

Avui en dia, quan parlem de menjar –en el sentit més general de la paraula–, pensem en tot allò que hi està relacionat, des de la subsistència fins al plaer, dels aliments a les receptes més exòtiques, de la mateixa acció de menjar (ingesta) a compartir la taula amb altra gent, de les receptes tradicionals a les més innovadores, i així podríem seguir i a cadascú se li acudiria una cosa diferent. Partint d'una perspectiva personal, és difícil donar una visió tan global de l'alimentació en època neolítica, atesos els grans canvis tecnològics, socials, culturals i de disponibilitat de recursos alimentaris que han ocorregut des d'aleshores. L'arqueologia ens permet, però, incorporar tots aquests aspectes des d'un punt de vista teòric i intentar abordar-los des de l'estudi de la materialitat, del registre arqueològic.

És difícil donar resposta a per què triem uns aliments i no uns altres. Per una banda, triem els aliments en funció de les seves propietats nutricionals, per proveir el nostre cos de totes aquelles substàncies (minerals, vitamines, hidrats, proteïnes, greixos) que necessita per funcionar. Però, per una altra banda, també els triem en funció dels nostres sentits: si el gust, l'aspecte, la textura o l'olor d'un aliment o menjar ens agrada, segurament l'afegirem a la nostra dieta (ja sigui per al consum habitual o com a caprici), mentre que si no ens agrada el rebutjarem. Podem assumir que al neolític s'actuava de la mateixa manera? Quina consciència hi podria haver dels beneficis nutritius dels aliments entre els primers pagesos? Possiblement la sensació de sacietat i el benestar en relació amb determinats aliments eren ben coneguts.

També hem de comptar amb el vessant social d'aquesta tria. Aspectes com el gènere, l'edat, la classe social o la religió també influeixen, així com l'exclusivitat dels productes, la seva distribució o el simbolisme que se'ls hagi donat (un bon exemple en l'actualitat el podríem tenir amb les festes de Nadal o la Quaresma, entre moltes d'altres). Podem afirmar, doncs, que, davant la possibilitat de triar,

acostumem a establir una sèrie de criteris per decidir què mengem i amb quina freqüència.

La gran quantitat de materials recuperats a la Draga ha permès estudiar l'alimentació des de l'inici del procés, que és l'obtenció dels productes (o aliments) fins al seu consum, que és l'última fase. A través de l'estudi de les eines de fusta (falçs, bols...) i de les restes d'aliments (ossos, petxines, llavors de cereals...) i de les restes d'estris de pedra (molins, làmines de sílex...), s'han pogut reconèixer diferents fases d'aquest procés, com podria ser la recol·lecció de fruits silvestres, la mòlta dels cereals o el cuinat de la carn i altres subproductes d'origen animal obtinguts de la cacera i del bestiar que es criava al poblat.

La dieta al poblat de la Draga era variada, consumien tant productes domèstics com silvestres. La varietat dels aliments que es consumien al poblat està representada a partir dels diferents tipus de restes trobades al jaciment, com ossos de fauna domèstica i salvatge, llavors de cereals i fruits silvestres, o petits ossos de peixos i valves de mol·luscs. Les investigacions fins al moment ens mostren, però, que el pes de l'alimentació requeia especialment sobre els recursos domèstics.

L'obtenció dels recursos alimentaris ocupava una gran part del temps dels pobladors de la Draga. Els recursos alimentaris s'obtenien mitjançant diferents activitats, com són l'agricultura i la caça. Per conrear els voltants del poblat, utilitzaven eines com els pals cavadors, que servien per remoure la terra i poder plantar als camps, i les falçs, utilitzades per segar els cereals; per a la caça, usaven arcs i puntes de projectil de diversos tipus. Altres aliments els obtenien a través de la recol·lecció, la pesca i la ramaderia; no obstant això, no s'han trobat eines específiques per a aquestes activitats, ja que probablement no eren necessàries. Per exemple, la recol·lecció de fruits silvestres es pot fer a mà o amb instruments força senzills.

Tenim clares evidències del processament dels aliments derivats de l'agricultura –els cereals– i la ramaderia –la carn i la llet–. Per una banda, el procés de transformació dels cereals es feia amb la mòlta del gra per obtenir-ne farina i sèmols, que alhora servien com a base d'altres productes, com ara les farinetes o el pa (Fig.28). A la Draga s'han documentat un bon nombre de molins i de mans de molí, fet que evidencia la importància i la intensitat d'aquesta activitat. Per altra banda, la transformació de la carn es feia a partir de quatre processos diferents, que permetien aprofitar l'animal sencer: l'escorxament –treure la pell–, la desarticulació –fer-ne més fàcil la manipulació–, el descarnament –aconseguir la carn– i l'extracció del moll de l'os –també com a aliment–. Aquests processos s'han documentat a través de l'estudi de les fractures i les marques que deixen les eines de pedra (per tallar) en les restes de fauna, així com en l'anàlisi de les traces sobre els instruments de treball (Fig.29). Pel que fa a la producció i transformació de la llet, a la Draga s'han trobat evidències més aviat indirectes, com un batedor de fusta que podia haver servit per batre la llet i transformar-la en mantega o formatge; llavors de card marià i lleterola, que devien servir per quallar la llet; l'anàlisi de greixos d'alguns fragments de ceràmica, que indica que podien haver contingut llet, i els patrons de sacrifici del bestiar boví i caprí, segons l'edat que tenien en morir els animals representats a partir de les restes de fauna trobades.

Les formes de cuinat i consum que s'han documentat al jaciment són dues: el rostit i el bullit. El rostit és un mètode que consisteix a coure la carn directament sobre el foc o brases o bé de forma indirecta i en contacte amb pedres roents, mentre que el bullit consisteix a coure els aliments amb líquid dins de recipients. Les evidències del rostit les trobem a les restes de fauna, ja que les parts dels ossos on no hi havia carn es devien cremar un cop posades sobre el foc per cuinar-les. Els fogars també poden estar indicant aquesta activitat, però no devia ser l'únic ús que tenien (Fig. 30).



Fig. 28. Mòlta tradicional amb molins de vaivé a Etiòpia, comunitat Mursi. (Font: © Luisa Puccini / Shutterstock)

En canvi, les evidències del bullit són diverses tot i que encara no s'han trobat restes de fauna amb aquest tipus de marques. Per exemple, els vasos es presenten amb formes i amb sistemes de pressió adequades per manipular-los i poder-los penjar sobre el foc, a més de tenir traces evidents de l'acció del foc. També l'anà-

lisi de l'interior dels vasos constata la presència de greix, producte d'una transformació d'aliments a l'interior seu.

No ens hem d'oblidar, tampoc, de la forma de consum més simple de totes, aquella per a la qual no cal processament. La majoria de restes de fruits silvestres que s'han recuperat a la Draga es conserven amarades en aigua (sense carbonitzar), el que ens mostra que es devien consumir en cru, sense torrar. Tot i així, hi ha una petita part de fruits de closca (com les avellanes i els aglans) que sí que s'han trobat cremats i, per tant, també podria ser que els torressin per potenciar-ne el gust, eliminar substàncies tòxiques (com els tanins dels aglans) o trencar-los amb més facilitat.

A la Draga s'ha trobat una gran diversitat d'estrils relacionats amb la cuina fabricats amb diferents finalitats, com ara cuinar, contenir i servir els aliments (ja siguin crus o cuits), remenar, batre o poder manipular els aliments mentre encara estan calents. Entre aquests estrils, els elements més destacables són els vasos ceràmics, que, ateses les formes i mides que tenien, devien tenir funcions diverses; però també altres estrils fets amb diverses matèries. Així, de fusta, s'han documentat per exemple cullerots, recipients, espàtules, una petita pala i un batedor o remenador, i d'os, dues culleres.

A partir de l'estudi de tots els materials recuperats podem concloure el següent: tenien una dieta diversificada i aconseguien els aliments a través de diferents mètodes d'obtenció; els productes domèstics devien tenir un pes més important que els silvestres, per això la majoria d'eines i processos estaven relacionats amb els productes domèstics i eren més diversificats i elaborats; s'han documentat diferents tecnologies de transformació del menjar, amb estrils de cuina especialitzats, i també hem de pensar en la possibilitat que s'elaboressin receptes més complexes, en què es mesclassin diversos aliments. Tot això ens condueix a l'organització de les tasques dins del poblat, ja que encara que hi ha tasques

que es poden dur a terme de manera individual (com la cuina o la recol·lecció), la majoria d'aquestes activitats comporten un treball col·lectiu, de col·laboració, i requereixen una planificació prèvia (com la sega i la reproducció dels ramats d'animals domèstics).

Com s'ha pogut observar, la cuina s'ha d'estudiar des d'una perspectiva integradora, tenint en compte els estrils, la matèria i les tasques que requereixen tant l'obtenció dels ingredients com la seva transformació i processament per al consum. A la Draga totes les fases d'aquest procés estan ben documentades i gran part dels estrils o instruments i les restes que s'han recuperat hi tenen alguna relació.



Fig. 29. Procés experimental d'escorxament d'un porc senglar emprant estrils de sílex.



Fig. 30. Cuita d'aliments en un fogar reblert de pedres roentes a Papua Nova Guinea. (Font: Gudkov Andrey/ Shutterstock.com)