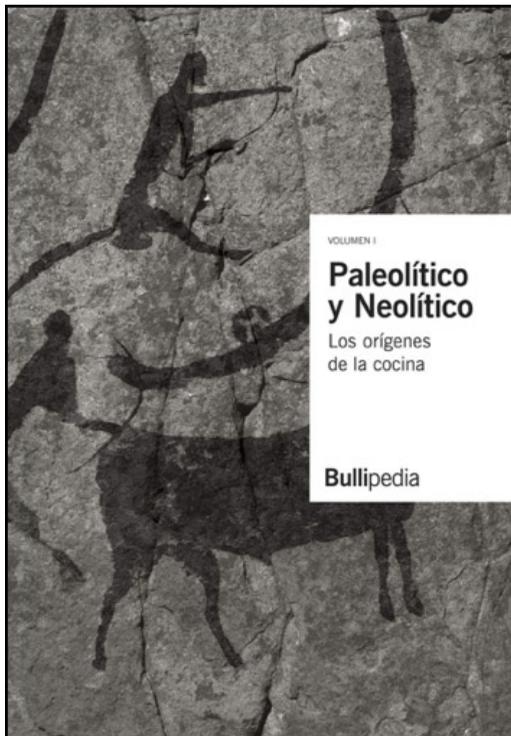


Complutum

ISSN: 1131-6993

<https://dx.doi.org/cmpl.76455> EDICIONES
COMPLUTENSE

Adrià, Ferran y Lozano, Sandra (2019): *Paleolítico y Neolítico. Los orígenes de la cocina*. Bullipedia. Historia de la Restauración Gastronómica Occidental. Vol. 1. Roses, elBullifoundation, Fundación Privada. ISBN: 978-84-09-12632-3. 590 págs. + numerosos dibujos, fotografías y diagramas. [33,5 x 23,5 cm].



La comida, en el pasado y el presente, juega un papel crucial en las sociedades humanas. En Arqueología, la única vía de acceder a las evidencias del pasado prehistórico, el interés se centró tradicionalmente en los restos de fauna y de plantas conservados, para a partir de los restos animales y vegetales inferir las dietas alimenticias de la Prehistoria. Esta dimensión estrictamente “subsistencial” –qué era lo que comían nuestros ancestros–, agotaba casi por completo el estudio de la comida prehistórica. Parecía que el registro arqueológico no guardaba (no podía guardar) otras dimensiones de la comida como formas de obtención y producción, formas de almacenaje, de preparación y consumo. Y por supuesto se

pensaba que el registro arqueológico mucho menos podía contener aspectos relacionados con los sentidos, con el acto de comer como vínculo de relación social y creador de intangibles relaciones personales y comunitarias o su relación con diferentes tipos de identidad.

Como ha señalado Christine A. Hastorf (2021) ha llegado el momento de reorientar la interpretación arqueológica de la comida en el pasado. La multiplicación de monografías (Cutright 2021, Hastorf 2016, Metheny y Beauty 2015, Twiss 2019, Wrangham 2010) y artículos de investigación (Fuller y González 2018, Groff 2018, Reed 2021, Twiss 2012) en la última década, la fundación en 2021 de la revista internacional *Archaeology of Food and Foodways*, y la aparición de libros originales y con diferentes perspectivas, como el libro que nos ocupa sobre los orígenes de la cocina, son prueba palpable de esa necesaria reorientación.

En cierto modo resulta paradójico que la comida, la alimentación y la cocina hayan recibido tan poca atención de la Arqueología y la Historia hasta las tres últimas décadas; a pesar de ser la primera necesidad de los seres humanos y porque de alguna manera la historia de la Humanidad es la historia de la evolución de la comida desde su papel de sustento imprescindible a las elaboraciones culinarias más complejas. Y además porque es uno de los primeros elementos –acaso el primero–, de identidad de las sociedades humanas. De las historias de la comida, para mí una de las más interesantes es la de Fernández-Armesto (2004), en la que estableció ocho “grandes revoluciones” de las que aquí nos interesan las cuatro primeras: 1) los orígenes de la cocina, que nos situó fuera de los caminos de otras especies próximas, 2) la ritualización de

la comida, con sus dimensiones mágicas y de significación; 3) la domesticación de animales y 4) la domesticación de plantas. Pero este enfoque no deja de ser una de las posibles aproximaciones al tema de la comida en épocas prehistórica e histórica. Por eso otra mirada, como la de este primer volumen - de los 8 previstos de la Bullipedia -, y la sugestiva invitación para adoptar un enfoque diferente a la historia de la comida son especialmente bienvenidas.

La Bullipedia pretende ser una gran historia de la gastronomía occidental. El libro es fruto de un ejercicio multidisciplinar donde gastronomía y arqueología/historia se dan la mano, pero donde la batuta la llevan los cocineros. Son ellos, a través de elBullifoundation quienes quieren apropiarse de su propia disciplina, desde su marco conceptual y su lenguaje. El empeño es desvelar la historia compleja y apasionante de la cocina de las “primeras 100.000 generaciones humanas”. Una aventura fascinante concebida por el gran restaurador Ferran Adrià.

Este primer volumen permite apreciar varios rasgos de la magna enciclopedia: una propuesta original desde el corazón de la gastronomía y de la cocina más verdadera, un equipo amplio en el que se cuenta con buenos especialistas de la historia y la arqueología pero además con un extenso grupo de expertos de la restauración pero también de muchas otras materias y diversas instituciones, como da cumplida cuenta la página final de agradecimientos. La edición es de lujo, un volumen de gran formato de casi 600 páginas con una elegante *tricromía* (negro, corinto y blanco), fotografías espectaculares de gran calidad, unas ilustraciones originales y una inmensa variedad de diagramas y gráficos que respiran una composición creativa y un diseño muy cuidados y confieren a la obra una unidad estética muy destacable. El texto está bien escrito, con claridad, sin las incómodas notas a pie o las abundantes referencias bibliográficas –al menos para los lectores generalistas; una suerte de *dieta* para rebajar el “academicismo extremo”–, pero sí apoyado en una buena selección de trabajos académicos recientes, relevantes y bien escogidos. Cinco páginas de bibliografía recogen en tres grandes bloques, una introducción general con 13 títulos, el Paleolítico con 93 y el Neolítico con 85. Sandra Lozano, doctora en Prehistoria y miembro de la Fundación desde hace años, es la responsa-

ble de la coordinación y redacción del texto y comparte con Ferran Adrià y Gabriel Bartra la dirección y responsabilidad de los contenidos, en una obra muy coral pero dirigida con criterios muy claros y firmes.

La cocina prehistórica se organiza a través de cuatro fases o etapas: La primera recoge la cocina anterior al uso del fuego, y debía consistir básicamente en transformar poco el producto y mezclar o combinar varios productos. La segunda se centra en la cocina con fuego, base fundamental de la gastronomía que abrió nuevos horizontes a los cazadores-recolectores prehistóricos. La tercera aparece con la domesticación de animales y plantas, el periodo Neolítico. Mientras que la cuarta y última se inicia con la invención de la cerámica y la creación de una sofisticada vajilla de presentación de alimentos, además de recipientes de almacenaje y de cocina al fuego.

La “primera cocina”, la de los homínidos africanos del Plio-Pleistoceno y especialmente la de los primeros representantes del género *Homo* (*H. habilis* y *H. ergaster*) gira en torno a dos hechos fundamentales: la ingesta regular de carne - obtenida por caza y/o carroñeo -, y el posible control del fuego para procesar la carne. Por eso los debates en torno al primer uso del fuego, natural o controlado, y sobre la importancia de la caza *versus* el carroñeo concentran el interés de la investigación arqueológica actual sobre los primeros “fogones paleolíticos”.

El primer uso del fuego por los homínidos africanos remonta el debate a trabajos pioneros de la década de 1980 y ha ido abriéndose paso con nuevos hallazgos de evidencias de superficies quemadas que se sitúan en torno a los 1,5 millones de años, prevaleciendo la interpretación de que se trataba de fuegos naturales de la sabana africana bien por el aparato eléctrico de tormentas subtropicales o del vulcanismo activo de los márgenes del Rift Valley. En cualquier caso, los homínidos habrían podido comprobar la naturaleza y el efecto del fuego en esos incendios y como afectaba a la vegetación y a los animales que apresaba en su expansión (un buen resumen en J. Gowlett 2016). Aprovechar fuegos naturales y alguna manipulación de los mismos (uso oportunista) no condujo a la utilización del fuego para asar carne, algo que debió suceder muy tarde en el Paleolítico, tan tardíamente como quizás *ca.* 45.000 a. C. con el Paleolítico Superior y los Humanos moder-

nos; acaso 70.000 años antes en hogares de cuevas sudafricanas. La cocina antes del uso del fuego –y efectivamente también fue cocina–, empleo productos animales secados al aire y el sol, marinados y fermentados (Bentzen 2020, Speth 2017). Y hay que recordar que la primera ocupación de las tierras frías de Eurasia no cuenta con evidencias sólidas del uso sistemático del fuego (Mac Donald 2017), aunque ciertamente después de 400.000 / 300.000 de años el uso de hogares, estructuras de combustión más o menos complejas, empieza a generalizarse en el registro arqueológico disponible (Stahlschmidt *et al.* 2020); incluso empezamos a atisbar posibles escenarios de uso a través de la etnoarqueología (Mc Cauley *et al.* 2020). El gran mito de que el fuego nos hizo humanos, aplicado al procesado de alimentos (Wrangham 2010; pero antes Cordón 1980, un texto fantástico que se adelanta a su época) encuentra difícil explicación en las coordenadas tradicionales aunque, como este libro sugiere, hay otros caminos muy prometedores.

Otro mito caído es el de los primeros recipientes cerámicos asociados a la aparición de la agricultura y ganadería. Porque las cerámicas más antiguas del mundo surgieron en el extremo oriental de Asia (Bajo Amur, Japón y centro-norte de China) a finales del Paleolítico (entre 15.000 y 9.500 a. C.), en contextos de cazadores-recolectores y varios milenios antes de la primera producción artificial de alimentos (Sebilland y Lixiu 2019, Lucquin *et al.* 2018). Surgió entre grupos muy móviles de estas regiones con gran abundancia de recursos vegetales y acuáticos, estacionales y por tanto fácilmente predecibles. Todo apunta a que la combinación de cambios ambientales y la necesidad de procesar pescado, moluscos y vegetales llevó a la invención de la cerámica en el extremo oriental asiático, como sugieren los análisis de contenidos de ciertos recipientes cerámicos rusos y japoneses del Jomon inicial (Jordan *et al.* 2016). Por otra parte y de forma independiente en el Sahel africano las primeras cerámicas, “Wavy line Pottery”, aparecieron también en el tránsito del Pleistoceno al Holoceno (*ca.* 11.000 - 8.000 a. C.), entre grupos de cazadores, recolectores y pescadores que se movían por un Sahara entonces lleno de ríos, oasis y abundante fauna, también con numerosos recursos acuáticos. Cerámicas probablemente asociadas a la elaboración y almacenaje de pasta de

pescado mezclado con alguna harina, puesto que hay también piedras de moler. Todo ello milenios antes de la emergencia del sedentarismo, la agricultura y la ganadería.

En cambio en el SO. Asiático, especialmente el Próximo Oriente, las cerámicas aparecieron tardíamente, sobre el 7.000 a. C. y después de la agricultura y la ganadería (Tsuneki *et al.* 2017). Las actividades culinarias de las cerámicas primeras en casi todas las regiones del globo suponen un reto investigador de primer orden, en el que la diversidad, la plasticidad de usos y las adaptaciones ecológicas jugaron un papel muy importante (Fuller y González Carretero 2018). La cocina con cerámica del Neolítico abrió las puertas de la comida y alimentación que entraría en los primeros periodos históricos.

Este análisis desarrollado es un discurso “hiper-arqueológico” que, reconozco, comparece mal con la rica visión caleidoscópica del libro. Porque este libro supone una fascinante aventura para desde dentro de lo que esencialmente es la gastronomía levantar miradas, aproximaciones y perspectivas que van más allá de los restos de fauna y macrorestos vegetales, más allá del equipamiento e instrumental de las primeras cocinas de la Humanidad. De hecho proporciona las bases de otra historia, una historia holística que integra, arqueología con gastronomía, alimentos y preparaciones culinarias con ecología, contextos de producción y almacenaje con etnohistoria y etnoarqueología, cambios ambientales con tendencias dietéticas, las comidas y banquetes con lazos sociales, los gustos y preferencias gastronómicas con la invisible construcción de todo tipo de identidades. Es un libro, conector de conocimientos, que abre apetitos estimulantes de estudios y análisis que reúnan en la misma mesa a todo los especialistas interesados en el mundo de la gastronomía y su historia. Haremos bien en salir de la torre de marfil ante un reto de tanta ambición.

Al final de la Prehistoria, a pesar de las distintas fechas según las regiones del mundo, un hecho parece común: en todas las áreas las tradiciones culinarias paleolíticas y neolíticas fueron la base fundamental de las múltiples y diversas cocinas de nuestro planeta. Si somos lo que comemos, nuestra herencia gastronómica común hunde sus raíces en los procesos de los últimos 20.000 años, y, en última instancia, en una “historia profunda” de tres millones de años. Como sostiene Colin

Renfrew las bases fundamentales de nuestro mundo están en la Prehistoria, y en la gastronomía también. Conocer mejor y re-elaborar una *arqueología de la restauración gastronómica* mundial es, de alguna manera, conocer mejor la esencia de lo que nos hace humanos. Parece totalmente cierto que El Bulli ha devenido, con el Bullifoundation, en algo mucho más ambicioso, sugerente y proveedor de conocimientos gastronómicos dentro de una

matriz histórica. Larga vida al Proyecto de la Bullipedia y quedamos hambrientos a la espera de nuevos manjares.

Gonzalo Ruiz Zapatero
 Departamento de Prehistoria, Hª Antigua y
 Arqueología
 Facultad de Geografía e Historia
 Universidad Complutense
 28040 Madrid

Referencias

- Bentsen, S. (2020): Fire Use. En: *Anthopology. Oxford Research Encyclopedias* (<https://oxfordre.com/anthropology/view/10.1093/acrefore/9780190854584.001.0001/acrefore-9780190854584-e-52>).
- Cordón, F. (1980): *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona, Tusquets (Los Cinco Sentidos).
- Cutright, R. E. (2021): *The Story of Food in the Human Past*. How What We Ate Made Us Who We Are. Tascaloosa, Univ. of Alabama Press
- Fernández-Armesto, F. (2004): *Historia de la alimentación, cocina y civilización*. Barcelona, Tusquets.
- Fuller, D. Q. y González Carretero, L. (2018): The Archaeology of Neolithic Cooking Traditions: Archaeobotanical Approaches to Baking, Boiling and Fermenting, *Archaeology International*, 21 (1): 109-121.
- Gowlett J. (2016): The discovery of fire by humans: a long and convoluted process, *Philosophical Transactions of the Royal Society, B* 371: 20150164. <http://dx.doi.org/10.1098/rstb.2015.01>.
- Groff, S. R. (2018): Archaeological Studies of Food Preparation, *Journal of Archaeological Research*, 26: 305-351.
- Groff, S. R. (2020): Archaeology of Cuisine and Cooking, *Annual Review of Anthropology*, 49: 337-354.
- Hastorf, C. A. (2016): *The Social Archaeology of Food: thinking about eating from Prehistory to the present*. Cambridge, CUP.
- Hastorf, Ch. A. (2021): Learning about the past through food, *Archaeology of Food and Foodways*, 1 . DOI: (<https://doi.org/10.1558/aff.16902>).
- Jordan, P., Gibbs, K., Hommel, P., Piezonka, H., Silva, F. y Steele, J. (2016): Modelling the diffusion of pottery technologies across Afro-Eurasia: emerging insights and future research, *Antiquity*, 90: 590-603.
- Lucquin, A. *et alii* (2018): The impact of environmental change on the use of early pottery by East Asian hunters-gatherers, *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 115(31). DOI: [10.1073/pnas.1803782115](https://doi.org/10.1073/pnas.1803782115).
- Mac Donald, K. (2017): The use of fire and human distribution, *Temperature*, 4 (2): 153-165 (<https://doi.org/10.1080/23328940.2017.1284637>).
- McCauley, B. *et alii* (2020): A Cross Cultural Survey of On-site Fire Use by Recent Hunter-gatherers, *Journal of Paleolithic Archaeology*, 3: 566-584.
- Metheny, K. B. y Beauty, M. C. (2015): *Archaeology of Food. An Encyclopedia* (2 vols.) Lanhan, Rowman & Littlefield Publishers.
- Reed, K. (2021): Food systems in archaeology. Examining production and consumption in the past, *Archaeological Dialogues*, 28 (1): 51-75.
- Sebilland, P. y Lixiu, W. (2019): The Emergence of Early Pottery in East Asia: New Discoveries and Perspectives, *Journal of World Prehistory*, 32 (1): 73-110.
- Speth, J. D. (2017): Putrid meat and fish in the Eurasian Middle and Upper Paleolithic: Are we missing a key part of neanderthal and modern human diet?, *PaleoAnthropology*, 2017: 44-72.
- Stahlschmidt, M., Mallol, C. y Miller, Ch. E. (2020): Fire as an Artifact- Advances in Paleolithic Combustion Structure Studies: Introduction to the Special Issue, *Journal of Paleolithic Archaeology*, 3(9): 1-6.
- Tsuneki, A., Nieuwenhuyse, O. Campbell, S. (2017): *The Emergence of Pottery in West Asia*. Oxford, Oxford Books.
- Twiss, K. C. (2012): The Archaeology of Food and Social Diversity, *Journal of Archaeological Research*, 20 (4). 357-395.

Twiss, K. C. (2019): *Archaeology of Food: Identity, Politics, and Ideology in the Prehistoric and Historic Past*. Cambridge, CUP.

Wrangham, R. (2010): *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*. Nueva York, Basic Books.