

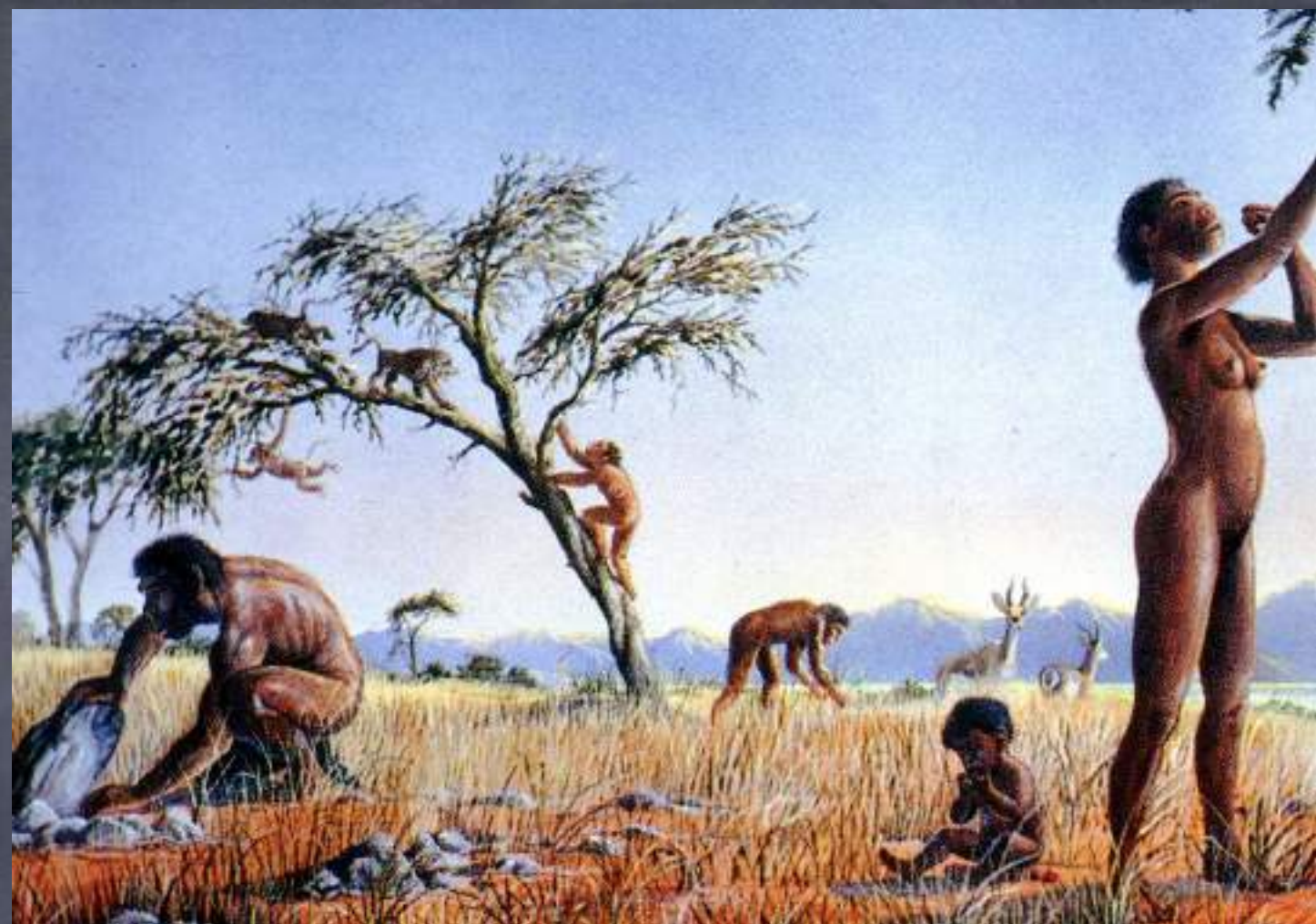
Plantes i animals en la història de l'alimentació

Narcís Soler Masferrer
7 de març de 2023





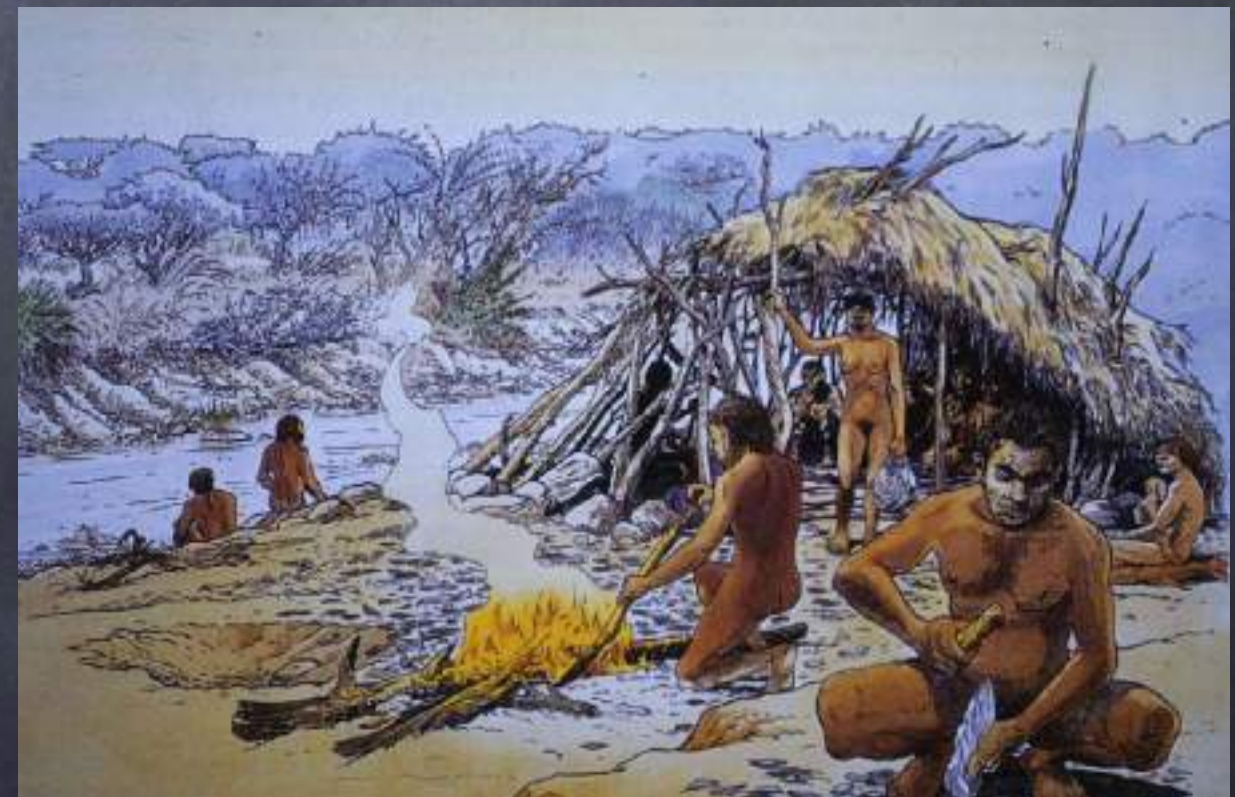
Sahelanthropus chadensis



Australopithecus africanus Dia 21 Peintres 90 48 Gilles Tosello



Homo habilis aprofita carronya Gallay 99 453 Dibuix d'André Houot

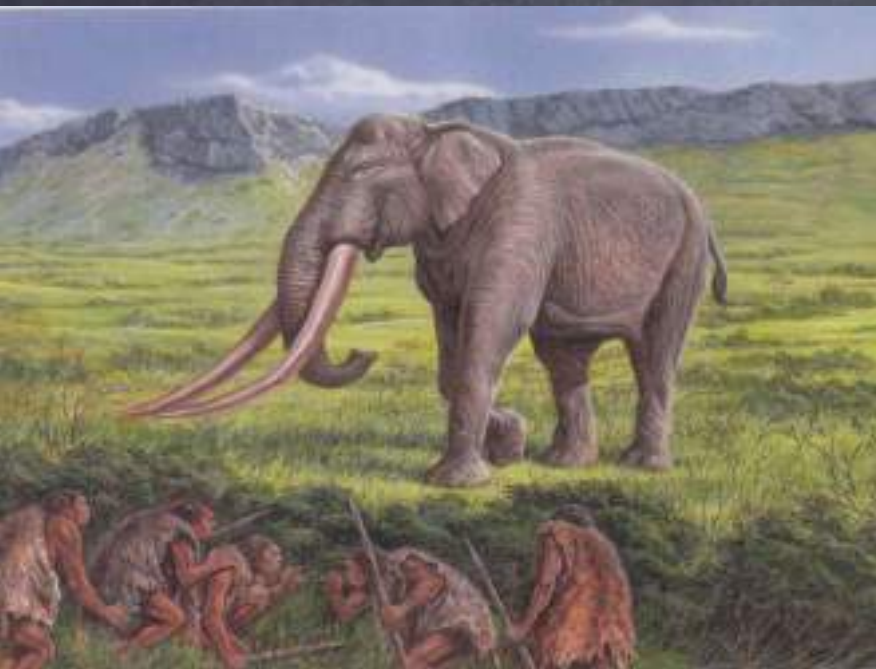


Homo ergaster Campament base i foc Gallay 99 59 Dibuix d'André Houot Dia 14

ANIMALS I PLANTES EN ÈPOCA PALEOLÍTICA

1 MA-10.000 anys abans d'ara

Homo heidelbergensis (700.000-200.000 BP) *Homo neanderthalensis* (200.000-40.000 BP) i *Homo sapiens* paleolític (40.000-10.000 BP) foren caçadors i recol·lectors.



Elefant antic



Rinoceront de Merck



Mufló



Bous mesquers

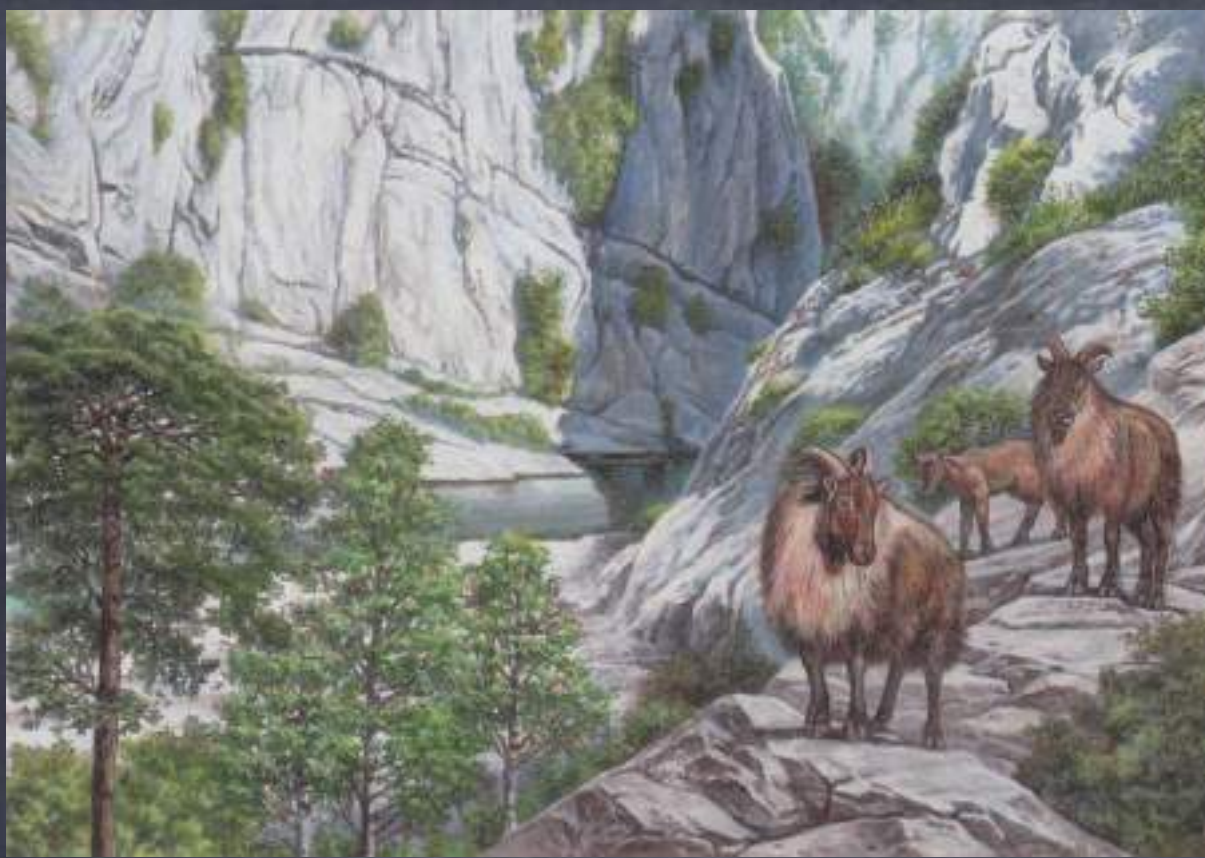


Castor



Braus salvatges de cova Chauvet

Cacera paleolítica a Catalunya: Animals extingits



Thar



Cacera de rens



Cérvol de la cova de Las Chimeneas (Cantabria)



Daines



Bisont datat per 14C en 12890 BP $\pm$ 160. Panell 6 de la Sala Negra de Niós



Bisont a l'ast, Talteüll, 28 de juny de 2014





Semental de la paret dreta del "Cul de Forn" de Niós



Cacera de cavalls



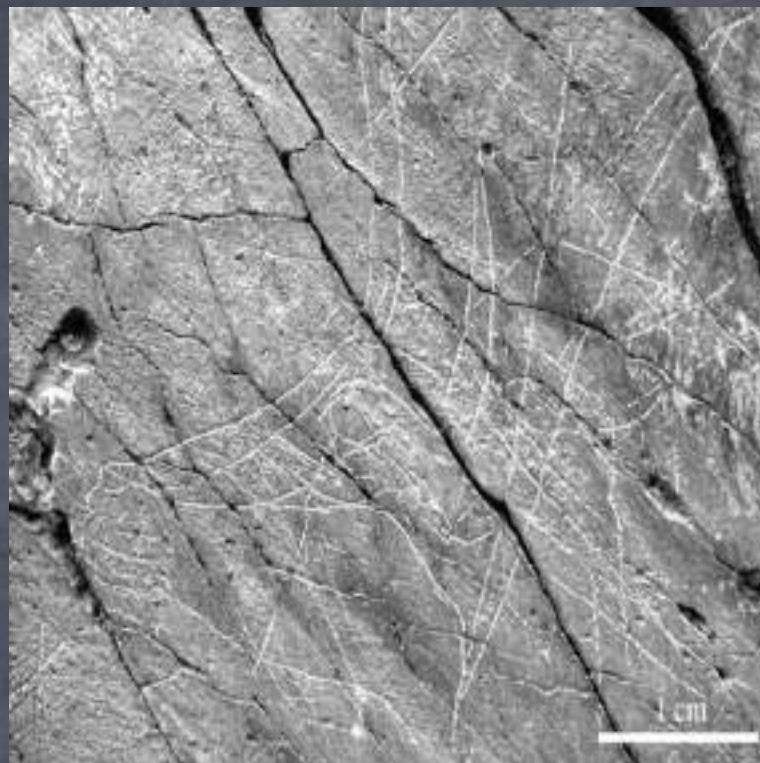
Cavall de Prewalsky



Ase somalí



Cabra de la cova de Niós



Isard de Fornols (Conflent)



Eriçó



Senglar



Conill



Cabirol



Gall fer, *Tetrao urogallus* (Eiszeit 2009 241g)



Ous de gall fer (Eiszeit 2009 244b)

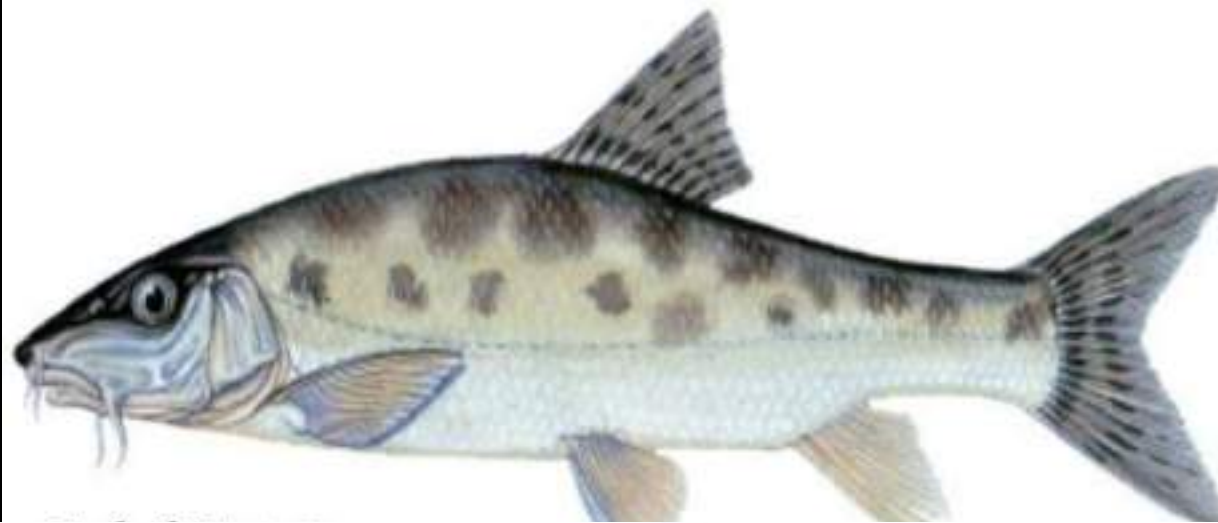


Perdiu, *Alectoris rufa* (Eiszeit 2009 241d)



Pioc





Barb,
anguila,
bagra,
truita,
muslos de
riu
(nàiades)



Cova Cosquer, Cassís, Marsella, Boques del Roine, Provença



Pinguí del nord representat a la cova Cosquer



Gran pinguí o pinguí del nord (*Pinguinus impennis*), espècie exterminada a mitjans del segle XIX (Clottes & Courtin 1994 116)



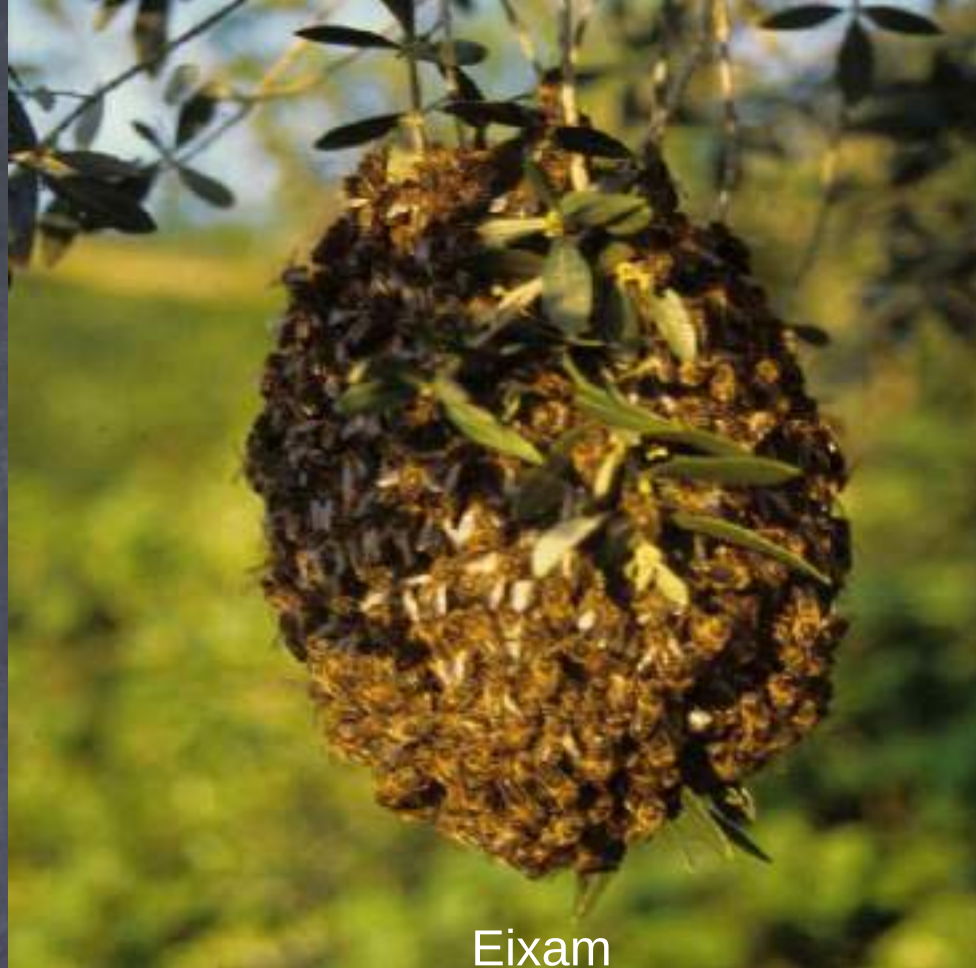
La foca gravada Ph1. Cova Cosquer (Clottes & Courtin 1994 120)



Foques monjo (Clottes & Courtin 1994 016)



Assecador de peix a Formentera



Bresca

Eixam

Recol·lecció de mel de la cueva de la Araña



Tortuga mediterrània



Moluscs marins



Cargols



Cargol bover



Boixerola vera



Nabiu morat



Corneller mascla



Gerdera



Riber petri



Agrassó



Fages



Moixera de guilla



Cirerer de bosc



Avellaner



Lledoner



Moixera



Gavarrera



Arç blanc



Maduixera de bosc



Mores de romaguera



Saüquer



Cirerer d'arboç



Pomera
Perer



Pi pioneer



Aranyoner, arç negre



Ullastre (*Olea europaea sylvestris*)



Alzina reclamadora (Fontcoberta)



Glans dolces de carrasca



Garric



Alzina surera



roure pèrol



Veça (*Vicia sativa*)



Llobí (*Lupinus angustifolius*)



Pèsol bord, guixa (*Lathyrus latifolius*)





Col silvestre (*Brassica oleracea*)





Bleda silvestre (*Beta vulgaris*, L'Escala)





Lletuga (*Lactuca sativa*)



Enciam



Espàrrecs de bosc, brots de llúpol i galleranc, i també de fonoll marí, carbassa vinatera i altres.



Xicòria (*Cichorium intybus*)



Endívia



Escarola



Dent de lleó, pixallits



Lletsó fi o de paret



Cosconilla



Lletsó d'hort o oleaginós



Lletsó punxós



Màstec



Siureny d'hivern



Cualbra lora (*Russula cyanoxantha*)



Cualbra i pinatell



Reig (*Amanita caesarea*)



Tòfones

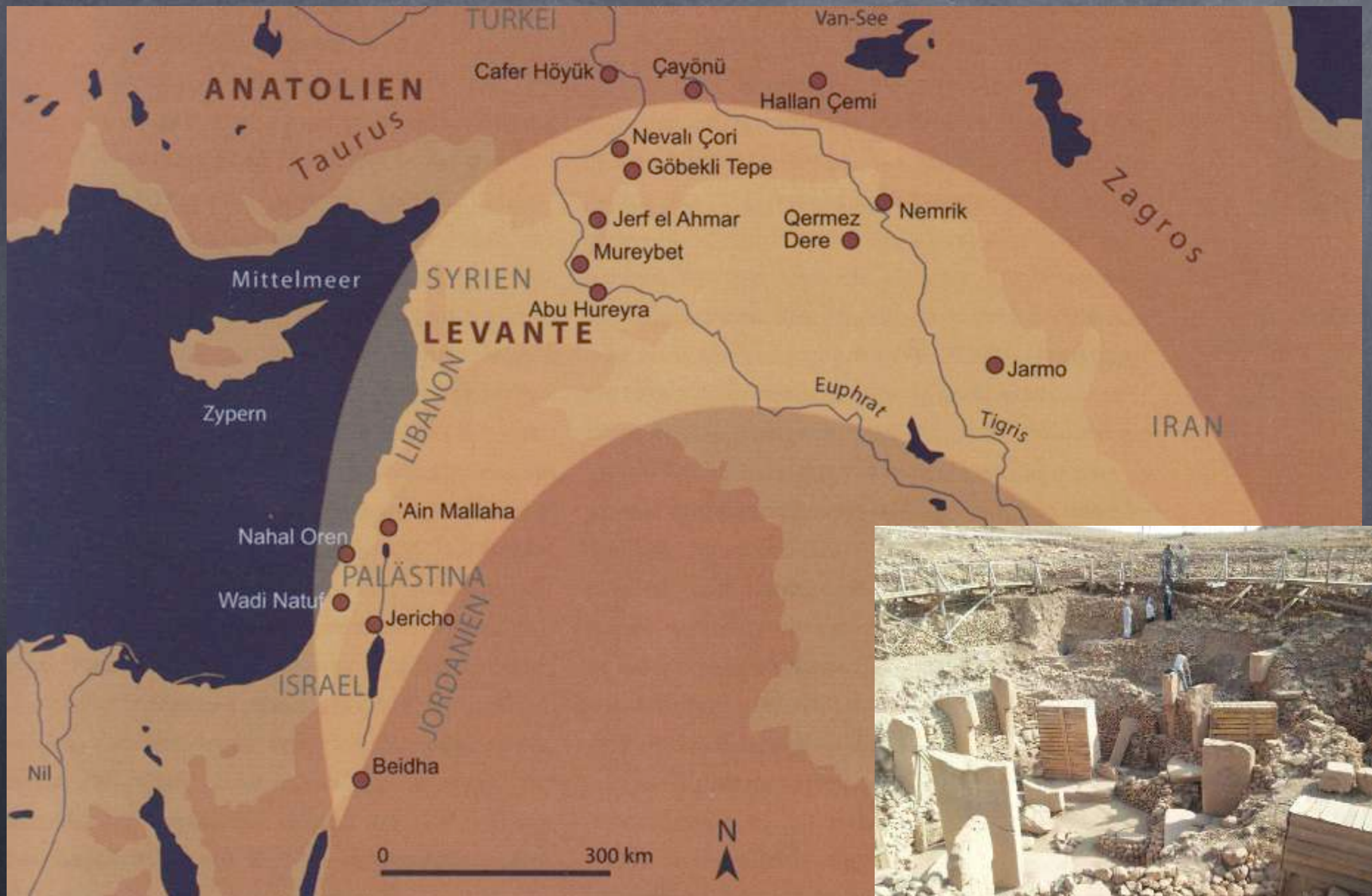
En època paleolítica i epipaleolítica el coneixement dels recursos de la natura era exhaustiu

La cultura dels recursos vegetals i animals autòctons s'han perdut en gran part

Les noves formes de vida agrícoles i ramaderes es van basar principalment en plantes i animals forans

L'aportació europea al conjunt de plantes i animals domèstics és molt modesta

PLANTES I ANIMALS DOMÈSTICS DEL NEOLÍTIC A L'IMPERI ROMÀ (6.000 AC-500 AD)



La Mitja LLuna fèril i alguns llocs dels milennis XI-IX aC (Die ältesten Monumenten Anatolien 2007 027)



Xais: 1100 M



Cabres: 1000 M



Vaques: 1000 M



Cavalls



Porcs: 784 M



Pollastre: 30.000 M (70.000 M l'any)



Oca



ànec



Colom

Gos Gat



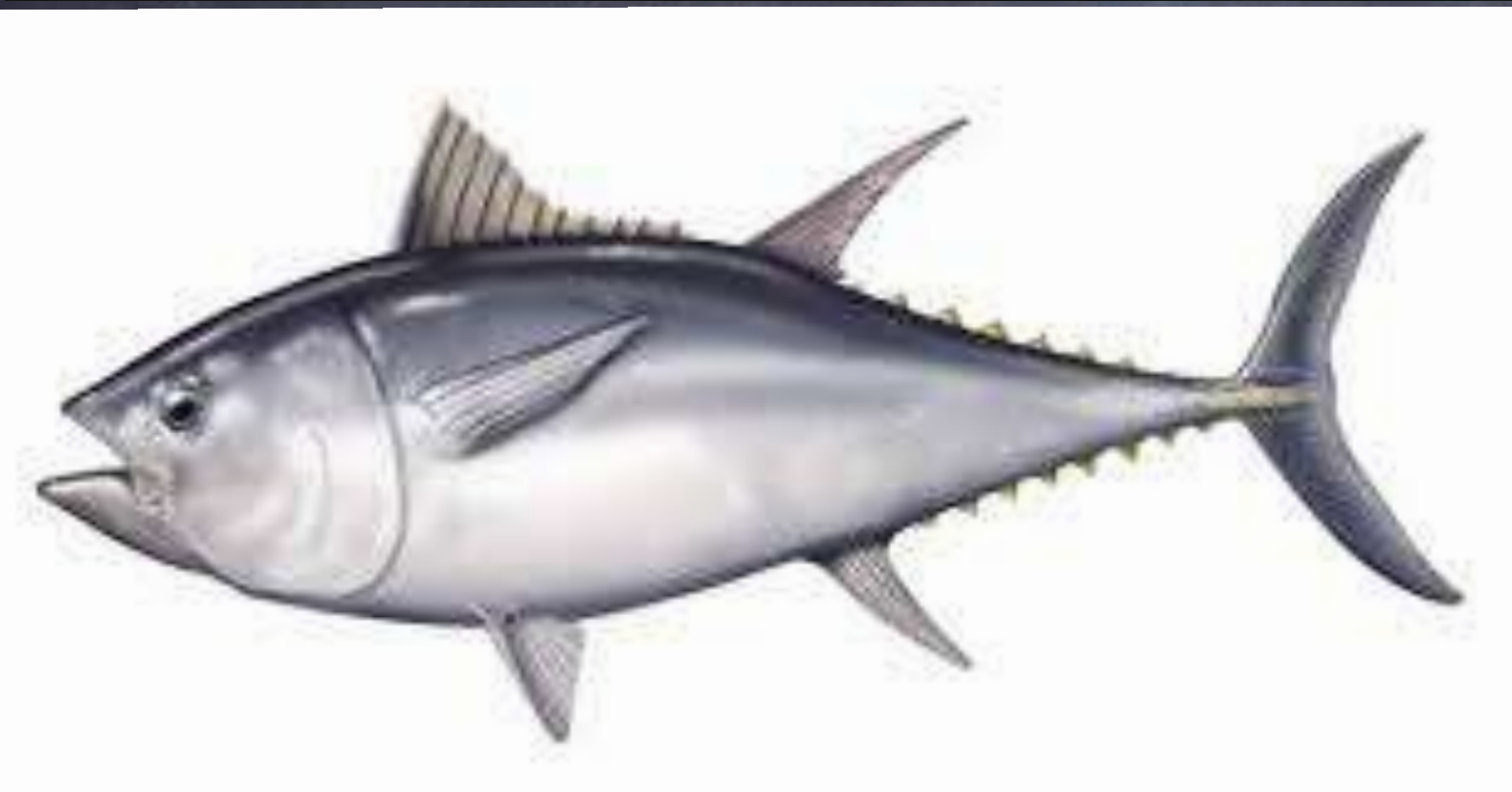
Pintada, polla de Guinea. Originària d'Àfrica subsahariana, ja era coneguda en època romana. Només semidomesticada, fou introduïda a Amèrica, on a Haití és símbol de llibertat



El faisà, originari de nord del Caucas i dels Balcanes, s'entengué durant l'Imperi Romà, però poc



Paó, pago (*Pavo cristatus*), originari del sud d'Àsia, era conegut ja en època romana. Apreciat per la seva bellesa, no fou mai gaire consumit ni realment domesticat.



Grec i romans consumiren tots els peixos i crustacis que quedaven al seu abast, tant de mar com de riu, en criaren en piscines i llacs, i escamparen algunes espècies fora del seu hàbitat natural.

El peix de mar sempre va ser car, i el de riu menys.

Assecaven el peix, el salaven o en feien salsa per fer-lo arribar més lluny.

Incorporaren la tonyina. Al final de l'època medieval i en època moderna el desenvolupament de les almadraves va fer de la tonyina salada objecte d'un comerç molt actiu (Vidal 2021)



Triticum monococcum, espelta petita, Sales de Llierca



Triticum dicoccum, pisana, Sadernes 1991



Triticum durum, Poàcies, blat dur, Sales Llierca



Triticum turgidum, blat dur, kamut



Triticum spelta, espelta



Blat (*Triticum aestivum*)



Ordi (*Ordeum vulgare*) i blat



Niella



Ordi de sis carreres



Civada (*Avena sativa*)



Sègol (*Secale cereale*) Bosc de la Tosca



El foc de Sant Antoni



*Panicum
miliaceum*,
mill, Serinyà



Panís



*Setaria
italica*,
panís, Juià





Erb



Erbs amb ordi



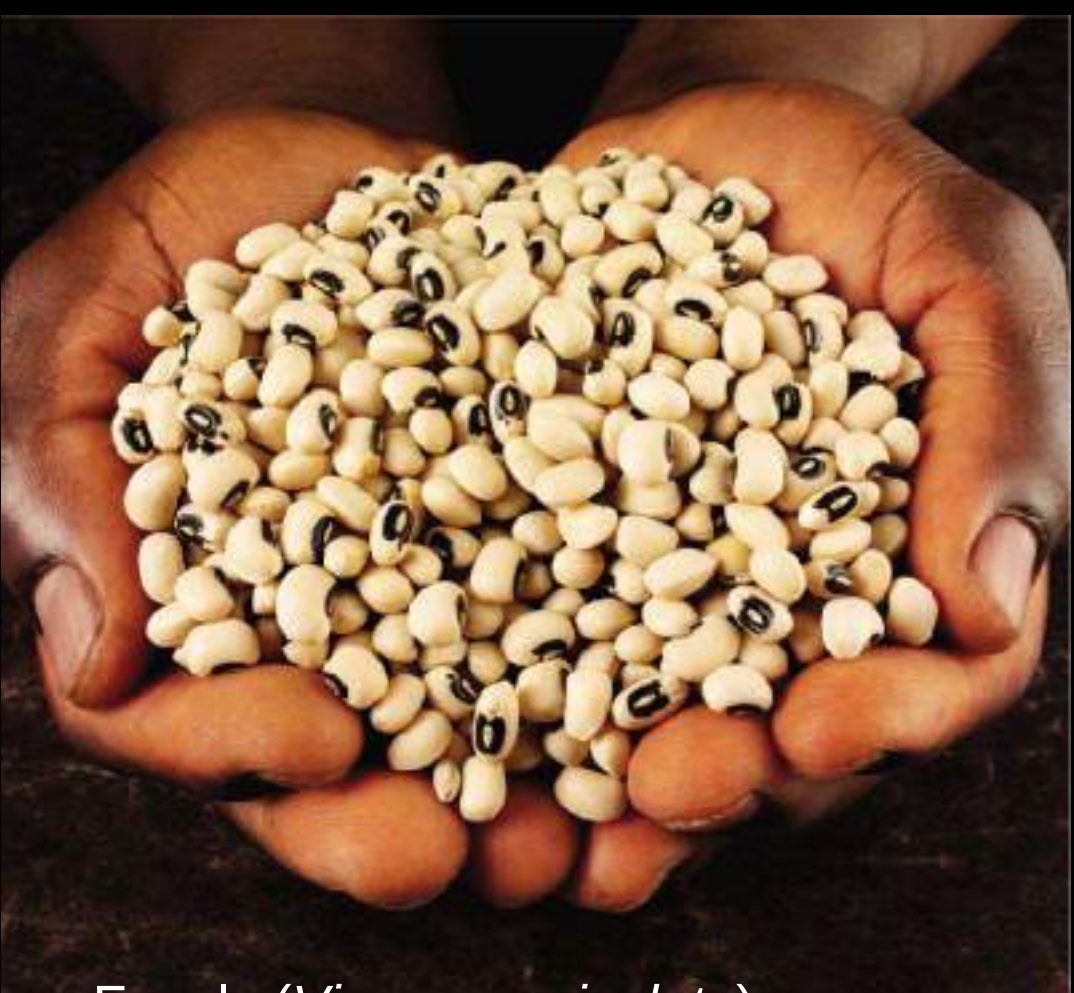
Favera



Llenties



Cigronera



Fesols (*Vigna unguiculata*)



Azuqui

Soja verda

Altres espècies del gènere *Vigna*



Pesolera



Porros



Cards



Xirivies



Alls



Pastanagues



Naps (*Brassica rapa*)



Raves



Carbassa vinatera (*Lagenaria siceraria*)

Àfrica: recipients

Xina: verdura i sopa

Japó: seca en tires i sushi

Índia: verdura, instruments musicals

Amèrica central: orxata amb les llavors

Birmània: les fulles com a verdura



Vinya



Olivera



Figues romanes



Presseguer



Figueres d'Eivissa i Formentera



Cirerer



Albercoquer



Pera en un fresc romà de Narbona



Prunera

Magraner



Pomes



Noguer





Nespler, nesprer (*Mespilus germanica*)



Nesples, nespres



Codonyer





Sorbus domestica Server Ullastret



Server (Ardenya)



Atzeroler



Ginjoler



Ametller



Castanyer



Avellanes d'Abellana



Garrofer

Garrofes



Festuc, pistatxer (Portat a Roma per Luci Vitel·li, governador de Síria, el 37 dC)



Morera



Meló



Síndries



Cogombres

L'ALMADROC

L'hort de Símil: Bledes, agrella, malves, ènules, xirivies, porros, lletugues, cogombres, raves i “la feixuga carbassa ajaguda sobre el seu ample ventre”



Agrella



Ènula, herba de l'ala

L'àpat de Símil: Ceba roja, porro, endívia, morrissà i ruca



Morrissà



Ruca

L'almadroc de Símil: Quatre cabeces d'all, un grapat de celiandre i un brot de ruda



Celiandre (Coriandrum sativum)



Ruda



Pebre





Macís

Nou
moscada



Canella



Silfió

Gingebre
Cardamom o gra del paradís (*Elettaria cardamomum*)
Sumac (*Rhus coriarius*)
Cinamom o càssia (*Cinnamomum aromaticum*)
Costus (*Saussurea lappa*)

NOVES APORTACIONS MEDIEVALS



Arrós a
Pals



Canya
de
sucre



Melca (*Sorghum
vulgare*)





Poncemer (*Citrus medica*)



Aranger gran (*Citrus grandis*)



Taronger agra (*Citrus aurantium*)



Llimoner (*Citrus limon*)



Carxofera



Ravanets



Albergínies



Escalunya (*Allium ascalonicum*)



Gingebre



Fajol (*Fagopyrum esculentum*)

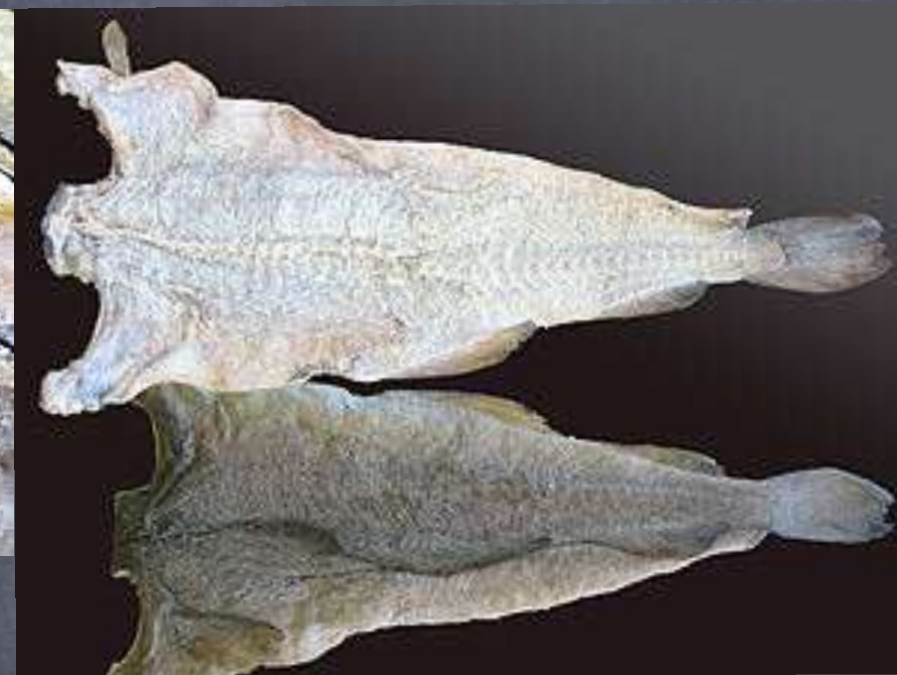


Llobins, tramussos



Pebre melequeta,
pebre de Guinea,
grans del paradís

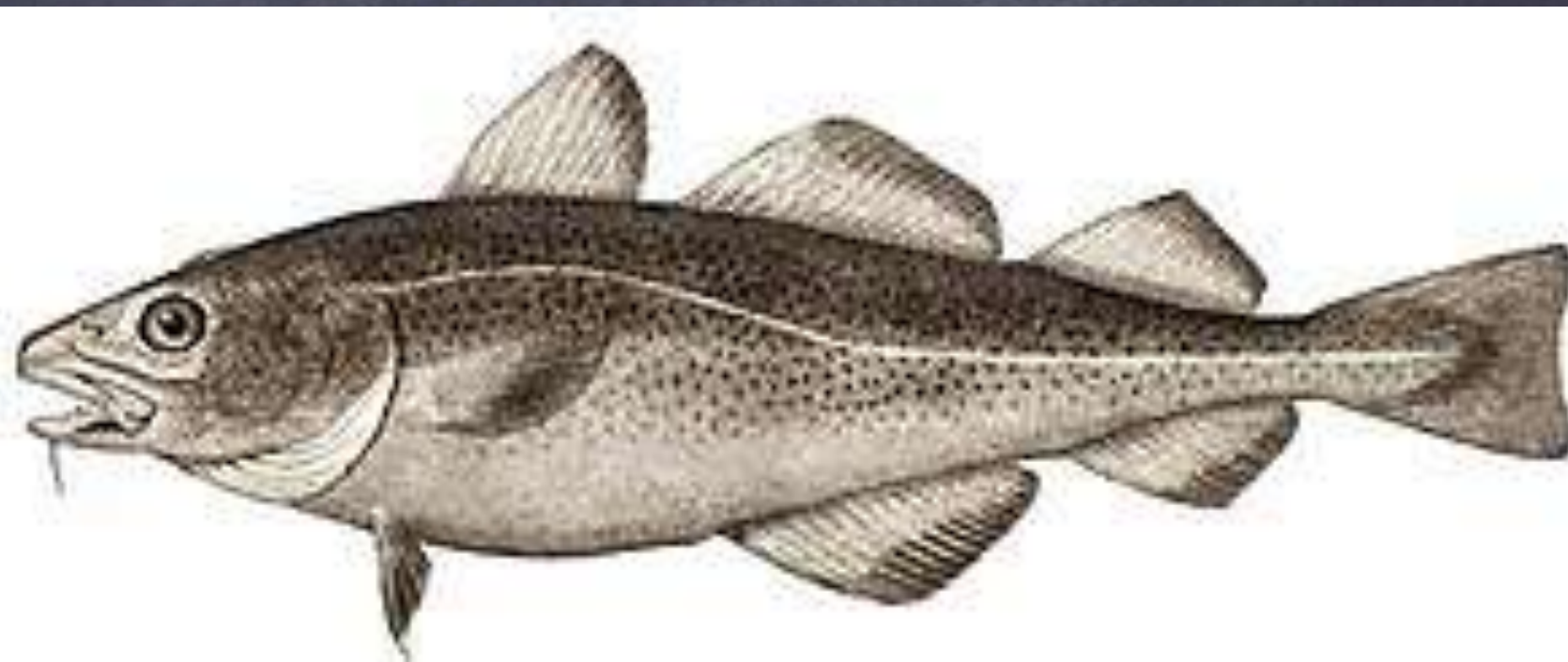




Bacallà



Hareng



PLANTES I ANIMALS AMERICANS

Llama
Alpaca
Gos

Gall dindi



Conill porquí



Ànec mut





Blat de moro, panís, dacsà (Zea mays)



Gaspar Casal (Girona 1680-Madrid 1759), metge, el primer epimiòleg espanyol, va saber atribuir el mal de la rosa, mal de misèria, lepra asturiana, en italià pelagra, a consumir només blat de moro. El 1937 es demostrà que era degut a la manca de vitamina B3, que es perdia amb la panificació,



Carbasseres (*Cucurbita maxima*)



Carbassons de la carbassonera (*Cucurbita pepo*)



Carbasses de cabell d'àngel (*Cucurbita filicifolia*, chilacayote)



Carbasses



Mongetes, fesoles (*Phaseolus vulgaris*)





Cacau





(Pebroteres, bitxos, cireretes (*Capsicum annuum*))

Pebre vermell



Pebrot



Bitxo de Girona



Nyora



Denominació
d'origen protegida

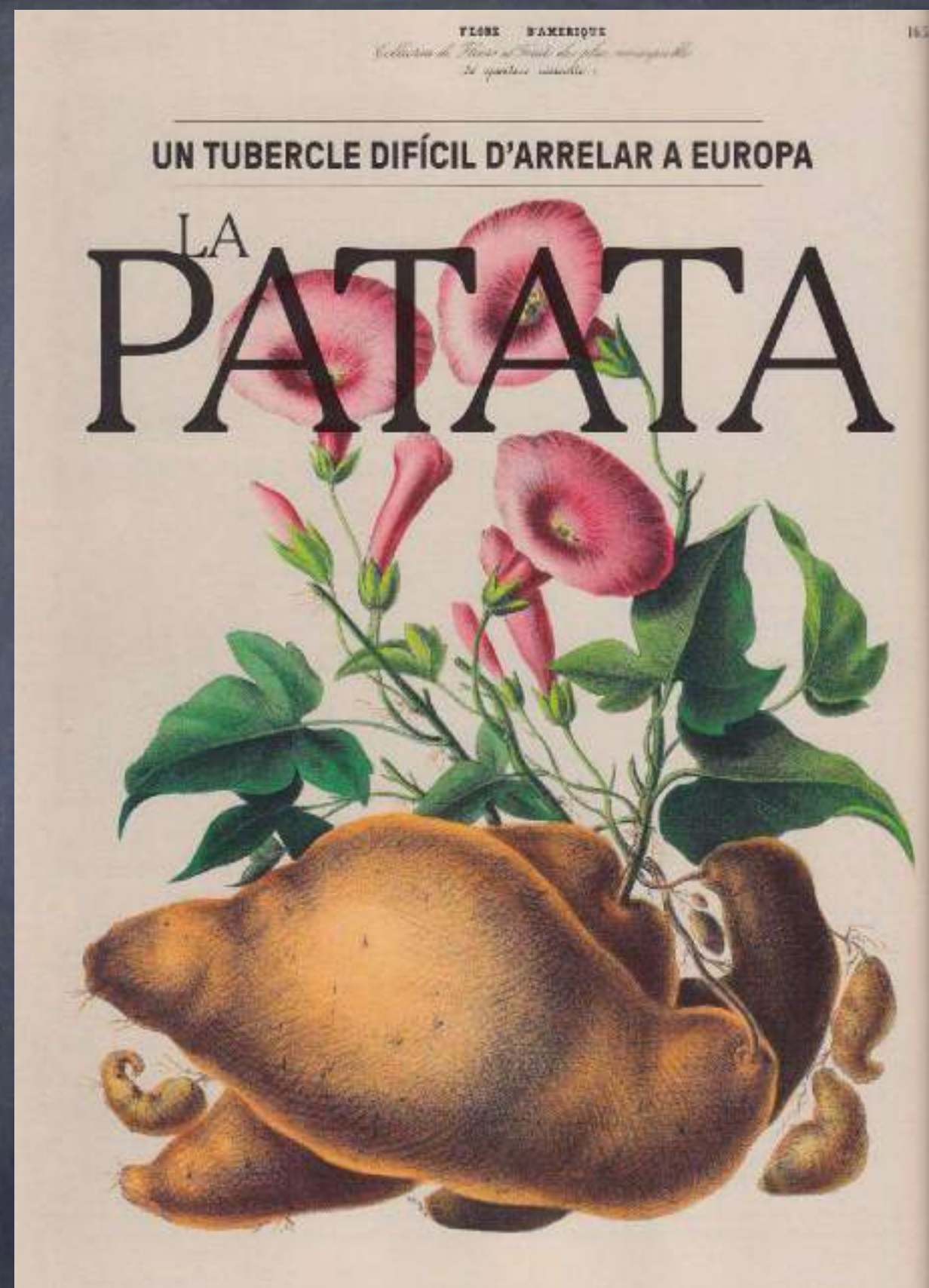
*Pebre
Bord de
Mallorca*



Capsicum frutescens



Patateres i patates



Un article sobre la patata il·lustrat amb un moniato (Sapiens 250, gener 2023 p. 56)



Hi ha unes 40.000 varietats
de tomates





Tomates industrials

Si al 1790 encara no es coneixia fora del Mediterrani, avui se'n comercialitzen 190 M de tones, i és la segona verdura després de les patates (370 M). En 50 anys la producció s'ha multiplicat per 6,5, mentre que les patates ho han fet per 1,4. Una gran part es produeix a la Xina en forma de concentrat de salsa de tomata, que es distribueix a tot el món. El compren els antics països productors. Els surt més barat.



Mandioca, iuca,
tapioca





Moniatos



Cacahuets





Pinya americana



Anacard



Alvocat



Girasols



Nyàmeres



Nyàmeres vora l'Onyar a Pedret





Maduixer



Xirimoies



Sequi, chayote





Arròs salvatge (*Zizania palustris*)



Quinoa



Amarant



Pebre de Jamaica (*Pimenta dioica*)



Tabac



Nou del Brasil (*Bertholletia excelsa*)



Fregadors (*Luffa cylindrica*)



Caqui americana (*Diospiros virginiana*)



Quina, iuca, llobí americana, coca, oca, ullucco, guaiaber, copal, "cabeza de negro"



Vainilla (*Vanilla planifolia*)

NOVES APORTACIONS MODERNES I CONTEMPORÀNIES



Taronger



Manderines



Aranges



Clementines



Cafè



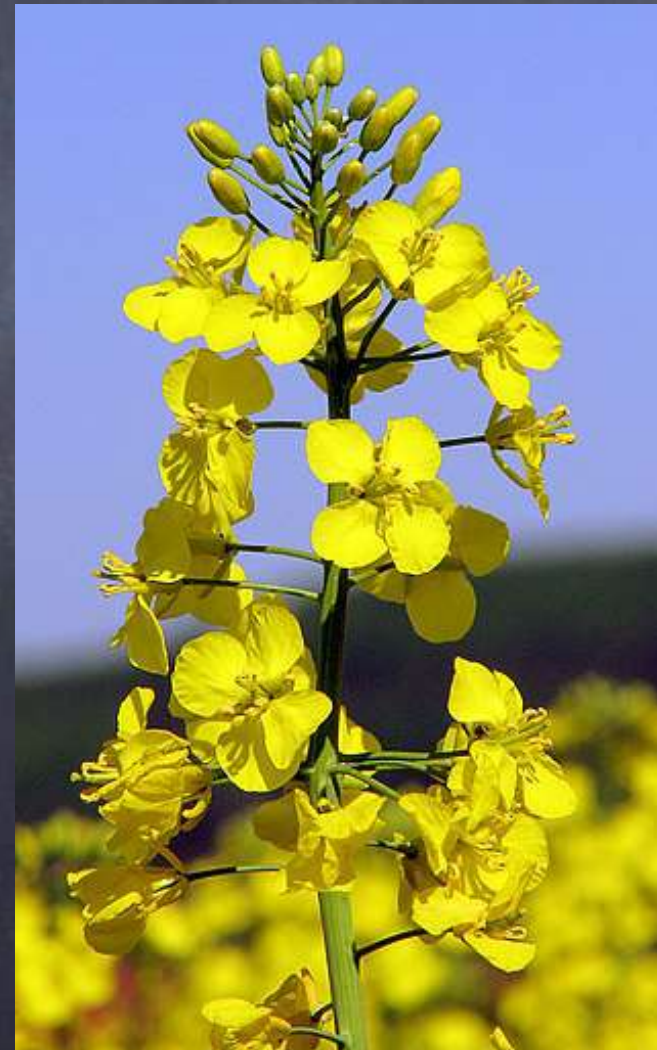
Tè



Soja (Llunyà Orient, cultiu antiquíssim a la Xina i el Japó)

Remolatxa sucrera

Soja, colza, girasol, plantes per oli



Colza (*Brassica napus*)



Nesprer del Japó



Caqui



Kiwi





Palmera cocotera



Plàtans, bananes



Mango



Lichti (Xina)



Bolets cultivats



Oca (*Abelmoschus esculentus*, Malvàcies, procedent d'Etiòpia)



Taro (*Colocasia antiquorum*)



Figues de moro, nopal (*Opuntia* sp.)



Aurò del sucre (*Acer saccharum*)



Palmera datilera



Atzavares o figuerasses (*Agave* sp.)