El Cid, el programa *MasterChef* y las fronteras culinarias

Posted on 9 de mayo de 2017 by Francisco García Olmedo

Se debería saber que algunos platos nacionales, tales como la tortilla de patatas, el pisto, la paella, el *pa amb tomàquet*, el gazpacho o el salmorejo, jamás los catá el Cid; ni siquiera Isabel la Católica lo hizo. Ingredientes esenciales de esos platos no habían llegado en aquellos tiempos a las cocinas peninsulares, un hecho que parecen ignorar los guionistas y los cocineros-presentadores del insoportable concurso televisivo *MasterChef*, cuyo programa del pasado 23 de abril tenía por reto preparar la mejor comida medieval en un castillo templario, orden militar que, como sabemos, existió entre los años 1118 y 1312 de nuestra era. Como puede verse a partir del minuto 49 del programa, los concursantes utilizaron productos vegetales tan poco medievales como el tomate, el pimiento, la patata y la calabaza. Si hubieran sido menos ignorantes en su propia especialidad, no incluyendo alimentos que en el siglo XII no se conocían podrían haber enseñado algo a los sufridos telespectadores.

La frontera culinaria entre Europa y América no se borraría hasta más de tres siglos después de los viajes de Colón. No fue fácil convencer a la ciudadanía de las gracias de los nuevos alimentos intercambiados entre ambas orillas del Atlántico. En pleno siglo XVIII, Federico el Grande hubo de imponer *manu militari* el consumo de la patata, alimento que se acabó aceptando en Francia gracias el fervor de Antoine-Augustin Parmentier, boticario militar que había estado prisionero en Prusia durante la Guerra de los Siete Años, donde al principio sólo daban patatas a los prisioneros. Parmentier convenció primero a Luis XVI de las bondades del tubérculo, así como a científicos tales como Antoine Lavoisier y Benjamin Franklin, que era embajador norteamericano en París. El tomate, que nos llegó desde México, tardó igualmente en ser aceptado en muchos países europeos, donde lo consideraron tóxico. Curiosamente, a Estados Unidos llegó desde Europa y fue prohibido por las autoridades. Se dice que el coronel Robert G. Johnson hubo de convocar un acto en 1820, en las escaleras de los juzgados de Salem, banda de música incluida, para convencer de su consumo a los ciudadanos, quienes acudieron en masa a verlo morir mientras se comía un cesto de tomates.

Las viejas fronteras culinarias son objeto de estudio por parte de antropólogos y arqueólogos. Así, por ejemplo, en un trabajo reciente, Nicole L. Boivin y colaboradores han redibujado la frontera culinaria entre Asia y África, y han contribuido a esclarecer el poblamiento de la isla africana de Madagascar. Esta isla está a cuatrocientos kilómetros de la costa oriental de

África y a nueve mil kilómetros de Borneo, pero la tradición culinaria, los rituales y las creencias religiosas son más próximos a los de este distante enclave asiático que a los africanos. Su idioma se parece más al que se habla en Hawái que al bantú. El trabajo aludido aporta una valiosa evidencia arqueológica del origen austronesio (Indonesia e islas del Pacífico) de la población malgache, que debió arribar a la isla entre los años 700 y 1200 de nuestra era.

El equipo investigador ha recogido dos mil cuatrocientas muestras de restos botánicos, tanto en Madagascar como en las próximas islas Comores y en la costa occidental de África, y han datado mediante radiocarbono las semillas de cultivos agrícolas que encontraron. Esto les permitió establecer una clara frontera entre el predominio de las cosechas africanas de caupí, mijo perlado y sorgo frente al de las cosechas asiáticas, tales como la judía mungo, el arroz asiático y el algodón: Madagascar y Comores a un lado, y la costa africana, al otro. Aunque está bien documentado el comercio de hace un milenio entre India y África, la ausencia en las islas de otras cosechas indias, como el frijol negro y el garbanzo, indican que la colonización agrícola tuvo que proceder de un lugar tan lejano como la isla de Borneo.

En el mismo estudio se establece que en el genoma de los malgaches actuales están igualmente representados los ADN de origen austronésico y de origen bantú. Con toda seguridad, la región estuvo ocupada por poblaciones de origen africano mucho antes de la migración agrícola desde los lejanos orígenes asiáticos, pero no hay acuerdo entre los distintos investigadores respecto a las dataciones, que para el primer poblamiento oscilan entre los cuatrocientos y los mil años antes de nuestra era. En la isla de Madagascar existen todavía poblaciones, como la de los Mikea, cuya tradición oral los identifica como los primeros pobladores que fueron empujados hacia los espesos bosques por migraciones posteriores a su llegada. Sin embargo, el análisis genómico de estas poblaciones indica que son genéticamente muy parecidas a los malgaches actuales. Estos datos llevan a los investigadores a concluir, un tanto sorprendentemente, que debieron de ser primeramente agricultores y que luego debieron de convertirse en cazadores-recolectores.

A los científicos de laboratorio, como lo soy yo, no deja de admirarnos la ardua tarea de los paleontólogos cuando se disponen a buscar conclusiones a partir de pruebas escasas y tenues y, por otra parte, no deja de sorprendernos la arrogante ignorancia que impregna muchos programas de televisión. Es lo que hay.
* Francisco García Olmedo es redactor y voz narradora del blog. Jaime Costa colabora en la prospección y documentación de los temas.