



LA COCINA ES UN LABORATORIO

LOS COLORES Y LOS AROMAS DE LOS CONDIMENTOS Y SUS PROPIEDADES ANTIMICROBIANAS

Existe hoy una teoría, bastante plausible, de que el hábito de utilizar y apreciar especerías de tipo condimentos o hierbas aromáticas habrá sido transmitido genética y culturalmente, a través de generaciones y está relacionado con la actividad anti-microbiana de la mayor parte de estas plantas. En zonas del globo donde las condiciones climáticas son más propicias al desarrollo de microorganismos en los alimentos, estos condimentos habrán tenido un papel importante en la preservación de la especie humana, evitando infecciones causadoras de enfermedades, principalmente en los tiempos en que la tecnología del frío todavía se encontraba lejana. De ahí que, en países de climas fríos, como los del Norte de Europa, el uso de hierbas aromáticas y condimentos es bien menos común que en los países calientes. Comparemos Inglaterra con India!..

En términos darwinistas, podemos pensar que el placer que sentimos al utilizar estos condimentos, trajo ventajas en la supervivencia de la especie humana. Vamos a un ejemplo: el vinagre es un líquido muy desagradable ácido y astringente, sin embargo no lo dispensamos al sazonar una ensalada cruda. Nuestros antepasados de quien heredamos este mal (¿) gusto, habrán sido los sobrevivientes de los apreciadores de vegetales crudos. Quien no gustaba del vinagre en la ensalada probablemente tubo una vida más corta y estaba más sujeto a problemas intestinales: las bacterias patógenas presentes en el suelo, en los vegetales y en el agua de lavarlos tenían mucha más oportunidad de infectar incautos.

El vinagre es un tempero emblemático con un papel bien documentado, por ejemplo, en la calidad sanitaria de la mayonesa y en los escabeches usados por nuestros navegadores, mas se piensa que el ajo, la canela, la pimienta, el cilantro, los oréganos y la menta tienen un papel como agentes antibacterianos. En una aula de microbiología hasta se pueden poner en evidencia estas propiedades, haciendo un anti-biograma, tal como se hace en el laboratorio de análisis para el médico decidir cual el antibiótico a recetar para tratar una infección. Es lo que la figura documenta: en una caja de Petri con un medio sólido (un plato con una jalea nutritiva..) crece una bacteria que constituye el fondo blanco de la figura. En torno a los temperos (en este caso ajo, vinagre, oréganos y clavos) se formó un halo transparente donde la bacteria no creció.

Suerte la nuestra que nuestros antepasados utilizadores de condimentos hayan tenido ventaja en su supervivencia: heredamos una tradición cultural que torna deliciosos nuestros platos. O tendremos heredado, como ventaja para sobrevivir, el gusto para apreciar estos condimentos que un extra-terrestre (ET) venido de otro planeta hallaría de mal gusto... terrestre?