

**Importancia del fuego en el desarrollo humano e influencia de elementos gastronómicos en
la sociedad y cultura**

Laura Camila Cervera Iriarte

Importancia del fuego en el desarrollo humano e influencia de elementos gastronómicos en la sociedad y cultura

Resumen

En el presente ensayo se exponen los puntos de vista relativos a la conceptualización del ser humano basados en el hecho del descubrimiento del fuego y su influencia en la biología y conducta social del hombre, en su evolución y desarrollo. Así como la influencia de elementos gastronómicos y culinarios dentro del ser humano social, cultural y económico en el desarrollo de las grandes cunas de la civilización.

Introducción

Si bien, existen factores que a lo largo de la historia influyeron en la evolución biológica en la especie de *homo* como estar erguidos, el cambio en la forma y tamaño del cráneo (y cerebro) y habilidades motrices, sin embargo, hay otros que generaron cambios en nuestras conductas en un principio individuales, luego sociales, que nos volcaron en la introducción de nuestra especie en un mundo dotado de distintas culturas, formas de vida y subsistencia. El universo de la alimentación, que inicialmente se basaba en caza y recolección, sufre un giro cuando el *Homo erectus* descubre el fuego, y este es el punto de partida para la discusión de los elementos gastronómicos y culinarios como incidentes en el paso del hombre primitivo al humano desde puntos de vista sociales, culturales y económicos.

Asimismo, derivado de este factor, el humano fue expandiendo su especie por todo el mundo y asentándose en lugares estratégicos para su desarrollo, creando las primeras civilizaciones dotadas de un lenguaje, cultura, estructuras sociales, económicas y políticas distintas todas con rasgos similares, el uso de la tierra para la subsistencia, para cultivar y comercializar o para el pancoger. Se denotan por civilizaciones, la cuna de productos como el trigo, el arroz, el café, la papa, especias, entre otros que construyeron un legado, no solo del consumo de los mismos sino de la cultura que los envuelve, partiendo de rutas comerciales (o intercambios forzados) hacia el mundo.

¿Cómo es posible que el descubrimiento del fuego fuera tan importante para la evolución humana? A diferencia de otros mamíferos, los humanos no somos capaces de digerir completamente los alimentos crudos como las carnes producto de la caza, por lo que para satisfacer las necesidades calóricas se hacía importante conseguir más cantidad de alimento y por ende más disponibilidad de tiempo para su consumo. Con la nueva fuente de energía en forma de calor, se dió paso a una nueva forma de consumo, lo “cocido”, en este momento la dieta humana da un gran salto, se descubre que, con la cocción, la comida es más fácil de masticar (por lo que el tamaño de los dientes y mandíbula disminuyen gradualmente), y por ende de digerir por los distintos sistemas, el tiempo requerido para ello se reduce sustancialmente, lo que habilita al humano a ocuparse en otras actividades (como el ocio que trajo consigo grandes descubrimientos), y finalmente y más importante, el aprovechamiento calórico. Ahora hay provisión de suficiente energía para continuar con las labores de caza, recolección, elaboración de herramientas y demás.

Richard Wrangham, en su libro “En Llamas: Cómo la cocina nos hizo humanos”, expone que el fuego fue el primer paso para ser considerados humanos. La cocción hizo posible el aprovechamiento al máximo de las calorías que aportan los alimentos que anteriormente se consumían en crudo y que tenían posiblemente una carga bacteriana importante. ¿Para qué las calorías? Como es conocido, el cuerpo humano necesita de las energías suficientes para el desarrollo adecuado de todos los sistemas que lo componen, no solo desde la gestación sino también en el crecimiento físico e intelectual. Se dice que el 20% de las calorías ingeridas las consume el cerebro para su desarrollo y funcionamiento, de este modo, no solo crece físicamente, sino que se abren las puertas al raciocinio (en el neocórtex) y a la comprensión de fenómenos del entorno, así el humano empezaría a comprender una vida en sociedad, que antes consideraba solo por supervivencia, por instinto. “Posiblemente, las mujeres adultas (el sexo más pequeño y socialmente subordinado) formaron alianzas protectoras con hombres adultos individuales, lo que llevó a un sistema de 'respeto por la posesión' entre los hombres y contribuyó a la división sexual del trabajo” (Wrangham, 1999 en Wrangham & Conklin-Britain, 2003) así, el cocinar habría

generado entonces diferencias en el comportamiento social empezando por un juego de roles que trascendería hasta la actualidad.

A partir de dicho desarrollo, se empiezan a denotar hábitos alimenticios, posteriormente, los grupos humanos inician un proceso de domesticación de especies animales para provecho de la comunidad y de asentamientos en donde las tierras fueran fértiles (factor determinado por riqueza hídrica), y la vida en sedentarismo concretaría las bases para la construcción de las primeras civilizaciones del mundo.

Cabe destacar que se puede conocer una cultura por su alimentación y cómo llevan a cabo dicho ritual. Por ejemplo, la Civilización del Valle del Indo, situada en las cercanías del río Ganges y el Indo tiene la tendencia al consumo del arroz, por lo que su territorio debe tener una característica de ser inundable para el cultivo del mismo producto, se cultivan además la caña de azúcar y legumbres como lentejas y garbanzos, que deja entrever que su dieta se basaba mayormente en alimentos vegetales, ahora, una dieta común actualmente de la India, es la vegetariana, no solo por el factor agro, sino también por su religión, en la cual la vaca es sagrada por lo que no se consume en absoluto, claro está, vegetariana con algunas excepciones como el consumo del pollo (*gallus gallus*). El Valle del Indo no solo constituye lo que hoy es India, también hace parte Paquistán y parte de Oriente Medio, donde las especias eran abundantes, actualmente características de la cocina India.

Allí mismo en la región de Eurasia, en Mesopotamia (actual Irán y Siria) el trigo era la base de su alimentación así como la cebada, el mijo y el arroz en menor medida, su territorio comprende el límite con los ríos Tigris y Eufrates. Los cultivos eran de pan y aquellos quienes poseían más poder adquisitivo se alimentaban de cangrejos, bovinos y caprinos cocidos en hornos de arcilla avivados con madera, se producía malta que se dejaba fermentar en agua para producir cerveza en grandes tinajas de arcilla.

En China, por otro lado, su base alimenticia era y sigue siendo el arroz y es conocida por sus cultivos de soya. Sin embargo, no se limitan al arroz o dietas vegetales, el consumo de todo tipo de especies animales es evidente y los choques culturales no faltan, comer roedores como ratas, insectos, perros, gatos y demás hacen de esta cultura así como otras únicas. Este tipo de constructo cultural está limitado y es criticado por otros constructos que generan algún tipo de

enlace social-emocional con una especie que hace que no sea consumible (como la vaca en el Hinduismo o el cerdo para los judíos).

En Egipto, por ejemplo, a orillas del río Nilo, la base alimenticia se basa en el trigo, el sorgo, el ajo, cebolla, habas, guisantes, lentejas y el mijo con consumo de especies de caprinos, los egipcios se caracterizaron por el uso de especias no solo en las comidas sino también en rituales de embalsamamiento.

Sin embargo, esto no se pudo haber conocido si no es por rutas comerciales de un lugar hacia el mundo, o bien la imposición de unas culturas a otras que produjo un intercambio de conocimientos favoreciendo la expansión no solo de los productos sino de la forma en la que se consumían, tiempo y espacio, por lo que no todo fue negativo en sucesos como las cruzadas y la conquista de América.

En América, las civilizaciones Mesoamericanas, amplias culturas, evidencian vestigios de asentamientos indígenas que sobreviven tenuemente en la actualidad. En la Azteca, el maíz cobra valor en la dieta, pero también en la religión (Popol Vuh) y en la economía, puesto a que los excedentes del cultivo se utilizarían con fines comerciales. Su expansión por el mundo estaría en manos de los españoles en su época de conquista.

En Perú, los Incas y el cultivo de la papa en diversas especies la hacen la cuna de este producto así como el consumo del cuy que se comparte con la región de Nariño aquí en Colombia y en Ecuador. La cultura Quechua se abastecía del río Amazonas y de los páramos de la cordillera de los Andes ya que contaba con un sistema primitivo de acueducto para la irrigación de sus tierras y la consolidación de asentamientos.

En África, aunque no hubo una civilización concreta asentada, se le adjudican productos de consumo a nivel mundial como el café de Etiopía, el plátano y la yuca, así como distintos hábitos de consumo que se difundieron en el globo a partir del movimiento de esclavos.

Finalmente, se puede concretar que la humanidad como la conocemos hoy partió desde el punto en el que se descubre el fuego y más que eso, de los usos que a este se dieron para el beneficio y evolución del homo en aspectos biológicos como conductuales, sociales y culturales. Que el movimiento de los grupos humanos con ayuda de tal fuente de energía y la posesión de terrenos aptos para su provecho, generaron el gran paso del nomadismo al sedentarismo,

generando los pilares para las grandes civilizaciones en Europa, Asia y América, lo que propició el establecimiento gradual de hábitos alimenticios que posteriormente permitirán la el conocimiento de la vida en sociedad y conjunto de tales asentamientos, dotados de conocimientos, saberes, tradiciones y hábitos que serían difundidos a nivel mundial por procesos de conquista, de comercio o de rutas exploratorias.

Esto genera que un territorio sea una mezcla de culturas, que difumina en cierto modo las líneas que nos conducen al origen de ciertos productos o técnicas.

Referencias

Corona P., Flores A., Vega F. (Julio 2018) Mesopotamia. Recuperado de https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/icea/asignatura/turismo/2018/mesopotamia.pdf

Marín, Luis (febrero-abril, 2021) Charla sobre cultura Castronómica Internacional. Comunicación personal. Recuperado de <https://teams.microsoft.com/#/school/conversations/General?threadId=19:0521aa92ff9345b29ab8a6cbb7c86de8@thread.tacv2&ctx=channel>

Wrangham, R., & Conklin-Brittain, N. (2003). Cooking as a biological trait. *Comparative Biochemistry and Physiology Part A: Molecular & Integrative Physiology*, 136(1), 35-46.

Recuperado de https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1095643303000205?casa_token=eor9VAdh4sAAAAA:oW0pu-h56W8wjDpAz7AKp9zJAaCvJO-A6guHCZRIQHPzwKrJTyna7BdZrKMTw13WJey_qXAYmSs

