

La mar globalitzadora

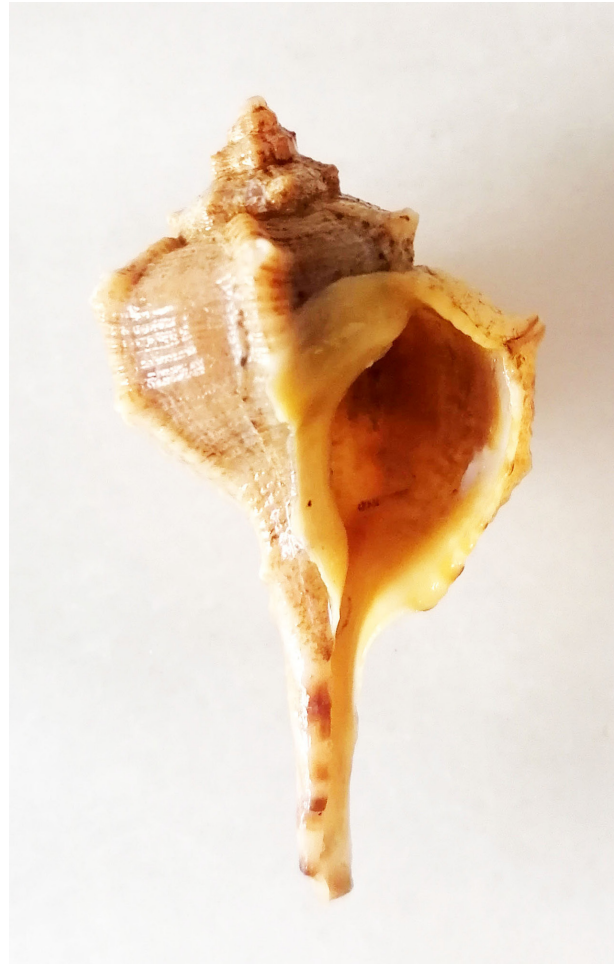
J. M. Mulet

Institut de Biologia Molecular i Cel·lular de Plantes · UPV

Sembla que *globalització* és un terme nou que sols pot tenir significat dins del context actual en què tots estem hiperconnectats i que, gràcies al transport amb avió, les distàncies planetàries s'han fet més curtes, però res més lluny de la realitat. En el món antic, la Mediterrània era la mar globalitzadora. Pensem només que en aquella època el transport per carretera era molt limitat, lent i insegur. La xarxa de vies romanes va ser el primer intent de connectar tothom per via terrestre, però arribava on arribava. Per cert, si veiérem la traçada, reconixeríem algunes de les principals autopistes que hi ha a Europa, ja que es van fer seguint el mateix traçat. La mateixa AP7 segueix en gran part el traçat de la via Augusta que connectava Cadis amb la Jonquera.

El transport per carretera era llarg i complicat, i necessitaven cavalls, que eren, igual que ara, cars de mantindre; en canvi, anar per mar era ràpid. Això va fer que la majoria dels intercanvis comercials i culturals es feren al voltant de la Mediterrània. La moneda, que inventaren els fenicis, es va estendre per tot arreu; la cultura i les divinitats de la Grècia clàssica arribaren a Roma. Fins i tot, civilitzacions que van ser arrasades per Roma, com ara l'antiga Cartago, hi van deixar una empremta que es va difondre per via marítima. La trilladora, estrí que fins ben entrat el segle XX era usada per a separar el gra de la palla, fet per pedres esmolades muntades sobre una planxa de fusta i que s'arrossegava mitjançant un cavall, és d'origen cartaginès.

Però, si per una cosa va servir la Mediterrània, va ser per a globalitzar l'alimentació en el món antic. Ara, la moda és dir que estem perdent la dieta mediterrània o que cada vegada mengem pitjor perquè tenim la influència cultural nord-americana de les pizzes i les hamburgueses. No vaig a dir que no, i que potser cada vegada mengem pitjor, quant a dieta, sobretot, la gent jove, però això de "les influències culturals alienes" és el que ha fet la nostra cultura culinària. La dieta mediterrània no és més que un conglomerat de tot allò que es feia en una vora o l'altra del *Mare Nostrum*. A l'imperi romà el gra es feia majoritàriament a Egipte, a la vora del Nil, mentre que l'oli i el vi es portava des d'Hispania. A Roma s'elaboraven productes con el *garum*, una



Exemplar de Murex. Fotografia: PEP MARRO

salsa popular feta a partir de vísceres i sang de peix fermentat; o el púrpura, que es feia a partir de caragols marins del gènere *Murex*, principalment, a la part de l'actual Líban, tot i que se n'han trobat factories a altres llocs, i servia per a tenyir la roba dels senadors i d'altres càrrecs polítics. El costum ha perviscut en l'actualitat dins l'església catòlica, on els cardinals segueixen vestint de púrpura, un recordatori de l'antiga jerarquia romana.

I, ara, en temps de pasteres i de tancar fronteres, no oblidem que la Mediterrània va ser la nostra autopista i la nostra terra de retrobament fins fa quatre dies. Sense anar més lluny, una besàvia meua, com molts altres valencians, va anar a treballar a l'Alger a primeries del segle XX. Que ràpid s'oblida tot.