

# Tablillas de cebolla

La devoción por las hortalizas en la receta más antigua

NATALIA FERNÁNDEZ CASADO

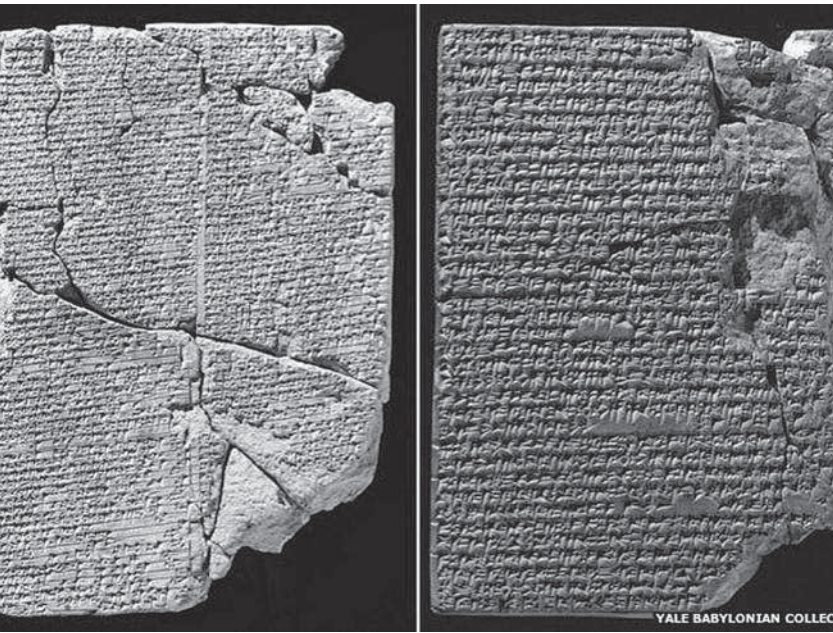
Son muchos los alimentos que reciben grandes elogios, productos culinarios que son continuamente enaltecidos por su sabor, su versatilidad o su exclusividad. Otros, sin embargo,

aunque estén presentes en la mayoría de las cocinas, son denostados o pasan completamente desapercibidos.

Su sencillez, su abundancia

o su bajo precio hacen que reciban menos aclamaciones. La cebolla es un claro ejemplo. A pesar de sus múltiples usos culinarios, de sus bondades nutritivas, de su facilidad para el cultivo o de su omnipresencia en el planeta, poco se habla de esta hortaliza.





Pero no siempre fue así. En 1985 el investigador francés Jean Bottero descubrió, en la colección Babilonia de la Universidad de Yale, tres tablillas de arcilla de hace más de 4.000 años que aportan el primer testimonio de la cocina babilónica, que a su vez constituye la receta conocida más

antigua de la humanidad. Las tablas mesopotámicas citan ampliamente y con cierta devoción tanto a la cebolla como a otros productos similares como el ajo o el puerro. En otras posteriores se dan recetas culinarias muy detalladas, con variedad de ingredientes y técnicas, que permiten hacer un estudio en profundidad de la cocina mesopotámica.

La colección Babilonia está formada por más de 45.000 unidades entre documentos, sellos y otros objetos de la antigua Mesopotamia. Es uno de los más importantes conjuntos de tablas de escritura cuneiforme en todo el mundo, de incalculable valor para los estudiosos de la asiriología. ■

