

Divulgació

# Els animals a l'art prehistòric

**H**i ha moltes formes d'art, algunes que ens agraden, i d'altres que ens pot costar entendre, però totes tenen una cosa en comú, són molt importants per a l'artista. Aquest senzill fet ens pot ajudar a valorar el que els nostres avantpassats consideraven important.

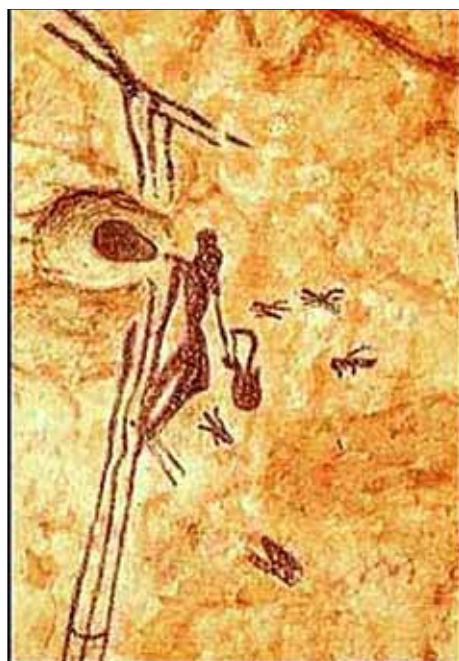
Podem pràcticament afirmar que la forma més antiga d'art que coneixem és l'art rupestre, entès com a pintures i gravats prehistòrics fets a balms, o parets de roques. No parlaré dels jaciments més importants del món, però són els que conec, i no són gens menyspreables.



El primer del què me'n vaig entèmer va ser que les formes antropomòrfiques, és a dir persones o parts d'elles, són les menys freqüents i són molt més tardanes. Les més antigues que podem veure, que per exemple en el cas d' Altamira daten del 13.500 aC. segons proves de carboni 14, que són primer traces de perfils d'animals, i més tard arribaren a pintar animals complets com els del panell de la gran sala, on es poden identificar clarament bisons, cavalls, cérvols i porcs senglars. En aquesta cova el que més crida l'atenció és el realisme que varen ser capaços de donar a les figures com la del bisó encollit, aprofitant el relleu de la roca i la combinació de colors.

Un altre cova que em va cridar molt més l'atenció, ja que vàrem poder visitar la cova original i no la reproducció com el cas d' Altamira, va ser la cova de Niaux, a prop de la localitat francesa de Foix. En aquesta cova també podem observar els mateixos animals que es veuen a Altamira, a excepció d'un cavall prehistòric fet amb un traçat negre, senzill, però que gràcies a la gran perícia de l'artista aconseguí donar-li un realisme sorprenent. Curiosament aquest cavall és molt similar a una raça molt antiga que encara podem veure al País Basc, denominada Pottoka (petit cavall en eusquera). Aquests mateixos animals els podem veure a coves de tot el cantàbric, com la del Pindal, on també hi ha un mamut, o la de Tito Bustillo, a Astúries.

En aquesta última, Tito Bustillo (en honor a un dels espeleòlegs que la varen descobrir i va morir poc temps després), a part dels animals que ja hem comentat, també apareixen representacions de persones, per un costat unes línies que s'interpreten com a vulves de dones, invocant la fecunditat, i negatius de mans, fets segurament posant la mà sobre la paret i bufant el pigment, de tal forma que quan es retira la mà aquesta queda marcada. També hi ha una figura antropomòrfica descoberta recentment, que pareix la més antiga de la cova, feta per neandertals, datada de fa uns 40.000 anys, encara que aquesta datació crea cert escepticisme.



Un altre cas de pintures rupestres menys conegut és el de la Cova de l'Aranya, a la localitat valenciana d'Ayora, on es pot veure clarament una figura antropomòrfica, n'hi ha que diuen una dona, que ajudant-se d'una escala de cordes recol·lecta mel d'un rusc, envoltat per abelles. Aquesta pintura també demostra com l'home prehistòric ja coneixia i apreciava la mel, i s'enginyava per aconseguir-la.

Fins ara hem parlat de l'art immoble, és a dir que no es pot moure, però no podem parlar d'art prehistòric sense mencionar les peces més conegudes de la prehistòria mallorquina, que en aquest cas és art moble. Són els caps de bou de Costitx, que també són animals, però molt probablement per parlar d'ells faria falta tot un article. Que ens diu això, senzillament que igual que els artistes actuals reflecteixen el que és important per ells, per aquesta gent de fa 15.000 anys el més important eren els animals, i són molt menys freqüents les representacions de parts del cos o persones. Hem de pensar que durant aquesta època segurament tan sols es relacionaven amb els animals com a caçadors i preses, però evidentment els respectaven, ja que dedicaren molts d'esforços en immortalitzar-los.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



## Cuina, cinema i *crème brûlée*

**A**ra ja feia molt de temps que no fèiem un repàs per les cartelleres de cinema, recerçant títols gastronòmics, amb els que inspirar-se, descobrir plats nous, o simplement passar una grata estona.

La darrera que vaig comentar en aquesta secció fou la dolça "Una pastisseria a Tokio" del 2015, dirigida per Naomi Kawase. Ara tenim alguns títols nous, o ja estrenats o per a estrenar, als quals els hi pegarem una ullada.

### La festa de les salsitxes

Per proximitat d'estrena (dia 7 d'octubre), ens arriba la comèdia d'animació "La Festa de les Salsitxes". Una aventura on els productes d'un supermercat descobreixen que és el que passa fora d'aquelles parets. Res a veure amb el que pensàvem. Cal dir que malgrat sigui una pel·lícula d'animació, no és infantil. Alguns detalls del disseny dels personatges estan molt ben aconseguits, com el sistema que tenen de fugir les pastanagues de la ma de l'home, o els múltiples ulls de les patates. No se si serà una gran pel·lícula per segur que ens garanteix una bona estona.

### Burnt

Estrenada l'any 2015, trobam la pel·lícula "Burnt". Dirigida per John Wells i protagonitzada per Bradley Cooper i Uma Thurman.

L'addicció i varis problemes personals han portat al Xef Adam Jones d'un important restaurant a París a perdre les dues estrelles del seu premi Michelin. Decidit a no rendir-se, pren tot el seu equip de cuina i es trasllada a Londres. Per superar-se a sí mateix, ha de posar tot el seu esforç i força de voluntat tractant d'aconseguir una tercera estrella per al seu nou projecte. Però ara ja no en té prou i pretén fer-ho creant el restaurant més gran del món a la capital anglesa.

Una història èpica, que malauradament no va rebre ni bona crítica ni bona taquilla, però segur que els amants de la gastronomia hi trobam aquest gust agre dolç que tant ens agrada.

### For Grace

Ara ens fixam en el documental For Grace, també de l'any passat. Un documental sobre el cuiner Curtis Duffy, un dels xefs amb més renom dels Estats Units, i el seu somni d'aixecar el restaurant dels seus somnis, Grace, en el seu pitjor moment personal. Malgrat posseir dues estrelles Michelin,

Duffy té l'ambició de convertir Grace en el millor restaurant del país. Però estar tan centrat en la seva carrera gastronòmica li va costar a aquest cuiner el seu matrimoni i les seves dues filles petites. "For Grace" segueix el desenvolupament del restaurant des de la seva construcció fins a la inauguració, en una història sobre menjar, família, equilibri i sacrifici. Molt recomanable.

I com que anam de cine, avui acabam amb una recepta, que al meu paper és d'Oscar: *Crème Brûlée*. Una recepta que he fet varies vegades (i que m'encanta) i que malgrat la seva aparent senzillesa, no està exempta de la seva específica complexitat.

I ja per a relacionar-la amb el tema d'avui i arrodonir la sessió gastronòmica d'avui, podem dir que són moltes les vegades que ha aparegut en les pantalles de cinema, però sens dubte cobra una important rellevància a la cinta "Deliciosa Martha" de l'any 2000.

### Crème Brûlée Francesa

**Ingredients:** 2 tasses de nata per muntar, 1 beina de vainilla, 5 rovells d'ou grossos, 1/4 tassa de sucre i sucre per caramelitzar.

**Preparació:** Preescalfam el forn a 150°C. En una olla col·locam la nata i la vainilla. Cuinam sense permetre que bulli durant uns pocs minuts i després la deixam reposar durant 20 minuts perquè la crema adquireixi el gust de la vainilla. Incorporam els rovells d'ou i el sucre ben batuts, cuinam a foc lent uns minuts més, remenant constantment fins que la crema cobreixi la part posterior de la espàtula que usam per a fer-la. Treiem la vainilla, colam i distribuim la crema en recipients individuals. Col·locam la crema en una palangana fonda i abocam aigua calenta fins que el nivell arribi a la meitat. Enfornam durant 30 minuts i ho covem al bany Maria. Treiem la palangana del forn i la deixam refredar. Empolvoram la superfície de cada un amb dues cullerades de sucre i el cremam lleugerament. Deixam refredar i ja ho podem servir.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies... me'n vaig al sofà a veure una peli amb una *crème brûlée* a la mà.

parlemdecuina@hotmail.com

Totes les pel·lícules comentades avui, i ja estrenades, les podreu trobar fàcilment a les principals plataformes digitals.

Juan A. Fernández

