

UNA RAZA DE COCINEROS

Un paso importante en el camino hasta la cumbre fue la domesticación del fuego. Algunas especies humanas pudieron haber hecho uso ocasional del fuego muy pronto, hace 800.000 años. Hace unos 300.000 años, Homo erectus, los neandertales y Homo sapiens usaban el fuego

de manera cotidiana. Ahora los humanos tenían una fuente fiable de luz y calor, y un arma mortífera contra los leones que rondaban a la busca de presas. No mucho después, los humanos

pudieron haber empezado deliberadamente a incendiar sus inmediaciones. Un fuego cuidadosamente controlado podía convertir espesuras intransitables e improductivas en praderas

prístinas con abundante caza. Además, una vez que el fuego se extinguía, los emprendedores de

la Edad de Piedra podían caminar entre los restos humeantes y recolectar animales, nueces y tubérculos quemados.

Pero lo mejor que hizo el fuego fue cocinar. Alimentos que los humanos no pueden digerir en su forma natural (como el trigo, el arroz y las patatas) se convirtieron en elementos esenciales de nuestra dieta gracias a la cocción. El fuego no solo cambió la química de los alimentos, cambió asimismo su biología. La cocción mataba gérmenes y parásitos que infestaban los alimentos. A los humanos también les resultaba más fácil masticar y digerir antiguos platos favoritos como frutas, nueces, insectos y carroña si estaban cocinados. Mientras que los chimpancés invierten cinco horas diarias en masticar alimentos crudos, una única hora basta para la gente que come alimentos cocinados.

El advenimiento de la cocción permitió que los humanos comieran más tipos de alimentos, que dedicaran menos tiempo a comer, y que se las ingeniaran con dientes más pequeños y un intestino más corto. Algunos expertos creen que hay una relación directa entre el advenimiento

de la cocción, el acortamiento del tracto intestinal humano y el crecimiento del cerebro humano.

Puesto que tanto un intestino largo como un cerebro grande son extraordinarios consumidores

de energía, es difícil tener ambas cosas. Al acortar el intestino y reducir su consumo de energía,

la cocción abrió accidentalmente el camino para el enorme cerebro de neandertales y sapiens.¹

El fuego abrió también la primera brecha importante entre el hombre y los demás animales.

El poder de casi todos los animales depende de su cuerpo: la fuerza de sus músculos, el tamaño

de sus dientes, la envergadura de sus alas. Aunque pueden domeñar vientos y corrientes, son incapaces de controlar estas fuerzas naturales, y siempre están limitados por su diseño físico.

Las águilas, por ejemplo, identifican las columnas de corrientes térmicas que se elevan del suelo, extienden sus alas gigantescas y permiten que el aire caliente las eleve hacia arriba. Pero

las águilas no pueden controlar la localización de las columnas, y su capacidad de carga máxima

es estrictamente proporcional a su envergadura alar.

Cuando los humanos domesticaron el fuego, consiguieron el control de una fuerza obediente y potencialmente ilimitada. A diferencia de las águilas, los humanos podían elegir cuándo y dónde prender una llama, y fueron capaces de explotar el fuego para gran número de tareas. Y más importante todavía, el poder del fuego no estaba limitado por la forma, la estructura o la fuerza del cuerpo humano. Una única mujer con un pedernal o con una tea podía quemar todo un bosque en cuestión de horas. La domesticación del fuego fue una señal de lo que habría de venir.