



A Suècia mengen Katalans

Autor: Teresa Castany

Data de publicació: 10-06-2014

Sabeu que hi ha uns pastisssets a Suècia que es diuen **Katalans**?

A Suècia hi ha un pastisset que tant es pot comprar a les grans superfícies com a les pastisseries. Era una de les gormanderies que més m'agradaven quan hi vivia. I, ja em perdonareu, però aquesta gula meva només es deu a una cosa: la poca fantasia. Però, bé: no és d'això del que us volia parlar. La poca fantasia ja l'arreglarem en una altra ocasió, d'una manera o altra...

Us vull explicar que un d'aquests pastisssets es diu mazarin, el nom del qual ve del cardenal Jules Mazarin, nascut el 1602 al regne de Nàpols (llavors territori de la Corona d'Aragó). Fou un home que va assolir un gran poder a la França de Lluís XIV quan aquest rei tot just era un nen. Va esdevenir l'autèntic governant de França tot modernitzant el país d'una manera absolutament diferent del seu predecessor, el Cardenal Richelieu. En aquella època, França era el centre intel·lectual i polític d'Europa i a Suècia els va arribar la seva influència d'una forma espectacular, tant pel que fa a costums, modes, vocabulari, gastronomia, i hi va deixar una profunda empremta cultural que es va allargar fins als segles següents i que és encara avui molt present.

El pastís es diu mazarin quan només és blanc per sobre (amb glassejat de sucre blanc al damunt), però es diu catalan o katalan si és vermell (amb glassejat de confitura de gerd al damunt). Això em fa pensar que potser als qui venien de la Corona d'Aragó se'ls coneixia per catalans de manera genèrica.

No és molta casualitat que el personatge real del Mazzarino fos nascut a la Corona d'Aragó i que hi hagi una varietat de mazarin que es digui katalan? A sant de què?

Avui he de fer un aclariment. Aquesta entrada la vaig publicar ahir dia 27 de març, i aquesta matinada m'he despertat amb el descobriment del perquè als katalaner els diuen així. Tot buscant imatges de pastissos amb la melmelada de gerds en vaig veure molts de casolans i que no tenien el glassejat rosat, sinó que senzillament tenien la melmelada vermella per sobre a manera de barret. Que burra oi!!! Com és que no hi vaig pensar?! La recepta original no era tan "rosa" com els pastissos industrials que trobem avui: era vermella-vermella de melmelada com les nostres barretines!!! Per això en diuen katalan! Ja està aclarit.

Teresa Castany

Font: Article al bloc Tornant a Comarques