

Divulgació

La domesticació dels animals

Els animals de companyia són una part molt important de la vida de moltes persones. Alguns autors han considerat a les mascotes com a paràsits que han après a viure dels humans sense donar res a canvi, però a mi em pareix evident que aquestes persones no han tengut mai mascotes, ja que poden arribar a ser molt importants a la vida de moltes persones.

Si miram la domesticació dels animals en general, la podem entendre com la necessitat de les persones de viure prop dels animals que necessita, i no és cap desbarat pensar que al principi fou per necessitat d'obtenir recursos bàsics per viure. Primer, animals per tenir menjar tot l'any assegurat, sigui carn o llet, o llana i pell per poder abrigar-se. És evident que aprendre a cultivar plantes i a mantenir animals durant tot l'any és imprescindible per poder desenvolupar societats sedentàries, que no necessiten migrar per poder recol·lectar i caçar, i per tant aquest punt va ser clau pel desenvolupament de les societats humanes. Això es va produir aproximadament fa 10.000 anys, i donà principi al neolític.



Pel que fa a la domesticació animal, pareix que al principi tan sols les persones es dedicaven a protegir la fauna local d'altres depredadors i mantenir-la a prop dels assentaments humans, per així poder caçar-los quan els haguessin de menester. Amb el temps, els humans aprenguérem a fer-los criar, i seleccionar-los genèticament segons les nostres necessitats. Pareix que la selecció genètica és una cosa moderna a la qual alguns tenen com a tabú, però realment decidir que aquesta vaca fa més llet, i els fills d'aquest bou són més grossos, i fer-los criar entre ells no deixa de ser selecció genètica. És cert que més lenta del que feim ara, però no deixa de ser el mateix. Sempre que parlem de la prehistòria està clar que ens basem amb evidències arqueològiques, però els relats que es puguin realitzar sempre seran en certa forma ciència i ficció. Pel que fa a les mascotes, és evident que igual que els altres animals domesticats fou per necessitats de les persones. El ca és molt probable que tengués una figura com a guardià, però també com a pastor dels remats, o fins i tot com a caçador. De fet, segons les necessitats de la zona els cans han evolucionat de forma

diferent. Tenim races de cans que serveixen per pasturar altres animals com poden ser totes les races pastores, altres que serveixen per defensar-los com són els mastins, animals capaços fins i tot de mantenir un os allunyat d'un remat, i altres especialitzats a mantenir les rates enfora del menjar de les cases, com fan els raters. És a dir, les races no són naturals, han esdevingut de la selecció que han fet les persones i de l'ambient on s'han hagut d'adaptar els animals.

Els moixos pareix que també es domesticaren amb una idea semblant, la de mantenir les rates enfora dels graners. Però ben aviat es convertiren en animals molt importants per a les persones, fent-los fins i tot els mateixos ritus funeraris que a les persones, momificant-los i enterrant-los dintre de taüts a l'antic Egipte. És vera que molts altres animals també foren momificats en aquells temps, com cocodrils o també peixos, però és innegable que a poc a poc les mascotes han aconseguit un lloc privilegiat dintre de les nostres llars. Per acabar, m'ha semblat molt interessant la

diferència de domar i domesticar. Segons Alcover, domesticar és fer perdre la feresa de caràcter o costum, o fer domèstic, pertanyent a la casa (*domus* en llatí). Per contrari, descriu domar com fer dòcil a un animal salvatge. Per tant, domesticar fa referència a ramats o espècies senceres, i domar tan sols a individus concrets. Segons això podem domar a un lleó però no domesticar-lo. No deixa de ser curiós que un animal com el cavall, que fa milers d'anys que viu amb les persones, i al qual també hem seleccionat, seguim considerant-lo com un "animal salvatge" al que domem, no com un animal que ja neix domesticat i tan sols feim tornar ximple. Però pel contrari, es considera a les abelles com a una espècie domesticada, ja que mitjançant la selecció genètica s'han aconseguit caieres més manses que les que trobam a la naturalesa, és a dir, que piquen menys.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Llampuga

Coryphaena hippurus, és el nom científic de la llampuga, un peix de cos allargat, pla als costats, amb un perfil de boca ampla. Té un color verd-blavós, amb els laterals d'un intens color daurat, pot arribar als 160 cm de llargària i al voltant dels 30 kg de pes. És un peix que sols apareix al mercat en finalitzar l'estiu, ja que posseeix un període de veda.

Bé, un pic fetes les presentacions, aquesta setmana podreu gaudir d'una recepta de llampuga; així que ja ho sabeu, treis el davantal i mans a la feina.

Panada de llampuga

Ingredients per a la pasta: 1 kg de farina, 200 grams de saïm, 200 grams d'oli, 100 grams d'aigua, 100 grams de vi blanc, 3 ous i 1 pessic de sal.

Ingredients per al farciment: 1 kg de carn de llampuga, 100 grams d'oli d'oliva, 1 ceba tendra, 2 dents d'all, 2 pebres vermells torrats i pelats, 100 grams de xíxols, unes fulles de llorer, 200 grams de tomàtiga natural triturada, pebre bo dolç (una cullerada de cafè), un poquet de vi blanc, sal i pebre, i 1 ou.

Elaboració de la pasta: Dins un bol posarem a batre els ous i afegirem el saïm fos (però no calent; tebi), l'oli, l'aigua, el vi i ho mesclarem bé. Hi afegirem la farina poc a poc i anirem pastant fins a obtenir una pasta sense grums.

Elaboració del farciment: Trossejau la llampuga (ha d'estar neta i sense espines) i la daurau dins una paella amb un ratxet d'oli. Afegiu la ceba picada, els alls picats, els pebres a daus, els xíxols i ho sofregiu uns 2 o 3 minuts. Tot seguit hi podeu afegir la cullerada de pebre bo vermell i la tomàtiga, que deixareu coure uns 5 minuts (fins que evapori l'aigua que ha amollat). La massa que havíeu realitzat la partireu en dos bocins, els estirareu i en disposareu un d'ells a sobre una placa de forn neta i untada amb oli. A sobre col·locareu tot el farciment (procurant escórrer l'excés de suc). Pensau a deixar uns 0,5 cm al perímetre de la massa sense farciment i per a untar aquest bocí amb un ou batut. Ara ja podeu tancar amb la massa restant i pessigareu les dues masses entre si per a evitar que no surti el farciment.

Per acabar, ha de coure a 170°C uns 30 minuts fins que agafi un bon coloret a sobre.

Llampuga escabtxada (per a 6 persones)

Ingredients: 6 tallades grosses de llampuga ja neta, ¼ litre d'oli d'oliva de Sóller, ¼ litre de vinagre, 2 cebes, 2 carxofes, 2 pastanagues, un parell de dents d'all, llorer, farina, sal i pebre bo dolç.

Elaboració: Assaonau el peix i l'enfarinau per a fregir-lo posteriorment dins oli ben calent. Un cop fregit l'heu d'escórrer i reservar-lo per a més tard.

Dins el mateix oli que heu emprat per a fregir la llampuga, ofegau-hi totes les verdures tallades a juliana amb l'all i el llorer, fins que comencin a agafar color. Després podeu afegir-hi una cullerada de pebre bo dolç i el sofregiu 2 minutets, i tot seguit abocau-hi el vinagre (alerta que pot esquitxar una mica). Deixau coure 5 minuts a foc fluix, col·locau les tallades de peix i les feis coure 4 o 5 minuts i ja es pot servir. Antigament aquest sistema de cocció era emprat com a mètode de conservació, ja que l'acció dels àcids del vinagre allarga la vida dels aliments.

Aquest cuinat podem guardar-lo de 2 a 4 dies, sempre dins la gelera i si a l'hora de servir-lo ho feim amb una cullera o giradora neta i no de fusta, perllongarem la seva conservació.

Una variant d'aquesta recepta passa per substituir part del vinagre per suc de taronja i a l'hora de servir el plat col·locar-hi per sobre uns grells de taronja pelats.

També podeu optar per realitzar variants d'aquest plat emprant algunes de les varietats de vinagres aromatitzats que podem trobar al mercat; vinagre de Mòdena, Vinagre d'Oporto, Vinagre Balsàmic, Vinagre de Poma, etc. Però millor és, com sempre dic, fer les coses nosaltres; així que provau a posar unes fulles d'estragó, romaní, uns alls pelats o uns pebres de banyeta, dins una botella de vinagre. Així aconseguirem un ventall de matisos i aromes que podem emprar per aquest i per a altres plats, que ens enriqueiran fins a límits insospitats les nostres creacions gastronòmiques.

Bon profit i fins la setmana que ve. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

