

Divulgació

# Els Caps de Bou de Costitx (I)

Probablement, una de les peces més importants de l'art moble de la prehistòria de Mallorca són els caps de bou que podem observar avui en dia al Museo Arqueológico Nacional (MAN) a Madrid, ocupant un gran espai dedicat solament a ells, però realment per molt que s'hagin esforçat a donar-los rellevància amb les noves remodelacions, es veuen sense consonància amb la resta de peces del museu.

La història dels Caps de Bou de Costitx és, al cap i a la fi, un resum de la història de l'arqueologia Mallorquina. Foren trobats al terme municipal de Costitx a Son Fred, dintre del que es considera que era el poblat talaiòtic del

Pujol, segurament lligat al santuari de Son Corró i a una sèrie de coves sepulcral pròximes de la mateixa època, en les quals s'han trobat enterraments amb grans aixovars, indicatiu de què era una zona pròspera durant aquella època. Els trobaren el mes de Juny de



l'any 1894 quan l'amo de Son Corró anava a eixamplar un marge, i quan se'n va entèmer la Societat Arqueològica Lul-liana, ràpidament hi envià alguns dels seus membres perquè estudiessin la zona i les troballes. Ja des del primer moment el que veren els va deixar meravellats. Bartomeu Ferrà, membre d'aquesta comissió d'estudiosos, descriu que els tres caps de bou, fets amb bronze, es trobaren juntament entre set pilars monòlits, cilíndrics, toscament tallats, d'una mida mitjana d'un metre d'altura i de 55 a 75 centímetres de diàmetre, col·locats mal alineats entre ells. Aquests pilars eren de roca calcària sobre uns fonaments magres, o sense fonament, i sense indicis de què haguessin emprat cap tipus de morter per instal·lar-los. Per desgràcia, quan tornaren el segon pic al jaciment, l'amo ja havia arrabassat els monòlits i per tant no es va poder estudiar amb profunditat la mala alineació que a simple vista no revelava cap forma geomètrica.

Però a aquesta segona visita sí que fa una descripció de tots els materials que trobaren, que varen ser un morter, restes d'ossos i banyes d'animals de llana i porcs salvatges, algunes calaveres humanes, ceràmiques, àmfores romanes rompudes i els materials de bronze, que eren un cap de bou d'una sola banya, sense coll, un altre cap de bou molt similar però un poc més gran, del qual destacava que el morro, banyes i orelles eren peces foses a part. També hi havia un altre cap de bou de distint model, amb el coll i banyes més llargues i diferents peces de bronze de banyes, una banya amb un auccell, orelles i un braç dret d'una estatueta. En aquell moment evidentment tot eren preguntes sense resposta degut a la novetat dels materials trobats, i al fet que no

tingueren temps d'estudiar la zona abans que la rompés l'amo de la finca i fes marges amb els monòlits. A més Ferrà ja indica que el propietari ja havia rebut diferents ofertes de compra i proposa a la diputació provincial que les compri, en faci motlles i les reproduueixi.

Ferrà ja intueix que pel que pogué observar de la rusticitat del jaciment i les restes trobades *"hacen fantasear las ceremonias idolátricas y las decoraciones monumentales, no obstante de que aquellos artísticos metales, por su clase e importancia de ningún modo se relacionan con la rusticidad y absoluta falta de ingenio*

*acusada por la construcción arquitectónica descrita. Por eso nos inclinamos a creer que todos los bronzes, en este sitio hallados, debieron concurrir allí accidentalmente, y que los trastornos consecuentes de alguna invasión fueron la causa de su abandono entre ruinas: de lo contrario, alguna lápida, algún mosaico, algún otro*

*resto de construcción etrusca o romana, nos explicar la presencia de las siete cabezas de toro a que las astas halladas corresponden, y cuya fundición creemos importada en Mallorca".* Encara que tan sols es trobaren 3 caps sencers, té sentit pensar que fossin set com indica Ferrà. Ja que coincideix amb els 7 monòlits de pedra de l'estructura.

Al final, la diputació no va voler pagar les 3.500 pessetes que l'amo en demanava i, per tant, els Caps de Bou de Costitx, peça emblemàtica de Mallorca, abandonaren l'illa i encara no han tornat. Pareix que ara es fan moviments polítics per tal que tornin, però pel que pareix el tema encara està enrere.

La informació per escriure aquest article ha estat treta del llibre *"Els Caps de Bou de Costitx. Les peces més emblemàtiques de la prehistòria Balear"* de Rafel Horrach i editat per Lleonard Muntaner. És un llibre d'un centenar de pàgines i fàcil lectura que recoman llegir per fer-se una idea clara del tema.

Per acabar, tan sols dedicar aquest article a Isabel Oliver Hernandez, de Ca's General, que tot i havent d'anar a viure a Madrid de jove, sempre va continuar la seva relació amb Sóller amb una profunda relació amb el meu padrí, de qui n'era cosina, i llegint aquest setmanari, especialment aquesta columna. Per desgràcia aquesta setmana ens ha deixat, posant fi a la seva generació. Al cel cia.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

# Calamars de potera farcits amb gambes i cloïsses



El calamar és un producte que sempre queda bo en qualsevol recepta. Diverses espècies de calamar són molt utilitzades en cuines tan diferents com la japonesa, espanyola o la italiana. En la seva cocció és important cuinar-lo breument (no més de 30 minuts, si va en salsa) perquè la seva carn s'endureix amb un excés de cocció. Les presentacions més populars són farcits, tallat a daus i en salsa, torrat i fregit. També és important recordar que són moltes les elaboracions que usen la tinta del calamar en els seus ingredients: l'arròs negre, el risotto de calamars i els *spaghetti al nero di seppia* (espaguetis al negre de sípia).

Ingredients per al fumet:

2 l d'aigua  
1 brot de fonoll  
1 brot de farigola  
1 kg de peix i marisc variat (crancs, galeres, cintes, escòrpores, cap roig, espines de llenguado, cap de lluç, cap de rap, etc...)  
1 ceba  
1 grapat de julivert  
1 tros d'api  
1 tros de porro  
1 pastanaga

Per al plat:  
1 Kg. de calamars frescos i grans  
200 gr. gamba vermella pelada  
20 gr. cep sec (rehidratat)

1 ou sencer  
4 tomàtiques ben madures  
Mig tassó de vi blanc  
Mig tassó de conyac  
12-15 cloïsses  
Una picada (ametlles, all, julivert, avellanes torrades i pa torrat)  
Oli d'oliva verge extra de Sóller  
Sal

Elaboració:  
1. Primer de tot preparam un fumet de peix. Encara que sempre podem fer-ho amb aigua sola, però no quedarà tan bo.

2. Netejam els calamars i els reservam. Picam les ales i les potes, posam una mica de sal i un ou sencer. Ho picarem i mesclarem tot junt fins que quedi tot ben fi. Al farciment també hi afegirem les gambes i els bolets (hidratats o frescs) i si algun calamar està romput també el podem afegir. Aquí podeu variar el farciment en funció dels vostres gustos com, per exemple, posar-hi un poc de ceba, pastanaga, alguna herba, etc)

3. Ara podem mesclar tots els ingredients fins que quedi ben homogeni.

4. Les cloïsses les hem tingut 24 hores en aigua i abundant sal. Així, expulsen tota

l'arena que puguin tenir.

5. Agafam els calamars i començam a farcir. Tancarem els calamars amb un escuradents. Els enfarinam i en una pella amb una mica d'oli marcarem els calamars per tots els costats.

6. Mentrestant, anirem picant l'all i la ceba i farem un sofregit al qual li afegirem les tomàtiques picades. Remenam i deixam coure 5 minuts tapat. Ara incorporam el vi i deixam coure 5 minuts més tapat. Rectifiquem de sal.

7. Ara anam col·locant els calamars al sofregit. Seguidament, incorporam aigua o brou de peix (millor) fins cobrir-los i deixarem coure uns 30 minuts a foc mitjà. Afegim també l'alcohol.

8. Preparam una picada amb ametlles, avellanes, all, julivert i pa torrat. El pa el podeu torrar al moment. Afegiu una cullerada de brou dels calamars per a lligar la picada. Anau picant fins que quedi tot ben desfet que no quedin trossos grans.

9. Passats uns 30 minuts (li hem donat la volta als calamars varies vegades), ja li podem incorporar les cloïsses. Les repartim bé i tapam, i deixam coure uns 5-7 minuts més. Veureu que les cloïsses s'aniran obrint i en aquest moment incorporam la picada.

10. Ara es qüestió de deixar coure uns minutets més, una lleugera sacsejada i ja ho podem servir.

11. En total hauria de coure uns 40 minuts. Curiositats:

Els calamars, igual que els pops i les sípies són cefalòpodes (tenen les potes al cap). I de cefalòpodes sen coneixen més de 800.

La sang del calamar és de color blava a causa d'una substància que conté hemocianina, una proteïna rica en coure. La tinta del calamar no és tòxica per a l'ésser humà, de fet i com ja he mencionat abans, s'utilitza dins de la gastronomia, especialment per donar-li color a les pastes i als arrossos, però no tots els calamars posseeixen sacs de tinta.

Els calamars a més de ser cefalòpodes, també pertanyen a la família dels moluscs, però la seva conxa és interna i s'anomena ploma.

Els calamars són grans nedadors i molt bons submarinistes, poden trobar-se calamars a profunditats a de més d'1 km de fondària i més.

Juan A. Fernández

