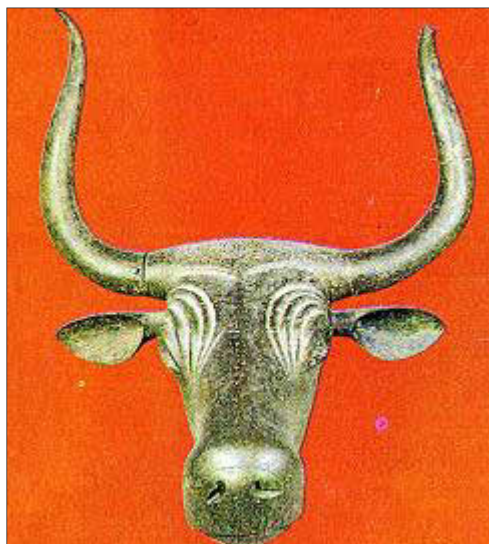


Divulgació

Els Caps de Bou de Costitx (II)

Com ja comentàrem la setmana passada, els Caps de Bou de Costitx són l'element emblemàtic de la protohistòria balear. Per començar, que és la protohistòria? La prehistòria és l'època de la qual no hi ha evidències escrites, i la història és quan ja n'hi ha. Però com que ja hi ha anotacions de les Illes Balears als texts clàssics, però els habitants de Mallorca encara no escrivien, es considera que estaven a la protohistòria. Ja des del moment en què es va descobrir, i ja que no hi havia consonància entre la gran qualitat de les peces trobades i la poca destresa que s'observa a les construccions on es varen trobar, ja pensaren que aquestes



peces no s'havien fet a Mallorca, fet que inicià la primera pregunta. D'on han vingut aquestes peces? L'any que es va trobar encara no s'havia descobert la creta minoica (que després es relacionà amb el mite del minotaure, meitat home, meitat brau), i es varen comparar les troballes amb les fetes a l'orient mitjà i a les de Sardenya. Les compararen especialment amb les de Sardenya, ja que la cultura dels nurags es sembla molt a la talaiòtica.

Una vegada que Sir Arthur Evans descobrí el palau de Knossos a Creta, el 1899, es va considerar la teoria que fos una mostra de l'expansió egea cap al mediterrani occidental. Més endavant, es va intentar associar els bous amb l'època romana, pel fet que es trobaren entre ceràmica romana i per què es trobà al poblat dels Antigors (Ses Salines) una habitació molt similar a la que es trobaren els Caps de Bou de Costitx d'època romana. Però les troballes arqueològiques fetes ja entrat el segle XX de banyes de bou a Sa Cometa des Morts de Lluc, i al jaciment de Sa Punta de Son Carrió, que sens dubte pertanyen al mateix cicle cultural que els de Costitx, foren trobats a nivells anteriors a la romanització de Mallorca.

Amb tot això es va treure la conclusió que els Caps de Bou són previs a l'ocupació romana, però que el possible culte que reberen es va allargar en el temps dintre de l'època romana. No és d'estranyar que la cultura talaiòtica i la romana es superposin, ja que moltes vegades els romans toleraren les creences locals, a condició que no s'oposessin a l'ocupació.

Per totes les restes de banyes de xots i cabres tallades d'una forma determinada

que indiquen un sacrifici ritual que s'han trobat a diferents jaciments arqueològics de Mallorca, i algunes representacions metàl·liques de banyes als mateixos jaciments, pareix clar que aquestes tenien un important component religiós. També s'hi trobaren diferents petites representacions taurines. S'ha de dir que per exemple al jaciment d'Antigors (Ses Salines), la capa de cendres, mandíbules de porc i mandíbules i banyes de cabra, era extremadament gruixuda, uns 60 centímetres. Tot això fa que no sigui cap pardalada pensar que els Caps de Bou de Costitx també siguin una representació religiosa, tot i els dubtes que per descomptat queden a l'aire.

També recordarem que juntament amb els tres caps de bou complets es trobaren banyes suficients per fer quatre caps més, suma que surt igual a les set columnes que apareixeren a Son Corró, fet que alguns pensaren que era indicatiu que inicialment hi havia set caps de bou. Mascaró Pasarius, autor de la Història de Mallorca, llibre del qual he tret aquesta informació, indica que les restes de banyes soles trobades als jaciments poden indicar que els caps fossen fets de materials que s'hagin perdut en el temps, com podria ser fusta, o senzillament que siguin una representació simbòlica del bou.

Alguns estudiosos indiquen que el bou era una figura molt important a la mediterrània prehistòrica. S'han trobat indicis a Itàlia que les cultures preromanes veneressin al deu Bou, insinuant que és possible els foners mallorquins que lluitaven amb els itàlics els segles IV i III abans de crist, exportessin aquesta cultura a Mallorca. Ho justifiquen amb el fet que hi ha moltes restes de banyes de petits remugants als llocs de culta, i menys restes de banyes metàl·liques de bou, fet que es podria explicar amb què el bou va ser introduït posteriorment, però facilitant que fos ben rebut.

Allà on sabem segur que el bou era un deu és a Creta, on a més apareixen moltes imatges d'atletes fent acrobàcies en bous, que a mi personalment em recorden als actuals forcados portuguesos, on vuit persones es posen en fila davant el bou i aconsegueixen aturar-lo. Curiosament, la simbologia de creta recorda molt a la que s'ha trobat a Sardenya i Mallorca, ja que tant a Creta com a Mallorca també s'han trobat banyes metàl·liques amb aucells.

Tot el que hem contat, on podem afegir també l'exemple Xipre, o alguns versicles de l'antic testament que parlen de banyes de bous, indica que a tota la mediterrània el bou ha estat una figura important al culte religiós, però al cap i a la fi no deixen de ser teories, ja que no hi ha res demostrat, i difícilment es podrà demostrar mai qui a fer els Caps de Bou de Costitx, ni perquè servien.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Fotografia gastronòmica (i 2)

Seguim amb el tema de la setmana passada.

L'edició és el pas final abans de la publicació.

El més important a l'hora de retocar les imatges és que recordem que el menjar ha de semblar menjar, és a dir, un HDR (alt rang dinàmic o saturació) en una tomàtiga potser et sembli xulíssim, però a ningú li vendrà de gust menjar-se una tomàtiga més vermella que un semàfor de festa. L'edició ha de respectar les textures i els colors naturals en tot moment, per la qual cosa és important que tota l'edició se centri en:

- El menjar ha de semblar menjar.

- El menjar ha de semblar fresc i en bon estat.

- La textura dels aliments és essencial, ja que a través d'ella s'activa el nostre sentit del tacte.

- Els colors són molt importants precisament per transmetre el bon estat del menjar però també per fer-nos destacar al nostre protagonista principal.

El balanç de blancs és la tonalitat dominant de l'escena i ens ajuda a transmetre fredor, calidesa o un to neutral a la imatge.

Si pot ser usarem pocs filtres i no sempre.

Ja per acabar direm que igual que feim a l'hora de cuinar fent una bona *mise en place* per a la recepta, a l'hora de fer sessions fotogràfiques millor planificar la sessió.

Aquest primer pas és fonamental en tot procés creatiu. Jo em baso en una visualització del plat final ja des del seus inicis en l'elaboració. Penseu la recepta i un cop pensada imagino com muntar el plat.

Tot juga un paper important i res està posat a l'atzar. Els colors són importantíssims, hem d'utilitzar una gamma de colors similars perquè si no és així restarem importància al que volem fotografiar. Si improvisam aconseguirem que la foto sembli un bullit que ningú sabrà on portar la mirada. Hi ha coses òbvies com si vas a fotografiar un pebre vermell, no seria viable posar-ho sobre un plat o palangana rosa. Quan feim servir colors com el vermell, verd o groc millor deixar-los com a colors principals i recolzar-nos sobre la resta de l'*atrezzo* amb tons neutres o més clars, perquè la importància se l'emporti tot l'ingredient principal.

El mateix passa amb les bases que hem de fer servir. Les fustes són perfectes perquè donen molta textura a l'escena. Però tenint en compte que depenen de la fotografia i del que vulguem mostrar, aquesta textura pot ser que resti protagonisme a l'objecte principal.

Les pissarres estan molt de moda, però sempre sense posar-hi a sobre ni salses ni element amb oli.

La porcellana blanca és el més comú, evita problemes però resta originalitat. Farem proves amb porcellana de colors i formes vistoses.

El vidre és molt complicat, bols encara, però plats millor oblidar-los.

Palanganes de metall, pedra, terrissa, marbre, tot és perfecte per a col·locar el nostre menjar.

En alguns casos no tindrem problemes amb el temps, sobretot en receptes com coques, galetes, begudes, etc ... Totes aquestes aguanten davant de qualsevol dubte que pugui sorgir-nos sobre la col·locació del nostre escenari. Però en casos com el gelat,



Souffles, carns, peixos, hem de ser ràpids perquè perden aquesta textura inicial i comencen a ressecar o oxidar-se com el cas de la fruita.

Després de tot això ja podem accedir a l'Insta, al face o a pinterest i mostrar les nostres creacions al món.

I des del costat del cuiner/cuquera, com afrontar el tema d'avui? La decoració en cuina consisteix en una sèrie d'operacions destinades a la bona presentació dels aliments.

La decoració en cuina és imprescindible, ja que si un plat no resulta suggestiu ens deixarà indiferents. Si no transmet sensació d'abundància o plenitud produirà insatisfacció. Si no està presentat amb naturalitat ens provocarà rebuig. Si els seus ingredients no suggereixen contrast o harmonia ens resultarà avorrit.

Els factors que condicionen la decoració són:

- El menjar que és objecte de presentació.

- El temps de què es disposi per decorar.

- Les circumstàncies que ens envolten.

- Els ingredients que tinguem per decorar.

- La vaixel·la que hem d'emprar.

Un punt, aquest darrer, crec molt important. Perquè la vaixel·la sigui la correcta hem de tenir en compte:

- Material que faciliti la presentació.

- Superfícies llises i de fàcil neteja.

- Sense colors cridaners que emmascarin al de l'elaboració.

- La forma i grandària en equilibri amb els aliments que se serveixin en ella.

En relació amb els aliments que presentarem cal saber que :

- Tots els empleats per decorar han de ser comestibles.

- La decoració ha d'harmonitzar i guarnir l'ingredient principal.

- El menjar presentat ha de suggerir sensacions acord amb la seva elaboració.

- Els aliments han de completar del punt de vista nutritiu.

- Bon contrast de colors.

- Les carns i embotits no s'han de tallar massa fins.

- Els peixos han de ser frescos, i amb un tall que faciliti la decoració i servei.

- Extrepar la higiene en la presentació dels aliments.

- No ha d'haver taques ni res aliè a l'aliment ni guarnició principal.

Bona setmana.

Juan A. Fernández

