

## La cuina i el fang



J. M. Mulet

Institut de Biologia Molecular i Cel·lular de Plantes · UPV

Hi ha prou consens entre la majoria dels antropòlegs que la diferència fonamental entre la espècie humana i la resta d'espècies animals no és el llenguatge ni la capacitat d'utilitzar eines, sinó la capacitat de cuinar. Richard Wrangham va ser el primer que va dir l'agorada teoria, al seu moment, que el domini del foc i la capacitat de cuinar, i per tant, d'obtenir més rendiment de la matèria orgànica que servia d'aliment va coincidir amb el procés d'encefalització del gènere *Homo*. Tot i això, el foc també requeria una domesticació, i per damunt de tot, requeria l'ús de determinades eines per a traure'n més profit.

L'*Homo erectus* va ser el primer que va usar el foc, però, no sabia produir-lo. Bàsicament el mantenien encès en un lloc determinat de la cova, la llar del foc, que no debades per extensió va donar lloc a la paraula *llar*, es a dir, allí on hi ha foc es allí on la gent viu. La llar del foc és la llar. *Homo heidelbergensis*, molt de temps després va ser el primer que va ser capaç de fer foc a voluntat. Però, com cuinaven? La forma més òbvia seria agafar un tall de carn i ficar-lo damunt de la flama o de les brases. Això té algun problema ja que la carn de cacera seria dura i cremada no seria molt més abel·lidora. El més apetible en serien les vísceres o la carn grassa, més tova i amb molt més greix. El problema és que directament al foc es fondria, per això, el que feren va ser embotir-la dins de parts resistents al foc com l'intestí, l'esòfag o la bufeta, donant lloc a l'embotit, que possiblement siga una de les primeres preparacions culinàries de la humanitat. Però no es podria tirar tota la resta de la carn. Bullint-la en aigua es quedava més tova i gustosa. I com

es feia, si no sabien pastar fang? Hi havia diverses maneres. La primera era fer servir una cavitat natural en la pedra i anar afegint pedres calentes fins que la carn estiguera tova. Calia molta paciència, però aquesta tècnica encara s'usa a Mèxic. Una altra manera seria agafar la pell de l'animal, ficar la pròpia carn amb aigua i bullir-la sostenint-la directament sobre el foc de forma que es calfara però que no es cremara. Aquesta forma de cuinar probablement era molt popular entre els nostres avantpassats. Altres alternatives eren usar closques de tortuga o d'ostres gegants. Tenim vestigis arqueològics que puntualment s'utilitzaven aquestes parts d'animals com a estris de cuina, però mai no va ser una tècnica general, precisament, per l'escassa disponibilitat d'aquests animals.

Probablement, per necessitat, en compte d'utilitzar la pròpia pell de l'animal, que es podia aprofitar per a fer roba o tendes on guarir-se, es va optar per usar fibres vegetals, que serien més fàcils d'aconseguir. Aquestes fibres tenien el problema de no ser impermeables, per la qual cosa es cobriren amb fang per evitar que el brou es perdera entre les fibres. En posar la tela amb fang al foc s'adonarien que es feia resistent al foc i que mantenia els líquids al seu interior sense cap problema, i que, per tant, servia per a bullir. L'arqueologia ens ha dit que va ser un descobriment prou tardà. Per tant, de la necessitat varen fer virtut, i l'invent de la terrisseria va ser un efecte secundari de la necessitat de reblanir la carn. Ja després, varen veure que el fang cuit podia servir per a altres coses, com ara, construir cases. Però el primer de tot va ser menjar.

**amjasa**  
aigües municipals de xàbia, S.A.

Camí Cabanes, 88  
Tel. 96 579 01 62 / Fax 96 579 38 81  
Apart Postal, 56 · 03730 **Xàbia** (Alacant)  
amjasa@amjasa.com