



Miriam Cubás es investigadora de la Universidad de Oviedo, también adscrita a otras universidades como la de Alcalá o la de York. Prehistoriadora de formación, se ha dedicado a analizar cerámicas prehistóricas, en concreto, de yacimientos neolíticos; cuando se introduce la agricultura y la ganadería en Europa. En los últimos años, ha centrado su actividad en saber para qué se utilizaban esas cerámicas a través de la aplicación de nuevos métodos de análisis, procedentes del ámbito de la química orgánica. Mediante estos métodos, se analizan los residuos que quedan preservados en las cerámicas antiguas a lo largo de los 6.000-7.000 años, con lo que se puede ver qué se cocinó en esas cerámicas e identificar los productos que consumían estos grupos. Actualmente es profesora en la universidad de Oviedo, donde imparte historia y siendo su línea de investigación la de explorar la utilización y el consumo de los productos lácteos a lo largo de la prehistoria, relacionándolo con los distintos aspectos, como la intolerancia a la lactosa de las poblaciones prehistóricas. A partir de ello, analiza como se han ido modificando los patrones de consumo y el tipo de procesado de estos productos a lo largo del tiempo.



Miriam responde...

¿Como ha mejorado la evolución de la especie gracias a los procesos fermentativos lácteos?

No se sabe hasta qué punto ha mejorado la especie, porque no se tiene profundidad temporal para saberlo. Lo que si se sabe es que han cambiado mucho los patrones de consumo. La aparición de los lácteos es indudablemente un recurso con un gran valor nutritivo. Desde su momento de aparición en la prehistoria, pasa a ser uno de los productos seguramente más explotados a lo largo de toda la historia de la humanidad. De hecho, ha provocado cambios y mutaciones en las propias poblaciones que nos ha hecho tolerantes a esa lactosa, que actualmente podemos consumir de distintas maneras, como leches, quesos, mantequillas, etc. Ahora mismo, constituye un recurso bastante importante en nuestra alimentación que además tiene un gran valor económico.



¿Es cierto que el origen del queso viene de cuando antaño iban en caballo y llevaban la leche en las pellizas y del movimiento se cuajaba?

No se sabe, porque tenemos un problema al identificar el queso. La fermentación realmente es un proceso de degradación, por lo que es difícil diferenciar cuando es degradación por fermentación y cuando es degradación por tiempo. Por eso es muy difícil explorarlo en el pasado. Nosotros reconstruimos el producto original a partir de un producto degradado, pero no sabemos si esa degradación biomolecular se ha producido a lo largo del tiempo o si es debido a algo intencional o no. Ahora mismo hay muchos proyectos que están trabajando en fermentación; no solo de lácteos, sino también de cereales. Es fundamental saber cómo se produce esa fermentación para saber cuándo empezamos a consumirlos nosotros y por qué los podemos consumir. Exploramos la prehistoria para poder hacer frente a esas intolerancias del presente. Ahora el reto está en conseguir separar la fermentación intencional a la degradación por el tiempo.