

JORNADA 3 DE NOVEMBRE DE 2014
Món Sant Benet, Sant Fruitós de Bages

LES ARRELS PREMEDIEVALS DE LA CUINA CATALANA Els orígens de la nostra història gastronòmica

Programa i resums



Programa

9.30 h. Registre dels participants.

10.00 h. Inauguració

10.15 h. Conferència inaugural

Antoni Massanés, director de la Fundació Alicia

11.00 h. Paleolític

Francesc Burjachs, Jordi Nadal, Jordi Revelles i Lluís Garcia

12.00 h. Pausa cafè.

12.30 h. Neolític

Ferran Antolín, Vanessa Navarrete i Maria Saña

13.30 h. Edat del bronze

Silvia Albizuri i Carme Cubero

14.30 h. Dinar lliure

16.00 h. Època ibèrica

Lluís Garcia

17.00 h. Època romana

Josep M. Solias

18.00 h. Cloenda

Paleolític

Francesc Burjachs, Jordi Nadal, Jordi Revelles i Lluís Garcia

Investigar la cuina del paleolític no és gens fàcil i no serà perquè no disposem dels mitjans per a fer-ho, sinó perquè les evidències amb què comptem fins ara són força escasses, sobretot degut al baix nombre de jaciments arqueològics coneguts. Tanmateix, el temps i la conservació de la matèria orgànica són incompatibles... i quan ens n'anem al paleolític, estem parlant de molts milers d'anys.

Així, amb la informació de què disposem, hem repartit els ingredients de la cuina de *l'home de les cavernes* en tres categories segons les troballes animals i vegetals, que depenen del seu grau de determinació taxonòmica i disposició (antròpica o natural) al jaciment. Així, parlarem de (1) "evidències", quan la resta bioarqueològica es pot relacionar directament amb una aportació i ús antròpic; (2) "potencials", quan sabem que són sobre el territori, però que no els hem trobat al jaciment o que hi poden haver arribat indirectament sense intervenció humana; i, (3) "indicis probables", quan sabem que existien a la zona, però que no s'han trobat al jaciment o s'han pogut determinar a nivell d'espècie vegetal o animal. En aquest sentit, avancem alguns ingredients de què disposaven, com ara cargols, peixos, granotes, serps, ocells i aus, rosegadors en general (ratolins, esquiol...), conill i llebre, urs, cérvol, cabra salvatge, cabirol, senglar, cavall, elefants, etc., quant a ingredients animals. Probablement no consumissin carnívors, però a qui no li han donat "gat per llebre"? D'altra banda, el ventall és enorme respecte dels ingredients vegetals, repartits entre fulles (api, creixen, fonolls, escarola, enciam, màstec, col, armoll, bleda, verdolaga..., gairebé totes les fulles són comestibles), fruits i llavors (avellana, glans, faja, castanya, castanya d'aigua, nou, cirera d'arboç, maduixa, nespla, serves, raïm, aranyó, cireres, pera, poma, oliva, pinyons, tramús, llentia, pèsol, guixes...), flors o poncelles (carxofa...), rels, rizomes o tubercles (pastanaga, alls, cebes, naps, raves, castanya de terra, salsifí, repunxó...) o d'altres (medul·la de margalló...).

D'altra banda, malgrat que les úniques evidències d'estructures culinàries conegudes fins ara al paleolític són les multifunció llars de foc i cubetes amb cendres i carbons, hem de pensar que hi ha hagut una evolució en les tècniques de preparar el menjar. Així, des dels nostres orígens carronyaires i sense cap mena de cuina, d'ençà la domesticació del foc, l'art de preparar les menges es degué anar tecnificant. De manera que des de la carn a la brasa i a l'ast, fins als rostits, hi ha d'haver força

LES ARRELS PREMEDIEVALS DE LA CUINA CATALANA

Els orígens de la nostra història gastronòmica

passos intermedis. En aquest sentit, la tecnificació culinària amb el concurs del foc (torrat a la llosa, bullit, fornejat, etc.) va fer que molts ingredients, que eren tòxics o tenien mal gust en fresc, passessin a ser comestibles. En tot cas, no podem oblidar que moltes menges es poden preparar sense la intervenció del foc i que, per tant, hi poden haver *plats* (farinetes, galetes, etc., de fruits secs) ja inventats abans de la domesticació del foc. Altre tema seran aquelles tècniques de conservació (fumat, congelat, enterrament en cendres –p.e. ous-, conserves de fruits amb mel...) dels aliments durant el paleolític: els possibles rebosts dels caçadors-recol·lectors.

Tanmateix, pensem que al paleolític habitualment es devien consumir els productes que tenien més a mà, frescos, aquells en els que no s'hagués d'invertir massa energia en obtenir-los ni elaborar-los.

Neolític

Ferran Antolín, Vanessa Navarrete i Maria Saña

El neolític suposa un canvi substancial en la dieta de les poblacions del nord-est de la Península Ibèrica. A partir del 5400 cal ANE aproximadament documentem a tots els jaciments arqueològics excavats la presència no només de plantes i animals salvatges, molts d'ells ja presents en les fases anteriors, sino també d'una sèrie d'espècies animals i vegetals noves que a més s'associen a noves pràctiques econòmiques: l'agricultura i la ramaderia. Aquests productes sovint van requerir d'una gran inversió de treball no només en la seva obtenció sinó també en el seu processat. A més, van poder formar part de noves pràctiques rituals associades tant als banquets de celebració com a les ofrenes funeràries.

El registre arqueològic del període neolític a Catalunya és cada vegada més ric i complet. A hores d'ara, les millors evidències de les quals disposem per estudiar les pràctiques culinàries del moment són les restes que han sobreviscut de les plantes i els animals consumits.

Les macrorestes vegetals (principalment llavors i fruits) que recuperem als jaciments arqueològics es preserven generalment després d'haver-se carbonitzat. Coneixem alguns productes derivats dels cereals que s'haurien produït a Catalunya durant el neolític: per exemple, un producte tipus bulgur fet amb blat dur; o cervesa d'ordi. A més, s'ha documentat la torrefacció de glans i avellanes. L'estudi de microrestes vegetals presents en el càlcul dental també ha permès identificar el consum de cereals i cascall entre les poblacions neolítiques d'aquest territori.

Pel que fa a les evidències del consum de productes carnis, no només disposem d'un abundant registre de restes òssies amb marques de descarnament o traces del procés de cocció de la carn, o d'extracció de moll dels ossos; també disposem d'alguns estudis recents de lípids presents en ceràmica que demostren l'aprofitament de la llet i altres greixos animals en jaciments com la cova de Can Sadurní o La Draga. Als productes d'origen animal cal afegir també un elevat i variat nombre d'espècies de peixos, aus i mol·luscs que es destinaven també al consum.

A partir de les dades empíriques hem volgut dur a terme un exercici d'imaginació per plantejar una sèrie de possibles plats que podrien haver format part de la cuina

LES ARRELS PREMEDIEVALS DE LA CUINA CATALANA

Els orígens de la nostra història gastronòmica

neolítica. Si bé veiem difícil trobar continuïtats entre la cuina neolítica i la d'avui dia, sí que podem afirmar que molts dels productes que es van començar a consumir durant aquesta fase han sobreviscut fins als nostres dies: el pa, les galetes, els estofats, el formatge fresc, la cervesa, etc.

Edat del bronze

Silvia Albizuri i Carme Cubero

Durant el període que comprèn des de l'edat del bronze fins la primera edat del ferro inclosa, és a dir entre l'any 2000 i el 600 aC, en l'alimentació humana es va produir un canvi molt important. Les evidències arqueològiques indiquen que per primera vegada l'alimentació deixarà de ser un acte de subsistència per passar a formar part de les estratègies de cohesió social ja que en algunes les tombes de les necròpolis d'Europa occidental, entre les quals s'hi compten les catalanes, comencen a dipositar-se objectes relacionats amb el banquet acompanyant certs personatges importants.

D'altra banda en determinats poblats comencen a aparèixer objectes que també assenyalen una especialització en la preparació dels aliments com són les formatgeres, i en general, la varietat dins la tipologia ceràmica indica l'aparició d'una vaixel·la de taula al costat d'altres elements per a l'emmagatzematge i conservació de productes. La cuina quotidiana sembla doncs, complicar-se.

Segons les anàlisis isotòpiques realitzades fins al moment a nivell peninsular, les espècies vegetals més consumides, com són els cereals i els llegums, semblen tenir més pes en la dieta humana que les espècies animals. Entre les primeres s'observa un increment de la varietat a partir del bronze final i la primera edat del ferro, quan nous productes apareixen, com és el cas del blat espelta, la civada, el mill, el panís i el raïm, i possiblement l'oliva, aportacions vingudes de l'Europa central i del Mediterrani, probablement fruit dels contactes comercials que s'intensificaran de forma important entre aquestes àrees durant aquest moment.

Durant aquest llarg període els animals consumits no varien massa respecte a moments anteriors, ja que el ramat domèstic format per ovelles, cabres, vaques, porcs i gossos, només s'amplia amb la presència generalitzada del cavall estabulat a partir del bronze final, és a dir durant els voltants de l'any 1100 aC, tot i que el seu consum sembla esporàdic.

La tríada domèstica dedicada al consum formada pels ovicaprins, les vaques i els porcs, va ser sacrificada per la seva carn però en el cas dels primers, la llet va ser un producte secundari bàsic que es va destinar a preparar fermentats com el iogurt i el formatge.

LES ARRELS PREMEDIEVALS DE LA CUINA CATALANA

Els orígens de la nostra història gastronòmica

Els animals salvatges representats mostren que s'aprofiten els recursos de bosc, de riu o els marins a l'abast de cada assentament. Segurament per ampliar les proteïnes d'origen animal de vegades escadusseres ja que els domèstics dedicats a l'alimentació, a excepció del porc, varen ser destinats en vida a altres explotacions molt importants com és el cas de la força física per el treball, la llet i la llana.

Els ingredients i estris documentats ens orienten a preparacions culinàries de cereals, llegums i aglans convertits en farinetes i en pa o coca sense llevat i la llet en formatge, iogurt i mantega. Sobre els greixos animals convertits en brous, varen ser afegits productes vegetals i animals en una mena de carn d'olla que deuria variar segons la temporada.

En suma, dins la cuina quotidiana podem incloure un plat principal de cullera, calent i de cocció lenta que va poder estar acompanyat de fruits silvestres endolcits amb mel. Segurament els rostits de carn i el vi varen ser reservats per a àpats cerimonials polítics i de pas com són el naixement, el matrimoni i la mort.

Època ibèrica

Lluís Garcia

L'època ibèrica, que fonamentalment abasta del segle VI al segle I aC, és un moment de canvis importants en l'alimentació, que marcaran la nostra cuina fins avui. Tot i que no hi ha unanimitat quant als orígens d'aquesta cultura, és clar que acaba integrant influències centreeuropees, del sud-est peninsular i dels colonitzadors grecs i fenicis. Aquests darrers són els introductors del conreu de la vinya i l'olivera. Tot i que es tracta de dues plantes que ja es troben presents al nostre territori en estat natural, grecs i fenicis ens aporten la forma domèstica i, sobretot, el coneixement per a elaborar vi i oli d'oliva, dos productes fonamentals al llarg de tota la nostra història culinària.

Aquests dos pobles també introdueixen una espècie animal molt consumida avui dia a Catalunya i arreu del món: la gallina, entesa com a nom genèric que inclou el pollastre, el gall, etc. Aquesta au, desconeguda a Catalunya i originària de la vall de l'Indus, era un producte exòtic en aquell temps i sens dubte no estava a l'abast de tothom, sinó només de la minoria que mantenia més contacte amb els pobladors o comerciants forasters. Les restes més antigues s'han documentat fins ara als jaciments del Mas Castellar (Pontós, Alt Empordà) i l'Illa d'en Reixac (Ullastret, Baix Empordà).

Les carns més consumides són el corder i xai, la cabra, el porc i el vacum. La importància del porc va incrementant-se a mesura que avança l'època ibèrica i l'elaboració de pernils està documentada per fonts escrites d'època romana i també per troballes arqueològiques al jaciment de l'Esquerda (Roda de Ter, Osona). Vaques i bous es consumien més aviat adults i al Mas Castellar s'ha documentat el consum de la llengua. A les zones més properes a la costa el consum de peix és important i en aquesta època s'introdueix la tècnica de la salaó, de la mà de grecs i fenicis.

El conreu de cereal continua desenvolupant-se i els ibers comencen a emmagatzemar en grans quantitats i comercialitzar espècies com el blat i l'ordi, com deixen palès alguns camps de sitges localitzats en nombrosos jaciments arqueològics. A més, el panís i sobretot el mill, que apareixen escadusserament en els jaciments més antics, van adquirint cada cop més importància i apareix també la civada. D'altra banda s'incrementa el consum de llenties, que en alguns jaciments, com el Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès), és el llegum més abundant.

Època romana

Josep M. Solias

Tal vegada la diferència més clara entre la cuina romana i les de les cultures que l'havien precedit al territori de l'actual Catalunya es troba en que, per aquesta època, disposem de textos que ens parlen de com eren algunes de les receptes possibles, ja sigui mitjançant receptaris de cuina com d'obres escrites amb altres finalitats.

El problema rau en que, a hores d'ara, no podem saber si aquestes receptes van ser efectivament utilitzades a casa nostra per al consum o bé ens trobem davant d'una societat que ignorava aquesta literatura. D'altra banda, podem trobar-nos amb una utilització de receptes d'"haute cuisine" per part de les elits, com una forma de diferenciació social, mentre que la resta de la població consumeix aliments a partir de l'evolució d'una tradició anterior o d'interpretacions autòctones d'altres formes de fer. L'arqueologia, i especialment la bioarqueologia, ens hauria de proporcionar solucions per a aquests i d'altres interrogants però, des del meu punt de vista, estem encara a les beceroles.

El procés de producció, transport, adquisició, manipulació i consum d'aliments constitueix un sistema força complex pel que fa a la cultura romana i que, ateses les diferents característiques de les restes que deixen al registre arqueològic ha estat estudiat de forma desigual. De tota manera, però, ens comença a oferir un seguit d'evidències que perfilen un mosaic de la realitat de l'alimentació d'època romana a casa nostra.

Som al davant d'una civilització globalitzada on la gran ruta de connexió és el mar que ajuda a difondre els productes d'una banda a l'altra. Productes produïts a l'actual Catalunya com puguin ser els pernills, el vi o l'arrop poden tenir carta de naturalesa a les taules d'altres parts de la Mediterrània de la mateixa forma que aquí ens podem trobar aliments produïts o aculturats des d'altres parts del món romà, com puguin ser els préssecs.

D'altra banda, cal prendre nota de les restes d'elements de cuina aparegudes a Catalunya. A banda, dels sistemes de foc o de les típiques olles i altres ceràmiques culinàries, considero especialment important la identificació de diversos exemplars d'"harpago" al jaciment romà del Camp de les Lloses (Tona) que es poden datar entre

el 120 i el 80 aC i que ens indiquen una introducció d'usos culinaris romans des d'una data molt antiga.

Així mateix, dins les característiques del consum dels aliments d'època romana sembla important destacar la introducció de cambres especialment i exclusivament dedicades a l'acte de menjar, els menjadors, així com l'aparició d'edificis destinats a la restauració col·lectiva, un altre element que ha perviscut fins als nostres dies.

Organitza



Amb el suport de



Amb la col·laboració de



CUINA

