

La piedra Zanata es un mazo de mortero

Como se sabe, la piedra Zanata, descubierta hace un año en un lugar todavía no desvelado de Tenerife, ha sido desde su descubrimiento objeto de gran controversia entre arqueólogos, etnógrafos y políticos locales. En ella --una piedra de supuesto carácter religioso con forma de atún o de falo y con inscripciones talladas-- el sello de identidad de la tribu de los zanatas o zenatas, de origen bereber norteafricano, presuntos pobladores del Archipiélago canario.

En pleno corazón de la península egipcia del Sinaí, en el Wadi-Beir, un minúsculo valle perdido a pie de los montes de Gebel Musa, se encuentra el monasterio ortodoxo de Santa Catalina, fundado en el año 337 D.C., atendido por una veintena de monjes griegos dedicados a la meditación trascendental.

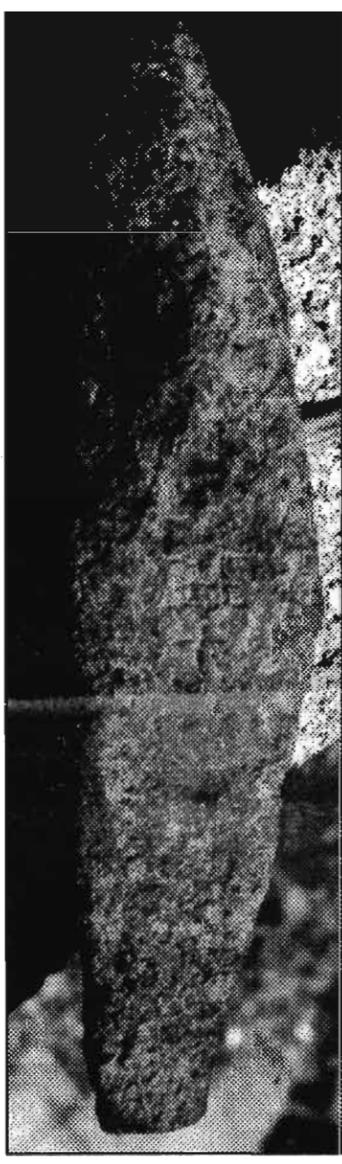
De ahí precisamente acaba de llegar el prestigioso biólogo y entomólogo tinerfeño, Antonio Machado, quien, de inmediato, se puso en contacto con esta Redacción para comunicarnos el singular hallazgo que pone en entredicho lo especulado hasta el momento alrededor de la famosa piedra.

El profesor Machado, pipa en mano como es habitual, con el rostro despellejado por el ardiente sol del desierto y los pies maltrechos de tanta caminata, sumergidos en agua caliente, nos recibe en su casa lagunera con la cordialidad que le caracteriza:

"Ciertamente el hallazgo fue casual. Después de una intensa jornada recolectando escarabajos peloteros en los montes del Sinaí, Ahmed, mi guía beduino, me condujo al monasterio de Santa Catalina, un lugar singular y fascinante en verdad, donde se respira un profundo misticismo. Allí, los monjes griegos haciendo gala de su secular y proverbial hospitalidad, nos invitaron a compartir su cena, frugal pero bien condimentada".

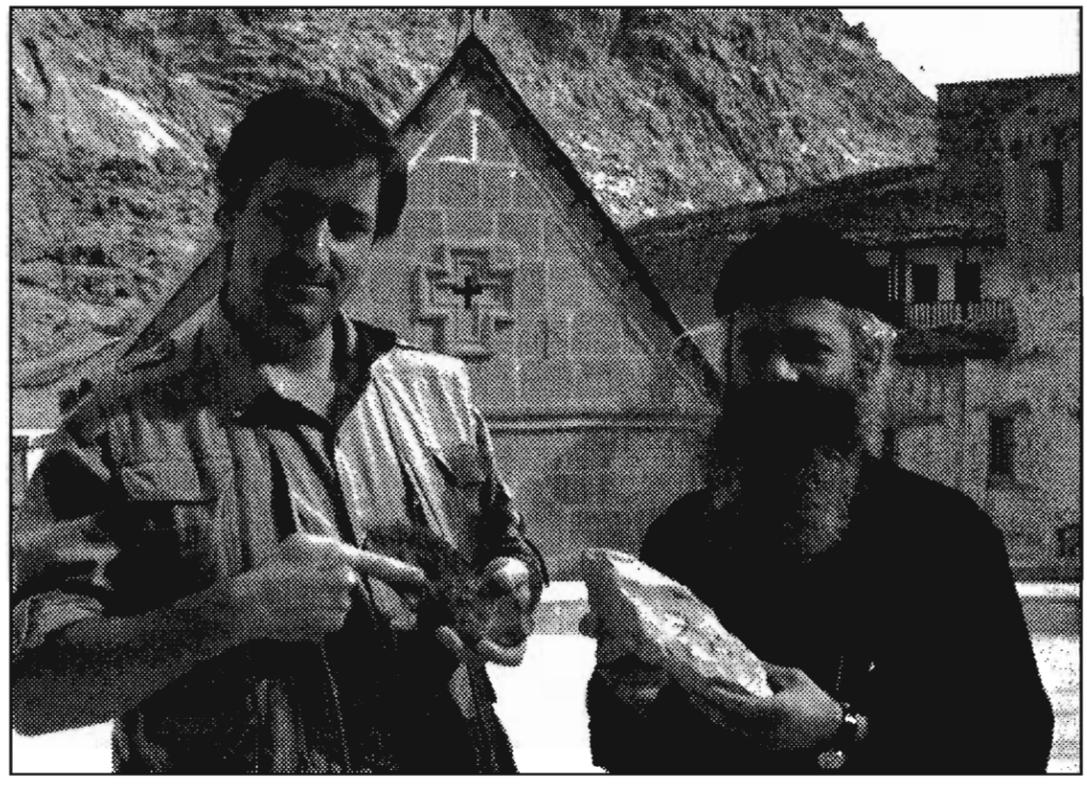
"Cuál no sería mi sorpresa --añade el profesor Machado-- al ver que en las cocinas, el padre Micael preparaba un aderezo con hierbas aromáticas en un mortero, cuyo mazo era una copia casi exacta de la piedra Zanata".

Llegado a ese punto de su relato, los ojos del profesor Machado



La famosa piedra Zanata descubierta en un lugar desconocido de Tenerife.

brillan de excitación y nos quedamos anonadados por lo que



El profesor Machado con el padre Micael mostrando dos mazos en el patio del monasterio del Sinaí.



Ahmed Ibrahim, guía en plena faena de machacamiento y uno de los porteadores.

seguidamente nos cuenta:

"Mi asombro fue mayúsculo cuando al interesarme --como quien no quiere la cosa-- por la piedra que hacía de mazo, me muestra en una vulgar alacena de la cocina una docena de mazos y morteros, réplicas a su vez del anteriormente mencionado y me cuenta que son obsequios de las tribus beduinas aledañas. Y al indagar sobre las distintas inscripciones talladas en las piedras-mazo, añade sonriente que éstas corresponden a las distintas recetas de aliños beduinos. Los había de azafrán, hinojo, jengibre, ajonjolí, bango, cannabis, cardamomo, vainilla y pistacho entre otros. Y al dibujarle la inscripción de la piedra Zanata, el padre Micael sentenció sonriente: "Po, po, po...Esta ser fórmula cilantro moruno". Así las cosas, al parecer lo único que demuestra la piedra Zanata, descubierta en Tenerife, es que los antiguos pobladores de las islas --fuesen

quienes fuesen-- eran grandes aficionados al mojo de cilantro moruno (*Coryandrium getulifolia*)".

Opiniones expertas

Puestos al habla telefónicamente con Rafael González Antón, director del Museo Arqueológico de Tenerife, negó con rotundidad la afirmación de su colega el profesor Machado al que acusó de "tergiversador gastronomiático". Seguidamente montó en cólera y antes de cortar la comunicación amenazó con llevar el caso a la *Real Sociedad Antropológica de París*".

Una mejor acogida tuvo nuestra conversación con el conocido experto en cocina canaria Carlos Gamonal, quien no ocultó su alegría por el descubrimiento al ver las posibilidades de renovar en origen la esencia aglutinadora de la gastronomía canaria: los mojos.

"Pienso incluirlos en mi próximo recetario. Este es el hallazgo más importante del siglo en lo que se refiere a la gastronomía y la restauración canaria", añadió Gamonal.

Próxima exhibición

El profesor Machado, temeroso de las leyes aduaneras egipcias que castigan con la amputación de miembro y manos el expolio de antigüedades, ha remitido secretamente por correo una selección de los mejores mazos y morteros con las más exquisitas y originales recetas de mojos beduinos.

Por otra parte, se espera que, pasado el colapso navideño de Correos, hacia finales de marzo presumiblemente, estas piezas podrán ser exhibidas al público tinerfeño en una muestra que tendrá lugar en el Cabildo Insular custodiada por fuertes medidas de seguridad.

ORDENADORES H. INTEGER

386SX/40 Mhz/42 Mb
Desde 95.900.-

ABIERTOS DE 9 A 21 H. ININTERRUMPIDAMENTE

CONSULTE NUESTRAS SUPEROFERTAS DE IMPRESORAS
STAR - OKI - HEWLETT PACKARD
VEA OTRAS CONFIGURACIONES A SU MEDIDA

SOTESA S.L.
INFORMATICA Y COMUNICACIONES

C/ Ramón y Cajal, 22 Tfno.: 28 01 70 Santa Cruz de Tenerife