

Las viandas del pasado

Josep Tur abre este viernes el ciclo con el que la Fundació la Caixa invita a recorrer la alimentación de Balears a lo largo de la historia, con una primera entrega que se remonta 5.500 años atrás

R.M.

Cómo eran las viandas de nuestros antepasados? ¿Qué comían? ¿Cómo cocinaban? ¿Cuándo comenzaron a utilizar los cubiertos en su fórmula más rudimentaria? ¿Se beneficiaban de una dieta equilibrada o, más bien, padecían enfermedades similares a las actuales propias de una mala alimentación, como el colesterol? Josep Antoni Tur dará respuesta este viernes a éstas y a otras muchas incógnitas acerca de la gastronomía en las Balears en la época de las grandes civilizaciones. La charla abrirá un ciclo de cuatro conferencias organizado por la Fundació la Caixa durante el que se invitará al público menorquín a un recorrido por la alimentación de las Islas a lo largo de la historia.

Para ello, el profesor en Fisiología de la Universitat de les Illes Balears y doctor en Farmacia, se remontará en el tiempo 5.500 años atrás, hasta la época de los primeros pobladores, para exponer en síntesis los hábitos y costumbres de los cocineros y comensales más primitivos y de cómo éstos han repercutido en la nutrición actual. Un viaje entre pucheros hasta la caída del Imperio Romano.

Entre pucheros de otra época

El especialista esbozará las principales aportaciones culinarias de fenicios, cartagineses y romanos. Por este orden los productos "estrella" fueron el aceite, las legumbres, los cereales y las frutas, en el caso de los fenicios; la granada y la gallina, con los cartagineses; y la aún hoy loada cultura del pan, del vino y de los grandes banquetes que nos aportaron los romanos.

"En la cocina, los balears dependíamos de la aventura, de lo que recogíamos del mundo a través de

las diversas relaciones comerciales", explica el profesor. En este sentido, remarca como el aceite se coló en las despensas insulares "aproximadamente a partir del 600 antes de Cristo" cuando los trueques entre pueblos propiciaron las primeras plantaciones.

En el apartado de herramientas que ayudasen a la ingesta de un buen ágape "los romanos inventaron la cuchara", dice. "Hasta entonces se ayudaban de un plato o de un vaso, está claro que con el paso de la historia la cocina y sus modos se han ido refinando", indica. En esto fueron también pioneros los romanos, con la elaboración de platos sofisticados que erróneamente hoy se atribuyen a la popular "nueva cocina". "Fueron los romanos los que innovaron con las ensaladas con flores y no los chef", añade.

El pan, como lo conocemos en el mundo moderno, con su levadura y su miga blanda, también se conserva así desde el periodo romano. "Tenían panaderos especializados que molían el grano y hacían el pan en el mismo sitio". Al igual que éste, señala, muchos de los productos de entonces han perdurado en el tiempo porque "la cultura mediterránea es la cultura del aceite, el vino y el trigo". Aún así, los grandes emperadores romanos tenían colesterol por sus succulentos ágapes donde las carnes y los excesos eran los principales lujos del banquete. En la otra cara de la moneda, el pueblo llano. Los más pobres se nutrían de un mísero menú que se regía por el literal "a pan y agua", acompañado por alguna legumbre. Era la denominada "annonna", y es que en la época también existía la dieta de la beneficencia y, con ésta, las diferencias que desgraciadamente aún dividen al mundo. ■



SA NITJA. Imagen de un establecimiento romano en Menorca

CONFERENCIAS

DÍA 9

■ "L'alimentació a les Illes Balears a l'època de les grans civilitzacions de l'antiguitat", a cargo de Josep A. Tur, doctor en Farmàcia y profesor de Fisiología de la Universitat de les Illes Balears. 19.30 horas en la Casa de Cultura.

DÍA 16

■ "L'alimentació de les Illes Balears a l'època medieval", por Antoni Pons Biescas, doctor en Química de la UIB. Casa de Cultura de Ciutadella.

DÍA 23

■ "El flux de persones i d'aliments a través dels continents (I): Amèrica, la primera gran globalització", por Josep A. Tur.

DÍA 3

■ "El flux de persones i d'aliments a través dels continents (II): La globalització actual", por Antoni Pons Biescas.

Romanos locos por el "garum"

■ Los romanos se volvían locos por el "garum", la salsa del Imperio por excelencia que no ha llegado hasta la actualidad. El preparado se convirtió en la esencia de las mesas de la antigüedad y se elaboraba con una capa de sal, otra de ventrescas de pescado (como el atún, la morena o el esturión), para luego volver a taparse con más sal. Después se le ponía hierbas y se dejaba secar durante veinte días. Del proceso de maceración y fermentación resultaba esta preciada salsa, un líquido oscuro con un gusto a pescado muy fuerte que los romanos utilizaban como condimento.

Su producción abarcaba di-

ferentes partes del sur de España, como Aimüñecar o Cádiz. En Mallorca, comenta Josep A. Tur, "había otro sitio por la zona de Calvià". Se extendió por todo el Mediterráneo mediante su almacenaje en ánforas. Fue tal su éxito entre los comensales que, incluso, los bizantinos mantuvieron su fórmula de producción.

En la actualidad existen sucedáneos comerciales o intentos de recuperar esta salsa, pero aún no ha sido aceptada plenamente por el ámbito gastronómico. Aún así, hay algunos sitios donde todavía se fabrica como en Italia o en Tailandia, en cuya cocina se elabora una salsa parecida.

- 7 MAR. 2007

183