



JACQUES ATTALI

HISTORIAS DE LA ALIMENTACIÓN

**¿De qué hablamos cuando
hablamos de comer?**

Traducción de **Horacio Pons**



TEZONTLE

HISTORIAS DE LA ALIMENTACIÓN

TEZONTLE

Traducción de
HORACIO PONS

JACQUES ATTALI

HISTORIAS DE LA ALIMENTACIÓN

*¿De qué hablamos
cuando hablamos de comer?*



FONDO DE CULTURA ECONÓMICA

MÉXICO - ARGENTINA - BRASIL - CHILE - COLOMBIA - ECUADOR - ESPAÑA
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA - GUATEMALA - PERÚ - VENEZUELA

Primera edición en francés, 2019
Primera edición en español, 2023

Attali, Jacques

Historias de la alimentación : ¿de qué hablamos cuando hablamos de comer? / Jacques Attali. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Fondo de Cultura Económica, 2023.

361 p. ; 14 × 21 cm. - (Tezontle)

Traducción de: Horacio Pons.
ISBN 978-987-719-446-3

1. Alimentación. 2. Política Alimentaria. 3. Sociología Económica. I. Pons, Horacio, trad. II. Título.

CDD 363.8

Distribución en América Latina

Título original: *Histoires de l'alimentation. De quoi manger est-il nom?*

ISBN de la edición original: 978-2-213-71180-5

© Librairie Arthème Fayard, 2019

D.R. © 2023, FONDO DE CULTURA ECONÓMICA DE ARGENTINA, S.A.
Costa Rica 4568; C1414BSH Buenos Aires, Argentina
fondo@fce.com.ar / www.fce.com.ar
Comentarios y sugerencias: editorial@fce.com.ar

FONDO DE CULTURA ECONÓMICA
Carretera Picacho Ajusco, 227; 14110 Ciudad de México
www.fondodeculturaeconomica.com

Armado de tapa: Rafael Medel y López
Diagramación de interior: Hernán Morfese
Corrección: Claudia Mosovich y Juan Manuel Bordón
Edición al cuidado de Marina D'Eramo

ISBN: 978-987-719-446-3

Fotocopiar libros está penado por la ley.

Prohibida su reproducción total o parcial por cualquier medio de impresión o digital, en forma idéntica, extractada o modificada, en español o en cualquier otro idioma, sin autorización expresa de la editorial.

IMPRESO EN ARGENTINA - PRINTED IN ARGENTINA
Hecho el depósito que marca la ley 11723

Índice

<i>Agradecimientos</i>	17
<i>Introducción</i>	19
I. <i>Vivir del mundo, caminando</i>	27
Del animal al humano: masticar caminando	28
Los <i>Homo habilis, ergaster, erectus</i> : comer cosas crudas gruñendo.....	30
De lo crudo a lo cocido: conversar comiendo	33
El hombre de Neandertal, el primer europeo: un devorador de carne injustamente desprestigiado	34
El <i>Homo sapiens</i> , o el que hace de la comida un tema de conversación.....	35
Comer todo el planeta.....	36
II. <i>Dominar la naturaleza para comerla</i>	39
En Medio Oriente, instalarse para plantar	39
Meteorología, astronomía, astrología: del cielo a las cosechas.....	41
En Europa, el canibalismo todavía hace de las suyas.....	42
Y en otros lugares, el arroz frente al trigo.....	43

En Mesopotamia: primeros cereales, primeros imperios.....	45
Primeros banquetes: conversar para reinar mejor	47
En China, la primera dietética.....	50
En Japón y Corea, la importancia del arroz.....	52
En la India, los inicios del vegetarianismo	54
Los imperios mesoamericanos, siempre antropófagos a su manera.....	56
En Egipto: comer y hablar es lo mismo	57
En el África subsahariana, la abundancia natural retarda el surgimiento de imperios.....	61
Canibalismo por doquier, todavía.....	63
Con el judaísmo: “comer el Libro”	63
Grecia: comer para gobernar	68
La abundancia etrusca	73
En Roma, comer para dominar	75
La alimentación en Roma.....	77
III. <i>Nacimiento y gloria de la comida europea.</i>	
<i>Del siglo I a mediados del siglo XVII.....</i>	81
El giro cristiano: comer a Dios	82
En la alta Edad Media: carnaval y Cuaresma	84
En el islam: comer es un regalo de Dios	85
Al final de la Edad Media: especias y paraíso perdido	88
Hoteles, mesones: comer en viaje.....	91
Del siglo XIV al siglo XVI, triunfo de la cocina italiana.....	93
La excepción francesa.....	97
En el siglo XVII, Francia toma la delantera	99
La revolución procedente de América: papa, maíz y chocolate.....	100

IV. <i>La comida francesa, gloria y hambre. De mediados del siglo XVII al siglo XVIII</i>	105
La mesa del Rey Sol, arquetipo de la especificidad francesa.....	105
La “cocina burguesa” anuncia la Revolución.....	109
Bebed soda, no alcohol.....	111
Mientras tanto, en Asia, banquetes y hambrunas.....	113
En América, colonos mejor alimentados que los ingleses.....	115
En París, primeros restaurantes, lugares de conversación y subversión.....	116
Hambrunas, revueltas y Revolución.....	118
Revoluciones y banquetes burgueses.....	120
Diplomacia gastronómica.....	122
V. <i>Gastronomía palaciega y comida industrial. Siglo XIX</i>	125
La industrialización comienza por la alimentación.....	126
Fertilizantes y pasteurización.....	129
Alimentar a los niños.....	133
Desembarcos estadounidenses: gaseosas y autómatas.....	134
Cuando el señor Ritz y el señor Escoffier inventan el hotel palaciego.....	137
Para el pueblo europeo: todavía pan y papas.....	141
En el resto del mundo: la diversidad persiste.....	142
VI. <i>La dietética al servicio del capitalismo alimentario. Siglo XX</i>	145
Un ardid del capitalismo estadounidense: la dietética.....	146
Calorías y <i>corn flakes</i>	149

Hacer que la mesa se olvide, en beneficio del capitalismo.....	151
Enmascarar el gusto	152
La cadena de montaje comienza en los mataderos de Chicago	153
Producir alimentos en serie.....	154
Comer rápido, <i>fast food</i>	157
Estados Unidos desembarca en las cocinas del mundo	159
Hambrunas y geopolítica en el siglo xx.....	162
Contra el hambre, a cualquier precio.....	164
Una industria agroalimentaria mundial cada vez más poderosa	168
Cambiar de azúcar	169
Comer más, y peor.....	170
El imposible combate de los consumidores contra el azúcar	172
Cuantas menos comidas se hacen, más se consume....	173
Sola, Francia todavía resiste: la " <i>nouvelle cuisine</i> "	175
VII. <i>Hoy: los ricos, los pobres y el hambre del mundo</i>	179
El estado de la agricultura y de la industria agroalimentaria mundial	179
Hasta los ricos han desertado de la mesa.....	183
Las clases medias comen mezclado	185
Los más pobres siguen muriéndose de hambre, o a causa de lo que comen	188
La comida en familia casi ha desaparecido.....	190
La comida de los bebés	193
Comer en la escuela.....	194
Comer en el trabajo.....	195
El veganismo se mundializa.....	197

Comer religioso.....	198
Comer insectos.....	199
La primera alimentación del mundo: Italia.....	202
El caso particular francés persiste.....	204
El azúcar, la obesidad y la muerte.....	205
No solo el azúcar mata.....	207
Hay una superproducción de vegetales, carne y pescado.....	211
Alimentarse implica una superproducción de gases de efecto invernadero.....	213
Se destruyen los suelos.....	214
Se reduce la diversidad de lo viviente.....	216
El Gran Secreto.....	217
La toma de conciencia.....	221
Los adolescentes anuncian que lo mejor acaso sea posible.....	222
<i>VIII. Dentro de treinta años, insectos, robots y hombres.....</i>	<i>225</i>
Ante todo, las necesidades.....	226
¿Será posible alimentar a nueve mil millones de seres humanos?.....	227
Los muy ricos comerán cada vez mejor y cada vez menos.....	230
Elecciones culturales cada vez más asiáticas y mestizas.....	231
Menos carne y pescado.....	233
Vegetariano, de otra manera.....	234
Más insectos.....	236
Menos azúcar.....	240
Comer para sanar.....	242
Imitar a la naturaleza.....	244
Artefactos que se alimentan de artefactos.....	245

IX. <i>Comer solos en un silencio vigilado</i>	249
Para terminar con la cocina.....	250
Acondicionamientos nómadas: comidas en polvo.....	252
Hacia una soledad alimentaria.....	254
La sociedad del silencio vigilado.....	256
Los contratiempos, sin embargo, continuarán hasta lo peor.....	258
X. <i>¿De qué deberíamos hablar cuando hablamos de comer?</i>	261
La mejor agricultura para todos será obra de pequeños propietarios bien formados	262
Imponer a la industria agroalimentaria mundial reglas mucho más estrictas	268
El mejor régimen alimentario para cada cual: el altruismo alimentario.....	270
Comer mucha menos carne y muchas más verduras.....	273
Comer mucho menos azúcar	275
Comer local.....	276
Comer más lentamente.....	277
Conocer lo que se come	278
Por una educación alimentaria.....	280
Comer mucho menos	282
Una “cocina positiva” para una vida y un planeta positivos	283
Recuperar el placer de hablar/comer juntos	284
Anexos. <i>Los principios científicos de la alimentación</i>	287
El gusto.....	287
Las necesidades alimentarias humanas.....	288
El intestino	292

¿En qué influye la alimentación sobre nuestro cerebro?	293
¿Qué es lo que influye en nuestro apetito?.....	295
La alimentación en los objetivos ecológicos internacionales	296
Figura 1.....	297
Figura 2.....	298
Figura 3.....	299
<i>Bibliografía</i>	301
<i>Índice de nombres</i>	357

*A mi madre,
cuya cocina no era otra cosa que palabras de amor*

Agradecimientos

GRACIAS A TODOS los que tuvieron a bien debatir conmigo sobre estos temas, desde hace muchos años, entre ellos Idriss Aberkane, Jérémie Attali, Fernand Braudel, Richard C. Delerins, Pierre Gagnaire, Hervé Le Bras, Michel-Édouard Leclerc, Thierry Marx, Edgar Morin, Indra Nooyi, Pascal Picq, Natacha Polony, Pierre Rabhi, Antoine Riboud, Joël de Rosnay, el doctor Frédéric Saldmann, Pierre-Henry Salfati, Guy Savoy, Michel Serres y Stefano Volpi. Y tantos otros, cocineros, dueños de restaurantes, agricultores, industriales, historiadores, médicos. Gracias también a Sandrine Treiner, que hizo posible la serie de programas que, junto con Stéphanie Bonvicini, conduje sobre estos temas en France Culture durante el verano de 2017.

Mi agradecimiento, asimismo, a quienes tuvieron la gentileza de releer las numerosas versiones sucesivas de este manuscrito y ayudarme a precisar hechos, completar fuentes y verificar la bibliografía: Raphael Abensour, Belal Ben Amara, Quentin Boiron, Adèle Gaillot, Charles Papin, Pierre Plasmans y Thomas Vonderscher.

Para terminar, gracias a Sophie de Closets y Diane Feyel, por su relectura tan atenta y su apoyo durante todo este largo trabajo.

Como siempre, me gustaría mucho dialogar con los lectores que me escriban a j@attali.com.

Introducción

ME ENCANTA el tiempo dedicado a compartir una comida con seres queridos, a aprovechar esos momentos para rehacer el mundo, a debatir durante horas sobre tal o cual receta, tal o cual ingrediente o proveedor, a descubrir nuevos restaurantes, a viajar virtualmente por las cocinas de otros lugares y otros tiempos y hablar de eso hasta el infinito. Me gustan tanto esas cenas interminables entre amigos, durante las cuales arreglamos el mundo, reímos, reñimos, nos reconciamos. Admiro a las cocineras y los cocineros, ya sea que preparen comidas en su casa para su familia o actúen en los grandes restaurantes para ricos comensales; artesanos o artistas, humildes genios o narcisos absolutos, burros de carga deseosos de brindar placer a gente a la que a veces no conocen y que rara vez tardará más de una hora en consumir lo que ellos hayan pensado, reunido, preparado durante días, y hasta miles de días, si se cuenta el tiempo necesario para criar animales, hacer que crezcan las verduras, proveerse de especias, imaginar y perfeccionar recetas.

Y, sin embargo, en general despacho en no mucho más de media hora la mayoría de mis comidas.

Al escribir esto, no creo ser original: a la mayoría de la gente, en todo el mundo, cuando no sufre de hambruna y se encuentra en el límite de sus fuerzas, le gusta compartir con otros

una comida sana, tomándose su tiempo. Les encanta cocinar, recibir y ser recibidos. Aprovechar el tiempo de conversación que la comida hace posible, vivir en plenitud esa pausa bienvenida en días a menudo tan duros.

Sin embargo, en todo el mundo, la gente se toma cada vez menos ese tiempo.

¿Por qué nos privamos así de un placer simple, esencial, vital? ¿Por qué es cada vez menos habitual compartir una comida? ¿Por qué las últimas comidas que prosperan son las de negocios? ¿Por qué ya no comemos otra cosa, en unos cuantos minutos (salvo los más ricos entre los seres humanos), que alimentos industriales, repletos de azúcar y grasa? ¿Es la desaparición de las grandes mesas, de los comedores y hasta de las cocinas el signo de la dislocación de las relaciones humanas? ¿Cabría imaginar que un día, siempre solos y nómadas, comeremos únicamente verduras contaminadas, carnes malsanas, productos industriales?

¿De qué hablábamos, hablamos y hablaremos al hablar de comer?

La respuesta a todos estos interrogantes nos dirá mucho acerca de lo que somos, de lo que nos amenaza y de lo que podemos reconquistar.

En efecto, no somos otra cosa que el producto de lo que comemos, bebemos, oímos, vemos, leemos, tocamos, sentimos, sufrimos. Tampoco somos otra cosa, tal vez, que la manera en que imaginamos que nos comen.

Y si bien se han escrito tantas cosas sobre el modo en que nos dan forma el tacto, la vista y el oído, se ha olvidado poco a poco que también, y sobre todo, nos determinan el gusto y el olfato. Se ha olvidado asimismo que nada sexual, religioso, social, político, tecnológico, geopolítico, ideológico, sensual, cultural se explica sin la necesidad que tienen los hombres de alimentarse

y pasar un tiempo juntos para hacerlo. Y sin la manera en que todo eso se ha ritualizado, organizado, jerarquizado.

Se ha olvidado que el niño come ya en el vientre de su madre; que todo o casi todo lo que hace el hombre pasa por su boca: comer, beber, hablar, gritar, suplicar, reír, besar, insultar, amar, vomitar. Se ha olvidado también que hablar y comer son inseparables y remiten a lo esencial: el poder y la sexualidad, la muerte y la vida.

La comida es, desde la aurora de los tiempos, mucho más que una necesidad vital. También es una fuente de placer, el fundamento del lenguaje, una dimensión esencial del erotismo, una gran actividad económica, el marco de los intercambios, un elemento clave de la organización de las sociedades. Define nuestra relación con los otros hombres, la naturaleza y los animales. Es la más perfecta medida de la extrañeza de nuestra condición y de la naturaleza de las relaciones entre los sexos.

Se puede morir por falta de comida o por su exceso. No es posible sobrevivir si las conversaciones que la tienen por soporte ya no pueden tener lugar. La comida es esencial para la constitución de una cultura y su evolución: ninguna sociedad puede sobrevivir jamás si la organización de su agricultura, su gastronomía y sus comidas no constituye las bases de un lazo social duradero.

Esta relación intensa y hasta cósmica de los hombres con su comida está de hecho en el origen del surgimiento gradual del *Homo sapiens*, a partir de especies animales anteriores. A continuación, está en la fuente de la mayor parte de las grandes mutaciones de la especie humana, desde la aparición del lenguaje hasta la domesticación del fuego. Y luego, de sus innovaciones ulteriores: la palanca, el arco, la rueda, la agricultura, la ganadería y tantas otras se justifican por la necesidad de alimentarse. Más adelante, esta explica sobradamente la toma del poder en

tal o cual ciudad, tal o cual imperio, tal o cual nación: la historia y la geopolítica son, ante todo, historias de la alimentación.

Durante milenios, los hombres se remitieron a la naturaleza, y luego a las divinidades que la representaban, para que les proporcionaran algo que les permitiera sobrevivir, sin producirlo ellos mismos, y como resultado se agruparon. A continuación se pusieron en manos de los representantes de los dioses sobre la Tierra, sacerdotes y príncipes, astrólogos y meteorólogos. Luego, cuando ellos mismos comenzaron a producir lo que comían, por medio del cultivo de la tierra y la crianza de animales, entregaron a señores el poder sobre su vida. Más adelante a mercaderes, después a industriales y pronto, quizás, a robots. Hasta que algún día, tal vez, se conviertan ellos mismos en robots alimentados con artefactos.

Durante milenios, potencias religiosas pretendieron imponer prohibiciones alimentarias, ligarlas a prohibiciones sexuales e incluso designar a aquellos con quienes cada uno tenía el derecho de compartir una comida. Durante milenios, los hombres inventaron armas para matar animales, que también les sirvieron para matar hombres, a quienes a veces también comían: alimentarse y hacer la guerra proceden de los mismos medios y las mismas metas.

Durante milenios, se comió cualquier cosa y en cualquier momento, cuando había comida disponible; luego, en horarios cada vez más estables, en función de la llegada del día y de la noche. Como si la estabilización de los horarios de la comida estuviera ligada al sedentarismo.

Durante milenios, los hombres esperaron que las mujeres les prepararan sus comidas con lo que habían obtenido de la caza y la recolección, sin que ellos tuvieran otra cosa que hacer como no fuera protestar contra la calidad de los platos o el servicio, o de ambos. También se vincularon, a veces de manera

explícita, alimento, pureza y sexualidad: la búsqueda de alimentos afrodisíacos, en particular, se convirtió muy pronto en una obsesión universal.

Durante milenios, la identidad de los pueblos se definió por la de sus territorios, sus paisajes, sus vegetales y sus animales. Por la de sus recetas y sus modales en la mesa.

Y sobre todo, durante milenios, la comida estableció las reglas de la conversación y las estructuras de las relaciones sociales. Estaban quienes podían comer con los dioses; quienes podían cenar con los reyes; quienes almorzaban en familia; quienes mendigaban su comida, y quienes no comían en absoluto. Y estaban quienes producían sus alimentos y quienes los obtenían de otros.

Durante las comidas se determinó lo esencial de la organización de los imperios, los reinos, las naciones, las empresas, las familias. De los banquetes con los dioses a las comidas de negocios, todo se decidió, todo se decide aún, para comer y comiendo.

Durante milenios, algunos humanos murieron por comer demasiado y muchos por no comer lo suficiente. Y cuando estos últimos encontraban la fuerza de hacerlo, se rebelaban contra aquellos a quienes, en la imaginación o la fantasía, veían disfrutar de fabulosas comidas.

La comida nos remite pues a todas las apuestas del día: nos habla de nuestro respeto por nosotros mismos, nuestra capacidad de conversar con los otros, nuestra atención a los más débiles, las relaciones entre los sexos, nuestra apertura al mundo, el estado de nuestro derecho, nuestro vínculo con el trabajo, la naturaleza, el clima y el mundo animal. Nos hablan, más que nada, de las desigualdades entre quienes, muy pocos, todavía pueden alimentarse saludablemente, y los otros.

La alimentación está de tal modo, más que ninguna otra dimensión de la actividad humana, en el centro de la historia. En-

tonces, para comprender el futuro y actuar sobre él, hay que ser capaz de responder a todos los enigmas que la atraviesan. ¿La comida seguirá siendo un lugar de encuentro, de conversación, de creación, de rebelión, de regulación social? ¿O nos convertiremos en autistas narcisistas, indiferentes, que comen solos, en silencio y en cualquier momento, productos industriales? ¿Perderemos hasta el recuerdo de lo que la agricultura y la cocina representan hoy, así como se ha olvidado lo que podía ser la comida de los príncipes de la Edad Media o la de los emperadores chinos, e incluso la de los sultanes otomanos? ¿Olvidaremos para siempre los tan prolongados banquetes de nuestras provincias, donde se organizaba la vida familiar, política y social? ¿Seguiremos durante largo tiempo envenenándonos con platos preparados que nos presentan como indulgentes placeres? ¿Cada vez más personas tendrán acceso a los productos hoy reservados a algunos? ¿O, algún día, esos platos quedarán prohibidos para todos, por motivos ambientales? ¿Seguiremos siendo testigos de la reducción de la cantidad de especies vegetales que se consumen? ¿Nuestra comida nos asesinará? ¿Tendremos que sufrir todavía durante largo tiempo prohibiciones religiosas, convenciones sociales o reglas sexuales, o quedaremos pronto sometidos a la dictadura de una inteligencia artificial que nos impondrá lo que tengamos el derecho y el deber de comer? ¿Se sabrá reflexionar sobre la frontera entre lo humano y el resto de lo viviente? ¿Se podrá, sin destruir el planeta y la vida, alimentar saludablemente a diez mil millones de seres humanos? ¿Qué será de los campesinos del mundo, cada vez más escasos? ¿Tendremos aún durante largo tiempo la posibilidad o el deseo de alimentarnos de seres vivos? ¿Quedaremos pronto todos, con unas pocas excepciones, reducidos, como lo está ya una tercera parte de la humanidad, a comer insectos? ¿Carne artificial? ¿O un millar de otros artefactos? ¿Seremos pronto testigos de una rebelión

alimentaria o una revuelta del hambre, como las que en el pasado estremecieron la historia de las civilizaciones? Para terminar, ¿conservará Francia su modelo magnífico, único, en el cual la calidad de los alimentos se alía con el tiempo que uno se otorga para comerlos? ¿Podrá el país servir de modelo, de ejemplo, de pionero?

Con demasiada frecuencia, todas estas preguntas se ocultan. Porque no pocos intereses financieros y políticos ven con buenos ojos que se las censure: la economía quiere que comamos rápido productos cada vez más industriales e invirtamos en ellos la menor cantidad de dinero posible, para tener con qué comprar todos los otros productos que propone la sociedad de consumo. Y la política pretende orientarnos hacia otras apuestas y otros miedos, para controlar nuestras reivindicaciones.

Sin embargo, si queremos que la humanidad sobreviva, si aspiramos a llevar una vida plena, natural, una vida verdaderamente humana, tendremos que descifrar el modo en que las generaciones anteriores se alimentaron, el tiempo que dedicaron a ello, las relaciones sociales que entablaron mientras lo hacían, el dinero invertido, el poder que entre tanto se forjó y se deshizo. Hay que hacer de la alimentación, para todos, una fuente de placer, de compañía compartida, de creación, de alegría, de superación de sí mismo. También hay que hacer de ella un medio para salvar el planeta y la vida.

Creo haberlo mostrado en tantos otros temas: sin conocimiento erudito y detallado del pasado no hay ninguna teoría del presente ni predicción del futuro que valgan.

Por eso, después de haber estudiado y contado muchas otras historias largas (las de la música, la medicina, la medición del tiempo, la propiedad, el nomadismo, el amor, la muerte, la geopolítica, la tecnología, el judaísmo, la modernidad, los laberintos, la previsión, el mar) y procurado, a través de esas historias, mil

saberes, mil culturas, adivinar nuestro futuro, emprendo aquí el mismo viaje, acerca de la manera en que los hombres se alimentaron y se alimentan.

Para ello, me es preciso reunir en estas páginas innumerables conocimientos, con demasiada frecuencia dispersos en respetables trabajos de expertos. De la reunión y el detalle nace lo nuevo. Y de la confrontación de esos hechos minuciosos, en el tiempo y el espacio, surge una historia verdaderamente global, una historia capaz de dar sentido al futuro.

Comencemos ese viaje y veamos a dónde nos lleva.

I. Vivir del mundo, caminando

NUNCA SE SABRÁ verdaderamente cómo y de qué se alimentaban los más antiguos ancestros de los hombres, esos simios nómadas que vivían en África hace millares de siglos. Al examinar las huellas de los vegetales y los animales presentes en los lugares donde se encontraron algunos de los primeros rastros de ellos, así como la dentadura de sus esqueletos,^{206, 207} puede determinarse si tal o cual de esas especies prehumanas era vegetariana, omnívora o carnívora, y es posible deducir lo que comían de lo que crecía o vivía en las cercanías.*

Cabe pensar que esos seres encontraban solos y por separado lo que necesitaban para alimentarse, y que comían sin compañía alguna, aun cuando sea cierto que la búsqueda de comida es una de las fuentes de lo que mucho más adelante llegará a ser un lenguaje, uno de los primeros temas de conversación y reunión de familias y tribus.

* Los números volados, en este caso 206 y 207, remiten a la bibliografía numerada del final del volumen. [N. del T.]

DEL ANIMAL AL HUMANO: MASTICAR CAMINANDO

Hace diez millones de años, los primeros ancestros (todos africanos) de los humanos y los grandes simios son nómadas que se desplazan de árbol en árbol. Se alimentan de frutas e insectos encontrados en los árboles. Crudos: todavía no disponen ni del fuego ni del lenguaje.^{36, 90}

Un poco más adelante, obligados a bajar de los árboles a raíz de una desecación climática de África, donde aún están confinados, esos primates comienzan a alimentarse también de frutas caídas al suelo, a veces fermentadas. Una mutación genética les permite entonces metabolizar el etanol mucho más rápido que antes, lo cual les facilita la digestión y el almacenamiento de las grasas.

Entre diez y seis millones de años antes de nuestra era, en la segunda mitad del Mioceno, mientras se produce la separación entre lo que va a convertirse en el linaje de los chimpancés y lo que llegará a ser el linaje humano,³⁹ esos antropoides comienzan a desplazarse hacia otros continentes: en el sur de Europa se encontraron restos de un *Oreopithecus bambolii* de siete millones de años de antigüedad.

Sin duda ese es también el momento de la aparición de los primeros signos de lo que millones de años más adelante terminará por ser el lenguaje: como los animales, esos primates se señalan unos a otros lo que comen, lo que encuentran, lo que comparten, lo que se disputan.¹²⁵

En el Plioceno, es decir hace siete millones de años, los primates se dividen entre el linaje de los *Panines* (chimpancés) y el género de los *Homo* (homínidos). Aparecen en África los australopitecos, género perteneciente a la subtribu de los grandes simios homínidos.²⁸ En contraste con los primates anteriores, los australopitecos caminan, aun cuando no son estrictamente

bípedos y todavía se desplazan de árbol en árbol. Las estructuras de su cráneo son cercanas a las de los grandes simios anteriores; se dividen en varias especies (*Australopithecus anamensis*, *A. afarensis*, *A. africanus*, *A. bahrelghazali*, *A. garhi*, *A. robustus*, *A. aethiopicus* y *A. boisei*). El más antiguo de estos fósiles de homínido bípedo hoy conocido, Tumai o el *Sahelanthropus tchadensis*, encontrado en el desierto de Djurab, al norte de Yamena, se remonta a siete millones de años atrás. Tumai mide alrededor de 1,10 metros, pesa unos treinta kilos y tiene una capacidad craneana de 360 centímetros cúbicos (muy insuficiente para manejar el lenguaje). Manos muy parecidas a las nuestras le permiten tal vez tallar piedras o efectuar trenzados. Aún se alimenta únicamente de legumbres, frutas y pequeños animales crudos o cadáveres encontrados.^{11, 325, 326}

Por entonces, y durante varios millones de años más, el nomadismo es una necesidad alimentaria: el australopiteco se desplaza por todo el continente africano en busca de algo comestible. Come tubérculos, plantas, insectos, pequeños animales y osamentas dejadas por las hienas. Sin duda comienza a matar animales para comerlos. Con las manos desnudas. A pedradas. Y sin duda afina también el esbozo de lo que todavía no es un lenguaje.

Hace tres millones de años, una gran evolución: la desecación climática del este de África provoca un retroceso de los bosques y un avance de las sabanas, lo cual lleva a los australopitecos a agruparse.²⁸ Como algunos simios de nuestros días dotados de un cerebro del mismo tamaño, se juntan en pequeños grupos, comen hojas, frutas, huevos, insectos; ponen en común los productos de su caza y su recolección y comparten las comidas. Esto entraña un desarrollo de sus facultades intelectuales y su cooperación.²⁸ Desde ese momento, sin duda, los más fuertes comen mejor que los más débiles, y los machos, en particular, se alimentan mejor que las crías y las hembras. Todavía

comen cosas crudas. ¿Son antropófagos? Nadie lo sabe, y son pocos los que, como yo, se atreven a pensarlo.

Puede estimarse (mediante su comparación con los comportamientos actuales de macacos de la isla japonesa de Kashima, cuyo cerebro tiene un tamaño similar al de ellos) que hace tres millones de años comienzan a lavar sus alimentos. Algunos se organizan para almacenar cadáveres de animales cerca de escondites de herramientas.

LOS *HOMO HABILIS*, *ERGASTER*, *ERECTUS*: COMER COSAS CRUDAS GRUÑENDO

Hace 2,3 millones de años, en los comienzos del Pleistoceno, aparece en Etiopía la primera especie considerada como humana: el *Homo habilis*. Comparados con los australopitecos, tienen mandíbulas menos desarrolladas, molares y caninos más pequeños, incisivos más grandes; un cráneo, y por lo tanto un cerebro, más voluminoso (entre 550 y 700 centímetros cúbicos, contra 400 a 500 centímetros cúbicos en los australopitecos).¹⁰¹

Lo que distingue al *Homo habilis* de los australopitecos y otras especies es su capacidad de manejar herramientas y sin duda también de comunicarse un poco mejor, con lo que aún no es un lenguaje. Es probablemente omnívoro: come hojas, frutas, granos; y animales (crudos) capturados en los pantanos (como la tortuga), y los primeros mamíferos, en especial monos y hienas.²⁸ Tal vez se alimenta también de peces crudos, pescados en los ríos y arroyos o en la orilla de estuarios y océanos. Todavía no come ni cereales, ni leguminosas, ni azúcar, ni lácteos.

En África Oriental, cerca de esqueletos de australopitecos y *Homo habilis*, se encuentran herramientas de piedra y osamentas

de tortugas y hasta elefantes, lo cual sugiere una capacidad real de caza, todavía sin ninguna arma arrojadiza.

En el mismo momento, hace alrededor de dos millones de años, aparece, siempre en África, el *Homo ergaster* ("hombre artesano").²¹² Al parecer, vive en un principio en una región de la actual Kenia, donde el gran valor nutricional de los alimentos (que reduce la cantidad que debe ingerirse y la energía gastada para digerirla) facilita la disminución del tamaño de los intestinos, lo cual entraña el estrechamiento torácico y pelviano y, como consecuencia, permite al cerebro aprovechar el remanente de energía para desarrollarse. El *Homo ergaster* se convierte entonces en un bípedo de considerable tamaño (alrededor de 1,70 metros) y un volumen craneano más grande (en promedio, 850 centímetros)¹⁰¹ que el de los otros homínidos coexistentes con él. En lo sucesivo, tiene las características necesarias para la adquisición del lenguaje. Es posible que utilice el fuego, sin ser todavía capaz de generarlo.

Hace 1,7 millones de años, siempre en África Oriental, aparecen los primeros bifaces,³¹⁷ realizados por *Homo ergaster* con pedazos de piedra (a menudo rocas volcánicas, cuarzo o sílex) y utilizados para descuartizar animales después de la caza: comer, hablar, cazar, la misma aventura.

Hacia la misma época y el mismo lugar, mientras desaparece el *Homo habilis*, aparece el *Homo erectus*.³¹⁹ Es prognato, tiene una mandíbula poderosa, una carena sagital (hueso frontal) más marcada y un cráneo en forma de carpa. Mide entre 1,50 y 1,65 metros, con una capacidad craneana de 900 a 1.200 centímetros cúbicos, adecuada, por lo tanto, para la formación de un lenguaje, que el *erectus*, empero, todavía no domina. Es cazador y recolector.

Se trata de la primera especie de homínidos que sale de África y llega a Eurasia luego de pasar por el istmo de Suez para

ir hacia el Jordán. De allí prosigue su marcha hacia el este y en Judea descubre la viña.

Hace un millón de años, el *Homo erectus* llega a China, donde encuentra una planta singular, un ancestro de lo que llegará a ser el arroz, la *Oryza rufipogon*.¹²² Luego pasa (por tierra) a Indonesia y aprende a valerse del bambú.

Simultáneamente, otros *Homo erectus* se dirigen hacia Europa, donde el clima se ha tornado más templado y los contrastes estacionales, más importantes. Su alimentación cambia: menos vegetales y más carne (elefante, rinoceronte, oso), siempre cruda, a veces cocida de manera accidental en un incendio.²⁸

Como lo hacían sin duda los primates anteriores, consume carne humana: en Altamira, España, se encuentran osamentas de esa época, en las que las estrías y fracturas hacen pensar que se trata de *Homo erectus* comidos por sus semejantes. Este consumo sería más cultural que alimentario: es probable que, antes de una gran marcha, estos *Homo erectus* quisieran así apropiarse de la fuerza de otros hombres. También es probable una existencia bastante anterior de esa actitud, por razones alimentarias y culturales.

La presencia de la antropofagia es, a mi entender, un gran invariante en la alimentación de los primeros hombres.

En Europa, hace setecientos mil años, el clima volvió a enfriarse: la tundra y la taiga se extendieron entonces por vastas regiones.¹²⁶ Para resistir el frío, los *Homo erectus* que las habitan deben alimentarse principalmente de carne: comen, siempre crudos, rinocerontes, caballos, bisontes, ciervos y renos, y a veces, peces de agua dulce y frutos de mar.³¹⁹ Y también cadáveres de sus semejantes. Cuando comen algo cocido, solo es, una vez más, porque un incendio ha quemado osamentas.

DE LO CRUDO A LO COCIDO: CONVERSAR COMIENDO

Al parecer fue en China, hace unos quinientos cincuenta mil años, donde se logró por primera vez la domesticación del fuego.¹⁷ En Zhukudian, al lado mismo de Pekín, se descubrieron restos de fogones encendidos por quien recibe el nombre de "hombre de Pekín", un *Homo erectus* que data de unos cuatrocientos cincuenta mil años atrás.

La domesticación del fuego constituye una inmensa transformación: los alimentos se tornan más fáciles de asimilar, lo cual permite aumentar aún más la cantidad de energía disponible para el cerebro¹⁰¹ y hacer comestibles vegetales hasta entonces tóxicos. Esto permite asimismo residir en zonas de clima más frío, alimentarse con una cocina más elaborada y eliminar gérmenes y bacterias. Y, para terminar, favorece la prolongación de la jornada, con las reuniones al anochecer en torno del fuego: el fogón va a promover la conversación y el surgimiento del lenguaje y los mitos.

Cabe pensar que, al menos en ese momento, el hombre comienza a ritualizar su relación con la comida, así como con la muerte. Debe rogar a los dioses para obtener con qué alimentarse y hacerse perdonar el hecho de tener que matar para comer. Algunos de esos dioses comen entre sí o con los hombres. El hombre observa las estrellas para saber en qué momento cazar, recolectar, viajar. Empieza a comprender que la ingestión de ciertas plantas alivia y cura. Surgen rituales que le dicen qué cosas está autorizado a comer y cuáles están prohibidas. Desde ese momento, sin duda, los más fuertes, jefes de bandas y tribus, y los primeros sacerdotes o chamanes, hacen respetar esas reglas, aseguran la alimentación de sus súbditos y dan muestras de su capacidad de despilfarrar. Es posible que los hombres coman mejor que los niños y las mujeres, que en general están aún separadas de aquellos durante las comidas que ellas mismas preparan.

También aparece entonces, a no dudar, el sentido de la propiedad: la de las mujeres, de lo que se recolecta, de lo que se encuentra, de lo que se caza, de lo que se cuece. Y, seguramente, los primeros signos de lo que terminará por ser el lenguaje.

EL HOMBRE DE NEANDERTAL, EL PRIMER EUROPEO: UN DEVORADOR DE CARNE INJUSTAMENTE DESPRESTIGIADO

Cien mil años después de que en China se domesticara el fuego, y cuando aparecía en Siberia el que habrá de llamarse “hombre de Denisova”,³²⁴ del que no se sabe casi nada, surgió en Europa el “hombre de Neandertal”.

Es por entonces el único *Homo* en Europa, donde la raza *Homo erectus* ha desaparecido. Habitante sobre todo de las regiones frías y desérticas, es probablemente el más carnívoro de los miembros del linaje humano: su régimen alimentario está compuesto de un 80% de carne (mamut, rinoceronte lanudo, paloma y caza menor)²⁰⁷ y un 20% de materias vegetales.³²⁰ También domina el fuego y el sílex, lo que le permite producir gradualmente nuevas herramientas destinadas a la caza. El neandertal es capaz de utilizar una lanza de madera.³²³ Pesca delfines y focas. Tiene la capacidad de crear una red subterránea para ocultar sus reservas. Todavía no domina el lenguaje.³²¹

Los sitios arqueológicos de Saint Brelade en Jersey (doscientos cincuenta mil años) y Biache-Saint-Vaast en Pas-de-Calais dan testimonio de la caza de grandes animales a la que se dedicaban estos hombres de Neandertal. Una lanza de madera, llamada “de tejo de Beringen”, de 2,4 metros de largo, habría sido clavada en el cuerpo de un elefante por un neandertal hace ciento veinticinco mil años: es la primera huella de una caza activa de animales de dimensiones importantes.²¹¹ Aún se trata,

no obstante, de una "caza de ocasión" sin preparación previa, ni persecución, ni búsqueda.⁶²

El hombre de Neandertal se desplaza, sin duda, fuera del continente europeo: el análisis genético de un homínido muerto hace doscientos setenta mil años y que vivía en el continente africano revela huellas de hibridación de *Homo erectus* con neandertal, lo que hace suponer que este último podría haber ido a África, pero por el momento la comunidad científica no ha confirmado esa posibilidad. También se lo supone en Arabia y el valle del Nilo.³²²

EL *HOMO SAPIENS*, O EL QUE HACE DE LA COMIDA UN TEMA DE CONVERSACIÓN

Según las investigaciones más recientes, el *Homo sapiens* aparece en el Sahara verde (el actual Marruecos) hace menos de trescientos mil años. Tiene un cerebro más grande que el *Homo erectus* (1.300-1.500 centímetros cúbicos contra 800-1.000 centímetros cúbicos), y los dientes y las mandíbulas son más pequeños que los de este último. Es menos prognato y sus arcos ciliares son de menores dimensiones.^{318, 324}

Necesita 3.000 kilocalorías por día y consume tres veces más proteínas que los humanos de hoy. Su régimen alimentario es sumamente variado (verduras, frutas, moluscos y animales de cacería, y más adelante productos lácteos y cereales). Los vegetales representan dos tercios de su alimentación y aportan lípidos e hidratos de carbono. La cocción de los alimentos le permite eliminar algunas funciones antes a cargo de los intestinos y reducir el gasto energético de las operaciones de digestión y aumentar aún más el tamaño del cerebro.¹⁰¹ Gracias al dominio del fuego y la comida tiene pues un mejor dominio del lenguaje.

No come solo cuando encuentra alimentos, sino en horarios más regulares. Todavía cocinan las mujeres, salvo cuando hay que hacerlo para un gran número de gente, y entonces la tarea, según parece, queda reservada en general a los hombres. Estos cazan, con la mano y con lanzas y hachas de piedra. Moluscos y crustáceos se utilizan como cuchara, cuchillo y tenedor.

El *Homo sapiens* habría colonizado todo el continente africano durante ciento treinta mil años más antes de salir de él por el mar Rojo, hace solo ciento setenta mil años. Estas dataciones son aún muy inciertas: fuera de África, el *Homo sapiens* más antiguo que hoy se conoce está datado hace ciento setenta y siete mil años en Israel.⁴²⁹ Es probable que el primer encuentro entre el neandertal y el *Homo sapiens* se haya producido por entonces, en el valle del Nilo o la península arábiga. Uno y otro se habrían combatido y después, ellos también, "mestizado".

Luego, el hombre de Neandertal desaparece: los restos del más reciente de ellos se datan treinta y dos mil años antes de nuestra era y se encontraron en Vindija, Croacia. Todavía no se conocen las razones de su desaparición: ¿condiciones climáticas desfavorables? ¿Una guerra con los *Homo sapiens*? ¿Un mestizaje con este? ¿Una insuficiencia de carne, más vital para el neandertal que para el *sapiens*? Misterio.

Comoquiera que sea, entre el 1,6% y el 3% del hombre de Neandertal está aún presente hoy en día en nuestro genoma.

COMER TODO EL PLANETA

Hace unos ochenta mil años (cuando la población humana total no llega aún a un millón), el *Homo sapiens* pasa de Irán a la India y China. Lleva a esos lugares sus alimentos, y en particular las gramíneas: hierbas con espigas (*Elymus repens*, hoy asimilada a

las malas hierbas), *Vigna* (especies de porotos y arvejas). Se suman a ellas el ñame de China y una especie de cucurbitácea. Miles de otras variedades vegetales y especies animales, también insectos, se consumen igualmente cuando se las recolecta por azar.

En Asia, el *Homo sapiens* se encuentra con otra rama de homínidos, el llamado “hombre de Denísova”, un contemporáneo, lo hemos visto, del *Homo erectus* presente en ese continente desde hace centenas de miles de años. Tras mestizarse, los denisovianos desaparecen, como los neandertales antes de ellos, por razones igualmente misteriosas, y sin duda a causa de ciertas superioridades del *Homo sapiens*: tamaño más grande del cerebro, dominio del lenguaje, mejor cooperación entre individuos no emparentados.³²⁴

Y la naturaleza de los alimentos, que contribuye al desarrollo del lenguaje, debió haber tenido un gran papel en la victoria del *Homo sapiens* sobre todas las especies anteriores.

Hacia el 40000 antes de nuestra era, al final del Paleolítico medio, el clima se torna un poco más seco y mucho más frío;^{124, 125} las carnes se conservan entonces mucho más tiempo gracias a varias técnicas: congelación en fosas subterráneas, ahumado, salazón, secado, recubrimiento con grasa. Algunos alimentos se almacenan para hacer sopas, gachas y galletas. Algunas carnes se asan en espetones de madera o se cuecen sobre piedras.²⁸

Hace unos treinta mil años, dos inmensas innovaciones: en Asia Central aparecen los primeros cultivos de cereales, y el hombre domestica al caballo, *Equus caballus*, como lo atestiguan pinturas parietales que representan a caballos con arneses. Durante una parte del año, el hombre es todavía un nómada.

Entre treinta mil y veinte mil años atrás, en esa misma región, el hombre perfecciona sus métodos de caza: aparece el propulsor,²¹⁰ que, con un alcance de un centenar de metros, es

muy eficaz para la caza a la vista en la llanura. El cazador también utiliza pozos trampas y, para pescar, talla arpones.

Aun cuando sepa cultivar cereales, el *Homo sapiens* sigue desplazándose en busca de alimentos. Desde Siberia, atraviesa el estrecho de Bering y se aventura en América. Durante mucho tiempo, los arqueólogos consideraron el sitio de Clovis, en Nuevo México, como la huella más antigua de la presencia humana en ese continente (hace alrededor de trece mil quinientos años), pero sitios descubiertos hace muy poco llevan a datar dicha presencia en al menos veinte mil años.

En el mismo momento, la práctica de la caza empuja al *Homo sapiens*, ahora presente en todo el planeta, a perfeccionar sus métodos con el fin de apuntar a distancia a mamuts, bisontes y jabalíes.⁶²

La población humana crece; los hombres son ahora unos millones en el planeta y, para alimentarse, ya no pueden contentarse con recolectar lo que la naturaleza les ofrece. Deben producir sus alimentos. Y para ello, ser sedentarios. La sedentarización es, así, la consecuencia natural del crecimiento demográfico y las necesidades alimentarias derivadas de este. El *Homo sapiens* ya no será un parásito de la naturaleza: quiere ser su amo.

Historias de la alimentación. ¿De qué hablamos cuando hablamos de comer?,
de Jacques Attali, se terminó de imprimir en el mes de octubre de 2023
en los Talleres Gráficos Elías Porter, Plaza 1202,
Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.
La tirada fue de 3.000 ejemplares.

¿Qué comían los humanos hace diez mil años? ¿Qué comerán dentro de un siglo? ¿Cómo se explican las prohibiciones alimentarias de cada religión? ¿Ha desaparecido realmente el canibalismo? ¿Cuáles son los vínculos entre la sexualidad y la comida? ¿Cómo y dónde surgieron los restaurantes? ¿Podremos alimentar de manera saludable a diez mil millones de personas? ¿Nos veremos obligados a comer lo que nos impone la inteligencia artificial?

A través de un recorrido que va desde el origen gradual del *Homo sapiens*, pasando por la invención de la ganadería y la agricultura, el surgimiento y la caída de los imperios, hasta nuestros días de *fast-food* y comidas en polvo, Jacques Attali teje una historia global para demostrar que en torno a la alimentación, su preparación y el sentarse (o no) a comer no solo se mezclan ingredientes y recetas, sino que también se establecen relaciones sociales y políticas, surgen conversaciones, amores y desenlaces, y se develan las estructuras de poder y las grandes desigualdades.

“La economía quiere que comamos rápido productos cada vez más industriales e invirtamos en ellos la menor cantidad de dinero posible, para tener con qué comprar todos los otros productos que propone la sociedad de consumo. Si queremos que la humanidad sobreviva, tendremos que descifrar el modo en que las generaciones anteriores se alimentaron. Hay que hacer de la alimentación una fuente de placer, de compañía compartida, de creación, de alegría. También hay que hacer de ella un medio para salvar el planeta y la vida.”

ISBN 978-987-719-446-3



9 789877 194463