

Dossier de premsa



Dossier de premsa

El geni culinari: innovacions que marquen la nostra cuina

Barcelona 31 de març – 26 de juny de 2016

Comissari: Lluís García Petit.

Organització i producció: Museu d'Arqueologia de Catalunya

Presentació de la nova exposició temporal del Museu d'Arqueologia de Catalunya: *El Geni culinari. Innovacions que marquen la nostra cuina*

Dijous 31 de març es presenta als mitjans la nova proposta expositiva del Museu d'Arqueologia de Catalunya 'El Geni culinari. Innovacions que marquen la nostra cuina'.

'El Geni culinari' tracta de l'alimentació, un tema que desperta cada cop més l'interès de la societat tant per la qualitat del que mengem com pel component identitari de la nostra cuina, tot vinculant passat i present. Proposa una reflexió, a partir de les restes arqueològiques, sobre la relació entre la cuina tradicional i la cuina creativa, de l'origen i evolució de molts plats, d'innovacions que encara marquen la nostra cuina. Una exposició que estableix un diàleg entre arqueologia, cuina tradicional i cuina creativa que s'obre a nous horitzons.

La presentació als mitjans tindrà lloc a les 17.30 hores i anirà a càrrec de Jusèp Boya, director general d'Arxius, Biblioteques, Museus i Patrimoni; Josep Manuel Rueda, director del Museu d'Arqueologia de Catalunya i de Lluís García, comissari de la mostra, que oferirà una visita comentada.

A les 19 hores tindrà lloc l'acte d'inauguració de l'exposició a càrrec del conseller de Cultura, Santi Vila. Durant l'acte intervindran Ferran Adrià i Eudald Carbonell, que tractaran la creativitat i la prehistòria a la cuina.

Museu d'Arqueologia de Catalunya – Barcelona (Passeig de Santa Madrona, 39-41. Parc de Montjuïc) | Barcelona (Barcelonès). Més informació joanmunoz@gencat.cat | 934232149

El Museu d'arqueologia de Catalunya presenta la nova exposició temporal EL GENI CULINARI. INNOVACIONS QUE MARQUEN LA NOSTRA CUINA.

Dossier de premsa

INTRODUCCIÓ

El Museu d'Arqueologia de Catalunya, dins de la seva missió de posar a l'abast de tota la societat el riquíssim patrimoni arqueològic del país i els resultats del seu estudi, vol dedicar una exposició a mostrar les restes arqueològiques des de la perspectiva culinària.

L'alimentació és un tema que desperta cada cop més l'interès de la societat, tant pel que fa a la qualitat del que mengem com a la creativitat gastronòmica i al component identitari de la nostra cuina, que es manifesta especialment en la revifada i la recuperació de la cuina tradicional. Per altra banda, el sector de la cuina i la gastronomia busca constantment nous estímuls per a projectar la seva creativitat o oferir nous productes, i cada cop es fixa més en la cuina del passat com a font d'inspiració.

I l'arqueologia és l'única manera que tenim per conèixer com es menjava abans de l'aparició dels textos escrits. L'arqueologia recupera una gran quantitat de restes que tenen relació amb aquest àmbit, restes del que van menjar els nostres avantpassats, però també dels estris i atuells que feien servir. Restes que ens parlen de l'origen i de l'evolució de molts plats, d'innovacions que encara marquen la nostra cuina i que de ben segur podran servir d'inspiració per a noves creacions culinàries.



Àmbit 2. BUFET, PETITES INNOVACIONS

La història de la cuina i de l'alimentació és una suma infinita d'innovacions: de descobriments que hem sabut controlar, de nous productes que hem après a preparar, de noves tècniques que hem creat, de noves combinacions que hem assajat, de noves formes que hem imaginat... La innovació és inherent a la cuina perquè és inherent a la humanitat. I no estem parlant només de grans innovacions, de canvis que marquen èpoques i que esdevenen fites en la història.

Hi ha innovacions que són poc vistoses o que signifiquen millores parcials de canvis més transcendents. Aquestes són molt més nombroses, són la base de la creativitat humana i són quotidianes. Cada vegada que una persona introdueix un petit canvi, una petita millora, en un plat que està elaborant o en una eina o un estrí que està fabricant, està innovant. Una mirada general, en perspectiva, ens permet comprovar que l'evolució dels plats, de les eines, dels estris és una suma de petites innovacions anònimes que són el reflex de la creativitat humana des dels temps més remots.

Plats prehistòrics d'avui. Quan parlem de la història de la nostra cuina que considerem més tradicional, solem remuntar-nos en alguns casos al segle XIX i en altres a l'edat mitjana. En canvi, no som del tot conscients que encara avui consumim habitualment alguns plats que tenen un origen molt més antic, que són autènticament prehistòrics. Entre tots els plats, hem seleccionat una petita mostra: Carn a la brasa, sopa de farigola, pernil, mel i mató, faves ofegades i ostres.

El ganivet: 3 milions d'anys d'evolució. Des que, fa uns 3 milions d'anys, es fabricà el primer ganivet a l'Àfrica, aquesta eina tallant no ha parat d'evolucionar i de diversificar-se al llarg dels segles i dels mil·lennis. Primer van ser fets sobre còdols amb un parell de cops, després sobre pedres més fàcils de treballar, com el sílex. Fa uns 500.000 anys van descobrir una nova manera de tallar la pedra que va permetre fer-los amb una forma més definida. Cada cop els anàvem fent més eficients i resistents. Fa 8.000 anys es comença a polir la pedra i a fer noves eines de tall. Fa uns 4.000 anys amb els metalls es comencen a fer ganivets de ferro, molt semblants a alguns dels que encara fem servir avui. Cada cop teníem més mides i més formes diferents. I modernament hem inventat un nou material per a fer-ne: són els ganivets de plàstic.

Gots i copes. L'ésser humà, com tots els mamífers, sempre ha necessitat beure. Per això ha anat inventant recipients per facilitar el consum de líquids. Primer va ser l'aigua, després noves begudes, com el vi o la cervesa. Aquestes begudes fermentades, amb contingut alcohòlic, tenen uns efectes especials sobre el nostre cos, no només ens alimenten, sinó que ens provoquen un canvi en el nostre estat d'ànim. Per això les consumim en ocasions especials, en celebracions, en rituals, de manera que hem anat creant nous recipients també especials, com gerres o copes. Aquests recipients varien segons les cultures i han anat evolucionant amb el pas dels segles. Encara avui apareixen constantment noves formes i mides, adaptades a un consum cada cop més sofisticat i especialitzat.

Els número 1: els primers exemplars d'utensilis molt quotidians. De tan vistosos que els tenim no ens hem preguntat mai d'on vénen, quants anys tenen, quan es van inventar. Aquí teniu alguns dels primers exemplars que coneixem a Catalunya d'uns estris molt habituals a les nostres cuines d'avui.

Dossier de premsa

La mel. Milers d'anys abans que arribés el sucre, ja es feia servir la mel per a endolcir els aliments. Segurament la mel es consumeix des de finals del paleolític, però les primeres proves que en tenim són ja del neolític, de fa uns 7.000 anys. Es tracta d'una pintura rupestre de la Cova de l'Aranya (Bicorb, País Valencià), que forma part d'un conjunt reconegut per la UNESCO com a patrimoni mundial. A la pintura es pot veure una persona, segurament una dona, enfilada dalt d'unes lianes i agafant mel d'un rusc d'abelles que brunzeixen al seu costat. En una de les mans porta un recipient per guardar la mel, mentre amb l'altra la va agafant del rusc.

Algunes fites en la història de la cuina. Antiguitat a Catalunya d'alguns dels productes i tècniques de cocció més corrents.

El foc, el primer cuiner. El foc és un fenomen natural que, quan entra en contacte amb la carn d'un animal, la transforma químicament i la fa més apetitosa i digerible per als animals carnívors. La primera vegada que els humans van menjar carn cuïta va ser després d'un incendi fortuït, com s'ha observat que fan altres animals. Fa uns 500.000 anys s'aconsegueix dominar el foc, primer mantenint-lo encès i més endavant generant-lo nosaltres mateixos. A partir d'aquell moment, l'alimentació humana va començar a girar al voltant del foc domesticat, del foc a terra. No només els aliments cuïts ens agradaven més, sinó que havien perdut substàncies que ens podrien fer mal i es digerien més fàcilment. És comencen a fabricar estris que ajudin a controlar el foc, a adaptar-lo a les nostres necessitats culinàries, com els trespeus, els clemàstecs o els capfoguers. A més, ens acostumem a menjar junts, al voltant de la llar, els aliments cuïts.

La sal: la pedra que es menja. A diferència de la resta d'aliments, la sal no és un producte orgànic, no prové d'un ésser viu com les plantes o els animals. És un mineral, una roca, necessària per a la nostra correcta alimentació i que a més permet conservar els aliments. Molts productes que ingerim ja en porten però 4.000 anys abans de Crist la humanitat va començar a explotar també aquest recurs i a partir d'aquell moment es van anar establint diverses rutes comercials per a transportar-la. La cultura de Hallstatt, a Àustria, que dóna nom a la primera edat del ferro, va començar a prosperar a partir de l'any 1000 abans de Crist gràcies sobretot al comerç d'aquest producte.

A Cardona (Bages) s'han trobat eines i altres proves de l'explotació de la sal ja en el neolític, uns 3.000 anys abans de Crist. A Gerri de la Sal (Pallars Sobirà), al jaciment del Pla de la Guineu, se n'ha descobert un lloc de producció que data del 1500 abans de Crist. Tot i que les troballes encara s'estan estudiant, pel que s'ha pogut deduir hi havia una font d'aigua salada amb la qual s'omplien uns recipients de ceràmica especials. Aquests bols es posaven a escalfar perquè s'evaporés l'aigua i quedés només la sal. Llavors es trencava el recipient i se n'obtenia un bloc llest per a consumir o per a intercanviar per altres productes.

Begudes. Quan parlem d'alimentació ens oblidem sovint de les begudes, que a més d'aportar-nos nutrients també tenen, en alguns casos, altres propietats. A més de la llet materna i de l'aigua que consumim tots els primats, al neolític comencem a disposar regularment de llet d'origen animal, gràcies a la domesticació de vaques, ovelles i cabres. En aquella mateixa època sabem que ja s'elaborava cervesa. A la Cova de Can Sadurní (Begues, Garraf), en uns estrats de fa uns 6.500 anys, es van trobar restes d'una gerra on s'havia fermentat cervesa, segons han demostrat les

Dossier de premsa

anàlisis químiques realitzades. A Catalunya no tenim cap prova directa del consum d'hidromel o aiguamel (mel fermentada i barrejada amb aigua), però probablement també se'n preparava.

El banquet més antic. Fa 2.400 anys es va celebrar un gran banquet al poblat ibèric del Mas Castellar de Pontós. Això és el que ens diuen les restes arqueològiques trobades en una sitja i estudiades per un equip multidisciplinari de 18 especialistes, que expliquen com va ser el primer banquet ben documentat que tenim a Catalunya. Pel sediment que s'ha trobat, per les restes i per la situació com s'han trobat, sabem que tot el material es va dipositar en un termini de temps molt curt i que correspon a un esdeveniment multitudinari, probablement relacionat amb el gremi dels ferrers.

Reproducció de la Sitja de Pontós. Representació de la sitja 362 del jaciment ibèric del Mas Castellar (Pontós, Alt Empordà), datada en el segle IV abans de Crist. Es tracta d'una fossa excavada al terra en la qual es van dipositar les restes d'un banquet. Durant el banquet es van consumir 1 bou, 3 porcs, 1 cabra, 1 corder, 1 xai, 1 conill, 11 gallines, 11 tudons, 1 perdiu, 1 ànec i nombrosos peixos: boga, mabre, orada, pagre, salpa, anguila, sorell, mújol, verat, barb. En total, més de 300 kg de carn, suficient per a un dia de festa de 150 persones o potser 3 dies per a 50 convidats. Les restes de cereals com ordi, blat, mill i panís ens indiquen que també van menjar pans o galetes.



Àmbit 3. ELS PLATS PRINCIPALS

Algunes de les innovacions culinàries que s'han produït al llarg de la història han marcat profundament la nostra cuina i es mantenen plenament vigents. Estan tan integrades en la nostra vida que no som conscients que un dia, fa milers d'anys, van constituir una veritable revolució. Van ser grans innovacions que han anat evolucionant amb la suma de petites innovacions i que amb el pas del temps han fet possible l'aparició d'infininitat de plats.

Hem seleccionat sis grans innovacions relacionades amb diversos aspectes de la cuina: la cocció, el processament d'aliments, el producte. I hem volgut exemplificar el canvi que van representar amb dos plats. El primer correspon al moment en què es produeix la innovació i és un plat que podem deduir a partir de l'estudi de les restes arqueològiques. El segon és un plat de la nostra cuina tradicional que encara es manté viu avui, però que no existiria sense aquella innovació. Perquè la tradició sempre neix d'una innovació.

El ganivet: de la cuixa de cérvol a les mandonguilles. Quan es va inventar el ganivet encara no érem humans del tot. Érem uns homínids que menjàvem només coses crues, sobretot productes vegetals com fruits, fulles o arrels. De carn només en menjàvem quan trobàvem algun animal mort i l'havíem d'arrencar amb les dents. Però fa gairebé 3 milions d'anys algú va descobrir que una pedra, segons com estigués trencada, podia servir per tallar la carn. Així podíem fer-ne trossos i dur-los a un lloc més segur per repartir-la amb el grup o fer-ne bocins petits per dur-los a la boca. A més, el ganivet ens servia per tallar la pell dels animals i arribar a la carn, de manera que no havíem d'esperar a trobar animals morts i esventrats. I vam començar a fer altres eines de tall i punxegudes per poder caçar els animals. A Catalunya, els ganivets més antics que tenim són de fa 800.000 anys i han aparegut al jaciment del Barranc de la Boella (la Canonja, Tarragonès).

Sense la innovació del ganivet, avui no menjaríem mandonguilles. Poder tallar coses ens va obrir un camp infinit. Amb el pas dels segles cada cop es talla amb més precisió i més petit, comencen a fer carn picada i s'inventen nous plats amb nous ingredients que anàvem portant de tot el món. Actualment disposem d'aparells elèctrics amb ganivets a dins (picadores) que tallen la carn per nosaltres. I gràcies a tot això, però sobretot al primer ganivet de fa 3 milions d'anys, avui les mandonguilles formen part de la nostra cuina tradicional.

La cuina líquida: de la sopa de farigola a l'escudella de Nadal. Els humans som mamífers adaptats a consumir els aliments sòlids que ens proporciona la natura. Estem dotats de dents amb les quals podem arrencar, tallar i mastegar els aliments per a digerir-los. Deixant de banda l'aigua, fins fa uns 20.000 anys no coneixíem més aliment líquid que la sang dels animals. Llavors vam descobrir que si posàvem pedres al foc i quan estaven ben calentes les tiràvem dins d'un contenidor (una pedra natural, un tronc d'arbre buit...) amb aigua i altres ingredients, podíem ingerir el líquid resultant i alimentar-nos sense haver de mastegar. Havíem inventat la cuina líquida. I encara avui a Mèxic es prepara una sopa amb la tècnica prehistòrica.

Sense la innovació de la cuina líquida, avui no menjaríem escudella per Nadal. La primera sopa va ser molt senzilla, però la nostra creativitat i la incorporació de nous productes al llarg de milers d'anys, han ampliat enormement el ventall de plats líquids.

Dossier de premsa

La invenció de la ceràmica fa uns 9.000 anys també va facilitar la preparació i van anar apareixent els potatges i les escudelles, que a casa nostra han estat un plat fonamental almenys des de l'edat mitjana. I si en època prehistòrica disposàvem ja de porc, xai, vedella, pastanaga i nap, poc després s'hi va afegir la gallina i els cigrons, i fa uns 250 anys la patata i els fesols. Malgrat això l'escudella de cada dia era molt senzilla i només en dates assenyalades es feia tan abundant i variada, que s'havia de menjar en dos plats. I així s'ha arribat a la tradicional escudella de Nadal amb la seva carn d'olla.

El molí de pedra: de la farina a la coca de recapte. Fa uns 10.000 anys la humanitat va començar a conrear algunes plantes. Les primeres van ser els cereals, especialment l'ordi i el blat. Un dels primers tipus de blat és l'espelta petita, que a Catalunya ha aparegut a diversos jaciments neolítics de fa uns 6.500 anys. Per poder consumir aquestes plantes les hem de preparar. Primer hem d'obtenir els grans de cereal, separant-los de la resta de la planta. Després hem de treure la pellofa i finalment el hem de moldre per obtenir-ne una farina amb la qual ja podrem elaborar aliments. Per a moldre el cereal es va inventar el molí de pedra. Els primers molins consistien en una pedra plana i gran, sobre la qual es posava el gra i s'aixafava repetidament amb una altra pedra més petita. Però cap al segle VII abans de Crist, es va descobrir el molí de rotació, en què les dues pedres són rodones i igual de grans, i la de sobre es fa moure circularment. Aquests molins requereixen molt menys esforç físic i amb la mateixa estona donen molta més quantitat de farina. I sembla que es van inventar a Catalunya, perquè els més antics que es coneixen al món provenen dels jaciments dels Vilars (Arbeca, les Garrigues).

Sense la innovació del molí, avui no menjaríem coca de recapte. Fa 7.000 anys a Catalunya ja es feien galetes i pa sense llevat. Amb el pas dels segles es van anar descobrint noves maneres de fer servir la farina i s'inventen nous plats. Amb el llevat comencen a fer coques amb diversos productes i si des de la prehistòria ja teníem la ceba, després els grecs i fenicis ens van portar el peix salat, els romans l'albergínia i al segle XVI la conquesta d'Amèrica ens va proporcionar els pebrots i els tomàquets. I així es va anar formant la coca de recapte que encara avui s'elabora a moltes cases i que és un dels plats emblemàtics de la cuina de Ponent, la mateixa regió on es va inventar el molí de rotació.



Dossier de premsa

El metall: del conill a l'ast a la paella. Uns, 2.500 anys abans de Crist, es comencen a elaborar els primers objectes metàl·lics al món, vinculats principalment a l'ornamentació i la fabricació d'estris i d'armes. Estan fets amb un aliatge de coure i estany, que coneixem com a bronze. Uns segles més tard s'inventa el ferro, molt més resistent, amb el qual comencen a fabricar-se ja alguns utensilis destinats a la cuina. Un dels primers és l'ast que es va trobar al jaciment de Can Piteu – Can Roqueta (Sabadell, Vallès Occidental), del segle VII abans de Crist. Però el ferro també va servir per a fabricar altres estris per a la cuina, com les graelles, els clemàstecs per a penjar les olles a la llar o els trespeus. I amb els anys també es van començar a fabricar recipients per a coure, que poden resistir temperatures molt altes.

Sense la innovació del metall, avui no menjaríem paella. No tenim proves directes de quins productes es coïen en els primers asts, però el conill segurament en va ser un, perquè és un animal originari de la península Ibèrica, que ha estat caçat i consumit des del paleolític. A finals de l'edat del ferro, ja en època ibèrica, fins i tot tenim representacions de caça de conill en ceràmiques. A més la seva mida és molt adient per a coure'l sencer en un ast, una tradició encara vigent avui dia. La seva abundància n'ha fet un aliment molt popular, que s'ha anat adaptant a l'evolució de la cuina. Per això els camperols valencians del segle XVI l'incorporen als seus plats d'arròs amb els altres productes que tenen a l'abast. Al segle XIX, la popularització de la paella de ferro, que permet una cocció molt viva, dona origen al plat valencià més famós, on un dels ingredients imprescindibles és el conill, que perpetua la seva associació culinària amb el metall.

El pollastre: de l'ou begut a la croqueta líquida. Els humans sempre hem menjat ous, com ho fan els ximpanzés i altres primats. Abans ho fèiem només a la primavera, quan els ocells els ponen per a reproduir-se, i ens els menjàvem crus i sols, un costum gairebé desaparegut a casa nostra. També vam començar aviat a menjar les cries que trobàvem al niu, incapaces encara de volar. En el paleolític superior ja caçàvem aus, algunes de tan grans com els pioss de la Bora Gran d'en Carreras (Serinyà, Pla de l'Estany). Al segle VI abans de Crist els grecs que van arribar a Empúries ens van portar un ocell desconegut i domesticat: la gallina, amb els seus galls i pollastres. Ara ja podíem menjar ous tot l'any, però només la classe dominant, perquè era un animal tan exòtic com avui ho pot ser l'estruç. El gall s'associava a diverses divinitats i simbolitzava la lluita, la protecció familiar, el treball i la fertilitat. Estava vinculat a la religió i a les baralles de galls, i només es menjava en ocasions especials, com en el banquet identificat al Mas Castellar (Pontós, Alt Empordà).

Sense la innovació del pollastre, no haguéssim arribat a la croqueta líquida de Ferran Adrià. Amb els romans el consum d'ous es va incrementar força i la cria de gallines es va estendre. Però a l'edat mitjana encara eren productes molt valorats. Amb els ous es pagaven impostos, i les gallines i pollastres eren menges exquisides que no faltaven a les taules dels reis i nobles. Les receptes amb pollastre van anar diversificant-se però es va mantenir com un producte reservat a la festa major, al dinar de Nadal o a grans celebracions. Pels volts del 1800, s'inventa a França la croqueta de pollastre i el 1998 Ferran Adrià la transforma per convertir-la en croqueta líquida, un dels símbols de la nova cuina que ell està creant.

La ceràmica: del marisc cru a la sèpia amb pèsols. La ceràmica es va inventar fa uns 9.000 anys i permet fer recipients per a contenir líquids i sòlids. Consisteix en una pasta feta amb terra, generalment argila, aigua, a la qual es dona la forma que es vol i després es fa coure amb foc. Abans es feien servir com a recipients materials animals

Dossier de premsa

(pells, estómacs, banyes, ossos) i vegetals (closques d'alguns fruits, troncs buits, fulles grans), inclosos cistells fets amb fibres vegetals. Però la diferència de la ceràmica és que pot anar directament al foc i per tant pot servir per a coure aliments. Gràcies a aquests recipients es pot coure al foc una barreja d'aliments que fins llavors s'havien de coure per separat. En ser un recipient tancat i estanc, es poden barrejar una gran quantitat d'ingredients sòlids i líquids, i així s'obre la porta a una infinitat de combinacions. A partir d'aquest descobriment, les formes dels recipients ceràmics per cuinar es van anar diversificant i a les primeres olles els van succeir noves formes i posteriorment les cassoles, amb la qual cosa s'ampliava la gamma de tècniques de cocció: bullit, rostit, estofat, guisat, vapor, sofregit.

Sense la innovació de la ceràmica, avui no menjaríem sèpia amb pèsols. Des del paleolític el marisc i els peixos s'havien de consumir crus o cuits directament a la flama, però la ceràmica va permetre anar-los combinant amb verdures i amb greixos per donar lloc a plats més elaborats i més complets. La sèpia ja apareix en el jaciment neolític de les Mines de Can Tintorer (Gavà, Baix Llobregat) i el seu consum sembla evident en el jaciment ibèric d'Alorda Park (Calafell, Baix Penedès). Els romans ja la guisaven amb pèsols, un plat que encara avui es cuina a molt llocs amb cassoles de terrissa. Perquè històricament aquest ha estat el material més utilitzat per a guisar, mentre que els recipients metàl·lics no s'han fet predominants fins al segle XX.



Dossier de premsa

Àmbit 4. DIGESTIONS

L'alimentació té uns efectes directes sobre el cos humà. A més de mantenir-nos vius, també és una via d'entrada d'infeccions i de malalties. Tot i que podem imaginar moltes malalties que haurien afectat els nostres avantpassats a causa d'una mala alimentació, només podem estudiar, gràcies a la paleoantropologia, aquelles que deixen rastres en els ossos de l'esquelet o en els teixits tous de les mòmies.

L'alimentació també ha condicionat notablement l'evolució humana. El nostre cos està adaptat a consumir determinats aliments i de determinada manera, però el que hem menjat també ha anat modulant el nostre cos al llarg de milers d'anys.

En alguns casos, l'estudi de les restes humanes també ens aporta informació molt valuosa sobre pràctiques alimentàries excepcionals, com pot ser el canibalisme, en què hem estat alhora els consumidors i l'aliment consumit.

Evolució. Els primats tenen en general una dieta eminentment frugívora i herbívora, malgrat el consum ocasional de carn. Aquesta era també la base de l'alimentació dels primers homínids, però el consum creixent d'aliments d'origen animal va proporcionar noves proteïnes, greixos i altres nutrients que van permetre un major desenvolupament del cervell. El consum d'aliments cuits gràcies al domini del foc també va permetre estalviar energia en el procés de digestió i destinar-la al cervell, que es va poder desenvolupar. Si comparem el crani de ximpanzé (*Pan troglodytes*) amb el d'australopitec i d'*Homo habilis*, veiem com va augmentant la mida del crani. Amb l'*Homo erectus*, que ja domina el foc i comença a consumir aliments cuits, s'accelera aquesta progressió, que arriba al seu màxim amb els neandertals.

Cocció. La incorporació progressiva de carn i posteriorment dels aliments cuits en la nostra dieta, van comportar uns canvis evolutius molt rellevants en la morfologia i les dimensions de l'aparell mastegador, visibles en els maxil·lars i les dents. Podem apreciar aquests canvis a partir d'una mandíbula de ximpanzé (*Pan troglodytes*), que té una alimentació eminentment vegetal. A les mandíbules d'australopitec (uns 4 milions d'anys) i d'*Homo habilis* (1,8 milions d'anys) les dents encara són força grans i fortes per donar resposta a una alimentació basada en aliments crus (vegetals i cada vegada amb més carn). En l'*Homo habilis* la forma de la mandíbula ja es comença a modificar. El canvi en la forma de l'os i en la mida de les dents (especialment els queixals) és molt evident en els exemples de neandertal i d'*Homo sapiens*, espècies ja adaptades a la ingesta d'aliments cuits i més variats.

Cuina líquida. La creació de la cuina líquida, és a dir de plats que es poden consumir sense necessitat de mastegar-los, permet alimentar una part del grup que per si sola està desvalguda: infants, ancians i malalts. Això fa que augmenti l'esperança de vida, alhora que s'enforteixen els vincles familiars i socials. Les mandíbules exposades corresponen a dos individus de l'edat del bronze (2200-900 abans de Crist) que, tot i la seva edat avançada i anar-se quedant sense dents, es van poder alimentar amb aliments líquids o semilíquids i van continuar vivint. Això ho sabem perquè els forats que han deixat les dents caigudes s'han tornat a tancar.

Domesticació. La domesticació dels animals facilita l'accés a uns productes que tenen una aportació proteínica important. Però la convivència estreta entre els animals

Dossier de premsa

i els humans comporta també la transmissió de malalties d'aquests animals cap als humans. Un exemple d'aquestes malalties és la brucel·losi. Alguns mamífers, com les cabres i les ovelles, de vegades són portadors del bacteri *Brucella*, que es pot transmetre als humans per via inhalatòria, per contacte amb els excrements o per ingesta d'aliments d'origen animal contaminat, com ara la llet, els formatges o la carn mateix. Segons la via de transmissió i el grau d'afectació, es pot manifestar amb febre, problemes gastrointestinals, anèmies, problemes osteoarticulars, etc.

Càries. La càries és una malaltia infecciosa que afecta els teixits durs de les dents. Aquesta afecció està relacionada amb la ingesta de carbohidrats, ja siguin d'origen natural o processats. L'acumulació de residus alimentaris rics en carbohidrats per sobre i al voltant de les dents constitueix un element de primer ordre en l'aparició de càries. A partir del neolític, fa uns 8.000 anys, quan es generalitza el consum de cereals conreats, esdevé una patologia d'alta incidència en algunes poblacions. En època prehistòrica no es podia tractar i va esdevenir una malaltia greu, que provocava molt dolor i podia derivar en una infecció de l'os alveolar i arribar a ser una causa indirecta de mort.

Creixement. L'accés a una bona alimentació esdevé clau durant el creixement i el desenvolupament, tant de l'esquelet com del cervell. Les deficiències o carències en la nutrició en el moment de la formació dels ossos i de les dents poden representar aturades de creixement de l'individu, que queden paleses en forma de marques que la paleopatologia pot identificar. Un exemple significatiu és la hipoplàsia de l'esmalt de les dents. La hipoplàsia és el resultat d'una alteració en la producció de la matriu de l'esmalt dentari. Aquest defecte, fàcilment visible, fa que l'esmalt sigui més prim, de diferent color o defectuós i que la dent estigui menys protegida envers els agents externs que la puguin perjudicar.

Canibalisme. El canibalisme és el consum de carn de la pròpia espècie i el practiquen alguns insectes, rèptils, ocells o mamífers. En el cas de l'espècie humana, se n'han trobat casos arreu del món, però les causes poden ser diverses. Hi ha un canibalisme agressiu, en què es menja el cos dels enemics que han caigut en la lluita, però de vegades, per qüestions culturals o per necessitat, es mengen els cossos de persones que ja han mort. El canibalisme també ha estat identificat en jaciments arqueològics, gràcies a les marques que va deixar sobre els ossos la desarticulació dels cossos feta amb eines de pedra. A Catalunya no se n'ha trobat cap prova evident, però al jaciment d'Atapuerca (Ibeas de Juarros, Burgos) s'han trobat uns ossos humans de fa 800.000 anys que van ser consumits per altres éssers humans. Es tracta del cas més antic que es coneix al món i els investigadors han arribat a la conclusió que no es tractava d'un canibalisme agressiu ni d'un canibalisme ritual, sinó d'un canibalisme gastronòmic, és a dir del consum de carn humana pel seu bon sabor.

Ötzi. L'excel·lent troballa del cadàver congelat d'un caçador neolític, l'any 1991 als Alps, ha permès conèixer detalls de la seva vida i estat sanitari que l'habitual estudi de l'esquelet no hagués proporcionat. Aquesta mòmia es coneix amb el nom d'Ötzi i l'anàlisi de les restes que li quedaven a l'estómac va revelar el contingut dels tres darrers àpats abans de morir, en què va menjar pa, carn de cabra i carn de cérvol. L'estudi de les dents va detectar un traumatisme en un queixal, una fractura segurament causada per haver mastegat alguna cosa dura, potser una pedreta barrejada amb farinetes de cereals. També es va observar una presència important de càries i una infecció de les genives.

Dossier de premsa

ACTIVITATS PREVISTES

Visites guiades a l'exposició: Diumenges a les 12:30h visita guiada a l'exposició temporal amb monitors especialitzats de l'empresa Icono.

Activitats especials de cap de setmana. Programació familiar especial els dissabtes a les 12h, càrrec d'Arqueolític.

16 d'abril. Sopa feta amb còdols

30 d'abril. Elaboració de galetes prehistòriques

21 de maig. Escorxament animal amb ganivets de sílex

4 de juny. Encendre foc

Cicle de conferències. De la mà d'especialistes amb l'objectiu d'aprofundir en diferents aspectes contemplats en l'exposició.

14 d'abril. Lluís Garcia: *"La cuina prehistòrica: de la innovació a la tradició"*

12 de maig. Toni Massanés: *"Si cuinar ens fa humans, deixarem de fer-ho?"*

Converses a tres bandes. Debats de la mà d'especialistes a les 18.30h

2 de maig. Dieta paleolítica. Realitat o invenció?. Raquel Piqué, Abel Mariné i tercer ponent a confirmar. Modera Josep Manuel Rueda.

23 de maig. Ètica culinària: del canibalisme al veganisme. Carme Ruscalleda, Miquel Molist i Jesús Contreras. Modera Màrius Rubiralta.

Sopars amb Geni. Es realitzaran tres sopars a les 21h. amb receptes dissenyades per la Fundació Alícia i elaboració per part de la xef Ada Parellada del restaurant Semproniana de Barcelona.

9 d'abril, 7 de maig i 11 de juny. Nombre de places 50 per sopar, 60€ per persona. Aforament limitat, reserves a macvisites.acdpc@gencat.cat



Cuinant l'Exposició: el laboratori de restauració

- **5 de maig.** Isabel Moreno. Com preparar el material arqueològic per *llepar-se els dits*. Processos de restauració i conservació preventiva.

Dossier de premsa

CRÈDITS

Organització

Museu d'Arqueologia de Catalunya

Agència Catalana del Patrimoni Cultural – Departament de Cultura

Campus de l'Alimentació – Universitat de Barcelona

Fundació Alícia

Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica

Direcció. Josep Manuel Rueda

Comissariat. Lluís Garcia Petit

Coordinació. M. Carme Rovira Hortalà

Disseny. Pigem/Matamala

Assessorament científic. Ramon Buxó, Tona Majó, Jordi Principal

Col·leccions MAC – Barcelona. Àngels Casanovas, Núria Molist, Jordi Principal, Jordi Rovira

Suport documentació. Aina Muñoz

Gestió de préstecs. Núria Molist

Conservació – restauració. Isabel Moreno, David Holguera

Comunicació. Joan Muñoz, Luz Gámiz, Xavier Medina

Adaptacions gràfiques comunicació. Disseny visual

Coordinació d'activitats. Míriam Gásquez, Joan Muñoz

Activitats. ICONO Serveis Culturals

Gestió administrativa. Maria Domínguez, Conrad Mateo, Sònia Martínez

Atenció al públic. Iván Díez, Celia García, Sebastià Martí, Xavier Pérez, Sofía Ramírez, Joan Roca, Pere Rosaura, M. Carme Sáez

Manteniment. Jordi Mayas

Audiovisuals. Jordi Orobitg Produccions

Serveis informàtics. Carles Guirau

Producció. Fusteria Perelló, Estructures Forts, Vidcus, Vidres Tramun. Metacrilats Futura. G Pintors

Entitats prestadores. Direcció Gral d'Arxius, Biblioteques, Museus i Patrimoni – Dept. de Cultura (Generalitat de Catalunya), MAC – Girona, MAC – Ullastret, Museu Arqueològic Comarcal de Banyoles, Museu d'Història de Sabadell, Museu de Lleida Diocesà i Comarcal, Museu de les Terres de l'Ebre

Transport. Alliance Brother, Nordest, SIT

Agraïments. Ferran Adrià, Natàlia Alonso, Carme Berlabé, Eva Blanco, Francesc Burjachs, Helena Bonet, Eudald Carbonell, Marta Carreté, Inés Domingo, Andrea Ferrer, Anna Garrido, Míriam Gásquez, Javier López Cachero, Agnès Lupión, Pep Marés, Julià Maroto, Aurora Martín, Patricia Martín, Miquel Molist, Jordi Nadal, Ada Perellada, Xavier Pascual, Marc Piera, Josep M. Solias, Anna Vargas, Xavier Pascual, Enriqueta Pons, Xavier Terradas i Valentín Villaverde

Empreses i entitats col·laboradores. Bodegues Sumarroca, elBullifoundation, Embotits Salgot, Formatgeries Cantonigros, GOUPRESEB – Moulinex, Hewlett Packard, Unesco Chair on Food, Culture and Development. Barcelona – UOC.