

Mucho antes de que en nuestros figones penetrase esa dialéctica en la que las amas de casa, utilizando los productos de la tierra o del mar, ideasen y preparasen nuestros excepcionales platos, nuestros antecesores hubieron de escalar muy difíciles peldaños.

Si nos remontamos a aquellos orígenes de los que no tenemos nada escrito, nuestra cocina prehistórica hemos de situarla mucho más acá de aquella famosa y solitaria manzana. Hordas vagabundas vivían de una caza y recolección que había que tragar en crudo y nuestros sapiens iban seleccionando, entre diversas catas, aquello que saciaba su hambre sin entrar en conflicto con su aparato digestivo. En unas decenas de miles de años, el hombre empezó a cuidar animales, cultivar su tierra, encender fuego, moldear vasijas de barro y a descubrir fermentaciones de harina e incluso de uva. Ya no necesitaba más para darse el banquete, si la suerte la acompañaba.

Como los siglos pasaron velozmente y nuestros ibéricos estaban en uno de los países más privilegiados en materia culinaria, pues se pusieron a innovar. Los pescadores de Gádir no solo recogían congrios, murenas o pulpos sino que se deleitaban atrapando unos atunes que, según Strabón, eran gordos como puercos pues hasta se cebaban con las bellotas de ciertas encinas cuyos frutos habían sido arrastrados al mar. En nuestras almadrabas del sur se preparaban unas salmueras y un gárum (el ketchup de los romanos) de tal calidad, que la balanza de pagos daba siempre superávit. Cerdos, toros, cabras montesas, liebres,

avutardas y grandes gallináceas de vuelo lento todo ello bien mezclado con nuestros cereales, vino, aceite e incluso vinagre, constituyeron nuestra histórica fuente de inspiración.

Hemos de añadir que a aquél clima le permitía disponer de abundantes castañas, higos, cerezas, peras, granadas e incluso de la aceituna dulce, que yo creo que es la azofaifa tan difícil de encontrar hoy, así como de tantos injertos ensayados en la Bética. Tal emporio de riqueza fue transformando nuestros campos, no necesitados todavía de reforma agraria, con lo que la Iberia fue proporcionando a mercaderes sus oportunidades de trueque y a los consecuentes colonizadores sus atractivas ganancias.

Entre aquella mezcla de diversos legados, no nos extrañaría encontrar viandas competidoras con nuestros cocidos, asados, huevos fritos y ensaladas. Postres de fruta y cascajo e incluso algún pestiño. Bien acompañados de buen vino y, como al invento de los ayunos y las abstinencias aún le faltaban siglos, pues hemos de suponerles a aquellos ya celtiberos cierta continuidad en el "aquí te pillo y aquí te mato" a disposición de los afortunados del momento, como siempre.

Añadimos no obstante eso de lo bueno que es quedarse con ganas, y no por la salud, sino porque nuestra intención es continuar tan evolutiva historia en sucesivas publicaciones y enredarnos pronto con recetas.

Vicente GONZÁLEZ VICENTE.



TRANSPORTE URBANO GRATUITO PARA LAS PENSIONES MÍNIMAS.

