

RECENSIÓN DE / REVIEW OF: Bullipedia. *Historia de la restauración gastronómica occidental, vol. 1. Paleolítico y Neolítico. Los orígenes de la cocina.* elBullifoundation, Fundación Privada, RBA Editores. Roses, 2019, 590 pp. ISBN: 9788409126323.

Jesús F. Jordá Pardo^a

El primer volumen de la Bullipedia, enciclopedia que estudia la restauración gastronómica en Occidente, está dedicado a los orígenes de la cocina durante el Paleolítico y el Neolítico, si bien dedica una gran parte a la presentación de la obra completa. Los autores explican el método Sapiens que emplearán para su desarrollo: un intento de adaptación del método científico a la cocina. El ámbito geográfico es Occidente (Europa sin Rusia y las repúblicas del Cáucaso), aunque en este tomo se incorporan África y Próximo Oriente. La exclusión de Asia no tiene mucho sentido en Prehistoria, dado que las especies humanas que ocuparon Eurasia no tuvieron en cuenta límites arbitrarios. El continente euroasiático debería estar incluido al completo. Describen las fuentes arqueológicas como básicas para conocer cómo se cocinaba antes de la escritura, pero omiten algunas relevantes como la antracología y el análisis de los cálculos dentales. Unas páginas más hubieran evitado esos olvidos.

El capítulo 1 recorre desde el origen de la vida hasta la aparición del género *Homo*. El capítulo 2 se ocupa del Paleolítico dividido por la ausencia de fuego (PSF) (2,5-400 ka BP) o su presencia (PCF) (400-12 ka BP) y, con un poco más de detalle, en antes de *Homo sapiens* (*Hs*), con alimentación sin cocina (4-2,5 Ma BP), o con cocina sin fuego (2,5-1 Ma BP) y con el (1 Ma-300 ka BP). A su vez desde *Hs* distinguen una alimentación cocinada con fuego y sin cerámica (300-8,8 ka BP) y con uno y otra (8,8-5,5 ka BP). Mencionan el Cuaternario, cuyo límite sitúan erradamente en 1,8 Ma.

El capítulo 3 entra en materia y analiza la cocina en el PSF y en el PCF. Llamen alimentación sin cocina a la propia de los australopitecos, sin herramientas ni técnicas de preparación y elaboración de los alimentos que ingieren. Es una comida fría basada en la necesidad de alimento para la supervivencia.

La cocina del PSF es la propia de *H. habilis* (*Hh*) y *H. erectus* (*He*) en los territorios africanos y euroasiá-

ticos (salvo Rusia y Cáucaso) en la que, a diferencia de la de los australopitecos, ejecutan por primera vez elaboraciones culinarias basadas en el empleo de la mano, la herramienta y la técnica sobre los alimentos. Además del consumo del agua natural, lanzan la suposición no comprobada de que se obtuvieran los primeros jugos e infusiones frías. A la pregunta ¿cuándo comían?, la respuesta es incierta. En la “carta”, a modo de tentativa ofrecen 5 especies vegetales, 5 de mamíferos, 2 de reptiles y 3 de moluscos, aunque no se conocen evidencias de que *Hh* y *He* consumieran ostras, almejas y mejillones. Más adelante amplían el espectro alimentario cárnico de *Hh* a 6 especies de bóvidos, 7 especies de otros grandes mamíferos, 2 especies de caballos, 1 de suidos, 1 de peces y 2 de reptiles, mientras que el de *He* estaría formado por lepóridos, cérvidos, equinos, porcinos, bóvidos y otros mamíferos hasta un número de 26 especies. Como conservación, apuntan el congelado sin precisar latitudes y altitudes. Consideran a los procesos naturales de degradación, como las modificaciones químicas y las microbiológicas, los primeros procesos de elaboración: la carroña sería uno de los “platos” habituales de estas especies. ¿Quién elaboraba los alimentos?, su respuesta es triple: un actor crea, prepara y consume lo elaborado, un actor lo crea y otro lo prepara y consume y, finalmente, un tercer actor consume lo elaborado, creado y preparado por otros dos. Con el estado actual de las investigaciones no hay respuesta a esta pregunta, aunque está claro que la elaboración de la carroña corre a cargo de los procesos naturales. Citan 5 herramientas culinarias: huesos rotos sin tallar, bifaces, cantos unifaciales, lascas y martillos.

El dominio del fuego (PCF) inicia un nuevo sistema culinario que posibilita comer (y beber) caliente, toda una revolución en el proceso de ingesta de alimentos. Para *He*, *H. neanderthalensis* (*Hn*) y *H. sapiens*, el fuego ejercerá un efecto socializador. También dos reacciones químicas cambiarán su paladar: la reacción

^a Departamento de Prehistoria y Arqueología. Universidad Nacional de Educación a Distancia - UNED. Senda del Rey 7. Ciudad Universitaria. E-28040 Madrid. Correo e.: jjorda@geo.uned.es <https://orcid.org/0000-0002-3937-9199>

de Maillard, producida durante el asado, formadora de compuestos que dan a los alimentos un sabor especial muy apreciado; y la caramelización, por la que los alimentos con azúcares, al calentarse, cambian de color e incrementan su dulzor. Ambas serán clave en la cocina desde entonces a la actualidad. El asado alarga la tarea de cocinar al incorporar acciones intermedias entre el producto animal o vegetal y el resultado final: son las técnicas de preparación previas a calentar los alimentos de forma directa o bien sobre soportes de madera o piedra. La aparición generalizada en yacimientos paleolíticos de restos de huesos, conchas y vegetales quemados es indicativa del uso del asado. También alarga el tiempo de cocinar la cocción para la que asumen la creación de recipientes orgánicos –no encontrados en el registro arqueológico– donde se colocarían los alimentos con agua, que se llevaría a ebullición introduciendo cantos calentados al fuego –sí constatados–. Ello permitiría la obtención de elaboraciones calientes y nutritivas y de la grasa de la médula ósea que se podría conservar una vez solidificada. Para el método Sapiens, cocinar no consiste en aplicar calor a un producto para provocar su transformación; cocinar es usar una serie de técnicas culinarias sobre los productos, ya sea en frío o en caliente. En este sentido crudo y cocinado no son contrarios. Los autores utilizan el neologismo “incruado” para referirse a elaboraciones que modifican los alimentos sin someterlos al fuego. Esto da pie a considerar las técnicas de cocinado y conserva sin calor: ahumado (constatado), marinado, salado, liofilizado (dudosas) y congelado (con evidencias en Europa oriental). En las bebidas, consideran la infusión, la fermentación y el desangrado. Entre el menaje están los útiles líticos (denticulados, puntas hoja de laurel, cuchillos de dorso) y los óseos (punzones), que quizá sean las evidencias más conspicuas de los utensilios de cocina paleolítica, así como los hogares, que son las pruebas materiales del uso del fuego. En la “carta” de *Hn* y *Hs* destacan el agua –como bebida y medio de cocción–, los vegetales y los animales, e incluso los propios humanos que podrían ser canibalizados en determinadas circunstancias. *Hn* consumiría un amplio elenco de especies herbáceas, un par de arbóreas y una arbustiva, junto con varias especies de aves, de mamíferos y de reptiles, con mayor diversidad en la franja mediterránea que en los hábitats del norte. *Hs* amplía la diversidad, incorporando las aves migratorias y los moluscos e incrementando las hierbas. No incluyen a piñones, crustáceos, equinodermos, peces, conejos y mamíferos marinos, presentes en los yacimientos de Iberia. Esa cocina usa técnicas culinarias básicas que conllevan una reproducción de los procesos culinarios al igual que ocurre con los tecnológicos o los de captación de alimentos. La cocina y la ingesta se presume que sucedían alrededor del fuego, en un momento

dependiente de las estaciones y de las tareas diarias. Según los autores, ahora empiezan a diferenciarse los lugares de caza y procesado de los animales de los de consumo; también empieza a intuirse una dualidad entre preparadores y consumidores de alimentos. Una pregunta sin resolver es quién ejecutaba esa primera cocina.

El capítulo 4 aborda las claves históricas más relevantes del Neolítico, periodo protagonizado en la alimentación por la aparición de la cerámica, la domesticación de los cereales y de los mamíferos, el desarrollo de las primeras cocinas individualizadas y la socialización –celebración de banquetes–, que serán hitos gastronómicos de largo alcance. El capítulo 5 dedicado a la cocina, comida y bebida en el Neolítico comienza con una afirmación: “la cocina casi como la entendemos hoy”. Desde este momento las tareas culinarias tendrán un espacio concreto, la cocina, dentro de la casa o lugar de hábitat, y los alimentos un espacio que permita su conservación, la despensa. Dividen este periodo en Neolítico sin cerámica en Próximo Oriente (NSC) (12-8,8 ka BP) y Neolítico con cerámica (NCC) (8,8-5,5 ka BP).

Los principales logros culinarios del NSC son la aparición de molinos y morteros para triturar cereales y vegetales blandos, que se pueden degustar tal cual, añadiendo agua, como sopa o gachas frías o calientes, o amasadas, para tras un proceso de horneado ingerirse en forma seca. Es el origen del pan y sus derivados. Las bebidas se sofistican. Además del agua se degustarán jugos de frutas, infusiones de hierbas y bebidas alcohólicas producidas por fermentación, como la cerveza y el hidromiel. Las preparaciones y elaboraciones culinarias aumentan, destacando la molienda, el majado, el amasado, la maceración y la fermentación de vegetales. El sacrificio de animales domésticos introduce una nueva tarea antes resuelta con la caza. Todos estos productos, cárnicos y vegetales, se someten al fuego mediante hornos o parrillas de piedra. Se comienza a “comer en casa” y tienen lugar los primeros banquetes comunitarios. ¿Quiénes cocinaban?, a partir de paralelos etnográficos actuales los autores suponen, con muchas reservas, que serían las mujeres, algo discutido actualmente. Las herramientas de consumo y degustación se incrementan, con nuevos elementos de piedra (cuencos, bandejas), hueso y concha (cucharas), fibras vegetales (cestas, bandejas) y madera (cucharas, cucharones, palas, removedores, cuencos). Para los autores, se inicia la selección artificial de alimentos, lo que redujo su biodiversidad, si bien el consumo de productos no elaborados naturales no desaparece. La “carta” se amplía con una gran variedad de hierbas, gramíneas y legumbres, frutos de arbustos y de árboles e incluso macroalgas y hongos, numerosas especies de peces y de moluscos marinos y terrestres, algunas

de crustáceos, varias de aves y de mamíferos salvajes y, lógicamente, los mamíferos domésticos. Aparece la sal como condimento. Para los autores, la cocina en el NSC supone el inicio de las despensas y de la ingesta hedonística (banquetes), que presupone una incipiente actitud gastronómica.

Abordan el NCC planteando los grandes cambios que la cerámica supone para la alimentación y la cocina. Se constituye como recipiente fundamental para el almacenamiento y la conservación de alimentos sólidos y, sobre todo, de las bebidas, siendo uno de los elementos fundamentales para la producción de vino tras la domesticación de la vid. Además, es la herramienta intermediaria entre el fuego y los alimentos y el soporte para la presentación e ingesta de las elaboraciones. Las técnicas de preparación y elaboración se incrementan, estando ya presentes la mayoría de las utilizadas en la cocina tradicional actual. El NCC implica novedades en la cocina: variadas formas cerámicas, nuevas técnicas culinarias, mejora de los hornos, multiplicación de los productos preelaborados, separación entre procesos y aumento de la complejidad de las elaboraciones culinarias y de conservación. La cerámica constituye la base del menaje de cocina como son ollas, cazuelas, bandejas, cuencos y queseras. Para la degustación se emplean cuencos junto con platos, tazas, copas y vasos, y en el servicio cobran relevancia jarras para las bebidas y bandejas para las elaboraciones, además de los propios recipientes de cocina, cucharas y cucha-

rones. Las despensas también se dotan de elementos cerámicos abiertos y cerrados para el almacenaje y cobran relevancia los silos. En la cesta de la compra, se usarán productos no elaborados abióticos (agua, sal) y bióticos (plantas y animales silvestres y domésticos). Es el comienzo de los productos elaborados intercambiables, como panes y quesos, pero también de bebidas fermentadas y alimentos proteínicos en conserva.

Finaliza la obra con unas reflexiones, que repasan todo lo visto en las cuatro fases culinarias en las que dividen la Prehistoria. Sigue un índice analítico, un listado bibliográfico –sin numerosas publicaciones dedicadas a la captación y consumo de alimentos en el Paleolítico y Neolítico de Iberia–, los créditos de las fotografías y un apartado de agradecimientos.

El libro, de gran formato, está muy bien presentado, con numerosas fotografías, esquemas, gráficos y cuadros, algunos de difícil lectura. Escrito en un estilo muy coloquial, a veces tiene anglicismos y catalanismos con correlato en castellano e incluso algunos neologismos, que yo mismo he usado en este texto. Estamos ante un volumen, preludio de otros siete, que estudia los orígenes de la cocina desde una óptica analítica y metodología propia, el método Sapiens, desarrollado por la Bullifoundation y la Bullipedia, que, aunque se basa en la información arqueológica disponible, es altamente intuitivo y especulativo en numerosos aspectos. Como lector interesado en el tema, espero con impaciencia la aparición de los restantes volúmenes.