



ARQUEOREPORT



Any 6

Núm. 19/56

Maig 2016

PETROGLIFS O INSCULTURES PREHISTÒRIQUES

L'existència de roques a l'aire lliure amb gravats prehistòrics o bé simples cassoletes és un fet ben conegut a l'Europa Occidental. Aquest art rupestre, generalment esquemàtic i abstracte, es pot considerar una variant de l'art parietal postpaleolític d'aquestes regions, dins d'un període cronològic comprès entre el neolític mitjà i l'edat del bronze. L'art rupestre i entre ells els petroglifs presenten una gran semblança artística independentment del país d'origen. La majoria de les representacions que apareixen per les parets i els abrics rocosos són abstractes. Moltes d'elles són cercles, o cercles concèntrics, creus, línies trencades i paral·leles anomenades "línies laberíntiques" per ser extremadament ondules.

Aquesta gran unitat, i característiques similars, ha generat confusió durant segles entre els investigadors. Ningú era capaç de desxifrar satisfactòriament la raó de l'art rupestre mundial.

L'antropòleg Jean Clottes, en el seu treball sobre el xamanisme de l'home europeu (1) va assegurar que des de l'aparició de l'*homo sapiens* (35.000 anys) el cervell neurològicament no ha sofert alteracions en la seva configuració, de manera que una alteració neurològica, produïda per agents, tals com una exposició prolongada a la foscor i al tancament, (per exemple en una cova), hauria pogut produir al·lucinacions, arribant a un èxtasi místic i pràcticament idèntic per als xamans d'abans com per als actuals.

La clau del xamanisme sempre ha estat l'alteració de la ment, en una perspectiva neuropsicologia. Per tant podem estar segurs que la consciència alterada, especialment a la primera etapa del tràngol quan es veuen formes geomètriques, ens ofereixen la base per a entendre la correlació de l'art rupestre en el món.

(1) **Los chamanes de la prehistòria**, Jean Clottes, David Lewis-Williams (Ariel)



LA CUINA A LA PREHISTÒRIA

“En aquest país vam canviar la història de la cuina”

Així de contundent es mostrà el cuiner Ferran Adrià en referir-se a la generació que va situar la gastronomia catalana a les primeres posicions mundials. Ho va dir durant la inauguració d'**El geni culinari: innovacions que marquen la nostra cuina**, una exposició al Museu Arqueològic de Catalunya, que, entre altres descobriments, explica els inicis dels plats moderns a través de l'arqueologia. Tal com va comentar Adrià, l'origen dels seus invents culinaris ve de molt lluny: *“Al Neolític es va començar a prostituir la cuina”*.



Segons Lluís García, comissari de la mostra *“l'arqueologia és l'única manera de conèixer l'alimentació que hi havia abans de l'aparició dels textos escrits”*. Gràcies a algunes troballes s'ha pogut esbrinar, per exemple, que l'augment del consum de carn va permetre que el cervell dels homínids es desenvolupés més o, també, que si els grecs no haguessin portat el pollastre al país no existiria la croqueta líquida d'Adrià.

La mostra està dividida en tres àmbits: un primer dedicat a innovacions importants com l'ús del foc, un segon per a invents que van permetre crear àpats tradicionals-amb receptes incloses- i un últim centrat en els canvis que ha viscut el cos humà arran d'aquestes novetats culinàries.

El primer gran invent culinari, el ganivet, va aparèixer fa uns tres milions d'anys. Va permetre que els humans augmentessin el consum de carn, ja que podien transportar-la i manipular-la millor. Això els va proporcionar noves proteïnes, greixos i altres nutrients que van provocar que el cervell es desenvolupés més, i va anar augmentant progressivament. A més, amb el foc i els aliments cuits, l'organisme estalviava l'energia de la digestió que destinava al cervell.

300 Kg. de carn, suficients per a un dia de festa amb 150 persones, són els que es van consumir en el primer banquet conegut a Catalunya, fa 2.400 anys. Les restes arqueològiques trobades en una fossa a l'Alt Empordà determinen que el tiberi estava format per un bou, tres porcs, una cabra, un corder, un xai, un conill, onze gallines, onze tudons, una perdiu, un ànec i nombrosos peixos, a més de pa i galetes.

La troballa del cadàver congelat d'un caçador neolític el 1991 als Alps va permetre conèixer detalls de la vida que portava fa 5.300 anys. Coneguda com Ötzi, (Veure el suplement del núm. 9 d'ARQUEOCEC-febrer 2012) la mòmia tenia restes d'aliments a l'estómac que van revelar que en els tres últims àpats abans de morir havia menjat pa i carn de cabra i de cérvol. El seu cos tenia una presència important de càries, una patologia que es va generalitzar fa 8.000 anys, quan va augmentar el consum de cereals conreats.

Els primers ous es prenién crus i només a la primavera, però en va augmentar el consum quan els grecs van portar el pollastre a Catalunya al segle VI aC. com un aliment de luxe. Amb els segles, l'ou es va anar popularitzant i va protagonitzar receptes cada vegada més variades i complexes. A principis del segle XIX els francesos van inventar la croqueta de pollastre i el 1998 Ferran Adrià va convertir-la en croqueta líquida, un dels símbols de la nova cuina.