

C A R O L Y N S T E E L



PRÓLOGO DE
JOSÉ LUIS
FDEZ. 'KOIS'
& NEREA MORÁN
PRÓLOGO DE

Capitán Swing®

Ciudades hambrientas

Cómo el alimento moldea **nuestras vidas**

Ciudades hambrientas

Cómo el alimento moldea nuestras vidas

C A R O L Y N S T E E L

Introducción de
José Luis Fernández, Koís
& Nerea Morán

Traducción de
Ricardo García Pérez

Capitán Swing 

INTRODUCCIÓN

Una brújula para orientarnos en las geografías alimentarias

José Luis Fernández, *Kois & Nerea Morán*^[1]

Al iniciarnos en cualquier curso básico de orientación nos enseñan a comprender dónde estamos a partir de la identificación de referencias físicas como picos, collados o ríos; una tarea que realizamos ayudados por brújulas y por esos trozos de papel ilustrados que llamamos mapas. El libro que tienes entre las manos funciona de una forma similar, nos permite comprender cómo la manera en que nos alimentamos ha condicionado la tipología de las viviendas, la morfología de las ciudades y hasta nuestra forma de habitarlas.

Hoy la alimentación se encuentra situada con fuerza en la esfera pública, en la agenda política e incluso en la programación televisiva. La protección de los espacios agrarios periurbanos, el crecimiento exponencial de la agricultura urbana, la proliferación de cooperativas de consumo agroecológicas, el aumento de los mercados de productores locales en espacios públicos, la revalorización de los mercados de abastos y otras formas de expresión de

los vínculos entre ciudad y alimentación no son fruto de una moda, sino el síntoma más visible de una disputa cultural, política y urbanística.

Una corriente subcultural de carácter global ha ido ganando reconocimiento y legitimidad en el imaginario social, académico y político, hasta inspirar una oleada de políticas públicas alimentarias urbanas cuyo hito simbólico sería el Pacto de Milán de 2015, firmado por 122 alcaldes y alcaldesas de todo el mundo y al que se siguen sumando ciudades (169 en 2018). Dicho pacto arranca asumiendo que la alimentación será uno de los grandes retos globales en el medio plazo, ante el cual las ciudades deben asumir su responsabilidad como actores centrales a la hora de ordenar la transición hacia sistemas agroalimentarios más sostenibles, saludables, socialmente justos y resilientes. Una tarea que exige una mirada sistémica, capaz de fomentar las sinergias y la articulación entre los programas de acceso a la alimentación para las poblaciones más vulnerables, la dinamización de la economía local o la sostenibilidad urbana en relación con el sistema agroalimentario.

No sería justo describir *Ciudades hambrientas* como un libro más surgido al calor de este contexto, ya que las cosas han cambiado mucho en la década que va desde su publicación a la presente edición en castellano. El mérito del texto es mucho mayor: constituye una de las aportaciones pioneras sobre la historia de las relaciones entre urbanismo y alimentación, una mirada al pasado original e inspiradora como pocas a la hora de repensar el futuro de nuestras ciudades. El libro llega a nuestra

geografía impulsado por el boca a boca, sin hacer ruido, pero con la garantía de haber sido materia de innumerables debates y discusiones entre quienes estudiamos o trabajamos sobre estas cuestiones.

Ciudades hambrientas se organiza en múltiples capas. Por una parte, sigue el camino de la comida, desde su producción (la tierra), hasta su llegada a la ciudad (abastecimiento), su comercialización (mercado y supermercado), su preparación (cocina), su consumo en el ámbito público o privado (la mesa) y su destino una vez que la dejamos de considerar un alimento (residuo). Por otra parte, dentro de cada uno de estos temas, recorre la historia de la ciudad a través de ejemplos concretos de diversas épocas y lugares que ilustran la influencia que los eslabones de la alimentación han tenido en el tamaño de las urbes, en la ordenación de su territorio circundante, en el trazado urbano, en la configuración de los barrios y las viviendas... La autora no trata la ciudad como un objeto inanimado, sino como el soporte sobre el que se despliega la vida cotidiana, reviviendo la experiencia vital de los habitantes de cada época, los olores y sonidos, el movimiento diario, los rituales y celebraciones, las crisis políticas, y también las anécdotas del día a día, que desvelan las paradojas e impactos del modo en que se alimentan hoy las ciudades. Finalmente, el libro nos ofrece una secuencia entre lo que fue, lo que es y lo que podría ser la relación entre ciudad y alimentación.

Francis Bacon solía afirmar que algunos libros se prueban, otros se devoran, pero poquísimos se mastican y digieren. Y es que en la digestión nos fusionamos con

aquello que comemos, ya sean alimentos o palabras. Pocos elogios mayores se pueden hacer a un libro como *Ciudades hambrientas* que decir que ha sido digerido en largas sobremesas. Un texto que funciona como los buenos libros de recetas, que exigen volver a visitarlos periódicamente, no tanto para repetir los platos que proponen, sino para encontrar la inspiración que nos permita potenciar nuestra creatividad y reafirmar nuestro amor por la cocina.

Al igual que las personas,
las ciudades son lo que comen...

La profundidad de la sencilla afirmación de Carolyn Steel que encabeza este apartado conlleva asumir hasta qué punto el desarrollo de las ciudades es indisoluble de la forma en la que se alimentan sus habitantes. En su origen, y salvo singularidades como el Imperio romano o el Imperio azteca, que articulaban complejas redes de abastecimiento de miles de kilómetros, todas las ciudades se adaptaron a su geografía, clima y recursos locales, siguiendo un modelo orgánico y evolucionado en un proceso de crecimiento lento que dio lugar a las tramas urbanas funcionales y estéticamente cautivadoras de la mayor parte de los cascos históricos conocidos. Y es que, como afirma Lewis Mumford, no hubo más Romas hasta el siglo XIX. El relato de Carolyn Steel recorre la historia de la ciudad desde sus orígenes, rastreando los vestigios que la relación con la alimentación ha ido dejando en las ciudades y dejando patente cómo la cultura alimentaria ha sido un factor determinante en la reinvención permanente del espacio urbano.

«La ciudad es una memoria organizada», afirmaba la filósofa Hannah Arendt, y, por tanto, hay que tener la sensibilidad, la paciencia y la capacidad para poder interpretarla. Documentos históricos como planos y fotografías o cuadros y novelas; el propio soporte construido; el trazado de las calles; la estructura de los espacios verdes; el patrimonio edificado; y elementos inmateriales como el folclore, las fiestas populares, la toponimia que nombra algunas calles y plazas o la gastronomía tradicional, son las huellas que nos permiten reconstruir cómo funcionaban los sistemas que alimentaban nuestras ciudades en el pasado y las culturas alimentarias sobre las que se sostenían.

En algunas ocasiones hay que indagar un poco para desvelar esas huellas, pero en muchas otras están en la superficie, se hacen evidentes una vez que sabemos miraras y vincularlas con su origen. Y es que, cuando educas tu mirada para aproximarte con esta sensibilidad a la realidad urbana, no dejan de aparecer por todas partes vestigios e historias que vinculan ciudad y alimentación. Hace poco conocíamos una de esas anécdotas que seguramente a Carolyn le hubiera encantado incorporar a su libro, relacionada con las rutas de llegada de ganado a la ciudad, como es la existencia de un túnel subterráneo para vacas construido a finales del siglo XIX en el Meatpacking District de Manhattan. Antes de que hubiera un metro bajo tierra para facilitar la movilidad de las personas, ya se había construido una infraestructura con muchas similitudes para desplazar el ganado que iba a alimentar la ciudad. Un túnel destinado a evitar el colapso

del tráfico que provocaba el tránsito de las vacas por las calles aledañas a la zona donde se encontraban los mataderos y las industrias cárnicas. Una infraestructura desaparecida que transcurría cerca del actualmente famoso parque High Line, construido sobre una vía de tren elevada que se encontraba en estado de abandono en el mismo distrito.

Tras leer el libro de Carolyn Steel, es inevitable dejarse vencer por la tentación de ponerse a rastrear las huellas de la alimentación en tu ciudad. En nuestro caso, recorriendo las calles de Madrid, hemos ido acumulando narraciones, imágenes y referencias. En algunas ocasiones hay que tener los ojos bien abiertos para encontrarlas, aunque estén al alcance de la mano. Así, frente a las puertas del Retiro en la Puerta de Alcalá, entre árboles, bancos y soportes de publicidad, pasa desapercibido un mojón de granito en el que se lee: «cañada de 75,23 m». Un hito que marca el ancho de la vía por la que llegaba el ganado que abasteció a la ciudad durante siglos, y que aún hoy mantiene el derecho de paso, que se utiliza de forma testimonial una vez al año durante la fiesta de la trashumancia. Otras veces hay que indagar un poco porque han desaparecido todas las evidencias. Este sería el caso de la toponimia local de lugares como el Paseo del Prado, en referencia al prado de Atocha, un comunal utilizado para la alimentación del ganado de los vecinos de la villa en época medieval, situado en la confluencia de los arroyos de Atocha y del Abroñigal. También de la calle Huertas, que conducía a los huertos situados en este entorno y que eran regados por los arroyos mencionados, o de algunas de las

callejuelas situadas en la zona del Rastro: Carnero, Ternera, Matadero, Tenerías..., que recuerdan que desde la época de los Reyes Católicos este fue el emplazamiento del Matadero. Además, los nombres de algunos edificios patrimoniales, como la Casa de la Panadería y la Casa de la Carnicería, situadas en la Plaza Mayor, indican que albergaron funciones de compra, almacenaje, control y venta de grano y carne respectivamente.

Y es que la memoria es tozuda, en algunas ocasiones por casualidad y en otras por lo que Karl Jung denominaría sincronicidad: una conexión oculta durante siglos o décadas que vuelve a hacerse evidente en el mismo lugar. Este es el caso de la ribera del Manzanares en el barrio de San Fermín, espacio tradicional de cultivo antes de la expansión urbana que vio rebrotar sus huertos con la crisis económica de los años ochenta, y donde actualmente se sitúa la Caja Mágica. Recientemente se ha instalado allí un huerto comunitario, y está prevista la construcción de la Escuela Municipal de Agroecología. Otro ejemplo sería la Quinta de Torre Arias, en Canillejas, un modelo de finca agraria del siglo XVI, para la que jardineras y jardineros municipales, junto a personas del barrio, reclaman la recuperación de los usos agrarios y del sistema hídrico, abriéndola así a la ciudadanía no solo como parque, sino como granja urbana.

Ciudades hambrientas, con su recopilación de historias, anécdotas y hallazgos, es una invitación a comprender cómo han cambiado las ciudades y territorios que habitamos a partir de su relación con la comida. No como un ejercicio nostálgico de historiografía, sino porque en las

transformaciones pasadas encontramos claves para pensar las transformaciones que quedan por hacer. Si entendemos los ciclos sucesivos de adaptación que han permitido que las ciudades se sigan alimentando, identificaremos los cambios en las costumbres, las normas, las tecnologías o las infraestructuras que han posibilitado su reorganización ante condiciones cambiantes, y entenderemos también cómo el abastecimiento urbano contemporáneo se está produciendo a costa de graves impactos socioambientales.

Los vínculos entre ciudad y alimentación son universales, si bien las especificidades locales los dotan de unos elementos y formas de concreción diversos, que marcan las identidades propias de cada geografía. En algunas ciudades esta relación sigue siendo orgánica, visible y evidente por su estrecha vinculación con espacios de producción situados incluso dentro de los límites urbanos, por la presencia de numerosos mercados y puestos de comida en la calle o por la centralidad social o familiar que se da al momento de la comida. En otros casos esa relación se ha vuelto aséptica, silenciosa, y permanece casi exclusivamente en el ámbito privado. Si nos centramos por un momento en las ciudades que englobaríamos a grandes rasgos dentro de la cultura mediterránea, observaremos un tipo de ciudad compacta, de calles comerciales, con una dieta determinada y con un sentimiento comunitario que se despliega usualmente alrededor de la comida, de su preparación y su consumo. En las ciudades mediterráneas los mercados siguen siendo puntos de referencia para el acceso a productos de calidad y de temporada. Las personas más mayores aún se refieren a los mercados

municipales como «la plaza», sin duda en referencia a su origen como espacios de intercambio al aire libre (el mercado de la Cebada, en Madrid, por ejemplo, se asienta sobre una plaza que acogió la venta de alimentos desde la época del Madrid islámico), aunque tampoco es despreciable la dimensión de plaza pública que todavía hoy tienen estos espacios, como lugares de encuentro e intercambio en los que aún prima la relación de confianza entre comprador y tendero, y en los que uno puede intercambiar con otras personas recetas e informaciones variadas.

No en vano, la consideración de la dieta mediterránea (del griego *δίαιτα*, modo de vida) como patrimonio de la humanidad reconoce no solo el conjunto de conocimientos y prácticas relacionados con la producción, la elaboración de alimentos y las recetas de temporada, sino especialmente la vinculación del consumo con momentos de encuentro, hospitalidad, convivencia, transmisión intergeneracional, creación de identidad cultural y cohesión social. Fugaces momentos en los que experimentamos un sentido de pertenencia comunitaria. Con razón «compañero» significa literalmente aquel con quien comparto el pan.

Sin embargo, también en nuestra geografía se están experimentando dinámicas de individualización y cambios de costumbres que no difieren de las que relata la autora para otras regiones. En este sentido, *Ciudades hambrientas* debe leerse también como una advertencia sobre los caminos a los que puede arrastrarnos la inercia si no tomamos conciencia y abrazamos los mejores rasgos de

una cultura alimentaria supuestamente arraigada en nuestras formas de vida.

Al igual que las ciudades,
las personas son como comen

Comer es un acto cargado de significaciones, simbolismos, rituales y códigos que permiten comunicar una determinada forma de ver la vida y de estar en el mundo. Es un acto relevante a la hora de valorar las pautas de socialización y los mecanismos de transmisión de valores en cualquier grupo humano. No solo somos lo que comemos, sino que también somos como comemos.

Los tiempos y las formas en los que compartimos grupalmente la comida dan origen a la noción de comensalidad, que etimológicamente quiere decir compartir la misma mesa, lo que implica reconocer unas maneras socialmente definidas de relacionarnos con la comida y con quienes nos acompañan. Nuestra curiosidad por la comensalidad vino al leer *Ciudades hambrientas*, pues esta es una de las muchas líneas de trabajo e investigación que se abren entre sus páginas sin llegar a desarrollarse en profundidad. Y es que esa es otra de las virtudes que encierra este libro, las inagotables incitaciones a seguir investigando caminos que se presentan sin llegar a recorrerlos.

Indagando sobre la comensalidad, es evidente cómo los cambios en los estilos de vida influyen en la ciudad y en sus espacios públicos y privados. A finales del siglo XIX, el afable polemista G. K. Chesterton escribía sobre la moda que comenzaba a implantarse en algunas tabernas

londinenses, que apostaban por suplantar las tradicionales mesas corridas por unas más pequeñas para grupos reducidos o personas solas. Nuestro amigo se burlaba de la ocurrencia, al considerar que en Gran Bretaña nadie estaría dispuesto a renunciar al placer de compartir la comida con una buena conversación, aunque fuera entre personas desconocidas. Una mesa corrida es una invitación al diálogo, la discusión y la aventura; donde hoy mucha gente vería una incomodidad manifiesta, él encontraba el valor democrático de los lugares de encuentro y socialización entre diferentes. No hace falta ser un lince para darse cuenta de que Chesterton estaba equivocado, muchas veces no vemos las cosas como son, sino como somos, así que las mesas separadas terminaron imponiéndose.

Los restaurantes, tal y como los conocemos hoy, nos cuenta Carolyn Steel, surgieron en Francia, después de la Revolución de 1789, como evolución de los locales que unas décadas antes ofrecían a precios módicos consomes que hervían en grandes ollas, permitiendo disfrutarlos en compañía de platos reconfortantes y restauradores concebidos casi como una medicina más que como un alimento. El restaurante es, por tanto, una invención aristocrática concebida para huir de la camaradería de las tabernas, ofreciendo una experiencia individual, independiente y anónima. Igual que se había empezado a escoger la comida, sin ceñirse a lo que hervía en las ollas comunes, se empezó a elegir también con quién compartirla: amistades, familia, pareja..., o en la más íntima soledad. Esta libertad de elección supuso la erosión

de las antiguas normas de comensalidad y dio mayor relevancia a la gastronomía y al papel de los chefs. Aunque actualmente los restaurantes siguen ligando de forma inseparable comida y socialización, bien como espacios de reunión para celebraciones extraordinarias o como recurso cotidiano para tomar el menú del día, de unos años a esta parte hay una moda emergente: los restaurantes unipersonales. Una tendencia creciente en muchas grandes ciudades que sitúa el centro de interés en la experiencia culinaria y en la degustación de los platos, reduciendo al mínimo todo lo superfluo, como la decoración o las personas que nos acompañan.

Durkheim, uno de los fundadores de la Sociología, describió la anomia como la ausencia de reglas de buena conducta comúnmente admitidas, lo que conduce a cierto grado de desorganización social y al individualismo. Encontró estos rasgos en la base de la sociedad industrial, donde los vínculos sociales se debilitan y las instituciones pierden su fuerza y legitimidad para regular adecuadamente la integración de la ciudadanía. Siguiendo su estela, hace treinta años Claude Fischer anticipaba lúcidamente un tránsito que conducía a nuestras sociedades de la gastronomía a la gastroanomia, caracterizada por «la libertad de comer fuera de los requisitos y las reglas de la sociabilidad alimentaria, fuera de las constricciones cronológicas, de los horarios familiares, fuera de las exigencias rituales establecidas. Encarna la satisfacción de una glotonería infantil, en la que la golosina (hamburguesas, sándwiches, helados monumentales) triunfa en detrimento de la comida».

La gastroanomia nos interpela sobre las dificultades para decidir de forma socialmente correcta la manera de alimentarnos, pues en esta acción confluyen propuestas contradictorias ligadas a identidades culturales, discursos mediáticos y publicitarios, modas, recomendaciones médicas, criterios socioambientales, recursos económicos... Y es que la comensalidad —las normas y valores que enmarcan culturalmente el acto de comer— ha perdido influencia frente a la alimentación entendida como una agregación de actos individuales y aislados, un continuo tomar de aquí y de allá, cuya imagen ilustrativa sería la de un picoteo más o menos constante.

Como respuesta a esta vorágine, se ha ido generando un elogio de la lentitud, del cuidado de los procesos y no solo de los fines, del manejo pausado del tiempo como sinónimo de calidad de vida. Una de las referencias simbólicas de este proceso es el movimiento *slow food*, fundado en 1986 por el periodista y gastrónomo italiano Carlo Petrini como una forma de resistir a la aceleración mediante la revalorización de las culturas gastronómicas locales (variedades locales y biodiversidad, cultivos y recetas tradicionales, vinculación entre restauración y patrimonio territorial, programas educativos...). Tras más de treinta y cinco años de andadura, actualmente se encuentra implantado en 153 países y cuenta con más de cien mil personas asociadas. Un movimiento que desde la cultura gastronómica ha evolucionado hacia la promoción de los presupuestos de la soberanía alimentaria, evidenciando que en los tiempos actuales comer es un acto político. Una dinámica que ha tenido su adaptación al urbanismo

mediante la creación de Cittaslow, una red de ciudades por la calidad de vida que traduce a políticas urbanas los principios *slow food*. Ciudades menores de 50.000 habitantes que se comprometen a hacer un ordenamiento territorial inspirado en la sostenibilidad urbana con especial énfasis en la alimentación, a recuperar el patrimonio agrario y ganadero tradicional o a facilitar la relación entre productores y consumidores.

Alimentar futuros alternativos

Urbanismo y alimentación, planificación territorial y cultura alimentaria han ido estableciendo una complicidad cognitiva durante los últimos años, mediante la cual se ha ido haciendo visible la ficticia independencia de las ciudades de los ecosistemas naturales sobre los que se sustentan y de los que dependen para cuestiones tan básicas como alimentar a su población. *Ciudades hambrientas* muestra las actuales dinámicas de insostenibilidad, vulnerabilidad, inequidad y pérdida de identidad, pero además también apunta algunas de las alternativas que se están ensayando al modelo agroalimentario actual.

El Antropoceno y el cambio de ciclo histórico en el que nos encontramos nos conducen inexorablemente a un contexto en el que la consistencia de las alternativas se medirá por su capacidad para satisfacer las necesidades sociales en proximidad, de forma que se reduzcan los umbrales de vulnerabilidad y aumente la autonomía de los territorios donde se desarrolla nuestra vida (energía, agua y alimentación). Este proceso de reterritorialización del

sistema alimentario tiene un carácter multidimensional. Posee un sentido económico, multiplicando y arraigando el empleo a actividades sostenibles, así como vinculando y ordenando las actividades de la cadena alimentaria en la escala comarcal o regional. Un sentido metabólico, en relación con el cierre de ciclos en proximidad, con la adaptación al clima, la topografía y los recursos locales, y con la recuperación de la interrelación entre ecosistemas agrícolas, ganaderos y forestales. Un sentido cultural, de puesta en valor de prácticas y conocimientos adaptados tanto de gestión del territorio y de recuperación de razas y cultivos locales, como de conocimientos culinarios y dietas. Y, finalmente, un sentido político, relacionado con la corresponsabilidad y la toma de decisiones sobre el territorio, con el establecimiento de alianzas a escala regional, con la definición de nuevas instituciones de gestión y con el aumento del autogobierno local. Se trata, parafraseando a un líder campesino colombiano citado por Arturo Escobar, de «volver a estar en el territorio y de que el territorio vuelva a estar en nosotros y nosotras».

Ante esta coyuntura, una de las escasas certezas que tenemos es que no hay tiempo ni recursos para construir ciudades ideales, por lo que debemos aplicarnos a rehabilitar de la mejor manera posible las que ya tenemos, reutilizando bajo otras lógicas el patrimonio urbano y natural acumulado durante generaciones. Las opciones por las que se apostó en el pasado han configurado unos soportes físicos y unas infraestructuras que demandan enormes esfuerzos para ser transformadas, por lo que para configurar nuevos asentamientos partiendo de las viejas

ciudades debemos priorizar un cambio cultural gracias al cual la gente desee y perciba como factibles otras formas de vivirlas. La mayor flexibilidad de recomposición de los sistemas sociales (los estilos de vida, valores, creencias, deseos o normas sociales) los convierte en la palanca desde la que activar los necesarios cambios estructurales. Transformar el funcionamiento del sistema alimentario, como nos enseña este libro, sería una magnífica forma de comenzar esta tarea.

Hay un proverbio chino que afirma que la mitad de la alegría reside en poder hablar de ella. Este prólogo es una forma de compartir la alegría que nos causó leer este libro, así como una manera privilegiada de establecer un diálogo con sus enseñanzas, reflexiones y sugerencias. Esperamos que de vuestra lectura proliferen conversaciones alegres y que muchas de ellas desemboquen en compromisos individuales y colectivos con una inaplazable transición agroecológica.

[1] José Luis Fernández Casadevante, *Kois*, es sociólogo y trabaja desde la cooperativa Garúa en cuestiones relacionadas con ecología urbana y agroecología; además es activista del movimiento vecinal madrileño. Nerea Morán Alonso es arquitecta y trabaja en la cooperativa Germinando en cuestiones relacionadas con el urbanismo participativo y la planificación de sistemas alimentarios locales. Ambos comparten el blog *Raíces en el asfalto*.

Prólogo a la edición española

La edición española de *Ciudades hambrientas* aparece en un momento crucial. En los diez años transcurridos desde que se publicó su primera edición (y las casi dos décadas desde que empecé a escribirlo) han cambiado muchas cosas. *Ciudades hambrientas* apareció en 2008, el año de la crisis financiera mundial y la consiguiente crisis alimentaria causada por una «tormenta perfecta» de inestabilidad financiera, producción de biocombustibles y efectos emergentes (pero aún discutidos) del cambio climático. Hasta ese momento, la cuestión alimentaria había permanecido en buena medida «fuera de la pantalla del radar» de Occidente: los rendimientos de los cultivos llevaban varias décadas aumentando de forma continua y el objetivo de poner fin al hambre mundial parecía quedar al alcance de la mano. Aunque había cierta preocupación por la obesidad y por las enfermedades relacionadas con la dieta en Estados Unidos, pocas personas eran conscientes en aquel momento de que estas cuestiones iban a convertirse en asuntos de ámbito mundial; todavía estaba pendiente la tarea de establecer los vínculos entre

urbanización y transición dietética. Por tanto, cuando yo explicaba a la gente que estaba trabajando en un libro sobre la alimentación y las ciudades en la primera década del segundo milenio, muchos me preguntaban perplejos qué relación había entre ambos aspectos. Ahora nadie formularía esa pregunta.

Hoy hemos despertado ya al problema global del alimento, no solo en lo relativo a cómo vamos a alimentarnos en el futuro, sino también en lo que se refiere a nuestra salud y la del planeta. Se han hecho públicos infinidad de estudios, libros y películas que subrayan los efectos perniciosos de la comida rápida estadounidense y la agricultura industrial sobre un amplio abanico de enfermedades y calamidades, desde la obesidad y los trastornos de la dieta hasta la deforestación, la degradación del suelo, la escasez de agua y el cambio climático. La conciencia cada vez mayor de los inmensos costes de la ganadería industrial ha llevado a muchos en Occidente a dejar de consumir carne y leche: se calcula que en la actualidad hay en el Reino Unido unos 3,5 millones de veganos, a diferencia de los tan solo 150.000 que había hace una década. Silicon Valley ha «descubierto» también la comida: nuevas empresas como Impossible Foods o Just, especializadas en los sustitutos de la carne y la leche generada a base de vegetales, se han convertido en marcas de ámbito mundial en menos de una década. El cambio climático es hoy día un hecho incontestable, además de inconveniente, pero seguimos buscando la calidad de vida en el «crecimiento económico», como si este fuera la única garantía de la felicidad. Los procesos de urbanización e

industrialización siguen marcando el ritmo a escala mundial, con las previsibles consecuencias que conllevan: el aire en Delhi está demasiado contaminado como para que las personas puedan siquiera respirarlo, el río Amarillo de China se ha secado, el consumo de carne se dispara y los bosques tropicales brasileños se talan para dejar espacio al ganado. La mayoría de los dos mil millones de personas que se estima que viven en los suburbios siguen siendo demasiado pobres para tener un coche o comer carne, pero la aspiración de llevar un estilo de vida occidentalizado, tal y como se promueve sin cesar a través de Internet, es casi universal.

Vivimos en una encrucijada porque el sueño de la vida buena tal como lo concebían Adam Smith y los pioneros de la industrialización ha seguido su curso de forma efectiva. El modelo de prosperidad basado en la explotación de la naturaleza, la desigualdad y el consumo incesante no tiene espacio en nuestro planeta superpoblado y sobrecalentado. Ese estilo de vida no solo es destructivo de forma irreversible, sino que ni siquiera nos hace felices, como han demostrado los terremotos políticos de 2016 en el corazón neoliberal: el referéndum sobre el Brexit en el Reino Unido y la elección de Donald Trump en Estados Unidos. El auge del populismo en Europa y los movimientos independentistas escocés y catalán son señales de incomodidad hacia el *statu quo* y representan la búsqueda de una vida con mayor sentido que aún está sin definir. Si queremos progresar en el siglo XXI, si queremos vivir felices en un mundo equitativo y con bajas emisiones de CO₂, entonces necesitamos con urgencia construir una visión

sobre cuál sería el aspecto que debería tener esa nueva vida. Es ahí donde el alimento puede ayudarnos.

Como todos tenemos que comer —y como, según se expone en *Ciudades hambrientas*, el alimento moldea nuestras vidas de un modo a un tiempo profundo y trascendental—, podemos utilizar el alimento de forma colectiva para comprender y relacionar los dilemas a los que nos enfrentamos, como paso previo para resolverlos. A lo largo de la historia, la recolección, producción, elaboración y distribución de alimento ha sido un elemento central de todas las sociedades humanas. Con independencia de lo que suceda en el siglo que viene, podemos augurar con bastante certeza que seguirá siendo así. Entonces, ¿cómo vamos a comer en el futuro? O, mejor dicho, ¿cómo vamos a utilizar el alimento para generar el tipo de vida satisfactoria, pero de bajo impacto, que quisiéramos llevar y las sociedades que sustentarán esas formas de vida?

Si se despoja a la vida de todo lo superfluo, resulta que en realidad no necesitamos gran cosa para ser felices. Lo fundamental es tener comida y agua suficientes, buena salud, seguridad, amigos y familia, un lugar donde vivir y un trabajo decente: cuando hemos conseguido todo esto, nuestros niveles de felicidad suelen estabilizarse con bastante rapidez. La ironía aquí reside en que ya disponemos de los medios materiales para que todo el mundo viva bien en el planeta, para que lleve una vida feliz..., pero seguimos encerrados en un sistema que nos dice que no es así. El alimento puede ayudarnos a huir de este engaño, puesto que nos recuerda lo que realmente

importa en la vida: la nutrición, el amor, el sentido y la vinculación de unos con otros y con la naturaleza. Las cosas sencillas son la clave para alcanzar la felicidad, y la comida es lo que conecta a todas ellas. Por muchas razones, el alimento es lo más valioso que podemos compartir, pero hemos llegado a un punto en que esperamos que sea barato. Ningún otro dato revela con mayor claridad el callejón sin salida al que hemos llegado, y ningún aspecto es más vital para resolverlo. Todo mejoraría si volviéramos a valorar adecuadamente el alimento.

Comprender por qué es así y cómo sería constituye la esencia de este libro. Reconstruye la historia de la alimentación de las ciudades, desde su aparición hace más de cinco milenios hasta nuestros días, y aún después, atendiendo a cómo este proceso ha moldeado nuestras vidas y nuestro mundo. Como me enseñó la redacción de *Ciudades hambrientas*, vivimos en un mundo conformado por el alimento: un mundo al que en el capítulo séptimo llamé «Sitopía» (del griego *sitos*, alimento, y *topos*, lugar). Cuando se aprende a ver el mundo a través del alimento, cambia la perspectiva: cosas que antes eran «demasiado grandes para poder verlas» adquieren un relieve muy marcado y todo encaja. Ver a través del alimento constituye una herramienta poderosa: es un precursor para valorar el alimento y construir un mundo mejor en función de él. En este momento crítico de nuestra historia, cuando nos precipitamos hacia un futuro incierto, urbanizado, robotizado y digitalizado, nada podría ser más importante.

Londres,
junio de 2018

Introducción

Cierre los ojos y piense en una ciudad. ¿Qué ve? ¿Una amalgama de tejados extendiéndose a lo lejos? ¿El caos de Piccadilly Circus? ¿La línea del cielo de Manhattan? ¿La calle donde vive? Con independencia de qué sea lo que imagina, seguramente tiene que ver con edificios. Al fin y al cabo es de lo que están hechas las ciudades, junto con las calles y plazas que se agrupan a sus alrededores. Pero las ciudades no están hechas solo de ladrillos y cemento, sino que están habitadas por seres humanos de carne y hueso, por lo que dependen del entorno natural que les alimenta. Al igual que las personas, las ciudades son lo que comen.

Ciudades hambrientas es un libro acerca de cómo se alimentan las ciudades. Esa sería la definición más rápida. De una manera más amplia, se podría decir que trata de la paradoja subyacente a la civilización urbana. Cuando pensamos que en una ciudad del tamaño de Londres es preciso producir, importar, vender, cocinar, comer y volver a disponer cada día de comida suficiente para treinta millones de menús, y que debe suceder algo parecido en todas y cada una de las ciudades de la Tierra, llama la atención que quienes vivimos en ellas tengamos siquiera

para comer. Alimentar a las ciudades requiere un esfuerzo pantagruélico, un esfuerzo que tiene sobre nuestras vidas y sobre el planeta un impacto físico y social mayor que cualquier otra cosa que hacemos. Pero muy pocos en Occidente somos conscientes de este proceso. La comida aparece en nuestros platos como por arte de magia, y raras veces nos detenemos a preguntarnos cómo ha llegado hasta allí.

Ciudades hambrientas se ocupa de dos grandes temas, la comida y las ciudades, pero su verdadero centro de atención no reside en ninguno de los dos. Reside en *la relación entre ambas*, algo que ningún otro libro ha abordado nunca directamente. Tanto la comida como las ciudades son tan fundamentales para nuestra vida cotidiana que incluso resultan demasiado grandes para que nos fijemos en ellas. Pero, si las unimos, salta a la vista una relación excepcional, tan obvia y poderosa que nos lleva a preguntarnos cómo demonios hemos podido pasarla por alto. Todos los días habitamos espacios que la comida ha construido y repetimos sin darnos cuenta acciones rutinarias tan antiguas como las propias ciudades. Podríamos dar por sentado que los establecimientos de comida para llevar son un fenómeno moderno, pero hace cinco mil años llenaban las calles de Ur y Uruk, dos de las ciudades más antiguas de la Tierra. Mercados, comercios, bares, cocinas, comedores y basureros han sido siempre el telón de fondo de la vida urbana. La comida moldea las ciudades y, a través de ellas, nos moldea a nosotros, así como a los campos que nos alimentan.

¿Por qué escribir sobre la comida y las ciudades? Y ¿por qué ahora? Las ciudades engullen ya el 75 por ciento de los recursos de la Tierra, y se espera que en el año 2050 la población urbana se haya duplicado, así que no cabe duda de que el tema está de actualidad. Pero la verdadera respuesta es que *Ciudades hambrientas* es el resultado de una infatigable obsesión. Ha requerido un proceso de elaboración de siete años y ha supuesto toda una vida de investigación, si bien durante la mayor parte de ese tiempo no tenía la menor idea de que este sería el resultado; de hecho, ni siquiera preví que se acabaría convirtiendo en un libro. *Ciudades hambrientas* es una exploración de la forma en que vivimos desde la perspectiva de alguien que cuando tenía diez años decidió que quería ser arquitecta y ha pasado el resto de su vida tratando de averiguar por qué.

Quizá me hayan interesado siempre los edificios porque nací y me críe en el centro de Londres. Sin embargo, mi interés nunca se limitaba a su aspecto ni a su forma física. Quería saber por encima de cualquier otra cosa *cómo se habitaban los edificios*. Por dónde llegaban los alimentos, cómo se cocinaban, dónde se guardaban los caballos, qué sucedía con la basura..., todos estos detalles me fascinaban tanto como las proporciones de su fachada. Casi siempre me encantaba el vínculo implícito entre los diferentes planos: el público y el privado, la división entre las plantas de arriba y las de abajo en los edificios y la forma en que estaban sutilmente entrelazadas. Supongo que siempre me han atraído las relaciones ocultas entre las cosas.

Seguramente, esta atracción proviene del hotel que tenían mis abuelos en Bournemouth, donde de niña pasaba

casi todas mis vacaciones. Cuando deambulaba a solas por el hotel, sentía la emoción de poder conocer al mismo tiempo las zonas «visibles» y las de la «trastienda» de la casa, y me desplazaba entre ambas a mi antojo. Siempre me gustaba merodear por las habitaciones del servicio: las recocinas abarrotadas de teteras y botellas de agua caliente, la lavandería con sus montones de ropa de cama recién planchada y perfectamente doblada, o la habitación de los botones, con su vieja mesa de trabajo y el tufo a tabaco y a cera abrillantadora de muebles. Pero lo más emocionante, con diferencia, eran las cocinas, con sus suelos de baldosas gastadas, sus grasientas paredes alicatadas, sus montones de mantequilla y verdura troceada, sus alambiques humeantes y sus sartenes de cobre llenas de fragantes víveres cociendo. Me encantaban esas salas, no solo por su pragmática sencillez, sino por el hecho de que estuvieran separadas de todas las antigüedades y de los amables salones abiertos al público por la más simple oscilación de una puerta de paño verde. Jamás me ha abandonado la fascinación por ese tipo de umbrales.

Al volver la vista atrás, sospecho que mi amor por la comida debió de empezar entonces, aunque fue muchos años después cuando me di cuenta de que mis pasiones gemelas por la comida y la arquitectura eran en realidad dos facetas de una misma cosa. La arquitectura fue lo que escogí como carrera, que estudié en Cambridge para, a continuación, dos años después de graduarme, regresar allí mismo para impartir clases. En aquella época entendía que la arquitectura era la encarnación de la habitabilidad

humana en su sentido más pleno. La política y la cultura eran sus contextos sociales; el paisaje y el clima, sus contextos físicos, y las ciudades, su máxima manifestación. La arquitectura comprendía todos y cada uno de los aspectos de la vida humana, por lo que aprender algo tan vasto en una escuela de Arquitectura me parecía un tanto limitador. Cada vez más, tenía la sensación de que para entender la arquitectura había que apartar la mirada de ella..., pues solo entonces se la veía como lo que realmente era. Me parecía que lo que faltaba en la disciplina tradicional era la vida misma: aquello que se suponía que debía sustentar. Percibí lo mismo en el ejercicio profesional: al discutir proyectos con los clientes me quedaba claro que, de alguna manera, había aprendido a pensar y a hablar en un código arquitectónico que excluía a quienes no ejercían la profesión. Esto me sorprendió no solo por tratarse de un error, sino porque era potencialmente catastrófico. ¿Cómo podían esperar los arquitectos diseñar espacios para que los habitaran las personas si no entablaban con ellas ningún diálogo sincero?

Empecé a buscar modos de salvar esa brecha: introducir vida en la arquitectura y arquitectura en la vida. La búsqueda me llevó en la década de 1990 a Roma, donde estudié las costumbres cotidianas de un barrio a lo largo de dos mil años, y a la London School of Economics (LSE), donde fui directora del primer estudio de diseño urbano que allí se realizó. Mi estancia en la LSE fue fascinante: había arquitectos, políticos, economistas, constructores, sociólogos, expertos en vivienda e ingenieros, reunidos todos en una sala, tratando de encontrar (sin conseguirlo)

un lenguaje común con el que hablar sobre las ciudades. Fue entonces cuando se me ocurrió la idea de utilizar la comida como herramienta común. ¿Qué pasaría, me preguntaba, si se trataba de describir una ciudad a través de la comida? Estaba segura de que se podía hacer una cosa semejante, pero no tenía la menor idea de cómo podría abordarse la tarea ni de adónde conduciría. Siete años más tarde, el resultado es este libro.

Ciudades hambrientas empezó siendo una tentativa de describir una ciudad (Londres) a través de la comida, pero acabó convirtiéndose en mucho más que eso. Escribiendo el libro me di cuenta de que había topado con un vínculo tan profundo que sus aplicaciones eran prácticamente ilimitadas. Escribirlo ha sido un proceso extraño, además de prolongado, puesto que ha tenido lugar durante una época en la que muchos de los temas que estaba poniendo en relación —los kilómetros que recorren los alimentos, la epidemia de obesidad, la urbanización, el poder de los supermercados, el pico del petróleo, el cambio climático— afloraban de manera inexorable en la conciencia pública. Finalmente, llegó un momento en el que apenas podía encender la radio o la televisión sin tener que salir corriendo hacia el ordenador para tomar notas. En la Gran Bretaña actual la comida se ha convertido en un tema candente y en un asunto que cambia a gran velocidad. Me atrevería a decir que en el momento en que usted está leyendo estas líneas el escenario habrá vuelto a cambiar de nuevo. No importa. *Ciudades hambrientas* está en sintonía con el espíritu de la época, pero sus temas fundamentales son tan antiguos como la propia civilización.