conservar els excedents de les collites per poder consumir-los en moments en què hi havia pocs aliments disponibles.

Tots els aliments, tard o d'hora, es llancen a perdre. Hi ha distintes raons que ho expliquen. D'una banda, els enzims presents en els aliments van provocant reaccions químiques que fan que els aliments evolucionen fins que, finalment, es fan malbé. D'altra banda, els aliments poden ser colonitzats per microorganismes. Aquests poden estar-hi ja presents o poden arribar des de l'exterior. Finalment, la degradació dels aliments pot ser conseqüència únicament de l'exposició a l'aire, sense intervenció d'enzims o de microorganismes, mitjançant processos d'oxidació o de deshidratació.

Les tecnologies de conservació desenvolupades des de l'antiguitat es basen fonamentalment en la inactivació, temporal o permanent, dels enzims i els microorganismes. La conservació en mel i en sucre fa que l'aigua

dels aliments tinga una elevada concentració de sucres i, en aquestes condicions, l'aigua ix de les cèl·lules dels microorganismes, amb la qual cosa s'inactiven, encara que els enzims poden continuar actuant. Per això, per a realitzar les conserves en mel o sucre, el millor és cuinar els aliments. La calor provoca la desnaturalització dels enzims presents tant en els aliments com en els microorganismes.

El codony és un parent de la poma i de la pera. És originari, com elles, del Caucas, on encara creixen petits arbres salvatges. En època dels romans ja s'elaboraven conserves de codony cuinant els fruits en mel amb addi-

ció d'espècies i vinagre; l'origen d'aquesta conserva és segurament grec. La polpa es disgregava i, en refredar-se, passava a formar-se un sòlid bla. Van denominar aquesta preparació *melimela*, d'on deriva la paraula gallegoportuguesa *marmelada* per denominar la conserva de codony. Foren els portuguesos els que, en el segle XV, van desenvolupar un producte semblant a l'actual, poc especiat, fet amb sucre en compte de mel.

La canya de sucre prové de la zona de Bengala, on, des de fa milers d'anys, se n'obtenia sucre. Des d'allí, aquest conreu va passar a la Xina. El sucre va arribar a Europa des de la Xina

a través de la Ruta de la Seda. Era un producte molt car i, per això es va emprar com a espècie i en medicina. A mesura que es va anar fent més accessible va entrar en la cuina dels rics per elaborar postres. L'ús del sucre va començar a estendre's quan els portuguesos van arribar a l'Índia. Inicialment portaven a Europa el sucre, però, prompte, la canya de sucre va començar a cultivar-se en alguns llocs del Mediterrani i, des d'allí, va passar a Amèrica del Sud i al Carib. La conserva de codonys amb mel es va adaptar per a emprar, en el seu lloc, sucre.

Aquest codonyat portuguès va tenir un gran èxit entre els anglesos, els quals el van importar des de finals del segle XV i començament del segle XVI. Els anglesos van adoptar el nom *marmelada*, que van transformar en *marmalade*. Posteriorment van inventar una conserva semblant, feta amb taronges amargues, a la qual van de-

«QUAN ENS VAM FER
AGRICULTORS, VA HAVER-
HI UNA CLARA NECESSITAT
DE CONSERVAR ELS
EXCEDENTS DE LES
COLLITES PER PODER
CONSUMIR-LOS EN
MOMENTS EN QUÈ HI
HAVIA POCs ALIMENTS
DISPONIBLES»

«CHUTNEY» DE POMA

Un dels processos d'adaptació més interessant de les mermelades i les confitures és el cas dels *chutneys*. Segons recull l'*Oxford Companion to Food*, els *chutneys* indis són un acompanyament especiat d'un plat. S'obtenen treballant en un morter espècies i herbes (gingebre, pebroters, fulles de coriandre i menta) amb all i altres ingredients, entre els quals és habitual el suc de llima. També s'hi afegeixen, en ocasions, trossos de fruites i verdures. Els britànics van trobar els *chutneys* quan es van establir a l'Índia i, amb el temps, van nàixer els *chutneys* britànics: conserves agredolces i especiades de fruites i verdures, el sabor dels quals ens permet evocar el de la *melimela*, la conserva de codonys romana feta amb mel, vinagre i espècies. Un dels *chutneys* més coneguts és el de mango. Hi ha multitud de receptes, amb variacions en les espècies afegides, però com que no és època de mangos, us proposem un *chutney* de poma.

Ingredients: 500 grams de pomes, tallades en trossos xicotets, 1 ceba tallada en trossos xicotets, 1 all picat, un tros d'uns dos centímetres de longitud d'arrel de gingebre pelada i picada, 400 ml de vinagre de poma, 300 grams de sucre morè, 100 grams de panses sultanes, 1 cullerada de cafè de *garam masala*, una cullerada de cafè de curri de Madràs, 300 ml d'aigua.

Elaboració: Poseu en una cassola un poc d'oli de gira-sol, i saltegeu l'all i la ceba durant uns instants. Afegiu el gingebre i saltegeu-lo. Afegiu llavors el *garam masala* i el curri de Madràs, mescleu-lo tot bé i afegiu la poma, les panses, el sucre, el vinagre de sidra i l'aigua. Porteu-lo a ebullició, baixeu el foc i deixeu-lo coure fins que la mescla s'espesseïa (al voltant d'1 hora). Refredeu-lo i conserveu-lo al frigorífic.



© Fernando Sapiña

Magret d'ànec amb *chutney* de poma.

nominar també *marmalade*; amb el temps, van deixar d'emprar-la per denominar el codonyat. En el cas del català, la paraula *melmelada* ha acabat emprant-se per a referir-se a les conserves realitzades amb distintes fruites en sucre.

Una de les característiques del codonyat és la consistència. Aquesta consistència és deguda a la presència en els codonys de pectina. Les dissolucions àcides calentes, relativament diluïdes, de pectina, amb grans quantitats de sucre formen, en refredar-se, un gel consistent. La carn dels codonys aporta tant la pectina com el medi àcid. No obstant això, no totes les fruites tenen tanta pectina com els codonys, ni són tan àcides, de manera que les conserves que se'n preparen no sempre tenen aquesta consistència. Pareix que la melmelada anglesa original, és a dir, la conserva de pells de taronges amargues, sí que tenia una consistència semblant al codony. Es prenia en les postres, tallant-la en filets i es menjava amb les mans. Sembla que, a Escòcia, a mitjan segle XVIII, van començar a emprar una major proporció d'aigua en realitzar la preparació, amb la qual cosa aquestes adquirien una consistència untuable: això va fer que aquelles conserves començaren a emprar-se en els desdjunis a Escòcia. A final del segle XIX es va desenvolupar en el Regne Unit una potent indústria de mermelades i confitures gràcies al preu del sucre, que es va fer molt més barat. El pa i aquestes conserves es van convertir en una font barata d'aliment per a les classes treballadores, i va ser llavors quan es va implantar en els desdjunis. Però les confitures i les mermelades van mantenir una imatge d'objectes de luxe, es van exportar a tot l'imperi britànic i la recepta va ser adoptada per molts països.

BIBLIOGRAFIA

- DAVIDSON, A., 1999. *Oxford Companion to Food*. Oxford University Press. Oxford.
- MCGEE, H., 2007. *La cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. Random House Mondadori. Barcelona.
- REGÁS, G., 2004 (2a ed.). *70 Confitures*. Museu de la Confitura. Torrent.
- VV. AA., 1993. *La Bíblia*. Associació Bíblica de Catalunya, Editorial Claret, Societats Bíbliques Unides. Barcelona.

FERNANDO SAPIÑA

Departament de Química Inorgànica i Institut de Ciència dels Materials,
Parc Científic, Universitat de València