

Rob Dunn y Mónica Sánchez

DELICIOSO

LA EVOLUCIÓN DEL SABOR Y CÓMO NOS HIZO HUMANOS

Traducción de Dulcinea Otero-Piñeiro

Alianza Editorial

Título original: *Delicious. The Evolution of Flavor and How It Made Us Human*

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.



Copyright © 2021 by Rob Dunn
© de la traducción: Dulcinea Otero-Piñeiro, 2022
© Alianza Editorial, S. A., Madrid, 2022
Calle Juan Ignacio Luca de Tena, 15; 28027 Madrid
www.alianzaeditorial.es
ISBN: 978-84-1362-935-3
Depósito Legal: M. 15.369-2022
Printed in Spain

SI QUIERE RECIBIR INFORMACIÓN PERIÓDICA SOBRE LAS NOVEDADES DE ALIANZA EDITORIAL, ENVÍE UN CORREO ELECTRÓNICO A LA DIRECCIÓN:

alianzaeditorial@anaya.es

¿Por qué comemos?

Para perseguir el sabor de las cosas.

—HSIANG JU LIN Y TSUIFENG LIN^[1]

N. del E.: A lo largo del libro se emplea un sistema mixto de llamadas. Las llamadas entre corchetes, como la que se incluye en esta página, remiten a las referencias bibliográficas que se recogen al final. Las llamadas, que no llevan corchetes son notas que complementan; desarrollan y completan ciertos aspectos del texto, y también se recogen al final, en el apartado «Notas».

ÍNDICE

Prólogo: Gastronomía ecoevolutiva	11
1. A pedir de boca.....	23
2. En pos del sabor	51
3. Un sabor de narices.....	85
4. La extinción culinaria	115
5. Los frutos prohibidos.....	155
6. Sobre el origen de las especias	173
7. Caballo al queso y cerveza ácida.....	203
8. El arte de elaborar queso	235
9. Sentarnos a la mesa nos hace humanos.....	259
Notas	271
Referencias	307
Créditos de las ilustraciones.....	323

PRÓLOGO

Gastronomía ecoevolutiva

El afán de sabor del ser humano ha sido una fuerza de la historia apenas reconocida ni estudiada.

—ERIC SCHLOSSER, *Fast Food Nation*

Hace unos años nos topamos con una serie de estructuras abandonadas en un sendero que discurre por la cima de nuestra isla croata favorita. Más tarde vimos con claridad que habían sido corrales de piedra para guardar ovejas. Eran construcciones circulares e inmensas, y entre ellas encontramos también los restos de lo que parecía haber sido una vivienda familiar. Aquellas ruinas bien podían tener miles de años. La isla había estado habitada desde tiempos remotos por pastores ilirios. Dicen que aquellos pastores sirvieron de inspiración para los cíclopes que aparecen en la *Odisea* de Homero. Dormían en casas o cuevas de piedra, y su vida dependía de las ovejas, de su leche, de su carne y hasta de su lana. Las estructuras que descubrimos podían ser ilirias. Pero también podían ser mucho más recientes. La isla es un lugar en el que construcciones muy antiguas y otras más nuevas se confunden con facilidad de un modo no siempre descifrable. Había-

mos llegado hasta aquellas formaciones después de visitar, más temprano aquel mismo día, una cueva situada más abajo en la isla donde habían vivido cazadores-recolectores unos doce mil años atrás. Y habíamos arribado a la isla después de visitar una cueva en el continente otrora habitada por neandertales y humanos antiguos (fueron un par de días estupendos). En cada uno de estos lugares nos detuvimos a contemplar junto a nuestros dos hijos los paisajes en los que habían residido aquellos pueblos. Al hacerlo, también comimos. En el paisaje ciclópeo, por ejemplo, picamos un poco de pan con higos frescos en conserva y tomamos unos sorbos de un vino plavac mali hecho en casa por una de nuestras amistades. En aquellos momentos nos preguntamos en qué pensarían aquellos pueblos antiguos al mirar los paisajes que ahora contemplábamos nosotros. Es fácil imaginar que algunas de las cosas que nosotros encontramos bellas también lo serían para ellos. Pero empezamos a plantearnos algo más. Mientras degustábamos la comida, empezamos a preguntarnos cuáles serían los sabores de los pueblos antiguos. ¿Tendrían, por ejemplo, un queso favorito los pastores ciclópeos? ¿Habría algunas bayas preferidas por los cazadores-recolectores del Paleolítico? ¿Cuánto estaría dispuesto a alejarse un neandertal para ir en busca de las presas más sabrosas? Eran preguntas divertidas. Al final de un día fabuloso de exploración, era fácil perderse en ellas.

Después empezamos a leer más sobre las dietas de los pueblos paleolíticos y otros más recientes, sobre sus gustos y sus placeres. Durante el proceso reparamos en que, aunque se suelen estudiar y debatir las dietas de los pueblos pasados, casi nunca se habla de ellas tal como haríamos sobre nuestras propias comidas. En la actualidad, las comidas, en los días buenos, persiguen el placer. Las de los antiguos guardaban

relación, por supuesto, con la supervivencia. Al abordar el pasado, los científicos y otros estudiosos habían dejado fuera de la comida el placer y la exquisitez¹.

Uno de nosotros (Rob) es especialista en ecología y biología evolutiva, y la otra (Mónica) es antropóloga. Supusimos que alguna de nuestras especialidades habría considerado la relevancia de los sabores deliciosos en las decisiones que tomaban nuestros ancestros. Pero ninguna lo había hecho. En biología evolutiva se habla sobre las decisiones óptimas de los animales, sin mencionar de qué manera las toman. Históricamente, se ha dado por hecho a menudo que los animales son algo así como robots capaces de sopesar el entorno a la perfección y de reaccionar en consecuencia. Lo mismo sucede con el subgrupo de disciplinas centradas en el estudio de los cazadores-recolectores humanos. Si se rastrean artículos científicos con los términos «búsqueda óptima de alimentos y cazadores-recolectores» se encuentran textos para leer durante horas. Pero si se rastrean artículos con las entradas «búsqueda óptima de alimentos», «cazadores-recolectores» y «sabor», la oferta se vuelve escasa y un tanto insólita. Por otra parte, los especialistas en antropología cultural han tendido a centrarse en el poder impredecible de la cultura. «La cultura puede llevar a alguien a fermentar un tiburón o a comer hormigas. No esperes explicar por qué», o eso parecía sugerir la bibliografía. Sin embargo, durante nuestros viajes por el mundo y los encuentros que hemos mantenido con personas de diversas culturas, comprobamos que casi todas ellas hablan de la comida y el sabor, y sobre lo que es y no es delicioso. Esto sucedía tanto en una vivienda de paja en la Amazonia boliviana como en un palacio de Portugal.

Con el tiempo se fue reforzando nuestra sensación de que habíamos dado por casualidad con la rompedora idea de

que los seres humanos y otras especies animales optan por comer cosas deliciosas cuando pueden elegir. Incluso mientras escribimos esto nos sorprende que esta idea pueda ser novedosa y, menos aún, rompedora, y sin embargo hasta ahora se ha ignorado... casi por completo.

Aparte de la ecología, la biología evolutiva y la antropología, contamos con la disciplina de la gastronomía. La gastronomía comenzó con un libro titulado *Physiologie du goût*, publicado por el gastrónomo francés Jean Anthelme Brillat-Savarin en 1825^[2]. Brillat-Savarin ejerció como jurista, alcalde y, más tarde, como consejero del tribunal francés de casación, pero la historia lo recuerda por su capacidad para reflexionar y escribir sobre la comida y el placer de comer. El título del libro se tradujo como *Fisiología del gusto*, pero la obra no se centraba exclusivamente en la fisiología ni en el sentido del gusto. El gusto hace referencia en la actualidad a las sensaciones que percibimos a través de las papilas gustativas de la lengua. Pero Brillat-Savarin no se refería en su título a ese gusto, sino a lo que cabría denominar *sabor*, es decir, la suma total de la experiencia sensorial de comer, lo que incluye las percepciones de las papilas gustativas, el aroma, la textura en boca y mucho más. El libro podría haberse titulado, por tanto, *La historia, filosofía y biología del sabor y del placer de comer*².

Los alimentos que resultan placenteros son deliciosos; que algo sea delicioso equivale a que tenga sabores buenísimos, sabores placenteros, sabores sensuales, incluso sabores voluptuosos³. En la época en que Brillat-Savarin publicó su obra, el estudio de lo delicioso era tarea de panaderos, cerveceros, vinateros, queseros, cocineros, chefs, *gourmets* y gastrónomos. Para los filósofos y científicos, la boca era como el agua estancada, demasiado ordinaria y vulgar —nada más

que dientes, saliva y lengua— para tomarla en serio. Brillat-Savarin la abordó con seriedad. Napoleón había sido de puesto diez años antes. Francia se estaba reinventando. Era una época para lanzar grandes afirmaciones sobre el mundo. Como sibarita que era, Brillat-Savarin emitiría tales afirmaciones desde la perspectiva del placer en general y de lo delicioso en particular. Él aunó el saber de los chefs con lo que empezaba a conocer la ciencia y con ideas propias, en ocasiones visionarias. Creó un libro hermoso y rompedor, pero también grotesco y peculiar (incluye, por ejemplo, una lista de los dichos favoritos de Brillat-Savarin, como «una comida sin queso es como una mujer hermosa a la que le falte un ojo»). A pesar de sus peculiaridades, o tal vez en parte debido a ellas, el libro presentaba las hipótesis y preguntas que acabarían precipitando miles de descubrimientos y reflexiones. Fue una de las semillas en torno a la cual se arremolinaron las ciencias gastronómicas.

Los libros de gastronomía que siguieron la larga estela de Brillat-Savarin tuvieron en cuenta conocimientos de química, física, psicología y, en tiempos más recientes, neurobiología. Richard Stevenson escribió *The Psychology of Flavour*, un tratado sobre la confluencia del subconsciente, la mente consciente y la comida^[3]. Gordon Shepherd escribió *Neurogastronomy*, que también podría haberse titulado «La neurobiología del sabor»; y, más tarde, *Neuroenology* (la neurobiología del sabor del vino)^[4]. Charles Spence escribió *Gastrofísica*, o la física del sabor; y Ole Mouritsen y Klavs Styrbæk escribieron *Mouthfeel* (una consideración más completa de la física del sabor)^[5]. Pero no había ningún libro que abordara de forma directa la evolución de la gastronomía o del sabor a la luz de la evolución humana, la ecología y la historia. Nosotros decidimos escribir ese libro. Y confiamos en que este sea ese libro.

En las páginas que siguen nos basamos en conocimientos de disciplinas como la ecología humana, la antropología, la ecología y la evolución, junto con los de la física, la química, la neurobiología y la psicología, para descifrar el sabor, su evolución y sus consecuencias. Combinamos lo que se sabe ahora en el mundo culinario sobre la experiencia de comer, lo que se sabe en el ámbito de la ecología sobre las necesidades de los animales (en particular del animal humano) y lo que se sabe en biología evolutiva sobre cómo se han desarrollado los sentidos. En algunos casos planteamos hipótesis nuevas, pero con mucha más frecuencia nos limitamos a relacionar ideas que aún no están bien conectadas. Con ello exponemos una versión de la evolución y de la historia que coloca el placer y la comida en el lugar que merecen ocupar dentro de nuestra tragedia: justo en el centro. Con este libro esperamos informar al público lector, pero también ofrecerle ideas prácticas para entender mejor toda la comida que hay en nuestras cocinas y por qué es deliciosa (y a veces no).

En su mayor parte, nuestro libro discurre siguiendo un orden cronológico. En el capítulo 1 comenzamos con una consideración sobre la relevancia que han tenido los receptores gustativos en los últimos cientos de millones de años para guiar a los animales hacia sus necesidades y apartarlos de los peligros. También abordamos cómo emergieron las diferencias en los receptores del sabor en distintas especies de vertebrados. El colibrí saborea un mundo diferente al del delfín o el perro. La evolución de los receptores gustativos ha guiado a los animales hacia sus necesidades cambiantes a través de lo delicioso.

Durante la mayor parte de la historia evolutiva del ser humano, nuestros antepasados intervinieron poco en los ali-

mentos que encontraban a su alrededor. Sin embargo, las cosas cambiaron en cuanto nuestros ancestros empezaron a inventar herramientas, hace unos seis millones de años. La idea que tenemos de este periodo de nuestra prehistoria evolutiva es difusa, pero los chimpancés actuales ofrecen una lente con la que observar cómo pudo ser. Los chimpancés utilizan herramientas para conseguir alimentos a los que no tendrían acceso sin ellas; con eso crean gastronomía. Cada comunidad de chimpancés tiene una gastronomía distinta y, en términos más generales, diferentes tradiciones culinarias. Pero todas sus gastronomías comparten la inclusión de alimentos que son más dulces, más sabrosos o más agradables de comer que los que se pueden conseguir con facilidad. En ocasiones, esos alimentos son esenciales para la supervivencia. Pero con la misma frecuencia parecen ser meros aperitivos bastante irrelevantes, aunque placenteros. Es probable que la vida que llevaban nuestros antepasados simios seis millones de años atrás fuera similar, y que el sabor y las tradiciones culinarias resultaran cruciales para el desarrollo de las herramientas que conllevaron unos cambios evolutivos trascendentales. En el capítulo 2 planteamos la posibilidad de que la razón más inmediata de varios cambios evolutivos esenciales en nuestros antepasados radicara en que descubrieron la forma de usar herramientas para buscar, localizar y comer alimentos más apetecibles. Los nutrientes y la energía que aportaron estos alimentos acabaron alterando la senda evolutiva de nuestros antepasados, pero ante todo esta transición estuvo vinculada al gusto y otros elementos del sabor. En el capítulo 3 analizamos cómo influyeron los cambios evolutivos en el cráneo de los primates, en general, y de los humanos, en particular, para que los aromas percibidos en la boca (como parte del sabor) tuvieran mayor relevancia que antes.

A medida que nuestros ancestros tomaron conciencia del sabor, inventaron herramientas nuevas y desarrollaron cerebros más grandes y culturas más complejas, también comenzaron a cazar más. Así fue como mataron en exceso algunas especies. En Europa, los neandertales, y más tarde el *Homo sapiens*, y este último por sí solo en América, así como en Australia y en casi todas las islas del planeta, favorecieron la extinción de centenares de los animales más grandes e insólitos de la Tierra. Los búhos de metro y medio de altura desaparecieron, al igual que el elefante enano, los perezosos gigantes, los canguros depredadores y muchos cientos de otras especies. La bibliografía que estudia la relevancia de la caza humana en estas extinciones es voluminosa (en ella se discute si fue la única causa, la principal o una menor). Pero casi ningún estudio contempla si el sabor influyó en las especies que comían nuestros antepasados. En el capítulo 4 nos centramos en los cazadores-recolectores clovis de América para argumentar que el sabor fue relevante en la elección de qué animales cazar. La mayoría de las especies de las presas preferidas por los cazadores clovis se ha extinguido, y es probable que muchas de ellas fueran deliciosas.

Una de las consecuencias de la pérdida de muchas de las especies preferidas por los antiguos cazadores-recolectores es que ya no están disponibles para nosotros. Parece ser que las manitas de mamut eran especialmente deliciosas, y, bueno, no tendremos oportunidad de probarlas. Pero otra consecuencia guarda relación con ciertos frutos (capítulo 5), aunque nos sorprenda. Los frutos evolucionaron para gustar a los animales, pero los frutos que más disfrutamos, o al menos muchos de ellos, no evolucionaron para gustarnos a nosotros, sino para recrear el paladar de especies ya extintas. Tras la fruta, pasamos a considerar de qué manera ayudó el sabor a

nuestros antepasados cuando empezaron a utilizar especias (capítulo 6) y, más tarde, a fermentar carne, frutos y cereales (capítulo 7). Creemos que los ojos y los oídos nos sirven para guiarnos, pero, en lo que respecta a las especias y la fermentación, elegimos con la nariz y la boca. Fueron la nariz y la boca las que propiciaron el comercio de las especias, y también fueron ellas las que nos permitieron aprender a elaborar (y a apreciar) cervezas, vinos y malolientes pescados fermentados.

En algunos momentos de la historia y la prehistoria, los seres humanos optamos por elaborar comidas que eran atractivas sobre todo para el sentido del gusto. En otros instantes, elaboramos comidas para deleitar el paladar pero también otros elementos del sabor, como la textura en boca, el aroma y otros. Entre estos alimentos se cuentan los apestosos tofus que encontramos en gran parte de Asia, los *curris* de India y los quesos de corteza lavada de Europa. En el capítulo 8 intentamos desentrañar por qué los seres humanos se decidieron en determinados momentos a preparar comidas complejas y muy elaboradas cuando otros tipos de alimentos serían más fáciles de cocinar (e igual de nutritivos). Creemos que parte de la respuesta radica en el sabor, y así lo argumentamos dentro del contexto específico de un grupo de monjes cuyos trabajos (y deleites) transformaron la alimentación de Europa. Por último, en el capítulo 9 concluimos el libro considerando esas situaciones en las que nos reunimos para ofrecer a otros nuestra comida, para disfrutar de ella y de la compañía de los demás, ya sea en torno a un fuego o en celebraciones festivas. Durante estas reflexiones imaginamos un futuro nuevo para el estudio del sabor, uno en el que todas las personas implicadas científicos, chefs, agricultores, escritores y pastores por igual, se sienten alrededor de una misma mesa, partiendo pan o cortando apestoso tofu, según sea el caso.

En resumen: la historia evolutiva de los seres humanos es la historia del sabor y de lo delicioso, y la historia del sabor y lo delicioso guarda relación con la física, la química, la neurociencia, la psicología, la agricultura, el arte, la ecología y la evolución. De la recopilación de las distintas historias del sabor y de su evolución y sus consecuencias emergen conocimientos nuevos sobre nuestra alimentación cotidiana.

En general, ambos narramos todas estas historias juntos. A lo largo de los últimos veinte años hemos compartido muchas experiencias y conversaciones culinarias. Pero a veces solo Rob estuvo presente en una comida o acontecimiento concretos. En esos casos nos referimos a él en tercera persona (Rob...). Aun así, la mayor parte del tiempo hemos estado juntos en esto. Hemos aburrido a nuestros hijos con el tema (y algunas veces hemos despertado su interés: ambos han leído el libro de principio a fin). Hemos visitado un mercado detrás de otro, hemos celebrado una reunión tras otra y hemos probado una comida y una bebida tras otra comida y otra bebida. De modo que este libro es una creación conjunta de ambos: Rob Dunn y Mónica Sánchez. Aquí y allá se oye la voz de uno de los dos un poco más que la del otro (si el texto tiene gracia, es Mónica quien habla. Si parece que podría tener gracia, pero no lo consigue, entonces es Rob).

No hemos llegado solos a las ideas que exponemos en este libro. Cuando empezamos a describir los elementos del sabor, enseguida reparamos en que no lo estábamos haciendo con la sofisticación que tendría un gastrónomo como Brillat-Savarin. Es más, durante las conversaciones que hemos mantenido sobre este libro también reparamos en que parte del enorme disfrute que proporciona pensar en la comida de esta forma novedosa se debe al hecho de compartir las ideas, la charla y las viandas con personas que tienen opiniones diferentes. Esto nos resultó es-

pecialmente divertido en aquellas ocasiones en que tuvimos la oportunidad de pasar tiempo con personas que se ganan la vida con la comida. Rob colaboró con Anne Madden, experta en la biología de las levaduras, y con una docena de panaderos de Bélgica para desentrañar cómo influye la forma de vida de cada panadero en el sabor de los panes que elaboran. Ambos acompañamos a un truficultor y su perro para recolectar trufas. Visitamos los entresijos de una destilería de Dinamarca donde conocimos a un cervecero que quiso pasar la tarde hablando de la historia natural de las abejas y los usos que hacen estos animales de la fermentación. Viajamos hasta una bodega milenaria del este de Hungría para grabar un documental, y acabamos perdiéndonos en conversaciones sobre los hongos que crecen en su interior. Durante estas experiencias y muchas más, la riqueza de las conversaciones nos aclaró ideas, mejoró las comidas que compartimos y, francamente, nos dejó una sensación de felicidad y satisfacción.

A lo largo del libro vamos nombrando a las numerosas personas que han colaborado en este proyecto. En algunos pasajes mencionamos por su nombre a nuestros acompañantes en determinadas comidas. Pero cuando no lo hacemos, figuran en las notas finales de cada capítulo. Estas personas han sido como un banco de pruebas para nuestras ideas. Han intervenido una y otra vez para decir: «Ah, pero ¿no sabes que los frutos que comen los chimpancés saben a nueces con cierto toque a tomillo?», o «El *dashi* huele a algas, que es el olor del mar». O, a veces, cuando nuestras propuestas se apartaban en exceso de lo que éramos capaces de expresar de un modo inteligible, simplemente: «¡Tonterías!». Como resultado, este libro se parece más a una cena festiva en la que somos los anfitriones que a la creación singular de un científico de campo o de un artista frente a un bloque de arcilla. La voz del

libro es nuestra, pero las ideas que contiene han salido de los invitados que hemos tenido, acompañantes a los que estamos muy agradecidos por haber compartido con nosotros el placer de las ideas y de la comida.



Figura P.1. Parte superior de algunos muros ciclópeos de un corral y, al fondo, otras estructuras antiguas en la cima de una isla de la región dalmata de Croacia.

CAPÍTULO 1

A PEDIR DE BOCA

Dime lo que comes y te diré qué eres.

*El gusto parece tener dos usos principales:
1. Nos invita, a través del placer, a reparar
las continuas pérdidas que sufrimos por la
acción de la vida. 2. Nos ayuda a elegir,
entre las distintas sustancias que ofrece la
naturaleza, aquellas que son adecuadas
para servirnos de alimento.*

—JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN,
Fisiología del gusto

La naturaleza de lo agradable y lo desagradable ha preocupado a los seres humanos desde que los primeros filósofos del paleolítico se sentaron alrededor de un fuego a asar carne y conversar. ¿Qué cuestiones habrían de ser más esenciales que preguntarse por qué experimentamos placer o disgusto, o cuándo y por qué debemos permitirnos disfrutar del contento o someternos al descontento? En el siglo I a.e.c., el poeta romano Lucrecio brindó una respuesta. Él sostenía que el mundo es material y se compone de átomos y nada más que átomos. Los átomos conforman la Luna, el cercado y el gato sobre el cercado. También conforman el ratón sobre el que está a punto de abalanzarse el gato. Al morir el ratón, sus átomos pueden redistribuirse por el cuerpo del gato, pero seguirán existiendo¹. En un mundo así, el placer era el mecanismo del cuerpo para

satisfacer sus necesidades materiales. El placer guía al gato hasta el ratón. El placer era algo natural; el disgusto también. Para Lucrecio, el hecho de que los placeres y los malestares fueran algo natural no era un llamamiento para entregarse al hedonismo. Pero sí implicaba que la buena vida podía consistir en disfrutar de los placeres y evitar los malestares. Lucrecio reunió sus ideas en un conmovedor poema titulado *De rerum natura*, que suele traducirse como *Sobre la naturaleza de las cosas* o *Sobre la naturaleza del universo*. El poema sirvió para transmitir las ideas de Lucrecio a un público amplio, pero no eran nuevas; no del todo. En parte, Lucrecio reprodujo y reescribió las ideas del filósofo griego Epicuro, solo que les confirió una belleza y una claridad renovadas. Sin embargo, cuando el Imperio Romano de Occidente se desmoronó, las palabras de Lucrecio se fueron perdiendo poco a poco. A finales de la Edad Media, la prueba principal de la existencia de Lucrecio era indirecta. Aparecía mencionado en los textos de otros eruditos, estudiosos que comentaban y a veces citaban extractos dolorosamente breves de *De rerum natura*.

Con la caída del Imperio Romano de Occidente desaparecieron muchas de las grandes obras literarias y académicas de los romanos y griegos de la Antigüedad. Se quemaron, se destruyeron o, más a menudo, simplemente cayeron en el olvido. Algunas obras se perdieron para siempre, pero no todas. Muchas se copiaron y estudiaron en Bizancio gracias a la intervención de eruditos musulmanes; otras se conservaron en abadías. Por suerte, el poema de Lucrecio constaba entre los manuscritos que se salvaron. En 1417, un monje inquieto y curioso llamado Poggio Bracciolini encontró *De rerum natura* en un monasterio alemán².

Poggio quedó impresionado por la singular belleza de la obra de Lucrecio. Con el tiempo, también se dio cuenta de

que el mundo que describía, uno repleto de placeres naturales, parecía contradecir todo lo que él había aprendido como cristiano del Medievo. Al final acabó criticando el poema, pero no sin antes solicitar a un escriba que hiciese una copia y después difundirla (y encargar otras nuevas). En las décadas siguientes, algunas voces llegarían a contemplar los sentimientos plasmados en el poema de Lucrecio como un modelo basado en el pasado para definir el futuro. Al mismo tiempo, hubo otras que vieron esas ideas como una amenaza para la civilización occidental. Nuestra percepción del placer y el materialismo del mundo sigue estando tan dividida ahora como entonces. Estas diferencias afloran en muchos de nuestros debates más politizados. No resolveremos esos debates aquí, pero podemos aportar una de las piezas que faltan, la respuesta a la pregunta de por qué existen el placer y el desagrado. El placer se debe a una mezcla particular de sustancias químicas en el cerebro. Y lo mismo sucede con lo delicioso, el placer asociado de un modo específico al sabor de los alimentos. El cuerpo de los animales produce esas sustancias químicas a modo de recompensa cuando hacen cosas que favorecen su supervivencia y su reproducción. Tal como reconoció Lucrecio, esto es tan cierto con los ratones o los peces como con los seres humanos³. El disgusto o desagrado es lo contrario. Penaliza a los animales por hacer cosas que reducen sus posibilidades de supervivencia y de reproducción. Juntos, el placer y el desagrado son el sencillo método que usa la naturaleza para ayudar a que los animales permanezcan vivos el tiempo suficiente para dar más de sí y transmitir sus genes.

Una de las cosas que necesita cualquier animal es consumir una dieta adecuada. Los alimentos que deben atraer a cada organismo a través del placer se predicen mediante una disci-