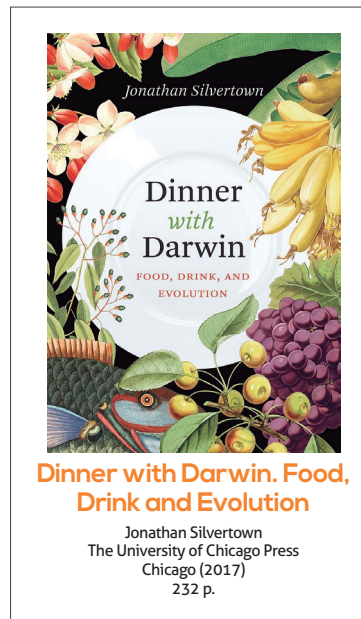


HOMO COQUUS

Como bioquímico estoy acostumbrado a defender en público la Química, explicando que todo, la alimentación, el amor, el odio, la ira, el altruismo o la locura, es química. Leyendo este libro concluiremos que, además, todo es evolución. Son apenas 200 páginas en las que Jonathan Silvertown nos invita a compartir un menú teórico con Charles Darwin o lo que es lo mismo, a introducir el punto de vista evolutivo en nuestras prácticas alimentarias. El menú se compone de una invitación a comer alimentos cocinados y una carta con marisco, pan, sopa, pescado, carne, verduras, especias, quesos y postres acompañados de vino y cerveza, aunque el autor también reflexiona sobre el hecho de comer junto a otros y sobre lo que comeremos en el futuro. La bibliografía es suficientemente amplia y equilibrada y tampoco se echa a faltar un índice alfabético que resulta muy adecuado. Dependiendo de nuestro apetito podemos acometer la lectura completa, aunque el menú está diseñado para poder degustar platos individuales, capítulo a capítulo.

Los grandes desafíos de la humanidad hoy entrelazan la producción y el uso de la energía, la sostenibilidad y la producción de alimentos en un contexto de cambio climático global y de un aumento, sin freno, de las desigualdades entre ricos y pobres. El análisis de cualquiera de ellos muestra inequívocamente sus interrelaciones. La peculiaridad de este texto sobre lo que comemos es que relaciona la producción y el uso de los alimentos con procesos evolutivos de los homínidos y de sus presas en sentido amplio. Muestra nuestras dietas en un contexto que podríamos denominar gastronomía evolutiva. Se nos plantea reflexionar sobre lo que tienen en común los huevos, la leche y la harina, que más allá de formar parte de algunos desayunos occidentales, los tres han sido seleccionados evolutivamente para nutrir a las respectivas descendencias. El libro recorre la historia evolutiva de toda clase de alimentos. El antropólogo Ludwig Feuerbach decía “Si se quiere mejorar al pueblo, en vez de discursos denle mejores alimentos”. ¡Somos lo que comemos! Por su parte, Faustino Cerdón nos explicó que cocinar hizo al hombre, desde las cavernas a los modernos templos gastronómicos actuales. Este biólogo puso de manifiesto la relevancia del hecho de cocinar sobre la evolución de la especie humana y esta idea impregna todos los capítulos de *Dinner with Darwin*. La historia evolutiva de todo lo que comemos entrelaza los procesos evolutivos dirigidos por selección natural con la selección



artificial hecha por el hombre sobre distintas especies animales y vegetales. Nosotros dirigimos la evolución de los alimentos y estos dirigen la nuestra. Aprenderemos el significado evolutivo del consumo de marisco de homínidos africanos emigrantes hace unos 70.000 años o la sinergia entre la promiscuidad sexual de algunas gramíneas y los cruces dirigidos por el hombre hasta llegar a nuestros trigos de hoy, el trigo duro, tetraploide, con el que fabricamos los espaguetis o los trigos de panificación, hexaploides, entre los que se encuentra el espelta, venerado hoy falsamente como trigo “natural”. Los capítulos cinco y sexto están dedicados a los sentidos del gusto y del olfato que nos permiten responder a los mensajes químicos de los alimentos en conexión con lo que

se puede comer y lo que nos envenena. El sentido de ser omnívoros y el papel del consumo de carne en nuestras dietas se desvela a partir de evidencias antropológicas y arqueológicas, pero también desde un punto de vista evolutivo que descubre, por ejemplo, nuestra relación con las tres tenias parasitarias intestinales incorporadas a la especie humana, una adquirida del ganado vacuno y otras dos del porcino. También podemos recorrer las capacidades que hemos desarrollado para ser capaces de consumir más de 4.000 especies vegetales distintas privándolas de muchas de sus defensas químicas o físicas desarrolladas evolutivamente. Silvertown nos desvela las raíces evolutivas de nuestras preferencias por los dulces y las grasas, así como el uso de fermentos para incorporar a la dieta quesos y otros derivados o vinos y cervezas. El libro no podía finalizar el menú sin un paseo por las razones humanas de comer con otros dando también sentido evolutivo a la aparición de los restaurantes. Silvertown bucea en las raíces genéticas y evolutivas de la disposición de los humanos a compartir los alimentos en situaciones límite, analizando el concepto evolutivo de altruismo y el ingenio perspicaz de J.B.S. Haldane cuando dijo que “daría su vida a cambio de la de ocho primos o la de dos de sus hermanos”. Como guinda final, el autor analiza los cultivos transgénicos basados en una tecnología que nos puede ayudar a hacer frente al desafío de la seguridad alimentaria. Sin duda se trata de un texto interesante: si se deciden a leerlo les deseo buen provecho.

José Pío Beltrán

Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas (CSIC-UPV)