

3.2 MORALES MATEO, JACOB BENTEJUI

LOS CEREALES EN LA COCINA CANARIA: VUELTA A LOS ORÍGENES

Jacob Morales, investigador postdoctoral del Departamento de Ciencias Históricas en la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), analizó el papel de los cereales en la cocina canaria y cómo existe un movimiento de vuelta a los orígenes en todo lo que tiene que ver con la gastronomía. La innovación desde la identidad.

Según explicó Morales, Canarias fue colonizada hace 2.000 años por los bereberes, los amazigh, una cultura procedente del norte de África. Los europeos llegaron a las Islas hace algo más de 500 años. Esto hace que la población de Canarias sea una mezcla entre estos orígenes y la llegada de población de diferentes continentes.

En los inicios, cada isla estaba aislada, pues no había navegación. Su principal actividad era la agraria además de la caza. Sin embargo, animales como el cerdo, la oveja, el perro o el gato fueron traídos por los conquistadores para dar apoyo a las razas autóctonas y la caza, y proveer a la población de suministros como leche, carne o cuero para el vestido.

Jacob Morales explicó que a través de la arqueobotánica se ha conocido qué plantas, frutos y semillas consumían los aborígenes. La semilla es el elemento arqueológico que mejor se puede datar.

Estos análisis han puesto de manifiesto que la semilla más común entre los primeros pobladores del Archipiélago era la cebada. Sin embargo, según explicó Jacob Morales, esas mismas investigaciones mostraron que en La Gomera se usaba más la palmera.

La llegada de los europeos supuso la introducción de sus propios suministros y el arrinconamiento de los productos locales.

Otro de los asuntos que abordó durante su exposición fue cómo se almacenaba la comida. Para ello, usaban cuevas, lugares que han permitido descubrir cuáles eran los procesos de recolección.

Estas cuevas también han hecho posible que Canarias cuente con uno de los yacimientos entomoarqueológicos más importantes del mundo, donde se han descubierto insectos como los gorgojos o el escarabajo araña. Otro de los hallazgos es el uso de insecticidas como las hojas de laurel.

Jacob Morales explicó, además, que uno de los hallazgos más importantes en las investigaciones llevadas a cabo es que las semillas actuales son genéticamente idénticas a las que cultivaban los aborígenes. El hecho de que las semillas encontradas conserven su ADN ha permitido comparar esa semilla arqueológica con la que se cultiva actualmente.

Según su propia investigación, esta cebada ha mantenido esa uniformidad genética debido a su capacidad de adaptación al clima canario, diferente al continental.

Según Jacob Morales, la forma de potenciar el consumo del cereal antiguo es a través del gofio, los caldos y recetas específicas que se están rescatando. Insistió en que es importante volver a los orígenes, conservar ese tesoro vegetal y la identidad que representa.



Morales Mateo, Jacob Bentejuí