

Europa lleva más de 6.000 años cocinando con especias

Los condimentos llevan presentes en la cultura culinaria del viejo continente desde hace unos 6.000 años, cuando aún se practicaba el modo de vida de los cazadores recolectores, en la transición a la agricultura. El análisis de microfósiles encontrados en cerámicas de Dinamarca y Alemania ha revelado que la aliaria o hierba de ajo era el acompañamiento de carne, pescado y verduras en el norte de Europa.

SINC

21/8/2013 22:00 CEST



Mercado de especias en Estambul / [MrHicks46](#)

Los humanos aderezan la comida con condimentos desde hace milenios. Es lo que afirma el análisis de microrrestos fosilizados en ollas de [cerámica](#) recogidas en Alemania y Dinamarca con una antigüedad de entre 6.100 y 5.750 años.

En el trabajo, liderado por Hayley Saul, de la Universidad de York (Reino Unido), participan investigadores de varias universidades y centros europeos, entre ellos Marco Madella, de la Institució Milà i Fontanals (CSIC).

Entre los residuos encontrados dentro de fragmentos de cerámica había microfósiles vegetales de plantas silíceas, llamados fitolitos. Los restos son especiales porque se asemejan a las semillas actuales de una planta llamada aliaría, utilizada en la antigüedad para preparar salsas por su fuerte olor a ajo. Para reconocer el tipo de semillas, los investigadores las compararon con muestras más de 120 especies de Europa y Asia.

Con olor a ajo

Dos datos importantes son que las semillas de aliaría tienen escaso valor nutricional, y que en los fragmentos de cerámica también se encontraron residuos de grasas de animales terrestres y marinos, así como vegetales con almidón. Todo esto hace pensar que se usaba esta [especia](#) para darle más sabor a la comida.

La aliaría era utilizada en la antigüedad para preparar salsas por su fuerte olor a ajo

Por la época a la que pertenecen las cerámicas, en esas zonas aún se practicaba el estilo de vida del cazador-recolector, o, como mucho, se estaba empezando a domesticar animales. “Hasta ahora se ha aceptado que el contenido calórico de los alimentos era de prima importancia para los cazadores-recolectores –indica Saul–. Ahora, los fitolitos de aliaría abren una nueva línea para la investigación de las culturas culinarias prehistóricas”.

Lo que no está claro es si la idea de usar las semillas como especia fue influencia neolítica del Oriente Próximo o si estas prácticas culinarias avanzadas ya se habían desarrollado de manera local antes de la llegada de elementos neolíticos al norte de Europa.

Orígenes aparte, Saul señala que “el análisis microfósil ha abierto una nueva línea en el estudio de las prácticas culinarias prehistóricas en el norte de Europa. Ahora sabemos que el hábito de alterar e incrementar el sabor de los alimentos ricos en calorías era parte de la cultura culinaria del séptimo milenio a. C.”.

Referencias bibliográficas:

Saul H, Madella M, Fischer A, Glykou A, Hartz S, Craig O. "[Phytoliths in Pottery Reveal the Use of Spice in European Prehistoric Cuisine](#)". *Plos One*. DOI: 10.1371/journal.pone.0070583. 21 de Agosto de 2013

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

ALIARIA | ESPECIA | CERÁMICA | ESPECIAS |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)