

# ECONOMÍA COMESTIBLE



Un economista  
hambriento  
explica el mundo



HA-JOON  
CHANG



se

Lectulandia

Cuando, en los años ochenta, el economista Ha-Joon Chang aterrizó por primera vez en Reino Unido desde Corea del Sur, se encontró con un país que comenzaba a salir de la insípida dieta inglesa y a experimentar con los sabores del resto del mundo. Era un trayecto inverso al que estaba recorriendo la economía, cada vez más acomodada en una única escuela. Su nuevo y esperado libro, *Economía comestible*, demuestra con ejemplos claros y sabrosos que del mismo modo que es esencial abrirse a las diversas tradiciones culinarias también lo es disponer de una amplia variedad de perspectivas económicas.

En este fascinante y delicioso volumen, Chang convierte en apetecibles todo tipo de ideas económicas, explicándolas a través de algunos ingredientes y recetas de diferentes lugares del planeta. Así, el chocolate puede ser una dulce adicción, pero aporta emocionantes ideas sobre las economías posindustriales del conocimiento; y mientras que la okra hace que el gumbo del sur de Estados Unidos tenga una suavidad que derrite el corazón, también remite a la enmarañada relación entre el capitalismo y la libertad. Desde el coste oculto del trabajo del hogar hasta el lenguaje engañoso del libre mercado, mientras cocina platos de todo el mundo, como el sándwich favorito de Elvis, las gambas al ajillo españolas y el dotorimuk coreano, este irresistible divulgador sirve un festín de ideas audaces fácil de digerir y con el que cambiar el mundo.

Ha-Joon Chang

# **Economía comestible: un economista hambriento explica el mundo**

ePub r1.0

Un\_Tal\_Lucas 19-05-2024

Título original: *Edible Economics. A Hungry Economist Explains the World*  
Ha-Joon Chang, 2022  
Traducción: Andrés Barba Muñiz

Editor digital: Un\_Tal\_Lucas  
ePub base r2.1

*A Hi-Jeong, Yuna y Jin-Gyu*

## Introducción

### Ajo

Manul chang-achi (*ajo en escabeche*) (*receta coreana, versión de mi madre*)

*Cabezas de ajo conservadas en salsa de soja, vinagre de arroz y azúcar*

En el origen del mundo, los seres humanos sufrían en medio del caos y la ignorancia (y no parece que hayan cambiado mucho las cosas). Apiadado de ellos, Hwanung, un príncipe del Reino Celestial, bajó a la Tierra para visitar el lugar donde hoy se encuentra Corea y fundó la Ciudad de Dios. En ella dignificó a la raza humana y le dio leyes y conocimientos sobre agricultura, medicina y artes.

Pero un día una osa y un tigre se acercaron a Hwanung. Habían visto lo que había hecho y, tras comprobar cómo funcionaba el mundo, querían que los convirtiera en seres humanos. Él les prometió que se transformarían en humanos si se metían en una cueva, evitaban la luz del sol y se alimentaban exclusivamente de *manul* (ajo) y *ssuk*<sup>(1)</sup> durante cien días. Las bestias decidieron seguir sus instrucciones y se internaron en una profunda caverna.

Al cabo de unos días el tigre se rebeló. «Esto es ridículo. No puedo vivir a base de bulbos apestosos y hojas amargas. Renuncio», dijo, y salió de la caverna. La osa siguió con la disciplina, y al cabo de cien días se convirtió en una hermosa mujer, Ungnyeo (literalmente mujer-oso). Ungnyeo se casó con Hwanung y tuvo un hijo, que se convirtió en el primer rey de Corea, Dangun.

Mi país, Corea, se fundó literalmente sobre el ajo, y eso se nota. Basta echar un vistazo a nuestra dieta. El pollo frito coreano<sup>(2)</sup> es un auténtico festival del ajo: se prepara con una masa para rebozar que contiene ajo picado, se unta a menudo con salsa de chile dulce y picante y a continuación se le pone un poco más de ajo. Algunos coreanos consideran insuficiente la cantidad de ajo picado en el adobo del *bulgogi* (literalmente «carne de fuego»), una carne de

vacuno cortada en finas lonchas puestas a la parrilla. ¿La solución? Comérsela acompañada de dientes de ajo crudos o en láminas asadas. Un escabeche muy popular, el *manul chang-achi*, se hace a base de cabezas de ajo adobadas en *ganjang* (salsa de soja), vinagre de arroz y azúcar. Las hojas y los brotes de ajo también se preparan de la misma forma. Los brotes se comen fritos, a menudo con gambas secas también fritas, o escaldados y aderezados con una base dulce de chile. Y luego está nuestro plato nacional, el *kimchi* (verduras encurtidas), que suele elaborarse con *baechu*, la col china (conocida como «col de Napa» en Estados Unidos y «hojas chinas» en Reino Unido), aunque en realidad puede ser cualquier verdura. Si se conoce un poco la comida coreana el *kimchi* hace pensar inmediatamente en el chile en polvo, aunque en realidad hay algunos tipos de *kimchi* que se elaboran sin él. Eso sí, no hay *kimchi* sin ajo<sup>(3)</sup>.

Casi todas las sopas coreanas se preparan con un caldo aderezado con ajo, ya sea de carne o de pescado (normalmente anchoas, pero también gambas, mejillones secos y hasta erizos de mar). La mayoría de esos pequeños platos que cubren las mesas en las comidas coreanas (*banchan*, que se traduce como «acompañamientos del arroz») llevan ajo (crudo, frito o hervido), independientemente de que contengan verduras, carne o pescado, o de que estén crudos, escaldados, fritos, guisados o hervidos.

Los coreanos no solo comemos ajo. También lo procesamos. Y en cantidades industriales. Estamos hechos de ajo.

Consumimos la asombrosa cantidad de 7,5 kilos de ajo por persona al año entre 2010 y 2017<sup>[1]</sup>. En 2013 alcanzamos un máximo de 8,9 kilos<sup>[2]</sup>, lo que supone más de diez veces la cantidad que consumen los italianos (720 gramos en 2013)<sup>[3]</sup>. En lo que a esto respecta, los coreanos hacemos que los italianos parezcan unos «novatos»<sup>(4)</sup>. Los franceses, consumidores de ajo por antonomasia para los británicos y estadounidenses, solo alcanzan unos míseros 200 gramos al año (en 2017)<sup>[4]</sup>, por lo que no llegan ni siquiera al 3 % de los coreanos. ¡Aficionados!

Es cierto, no nos comemos los 7,5 kilos en su totalidad. Gran parte del ajo se queda en el líquido que contiene el *kimchi*, y ese líquido suele tirarse a la basura<sup>(5)</sup>. Cuando tomamos *bulgogi* y otras carnes marinadas, toneladas de ajo picado quedan flotando en el marinado de la carne. Pero incluso teniendo en cuenta todo este despilfarro de ajo se trata de una cantidad descomunal.

Quien ha vivido toda la vida entre monstruos del ajo no se da cuenta de la cantidad de ajo que consume. Así era yo a finales de julio de 1986, cuando embarqué en un vuelo de Korean Air con veintidós años para empezar mis estudios de posgrado en la Universidad de Cambridge. No me eran entonces

del todo ajenos los aviones, porque ya había viajado en dos ocasiones a Jeju, una isla volcánica semitropical al sur de Corea. No era un vuelo muy largo. El trayecto entre Seúl y Jeju dura algo menos de cuarenta y cinco minutos, por lo que mi experiencia en el aire en ese momento no llegaba a las tres horas. Pero no era la perspectiva de subir a un avión lo que me ponía nervioso.

Era la primera vez que salía de Corea del Sur, aunque no por falta de dinero. Mi padre trabajaba como funcionario de alto rango y mi familia vivía con holgura, y hasta con cierta riqueza, y podría haber disfrutado de unas vacaciones en el extranjero. Aun así, en aquella época no se permitía a ningún surcoreano viajar al extranjero por motivos de ocio: simplemente no se expedían pasaportes con ese fin. Era la época de la industrialización impulsada por el Gobierno, y este deseaba emplear cada dólar de los ingresos fruto de la exportación en comprar la maquinaria y las materias primas necesarias para el desarrollo económico. No había divisas para «despilfarrar» en cosas tan «frívolas» como unas vacaciones en el extranjero.

Para colmo, el viaje de Corea a Gran Bretaña en aquella época era increíblemente largo. Hoy se puede volar de Seúl a Londres en unas once horas. Pero en 1986 la Guerra Fría estaba en pleno apogeo, por lo que los aviones capitalistas de Corea del Sur no podían sobrevolar la China comunista ni la Unión Soviética, por no hablar de Corea del Norte. Así que en esa ocasión primero viajamos a Anchorage (Alaska) durante nueve horas. Tras dos horas de repostaje (combustible para el avión y una sopa de fideos japoneses *udon* para mí, que fue lo primero que comí fuera de Corea), volamos otras nueve horas hasta Europa. Pero no a Londres, porque Korean Air no llegaba entonces allí. De modo que estuve tres horas en el aeropuerto Charles de Gaulle de París antes de coger mi último vuelo. Así pues, tardé veinticuatro horas en desplazarme desde el aeropuerto de Gimpo en Seúl hasta el aeropuerto de Heathrow en Londres: diecinueve horas volando y cinco horas más en los puentes aéreos. Definitivamente era otro mundo.

Pero no fue solo la distancia lo que me hizo sentir extranjero. La barrera del idioma, las diferencias raciales y los prejuicios culturales eran algo para lo que estaba preparado, al menos hasta cierto punto. Podía soportar esos días que se alargaban hasta las diez de la noche y luego esas noches de invierno que empezaban a las cuatro de la tarde. También que la temperatura máxima en un día de verano fuera de 15-16 °C, (los veranos coreanos son tropicales, con 33 °C y 95 % de humedad...), y no me quedó más remedio que aceptarlo. Y hasta podía soportar la lluvia, aunque no era consciente de que pudiera llover tan a menudo en un lugar<sup>(6)</sup>.

Pero el verdadero trauma para mí fue la comida. En Corea me habían advertido (en realidad, lo habían hecho los libros, porque pocos coreanos habían estado entonces allí) que la comida británica no era la mejor, pero yo no me hacía una idea de lo mala que era en realidad.

Es cierto que en Cambridge encontré algunos platos que me gustaron — pastel de carne y riñones, *fish and chips*, empanadas de Cornualles—, pero la mayor parte de la comida era, por decirlo suavemente, espantosa. La carne estaba demasiado cocida y poco condimentada. Resultaba difícil comerla, a menos que fuera acompañada de una salsa, que podía ser buena pero también muy mala. La mostaza inglesa, de la que me enamoré, se convirtió en un arma vital en mi lucha para poder cenar. Las verduras se hervían más allá de lo razonable hasta quedar sin textura y solo la sal lograba hacerlas comestibles. Algunos amigos ingleses argumentaban con gran orgullo que su comida estaba poco condimentada (¿no sería acaso, más bien, insípida?) porque la materia prima era tan buena que no se debía estropear con elaboraciones complicadas como las salsas que los taimados franceses empleaban, debido a su necesidad de ocultar una carne de mala calidad o unas verduras algo pasadas. Cualquier atisbo de verosimilitud en ese argumento se desvaneció en el mismo instante en que visité Francia al cabo de mi primer año en Cambridge y probé por primera vez la cocina francesa.

La cultura gastronómica británica de los años ochenta era, si tuviéramos que definirla en una palabra, conservadora, profundamente conservadora. Los británicos no comían nada que no conocieran. La comida que se consideraba extranjera se veía con un escepticismo casi religioso y una aversión visceral. Aparte de los platos chinos, indios e italianos, completamente anglicados y por lo general de pésima calidad, no se podía conseguir ninguna cocina alternativa, a menos que se viajara al Soho o a algún distrito más sofisticado de Londres. El conservadurismo gastronómico británico se resumía para mi gusto en la ya desaparecida y entonces floreciente cadena Pizzaland. Como pensaban que la pizza podía ser traumáticamente «extranjera», el menú atraía a los clientes con la opción de una pizza de patata asada.

Obviamente, como sucede con todos los debates sobre lo extranjero, esa postura se vuelve absurda cuando se examina con detenimiento. La adorada cena navideña inglesa consiste en pavo (de Norteamérica), patatas (de Perú), zanahorias (de Afganistán) y coles de Bruselas (de Bélgica, por supuesto). Pero eso no importa. A los británicos de entonces sencillamente todo eso no les parecía «extranjero».

De todos los ingredientes considerados extranjeros, el enemigo nacional parecía ser el ajo. Ya en Corea, conocía la aversión de los británicos a la predilección francesa por el ajo. Se rumoreaba que a la reina Isabel II le disgustaba tanto que no estaba permitido comerlo en el palacio de Buckingham ni en el castillo de Windsor mientras ella estuviera allí. Pero, hasta que no fui a ese país, no me hice una idea de la importancia que se le daba a comer ajo. Para muchos era un acto de barbarie, o cuando menos una

acción pasivo-agresiva contra los que te rodeaban. Una amiga del sudeste asiático me contó que su casera entró en la habitación que había alquilado con su novio indio, husmeó y preguntó bruscamente si alguien había estado comiendo ajo (ese tipo de cosas que la gente de piel más oscura puede llegar a hacer cuando se les deja sin supervisión). Merece la pena señalar que no había cocina en la habitación.

Me había trasladado a un lugar donde la esencia coreana de la vida era una afrenta a la urbanidad, casi una amenaza para la propia civilización. Bueno, de acuerdo, exagero un poco. Se podía comprar ajo en los supermercados, aunque las cabezas parecían pequeñas y desvaídas. Los platos de estilo italiano de los libros de cocina británicos incluían ajo en sus recetas: dos o tres rodajas donde yo habría puesto al menos dos o tres dientes. Hasta la cafetería de la universidad servía ciertos platos exóticos que afirmaban contener ajo, si bien yo habría jurado que no lo encontraba por ningún lado. Así que, para escapar de ese infierno culinario, empecé a cocinar para mí.

Eso sí, mis habilidades eran bastante limitadas por aquel entonces. En esa época, muchas madres coreanas ni siquiera dejaban entrar a sus hijos en la cocina («¡Si entras en la cocina se te caerá el pito!»<sup>(7)</sup> era el estribillo habitual). La cocina era territorio femenino, pero mi madre no era tan tradicional, por lo que, a diferencia de la mayoría de mis amigos varones, yo sabía cocinar un poco; por ejemplo, era capaz de hacer un buen *ramen* instantáneo (algo sorprendentemente difícil), preparar sándwiches decentes o cocinar un arroz frito con ingredientes que encontraba al azar en la nevera o la despensa. Pero no era una gran aportación culinaria. Además, no estaba lo bastante incentivado como para cocinar. Vivía solo y, francamente, no es muy divertido hacerlo para uno mismo. Y, sobre todo, a los veinte años se tiene mucho apetito (en Corea decimos que «a los veinte años se pueden digerir hasta las piedras»), por lo que era capaz de engullirlo todo, aunque lo único que me ofreciera el comedor de la universidad fuera un cordero asado seco e insípido o una pasta demasiado cocida (el horror de los horrores) en cualquier restaurante. Como resultado, durante los primeros años de mi vida en Cambridge —primero como estudiante de posgrado y luego como joven miembro del profesorado— solo cocinaba muy de vez en cuando, y mi repertorio y capacidades se ampliaron muy lentamente.

Eso me provocó una crisis. Mis habilidades culinarias no progresaron, pero mi conocimiento sobre comida sí se amplió con rapidez. Igual que como académico se me daba mejor la teoría que la práctica, en el caso de la comida esa brecha se había vuelto extrema.

Lo cierto era que había llegado a Gran Bretaña en el punto de no retorno de una revolución culinaria. Se estaban abriendo grietas en el poderoso edificio de la resistencia inglesa a la comida considerada extranjera, y las tradiciones gastronómicas de otros países se colaron por ellas. Entretanto, la cocina británica empezaba a actualizarse, reinventarse y fusionarse con las nuevas influencias. Los chefs, los críticos de restaurantes y los críticos gastronómicos se convirtieron en celebridades. Los libros de cocina empezaron a ser tan numerosos como los de jardinería (esa peculiar obsesión británica: ¿qué otro país emite programas de jardinería en horas de máxima audiencia?). Muchos libros de cocina empezaron a incluir historias sobre comida y comentarios culturales, no solo recetas. Gracias a esos cambios, y también a mis viajes al extranjero, me topé cada vez más con gastronomías desconocidas. Aquello me fascinó. Empecé a probar distintos alimentos. Consultaba libros de cocina en bibliotecas y compré muchos de ellos. Leía con avidez las reseñas y los reportajes gastronómicos de los periódicos. Yo también estaba empezando mi propia revolución culinaria.

Lo cierto es que Corea era también por entonces una isla culinaria aún más grande que Gran Bretaña, aunque con una comida mucho más sabrosa. En aquella época, aparte de los restaurantes chinos y japoneses, en Corea teníamos poca comida extranjera aparte de lo que se conocía como «light Western», y que era básicamente comida europea «japonizada». Los platos típicos eran el *tonkatsu* (*schnitzel* de cerdo, en vez de la creación original austriaca con ternera); el bistec *hahmbahk* (hamburguesa), una lejana imitación del *steak haché* francés, con ingredientes baratos, como cebollas y harina, que sustituían la mayor parte de la carne de vacuno; y los (muy mediocres) espaguetis a la boloñesa, que se llamaban simplemente *supageti*. Las hamburguesas eran una rareza, se vendían como algo exótico en las cafeterías de los grandes supermercados de lujo y no eran particularmente buenas. La llegada de Burger King a mediados de los años ochenta fue un acontecimiento cultural. La mayoría de la gente conoció la pizza por aquel entonces (Pizza Hut llegó a Seúl en 1985). Por tanto, antes de ir a Gran Bretaña y viajar por trabajo o vacaciones al continente europeo, nunca había probado la verdadera comida francesa o italiana. Los pocos restaurantes de estos países que había entonces en Corea ofrecían versiones muy americanizadas. La comida asiática, más allá de la japonesa o la china (ni tailandesa, ni vietnamita, ni india), era igual de misteriosa, por no hablar de platos de sitios más remotos como Grecia, Turquía, México o Líbano.

La brecha entre la teoría y la práctica de la comida empezó a reducirse cuando me puse a cocinar en serio al casarme, en 1993. Hi-Jeong, mi mujer, se trasladó desde Corea para reunirse conmigo en Cambridge. No se podía

creer que tuviera más de una docena de libros de cocina en casa, pero nunca los hubiera empleado para cocinar. Dada la falta de espacio en las estanterías de mi piso, que era solo un poco más grande que una alfombra, Hi-Jeong consideró razonable tirarlos todos si no los empezaba a utilizar.

Empecé a cocinar con el clásico de Claudia Roden, *The Food of Italy*. La comida italiana, sobre todo la del sur, tiene ingredientes clave (ajo, guindilla, anchoa, berenjena, calabacín) que nos encantan a los coreanos, de modo que me resultó natural. Un pastel de pasta de berenjena con salsa de tomate y tres quesos (mozzarella, ricotta y parmesano) fue el primer plato de Roden que aprendí a cocinar. Sigue siendo (con algunos aportes personales) uno de los favoritos de la familia. Los libros de Antonio Carluccio me enseñaron mucho sobre pastas y *risottos*. La cocina italiana es mi favorita, pero también me encanta elaborar, sin ningún orden de preferencia, platos franceses, chinos, japoneses, españoles, americanos, norteafricanos y de Oriente Próximo. Y, como prueba de la nueva era en que vivimos, he llegado a aprender también muchas recetas británicas estupendas, sobre todo de Delia Smith, Nigel Slater y Nigella Lawson. Rara vez cocino platos coreanos, ya que Hi-Jeong lo hace muy bien y evito astutamente competir con su talento.

Mientras aprendía a cocinar, la revolución culinaria británica entraba en una fase nueva y decisiva. Uno se podría imaginar una mágica noche de ensueño a mediados de los años noventa en que los británicos despertaron por fin y se dieron cuenta de que su comida era realmente espantosa. Cuando uno reconoce que su propia gastronomía es una porquería, como hicieron entonces muchos británicos, se es libre para abrazar todas las cocinas del mundo.

No hay razón para insistir en que la india es mejor que la tailandesa o preferir la turca a la mexicana. Cualquier plato sabroso está bien. Qué gloriosa libertad. La libertad de los británicos para considerar por igual todas las opciones disponibles les permitió desarrollar quizá una de las culturas gastronómicas más sofisticadas del mundo.

Gran Bretaña se ha convertido en un gran lugar para comer. En Londres hay de todo: desde un *döner kebab* turco barato pero excelente, disponible a la una de la madrugada en una furgoneta en plena calle, hasta una dolorosamente cara cena *kaiseki* japonesa. Los sabores van desde los vibrantes niveles coreanos hasta los discretos pero reconfortantes polacos. Se puede elegir entre la complejidad de los platos peruanos —con sus raíces ibéricas, asiáticas e incas— y la sencilla succulencia del bistec argentino. En la mayoría de los supermercados y de las tiendas de alimentación se venden ingredientes de las gastronomías italiana, mexicana, francesa, china, caribeña, judía, griega, india, tailandesa, norteafricana, japonesa, turca, polaca y quizá incluso coreana. Si se busca un condimento o ingrediente más especializado,

siempre es posible encontrarlo. Y eso en un país en el que, a finales de los años setenta, según un amigo estadounidense que era por entonces estudiante de intercambio, el único lugar en el que se podía conseguir aceite de oliva en Oxford era una farmacia (y su función era la de ablandar la cera de los oídos) (8).

Obviamente, se trata de una tendencia mundial. Con el aumento del comercio global, la emigración y los viajes internacionales, todo el mundo se ha vuelto más curioso y abierto a la comida extranjera. Aun así, Inglaterra es diferente —quizá única— en el sentido de que, desde su momento de franca autoconciencia (en lo que tiene que ver con su comida), el país se relajó por completo con respecto a los alimentos que consume. En Italia y Francia, donde las tradiciones culinarias están muy arraigadas, los locales están más a la defensiva en este aspecto y se inquietan por los cambios. Se puede encontrar su gran gastronomía nacional, pero poco más al margen de los típicos lugares de comida rápida americana, restaurantes chinos baratos y un par de lugares de *falafels* o *kebabs* (que pueden ser muy buenos, pero no necesariamente), y tal vez algún restaurante japonés excesivamente caro.

Mientras mi universo gastronómico se expandía a la velocidad del rayo, el otro universo al que pertenecía —el de la economía— parecía, lamentablemente, ser absorbido por un agujero negro. Hasta la década de 1970 la economía estuvo poblada por una amplia gama de «escuelas» con distintas visiones y metodologías de investigación: la clásica, la marxista, la neoclásica, la keynesiana, la desarrollista, la austriaca, la schumpeteriana, la institucionalista y la conductista, por nombrar solo las más significativas<sup>(9)</sup>. A veces se enfrentaban en un «combate a muerte»: los austriacos contra los marxistas en los años veinte y treinta, o los keynesianos contra los neoclásicos en los años sesenta y setenta. En otras ocasiones, las interacciones eran más benignas. Gracias a los debates y experimentos políticos que llevaron a cabo los diferentes gobiernos en todo el mundo, cada escuela se vio obligada a perfeccionar sus argumentos. Las distintas escuelas tomaban ideas prestadas unas de otras (a menudo sin el debido reconocimiento). Algunos economistas incluso probaron a fusionar distintas teorías. La economía hasta la década de 1970 se parecía, por tanto, a la escena gastronómica británica actual: muchas cocinas diferentes, cada una con puntos fuertes y débiles, compitiendo por la atención, todas ellas orgullosas de sus tradiciones, pero obligadas a aprender unas de otras, con numerosas fusiones deliberadas y no intencionadas.

Desde la década de 1980, el panorama de la economía se ha convertido en algo semejante al de la gastronomía británica previo a la década de 1990. Una sola tradición —la economía neoclásica— se ha convertido en el único plato

del menú. Una tradición que, al igual que el resto de las escuelas, tiene sus puntos fuertes, pero también graves limitaciones. La preeminencia de la escuela neoclásica es una historia compleja, que no podemos tratar aquí como corresponde<sup>(10)</sup>. Sea cual sea la causa, la economía neoclásica es hoy tan predominante en la mayoría de los países (con la excepción de Japón y Brasil y, en menor medida, Italia y Turquía) que el término «economía» se ha convertido para muchos en sinónimo de «economía neoclásica». Este «monocultivo» intelectual ha reducido el acervo intelectual sobre el tema. Pocos economistas neoclásicos (es decir, la gran mayoría de los economistas actuales) reconocen siquiera la existencia, por no hablar de los méritos intelectuales, de otras escuelas, y los que lo hacen postulan que son inferiores. Algunos conceptos, afirman, como los de la escuela marxista, «ni siquiera son económicos». Aseguran que las pocas ideas útiles que han llegado a tener esas otras escuelas —como, por ejemplo, la idea de «innovación» de la escuela schumpeteriana o la idea de «racionalidad humana limitada» de la escuela conductista— ya están incorporadas a la «corriente principal» de la economía, es decir, a la neoclásica. No se dan cuenta de que esas incorporaciones no son más que simples «aditamentos», como la patata asada de la pizza en Pizzaland<sup>(11)</sup>.

Algunos lectores podrían preguntarse con toda justicia: ¿por qué debería importarnos que un grupo de académicos se obceque y se dedique al monocultivo intelectual? Se podría empezar a contestar a esa pregunta diciendo que la economía no es como el estudio de las lenguas nórdicas o el intento de encontrar planetas parecidos a la Tierra a una distancia de cientos de años luz. La economía tiene un impacto directo y enorme en nuestra vida.

Todos sabemos que las teorías económicas afectan a las políticas públicas en materia de impuestos, gastos sociales, tipos de interés y regulaciones del mercado laboral, lo que a su vez repercute en nuestra situación económica individual, pues afecta a nuestros puestos de trabajo, condiciones laborales, salarios y obligaciones de pago de préstamos hipotecarios o estudiantiles. Pero las teorías económicas también conforman las perspectivas colectivas de una economía a largo plazo al influir en las políticas que determinan su capacidad para dedicarse a industrias de alta productividad, para innovar y desarrollarse de forma ambientalmente sostenible. Y más aún: la economía no solo tiene un impacto en las variables económicas, ya sean personales o colectivas; también modifica lo que somos.

Ese impacto sobre quiénes somos se produce de dos maneras. La economía genera nociones: las distintas teorías económicas parten de la base de que la esencia de los seres humanos es de determinada forma, por lo que

una teoría predominante afecta a lo que la gente entiende por «naturaleza humana». El predominio de la economía neoclásica, que presupone que somos egoístas, ha normalizado en las últimas décadas un comportamiento egoísta. A las personas que actúan de forma altruista se las tacha de «ingenuas» o se sospecha que tienen otros motivos ocultos (egoístas). Si las teorías económicas conductistas o institucionalistas fueran las predominantes, pensaríamos que los seres humanos tienen motivaciones complejas, de las cuales la búsqueda de sí mismos es solo una de ellas; según esa perspectiva, los diversos diseños de la sociedad pueden hacer aflorar diferentes estímulos y hasta moldear de manera diversa las motivaciones de las personas. En otras palabras, la economía afecta a lo que la gente percibe como normal, a la forma en que las personas se ven unas a otras y al comportamiento que adoptan para integrarse.

La economía también influye en lo que somos porque afecta a la forma en que se desarrolla la actividad económica y, por tanto, a la manera en que vivimos y trabajamos, lo que a su vez nos determina. Las distintas teorías económicas, por ejemplo, amparan también diferentes opiniones sobre si los países en vías de desarrollo deben promover la industrialización mediante la intervención de políticas públicas. Los distintos grados de industrialización producen, al mismo tiempo, diversos tipos de individuos. Así, por ejemplo, en comparación con quienes viven en sociedades agrarias, las personas de los países más industrializados tienden a ser más competentes en el cumplimiento del horario, ya que su trabajo —y, por ende, el resto de su vida— se organiza en función del reloj. La industrialización también fomenta los movimientos sindicales al acumular un gran número de trabajadores en las fábricas, donde deben cooperar mucho más estrechamente entre sí que en las explotaciones agrícolas. Esos movimientos crean partidos políticos progresistas que impulsan políticas más igualitarias, que tal vez pueden debilitarse pero que no desaparecen ni siquiera cuando lo hacen las fábricas, como se ha comprobado en la mayoría de los países ricos en las últimas décadas.

Podemos ir más allá y afirmar que las teorías económicas influyen en el tipo de sociedad que tenemos. En primera instancia porque, al conformar a los individuos de forma diferente, provocan que las sociedades también lo sean. De ese modo, una teoría económica que fomente la industrialización dará pie a una sociedad con más fuerzas que impulsen políticas igualitarias, como ya se ha explicado. Por otro lado, una teoría económica que crea que los seres humanos se mueven casi exclusivamente por el interés propio generará una sociedad en la que la cooperación será más difícil. En segundo lugar, las distintas teorías tienen diversos puntos de vista sobre dónde debe situarse el límite de la «esfera económica». De ese modo, si una recomienda la privatización de lo que muchos consideran servicios esenciales —como la sanidad, la educación, el agua, el transporte público, la electricidad o la

vivienda—, estará fomentando la lógica de mercado de «un dólar, un voto» frente a la lógica democrática de «una persona, un voto» (véanse «Chile» y «Lima»). Por último, las distintas teorías influyen de forma diversa mediante variables económicas, como la desigualdad (de ingresos o de riqueza; véase «Pollo») o los derechos económicos (trabajo frente a capital, consumidor frente a productor) (véase «Okra»). Las diferencias entre dichas variables, a su vez, influyen en el grado de conflicto que tiene lugar en la sociedad: una mayor desigualdad de ingresos o unos derechos laborales más escasos provocan no solo más enfrentamientos entre los poderosos y quienes están por debajo de ellos, sino también más conflictos entre los menos privilegiados, que luchan por un trozo de pastel cada vez más reducido.

Pensada de este modo, la economía nos afecta de un modo mucho más esencial que cuando se define de forma restringida, como nuestros ingresos, empleos y pensiones. Por eso creo que es clave que todos entendamos al menos algunos de sus principios no solo para defender nuestros intereses, sino, sobre todo, para hacer de nuestra sociedad un lugar más habitable tanto para nosotros como para las futuras generaciones.

Cuando planteo esta cuestión, algunas personas me dicen que se trata de un tema para los «expertos» y no para los ciudadanos de a pie. Es, afirman, un debate técnico, plagado de jerga, ecuaciones complejas y estadística no apto para la mayoría del público.

Pero ¿será así siempre? ¿Tendrá la gente que seguir «aguantando en una tranquila desesperación»<sup>(12)</sup> mientras ve cómo el mundo que los rodea convulsiona y se amolda a una teoría económica que no comprende? Díganme, ¿están cómodos con la forma en que se ha diseñado su sociedad? ¿Consideran que las ideas y las políticas de sus gobiernos están en consonancia con lo que piensan que es más importante para todos? ¿Les parece que la carga fiscal se reparte equitativamente entre todas las grandes empresas del mundo, así como entre los trabajadores de a pie? ¿Consideran que se hace lo necesario para que todos los niños tengan una oportunidad lo más justa posible de prosperar en la vida? ¿Creen que los valores de nuestra sociedad resaltan bastante la comunidad, las responsabilidades comunes y los objetivos compartidos? Yo creo que no.

Después de haberles engatusado para que se interesen por la economía, no puedo abandonarlos aquí. Por eso trataré, con este libro, de hacerla más apetecible acompañándola de historias sobre comida. Pero, ojo, la mayoría de las historias que se relatan aquí no tendrán que ver con la economía de los alimentos: cómo se cultivan, procesan, etiquetan, venden, compran y consumen. Esos aspectos no serán la clave de las historias económicas que les

voy a presentar. Ya existen sobre ello muchos libros interesantes. Mis relatos sobre gastronomía se parecen un poco al helado que algunas madres ofrecían a sus hijos para sobornarlos con el fin de que se comieran las verduras, salvo que en este libro el helado viene primero y las verduras después (¡vaya trato!).

Aunque eso es verdad solo a medias. Las historias sobre alimentos de este libro no son verdaderos sobornos, porque un soborno es lo que se ofrece a las personas para que hagan algo que no desean hacer. Muchas de las madres de los países anglosajones que ofrecen helado a sus hijos para que se coman las verduras los están sobornando de verdad, porque ellas mismas son conscientes de que las verduras realmente no son tan sabrosas. Las madres indias, coreanas o italianas tienen, en cambio, mucha menos necesidad (con frecuencia ninguna) de sobornar a nadie, porque sus verduras son mucho más atrayentes que el brócoli, las espinacas o la zanahoria hervidos (esa verdura a la que George H. W. Bush, el cuadragésimo primer presidente de Estados Unidos, intrépido promotor de la lucha antibrócoli, denominó famosamente el «brócoli naranja»). En esas tradiciones culinarias, las verduras son recompensas en sí mismas (aunque muchos niños, incluso en ellas, siguen prefiriendo el helado a las verduras). De igual modo, mis historias económicas serán también recompensas en sí mismas porque las he elaborado de una forma más sabrosa que la habitual, planteándolas de una manera variada y con un sabor más complejo. Expondré aquí cuestiones olvidadas utilizando una pluralidad de teorías económicas (en vez de una sola), discutiré las implicaciones políticas (e incluso filosóficas) de las políticas económicas y exploraré alternativas realistas a los acuerdos económicos actuales, tanto los existentes como los imaginados.

Me encanta compartir la comida que me gusta con mis amigos: cocinando para ellos, llevándolos a mis restaurantes favoritos o simplemente hablando de ciertos platos y salivando juntos. De igual modo, me gustaría que mis lectores, mis amigos intelectuales, compartieran parte de la satisfacción que me produce digerir, mezclar y fusionar las distintas teorías económicas, lo que me ayudan a entender cómo se gestiona nuestra realidad y me da las herramientas para pensar y construir un mundo mejor.

PRIMERA PARTE

Sobreponerse a los prejuicios

# 1

## Bellota

### *Dotorimuk(receta coreana)* *Gelatina de bellota coreana con lechuga, pepino y zanahoria con aderezo de soja picante*

La bellota, el fruto del roble, no es un alimento particularmente fino. Se sabe que la comían algunos nativos americanos, sobre todo en California, y también algunos japoneses. Se alimentaban con bellotas cuando no podían permitirse otra cosa o no encontraban una fuente de carbohidratos más refinada, al igual que los italianos pobres del norte añadían a la harina de castaña a la de trigo cuando no les alcanzaba para hacer pasta.

Los coreanos comen bellotas (*dotori*) en gran cantidad y preparan una gelatina vegetal (*muk*) con ellas. Me encanta el *muk* de *dotori*, con esa nota de nuez ligeramente amarga de la bellota y el sabor salado y picante del *ganjang yangnyeom*, un aderezo hecho a base de salsa de soja (*ganjang*), aceite de sésamo y condimentos (*yangnyeom*), como cebolleta picada, chile en polvo y semillas de sésamo. Si se le añade un poco de pepino y zanahoria, se consigue una buena ensalada.

Pero por mucho que me guste el *dotorimuk* tengo que reconocer que no es ninguna exquisitez. Es el tipo de plato que se come en las paradas de comida improvisadas en la montaña tras una dura mañana de escalada o en una taberna local en una noche cualquiera. Es muy difícil encontrar un manjar a base de bellota.

A no ser que se alimente con ellas a los cerdos ibéricos, también conocidos como de «pata negra». El jamón que resulta de las patas de esos cerdos se conoce como «jamón ibérico». El jamón ibérico de mejor calidad es resultado de cerdos de pata negra criados en libertad y alimentados a base de bellotas en los bosques de encinas durante la última etapa de su vida, de ahí que el jamón se denomine «ibérico de bellota»<sup>[1]</sup>. La bellota le confiere un profundo sabor a nuez imposible de igualar. A pesar de mi afición por el *prosciutto di Parma* con melón, creo que el ibérico es el mejor jamón del mundo. Espero que me lo perdonen mis amigos italianos, tan inflexibles en el tema de la comida,

pero su elevado precio hace pensar que hay mucha gente —sin duda fuera de Italia— que coincide conmigo.

El jamón está en el centro de la cultura española —¿en qué otro lugar se podría haber producido una película llamada *Jamón, jamón* (la primera película de Penélope Cruz, en la que también participa Javier Bardem)?—. Se volvió clave cuando los cristianos se apoderaron de España en su guerra contra los musulmanes, que antes controlaban la mayor parte de la península ibérica. Una de las cosas que distinguía a los cristianos de los musulmanes era el consumo de carne de cerdo, por lo que esta se convirtió en un símbolo de la identidad cristiana<sup>[2]</sup>.

El otro pueblo que no comía cerdo en España —el judío— también sufrió terriblemente bajo el resurgimiento cristiano. En 1391, muchos judíos amenazados por las furiosas turbas católicas se vieron obligados a convertirse bajo amenaza de muerte. A los judíos conversos se les hacía comer cerdo en público como demostración de la autenticidad de su conversión. Algunos conversos practicaban en secreto su religión primigenia, y no cocinaban cerdo ni marisco, ni mezclaban productos lácteos y carne (además de otras muchas prácticas integradas en sus rituales y festividades).

Cuando se instauró la Inquisición española en 1478, uno de sus objetivos fue el de atrapar a los pseudoconversos judíos (conocidos como «marranos», término que algunos creen que deriva de la palabra árabe utilizada para designar al cerdo)<sup>(13)</sup>. Un método habitual era vigilar la chimenea de las casas de los sospechosos durante el sábado. Si los residentes seguían observando el *sabbath* no saldría humo de la chimenea, ya que los judíos practicantes no cocinaban durante ese día. Se dice que los inquisidores también recorrían los callejones durante ese día para ubicar las casas de las que no salía olor a comida<sup>[3]</sup>.

En enero de 1492 se culminó la Reconquista. Los cristianos echaron a los musulmanes de la península ibérica. Ese mismo año, un decreto real expulsó a los judíos de los territorios recién convertidos en cristianos. Portugal siguió el ejemplo de España. Muchos judíos exiliados de los dos países huyeron al Imperio otomano, entonces centro del mundo musulmán. El famoso economista turco Dani Rodrik es descendiente de una de esas personas: su apellido original, me dijo, era Rodríguez, un nombre típico de los judíos de la Península.

Hoy parece extraño que los judíos perseguidos huyeran a un país musulmán, pero entonces era la opción más evidente. En comparación con España y otros países cristianos, el Imperio otomano era mucho más tolerante con las minorías religiosas, incluidos los judíos. Al parecer el sultán

Bayezid II recibió a los judíos con los brazos abiertos diciendo que la pérdida del monarca católico era su ganancia.

En el Imperio otomano, y al igual que todos los pueblos no musulmanes, los judíos tenían que pagar impuestos más altos, pero a cambio se les permitía practicar su religión libremente y se les daba autonomía para dirigir sus comunidades como quisieran. Había judíos en todos los estratos sociales del imperio: consejeros de la corte y diplomáticos, comerciantes y artesanos, porteadores y albañiles. La intolerancia no es una característica inevitable del islam, al contrario de lo que algunos piensan.

Otros estereotipos culturales negativos del islam tampoco se sostienen. Mucha gente ve en esta a una religión militarista, y los musulmanes fundamentalistas han fomentado esa opinión. De ahí el malentendido habitual del término *yihad* —que originalmente significaba luchar por cualquier objetivo digno— para referirse en exclusiva a una guerra religiosa contra los infieles. Aunque el islam tiene una vena que permite una interpretación militarista, también hace hincapié en la importancia del aprendizaje, ejemplificada en las palabras del profeta Mahoma de que «la tinta del erudito es más sagrada que la sangre del mártir». De hecho, el Renacimiento habría sido imposible si los musulmanes no hubiesen traducido al árabe muchas obras clásicas griegas y latinas, preservándolas para que pudieran ser posteriormente traducidas a las lenguas europeas. Los cristianos de Europa habían descuidado o destruido gran cantidad de textos griegos y latinos precristianos porque los consideraban paganos.

Otro estereotipo del islam es que se trata de una religión ajena a este mundo y desinteresada de las cuestiones prácticas, como el progreso científico y el desarrollo económico. Sin embargo, ha estado a menudo en sintonía con los valores culturales que los han promovido. En la Edad Media, el mundo musulmán era mucho más avanzado que Europa en matemáticas y ciencias (sobre todo en Bagdad en los siglos X y XI) así como en estudios jurídicos. Basta con ver cuántas palabras científicas tienen origen árabe: alcohol, álcali, álgebra, algoritmo (¡la esencia de la inteligencia artificial!), etc. (*al* es el artículo definido en árabe). El comercio estaba muy desarrollado: los mercaderes árabes comerciaban con Corea en el este y con África en el oeste, por no hablar del mundo mediterráneo. Estos mercaderes gozaban de un alto estatus social, entre otros motivos porque el profeta Mahoma fue también un mercader. Al ser una religión de mercaderes, los países musulmanes se tomaban muy en serio el derecho contractual. Ya tenían jueces de formación varios siglos antes que los países cristianos. De hecho, en la mayoría de los países europeos ni siquiera había que tener formación jurídica para ser juez hasta el siglo XIX.

El islam posee otra característica importante que lo hace más adecuado para el desarrollo económico que otras culturas. A diferencia del hinduismo

en el sur de Asia o del confucianismo<sup>(14)</sup> en Asia oriental, la cultura musulmana no tiene un sistema de castas que restrinja la elección de la ocupación de las personas en función de su nacimiento y que limite, por tanto, la movilidad social. La complejidad y la rigidez del sistema de castas hindú y sus efectos negativos sobre la movilidad social son bien conocidos. Aunque no tan complejo ni tan rígido, el sistema de castas en las sociedades tradicionales confucianas no era tampoco poca cosa. Había cierto grado de movilidad social en el sentido de que tan solo los hijos de los campesinos podían hacer el examen para incorporarse a la administración pública y sumarse a la casta dirigente de eruditos-burócratas, pero eso rara vez sucedía en la práctica. A los hijos de los artesanos y comerciantes (que estaban justo por encima socialmente de los esclavos) ni siquiera se les permitía presentarse a ese examen. No es de extrañar que, a principios de la época moderna, incluso cuando ya estaba formalmente abolido el sistema tradicional, los países confucianos siguieran teniendo dificultades para convencer a los jóvenes talentos de que se hicieran ingenieros (a los que se consideraba como artesanos hipereducados) o empresarios (el equivalente moderno de los comerciantes). Esas profesiones solo se volvieron respetables cuando el crecimiento económico se disparó en los países confucianos y las volvió lucrativas y generadoras de poder.

No hay, pues, nada intrínsecamente contrario al desarrollo en la cultura musulmana. Muchas de sus cualidades se adaptan al progreso económico: interés en el aprendizaje, tradición de pensamiento científico, ausencia de jerarquía social, importancia del comercio, fuerte legalismo y tolerancia. Malasia y Dubái son ambos un ejemplo de que el islam es compatible con el progreso económico.

La ignorancia y, en ocasiones, la malicia nos llevan a emplear estereotipos negativos para las culturas «extranjeras». Elegimos solo los rasgos negativos de la cultura que nos inquieta y le atribuimos los problemas socioeconómicos de esos países, pero eso nos impide ver las verdaderas causas de sus problemas.

Los estereotipos culturales pueden ser «positivos» cuando exageran las buenas cualidades de una sociedad (generalmente la propia), pero incluso así tergiversan la realidad y nos impiden comprender los verdaderos mecanismos que actúan en ella.

Mucha gente ha atribuido el «milagro económico» de Asia oriental a la cultura confuciana de la región, que supuestamente hace hincapié en aspectos como el trabajo duro, el ahorro y la educación. Pero ¿qué cultura no lo hace? Por ejemplo, al tratar de explicar la brecha económica entre Corea del Sur y

Ghana, dos países que se encontraban en semejantes niveles de desarrollo económico a principios de la década de 1960 (Corea era en realidad mucho más pobre: en 1961, su renta per cápita era de 93 dólares frente a los 190 dólares de Ghana), Samuel Huntington, veterano politólogo estadounidense y autor del polémico libro *El choque de civilizaciones*, afirma: «No cabe duda de que influyeron muchos factores, pero [...] la cultura tuvo que ser necesariamente una parte importante de la explicación. Los surcoreanos valoraban el ahorro, la inversión, el trabajo duro, la educación, la organización y la disciplina. Los ghaneses tenían otros valores. En definitiva, las culturas cuentan». La descripción que hace Huntington de la cultura confuciana es un ejemplo perfecto de estereotipo cultural positivo, es decir, escoger solo los elementos que se ajustan a su caracterización de una sociedad de la que se quiere dar una imagen favorable.

Se supone que el confucianismo promueve el trabajo duro. Sin embargo, en el pasado los viajeros occidentales solían describir a los asiáticos orientales como perezosos. Un ingeniero australiano que visitó fábricas en Japón en 1915 a petición del Gobierno de este país para asesorar sobre la mejora de la productividad comentó: «Ver a sus hombres trabajando me hizo pensar que son una raza muy tranquila y complaciente que considera que el tiempo no es un problema. Después de hablar con algunos directivos, me comentaron que era imposible cambiar las costumbres del acervo nacional»<sup>[4]</sup>. En 1912, cuando Beatrice Webb, la socióloga y reformadora social inglesa, visitó Japón y Corea, dijo que los japoneses tenían «ideas censurables sobre el ocio y una independencia personal bastante intolerable»<sup>[5]</sup>, y describió a mis antepasados como «doce millones de salvajes sucios, degradados, hoscos, perezosos y sin religión, que se pasean enfundados en sucias prendas blancas de la clase más inapropiada y viven en sucias cabañas de barro»<sup>[6]</sup>. Eso lo afirma la fundadora del socialismo fabiano, por lo que podemos intuir lo que decían los típicos supremacistas blancos de derechas de la época sobre los habitantes de los países confucianos.

En cuanto al famoso celo confuciano por la educación, en la que tradicionalmente se hacía hincapié era la requerida para el examen de servicio civil: filosofía política y poesía. Ninguna de ellas es directamente útil para el desarrollo económico. Las actividades prácticas al margen de la agricultura, como pueden ser la fabricación de objetos y el comercio, estaban mal vistas. Los comentaristas como Huntington alaban la disciplina que la cultura confuciana inculca a la gente (aunque Beatrice Webb solo encontró indisciplina en Corea y Japón), cuando más bien esa disciplina se logra a golpe de conformismo. Para otros, la tendencia al conformismo hace que los asiáticos orientales carezcan de originalidad y espíritu emprendedor, si bien esa afirmación resulta cada vez menos probable, dada la cantidad de

innovaciones tecnológicas, películas, adictivas series dramáticas y música creativa que producen los asiáticos orientales en la actualidad.

Podría dar más ejemplos de deconstrucción de estereotipos positivos del confucianismo al estilo de Huntington, pero creo que se entiende la idea. De la misma manera que el islam puede presentarse bajo una luz totalmente positiva, se puede hacer lo mismo con el confucianismo de un modo por completo negativo. Las culturas tienen vertientes distintas y complejas. La versión tolerante, normativa, científica y comercial del islam es tan real como su versión alejada de este mundo, intolerante y militarista. Existe la versión laboriosa, orientada al aprendizaje, ahorradora y disciplinada del confucianismo, pero también la incapaz de imponer una cultura del trabajo duro entre sus habitantes, la que restringe la movilidad social, desprecia el comercio y la industria y ahoga la creatividad. Lo que una sociedad hace con su materia prima cultural es en gran parte una cuestión de elección y, por tanto, una acción política.

Una política económica y social adecuada puede promover el desarrollo, la igualdad de oportunidades y otros aspectos positivos en cualquier contexto cultural.

Japón y Corea no contaban con una mano de obra industrial moderna acostumbrada a respetar el tiempo y la disciplina propias del sector. Esa mano de obra se forjó mediante acciones concretas: la inculcación de estas costumbres en las escuelas, una campaña ideológica que hacía hincapié en la necesidad de trabajar duro en una «guerra patriótica» para «reconstruir la nación» a través del desarrollo económico y una legislación que permitía largas jornadas y prácticas laborales muy duras.

En los países confucianos se invirtió mucho en educación no porque Confucio le diera importancia, sino porque la reforma agraria y otras políticas introducidas tras la Segunda Guerra Mundial aumentaron la movilidad social y, de ese modo, favorecieron el regreso a los centros educativos. A pesar de que el confucianismo ha sido la ideología oficial de Corea del Sur durante varios cientos de años y de que este país fue invadido por otro país confuciano, cuando los colonizadores japoneses se marcharon en 1945 la tasa de alfabetización era solo del 22 %. En la misma época, las tasas de alfabetización eran del 53 % en la Tailandia budista (1947), del 52 % en la Filipinas cristiana (1948) y del 38 % en la Malasia predominantemente musulmana (1947)<sup>[7]</sup>.

Durante los primeros años de desarrollo económico, en las décadas de 1960 y 1970, Corea comprobó que los jóvenes eran reacios a profesiones como la ciencia y la ingeniería debido a los viejos prejuicios culturales

confucianos contra las actividades prácticas. Como respuesta, el Gobierno restringió deliberadamente las plazas universitarias y la financiación de los departamentos de humanidades y ciencias sociales, y además permitió que los graduados en ciencias e ingeniería con mejores resultados prestasen un servicio militar (obligatorio) considerablemente más corto. Obviamente, una mayor cantidad de licenciados en ciencias e ingeniería habría provocado un ejército de desempleados con un elevado nivel de formación, a menos que hubiera puestos de trabajo adecuados para ellos, como sucedió en muchos otros países en vías de desarrollo. Para evitarlo, el Gobierno promovió la industrialización a través de una intervención de política pública (véanse también «Langostino —¿o gamba?»— y «Fideos»), creando así los puestos de trabajo bien remunerados e intelectualmente satisfactorios que esos licenciados pudieran ocupar al graduarse.

En vista de que los países confucianos tienen uno de los índices de ahorro familiar más altos del mundo —en Corea, por ejemplo, alcanzó el 22 % del PIB a principios de la década de 1990 y en China el 39 % del PIB en 2010—, se ha hecho referencia al ahorro como un rasgo cultural de estos países. Pero eso también es un error.

A principios de la década de 1960, cuando Corea del Sur era uno de los países más pobres del mundo, la tasa de ahorro bruto del Estado (no solo de los hogares) era inferior al 3 % del PIB; en 1960 no llegaba ni al 1 %. Sus habitantes eran demasiado pobres para ahorrar nada, con cultura confuciana o sin ella.

En las tres décadas siguientes, el ahorro coreano, especialmente el de los hogares, aumentó de forma espectacular. No se debió a un renacimiento de la cultura confuciana; es más, esta, básicamente una ideología apropiada para la sociedad agraria, se debilitó sin cesar durante ese periodo debido a la industrialización y la urbanización. El ahorro de los hogares aumentó sobre todo porque el país crecía tan rápido que el incremento del consumo de la gente no podía seguir el ritmo del incremento de sus ingresos. Por si fuera poco, el Gobierno restringió con severidad los préstamos hipotecarios y de consumo para maximizar los préstamos a los productores. Los coreanos tenían que ahorrar primero para poder comprar luego artículos de gran valor, como una casa, un coche o un frigorífico.

Cuando el país suprimió esas restricciones a finales de la década de 1990, el ahorro de los hogares se desplomó en pocos años, pasando del 22 % del PIB a principios (el más alto del mundo entonces) a uno de los más bajos (3-5 %). En la actualidad, el ahorro de los hogares en relación con el PIB (media de 2005-2014) es de apenas un 5 %, menos de la mitad que el de países latinoamericanos supuestamente «derrochadores» como Chile (10,5 %) o México (11,4 %)<sup>[8]</sup>.

Sería una tontería negar que la cultura afecta a los valores y al comportamiento de las personas y, por tanto, a la forma en que se organiza y desarrolla la economía de una nación. Pero la manera en que lo hace no admite la simplista tipificación estereotipada que es tan habitual; todas las culturas tienen múltiples facetas complejas y en permanente evolución. Y, lo que es más importante, la cultura es mucho menos poderosa que las políticas a la hora de determinar el comportamiento económico individual y los resultados económicos nacionales, ya se trate de coreanos consumidores de bellotas o de musulmanes que jamás se acercarán a los cerdos que las comen.

## 2 Okra

Succotash *criollo* (receta estadounidense; adaptada del libro de cocina Treme)

Guiso de estilo criollo con okra, maíz dulce, judías, tomates, salchicha picante y langostinos (o cangrejos de río)

La primera vez que me topé con la okra fue en un restaurante sudasiático<sup>(15)</sup>, un par de años después de mi llegada a Inglaterra, en 1986. Fue en un plato llamado *bhindi bhaji*, que el menú traducía como «dedo de dama salteado» para los clientes no sudasiáticos. Antes de salir de Corea, había verduras que no había probado y cuya existencia conocía a través de libros y películas, como el brócoli, la remolacha, el nabo y otras parecidas, pero jamás había oído hablar de la okra.

Aparte de no entender por qué se llamaba «dedo de dama», ya que estaba troceado y eso me impedía ver su forma, el plato no me convenció demasiado. Su textura «viscosa» (más tarde supe que el término técnico es «mucilaginoso») me pareció un poco difícil de tolerar.

Con el tiempo llegué a probar versiones mucho mejores del *bhindi bhaji*: menos viscosas, no tan cocinadas y mejor condimentadas. Mi opinión sobre este vegetal mejoró con un plato de deliciosa *okura tempura* que degusté en un restaurante de Japón. También disfruté del *frango com quiabo*, pollo brasileño salteado con okra, durante una de mis visitas a ese país. La okra empezó a agrardarme entonces, aunque no puedo decir que se convirtiera en mi verdura favorita.

Todo cambió cuando fui a un restaurante del sur de Estados Unidos en Washington D.C. y comí mi primer *gumbo*, la sopa o guiso sureño cuyo ingrediente principal es la okra (su otro nombre común en Estados Unidos es *gumbo* o *gombo*), de sabor intenso y textura pastosa. Más tarde, hace solo unos años, probé mi primer (y hasta ahora único) plato hecho con okra, una receta de *succotash* que encontré en un libro de cocina sureña<sup>(16)</sup>. La naturaleza mucilaginoso de la okra que había provocado que mi primer

encuentro con ella fuera un poco incómodo resultó ser la cualidad mágica que hizo que el plato resultara tan suave, tan reconfortante.

La okra pertenece a una ilustre familia de plantas (*Malvaceae*) que incluye a miembros tan célebres como el algodón, el cacao, el hibisco y el durián<sup>(17)</sup>. Su origen se sitúa probablemente en el noreste de África (las actuales Etiopía, Eritrea y Sudán), aunque hay una teoría muy controvertida que lo ubica en el sudeste asiático y la India<sup>[1]</sup>. Según la más extendida, la okra fue adoptada en el noreste de África y se extendió hacia el norte (el Mediterráneo), el este (Oriente Próximo, el sur de Asia, China y Japón) y el oeste (África occidental). Corea, lamentablemente, quedó fuera.

La okra llegó a Estados Unidos y al resto de América de la mano de los africanos esclavizados, junto con otros productos como la sandía, los cacahuetes, el arroz, el sésamo, las judías negras y el plátano (tanto el plátano de postre, comúnmente conocido como «banana», como el plátano macho, el llamado «de cocina»; véase «Plátano»)<sup>[2]</sup>. El nombre ya es una clave. La palabra «okra» procede del igbo, una de las principales lenguas de la actual Nigeria. «Gumbo», el otro nombre con el que se conoce a esta verdura en Estados Unidos (así como el plato en el que es el ingrediente principal), procede de las lenguas de África central y sudoriental.

La esclavización de los africanos comenzó a tomar una escala industrial cuando los europeos ocuparon el Nuevo Mundo. Después de eliminar casi por completo a la población nativa (no solo mediante el genocidio, sino también con la introducción de nuevos agentes patógenos), necesitaron desesperadamente trabajadores de reemplazo, y al menor precio posible. Más de doce millones de africanos fueron capturados por los traficantes de esclavos. De ellos, al menos dos millones perecieron durante el periodo de esclavización: el proceso inicial de captura y cautiverio en África, la atroz travesía del Atlántico (llamada «Pasaje del Medio») y la reclusión en «campos de adiestramiento», donde se sometía a las personas capturadas antes de venderlas.

Sin esos africanos esclavizados y sus descendientes, los países capitalistas europeos no habrían podido acceder a los recursos económicos que nutrieron sus fábricas, bancos y trabajadores: oro, plata, algodón, azúcar, índigo, caucho... En concreto, sin ellos, Estados Unidos no habría podido convertirse en la superpotencia económica que es hoy. Y esto no es una afirmación retórica.

Todos conocemos que se azotó y torturó a los africanos esclavizados en las plantaciones estadounidenses para producir algodón y tabaco, pero no mucha gente sabe lo importantes que resultaron esos cultivos para la

economía del país. Solo esos dos productos representaron al menos el 25 % y hasta el 65 % de sus exportaciones a lo largo del siglo XIX. En su apogeo, en la década de 1830, el algodón representaba por sí solo el 58 %<sup>[3]</sup>. Sin los ingresos de las exportaciones de algodón y tabaco, Estados Unidos no podría haber importado para su propio desarrollo económico las máquinas y la tecnología que precisaba de los países europeos, entonces económicamente superiores, sobre todo de Inglaterra, que a cambio se benefició de tener acceso a una gran cantidad de algodón barato que alimentó a sus fábricas textiles durante la Revolución Industrial.

Los africanos esclavizados no solo proporcionaron mano de obra (no remunerada), también constituyeron una importante fuente de capital, y debo confesar que esto es algo que yo mismo desconocía hasta hace poco. Examinando el legado de la esclavitud para *The New York Times*, el sociólogo estadounidense Matthew Desmond afirma: «Las personas esclavizadas se emplearon como garantía para las hipotecas de las viviendas siglos antes de los modernos préstamos hipotecarios [...]. En la época colonial, cuando la tierra no tenía un gran valor [...] la mayoría de los préstamos se basaban en la propiedad humana»<sup>[4]</sup>. Es más, Desmond asegura que esas hipotecas individuales basadas en la esclavitud se agruparon para conformar bonos negociables, al igual que los actuales fondos ABS (*asset-backed securities* o valores respaldados por activos), que se crean agrupando miles de hipotecas de viviendas, préstamos estudiantiles y préstamos para automóviles<sup>(18)</sup>. Esos bonos se vendieron a financieros británicos y de otros países europeos, lo que permitió a Estados Unidos movilizar capital a escala mundial y también desarrollar su industria financiera hasta convertirla en un agente global. Sin los esclavos, Estados Unidos habría seguido siendo una economía premoderna con un sector financiero primitivo durante mucho más tiempo de lo que lo hizo.

Los africanos esclavizados no solo construyeron la economía estadounidense, también desencadenaron el reajuste geopolítico que acabó convirtiendo a Estados Unidos en un país de tamaño continental, aunque eso no fue un logro de los propios esclavos en ese país.

En 1791, el pueblo esclavizado de Saint-Domingue, el actual Haití, se levantó contra los propietarios franceses de las plantaciones de azúcar bajo el brillante liderazgo militar de Toussaint Louverture, un antiguo esclavo. Louverture fue capturado por los franceses en 1802 y enviado a Francia, donde murió en cautiverio un año después. Pero, en 1804, el pueblo esclavizado de Saint-Domingue acabó expulsando a los franceses y declaró la independencia, con Jean-Jacques Dessalines al frente, que había sucedido en

el liderazgo a Louverture. Tras su fundación, Haití abolió la esclavitud, y se convirtió en el primer país en hacerlo en la historia de la humanidad.

La revolución haitiana tuvo algunas repercusiones inmediatas en la economía estadounidense. Cuando comenzó la revuelta, muchos propietarios franceses de las plantaciones de azúcar huyeron a lo que hoy es el estado de Luisiana. Era entonces un territorio francés y también muy adecuado para el cultivo de la caña. Llevaron a gente esclavizada con conocimientos sobre el cultivo y procesamiento del azúcar, al igual que una tecnología más avanzada, lo que hizo que la industria azucarera de Luisiana avanzara a pasos agigantados. Cinco décadas después, Luisiana producía una cuarta parte del suministro mundial de azúcar de caña<sup>[5]</sup>.

Pero el impacto de mayor alcance —aunque totalmente involuntario— de la revolución haitiana fue la llamada «compra de Luisiana» de 1803. El varapalo que supuso la revuelta provocó que Napoleón, entonces soberano de Francia, decidiera desprenderse de las Américas, sobre todo de las posesiones en Norteamérica. El territorio, llamado entonces Luisiana en honor a Luis XIV<sup>(19)</sup>, abarcaba alrededor de un tercio de la actual extensión de Estados Unidos, desde Montana, en el nordeste, hasta Luisiana, en el sudeste. Estados Unidos había estado negociando con Francia la compra del puerto de Nueva Orleans y de lo que hoy es el estado de Florida desde hacía unos años, pero, cuando decidió abandonar las Américas, Napoleón ofreció «venderles»<sup>(20)</sup> toda Luisiana.

Con la compra de este estado, el territorio del país norteamericano se duplicó prácticamente al instante. Al principio, la minería fue la principal actividad en el nuevo territorio. Pero, a medida que avanzó el siglo y cada vez más colonos europeos se trasladaron para empezar a cultivar, el territorio se convirtió en el granero del país (y del resto del mundo) gracias a las enormes extensiones de tierra fértil y plana de las que disponía (véase «Centeno»). Sin embargo, la colonización provocó una incalculable miseria entre los nativos americanos. Fueron expulsados de sus tierras de origen y muchos de ellos acabaron en «reservas», donde sufrieron pobreza y marginación. Muchos otros perecieron por la violencia armada, la pobreza y la enfermedad incluso antes de llegar allí.

La compra de Luisiana se convirtió en el trampolín para que posteriormente Estados Unidos lograra alcanzar el Pacífico. Su constante avance hacia el oeste concluyó con la compra del territorio de Oregón<sup>(21)</sup> a los británicos en 1846 y con la guerra con México (1846-1848), tras la cual este país se vio obligado a vender un tercio de su territorio a precio de saldo<sup>(22)</sup>.

De ese modo, sin la revuelta de los esclavos haitianos, Francia no habría abandonado su territorio en Norteamérica, lo que habría implicado que Estados Unidos fuera un país grande pero no de tamaño continental, pues

ocuparía solo el tercio oriental de su territorio actual. Y no está claro que un país de ese tamaño hubiese podido convertirse en la superpotencia mundial que es en la actualidad.

La esclavitud se abolió oficialmente en Estados Unidos un par de décadas después de que el país alcanzara su tamaño continental. En 1862, en un momento crítico de la guerra civil, Abraham Lincoln declaró la liberación de los esclavos, lo que se convirtió en ley en todo el país cuando el Norte ganó la guerra en 1865. El Imperio británico ya había abolido la esclavitud en 1833, aunque eso no impedía que sus fábricas y bancos se beneficiaran del algodón producido por los esclavos y de los bonos creados a partir de las hipotecas de esclavos de Estados Unidos. En 1888, se abolió en Brasil, la otra gran economía basada en la esclavitud.

Aun así, el fin de esta en las principales economías esclavistas no implicó el fin del trabajo sin libertad. Alrededor de un millón y medio de indios, chinos y hasta japoneses emigraron al extranjero como mano de obra para trabajar en sustitución de los esclavos liberados a lo largo del siglo XIX y principios del XX. Los trabajadores contratados no eran esclavos; sin embargo, a pesar de ello, no tenían libertad para cambiar de empleo y solo gozaban de unos derechos mínimos durante sus periodos de contrato (de tres a diez años).

Y no solo eso: muchos de ellos trabajaban en condiciones similares a las de los esclavos, y habitaban literalmente en los antiguos barracones destinados a ellos. La gran mayoría de los cerca de dos millones de japoneses en Brasil y Perú, las comunidades chinas e indias en distintas partes del Caribe y América Latina y los descendientes de indios en lugares como Sudáfrica, Mauricio y Fiyi son el resultado de esa contratación internacional a gran escala que perpetuó el trabajo sin libertad durante varias décadas después de la abolición de la esclavitud, hasta que el Imperio británico abolió el trabajo en régimen de servidumbre en 1917.

Los defensores a ultranza del libre mercado han defendido a menudo el capitalismo empleando la dialéctica de la libertad. Los estadounidenses se enorgullecen de tener un sistema de «libre empresa». El título del libro más influyente de Milton Friedman, el gurú del libre mercado, y su esposa Rose Friedman es *Libertad de elegir*. Los principales *think tanks* del mercado libre publican habitualmente índices de libertad económica: el de la Heritage Foundation y el del Cato Institute son los más conocidos.

Aun así, la libertad que valoran los defensores del libre mercado es muy limitada. En primer lugar, se trata de libertad en la esfera económica: libertad

para que las empresas produzcan y vendan lo que les resulte más rentable, libertad para que los trabajadores elijan sus ocupaciones, libertad para que los consumidores compren lo que quieran. Si hay otras libertades —políticas o sociales— que se oponen a la libertad económica, los economistas del libre mercado no dudan en anteponer esta última. Por eso Milton Friedman y Friedrich von Hayek apoyaron abiertamente la dictadura militar criminal del general Pinochet en Chile. Consideraron que las políticas de libre mercado de Pinochet, aplicadas por los llamados «Chicago Boys»<sup>(23)</sup>, defendían la libertad económica frente a las políticas «socialistas» de Salvador Allende (que tampoco eran tan socialistas, aunque esa es otra historia), el presidente electo que fue asesinado en el golpe militar de 1973<sup>(24)</sup>.

Por otra parte, en su reducido concepto de libertad económica, la libertad que más valoran personas como Friedman o la Heritage Foundation es la de los propietarios (los socios capitalistas, por ejemplo, o los terratenientes) para emplear sus propiedades de la manera más rentable. Cuando las libertades económicas de otras personas entran en conflicto con la de los propietarios — la de los trabajadores para emprender acciones colectivas (como una huelga), la de un Estado del bienestar sólido para que los parados sean más exigentes con sus nuevos empleos— resultan, en el mejor de los casos, ignoradas y, en el peor, denunciadas como contraproducentes. Incluso, cuando se llegó a definir a algunas personas como «propiedades», como sucedió con los africanos esclavizados, su falta de libertad debió imponerse mediante la violencia, y hasta la guerra, para que sus «dueños» pudieran ejercer libremente sus derechos de propiedad.

En el último siglo y medio, el capitalismo se ha vuelto más humano solo porque hemos restringido esa libertad económica de los propietarios que los defensores del capitalismo de libre mercado creen sacrosanta. La sociedad ha creado instituciones para proteger las libertades políticas y sociales frente a la libertad económica de los propietarios en caso de que entren en conflicto con esta: constituciones democráticas, leyes de derechos humanos y protección legal de las protestas pacíficas. Hemos restringido la libertad económica de los propietarios a través de numerosas leyes: prohibición de la esclavitud y del trabajo en régimen de servidumbre, protección del derecho de huelga de los trabajadores, instauración del Estado del bienestar (véase «Centeno»), restricción de la libertad para contaminar (véase «Lima»), etc.

Igual que en la cocina se combinan los ingredientes de una receta, la historia de la okra relatada aquí conecta las historias de las libertades económicas y el resto de las libertades bajo el capitalismo: los africanos esclavizados y sus descendientes, los nativos americanos, los asiáticos con contrato de trabajo,

los propietarios europeos de plantaciones que emplearon esclavos y trabajadores, y los agricultores europeos que colonizaron América del Norte. La historia demuestra que la relación entre capitalismo y libertad ha sido compleja, conflictiva y a veces hasta contradictoria, lo contrario de esa historia de la libertad sin fisuras que nos relatan los defensores del capitalismo de libre mercado. Solo cuando comprendamos mejor la complejidad de esa relación podremos empezar a entender qué se necesita para que el capitalismo se convierta en un sistema más humano.

### 3 Coco

*Piña colada (receta portorriqueña)*  
*Ron, leche de coco y zumo de piña*

Durante las primeras tres décadas y media de mi vida tuve una opinión muy limitada —y bastante negativa— del coco. Hasta que llegué a Gran Bretaña en 1986 nunca había visto uno, ya que Corea del Sur es demasiado septentrional para su cultivo y, aparte, era muy pobre en ese momento para importar artículos «de lujo» como, por ejemplo, la fruta extranjera. La única variante de coco que conocía era la pulpa deshidratada y rallada que contenían unas galletas que se vendían como delicias exóticas.

Mi opinión del coco cambió radicalmente cuando me tomé una piña colada durante mis primeras vacaciones en una playa tropical de Cancún, México, a finales de los años noventa. Siempre me había gustado el zumo de piña, pero cuando se mezcla con leche de coco y ron el resultado es mágico. Creo que me pasé la mitad de esas vacaciones emborrachándome con piña colada y la otra mitad persiguiendo a mi hija pequeña por los alrededores de la playa y la piscina.

Por otra parte, mi respeto por esta fruta siguió aumentando cuando descubrí una serie de sabrosos platos que emplean leche de coco. Primero fueron los curris tailandeses, tanto el verde como el rojo. Luego vino el *laksa*, la sopa de fideos picante malaya-singapurense, y el *nasi lemak*, el arroz malayo-indonesio elaborado en hojas de pandan que se come con deliciosos acompañamientos (normalmente anchoas secas fritas, cacahuets tostados, medio huevo cocido y rodajas de pepino) y *sambal* (una salsa de chile). En mi viaje a Brasil, me enamoré de la *moqueca baiana*, la versión del estado de Bahía de la *moqueca*, el guiso de pescado brasileño con chile y leche de coco. Y cuando descubrí los platos del sur de la India y de Sri Lanka en que se utiliza la leche de coco para darles un rico sabor sin que resulten tan pesados como los del norte (aunque no estoy diciendo que prefiera necesariamente los primeros a los segundos) mi adhesión a la causa del coco ya fue absoluta.

Un cuarto de siglo después de mi primer encuentro con la leche de coco en la piña colada, también he llegado a disfrutar de otras formas de consumir esta fruta. Me encanta el agua de coco, con su refrescante sabor dulce y salado a la vez. Cuando voy a un bufé de ensaladas en el sudeste asiático o en Sudamérica me aseguro de que mi plato esté lleno de palmitos (aunque no necesariamente sean de cocotero, ya que a menudo se utilizan otras palmeras) [1]. Hasta he llegado a apreciar —aunque no me encante— la pulpa de coco rallada que se emplea en algunos platos del sur de la India, como el *sambar* o el *thoren*, si bien todavía no me convence del todo su uso en los *macarons* y otras masas (algunos prejuicios son difíciles de superar).

El coco no es solo para comer. La fruta sin madurar es una fuente de agua potable: se dice que los barcos de larga distancia que cruzaban aguas tropicales llevaban habitualmente cocos como suministro de agua de emergencia. Su aceite es popular para cocinar. Se sabe que fue el primer aceite vegetal que se utilizó en las tiendas de *fish and chips* de Inglaterra<sup>(25)</sup>, creadas por inmigrantes judíos a mediados del siglo XIX (otro ejemplo de cómo muchas cosas «inglesas» son en realidad de origen extranjero; véase también «Ajo»)[2]. El aceite de coco es un ingrediente importante en jabones y productos cosméticos. Se utilizaba como lubricante en las fábricas antes de que se impusieran los lubricantes a base de petróleo y para suministrar glicerina en la fabricación de dinamitas (véase también «Anchoa»). Además, la fibra de la cáscara del coco se utiliza en cuerdas, cepillos, sacos, esteras y también como relleno para colchones. El coco es también una fuente de combustible; su cáscara y su piel pueden convertirse en carbón vegetal, mientras que el aceite se emplea para fabricar biodiésel, como se hace en Filipinas.

Al ser tan versátil y útil, el coco ha llegado a simbolizar la abundancia natural de los trópicos, al menos en la imaginación de muchas personas que no viven en ellos.

No es casualidad que Bounty [«abundancia»] sea el nombre de una chocolatina, popular en Inglaterra y Canadá, con relleno de coco, y que en su envoltorio lleve un cocotero, un mar azul claro, arena blanca y un coco abierto. Puede que no sea una de las chocolatinas más famosas del mundo, pero sigue siendo lo bastante popular como para formar parte de la colección de chocolatinas en miniatura «Celebrations», fabricadas por Mars, Inc., donde se codea con celebridades del chocolate como Mars, Snickers, Twix, Galaxy y Milky Way.

La asociación del coco con los trópicos es tan profunda que el modelo de la llamada «economía de Robinson Crusoe» que muchos economistas

emplean para enseñar a sus alumnos algunos conceptos básicos es una economía de una sola mercancía que produce y consume solo coco<sup>[3]</sup>, aunque lo cierto es que no hay ni una sola alusión al coco en *Robinson Crusoe*<sup>(26)</sup>.

Si el coco simboliza la abundancia natural del trópico para muchas personas, a menudo se utiliza para «explicar» la pobreza común en la región.

Una presunción habitual en los países ricos es que los países pobres lo son porque sus habitantes no trabajan duro. Y, dado que la mayoría de los países pobres, si no todos, están en los trópicos, suelen atribuir la falta de ética laboral de sus habitantes a la vida fácil que supuestamente llevan gracias a la generosidad del clima. En los trópicos, se afirma, los alimentos crecen por todas partes (plátanos, cocos, mangos..., la imaginería habitual), y las altas temperaturas hacen que la gente no precise viviendas muy sólidas ni demasiada ropa. En consecuencia, los habitantes de los países tropicales no tienen que esforzarse mucho para sobrevivir y de ahí que sean menos trabajadores.

Esta idea se expresa a menudo —sobre todo en privado, dado su carácter ofensivo— recurriendo al coco. Los defensores de la tesis de la «falta de ética del trabajo en los trópicos» se atreven a decir que esos países tropicales son pobres porque los «nativos» se tumban debajo de las palmeras y esperan a que caigan los cocos, en vez de intentar cultivar activamente o, mejor aún, fabricar objetos.

Un relato bastante creíble si no fuera porque es totalmente falso.

Para empezar, pocos habitantes sensatos de los países tropicales se tumarían debajo de un cocotero, por mucho que quieran un coco gratis. Si lo hacen, corren el peligro de que un coco les abra el cráneo (hay tanta gente que muere por la caída de esta fruta que existe la leyenda urbana de que mata a más gente que los tiburones, lo que no es cierto). Así, por mucho que alguien fuera ese ficticio «nativo perezoso», jamás se acostaría bajo un cocotero, sino que esperaría (tumbado, si se prefiere, aunque tampoco es obligatorio) en otro lugar y comprobaría de vez en cuando si ha caído alguno.

Ahora en serio, es un mito arraigado que las personas de los países pobres, muchos de los cuales se encuentran en los trópicos, carezcan de ética de trabajo. Lo cierto es que trabajan bastante más que sus homólogos de los países ricos.

De entrada, en los países pobres suele haber una proporción mucho mayor de población en edad de trabajar que en los ricos. Según los datos del Banco Mundial, en 2019 la tasa de participación de la población activa<sup>(27)</sup> era del 83 % en Tanzania, del 77 % en Vietnam y del 67 % en Jamaica, frente al 60 %

de Alemania, el 61 % de Estados Unidos y el 63 % de Corea del Sur, la supuesta nación de los adictos al trabajo<sup>[4]</sup>.

En los países pobres, una enorme proporción de niños trabaja en vez de ir a la escuela. Unicef calcula que, durante el periodo 2010-2018, trabajaba una media del 29 % de los niños de entre cinco y diecisiete años de los países menos desarrollados (LDC, *less developed countries*)<sup>(28)</sup>, cifra que no incluye a los niños que realizan «trabajos infantiles»: tareas domésticas, cuidar de los hermanos menores, llevar periódicos a las puertas de las casas, ese tipo de cosas. En Etiopía, casi la mitad de los niños trabajaba (49 %), mientras que la tasa de trabajo infantil (la proporción de niños con un empleo) era de alrededor del 40 % en países como Burkina Faso, Benín, Chad, Camerún y Sierra Leona<sup>[5]</sup>.

Además, en los países ricos, la inmensa mayoría de las personas de entre dieciocho y veinticuatro años, en su plenitud física, cursan estudios superiores (en institutos, universidades...). El porcentaje de personas que cursan este tipo de estudios de ese rango de edad puede llegar al 90 % en algunos países ricos (como Estados Unidos, Corea del Sur y Finlandia), mientras que es inferior al 10 % en unos cuarenta países pobres. Eso implica que, en los ricos, la mayoría de las personas no trabaja hasta bien entrada la edad adulta y adquiere conocimientos que quizá no incrementen directamente su productividad económica, aunque sean muy valiosos por otros motivos, como literatura, filosofía, antropología, historia, etc.

En los países pobres, la proporción de las personas que sobrevive hasta la edad de posjubilación (entre sesenta y sesenta y siete años, según el país) es menor que en los ricos. Pero, en la medida en que siguen vivos, estos ancianos tienden a trabajar mucho más que sus homólogos de los países ricos, ya que la mayoría no puede permitirse la jubilación. Una proporción muy elevada de estos mayores trabaja hasta que se encuentra físicamente incapacitada, como los agricultores y comerciantes autónomos o los encargados del trabajo doméstico y los cuidados no remunerados.

Además, cuando trabajan, los habitantes de los países pobres lo hacen durante mucho más tiempo que los de los países ricos. Los habitantes de los países más pobres y «cálidos», como Camboya, Bangladés, Sudáfrica e Indonesia trabajan entre un 60 % y un 80 % más que los alemanes, los daneses o los franceses, y entre un 25 % y un 40 % más que los estadounidenses o los japoneses (quienes, dicho sea de paso, a pesar de su reputación de «hormigas trabajadoras», trabajan hoy en día menos que los estadounidenses)<sup>[6]</sup>.

Si los habitantes de los países pobres realmente trabajan mucho más que sus homólogos de los países ricos, su pobreza no puede ser una cuestión relacionada con su diligencia. Se trata de la productividad. Esas personas trabajan muchas más horas durante una proporción bastante mayor de su vida, en comparación con las de los países ricos, pero generan mucho menos porque no son tan productivas.

Por otra parte, esa baja productividad tampoco se debe principalmente a las cualidades de los trabajadores por sí mismos, como su nivel de educación o su salud. Esos factores son importantes para algunos empleos de alto nivel, pero, para la mayoría, los trabajadores de los países pobres son, tomados uno a uno, tan productivos como sus homólogos de los países ricos<sup>[7]</sup>. Esta cuestión es fácil de comprender si se piensa en el hecho de que los inmigrantes procedentes de las economías pobres experimentan un gran aumento en su productividad cuando llegan a las ricas, a pesar de que no adquieren conocimientos adicionales ni experimentan una mejora sustancial de su salud durante el proceso de migración. Ese aumento tiene lugar porque de repente trabajan con tecnologías más avanzadas, en unidades de producción mejor gestionadas (fábricas, oficinas, tiendas y explotaciones agrícolas), con el apoyo de infraestructuras de mejor calidad (electricidad, transporte, internet) y con acuerdos sociales que funcionan mejor (políticas económicas, sistema legal). Es como si un jinete acostumbrado a correr con un burro infraalimentado de repente montara un purasangre. Obviamente, la destreza del jinete es importante, pero quién gana la carrera lo determina en gran medida el caballo —o el burro— que se monta.

Ahora bien, la razón por la que los países pobres tienen estructuras tecnológicas y sociales menos productivas es una historia compleja que requeriría el análisis de toda una serie de factores a los que no puedo hacer justicia en este breve capítulo: la historia de la dominación colonial que obligó a los países a especializarse en productos primarios de bajo valor (véase «Anchoa»), las insuperables divisiones políticas, la deficiente naturaleza de sus élites (terratenientes improductivos, una clase capitalista poco dinámica, líderes políticos corruptos y sin visión de conjunto) o la naturaleza injusta del sistema económico internacional que favorece a los países ricos (véase «Ternera») son solo los aspectos más importantes.

Sea como sea, lo que parece evidente es que los más pobres de los países más pobres lo son en gran medida por fuerzas históricas, políticas y tecnológicas más allá de su control y no por sus carencias individuales, y mucho menos por su falta de voluntad para trabajar duro.

El equívoco fundamental sobre la causa de la pobreza, representado por el falso imaginario construido en torno al coco, ha contribuido a que las élites mundiales, tanto de los países ricos como de los pobres, responsabilicen de ello a las personas más necesitadas de esos países. Tal vez entender la historia del coco nos ayude a obligar a esas élites a responder a cuestiones difíciles sobre la injusticia histórica y la restitución, el desequilibrio del poder internacional y las reformas económicas y políticas nacionales.

SEGUNDA PARTE

Cómo ser más productivos

## 4

### Anchoa

#### *Tostada de anchoa y huevo (receta mía)*

*Pan tostado con mayonesa, huevo revuelto, filetes de anchoa curados en sal y espolvoreado con chile en polvo*

La anchoa es el pez pequeño por antonomasia —en Corea, a los niños flacuchos se les llama «anchoas secas»—, pero, si se considera su impacto en las culturas alimenticias, es en realidad el pez más grande del mundo. ¿Qué otro pescado comen en grandes cantidades coreanos, japoneses, malayos, vietnamitas, tailandeses, indios, franceses, españoles e italianos, y de formas tan variadas?

Fuera de Asia y el Mediterráneo, lo más probable es que la mayoría de la gente conozca las anchoas como un ingrediente de la pizza. Se trata de las anchoas fileteadas, saladas, maceradas y conservadas en aceite al estilo mediterráneo. En el sur de Italia, esas anchoas se utilizan en salsas para la pasta. En el Piamonte, al norte de Italia, se emplean en una salsa con ajo llamada *bagna cauda*, que se sirve con verduras, crudas o cocidas. En la región francesa de la Provenza se añaden alcaparras y aceitunas negras a las anchoas y se trituran para hacer *tapenade* como salsa para *crudités* (verduras crudas) o para untar en pan tostado (mmm...). En España, los boquerones marinados en vinagre y aceite son un plato popular en los bares de tapas. Estoy salivando mientras escribo.

En Asia sus usos son aún más variados. En Malasia e Indonesia, los boquerones se conocen como *ikan bilis* y se comen secos y luego fritos, incluso como acompañamiento del *nasi lemak*, arroz cocido en leche de coco y hoja de pandan (véase «Coco»). Los coreanos también consumen muchas anchoas secas: las comen como *anju* (aperitivo acompañado de una bebida alcohólica), solas o bañadas en *gochujang* (*miso* coreano con chile). También se fríen las anchoas secas, a menudo glaseadas con salsa de soja y azúcar, y se comen como *banchan* (un platillo que acompaña al arroz). Dependiendo del gusto de cada cual, se pueden añadir frutos secos y semillas y darle un toque de nuez o guindillas verdes para reforzarlas. Muchos caldos coreanos y

japoneses se elaboran con anchoas secas y *dashima* seca (un alga más conocida por su nombre japonés, *kombu*, fuera de Corea), y también con ajo (para nosotros, los coreanos). En Japón y Corea, las anchoas se comen crudas —como *sashimi*—, aunque no es un plato habitual<sup>(29)</sup>.

A pesar de lo variado de su uso, el papel más importante de la anchoa en muchas culturas gastronómicas es el de materia prima para la salsa de pescado fermentado. Se dice que los romanos rociaban abundantemente sus comidas con *liquamen* o *garum* (se discute si en esencia son lo mismo, pero no es necesario que nos detengamos en ello), salsas de pescado fermentado hechas básicamente de anchoas, que daban a sus platos el *umami*, ese sabor intenso y profundo que hoy se reconoce como uno de los cinco sabores básicos (junto con el dulce, el salado, el amargo y el ácido). La anchoa es el pescado más utilizado para el *nuoc mam* vietnamita y el *nam pla* tailandés. La comida tailandesa o vietnamita sería inimaginable sin sus respectivas salsas de pescado. En cuanto a esta, los coreanos son bastante fieles a sus anchoas, o *myulchi*, con las que hacen el *myulchi-jeot*, o salsa de anchoas fermentadas. Un buen *myulchi-jeot* es clave para preparar un estupendo *kimchi*.

Pero, por raro que suene, creo que son los estadounidenses quienes deberían llevarse el premio a los mayores aficionados a la salsa de anchoas fermentadas. Se la beben (¿quién se la puede beber?, ¡puaj!). Todos los Bloody Mary, uno de los cócteles más emblemáticos de Estados Unidos (aunque supuestamente lleva el nombre de una reina inglesa, María, hija de Enrique VIII y hermanastra de Isabel I), contienen salsa de anchoas fermentadas camuflada en la salsa Worcestershire<sup>(30)</sup>. Los ingleses también la consumen de forma encubierta en su tostada favorita de queso a la plancha (*cheese toastie*, véase «Especias»), rociada con esta salsa.

Aparte de su rico sabor, las anchoas han aportado también una gran riqueza. Fueron el origen de la prosperidad económica de Perú a mediados del siglo XIX. Y no porque el país exportara anchoas<sup>(31)</sup>. En aquella época, Perú experimentó un auge económico debido a la exportación del guano de aves marinas (es decir, excremento de aves desecado). Era un abono muy apreciado por su riqueza en nitrato y fósforo y por no tener un olor tan desagradable. También se empleaba para la fabricación de pólvora, ya que contenía salitre, uno de sus ingredientes clave<sup>(32)</sup>.

El guano de aves peruano está compuesto por los excrementos de los cormoranes y piqueros que vivían en las islas de la costa del Pacífico. La dieta principal de esas aves eran peces, fundamentalmente anchoas, que migraban a lo largo de la costa occidental de Sudamérica a lomos de la corriente de Humboldt, rica en nutrientes y que va desde el sur de Chile hasta el norte de

Perú. La corriente lleva el nombre de Alexander von Humboldt, el científico y explorador prusiano que en 1802 estableció el récord mundial de escalada hasta la fecha, al alcanzar los 5878 metros en el volcán Chimborazo, la montaña más alta de Ecuador, con 6263 metros. También fue uno de los primeros promotores del guano peruano en Europa. Este llegó a ser tan importante para Perú que los historiadores económicos hablan de la «era del guano» (1840-1880).

Pero no fue Perú el único país en el que el guano resultó clave. En 1856, el Congreso de Estados Unidos aprobó la Ley de las Islas del Guano, que permitió a los ciudadanos estadounidenses tomar posesión de islas que contuvieran depósitos de guano en cualquier parte del mundo, siempre que no estuvieran ya ocupadas o dentro de la jurisdicción de otros gobiernos. Esa ley permitió a Estados Unidos justificar la ocupación de más de un centenar de islas en el Pacífico y el Caribe para contrarrestar el monopolio británico del comercio de este producto. Inglaterra, Francia y otros países también ocuparon otras islas.

No obstante, el *boom* del guano peruano no duró demasiado. Al cabo de treinta años, la exportación empezó a disminuir debido a la sobreexplotación. El impacto quedó enmascarado durante un tiempo por el descubrimiento, en la década de 1870, de yacimientos de salitre (nitrato de sodio), un mineral rico en nitrato que también podía utilizarse como fertilizante y materia prima para la pólvora, además de como conservante para la carne. Pero la prosperidad de Perú terminó con la guerra del Pacífico (1879-1884), también conocida como la «guerra del salitre», en la que Chile ocupó toda la costa de Bolivia (dejando el país sin salida al mar) y aproximadamente la mitad de costa del sur de Perú. Esas zonas tenían enormes yacimientos de salitre y guano y enriquecieron enormemente a Chile.

Pero aquello tampoco duró demasiado. En 1909, el científico alemán Fritz Haber inventó un método a través del cual aislar el nitrógeno del aire, utilizando electricidad de alto voltaje, para fabricar amoníaco y, a partir de él, fertilizante artificial. De ese modo, Haber encontró una forma de crear fertilizantes literalmente de la nada. Aquello le supuso ganar el Premio Nobel de Química en 1918, aunque su trabajo en el desarrollo de gases tóxicos empleados en la Primera Guerra Mundial le granjeó tal notoriedad que su galardón a menudo no se menciona.

Después, el invento de Haber lo comercializó otro científico alemán, Carl Bosch, que trabajaba para la empresa química alemana BASF (Badische Anilin und Soda Fabrik o, lo que es lo mismo, la fábrica de anilina<sup>(33)</sup> y soda de Baden), que compró la tecnología de Haber. Hoy se denomina proceso Haber/Bosch. Ese proceso hizo posible la producción masiva de fertilizantes artificiales, lo que desbancó al guano de su trono. El salitre, una fuente aún más importante de nitratos, perdió también su valor. La producción chilena de

nitratos extraídos naturalmente (guano y salitre) se desplomó de 2,5 millones de toneladas en 1925 a solo 0,8 millones de toneladas en 1934<sup>[1]</sup>.

En el siglo XIX hubo otras innovaciones tecnológicas que acabaron con varios exportadores de productos básicos. La invención de tintes artificiales en Inglaterra y Alemania arruinó a los productores de tintes naturales de todo el mundo. Los tintes rojos artificiales, como la alizarina, terminaron con la riqueza de Guatemala. En aquella época, este país dependía en gran medida de la exportación de la cochinilla, un tinte carmesí muy apreciado que se empleaba para teñir las túnicas de los cardenales católicos (y hasta para teñir el Campari, el licor italiano, uno de los ingredientes del popular cóctel Negroni). La cochinilla se produce a partir del *Dactylopius coccus*, el «escarabajo» de la cochinilla, que ni es un escarabajo ni tampoco lo parece (su aspecto se asemeja más a la carcoma).

Cuando BASF, que posteriormente produciría fertilizantes en masa de la nada, desarrolló la tecnología para producir alizarina a partir del alquitrán de hulla en 1868, consiguió fabricar el color rojo máspreciado partiendo de lo más negro que hay en la naturaleza: el carbón. En 1897, desarrolló también la tecnología para producir en masa el índigo artificial, otro tinte muy apreciado, y arrasó con la industria del índigo en la India, aniquilando el sustento de muchos trabajadores de ese país, por no hablar de la quiebra de muchos propietarios de plantaciones británicas y de otros países europeos.

Más tarde, durante la década de 1970, la economía malaya, que en aquel momento producía la mitad del caucho mundial, sufrió la creciente competencia de diversos tipos de caucho sintético desarrollados por científicos alemanes, rusos y estadounidenses en la primera mitad del siglo XX. Malasia se diversificaría luego hacia otros productos primarios, como el aceite de palma y la electrónica, pero el golpe inicial al caucho dejó su economía maltrecha.

Sin embargo, no solo los inventores de sucedáneos sintéticos amenazan a los productores de bienes primarios (agrícolas y mineros). También existe el peligro de que aparezcan de pronto productores más eficientes, debido a que su generación es relativamente sencilla. Hasta la década de 1880, Brasil tenía el monopolio del caucho. Eso enriqueció hasta tal punto las regiones productoras que Manaus, entonces capital de la economía del caucho, tenía un fabuloso teatro de ópera (el Amazonas), al que Enrico Caruso, la estrella más rutilante por aquel entonces del universo operístico, viajó desde Italia para cantar en 1897. Pero la economía brasileña sufrió un duro golpe cuando los ingleses sacaron las plantas de contrabando de Brasil y establecieron plantaciones en sus colonias de Malasia (entonces Federación Malaya), Sri

Lanka y otras zonas tropicales. A mediados de la década de 1980, Vietnam prácticamente no exportaba café, pero aumentó sus números con gran rapidez. Desde principios de la década de 2000 es el segundo mayor exportador de café del mundo, después de Brasil, lo que afecta seriamente a otros países<sup>(34)</sup>.

Por tanto, la posición de un país como gran exportador de un bien primario puede verse fácilmente socavada porque, al fin y al cabo, resulta fácil producirlo. No obstante, no puede compararse lo que Vietnam le ha hecho a Brasil, Colombia y otros países productores de café con lo que la industria química alemana le hizo a Perú, Chile, Guatemala, India y otros innumerables países dependientes de productos primarios. La capacidad de desarrollar tecnologías para fabricar sustitutos artificiales de las sustancias naturales otorga a una economía la posibilidad de destruir los mercados existentes (por ejemplo, el del guano de aves) y crear otros nuevos (fertilizantes químicos, en este caso).

En general, con una gran capacidad tecnológica se pueden superar las restricciones que impone la naturaleza. Cuando los alemanes no disponían de depósitos de guano, de «escarabajos» de cochinilla o de plantas de añil, sortearon el problema creando sustitutos químicos.

Puede que Países Bajos tenga muy poca tierra (posee una de las mayores densidades de población del mundo, fuera de las ciudades o islas Estado), pero se ha convertido en el segundo mayor exportador agrícola del mundo — solo por detrás de Estados Unidos— porque ha sabido encontrar formas de incrementar el terreno cultivable mediante la tecnología. Los holandeses han multiplicado su masa agrícola gracias a la agricultura de invernadero, que permite obtener múltiples cosechas en un año a pesar de tener un clima más bien frío. Aparte, han expandido todavía más esa masa de tierra a través del cultivo hidropónico, es decir, en lechos de agua, lo que les ha permitido apilar múltiples niveles de plantas en la misma superficie de invernadero. Por si fuera poco, han aumentado la productividad de esa masa de tierra ya hiperaumentada suministrando a las plantas productos agroquímicos de alta calidad con la máxima eficacia mediante una nutrición controlada por ordenador.

Otro ejemplo es el de Japón, que ha sabido superar su falta de combustible natural con algunas de las tecnologías más eficientes del mundo. Cuando otros países tecnológicamente menos capaces se vieron afectados por las sucesivas crisis del petróleo en la década de 1970, solo pudieron hacer frente a la situación reduciendo su consumo. Japón, en cambio, gracias a sus capacidades tecnológicas, pudo superar el problema haciendo un uso más rentable del petróleo y desarrollando una industria nuclear altamente eficaz.

La historia demuestra que un nivel de vida elevado y sostenible solo se puede lograr mediante la industrialización, es decir, el desarrollo del sector de las manufacturas, que es la principal fuente de innovación y capacidades tecnológicas (véase «Chocolate»).

Cuando se alcanza un mayor grado de productividad mediante la industrialización se pueden superar las limitaciones impuestas por la naturaleza de las formas más «mágicas»; así, es posible crear el tinte rojo más intenso a partir del carbón más negro, fabricar fertilizantes de la nada y ampliar la superficie de la tierra muchas veces sin necesidad de invadir otro país. Incluso, cuando se adquieren estas capacidades, se puede mantener un alto nivel de vida durante largo tiempo, porque no se «agotan» como los recursos naturales, los recursos minerales no renovables, como el salitre, o los renovables, que inevitablemente se sobreexplotan y consumen, o como el guano peruano procedente de las aves que se alimentan de anchoas.

## Langostino —¿o gamba?—

*Gambas al ajillo (receta española)**Gambas y ajos fritos en aceite*

Antes creía que «langostino» y «gamba» eran distintos nombres para lo mismo: que los ingleses y los australianos preferían el primero y los norteamericanos el segundo, pero hace poco me enteré de que se trata de dos especies distintas, con diferentes segmentos corporales y branquias. Los langostinos poseen pinzas en tres pares de patas, mientras que los gambas solo las tienen en dos pares.

Y hay más diferencias, pero este es un libro sobre comida y no biología. Lo que sí sabemos es que esos crustáceos están deliciosos: fritos al estilo mediterráneo con ajo y aceite (por ejemplo, las gambas al ajillo españolas), a la barbacoa (como en los países anglosajones), fritos al wok con salsas al estilo chino o cocinados con delicadas especias como en el sur de Asia. Los japoneses sumergen su *ebi* en una masa de rebozar para hacer *ebi tempura*, y lo ponen encima del *nigiri sushi*, a veces cocido pero también crudo. Este último se llama *ama ebi*, que significa «langostino dulce», ya que es, efectivamente, dulce. En Corea hasta se hace una salsa fermentada con ellos: *saeu-jeot* —donde *saeu* es la palabra coreana para designar a la gamba o el langostino y *jeot* la empleada para la salsa de pescado fermentada, como en *myulchi-jeot*, la salsa coreana de anchoas fermentadas—. En la mitad norte de la península coreana (no confundir con Corea del Norte) se prefiere el *saeu-jeot* al *myulchi-jeot* como producto para ayudar a que el *kimchi* fermente más rápido y con más sabor. Sea como sea, norteños y sureños coinciden en que la carne de cerdo hervida no debe hidratarse en otra cosa que no sea *saeu-jeot* cuando se come *bossam*, carne de cerdo hervida envuelta en *baechu* (col china) con *mu namul* (juliana de rábano en escabeche, o *mu*, con chile en polvo), *kimchi* y *ssamjang* (*miso* coreano mezclado con ajo picado, aceite de sésamo y miel).

En todo el mundo, los langostinos y las gambas son tan apreciados que se llegan a destruir enormes extensiones de manglares para hacer espacio a los

criaderos sobre todo en Tailandia, Vietnam y China. Según un informe de Reuters de 2012, alrededor de una quinta parte de los bosques de manglares del mundo se han destruido desde 1980, en su mayor parte para crear esas explotaciones<sup>[1]</sup>, lo que supone un grave problema dados los valiosos beneficios medioambientales que proporciona este ecosistema. Entre otros, ofrece protección contra las inundaciones y tormentas, sirve de refugio para las crías de peces (incluidos los propios camarones salvajes) y ofrece abundantes fuentes de alimento para quienes viven en las proximidades, tanto del agua como del bosque<sup>[2]</sup>.

Teniendo todo eso en cuenta, resulta curiosa esa popularidad de los langostinos, las gambas y sus parientes.

Hay que reflexionar sobre la creciente sugerencia de comer insectos como una fuente de proteínas mucho menos dañina para el medio ambiente que la carne. El cultivo de insectos no genera prácticamente ningún gas de efecto invernadero y solo requiere 1,7 kilos de pienso por 1 kilo de peso vivo, frente a los 2,9 kilos de gases de efecto invernadero y 10 kilos de pienso en el caso de la carne de vacuno, la más nociva (véanse también «Terнера» y «Lima») <sup>[3]</sup>. Los insectos además requieren mucha menos agua y tierra por gramo de proteína producida en comparación con los animales<sup>[4]</sup>. Aun así, la demanda de insectos no termina de despegar, mientras que el vegetarianismo y el veganismo se extienden. La expansión del consumo de insectos, especialmente en Europa y América del Norte, se ve perjudicada por el «factor asco». A mucha gente le parece repugnante la idea de comer estos animales<sup>[5]</sup>.

Aunque es curioso que la mayoría de quienes consideran que comer insectos es repulsivo devoran con gusto gambas, camarones y otros parientes suyos, como las langostas y los cangrejos de río. Se trata de la más extraña de las aversiones alimenticias, al menos para mí. Tanto los crustáceos como los insectos son artrópodos con tentáculos, exoesqueletos, cuerpos segmentados y múltiples pares de patas. Por tanto, ¿por qué comerse a los primeros y no a los segundos?

¿Comerá más gente insectos si les cambiamos el nombre? Creo que deberíamos llamar a los grillos «gambas de matorral» y a los saltamontes «langostinos de la pradera» (o quizá incluso sin comillas para hacerlos todavía más populares).

Hay personas a las que les encanta comer insectos. Los chinos, los tailandeses y los mexicanos son célebres por su entomofagia, la expresión elegante para

referirse a la ingesta de estos animales. Los coreanos también lo hacíamos hasta hace unas décadas. Los saltamontes fritos eran muy populares en nuestro país (bastante parecidos a los chapulines mexicanos), pero el más famoso, con diferencia, era el *bun-de-gi*.

El *bun-de-gi* es la larva hervida de la polilla del gusano de seda, cuyo nombre científico, *Bombyx mori*, se ha hecho célebre gracias a *Silkworm*, el thriller de J. K. Rowling firmado con el nombre de Robert Galbraith. En mi niñez, en los años setenta, los niños comprábamos cucuruchos hechos con papel de periódico de *bunde-gi* hervido a los vendedores ambulantes que se concentraban en los alrededores de las escuelas, disputándose nuestra calderilla infantil con todo lo que se pudiera imaginar: piruletas, algodón de azúcar, *popki* (ese azúcar caramelizado e inflado con bicarbonato sódico y aplastado en forma de disco que se hizo mundialmente famoso gracias a *El juego del calamar*), todo tipo de juguetes baratos y hasta los pollitos macho rechazados por la industria huevera. Una vez compré uno de esos pollitos, pero murió enseguida, lo que me rompió el corazón. Casi todos morían.

Las larvas de gusano de seda eran un tentempié muy popular entre los niños coreanos en los años setenta porque eran sabrosas (aunque a mí personalmente no me gustaban mucho) y baratas. Son ricas en proteínas y hierro, pero los colegios nos desaconsejaban comprárselas a los vendedores ambulantes por razones higiénicas. El *bun-de-gi* era barato porque se trataba del «producto de desecho» de una gran industria: la de seda, uno de los principales productos de exportación de Corea en aquella época, por lo que la industria textil generaba muchas larvas no deseadas después de extraer la seda de sus capullos.

La fabricación textil a partir de gusanos de seda comenzó en China hacia el 2500 a. C., y los chinos la monopolizaron durante un par de milenios. Más adelante, esta industria se extendió a Corea, India y el Imperio bizantino, en ese orden. En Europa occidental, adonde llegó muy tarde, el principal productor de seda fue Italia. Puede que algunos de los lectores de mayor edad recuerden una escena de Bernardo Bertolucci ambientada en una granja de gusanos de seda en 1900, en una película sobre el conflicto de clases en la Lombardía rural y el ascenso del fascismo y el comunismo en Italia. En la escena, los jóvenes Olmo (hijo de un campesino arrendatario, cuya versión adulta interpretaba Gérard Depardieu) y Alfredo (hijo del terrateniente, que en su versión adulta era interpretado por Robert de Niro) charlan en una granja de gusanos de seda, sobre el fondo incesante de los insectos mordisqueando las hojas de las moreras en los estantes, un ruido tan fuerte que en conjunto resuena como el tamborileo de la lluvia sobre el tejado.

Aun así, el país de mayor producción de seda en los tiempos modernos fue Japón (cuya población, al parecer, también comía las larvas de los gusanos). Japón tuvo una larga tradición en la fabricación de telas de este material, ya que adoptó la sericultura (es decir, el cultivo de gusanos de seda) de Corea en el siglo VII, pero su industria alcanzó el máximo esplendor en los primeros años tras la Segunda Guerra Mundial. En la década de 1950, Japón era el mayor exportador mundial de seda (tanto del producto en crudo como de tejidos), y esta era el principal artículo de exportación del país.

Pero los japoneses no estaban satisfechos con eso. Querían competir también con los estadounidenses y los europeos en los sectores del acero, la construcción naval, los automóviles, los productos químicos, la electrónica y otras industrias «avanzadas». Como su país estaba tecnológicamente atrasado, no había manera de competir en esos sectores, de modo que el Gobierno protegió de la competencia extranjera a los productores nacionales de esas industrias imponiendo elevados aranceles, es decir, impuestos a la importación (lo que la encareció mucho), y prohibiendo a las empresas extranjeras la explotación de esas industrias en Japón. Aparte de eso, tuvo que ayudar también a las empresas nacionales obligando a los bancos, estrictamente regulados, a canalizar hacia ellas sus créditos en vez de dedicarse a actividades más lucrativas como préstamos hipotecarios, créditos al consumo o (de forma algo menos lucrativa) préstamos a industrias bien consolidadas como la de la seda.

En su momento se criticaron mucho esas políticas no solo fuera sino también dentro de Japón. Los detractores afirmaban que a ese país le iría mejor si se limitaba a importar acero y automóviles y se concentraba en fabricar productos como seda y otros derivados textiles, lo que se le daba bien. Al proteger a unos productores poco eficientes de, por ejemplo, turismos (como Toyota y Nissan) imponiendo aranceles a los coches extranjeros, los consumidores iban a tener que pagar más del precio del mercado mundial para conseguir unos mejores coches extranjeros o conducir coches japoneses de peor calidad y diseño. Asimismo, al canalizar de forma impuesta los préstamos bancarios a industrias poco eficientes, como la producción de automóviles, mediante directivas gubernamentales, se estaban restando fondos a otras más eficientes, como la de la seda, que podrían emplear la misma cantidad de capital para producir mucho más.

Es un razonamiento del todo correcto si se piensa estrictamente en la capacidad de producción de un país. Aun así, a largo plazo, un país puede cambiar sus capacidades productivas y mejorar en aquello en lo que no es competente en un momento dado.

Eso no sucede de forma automática; requiere invertir en tecnología, en una mayor cualificación de los trabajadores y en investigación, pero es posible. Ya ocurrió en Japón con la industria del automóvil, del acero, de la

electrónica y otras. En los años cincuenta, Japón no podía competir en esos sectores en el mercado internacional, pero en los ochenta se había convertido en líder mundial en muchos de ellos. Se precisan al menos dos décadas para cambiar la capacidad de producción de un país de forma significativa. Eso implica, a su vez, que ese cambio no puede hacerse en condiciones de libre comercio. En este tipo de condiciones, los productores poco eficientes e inexpertos de las nuevas industrias son rápidamente eliminados por sus competidores extranjeros, más poderosos y superiores.

Proteger a este tipo de productores de un país económicamente atrasado con la esperanza de que mejoren algún día se conoce como la teoría de la «industria naciente». El término sugiere un paralelismo entre el desarrollo económico y el desarrollo infantil. Protegemos y cuidamos a nuestros hijos hasta que crecen y pueden competir con los adultos en el mercado laboral. Esta tesis plantea que el Gobierno de un país económicamente atrasado debe proteger y alimentar a sus jóvenes industrias hasta que desarrollen sus capacidades como productoras y puedan competir en igualdad de condiciones con sus superiores competidores extranjeros en el mercado mundial.

Pero la teoría de la industria naciente no se creó en Japón. La expuso por primera vez en Estados Unidos nada menos que el primer ministro de Economía del país, Alexander Hamilton, ese rostro que se ve en el billete de diez dólares y que en la actualidad ha experimentado una inesperada celebridad gracias al musical *Hamilton* de Lin-Manuel Miranda. Hamilton sostenía que el Gobierno de Estados Unidos debía proteger a las «industrias en ciernes» (por emplear sus propias palabras) frente a la superioridad de la competencia inglesa y de otros países europeos, ya que, de lo contrario, nunca lograría industrializarse.

La trama se complica: Hamilton se inspiró en las políticas proteccionistas de Inglaterra del siglo XVIII, especialmente en las de Robert Walpole, cuando el país comenzó su ascenso a la supremacía industrial mundial. Los opositores al libre comercio, como Thomas Jefferson, el primer secretario de Estado de Estados Unidos y su tercer presidente (bajo cuyo mandato se produjo la compra de Luisiana; véase «Okra»), acusaron a Hamilton con frecuencia de ser un «walpoleano», esto es, que buscaba la centralización y la injerencia en la economía<sup>[6]</sup>.

Contrariamente a su imagen pública actual de cuna del libre comercio, Inglaterra y Estados Unidos fueron los países más proteccionistas del mundo en las primeras fases de su desarrollo económico. No adoptaron el libre comercio hasta que alcanzaron la supremacía industrial (véase también «Ternera»). Y lo mismo ocurrió con la mayoría de los países ricos. Salvo Países Bajos y, hasta la Primera Guerra Mundial, Suiza, todos los países ricos actuales —desde Bélgica, Suecia y Alemania a finales del siglo XIX hasta Francia, Finlandia, Japón, Corea y Taiwán a finales del siglo XX— utilizaron

la protección de la industria naciente durante periodos de tiempo considerables para favorecer la industrialización y el desarrollo económico.

Nada de todo esto implica que la protección de una industria naciente garantice su éxito económico. Al igual que ocurre con los niños, las industrias incipientes pueden no llegar a «madurar» si se las alimenta de forma incorrecta. En muchos países en vías de desarrollo, en los años sesenta y setenta, la protección fue excesiva, lo que hizo que los productores nacionales se sintieran satisfechos, y, como no se redujo con el tiempo, no se les incentivó a mejorar la productividad. Los países que han sabido emplear mejor la protección de la industria naciente, como Japón y Corea, han tratado de evitar ese tipo de situaciones reduciendo la protección a largo plazo, del mismo modo que los padres van liberando y exigen más responsabilidad a los niños a medida que crecen.

Sin la protección de la industria naciente, todos los países que en su día fueron pececitos económicos —como Inglaterra en el siglo XVIII, Estados Unidos, Alemania y Suecia en el siglo XIX, o Japón, Finlandia y Corea en el siglo XX— no habrían podido convertirse en los peces gordos de la economía mundial que son en la actualidad.

## 6 Fideos

*Pasta al horno con berenjenas (receta italiana; mi versión del timballo alle melanzane de Claudia Roden)*

*Penne, berenjena y salsa de tomate (tomate, albahaca y ajo) cubierta con tres quesos (mozzarella, ricotta, parmesano) y gratinada*

Según la World Instant Noodle Association (como lo oyen, existe ese organismo), los surcoreanos son los mayores consumidores de fideos instantáneos, con 79,7 raciones por persona al año, seguidos de los vietnamitas (72,2) y, a mucha distancia, de los nepalíes (53,3)<sup>[1]</sup>. Teniendo en cuenta que somos algo más de 51 millones de personas, eso implica unos 4100 millones de raciones de fideos instantáneos al año. Eso son muchos fideos.

La mayor parte de ellos son fideos de trigo rizados y chiclosos, conocidos como *ra-myeon* (o *ramen* en japonés). En Corea, la mayoría de los fideos instantáneos se consumen en sopas, elaboradas con el polvo que contiene el paquete, y que va desde poco picante hasta letalmente picante, aunque hay variedades que se sirven fritos o aderezados con salsas (habitualmente picantes, si bien no necesariamente).

Y eso es solo el fideo instantáneo. Existen otros muchos tipos de fideos.

En primer lugar, están los tallarines de trigo. Tenemos los finos y blandos (*so-myeon*), los gruesos y blandos (*kal-guksu*)<sup>(35)</sup> y los gruesos y levemente chiclosos (*garak-guksu*, similares al *udon* japonés). Todos ellos suelen servirse en sopas no picantes (¡para variar!), pero el *so-myeon* también se sirve con verduras (y carne, a veces) y aderezado con diversos tipos de salsa (algunas picantes y otras no).

Si se les añade más almidón a los fideos de trigo y se los somete a altas temperatura y presión, se obtiene el fideo más chicloso del mundo: el *chol-myeon*. Este tipo de fideo se come mezclado con salsa de chile picante, dulce y avinagrada, y con verduras. La combinación de una textura extremadamente chiclosa y una salsa de chile capaz de hacerte llorar hace que la experiencia

de comer *chol-myeon* sea el equivalente culinario de un triatlón: extremadamente difícil, pero enormemente satisfactorio.

Si se añade carbonato de sodio ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ) a la masa de trigo, se obtienen fideos alcalinos, con una sensación extra de chiclosidad. Ese tipo de fideo es el más popular en Corea. El *ra-myeon* es un fideo alcalino. Y está también el *chajang-myeon* (o *jajang-myeon*). El *chajang-myeon* es un plato de fideos «chino» inventado en Corea, igual que el plato «indio» del pollo *tikka masala* fue inventado en Reino Unido. Se elabora con fideos alcalinos, gruesos y chiclosos, y se sirve con una salsa de carne de cerdo, cebolla y otras verduras (patata, calabacín o col, según el gusto), o frito en pasta de soja oscura fermentada (*chunjang*). Si es usted aficionado a los culebrones coreanos, seguro que los ha visto: es ese fideo con salsa de color café que los protagonistas parecen comer a todas horas y en todas partes: en restaurantes, oficinas, en sus hogares (a domicilio más bien, pocos lo cocinan en casa) y hasta en las salas de interrogatorio de las comisarías<sup>(36)</sup>. Se calcula que los surcoreanos consumen la friolera de 1,5 millones de raciones de *chajang-myeon* al día<sup>[2]</sup>.

Otro fideo popular es el de trigo sarraceno (*mémil*), del que hay dos tipos. El blando, similar al *soba* japonés, se llama, en un derroche de imaginación, *mémil-guksu* (fideos de trigo sarraceno), y el otro tipo, más grueso y masticable, se conoce como *Pyeongyang naeng-myeon guksu* (que significa literalmente «fideos para el frío de Pionyang»). Debe su extraño nombre a que se utiliza casi exclusivamente para el *Pyeongyang naeng-myeon*, la sopa fría de fideos a base de caldo de carne (o de faisán, en su forma original de Pionyang, la capital norcoreana) y aderezada con vinagre y mostaza. A veces se añade harina de bellota (*dotori*) o arrurruz (*chik*) a la harina de trigo sarraceno para aumentar el volumen y aportar un sabor más terroso.

Los coreanos también hacen fideos con varios tipos de almidón en lugar de harina<sup>(37)</sup>. El más importante en esta categoría es el *dang-myeon*, el fideo transparente hecho con almidón de batata. *Dang-myeon* significa literalmente «fideos chinos», donde *dang*<sup>(38)</sup> es el prefijo en coreano que denota el origen chino. La versión original china se hace con almidón de judías mungo (o judías verdes), pero los coreanos preferimos el almidón de batata (los chinos también lo usan). El *dang-myeon* también se elabora con almidón de yuca, de maíz dulce y de patata. Los japoneses utilizan fécula de patata para hacer sus finos fideos celofán, llamados poéticamente *harusame* (lluvia de primavera). El uso más destacado del *dang-myeon* en la cocina coreana es en el *japchae* (fideos celofán coreanos fritos con juliana de verduras; véase «Zanahoria»). También se utiliza en el *mandu* (albóndigas rellenas), en el *sundae* (morcilla coreana) y en algunos guisos para dar volumen (ya que es barato y llena mucho) y proporcionar una textura chiclosa a la comida.

Curiosamente, no hay fideos tradicionales coreanos hechos con arroz, a pesar de que es el grano predominante en el país; tal vez se consideraba que era demasiado valioso como para «desperdiciarlo» en hacer fideos, pero nos estamos actualizando rápidamente. Hoy en día, parece que los surcoreanos no piensan que haya suficientes fideos de arroz, dada la creciente popularidad del *pho*, la sopa de fideos de arroz vietnamita, y del *pad thai*, los fideos de arroz fritos tailandeses.

Igual que transformamos todas las verduras en *kimchi* (véase «Ajo»), los coreanos convertimos también en *guksu* casi todos los cereales y tubérculos ricos en carbohidratos: trigo, trigo sarraceno, batata, patata, maíz dulce, yuca, bellota, arrurruz, arroz e incluso, más recientemente, cebada. Aunque, en cuanto a la forma, los fideos coreanos tienen solo básicamente dos variedades: cordones o cintas.

De modo que imagínense mi sorpresa cuando descubrí, durante mis primeros viajes a Italia a finales de los años ochenta, que los *spaghetti* y los macarrones (o *maccheroni*, como se dice en italiano) no eran los únicos tipos de fideos —o lo que ellos llaman «pasta»— que se comían allí. Me sorprendió especialmente la primera vez que probé el *orzo* (o *risoni*) en un seminario de verano en Italia al que asistía como estudiante de posgrado. El *orzo/ risoni* es una forma de pasta que parece un pequeño grano —el nombre significa literalmente «cebada» o «arroz»— que a veces se come en un caldo caliente claro. Cuando me lo sirvieron de esa manera, pensé que era arroz en sopa, ya que en Corea es bastante común poner el arroz en sopa caliente (clara o no) y tomarlo así. No me lo podía creer cuando me dijeron que acababa de comerme un plato de «fideos» (pasta).

En Italia, básicamente solo se utiliza una fuente de hidratos de carbono — el trigo— para producir pasta (pero véase «Bellota»). Aun así, se han creado más de doscientas variedades de pasta modificando su forma. Tienen, obviamente, como en Corea y en el resto del mundo, pastas en forma de cordón o de cinta. Pero también de tubos, anillos, espirales/tornillos, mariposas, orejas humanas, conchas marinas, granos, bolas, empanadillas rellenas, láminas y muchas otras formas extrañas (al parecer, ruedas de carro, hojas de olivo, peonzas o incluso radiadores, aunque no las he probado aún) (39).

La obsesión italiana por las formas de la pasta es tal que, a principios de los años ochenta, Voiello, la marca prémium de Barilla, el mayor fabricante de pasta del mundo, encargó al famoso diseñador industrial Giorgetto Giugiaro que ideara la forma definitiva de la pasta: una que retuviera bien la salsa sin absorberla demasiado, además de ser decorativa o incluso «arquitectónica» (era la época de la *nouvelle cuisine*)<sup>[3]</sup>.

Giugiaro literalmente «diseñó» una hermosa y futurista variedad de pasta, formada por la combinación de un tubo y una onda. Se llamó *marille* y se

lanzó a bombo y platillo en 1983. Por desgracia, fue un fracaso total. La producción fue limitada y la distribución escasa, por lo que era difícil de conseguir. Y, lo que es más importante, su compleja forma dificultaba una cocción uniforme<sup>[4]</sup>. Dada la pasión italiana por la cocina *al dente*<sup>(40)</sup>, que aquella pasta tuviera una cocción desigual era un pecado (casi) imperdonable.

Obviamente, a Giugiaro no le quitó el sueño el fracaso de *marille*. Es considerado el diseñador de coches más exitoso e influyente del último medio siglo. Ha diseñado más de un centenar de automóviles para casi todos los fabricantes de renombre internacional (General Motors, Mercedes-Benz y Nissan son las únicas excepciones), desde clásicos fiables, como el Volkswagen Golf y el Fiat Panda, hasta emblemáticos coches de lujo, como el Maserati Ghibli y el Lotus Esprit. Por lo que él mismo declara al respecto, se toma el desastre de *marille* como un divertido interludio en su impresionante carrera. En una entrevista de 1991, dijo: «Le debo mi popular fama aquella pasta, hasta me sacaron en *Newsweek*, ¿no es gracioso?»<sup>[5]</sup>.

La mayoría de la gente desconoce que uno de los primeros automóviles ideados por ese gran diseñador procedente de Italia, país obsesionado con los fideos, fue el Pony, un pequeño coche con maletero lanzado en 1975 por la Hyundai Motor Company (HMC), que era entonces un desconocido fabricante de Corea del Sur, el otro país obsesionado con los fideos.

HMC formaba parte del grupo empresarial Hyundai, fundado a finales de los años cuarenta por el legendario empresario coreano Chung Ju-yung. El principal negocio del Grupo Hyundai era inicialmente la construcción, pero a finales de los años sesenta empezó a introducirse en industrias de mayor productividad. La automovilística fue una de ellas<sup>(41)</sup>. HMC se creó como una empresa conjunta con Ford y ensambló el Cortina, desarrollado por Ford en Reino Unido, utilizando principalmente piezas importadas. En sus tres primeros años de funcionamiento (desde noviembre de 1968), HMC consiguió ensamblar poco más de ocho mil unidades del Cortina, es decir, menos de tres mil al año<sup>[6]</sup>.

En 1973, HMC anunció que interrumpía su relación con Ford y que iba a producir su propio coche de diseño local: el Pony. En el primer año completo de producción (1976), HMC produjo poco más de diez mil, el 0,5 % de la producción de Ford y el 0,2 % de la de General Motors durante ese año<sup>[7]</sup>. Cuando Ecuador importó coches Hyundai en junio de 1976, la nación coreana se mostró exultante. El hecho de que ese país hubiera comprado solo cinco coches Pony y un autobús a Hyundai apenas se mencionaba y, si se hacía, se desestimaba como un detalle menor; lo que importaba era que los extranjeros querían comprar coches a Corea, una nación que hasta entonces era famosa

solo por producir pelucas, prendas de vestir, juguetes de peluche y zapatillas de deporte, es decir, cosas que requerían mano de obra barata.

A pesar de esos comienzos tan poco prometedores, Hyundai creció a un ritmo increíble en los años siguientes. En 1986 hizo una espectacular entrada en el mercado estadounidense con su modelo Excel (una versión mejorada del Pony), al que la revista de negocios *Fortune* nombró como uno de los diez productos más destacados del año. En 1991 se convirtió en uno de los pocos fabricantes de automóviles del mundo que diseñaba sus propios motores. A principios del siglo XXI llegó a ser uno de los diez fabricantes más importantes del mundo. En 2009, Hyundai (que para entonces ya se llamaba oficialmente Hyundai-Kia, tras haber absorbido a su rival nacional más pequeño, en 1998) producía más coches que Ford. En 2015 salieron de las líneas de producción más coches con las marcas Hyundai o Kia que de General Motors<sup>[8]</sup>.

Es una historia increíble. Si tuviéramos una máquina del tiempo, volviéramos a 1976 y le dijéramos a la gente que un fabricante de coches totalmente desconocido —en realidad, poco más que un simple taller mecánico— de un país pobre en vías de desarrollo llamado Corea del Sur, con una renta per cápita que no llegaba ni a dos tercios de la de Ecuador<sup>[9]</sup>, iba a ser más grande que Ford en poco más de treinta años y que iba a fabricar más coches que General Motors en menos de cuarenta, nos habrían tomado por locos.

¿Cómo llegó a suceder eso? Cuando la gente oye hablar de un éxito empresarial tan increíble, piensa enseguida en el empresario visionario que hay entre bambalinas: Bill Gates, Steve Jobs, Jeff Bezos, Elon Musk u otros parecidos.

Y, efectivamente, tras el éxito de Hyundai había no solo uno, sino dos empresarios visionarios: Chung Ju-yung, el fundador del Grupo Hyundai, y su hermano menor, Chung Se-yung, que dirigió HMC entre 1967 y 1997 (y desempeñó un papel tan crucial en el lanzamiento del Pony que se ganó el apodo de Pony Chung). En un momento en que casi todo el mundo pensaba que no había ninguna posibilidad de que HMC sobreviviera a la competencia internacional, por no hablar de que se convirtiera en uno de los líderes del sector, los hermanos Chung trabajaron con gran ambición para construir una compañía que algún día pudiera competir a escala mundial, como demuestra simbólicamente su decisión de pedir a uno de los mejores diseñadores de coches del mundo, Giugiaro, que diseñara su primer vehículo. Emplearon el dinero obtenido por otras empresas más consolidadas (y rentables) del Grupo Hyundai para sostener lo que inicialmente era una división deficitaria, algo que se conoce como «subvención cruzada» dentro de un mismo grupo.

No obstante, a pesar de la importancia de esos líderes corporativos, cuando se analiza con más detenimiento la historia de éxito de HMC se comprueba que no se trata solo —o ni siquiera principalmente— de la brillantez individual de esos heroicos empresarios.

En primer lugar, estaban los trabajadores de la línea de producción, los ingenieros, los científicos investigadores y los directivos de HMC, que trabajaron mucho y llegaron a dominar las tecnologías más avanzadas de importación, haciendo mejoras progresivas en las que ya dominaban y, finalmente, desarrollando su propio sistema de producción para igualar el que tenían los mejores fabricantes de automóviles del mundo, como Volkswagen y Toyota. Sin una plantilla dedicada y capaz, la visión corporativa, por muy buena que fuera, no habría dejado de ser eso: una visión.

Y, por otro lado, estaba el Gobierno, que estableció el espacio para que «crecieran» Hyundai y otros fabricantes prohibiendo la importación de todos los coches hasta 1988 y la de los coches japoneses hasta 1998 (basándose en la filosofía de la protección de la industria naciente, algo que también se aplicó a otras industrias «estratégicas»; véase «Langostino —¿o gamba?—»). Como es lógico, los consumidores coreanos tuvieron que conformarse con coches nacionales de inferior calidad durante décadas, pero sin esa protección los fabricantes de ese país no habrían podido subsistir ni crecer. Hasta principios de los años noventa, el Gobierno se aseguró de que HMC y otras empresas de industrias estratégicas de alta tecnología, especialmente las orientadas a la exportación, tuvieran acceso a créditos enormemente subvencionados. Eso se consiguió gracias a una estricta normativa bancaria, que obligaba a dar prioridad a los préstamos a las empresas productivas (por encima de los préstamos hipotecarios para viviendas o al consumo), y a la propiedad estatal del sector bancario<sup>(42)</sup>.

Pero la política gubernamental no siempre fue de «apoyo». La decisión de HMC de diseñar su propio modelo se tomó en realidad gracias al programa de «domesticación» del Gobierno para el sector del automóvil. En 1973, a HMC y a otros fabricantes de automóviles se les amenazó con revocarles la licencia de producción si no creaban sus propios modelos. Haciendo uso de su poder regulador y financiero, el Gobierno presionó también explícita e implícitamente a HMC y a otras empresas (tanto extranjeras como nacionales) para que incrementaran el «contenido local» de sus productos —es decir, la proporción de piezas que se producían en el país— con el fin de que se desarrollara la industria local en cuestión (véase también «Plátano»).

Pero, se preguntarán, ¿no es la historia de Hyundai una excepción en un mundo de empresarios heroicos? La respuesta es no.

Para empezar, son muchas las empresas coreanas que han tenido el mismo éxito que Hyundai, tales como Samsung (desde el refinado de azúcar y el sector textil hasta el liderazgo mundial en semiconductores y teléfonos móviles) o LG (desde los cosméticos y la pasta de dientes hasta el primer puesto en el mercado mundial de pantallas).

Muchas de las multinacionales japonesas de las que habrán oído hablar también se desarrollaron siguiendo pautas similares. Toyota comenzó como un simple productor de máquinas textiles para acabar convirtiéndose en el mayor fabricante de automóviles del mundo, y Mitsubishi empezó como una empresa naviera para ser después una multinacional que abarca una enorme gama de industrias, desde la construcción de barcos y centrales nucleares hasta la electrónica y los automóviles. Todas ellas lograron esa transformación gracias a la combinación de la inteligencia individual, los esfuerzos corporativos, las subvenciones cruzadas dentro de un mismo grupo empresarial, las ayudas públicas y el sacrificio de los consumidores.

Nokia, el gigante industrial finlandés, comenzó como una fábrica de papel, pero creció hasta convertirse en su momento en el líder mundial de telefonía móvil y hoy es una importante potencia en el hardware y el software de redes a través de una fórmula parecida. La sección de electrónica de Nokia, creada en 1960, logró sus primeros beneficios en 1977, y tuvo que ser subvencionada por otras empresas más consolidadas del grupo (papel, botas de goma, cable eléctrico) al tiempo que recibía protección comercial, restricciones a las inversiones extranjeras y preferencia en la «contratación pública» (compra de bienes y servicios por parte del Gobierno).

Incluso Estados Unidos —ese país tan orgulloso de su sistema de «libre empresa» que no deja de entonar alabanzas a sus heroicos emprendedores— no ha sido en realidad una excepción a la naturaleza colectiva del empresariado moderno. Es la nación que inventó la teoría de la protección de la «industria naciente» y erigió un alto muro proteccionista con el fin de crear el espacio necesario para que sus jóvenes empresas crecieran, protegidas de los superiores productores extranjeros, especialmente británicos, en el siglo XIX y principios del XX (véase «Langostino —¿o gamba?—»)<sup>[10]</sup>. Y, lo que es más importante para nuestro debate en este punto, durante el periodo posterior a la Segunda Guerra Mundial, el Gobierno estadounidense ayudó de forma decisiva a sus empresas gracias al desarrollo de tecnologías esenciales a través de la financiación pública. Mediante los Institutos Nacionales de la Salud (NIH), el Gobierno de este país ha dirigido y financiado los estudios en materia de farmacia y bioingeniería. El ordenador, los semiconductores, internet, el sistema GPS, la pantalla táctil y muchas otras tecnologías fundamentales en la era de la información se desarrollaron por primera vez gracias a los programas de «investigación de defensa» del Pentágono y del

ejército estadounidense<sup>[11]</sup>. Sin esas tecnologías hoy no existiría IBM, Intel, Apple o Silicon Valley.

Puede que la visión individualista del espíritu empresarial y el éxito corporativo, que ha constituido un mito central en la economía de libre mercado hoy dominante, tuviera cierto sentido en los primeros tiempos del capitalismo, cuando la escala de producción era pequeña y la tecnología sencilla. En ese entorno, los empresarios más brillantes podían marcar una gran diferencia, pero incluso en aquella época el éxito requería algo más que la brillantez individual. Desde finales del siglo XIX, con la producción a gran escala, las tecnologías complejas y los mercados globales, el éxito empresarial es el resultado de un esfuerzo colectivo más que individual, en el que participan no solo los líderes empresariales, sino también los trabajadores, ingenieros, científicos, administradores, responsables de las políticas públicas y hasta los propios consumidores.

Como demuestra la historia interrelacionada de esas dos naciones obsesionadas con los fideos, Corea e Italia, en la economía moderna el espíritu empresarial ya no es un logro individual. Es un esfuerzo colectivo.

## Zanahoria

### *Pastel de zanahoria*

#### *Bizcocho hecho con zanahoria, especias y frutos secos*

Cuando llegué por primera vez a Inglaterra, una de las muchas cosas que me extrañaron fue el pastel de zanahoria. La zanahoria era algo que se utilizaba para encurtir con coles chinas en el *kimchi*, para hervir con cebollas y patatas en el *karé* (curri) al estilo japonés, para freír con otras verduras para el *japchae*<sup>(43)</sup> o para añadir a la ensalada. No como postre. Jamás.

La tarta de zanahoria es ahora uno de mis postres favoritos, pero al principio era algo parecido a, por ejemplo, un *crumble* de coles de Bruselas para un inglés o un pastel de brócoli para un estadounidense. Algo que, sencillamente, no tenía sentido.

Sin embargo, si lo pensamos detenidamente, la división entre salado y dulce depende mucho del punto de vista cultural. La mayoría de la gente piensa en el aguacate como algo salado, pero los brasileños a menudo lo toman como postre, con azúcar. En la mayoría de las cocinas, el tomate es un ingrediente salado, pero, cuando yo era joven, en Corea se consideraba algo dulce. Se consumía como una fruta (y obviamente lo es, en términos botánicos) añadiéndole azúcar si no era lo bastante dulce (lo que ocurría con frecuencia). Sobre todo, la generación anterior llamaba al tomate «caqui anual», ya que se parecía al caqui, pero a diferencia del caqui de árbol procedía de una planta anual, de ahí el nombre. Incluso después de varios años viviendo en Inglaterra, donde los tomates se consideran indiscutiblemente salados, aún me sorprendió ver una gran película estadounidense de 1991 llamada *Tomates verdes fritos* (no se fríen los caquis, ¿verdad?).

Originalmente, las zanahorias, que proceden de Asia central (casi con seguridad el actual Afganistán), eran blancas. Posteriormente se desarrollaron

variedades moradas y amarillas. La de color naranja, predominante hoy en día, no fue concebida hasta el siglo xvii en Países Bajos.

Se cree que los holandeses promovieron esa nueva variedad porque se la asociaba con Guillermo de Orange (Willem van Oranje en neerlandés) o Guillermo el Silencioso (Willem de Zwijger), el líder de la revuelta del siglo xvi contra España, que entonces gobernaba el actual Países Bajos, lo que convertiría a la zanahoria en la hortaliza más política de la historia. Por desgracia, a menudo la verdad se interpone en el camino de un buen relato, y parece que ese en concreto no tiene ningún fundamento<sup>[1]</sup>.

Más allá de la política del imperio de los Habsburgo y de Países Bajos, el avance de la zanahoria naranja fue realmente importante en términos nutricionales. Ese color proviene del betacaroteno, un elemento que el cuerpo convierte en vitamina A cuando lo consume. La vitamina A es esencial para mantener la piel, el sistema inmunitario y, sobre todo, la vista en buenas condiciones, por lo que la zanahoria naranja aportó un beneficio nutricional añadido con respecto a su antecesora blanca. Como ocurre con la mayoría de las vitaminas, la A es perjudicial si se consume en exceso. Es lo que se conoce como «hipervitaminosis A», que puede llegar a producir aletargamiento, visión borrosa, dolores óseos y, en casos extremos, descamación de la piel (¡puaj!). Algunos de los primeros exploradores polares europeos lo descubrieron con horror después de comer hígado de foca — extremadamente rico en vitamina A— o de oso polar, cuya dieta principal son las focas.

El betacaroteno es una fuente segura de vitamina A que permite evitar la hipervitaminosis, ya que el organismo regula la cantidad de betacaroteno que se convierte en vitamina. Aprovechando esta particularidad, en el año 2000 un grupo de científicos dirigido por Ingo Potrykus (suizo) y Peter Beyer (alemán) trasplantó al arroz dos genes capaces de biosintetizar el betacaroteno (uno procedente del maíz y otro de una bacteria común del suelo) y creó el llamado «arroz dorado». Este arroz es rico en vitamina A, a diferencia del natural, y tiene un color amarillo-dorado gracias a la presencia de betacaroteno<sup>[2]</sup>.

El arroz es un alimento muy nutritivo, capaz de mantener a más población que el trigo en una masa de tierra equivalente, pero posee un bajo contenido en vitamina A. Las personas pobres de los países consumidores de arroz de Asia y África comen muy pocas otras cosas y, por ese motivo, padecen deficiencia de vitamina A. Se calcula que esta es responsable anualmente de hasta dos millones de muertes, medio millón de casos de ceguera y millones de casos de xeroftalmia, una enfermedad ocular. El arroz dorado podría salvar a millones de personas de la muerte y otras enfermedades incapacitantes.

Poco después de crear esta variedad de arroz, Portrykus y Beyer vendieron la tecnología a Syngenta, una empresa multinacional de agroindustria y biotecnología. Syngenta, con sede en la ciudad suiza de Basilea, representa en sí misma el correlato corporativo de la ingeniería genética en su máxima expresión: es el producto de una serie de fusiones y adquisiciones que se remontan a 1970, en las que participaron tres empresas farmacéuticas suizas (Ciba, Geigy y Sandoz), el gigante químico británico Imperial Chemical Industries (ICI), la farmacéutica sueca Astra y la empresa química estatal china ChemChina<sup>(44)</sup>. Syngenta ya tenía un legítimo derecho parcial sobre el arroz dorado gracias a que lo había financiado indirectamente a través de la Unión Europea, pero se lo compró a los investigadores y obtuvo el control total. Hay que añadir en su honor que los dos científicos negociaron intensamente con Syngenta para que los agricultores más pobres de los países en vías de desarrollo pudieran cultivar el cereal de forma gratuita.

Aun así, algunos consideraron inaceptable la venta de una tecnología de «utilidad pública» tan valiosa como el arroz dorado a una empresa con ánimo de lucro. Los científicos defendieron su decisión argumentando que habrían tenido que negociar las licencias de más de setenta tecnologías patentadas, con treinta y dos propietarios diferentes, si hubieran querido comercializar ellos mismos el arroz dorado. Señalaron que no tenían capacidad para pagar la licencia de tantas patentes. Los críticos replicaron que en realidad los científicos solo tenían que comprar la licencia de una treintena de patentes.

Aun así, la cuestión sigue siendo que había demasiadas patentes en juego para que los científicos las pudieran manejar solos. Desgraciadamente, a pesar de que una gran multinacional se encargó de esas cuestiones, el arroz dorado sigue esperando, después de dos décadas, un gran despliegue debido a las controversias que envuelven a los OGM (organismos genéticamente modificados) en general. Pero esa es otra historia.

Una patente es una concesión gubernamental de un monopolio al inventor de una nueva tecnología durante un plazo fijo a cambio de que este la revele (es decir, la haga «patente», conocida). Una patente es un arma de doble filo en cuanto a sus efectos sobre el avance de la ciencia. Fomenta la creación de nuevos conocimientos al prometer a los creadores de ideas lo bastante novedosas que tendrán un derecho de monopolio para utilizarlas durante cierto periodo (veinte años en la actualidad, aunque antes era bastante más corto; hablaré de ello más adelante), lo que a su vez les permitirá cobrar lo que el mercado permita, sin temor a la competencia. Pero también desalienta la creación de nuevos conocimientos en la medida en que imposibilita que

otras personas utilicen esa tecnología para crear otras nuevas durante el periodo de monopolio.

El problema es que el elemento más importante en la producción de conocimiento es el propio conocimiento, por lo que, si se patenta una gran cantidad de ideas relevantes, resulta caro desarrollar otras nuevas, como en el caso del arroz dorado. Esto es lo que yo llamo el problema de las «patentes entrelazadas», también denominado «maraña de patentes» por el eminente economista Joseph Stiglitz<sup>[3]</sup>.

El problema de las patentes entrelazadas no es nuevo. Paralizó el progreso tecnológico en la industria de las máquinas de coser a mediados del siglo XIX. En aquella época, todos los integrantes de esa industria se demandaban entre sí por infracción de patentes, ya que sus tecnologías estaban estrechamente relacionadas, lo que detenía su avance. La solución a ese estancamiento se encontró en un «consorcio de patentes» de 1856, en el que las empresas del sector acordaron compartir las patentes de todas las tecnologías clave y concentrarse en el desarrollo de otras nuevas; esto se conoció como la Sewing Machine Combination. Ha habido muchos ejemplos de consorcios de patentes creados por cada industria, como en el caso del DVD (MPEG-2 o Moving Picture Expert Group-2) y de los teléfonos móviles (RFID o Radio Frequency Identification).

En ocasiones, los gobiernos, sobre todo el de Estados Unidos (ese supuesto defensor supremo de los derechos de los titulares de las patentes), han intervenido para crear un consorcio de patentes. En 1917, durante los preparativos para entrar en la Primera Guerra Mundial, cuando la aviación de combate estaba adquiriendo mucha importancia, el Gobierno estadounidense «recomendó» (léase «impuso») un consorcio de patentes a la industria aeronáutica, incluidos los dos mayores fabricantes de aviones de entonces, la Wright Company (creada por los hermanos Wright) y Curtiss. En los años sesenta, la armada estadounidense, que en realidad había financiado casi en su totalidad los primeros estudios sobre semiconductores, impuso un consorcio de patentes a Texas Instruments y Fairchild, que eran entonces los principales fabricantes.

El problema de las patentes entrelazadas se ha agravado recientemente, ya que cada vez se patentan conocimientos más minúsculos, hasta a escala genética, como vemos en el caso del arroz dorado (¡más de setenta patentes contenidas en un grano de arroz!). En la actualidad, cada vez que los científicos se plantean un desarrollo tecnológico importante, es necesario todo un ejército de abogados expertos para despejar la espesura de las patentes. De ese modo, este sistema, que antes era un poderoso acicate para la innovación tecnológica, se está convirtiendo en un gran obstáculo. Es necesario reformarlo.

Una forma de mejorar el actual sistema sería acortar la vida útil de todas las patentes. Cuando estas se crearon en Europa a finales del siglo XVIII, eran de catorce años (el doble que los procesos de instrucción en aquella época). Hoy en día, la protección de las patentes dura veinte, y la industria farmacéutica obtiene hasta ocho años más debido al tiempo adicional que se necesita para los ensayos clínicos y a la necesidad de proteger los datos de estos ensayos. No hay ninguna teoría económica que indique que veinte años (o veintiocho) sea la duración óptima. Tampoco existe ninguna otra que afirme que veinte años sea mejor que catorce o, para el caso, que diez. Si acortamos la duración de las patentes el conocimiento se haría público más rápidamente, eliminando el filo de la espada que obstaculiza la innovación.

Otra forma de facilitar el progreso del conocimiento sería recurrir a un sistema de premios. En este caso, el inventor de una tecnología recibiría una recompensa (proporcional a su utilidad estimada), de modo que la tecnología se convertiría en propiedad pública tan pronto como se inventara. Este sistema se utilizó con éxito en el pasado para dar con algunos de los avances más importantes de la historia de la humanidad. La invención por parte de John Harrison en la década de 1760 del cronómetro marino, que permitía medir la distancia recorrida en el mar y, por tanto, posibilitaba una navegación precisa, estuvo en parte motivada por un premio de veinte mil libras ofrecido por el Parlamento británico en 1714<sup>[4]</sup>. En 1809, Nicolas Appert, un confitero y cervecero francés, inventó el sistema de «enlatado» (era en realidad de «embotellado», ya que utilizaba tarros de cristal en vez de latas, que llegaron más tarde; véase «Ternera») en respuesta al premio prometido por Napoleón, que quería alimentar adecuadamente a su ejército. Se le atribuye esta afirmación: «Un ejército marcha sobre su estómago» (aunque esto es más probable que lo dijera en realidad Federico el Grande de Prusia).

En los ámbitos en los que el progreso tecnológico es más rápido, el sistema de premios podría aportar mayores beneficios (y, por tanto, un mayor incentivo para innovar), ya que los inventores no tendrían que preocuparse de que alguien llegara con una tecnología mejor que convirtiera la suya en obsoleta y destruyera su mercado, en cuyo caso seguiría teniendo el monopolio de la patente sobre su tecnología, pero el monopolio de nada no deja de ser nada.

También podríamos establecer un acuerdo internacional para obligar a los titulares de las patentes a conceder licencias a precios reducidos si se consideran necesarias para desarrollar tecnologías de utilidad pública. En el caso del arroz dorado, Syngenta cesó voluntariamente en su interés comercial poco después de su compra, en 2001. Mientras escribo este capítulo, en otoño de 2021, se debate si se debe obligar a las empresas farmacéuticas a conceder

licencias a los países en vías de desarrollo para sus vacunas y tratamientos patentados de COVID-19 a precios reducidos, o incluso gratis. Asimismo, ante el cambio climático, debemos hacer lo mismo con la energía renovable y otras tecnologías útiles para la adaptación a este (como, por ejemplo, la desalinización del agua del mar). Los países en vías de desarrollo no tienen la capacidad de crear tales tecnologías, al menos en el tiempo que nos queda (véase «Lima»).

Al igual que cualquier otro sistema, hoy utilizamos el de patentes porque sus beneficios son mayores que sus costes. Cuando eso deja de ser así, debemos modificar el sistema, por muy indignante que pueda parecer al principio. Al fin y al cabo, hoy comemos zanahorias naranjas solo porque un holandés del siglo XVII tuvo la absurda idea de que las zanahorias podían ser de ese color.

TERCERA PARTE  
Mejorar globalmente

## 8

### Ternera

*Chili con carne (receta mexicana)*

*Estofado de ternera (o pavo o sucedáneos de la carne) con tomate, chile, alubias y chocolate*

¿Cuál es el país con el mejor currículum futbolístico del mundo?

Mucha gente diría que Brasil, ya que ha ganado el mayor número de copas del mundo: cinco. Pero ¿qué hay de Italia? Solo ha ganado cuatro veces, pero con una población de menos de un tercio de la de Brasil (61 millones frente a 212 millones)<sup>(45)</sup>.

Pues bien, tampoco es Italia. La respuesta correcta es Uruguay.

¿Uruguay? Sí, así es. El país conocido, al menos en términos futbolísticos, por ser el hogar de Luis Suárez, ese genial jugador que, por extraño que parezca, es célebre por morder a otros jugadores.

Uruguay tiene solo 3,5 millones de habitantes y ha ganado la Copa del Mundo en dos ocasiones. La primera fue en 1930, en la capital de su propio país, Montevideo. Luego volvió a ganarla en 1950, contra el equipo anfitrión en la entonces capital brasileña de Río de Janeiro, en lo que podría considerarse una de las mayores sorpresas de la historia del fútbol. Si Uruguay tuviera la población de Brasil, habría ganado 121 veces, no solo dos, es decir, cien más que todas las copas del mundo que se han celebrado hasta ahora.

Dos victorias es un logro magnífico para una nación tan pequeña, incluso si la primera fue hace casi un siglo y la última dos generaciones atrás (de modo que, aficionados ingleses, consuélense con saber que hay otros cuya selección ganó por última vez la Copa hace incluso más tiempo que la suya).

Por muy increíble que sea ese logro, el fútbol no es el único campo (sin intención de hacer un juego de palabras) en el que ha destacado Uruguay. También cuenta con un impresionante historial en materia de derechos políticos y civiles. En 1912 se convirtió en el primer país latinoamericano en

el que las mujeres consiguieron el derecho al divorcio sin necesidad de alegar una causa concreta. Asimismo, es uno de los primeros países del mundo en el que las mujeres lograron el derecho a voto (en 1917). Y en 2013 se convirtió en el primer país en legalizar la marihuana<sup>(46)</sup>.

Aunque menos glamuroso que el fútbol, la política o los derechos civiles, el sector de la carne de vacuno es otro de los ámbitos en los que Uruguay se ha situado en lo más alto de la liga internacional. En la actualidad, es el país con mayor número de cabezas de ganado por habitante (humano)<sup>[1]</sup>. Y no se trata solo de su cantidad, sino también de su calidad: es el primer país que ha logrado que se pueda rastrear cada una de sus reses (en 2004)<sup>(47)</sup>. Históricamente, Uruguay fue el primero que comenzó a producir de forma masiva extracto de carne de vacuno, algo que empezó siendo un caldo de carne reducido hasta un líquido espeso (también conocido como «carne líquida») y que más tarde se convirtió en el icónico cubo de caldo de carne, Oxo.

En 1847, Justus von Liebig, un científico alemán conocido por sus trabajos sobre nutrición vegetal y considerado como uno de los padres fundadores de la química orgánica, inventó el extracto de carne de vacuno. Liebig pensó que con él daría acceso a los nutrientes de la carne a las personas pobres que no podían permitirse comprar un pedazo. Por desgracia para él, la materia prima era demasiado cara para que su extracto resultara asequible para la mayoría de la gente, por lo que siguió siendo una curiosidad culinaria producida en pequeñas cantidades durante los siguientes quince años.

Más tarde, en 1862, un joven ingeniero ferroviario alemán que trabajaba en Uruguay, Georg Christian Giebert, descubrió el invento de Liebig. Giebert propuso producir el extracto de Liebig en ese país, donde (al igual que en Argentina y Brasil) la carne de ternera era muy barata —constituía esencialmente un subproducto de la industria del cuero—, ya que, en ese momento, al no haber barcos frigoríficos, era imposible exportarla a sus mercados potenciales en Europa y América del Norte<sup>(48)</sup>.

En 1865 se creó en Londres la Liebig Extract of Meat Company (Lemco). Las instalaciones de producción se construyeron en la localidad uruguaya de Fray Bentos, llamada así por un ermitaño del siglo XVII que supuestamente había vivido en una cueva cercana<sup>[2]</sup>. La fábrica de Fray Bentos contaba con su propio laboratorio de I+D (investigación y desarrollo), que aplicaba conocimientos científicos para desarrollar productos y tecnologías comercialmente viables. Ese tipo de instalación en aquella época solo la poseían las empresas más avanzadas, como el gigante químico alemán BASF (véase «Anchoa»)<sup>[3]</sup>. Muchos historiadores consideran a Lemco, que

posteriormente operó en múltiples países de Europa, Sudamérica y África, la primera empresa alimentaria multinacional del mundo (sobre las multinacionales, véase «Plátano»).

El extracto de carne de vacuno de Lemco se llamó inicialmente, en un gran derroche de imaginación, Lemco (¡oh!), pero, a pesar de tener el nombre más lamentable de la historia del sector comercial, el producto fue un gran éxito en todo el mundo. Proporcionaba una forma cómoda y barata de preparar un caldo de carne razonable, aunque no aportaba los nutrientes que Von Liebig había previsto en principio (resultó que el proceso de extracción eliminaba la mayoría de las proteínas y la grasa, y con ello casi todos los nutrientes)<sup>[4]</sup>. El extracto se hizo aún más práctico cuando se convirtió en un cubo seco en 1908 y pasó a denominarse Oxo.

Poco después de su éxito con el extracto de carne de vacuno, Lemco ideó otro producto de éxito mundial: la carne de ternera en conserva, que empezó a comercializar en 1873.

La carne de ternera en conserva —curada en sal— existía desde hacía varios siglos, si no más, en Europa. Pero Lemco la hizo accesible a una proporción mucho mayor de población gracias a una combinación de ingredientes más baratos y una tecnología de conservación adicional. La económica carne de vacuno uruguayo se abarató aún más empleando cortes de menor calidad que la falda, que era lo que llevaba la receta «correcta», y que luego se troceaban (probablemente para que fuera imposible distinguirlos). Al enlatarla, Lemco consiguió que la carne durara mucho más tiempo de lo que permitía la tecnología del curado en sal, por lo que se podía exportar a distancias más lejanas.

Los cubos Oxo y las conservas de carne en lata se convirtieron —en palabras de Shafik Meghji, el galardonado escritor de literatura de viajes que informó sobre el emplazamiento de Fray Bentos, Patrimonio de la Humanidad<sup>(49)</sup>, para la BBC— «en un producto básico para la clase trabajadora de toda Europa, para quien la carne había sido hasta entonces un artículo de lujo, y, además, suministraron raciones baratas, duraderas y fáciles de transportar a los soldados británicos durante la guerra de los bóeres y a las tropas británicas y alemanas en la Primera Guerra Mundial, así como a exploradores polares como Robert Falcon Scott y Ernest Shackleton»<sup>[5]</sup>. Posteriormente, durante la Segunda Guerra Mundial, la carne en conserva desempeñó un papel fundamental a la hora de suministrar proteínas a los civiles británicos así como a los soldados. Entre abril y septiembre de 1942, en el momento álgido de la llamada «batalla del Atlántico», durante la cual una parte considerable de los envíos de alimentos de Estados Unidos a Inglaterra (y a la Unión Soviética) fue hundida por los submarinos alemanes (hasta que los británicos descifraron el supuestamente indescifrable código

Enigma de la armada alemana), la carne en conserva constituía una séptima parte del consumo de carne en Gran Bretaña<sup>[6]</sup>.

La carne en conserva (*corned beef*) no se llama así porque contenga maíz (*corn*), lo que la palabra *corn* significa para la mayoría de las personas angloparlantes en la actualidad. *Corn* como sinónimo de «maíz» es un uso norteamericano relativamente reciente. En el antiguo uso británico, la palabra *corn* significaba «grano» en general, cualquier tipo, no solo maíz<sup>(50)</sup>. El nombre *corned beef* proviene del tipo de curación que se empleaba para producirlo, lo que se hacía entonces con granos de sal, aunque hoy en día suele utilizarse salmuera.

Si se paran a pensar, la mayoría de los ingleses se darán cuenta de que muchas veces se topan con esa vieja acepción de la palabra *corn*. Muchos de ellos viven en ciudades en las que existe un edificio llamado Corn Exchange, que es el lugar que antiguamente albergaba el mercado de cereales (en Estados Unidos, ese mismo edificio se llamaría Grain Exchange). Muchos ingleses también habrán oído hablar de las Corn Laws (Leyes de Cereales) en sus clases de Historia de secundaria.

Las Corn Laws en cuestión se introdujeron en 1815 para proteger a los productores de grano británicos, tanto en forma de aranceles a la importación como de prohibición a la importación de grano extranjero más barato. Aunque Inglaterra había tenido numerosas leyes de cereales que se remontaban al siglo xv, la legislación de 1815 fue particularmente controvertida porque se aprobó al comienzo de la Revolución Industrial, en plena expansión de las industrias manufactureras y, en consecuencia, también de la población urbana. Para los habitantes de las ciudades (trabajadores de fábricas, oficinistas, comerciantes y empresarios) que tenían que comprar —en vez de cultivar— su grano, las Leyes de los Cereales supusieron una desgracia.

Sin estas leyes, argumentaban sus críticos, Inglaterra podía importar grano extranjero más barato, lo que permitiría a su población urbana (e incluso a mucha gente del mundo rural que tenía que comprar alimentos, como los trabajadores agrícolas) economizar en su alimentación. Con alimentos más baratos, se apuntaba, los empresarios obtendrían más beneficios, ya que podrían pagar salarios más bajos a sus empleados, y así dedicar más inversiones a las industrias manufactureras, que en ese momento eran uno de los motores de la prosperidad del país. Si eso ocurría, argumentaban los detractores de las Leyes de los Cereales, la nación en conjunto estaría mejor, aunque eso implicara menos ingresos en concepto de rentas para los terratenientes agrícolas y menores beneficios para los agricultores dedicados al cultivo de cereales.

La célebre Liga contra la Ley de los Cereales fue creada en 1838 por Richard Cobden y John Bright, dos políticos a los que Margaret Thatcher, la ex primera ministra británica conocida por su celo liberalizador, consideraba héroes<sup>[7]</sup>. Respaldada por grupos no agrarios, cuyo número y poder aumentaron gracias a la Revolución Industrial, la Liga llevó a cabo una campaña muy eficaz y consiguió derogar la ley en 1846<sup>[8]</sup>.

La derogación de las Leyes de los Cereales fue «la victoria final» en «la batalla por acabar con las restricciones gubernamentales a la industria y el comercio», como afirma Milton Friedman, el economista de libre mercado más conocido del siglo xx, en *Libertad de elegir*, el influyente libro que escribió junto con su esposa, Rose Friedman. En palabras de los Friedman, la derogación «dio paso a tres cuartos de siglo de absoluto libre comercio que duró hasta el estallido de la Primera Guerra Mundial y culminó una transición que había comenzado décadas antes hacia un gobierno muy limitado»<sup>[9]</sup>. Según la opinión predominante sobre la historia del capitalismo, ese orden económico internacional «liberal» basado en el libre comercio y la libre circulación de capitales bajo el liderazgo de Inglaterra llevó a un periodo de prosperidad mundial sin precedentes, hasta que se vio lamentablemente interrumpido por las inestabilidades económicas y políticas creadas por las dos guerras mundiales y la Gran Depresión<sup>[10]</sup>.

No obstante, como ocurre en todas las historias de este tipo, esa «historia del origen» del libre comercio está llena de inexactitudes y mitos. Dejemos de lado por el momento el hecho de que muchas de esas «restricciones del Gobierno al comercio y a la industria» que los Friedman denuncian como contraproducentes fueron precisamente las que permitieron el dominio mundial del sector manufacturero británico en el periodo previo a la adopción del libre comercio (véase «Langostino —¿o gamba?—»)<sup>(51)</sup>. Ignoremos también el «detalle» de que Inglaterra no completara realmente una transición al libre comercio con la derogación de las Leyes de los Cereales. Más de mil cien artículos seguían sujetos a aranceles (muchos de ellos muy elevados) en 1848; solo a partir de 1860 se podría describir a Inglaterra como una nación verdaderamente librecambista, con menos de cincuenta artículos sujetos a aranceles<sup>[11]</sup>.

Incluso si pasamos por alto esas dos «incómodas verdades» hay un vacío evidente en el mito de la creación del libre comercio: Inglaterra ni siquiera fue la primera en practicarlo. Ese honor les corresponde a los países latinoamericanos, que adoptaron esa política unas cuantas décadas antes, entre los años 1810 y 1830<sup>[12]</sup>.

Los países latinoamericanos fueron los pioneros del libre comercio, pero su «libre» comercio no se adoptó «libremente». Al independizarse de sus amos coloniales españoles y portugueses en las primeras décadas del siglo XIX, se vieron obligados por las potencias europeas, encabezadas por Inglaterra, a firmar lo que se conoció como «tratados desiguales». Entre otras cosas, esos tratados imponían el libre comercio a las naciones más débiles, privándolas de la «autonomía arancelaria», es decir, el derecho de un país a fijar sus propios aranceles<sup>(52)</sup>. Solo se permitía un tipo uniforme muy bajo — normalmente del 5 %, pero podía llegar hasta el 3 %—, de modo que el Gobierno pudiera recaudar algunos ingresos sin afectar al flujo comercial internacional.

Desde la década de 1830, otros países más débiles que los europeos y aún independientes, como Turquía (entonces Imperio otomano), Tailandia (entonces Siam), Irán (entonces Persia) y China, se vieron obligados a firmar tratados desiguales y se les hizo unirse a la banda de los librecambistas. Japón también tuvo que firmar esos tratados a partir de 1853, cuando se abrió por la fuerza gracias a la «diplomacia de los cañones» del comodoro Perry, de la armada estadounidense. Cuando expiraron todos esos tratados en la década de 1910, Japón abandonó rápidamente el libre comercio y elevó sus aranceles industriales hasta una media del 30 % para proteger sus incipientes industrias contra la competencia de productores extranjeros superiores (véase «Langostino —¿o gamba?—»). Los países latinoamericanos ya habían hecho lo mismo cuando concluyeron sus tratados desiguales en las décadas de 1870 y 1880.

Mientras que el libre comercio forzado se extendía por todo el mundo a lo largo del siglo XIX y principios del XX, el proteccionismo era la norma entre los países de Europa continental (excepto en Países Bajos y Suiza) y Norteamérica<sup>[13]</sup>. Estados Unidos fue un infractor particular en este sentido: tuvo unos tipos arancelarios industriales medios de entre el 35 % y el 50 % desde la década de 1830 hasta la Segunda Guerra Mundial, lo que lo convirtió en el país más proteccionista del mundo durante gran parte de esta época.

Así pues, resulta que el periodo que los Friedman describen como «tres cuartos de siglo de completo libre comercio» no fue realmente de «libre» comercio tal y como lo entendemos ahora. Solo unos pocos (Inglaterra, Países Bajos y Suiza) de entre un par de docenas de países de Europa y Norteamérica que podían elegir sus propias políticas comerciales lo practicaron. El resto lo hacía por obligación, no por elección: las naciones más débiles de Asia y América Latina sometidas a tratados desiguales o las colonias asiáticas y africanas de las potencias europeas, que estaban obligadas a practicar el libre comercio con sus amos coloniales.

Afortunadamente para los partidarios del libre comercio, el sistema económico internacional actual ya no está empañado por esos formatos de «libre comercio sin libertad». Los tratados desiguales expiraron todos en la década de 1950. En la década de 1980, la mayoría de las naciones con una población significativa se habían descolonizado, aunque aún existe un número sorprendentemente grande de territorios bajo dominio colonial (alrededor de sesenta)<sup>[14]</sup>. Lo más importante es que, desde 1995, el comercio internacional está regulado por la Organización Mundial del Comercio (OMC), en la que todos los países miembros tienen el mismo derecho de voto, a diferencia de lo que ocurre en el resto de las organizaciones internacionales, en las que los países con mayor poder militar o económico tienen oficialmente más voz<sup>(53)</sup>.

Eso no implica que no haya un desequilibrio de poder en el comercio internacional. Aunque no lo hagan de una forma tan descarada y brutal como en el pasado, los países más poderosos siguen ejerciendo su poder para moldearlo y gestionarlo en beneficio de sus intereses.

Para empezar, estos países ejercieron una influencia mucho mayor a la hora de establecer los puntos de las negociaciones iniciales de las normas de la OMC y se aseguraron de que estos les favorecieran. A modo de ejemplo, la OMC impone menos restricciones a la protección comercial y a las subvenciones para los productores agrícolas que para las empresas manufactureras. No es difícil adivinar por qué: en términos relativos, los países ricos tienen una agricultura más débil y los pobres una manufactura más débil. O pensemos si no en las normas de la OMC que limitan la capacidad de los gobiernos nacionales para regular las empresas multinacionales que operan dentro de sus fronteras. La OMC prohíbe el uso del «requisito de contenido local» (es decir, que un Gobierno exija a las multinacionales que compren más de una determinada proporción de sus insumos a nivel local en lugar de importarlos; véanse «Plátano» y «Fideos»). Esa norma beneficia de forma desproporcionada a los países ricos porque la mayoría de las multinacionales proceden de esos países. Estos ejemplos demuestran que, aunque todos se atengan a las mismas normas, es más probable que los más poderosos se beneficien del sistema porque ya se han asegurado de que el contenido de las normas les favorezca.

Por otra parte, una cosa son las normas escritas y otra su aplicación. Tomemos el caso de las normas de la OMC sobre aranceles, que en principio favorecen a los países en vías de desarrollo, pues les permiten aplicar aranceles más altos. En la práctica, los beneficios que estos últimos países obtienen de esta norma son limitados porque los países ricos emplean su poder para impedir que hagan un uso pleno de sus derechos arancelarios. A menudo eso se debe al poder financiero. Los países ricos han convertido la liberalización del comercio en condición indispensable para su apoyo

financiero a los países en vías de desarrollo: la «ayuda exterior» bilateral que conceden y los préstamos otorgados por las instituciones financieras multilaterales, como el Banco Mundial y el FMI, están controlados por aquellos (véase la nota a pie de la página 116). En otras ocasiones utilizan su «poder blando» (o, por utilizar un término más elegante, su poder ideológico) a través del mundo académico, los medios de comunicación internacionales y los grupos de reflexión política para persuadir a los países en vías de desarrollo de que el libre comercio es bueno para ellos. Como resultado, el tipo arancelario industrial que se aplica realmente en dichos países hoy en día ronda el 10 % de media, a pesar de que están autorizados a tener tipos del 20 %, del 30 % o incluso superiores (dependiendo del país) según las normas de la OMC. Lo que demuestra que el poder no solo significa obligar a que alguien haga algo en contra de su voluntad, sino también que otros se abstengan de hacer algo que podría beneficiarles, solamente por miedo a un castigo o incluso por creer que va en contra de sus intereses.

Gracias a la combinación de un aparentemente insaciable gusto humano por la carne de vacuno y los desarrollos de las tecnologías relacionadas con su conservación (extracción, enlatado, refrigeración), esta ha llegado a conquistar el mundo en el último siglo y medio.

Su dominio ha sido tal, que —en palabras del científico medioambiental Vaclav Smil— ha convertido a la Tierra en «el planeta de las vacas»<sup>(54)</sup>. La industria de la carne de vacuno está imponiendo una enorme carga medioambiental al planeta en términos de gases de efecto invernadero, deforestación y uso del agua (véanse también «Langostino —¿o gamba?—» y «Lima»)<sup>[15]</sup>, y ha llegado a ocupar una posición tan predominante en el sistema alimentario humano que es impensable discutir el papel de la carne en nuestra sociedad y economía, ya sea de una manera positiva o negativa, sin hablar de ella.

Del mismo modo, con el auge del capitalismo y su ideología económica del libre mercado, la «libertad» se ha convertido en un concepto predominante en nuestra forma de pensar la sociedad y la economía. Cualquier idea que contenga las palabras «libre» o «libertad» se considera buena: libre comercio, libre mercado, libertad de expresión, libertad de prensa, *freedom fighters* y todo lo demás. Asimismo, cualquier idea que esté en contra de ello se considera, a su vez, primitiva, represiva y retrógrada.

No obstante, hay muchas nociones distintas de libertad, y no se puede considerar que siempre sean inequívocamente buenas para todos (véase «Okra»). En el caso de la «libertad» del libre comercio, solo implica la libertad que reclaman quienes realizan intercambios comerciales a través de

las fronteras nacionales de no estar sujetos a regulaciones (como la prohibición de importaciones) o impuestos (como los aranceles) por parte de los gobiernos. Ni más ni menos. De ahí la perversa circunstancia de que en la primera época del libre comercio (en el siglo XIX y principios del XX), el comercio «libre» lo ejercieran casi exclusivamente las naciones «no libres» a las que se había privado del derecho a determinar su propio futuro mediante el colonialismo y los tratados desiguales. Incluso en una situación en la que existe una igualdad formal entre países, como en la actual (y segunda) era del libre comercio, este sigue sin implicar que todos se beneficien por igual, ya que las reglas del comercio internacional las establecen y administran los países más poderosos en su propio beneficio.

Solo cuando entendamos los desequilibrios de poder que definen el comercio entre países y dejemos de quedar obnubilados cada vez que alguien pronuncia la palabra «libertad», podremos entender por qué se producen tantas disputas y conflictos entre las naciones sobre algo supuestamente bueno para todos como el libre comercio.

## Plátano

*Sándwich Elvis, versión de la familia Chang (receta estadounidense)  
Pan tostado untado con mantequilla de cacahuete y rodajas de plátano,  
rociado con miel*

Hay muchos platos que llevan el nombre de la persona que (supuestamente) los inventó —como el cerdo Dongpo, la ensalada César o los nachos<sup>(55)</sup>— o de las personas para las que (supuestamente) fueron inventados y a las que se les dedicó —como el solomillo Wellington, la pizza Margherita o el melocotón Melba<sup>(56)</sup>.

Pero hay uno que lleva el nombre de alguien a quien tan solo le gustaba: el sándwich Elvis, o simplemente el Elvis, es un sándwich de plátano y mantequilla de cacahuete (muchas veces, aunque no necesariamente, con beicon, otras con miel o jalea)<sup>(57)</sup> que le encantaba a Elvis Presley, el legendario cantante de rock and roll estadounidense, o el Rey para muchas personas. Al parecer lo comía a todas horas, tanto que la gente lo acabó llamando como él.

En esto coincido con el Rey. El sándwich de mantequilla de cacahuete y plátano, ligeramente rociado con miel, es uno de los desayunos favoritos de mi mujer, y a menudo me uno al festín. La combinación del sabor dulce y cremoso del plátano con el sabor a fruto seco y ligeramente salado de la mantequilla de cacahuete es simplemente irresistible.

Reconozco que no es muy común consumir el plátano como relleno de un sándwich. La gente lo utiliza para elaborar «productos dulces» (como el pan o la magdalena de plátano) o para postres (como los *banana split* estadounidenses o los *banoffee pie* británicos), pero la forma predominante de comerlo es sencillamente como lo que es, igual que la manzana o la fresa (al fin y al cabo es una fruta, ¿no?), ya sea «solo» o como acompañante de los cereales del desayuno, de un yogur o de un helado.

Pero ese es el caso de quienes viven en países que no producen plátanos. Se calcula que el 85 % de estas frutas se consumen en los lugares en los que se producen: el sur y el sudeste de Asia, África, Sudamérica y el Caribe<sup>[1]</sup>.

Obviamente, en esas regiones los plátanos se consumen como fruta, pero muchas veces también se usan como el aporte de carbohidratos de una comida (hervidos, al vapor, fritos, a la parrilla, al horno, etc.) o como verdura en platos salados (sobre todo en el sur de la India). Y no solo se usa el llamado «plátano de cocina», también conocido como «plátano macho». Lo mismo ocurre con la variedad más dulce o «plátano de postre» (que es lo que la gente ajena a las regiones productoras conoce como «plátano», ya que el 95 % de los plátanos comercializados internacionalmente son de postre)<sup>[2], (58)</sup> lo que no sorprende porque ambos tipos son distintos cultivos de la misma especie y la gente de muchas regiones productoras a menudo no distingue entre ellos<sup>[3]</sup>. En muchos países africanos también se elabora cerveza con plátanos y en las zonas rurales de países como Uganda, Ruanda y Camerún puede suponer hasta el 25 % de la ingesta diaria de calorías<sup>[4]</sup>.

El plátano es originario del sudeste asiático. Se calcula que se comenzó a cultivar hace varios miles de años<sup>[5]</sup>. En el proceso de domesticación, en el que se fueron seleccionando las variedades sin semillas para que aumentara la parte comestible, fue perdiendo su capacidad de reproducirse por medios naturales. Los plátanos domesticados no pueden propagarse sin la intervención humana, que implica «la eliminación y replantación de esquejes de los vástagos (o brotes) que se desarrollan a partir del tallo subterráneo (o cormo) de la planta madura»<sup>[6]</sup>. Los plátanos reproducidos de esta manera son todos, por tanto, genéticamente idénticos<sup>(59)</sup>.

El plátano cruzó el Índico y llegó a África en algún momento entre el segundo y el primer milenio a. C. (soy consciente de que es un lapso de tiempo muy grande, pero así son estas cosas)<sup>[7]</sup>. De modo que, cuando los primeros europeos, es decir, los portugueses, llegaron al África subsahariana, a la costa occidental, en la década de 1470, los plátanos llevaban consumiéndose en el continente durante al menos varios cientos de años, puede que milenios. Los portugueses adoptaron la palabra «plátano» de las lenguas bantúes de África centro-occidental<sup>[8]</sup>. Irónicamente, los europeos no conocieron los plátanos en su hogar ancestral del sudeste asiático hasta 1521, durante el famoso viaje al Pacífico del capitán de navío portugués Fernando de Magallanes (o Fernão de Magalhães en su idioma)<sup>[9]</sup>.

Los portugueses utilizaban los plátanos para alimentar a los esclavos africanos, a los que obligaban a producir azúcar en la isla de Madeira y en las islas Canarias (que fueron parcialmente propiedad portuguesa hasta 1479). Cuando empezaron a mandar africanos como esclavos a las Américas, emplearon el plátano (sobre todo el macho), junto con el arroz, como alimento básico en los barcos. En las plantaciones se animaba a los esclavos a

plantar plátanos en las pequeñas parcelas que se les prestaban a fin de cultivar alimentos para complementar su escasa alimentación. En un clima adecuado, el plátano crece durante todo el año y es extremadamente productivo, con una cantidad de más de cien mil kilos por media hectárea —diez veces el rendimiento del boniato y cien veces el de las patatas— y con un mínimo de trabajo humano<sup>[10]</sup>. Era, por tanto, el cultivo ideal para las parcelas bajo control de los esclavos, en las que los propietarios querían que estos pasaran el menor tiempo posible.

Puede que el plátano entrara en el continente americano como una pieza clave en la maquinaria de la economía de las plantaciones esclavistas, pero unos siglos más tarde se convirtió en el motor de la economía de exportación de muchos países de la región.

A finales del siglo XIX, el desarrollo de los ferrocarriles, los barcos de vapor y las técnicas de refrigeración empezó a permitir la exportación a gran escala y a largas distancias de productos agrícolas perecederos (véanse también «Centeno», «Okra» y «Ternera»). El plátano fue uno de los principales beneficiados de ese progreso. Debido a su carácter perecedero, hasta finales del siglo XIX no era más que una fruta de lujo que se vendía en pequeñas cantidades incluso en Estados Unidos, que está bastante cerca de los países productores. Cuando la importación de esta fruta a gran escala se hizo posible, las empresas de Estados Unidos, especialmente la United Fruit Company (hoy Chiquita) y su rival más pequeña, la Standard Fruit Company (hoy Dole), establecieron grandes plantaciones en el Caribe (Cuba, República Dominicana, Haití), Centroamérica (sobre todo en Honduras, Costa Rica, Nicaragua, Panamá y Guatemala) y el norte de Sudamérica (Colombia y Ecuador, que son los mayores exportadores de plátanos del mundo en la actualidad).

Las empresas bananeras estadounidenses no tardaron en controlar la economía de esos países. En Honduras, por poner un ejemplo, la United Fruit Company (UFC) y la Standard Fruit Company controlaban los ferrocarriles, la luz eléctrica, el correo, el telégrafo y el teléfono<sup>[11]</sup>. En la década de 1930, en Guatemala, la UFC «era el mayor terrateniente, empleador, exportador y propietario de casi todos los ferrocarriles del país»<sup>[12]</sup>. Mucha gente en los países dependientes del plátano llamaba a las compañías bananeras estadounidenses «el Pulpo», porque ejercían un férreo control sobre casi todos los aspectos de sus economías<sup>[13]</sup>.

Ese control económico casi absoluto dio naturalmente a las compañías bananeras un altísimo dominio de la política de los países productores de plátano en las Américas. Tenían sus propias aduanas y policía, por lo que gran parte de sus negocios quedaban fuera de la jurisdicción nacional. Compraban a los políticos para garantizar las iniciativas «proempresariales». Los golpes

de Estado contra los gobiernos que trataban de atentar contra sus intereses (subiendo mínimamente los impuestos, por ejemplo, u obligándoles a vender las tierras que no utilizaban o a mejorar un poco los derechos de los trabajadores) contaban con el apoyo de las empresas bananeras, reforzadas a veces por mercenarios estadounidenses conocidos como «filibusteros» (término que proviene de la palabra neerlandesa que designa a los piratas). A lo largo de la primera mitad del siglo XX, los marines estadounidenses invadieron y ocuparon con regularidad algunos de esos países con el fin de proteger los intereses de sus empresas, sobre todo las bananeras<sup>[14]</sup>.

Estas compañías adquirieron especial notoriedad con la llamada «masacre de las bananeras» en Colombia. Durante el otoño de 1928, los trabajadores de las plantaciones de la UFC se declararon en huelga, exigiendo cambios que, en su mayoría, hoy consideraríamos básicos: provisión de aseos e instalaciones médicas, pago de los salarios en efectivo en vez de cupones válidos en exclusiva para unas tiendas propiedad de la UFC que solo vendían productos a precios abusivos, tratamiento de los trabajadores como empleados en vez de como subcontratistas sin poder obtener siquiera la mínima protección que ofrecían las deficientes leyes laborales...<sup>[15](60)</sup> Bajo la presión del Gobierno de Estados Unidos, que amenazó con una intervención militar si la huelga no se desconvocaba enseguida (lo que resulta muy creíble, dado su historial en la región), los militares colombianos decidieron ponerle fin por la fuerza el 6 de diciembre. Durante el proceso, mataron a tiros a un gran y controvertido número de trabajadores en huelga en la ciudad bananera de Ciénaga (se estima que entre cuarenta y siete y dos mil)<sup>[16]</sup>. Esa masacre quedó grabada para siempre en nuestra memoria colectiva gracias a Gabriel García Márquez, el novelista colombiano y premio Nobel, y a su obra maestra, *Cien años de soledad* (debo confesar que es mi libro favorito). En la novela, García Márquez hace un relato ficticio del suceso en el que más de tres mil trabajadores en huelga son asesinados, cargados en vagones de tren y sacados de la plantación bananera de Macondo, la ciudad creada por él en la que se desarrolla el libro, para borrar todas las pruebas.

El predominio de las compañías bananeras estadounidenses en Centroamérica y el norte de Sudamérica entre finales del siglo XIX y mediados del XX fue tal que se comenzó a llamar a esos países «repúblicas bananeras». El término lo acuñó el cuentista estadounidense O. Henry (cuyo nombre real era William Sydney Porter) en su cuento de 1904 «El Almirante», ambientado en Anchuria, una versión ficticia de Honduras, donde el autor había vivido exiliado en 1897. En el relato, donde se muestra la lamentable naturaleza de su Gobierno, tanto en lo financiero como en lo organizativo, O. Henry llama a Anchuria «república bananera»<sup>[17]</sup>. Medio siglo más tarde, en 1950, Pablo Neruda, el poeta chileno y también premio Nobel, popularizó del término al

escribir un poema titulado «United Fruit Co.», en el que habla de «repúblicas bananeras».

Hoy en día, muchas personas en Estados Unidos y otros países ricos conocen el término simplemente como una marca de ropa (Banana Republic), pero en su origen se creó para revelar la oscura realidad del estado de dominación casi absoluto en el que vivían las naciones pobres y en vías de desarrollo a manos de las grandes corporaciones de los países ricos. El nombre de la marca de ropa es, en el mejor de los casos, ignorante y, en el peor, ofensivo. Sería, supongo, como llamar Molinillos Satánicos a una tienda de venta de café *hipster* o Continente Oscuro a una de gafas de sol de lujo.

El fenómeno de la república bananera ilustra bien cómo las empresas poderosas de los países ricos que operan en muchos lugares —conocidas como «empresas multinacionales» (EMN) o «empresas transnacionales» (ETN) — pueden afectar negativamente a la «economía anfitriona» que recibe sus inversiones.

Pero no permitan que eso les haga formarse una opinión exclusivamente negativa de las EMN. Su presencia puede aportar muchos beneficios a la economía del país que las recibe.

La llegada de las multinacionales puede permitir a una economía más atrasada poner en funcionamiento una industria completamente nueva con la que no podría haber soñado ella sola, como cuando, en 1998, Intel abrió una nueva fábrica de montaje de microchips e hizo despegar la industria de semiconductores en Costa Rica, una de las primeras «repúblicas bananeras»<sup>[18]</sup>. O cuando las primeras empresas de semiconductores del mundo, como Fairchild y Motorola, establecieron sus operaciones de ensamblaje a mediados de la década de 1960 en Corea del Sur, hoy en día una de las superpotencias de esta industria y por entonces un país pobre en el que el ensamblaje de radios de transistores, en su mayoría con piezas importadas, se contaba entre sus tecnologías más avanzadas<sup>[19]</sup>.

Hasta en las industrias ya existentes en la economía anfitriona las EMN pueden implantar tecnologías superiores y nuevas técnicas de gestión. Eso puede ocurrir directamente cuando los ciudadanos del país anfitrión trabajan para las filiales de las EMN como directivos, ingenieros y trabajadores y luego se cambian a empresas locales o incluso crean sus propios negocios, transmitiendo los nuevos conocimientos; pero también de forma indirecta, cuando las EMN compran insumos a las empresas locales, que aprenden a cumplir con unas normas tecnológicas y de calidad más estrictas, a veces con asistencia técnica de las propias EMN.

De este modo, el hecho de que las multinacionales operen en un país puede reportar enormes beneficios potenciales. Citando esos beneficios, muchos grandes empresarios, economistas académicos y organizaciones internacionales, como el Banco Mundial y la OMC, recomiendan a los países en vías de desarrollo que acojan a las EMN con los brazos abiertos, que les ofrezcan reducciones de impuestos o incluso exenciones fiscales, que las regulen con ligereza y hasta las eximan de algunas normas locales, sobre todo en materia de trabajo y medio ambiente. Irlanda y Singapur se citan a menudo como ejemplos de países que han logrado cierta prosperidad acogiendo activamente las inversiones de las EMN, conocidas como IED (inversión extranjera directa), mediante este tipo de políticas.

El problema, sin embargo, es que esos beneficios potenciales por la presencia de las multinacionales son solo eso: beneficios «potenciales». Convertirlos en realidad requiere políticas públicas que obliguen a las EMN a comportarse de forma adecuada.

Dado el grado relativamente bajo de cualificación que existe en los países en vías de desarrollo, las EMN recurren con frecuencia a mano de obra internacional en sus contratos para puestos directivos y tecnológicos de alto nivel. En consecuencia, los locales de los países de acogida se quedan con los de bajo nivel y con pocas posibilidades de aprender. En algunos casos, por razones políticas, las multinacionales pueden incluso llevar a su propio personal para este tipo de puestos, como es el caso de algunas compañías de construcción chinas. Dada la escasa capacidad productiva de las empresas locales, a veces las EMN prefieren importar insumos de sus proveedores habituales, de sus países de origen o de otros en los que ya han establecido redes de proveedores, en vez de probar con las «incógnitas» de las empresas locales, a las que muy probablemente habrá que enseñar algunas cosas.

El resultado es que el país anfitrión acaba teniendo «enclaves», aislados del resto de la economía, en los que las filiales de las EMN se dedican a «operaciones destornillador» (*screwdriver operations*), limitándose a utilizar trabajadores locales baratos para el montaje final con insumos mayoritariamente importados y comprando poco a las empresas del lugar. Si ese es el caso, puede haber algún provecho limitado a corto plazo (como los salarios de los trabajadores o empresas que venden determinados componentes poco sofisticados), pero la mayoría de los beneficios reales de la presencia de las EMN (como la transferencia de tecnologías, la exposición a mejores prácticas de gestión, la formación de los trabajadores e ingenieros en ciertas aptitudes y en tecnologías más avanzadas) no se producen.

El ejemplo más elocuente de «economía de enclave» es el de Filipinas, que, según algunos datos, es literalmente el país con la tecnología más

avanzada del mundo: tiene la mayor proporción de productos de alta tecnología (sobre todo electrónica) en su cesta de exportaciones manufactureras, con un 60 % (mucho más que Estados Unidos, con un 20 %, o incluso Corea, con un 35 %), según los datos del Banco Mundial<sup>[20]</sup>. A pesar de ser tan *hi-tech*, Filipinas tiene una renta per cápita de solo 3500 dólares, frente a los más de 30 000 dólares de Corea del Sur, por no hablar de los cerca de 60 000 dólares de Estados Unidos. Ello se debe a que los productos electrónicos que exporta Filipinas los producen en su totalidad filiales de multinacionales que llevan a cabo operaciones «destornillador». Puede que Filipinas sea uno de los ejemplos más extremos, pero estas filiales suelen llevar a cabo operaciones de este tipo en países en vías de desarrollo.

Teniendo esto en cuenta, no es una gran sorpresa que muchos gobiernos hayan regulado las EMN para maximizar los beneficios que puedan obtener de ellas. Se ha restringido la participación en la propiedad, de modo que las multinacionales tienen que entrar en una empresa conjunta con un socio local, lo que aumenta las posibilidades de este de aprender. En los sectores clave, la cuota suele ser inferior al 50 %, de modo que los locales tengan una mejor posición negociadora. Algunos países exigen a las multinacionales que transfieran cierta tecnología a sus filiales o ponen límites a los derechos que aquellas pueden cobrar por conceder licencias de sus tecnologías. A veces obligan a que contraten a una determinada proporción de trabajadores locales, o que los formen. Para maximizar los beneficios indirectos de las inversiones de las EMN, exigen que sus filiales compren más de una determinada proporción de los insumos a los proveedores locales, lo que se conoce como «requisito de contenido local». Estas políticas se han utilizado ampliamente —y con éxito— en países como Japón, Corea del Sur, Taiwán y Finlandia entre el final de la Segunda Guerra Mundial y la década de 1980<sup>[21]</sup>.

Los casos de Corea y Taiwán son especialmente interesantes. Para atraer a las multinacionales, ofrecieron en un principio exenciones fiscales e incluso la suspensión parcial de la ya débil legislación laboral del país en sectores que no requerían altas tecnologías (prendas de vestir, juguetes de peluche, zapatillas de deporte, por ejemplo). Eso sí, en contra de lo que suele creerse, impusieron todo tipo de regulaciones para que las inversiones de las EMN se dirigieran a las industrias de alta tecnología, como la electrónica y la automoción, y hacerse así con la mayor cantidad posible de técnicas y competencias. Gracias a esas políticas, Corea y Taiwán cuentan hoy con algunas multinacionales como Samsung (Corea) y TSMC (Taiwán) para la producción de semiconductores, LG (Corea) para la fabricación de pantallas y Hyundai-Kia (Corea) para la de automóviles (véase «Fideos»). China ha hecho progresos semejantes en las últimas décadas, aunque su enorme mercado doméstico (al que la mayoría de las multinacionales se mueren por acceder) le ha dado tal capacidad de negociación que gran parte de la

transferencia de conocimientos se ha producido por medio de negociaciones informales con las distintas compañías, en vez de a través de una legislación formal, como en los casos de Corea y Taiwán.

Incluso Irlanda y Singapur, países que la mayoría de la gente presupone que se han beneficiado económicamente por ser poco estrictos con las multinacionales, en realidad lo han hecho gracias a ciertas políticas públicas (sus ubicaciones estratégicas —la pertenencia de Irlanda a la Unión Europea, la localización de Singapur en el núcleo clave del comercio internacional— también han ayudado). Sus gobiernos se hicieron a un lado y ofrecieron apoyos a la carta a las multinacionales cuya intención era invertir en industrias de alta tecnología, como la electrónica o la farmacéutica, antes que esperar a que una multinacional de un sector cualquiera apareciera e hiciera lo que quisiera<sup>[22]</sup>. En el caso de Singapur, el Gobierno ha aprovechado su posición como principal arrendador del país (al ser propietario de casi el 90 % de la tierra) para atraer a las industrias de alta productividad, ofreciéndoles buenas ubicaciones con alquileres razonables.

El plátano es la fruta más productiva del mundo. Pero esa productividad, mal empleada, ha dado lugar a resultados muy negativos. Al principio se utilizó para mantener con vida a los esclavos en las Américas con un coste mínimo para los dueños de las plantaciones. Más tarde se convirtió en la causa de la explotación laboral, la corrupción política y la invasión militar internacional en muchas economías circundantes al mar Caribe.

Las multinacionales son así. Al igual que los plátanos, muchas de ellas son altamente productivas. Sin embargo, si se utilizan de forma incorrecta, el país anfitrión acaba convirtiéndose en una «economía de enclave», cuando no en una «república bananera». Solo cuando existen políticas públicas que garantizan la máxima transferencia de tecnologías, formación de los trabajadores y prácticas de gestión las economías de acogida se ven realmente beneficiadas por la presencia de las EMN.

## 10 Coca-Cola

*Coca-Cola (receta estadounidense)  
Ya saben a lo que me refiero*

No puedo decir que sea un consumidor habitual de Coca-Cola ni de ningún otro tipo de refresco de cola, pero a veces, en ciertas calurosas tardes de verano, hasta yo tengo que reconocer que no hay nada como una Coca-Cola helada. Solo que no me la bebo directamente de la botella o la lata. Y no tanto por una cuestión de etiqueta, sino porque necesito un recipiente; incluso podría beberla de un cuenco si fuera necesario. El caso es que me gusta tomar Coca-Cola, pero bien helada, con muchos cubitos de hielo, porque me parece una bebida demasiado dulce y necesito diluirla un poco.

Sé que hay miles de millones de personas que no están de acuerdo conmigo. Les encanta lo que para mí es el sabor excesivamente dulce de la Coca-Cola. Según el periodista británico Tom Standage, en un texto de mediados de la década de 2000, hay «doscientos países en los que la compañía Coca-Cola está presente, más de los que pertenecen a las Naciones Unidas. Su bebida es ahora el producto más conocido del mundo, y se dice que “Coca-Cola” es la segunda palabra más comprendida del mundo después de “OK”»<sup>[1]</sup>.

Al ser posiblemente el producto más icónico de Estados Unidos, Coca-Cola ha llegado a simbolizar el capitalismo de este país, con todo lo bueno y lo malo que ello implica. Para algunos, como los jóvenes disidentes de la antigua Unión Soviética, la Coca-Cola era un símbolo de libertad (personal, económica y política)<sup>(61)</sup>. Para otros, como la izquierda en la India hasta la década de 1980, encarnaba todo lo malo del capitalismo estadounidense: el consumismo y, lo que es peor, la manipulación comercial del gusto del consumidor. En 1977, en un gesto muy simbólico, el Gobierno indio retiró la licencia de distribución de Coca-Cola en el país cuando la compañía se negó a entrar en una empresa conjunta con un socio local. De forma igualmente

simbólica, Coca-Cola regresó a la India en 1993, poco después de su liberalización económica en 1991. Pocos productos han estado tan cargados políticamente en todo el mundo como Coca-Cola.

Una persona que manejó hábilmente el campo de minas simbólico que es Coca-Cola fue el mariscal Gueorgui Zhúkov, el cerebro de las victorias soviéticas sobre los nazis en las batallas cruciales de la Segunda Guerra Mundial de Leningrado y Stalingrado. Se dice que el general estadounidense Dwight Eisenhower le descubrió la bebida durante la guerra y este se enamoró de ella. Mientras servía como comandante de las fuerzas de ocupación soviéticas en Europa (mayo de 1945-junio de 1946), hizo una petición especial a la compañía Coca-Cola para que fabricara una versión blanca de la bebida, de modo que pudiera tomarla sin que pareciera que se estaba impregnando de la esencia del capitalismo estadounidense. Esta versión, que se elaboró suprimiendo el colorante de caramelo, se fabricó en Bruselas, se embotelló en un envase anodino y se envió al cuartel general europeo del mariscal<sup>[2]</sup>. Una maniobra brillante digna de uno de los mejores estrategias militares de la historia.

John Pemberton, de Atlanta (Georgia), en Estados Unidos, fue el inventor de la Coca-Cola<sup>[3]</sup>. En 1885, lanzó la Pemberton's French Wine Coca, cuyos ingredientes principales eran hoja de coca, nuez de cola y vino. Ya existían otras bebidas que mezclaban alcohol y hoja de coca. Especialmente popular era el Vin Mariani, un vino en el que las hojas de coca se maceraban en el líquido durante seis meses y entre cuyos seguidores se encontraban la reina Victoria y Thomas Edison<sup>[4]</sup>. La innovación de Pemberton fue añadir nuez de cola a la mezcla. La bebida se vendía como un «tónico para los nervios» (con independencia de lo que eso significara realmente, parece que había muchos problemas de nervios en el mundo occidental del siglo XIX).

En 1886 se prohibió el alcohol en el entonces principal mercado de la bebida de Pemberton, Atlanta y los alrededores del condado de Fulton. Pemberton eliminó el alcohol de su coca con vino francés y le añadió azúcar (para enmascarar el sabor amargo de los dos ingredientes principales, la hoja de coca y la nuez de cola, que se hacían demasiado notorios sin el sabor del vino) y unos aceites cítricos. La bebida no alcohólica resultante se llamó Coca-Cola.

Al principio, la Coca-Cola se vendía en las farmacias en una fuente de soda, seguramente para aumentar sus credenciales medicinales, ya que en aquella época se creía que las bebidas carbonatadas eran beneficiosas para la salud. En 1894 empezó a embotellarse, lo que permitió su envío a larga distancia y amplió enormemente su mercado potencial. A mediados de la

década de 1910 se hizo tan popular que empezaron las falsificaciones, algo que la empresa trató de combatir con una campaña publicitaria que decía: «Exija lo auténtico»<sup>[5]</sup>. La empresa empezó a exportar la bebida en la década de 1920. En los años treinta, Coca-Cola ya era un icono nacional. En 1938 se la describió como «la esencia sublimada de Estados Unidos»<sup>[6]</sup>.

El nombre de Coca-Cola lo inventó uno de los socios comerciales de Pemberton, Frank Robinson, que bautizó la bebida con el nombre de los dos ingredientes esenciales: la hoja de coca y la nuez de cola (kola).

La nuez de cola es originaria de África occidental. Contiene estimulantes, como la cafeína (más que el café y la mayoría de los té) y la teobromina (también presente en el chocolate; véase «Chocolate»)<sup>[7]</sup>. Debido a esa propiedad, los africanos occidentales la mascan como estimulante y también como inhibidor del apetito, lo que permite a su consumidor «someterse a un esfuerzo prolongado sin fatiga ni sed»<sup>[8]</sup>. Mascar nuez de cola desempeña un papel importante en las reuniones de la comunidad, los ritos de paso y las ceremonias para afianzar tratados y cerrar tratos en las culturas de África occidental<sup>[9]</sup>. También se dice que la nuez de cola hacía más aceptable el agua viciada y podrida en las travesías de larga distancia y, por ese motivo, se utilizaba en los barcos de esclavos que partían de África<sup>[10]</sup>.

La nuez de cola de la Coca-Cola se sustituyó por un producto químico sintético en 2016<sup>[11]</sup>, lo que provocó que la bebida parezca una de esas viejas bandas de rock en las que, tras muchos cambios en la formación a lo largo de los años debido a diferencias artísticas y choques de egos, apenas acaba habiendo ninguno de sus miembros originales. El otro «miembro fundador» de Coca-Cola, la hoja de coca, que aportaba cocaína (añadida a la cafeína y a la teobromina de la nuez de cola), ya había «abandonado la banda» hacía más de cien años, a principios del siglo xx, cuando la empresa decidió sacarla de la fórmula al conocerse su condición adictiva<sup>(62)</sup>.

La cocaína se obtiene de la planta de la coca, originaria del oeste de Sudamérica. Los indígenas —especialmente en la región andina de gran altitud en la que se encuentran— han mascado siempre hojas de coca o las han preparado como infusión, para aliviar los dolores mientras trabajaban en un entorno con poco oxígeno y para ayudarse a aguantar sin comer, ya que inhiben el apetito (del mismo modo en que lo hacen las nueces de cola)<sup>[12]</sup>. Esas formas de consumo de la planta no son adictivas ni perjudiciales para la salud y, lo que es más importante, al igual que la masticación compartida de la nuez de cola, desempeñan una función cultural y religiosa clave en las comunidades andinas y otras comunidades indígenas de América Latina<sup>[13]</sup>. Muchas personas cultivan allí plantas de coca.

El propio Evo Morales, expresidente boliviano (2006-2019) y segundo presidente indígena de un país latinoamericano (después de Benito Juárez, el presidente mexicano del siglo XIX, 1858-1872), fue un cocalero. Alcanzó la fama política gracias a su campaña contra la erradicación forzosa del cultivo de esta planta, que el Gobierno llevó a cabo a finales de la década de 1990 y principios de la de 2000 con un fuerte apoyo de Estados Unidos como parte de su «guerra contra las drogas».

En 2005, Morales llegó a la presidencia gracias a la oleada de protestas contra las políticas del llamado «Consenso de Washington», que habían consistido en la reducción fiscal, la liberalización del comercio, la desregulación y las privatizaciones que habían perjudicado a Bolivia durante las dos últimas décadas. Las políticas del Consenso de Washington se denominaban así porque las defendían los tres organismos económicos más poderosos a escala internacional con sede en Washington D. C., esto es, el Tesoro estadounidense, el Fondo Monetario Internacional y el Banco Mundial.

Al llegar a la presidencia, Morales nacionalizó la industria del gas natural, la principal fuente de exportación del país. A continuación, nacionalizó (al menos parcialmente) los «servicios públicos» (electricidad, agua y ferrocarriles), aumentó las comisiones que las empresas mineras (en su mayoría extranjeras) debían pagar al Gobierno (como guardián de la riqueza mineral nacional) e incrementó el gasto en bienestar social. Muchos economistas predijeron que esos cambios provocarían un grave desastre económico: las industrias nacionalizadas, las políticas hostiles hacia los inversores extranjeros y la redistribución de la renta «a la baja» eran lo peor que un Gobierno podía hacerle a la economía, según el Consenso de Washington.

Pero los resultados de Bolivia no dieron la razón a los escépticos. En vista de las políticas de Morales, resultaba natural que el país experimentara una drástica caída en la desigualdad de ingresos durante su mandato<sup>(63)</sup>. No solo eso, sino que la economía también se aceleró notablemente: la tasa de crecimiento de su renta per cápita pasó del 0,5 % anual durante el periodo del Consenso de Washington (1982-2005) al 3 % anual durante la era Morales.

Bolivia no fue el único país de América Latina que desafió el Consenso de Washington y mejoró sus resultados económicos. Entre finales de la década de 1990 y mediados de la de 2000, algunos partidos de izquierda o de tendencia progresista llegaron al poder en varios países latinoamericanos — Argentina, Brasil, Ecuador, Uruguay y Venezuela— en lo que se conoció como la «marea rosa»<sup>(64)</sup>.

Ninguno de ellos llegó tan lejos como Bolivia, pero los gobiernos de la marea rosa revirtieron muchas de las políticas «neoliberales»<sup>(65)</sup> del Consenso

de Washington. Aumentaron el gasto en bienestar social para los más necesitados, al tiempo que algunos de ellos incrementaban también los salarios mínimos y reforzaban los sindicatos, lo que hizo crecer así la parte de la renta nacional destinada a los trabajadores. Asimismo, también revirtieron parcialmente la liberalización del comercio, aumentaron los subsidios a determinadas industrias y endurecieron las regulaciones a los inversores extranjeros (véase «Plátano»).

Sus políticas desafiaron la predicción de la ortodoxia neoliberal, provocaron una mayor igualdad y aceleraron el crecimiento. La excepción es Venezuela, bajo la singularmente desastrosa presidencia de Nicolás Maduro. Allí la economía se ha hundido; pero los resultados económicos de Venezuela bajo su predecesor, Hugo Chávez, siguieron representando una mejora respecto a las políticas neoliberales de la época anterior, aunque no tan impresionantes como en otros países de la marea rosa<sup>(66)</sup>.

No estoy diciendo que todo fuera de maravilla en los países de la marea rosa. La desigualdad, aunque se redujo en la mayoría de ellos, seguía siendo muy alta en comparación con los estándares internacionales. Y, lo que es más importante, sus gobiernos no se esforzaron bastante en crear una base sólida para el crecimiento económico sostenido mediante el desarrollo de industrias de alta productividad que pudieran sustituir a las industrias tradicionales basadas en la explotación de recursos naturales, como la minería y la agricultura, cuyos potenciales de crecimiento a largo plazo son limitados (véase «Anchoa»). El mayor fracaso en ese sentido fue el de Brasil. Los gobiernos de Lula da Silva y Dilma Rousseff continuaron en gran medida con las políticas comerciales e industriales de la era neoliberal y dejaron que su antaño poderosa industria manufacturera se deteriorara sin remedio. Al final de este periodo, Brasil pasó a ser más dependiente de las exportaciones de recursos naturales (por ejemplo, mineral de hierro, soja, carne de vacuno) de lo que había sido durante el apogeo de la era neoliberal<sup>(67)</sup>.

Dada su incapacidad para reducir su dependencia de los productos primarios, los países de la marea rosa se vieron muy afectados cuando, en la década de 2000, el aumento mundial en los precios de estos productos, que se había visto impulsado por el supercrecimiento de China, llegó a su fin en 2012-2013. Como consecuencia, todos esos gobiernos, excepto el venezolano (que derivó a una extraña parodia del socialismo bajo el Gobierno autocrático de Nicolás Maduro) perdieron el poder en las elecciones durante la segunda mitad de la década de 2010, excepto en Bolivia, donde ocurrió a través de un golpe de Estado.

Aun así, los cambios de gobierno no condujeron a la restauración de un *ancien régime* neoliberal. En Argentina y Bolivia, los partidos de la marea rosa retomaron el poder tras un breve interludio<sup>(68)</sup>. Mientras escribo estas líneas, en la primavera de 2022, muchos comentaristas predicen que un gobierno de la marea rosa podría volver a ganar en las elecciones presidenciales de 2022 en Brasil, tras la desastrosa presidencia del derechista Jair Bolsonaro y el regreso del expresidente Lula a la política.

Por otra parte, a finales de la década de 2010 y principios de la de 2020, ciertos países latinoamericanos que no se habían unido a la marea rosa comenzaron a acercarse a la izquierda. En México y Perú, los izquierdistas Andrés Manuel López Obrador y Pedro Castillo llegaron a la presidencia en 2019 y 2021, respectivamente. En junio de 2022, Gustavo Petro fue elegido el primer presidente de izquierdas de la historia de Colombia.

En este sentido el acontecimiento más significativo ha sido la victoria de Gabriel Boric, un antiguo activista estudiantil de treinta y cinco años, representante del Frente Amplio, es decir, de la coalición de partidos de izquierda, en las elecciones presidenciales chilenas de diciembre de 2021. Desde el golpe militar de 1973, Chile había sido el pionero del neoliberalismo no solo en América Latina sino en todo el mundo, anticipándose incluso a las políticas neoliberales de Margaret Thatcher y Ronald Reagan en los años ochenta (véase «Okra»). De modo que cuando Chile eligió presidente a Boric, que había declarado que «Chile fue la cuna del neoliberalismo, y también será su tumba», fue como si los estadounidenses hubieran votado la prohibición de la Coca-Cola. Dios nos libre.

El rechazo a las políticas neoliberales del Consenso de Washington ha sido menos visible en otras regiones del mundo en vías de desarrollo, como Asia y África.

En Asia, se debe principalmente a que los países no han seguido las políticas del Consenso de Washington de forma tan rígida como lo hicieron los latinoamericanos. Sus buenos resultados económicos, en general, han hecho que relativamente pocos países hayan tenido que pedir grandes préstamos a las instituciones de Washington, lo que ha provocado que sea menos necesario que adopten políticas neoliberales. Aparte, muchos de ellos han mostrado un planteamiento menos ideológico de las políticas económicas, por lo que, incluso cuando adoptaron iniciativas neoliberales, por lo general no las aplicaban en su forma extrema, como ocurría en América Latina.

Los países africanos, aunque han sufrido aún más que los latinoamericanos las políticas del Consenso de Washington<sup>(69)</sup>, han tenido más dificultades para rechazarlas abiertamente, dada su mayor dependencia

de esas instituciones para su financiación. Aun así, en la última década ha habido un creciente reconocimiento en todo el continente africano de la necesidad de un papel mucho más activo del Estado que el recomendado por el Consenso de Washington<sup>[14]</sup>.

Estas políticas no han funcionado bien ni siquiera en los países ricos. Durante el periodo neoliberal desde la década de 1980, estos han experimentado un crecimiento más lento, una mayor desigualdad y crisis financieras más frecuentes que en las décadas anteriores de la «economía mixta», en las que los gobiernos desempeñaban un papel más activo —es decir, más intrusivo, desde el punto de vista neoliberal— en la contención y regulación de las fuerzas del mercado<sup>(70)</sup>.

Las políticas neoliberales han sido desastrosas para los países en vías de desarrollo porque eran particularmente inapropiadas para sus necesidades. Sobre todo, la ortodoxia neoliberal niega el hecho de que estos países solo pueden hacer progresar sus economías si son capaces de crear el «espacio» para que sus productores «crezcan» y adquieran las capacidades que se requieren para dedicarse a industrias de mayor productividad mediante la protección del comercio, las subvenciones, la regulación de los inversores extranjeros y otras medidas públicas de apoyo (véanse «Langostino —¿o gamba?—» y «Plátano»). Para empeorar la situación, sobre todo en los años ochenta y noventa, las recomendaciones de las instituciones de Washington adoptaron lo que llegó a conocerse despectivamente como un enfoque de «molde de galletas», en el que se fomentaba el mismo conjunto de políticas para todos los países, sin tener en cuenta las diferencias en sus condiciones económicas y entornos sociopolíticos.

El éxito continuo de Coca-Cola demuestra que para que un producto triunfe es necesario que los clientes estén contentos, aunque haya una minoría que no lo esté del todo (como yo). Incapaz de hacer felices a sus clientes, el paquete de políticas del Consenso de Washington, antaño tan predominante en el mundo en vías de desarrollo, parece destinado a desaparecer en el ocaso de la historia.

## CUARTA PARTE

### Convivir

## 11 Centeno

*Caballa con salsa de tomate sobre pan crujiente de centeno (receta mía)*  
*Pan crujiente de centeno con salsa de tomate (perejil picado, tomate,*  
*aceitunas y guindilla, con una pizca de salsa de anchoas fermentada) y*  
*lomos de caballa a la parrilla*

Cuando decidí seguir con mis estudios de posgrado en Inglaterra a mediados de la década de 1980, la mayoría de mis conocidos coreanos, mis padres incluidos, se quedaron atónitos, por decirlo suavemente. Para los coreanos de aquella época (aún hoy es así, aunque un poco menos), estudiar en el extranjero significaba hacerlo en Estados Unidos. Nadie iba a otros países, y menos aún a Inglaterra, a la que se veía como un país en decadencia y que ni siquiera tenía vínculos históricos con Corea (mi país había sido considerado indigno de la famosa ávida atención del Imperio británico).

Yo quería estudiar en Inglaterra porque me había decepcionado la economía neoclásica, más bien cerril y técnica, que me enseñaban en mi programa de licenciatura en Corea. En aquella época (desgraciadamente, ya no), los departamentos de Economía británicos ofrecían una perspectiva más plural de la disciplina que sus homólogos estadounidenses —con una formación keynesiana, marxista y de otras escuelas—, por lo que me pareció el lugar más apropiado para adquirir un conocimiento más general de la economía.

Cuando expuse mis razones a economistas, profesores y amigos por igual, la mayoría de ellos me dijeron que estaba cometiendo un suicidio profesional, antes incluso de haber empezado, pero como resultaba demasiado complicado explicárselo a quienes no eran economistas me inventé una respuesta fácil para cuando me pidieran explicaciones: «Soy un gran aficionado a las “novelas de detectives” [la traducción literal de *churi-sosurl*, su nombre coreano], e Inglaterra es el país donde se escriben las mejores». Después de aquello la mayoría de la gente no preguntaba más, pero me daba cuenta de que me miraban como a un bicho raro.

Descubrí las novelas de detectives de joven, con las historias de Sherlock Holmes, de Arthur Conan Doyle. Muchos de sus relatos cortos, como «La liga de los pelirrojos», me impresionaron por la ingeniosidad de su trama, y también me cautivaron las espeluznantes escenas de novelas como *El signo de los cuatro* y *El perro de los Baskerville*. En la escuela secundaria leí más de cien «novelas de detectives» clásicas: Maurice Leblanc (sus relatos de Arsène Lupin han experimentado un brillante e ingenioso redescubrimiento con la serie de Netflix *Lupin*), Ellery Queen, Georges Simenon, Raymond Chandler, G. K. Chesterton y muchos otros.

Con todo, la reina indiscutible del género para mí era Agatha Christie —y también para mucha gente, sus dos mil millones de libros vendidos lo demuestran—. Con los años he llegado a apreciar una gama más variada de novela negra y policiaca al margen de las novelas clásicas de detectives en las que se resuelve un enigma, he devorado obras de autores como John Le Carré, Jo Nesbø, Andrea Camilleri y Fred Vargas, pero después de casi medio siglo y de releer algunos de esos libros aún me estremecen los mecanismos para darle la vuelta a la trama y el estilo de algunos clásicos de Christie, como *El misterio de la guía de ferrocarriles*, *Asesinato en el Orient Express*, *El tren de las 4.50* y *Cinco cerditos*<sup>(71)</sup>.

Una de mis obras favoritas de Agatha Christie es *Un puñado de centeno*, protagonizada por la señorita Marple, una solterona de aspecto inofensivo cuya sagaz observación, agudo ingenio y profunda comprensión de la psicología humana la convierten en una detective formidable (aunque Hércules Poirot, el arrogante e hiperracional a la par que compasivo detective belga, con su magnífico bigote, siga siendo mi favorito). La trama en sí era ingeniosa, pero también me intrigaba el título. Al margen del sinsentido de la canción infantil «Sing a Song of Sixpence», de la que proviene el título (al igual que otros muchos de Christie), me preguntaba qué era el centeno, u *homil* en coreano<sup>(72)</sup>.

*Homil* significa «trigo de los nómadas del norte» —*mil* se refiere a trigo y *ho* es un prefijo que los coreanos ponemos a todo lo que creemos (a veces erróneamente) que proviene de los pueblos nómadas de Asia central y del norte—, de modo que hablamos de una enorme franja del continente euroasiático que se extiende desde Manchuria, pasando por Mongolia y el Tíbet, hasta Uzbekistán y Turquía. Sabía, por tanto, que el centeno era algo parecido al trigo, pero no tenía ni idea de lo que es en realidad, ya que nunca había probado nada elaborado con ese cereal.

Al llegar a Inglaterra, sentí que debía comer centeno; no podía permitirme ignorar ese grano que era el elemento clave de la trama de una de mis novelas de detectives favoritas. Ryvita, el pan crujiente de centeno británico, fue lo primero que logré encontrar. Me encantó el sabor a nuez y ligeramente ácido de ese cereal y empecé a comerlo a menudo como tentempié nocturno cuando

me quedaba estudiando «hasta las tantas». Además, había distintos panes de centeno. Los oscuros, del tipo del *pumpernickel* alemán, eran demasiado densos para mi gusto, pero me agradaban los más ligeros, sobre todo los que tenían semillas de comino. Posteriormente, durante mis visitas a Finlandia, me encantaron los panes crujientes de centeno finlandeses, principalmente los mezclados con harina de corteza de pino (un alimento de la hambruna; Finlandia es, de hecho, el último país europeo que sufrió una hambruna, en 1866-1868), uno de esos sabores que hacen que te sientas como si estuvieras en medio de un bosque nórdico levemente helado.

El centeno es originario de la actual Turquía, pero ha llegado a convertirse en un símbolo de los sistemas alimentarios del norte de Europa: un cereal resistente que crece en climas septentrionales donde no lo consigue su primo más delicado, el trigo. Rusia reclama el título de mayor consumidor de centeno, pero es Polonia quien ostenta el mayor consumo per cápita y es también el mayor exportador del grano. Aun así, el campeón mundial es Alemania, que produce la mayor cantidad, un 33 % más que el siguiente, Polonia<sup>[1]</sup>. El centeno es tan importante para Alemania que hasta ocupa un lugar destacado en su historia.

El «matrimonio del hierro y el centeno» es el apodo con el que se conoció la alianza política negociada por Otto von Bismarck, el primer canciller de la Alemania unificada, entre los *Junkers*, la nobleza terrateniente asentada principalmente en Prusia, y los nuevos capitalistas de las industrias «pesadas», concentrados en Renania, en el oeste.

En 1879, Bismarck prescindió de los liberales, su antiguo socio de coalición desde la unificación alemana de 1871 y que apoyaba, entre otros asuntos, el libre comercio, y creó un nuevo bloque de poder proteccionista al lograr que los *Junkers* —productores de centeno con gran poder político— aceptaran la protección arancelaria para las industrias pesadas renanas, como la del hierro y el acero, que en ese momento luchaban contra unos productores británicos superiores. Para lograrlo, ofreció a los *Junkers* protección arancelaria contra los económicos cereales procedentes de Estados Unidos que empezaban a inundar los mercados europeos, debido al aumento de los asentamientos en las praderas norteamericanas (recuérdese la telenovela estadounidense de los años setenta *La casa de la pradera* y véase también «Okra») y al desarrollo de unos ferrocarriles capaces de transportar los cereales desde su lugar de origen hasta los principales puertos marítimos de la costa este.

La alianza entre los productores de centeno y los de hierro, negociada por el Canciller de Hierro, propulsó la economía alemana hasta nuevas cotas.

Permitió que las jóvenes industrias pesadas —el hierro, el acero, la maquinaria, los productos químicos— crecieran tras unos muros proteccionistas y acabaran alcanzando a los principales productores británicos, aunque ello supusiera un encarecimiento de los alimentos respecto a lo que habría supuesto el libre comercio en la agricultura (pero como la mayoría de la gente contaba con unos ingresos más elevados gracias al mayor éxito de la industrialización alemana no supuso un gran problema).

El legado de Bismarck no se limitó al desarrollo de la industria pesada alemana. Hay otra cosa que tuvo un impacto aún mayor, y más allá de las fronteras del país: la creación del Estado del bienestar.

Mucha gente cree que el Estado del bienestar es el producto de fuerzas políticas «progresistas», como los demócratas del New Deal en Estados Unidos, el Partido Laborista británico o los partidos socialdemócratas escandinavos, pero en realidad fue el archiconservador Bismarck quien lo creó.

En 1871, poco después de la unificación de Alemania, que hasta entonces había estado dividida en decenas de entidades políticas (unas trescientas si nos remontamos al siglo XVIII), Bismarck introdujo un programa de seguros que protegía a los trabajadores de los accidentes laborales. Aunque solo cubría a un número limitado de ellos, y no era de carácter universal, constituyó el primer seguro público del mundo para empleados.

Tras consolidar su poder con el «matrimonio del hierro y el centeno» en 1879, Bismarck intensificó su impulso a las medidas de bienestar e introdujo un seguro médico público en 1883 y una pensión pública en 1889, ambos sin precedentes en el mundo. En 1884 amplió su anterior seguro de accidentes laborales para cubrir a todos los trabajadores. Aunque Alemania no llegó a introducir el primer seguro de desempleo, otra de las piedras angulares del Estado del bienestar moderno (ese honor le corresponde a Francia), a Bismarck se le puede atribuir la creación del primer seguro de la historia<sup>(73)</sup>.

Bismarck no creó el Estado del bienestar porque fuera «socialista», como suele calificarse hoy en día a las personas que lo promueven; al contrario, era un célebre antisocialista. Entre 1878 y 1888 mantuvo las llamadas leyes antisocialistas, que restringían severamente las actividades del Partido Socialdemócrata, aunque sin llegar a prohibirlo por completo. Aun así, era muy consciente de que, si no se protegía a los trabajadores contra los principales golpes de la vida (accidentes laborales, enfermedades, vejez, desempleo, etc.), se sentirían atraídos por el socialismo. Dicho de otro modo, Bismarck puso en marcha esos planes de bienestar que muchos consideran hoy en día «socialistas» para mantener a raya al propio socialismo.

Precisamente por ese motivo muchos socialistas, sobre todo en la Alemania de entonces, se opusieron al Estado del bienestar. Lo veían como un intento de «comprar» a los trabajadores e impedir que derrocaran al capitalismo mediante una revolución que estableciera el socialismo, aunque con el tiempo las tendencias reformistas se impusieron a las revolucionarias en el seno de los movimientos de izquierda, y los partidos llegaron a aceptar e impulsar activamente la expansión del Estado del bienestar, sobre todo tras la Gran Depresión. Después de la Segunda Guerra Mundial hubo también muchos partidos de centroderecha de los países europeos que lo abrazaron, porque entendieron que dar seguridad a los ciudadanos de a pie era clave para lograr la estabilidad política, principalmente ante la competencia sistémica de los países del bloque soviético.

Pero el Estado del bienestar no solo está malentendido en cuanto a su origen: ocurre lo mismo con su propia naturaleza.

La equivocación más habitual al respecto es pensar que su función principal es dar cosas «gratis» a los más pobres: ayudas a la renta, pensiones, subsidios de vivienda, asistencia sanitaria, subsidio de desempleo, etc. Se cree que esos «regalos» se cubren con los impuestos que pagan los más ricos. Se lo considera también un vehículo para que los primeros se aprovechen de los segundos, como se refleja en la expresión británica, cada vez más extendida, *welfare scroungers* («gorriones del bienestar»), empleada para denunciar a los beneficiarios de las prestaciones sociales.

Lo cierto es que estas prestaciones no son gratuitas. Todo el mundo paga por ellas. Son muchas las que reciben los ciudadanos que se financian con las cotizaciones a la seguridad social, es decir, los pagos vinculados a regímenes específicos de seguro público frente a cuestiones como la vejez y el desempleo, que abonan la mayoría de los contribuyentes. Por otra parte, casi todo el mundo paga el impuesto sobre la renta, solo que los más pobres lo hacen en una proporción menor que los más ricos (a menos que vivan en un país que tenga un «impuesto único»). Aún más, hasta los que están exentos del impuesto sobre la renta o de las cotizaciones a la seguridad social pagan «impuestos indirectos» cuando compran: impuesto sobre el valor añadido, impuesto general sobre las ventas, aranceles de importación, etc<sup>[2]</sup>. De hecho, esos impuestos son proporcionalmente mucho más gravosos para las personas con menos recursos. Por ejemplo, en Reino Unido, en 2018, el 20 % de los hogares más pobres pagaba el 27 % de sus ingresos en impuestos indirectos, mientras que el 20 % más rico solo pagaba alrededor del 14 %<sup>[3]</sup>.

Bien pensado, nadie obtiene nada «gratis» a través del Estado de bienestar<sup>(74)</sup>. Si algo parece «gratis» es solo porque lo es «en el punto de

acceso». Por ejemplo, en Inglaterra, gracias a la provisión sanitaria socializada bajo el NHS (Servicio Nacional de Salud, por sus siglas en inglés), no hay que abonar dinero cada vez que se va al hospital, pero esto ocurre porque las personas ya han pagado su atención médica (y la seguirán pagando en el futuro) mediante sus impuestos y contribuciones a la seguridad social.

El Estado del bienestar se entiende mejor como un paquete de seguros sociales, adquirido colectivamente por todos los ciudadanos, que cubre las eventualidades que le pueden suceder a cualquiera. Puede tener (pero también puede no tenerlo, dependiendo de cómo se diseñe el sistema fiscal y los planes de bienestar) un elemento de redistribución de la renta a la baja, pero esa no es su función principal.

El objetivo del Estado del bienestar es que, como ciudadanos (y residentes de larga duración), todos obtengamos el mismo paquete de seguros a un precio más bajo comprando en bloque. La mejor manera de ejemplificar este punto es comparar el coste de la sanidad en Estados Unidos, que es el único país rico que no tiene un seguro médico público universal, con el de otros países ricos.

En proporción al PIB, Estados Unidos gasta al menos un 40 % más y hasta dos veces y media más en sanidad que otros países ricos similares (17 % del PIB frente al rango entre el 6,8 % de Irlanda y el 12 % de Suiza)<sup>[4]</sup>. A pesar de eso, es el país con los peores registros sanitarios del mundo enriquecido, lo que significa que la «salud» es mucho más cara en Estados Unidos que en otros países. Hay distintas razones que lo explican<sup>(75)</sup>, pero una de las más importantes es que el sistema sanitario estadounidense está fragmentado y, por tanto, no puede beneficiarse de las compras colectivas como hacen sus homólogos de otros países con un sistema sanitario más unificado. Así, por ejemplo, cada hospital (o grupo de hospitales) tiene que comprar sus propios medicamentos y equipos, en vez de adquirirlos a través de un sistema nacional que se beneficia de descuentos por «compras a gran escala», al mismo tiempo que cada compañía de seguros médicos (además de cobrar una prima más alta, al ser una entidad con ánimo de lucro) debe tener su propio sistema de administración en vez de uno unificado que se beneficie de la «economía a gran escala». Puede que a algunos de ustedes no les convenza este argumento de «ahorro de costes colectivos», pero basta que hayan participado en sistemas de compra colectiva, como Groupon, para que les hayan vendido la idea del Estado del bienestar.

El Estado del bienestar se ha convertido en la forma más eficaz de hacer frente a la inevitable inseguridad que genera el capitalismo en su búsqueda

del dinamismo económico. Por otra parte, si se diseña bien, es capaz de lograr que las economías capitalistas sean aún más dinámicas, ya que reduce la resistencia de las personas a las nuevas tecnologías y a las nuevas prácticas laborales; los países nórdicos son los mejores ejemplos de ello (véase «Fresa»)<sup>[5]</sup>. No es de extrañar que el Estado de bienestar se haya extendido y crecido, a pesar del continuo ataque que sufre por parte del neoliberalismo desde los años ochenta<sup>(76)</sup>.

Los habitantes de los países ricos actuales deben su seguridad —y también su prosperidad— a un cereal humilde y resistente que a menudo se considera inferior a su primo más célebre, el trigo. Sin la protección del centeno producido por los terratenientes prusianos, Bismarck no habría podido forjar la alianza política que le permitió construir el primer Estado del bienestar del mundo.

## 12 Pollo

*Pollo a la harissa con verduras a la plancha (receta mía)*  
*Pollo troceado, berenjena, calabacín y cebolla, marinados en harissa,*  
*aceite de oliva y sal y luego a la parrilla*

Pobre pollo. Nadie se lo toma en serio. No conozco ninguna cultura que lo venera, como hacen los hindúes con la vaca. Tampoco hay ninguna cultura que lo denigre, como es el caso de los musulmanes y los judíos con el cerdo. Al pollo ni siquiera lo desprecian como es debido. Hay gente que evita ciertas carnes no por ser tabúes religiosos o culturales, sino por simple desagrado: los hindúes podrían comer cerdo, pero con frecuencia prefieren no hacerlo, mientras que muchos coreanos simplemente no consumen cordero, a pesar de no haber ningún tabú alimenticio al respecto. Y, sin embargo, cualquier persona que acepte comer carne parece estar dispuesta a comer pollo.

Esta aceptación universal del pollo puede deberse en parte al perfil relativamente bajo de la propia criatura: es un ave pequeña y muy dócil, y no es un animal corpulento (como las vacas, los caballos o los cerdos) ni resistente y obstinado (como las ovejas o las cabras). Lo más probable es que tenga que ver con su versatilidad como fuente de proteínas, su sabor más bien neutro y la relativa facilidad para cocinarlo. Y, efectivamente, se cocina de todas las formas imaginables: frito (pollo frito del sur de Estados Unidos, *tori kara-age* japonés, pollo *yangnyeom* coreano), rehogado (chino, tailandés y muchos otros platos nacionales demasiado numerosos para nombrarlos), guisado (*coq au vin* francés o tajín de pollo norteafricano), asado (varias versiones europeas del pollo asado o el pollo *tandoori* del sur de Asia), a la parrilla (pollo *satay* malayo o tailandés, o pollo *piri-piri* africano-portugués), ahumado a la parrilla (pollo *jerk* jamaicano), hervido (*sam-gye-tang* coreano —pollo hervido con arroz glutinoso y raíces de ginseng— o sopa de pollo judía) o lo que uno se imagine. Hasta he llegado a comerlo en *sashimi* en un restaurante de Japón, en el que todos y cada uno de los platos estaban elaborados con pollo.

Dada su condición de carne universal, no es de extrañar que el pollo sea la opción elegida por las compañías aéreas a la hora de atender a tantas preferencias alimentarias y tabúes diversos en un espacio reducido. Aeroflot, la aerolínea rusa, llevó por lo visto esa política al extremo durante su época soviética.

Cuando era estudiante de posgrado en Cambridge, a finales de los años ochenta, un amigo indio solía regresar a casa con Aeroflot, vía Moscú. Al parecer, la aerolínea era pésima en todos los aspectos imaginables (comodidad, puntualidad, actitud de la tripulación de cabina y demás), pero muchos indios la soportaban estoicamente porque sus billetes eran, con diferencia, los más económicos. Según mi amigo, la única comida que había a bordo era pollo, de apariencia desagradable y sin sabor. En uno de sus vuelos con Aeroflot, mi amigo escuchó a un pasajero indio preguntarle a la azafata si podía comer algo que no fuera pollo, porque él era vegetariano. En respuesta, la azafata bromeó: «No se puede. Todos somos iguales en Aeroflot. Es una aerolínea comunista. Aquí no hay trato especial».

La respuesta de aquella azafata fue, por supuesto, una versión extrema del principio soviético de que todos deben ser tratados con igualdad, porque son seres humanos igualmente valiosos. De modo que, tanto si uno era ministro del Gobierno, médico, minero del carbón o empleado del hogar recibiría la misma ración de pan, azúcar y salchichas, un par de zapatos al año, etc., a través de provisiones colectivas y sin ningún trato de favor<sup>(77)</sup>.

Pero esa forma de pensar la igualdad y la justicia plantea un grave problema.

Es cierto que, como seres humanos, todos tenemos las mismas «necesidades básicas»: agua potable, un refugio seguro, alimentos nutritivos... En ese sentido, el principio comunista constituye una importante denuncia de las prácticas de las sociedades feudales y capitalistas, en las que algunas personas mueren de hambre mientras otras se regodean en el lujo. Pero cuando nos alejamos de lo básico nuestras necesidades empiezan a diferir muy rápidamente y se vuelve problemático tratar a todo el mundo de la misma manera.

Tomemos el ejemplo del pan, un alimento fundamental en muchas sociedades. Dar a todo el mundo la misma cantidad de pan al día podría parecer justo en tiempos de grave carestía de alimentos (como en la Unión Soviética durante el periodo de escasez tras la colectivización agrícola de 1928-1935 o en Reino Unido en el periodo entre 1946-1948, posterior a la Segunda Guerra Mundial). Aun así, no es justo si el pan es de trigo con levadura, algo que ciertas personas sencillamente no pueden comer, tal vez

porque son celíacos o porque son judíos que celebran la Pascua. Otro ejemplo: que los aseos masculinos y femeninos de un edificio público sean del mismo tamaño puede parecer equitativo, dado que aproximadamente la mitad de la población son hombres y la otra mujeres, pero en realidad es algo muy injusto, ya que las mujeres necesitan más tiempo y espacio, de ahí las largas colas frente a los aseos de mujeres en cines, salas de conciertos y otros lugares.

En resumen, tratar de la misma manera a personas con distintas necesidades —dar pollo a los vegetarianos, pan de trigo a los celíacos o el mismo espacio para el baño a las mujeres que a los hombres— es esencialmente injusto. A diferencia de lo que pensaba la azafata de Aeroflot, tratar de forma diferente a las personas con distintas necesidades no es darles un trato especial, sino uno de los requisitos más importantes de la equidad. Al ofrecer opciones vegetarianas en las comidas de los vuelos, proporcionar pan sin gluten o hacer más numerosos los aseos femeninos, no mostramos favoritismo hacia los vegetarianos, los celíacos o las mujeres, respectivamente. Simplemente los ponemos en pie de igualdad con respecto al resto a la hora de satisfacer sus necesidades básicas.

Resulta interesante que quienes se encuentran en las antípodas políticas del comunismo, a saber, los economistas del libre mercado, tengan una visión igual de obtusa sobre la igualdad y la equidad, aunque de forma totalmente diferente.

Estos economistas argumentan que el sistema comunista no funcionó porque intentó garantizar una baja desigualdad pagando a todo el mundo de forma similar (nunca fue «lo mismo» en realidad, excepto en casos extremos como la China maoísta o la Camboya de los jemereros rojos), a pesar de que las distintas personas contribuyen de forma muy desigual a la economía. Hay inventores, asesores bancarios, neurocirujanos y actores, señalan los partidarios del libre mercado, que contribuyen enormemente al desarrollo del sistema económico. En cuanto al resto, la mayor parte de la gente es competente en lo que hace, y en última instancia hay algunas personas que solo sirven para los trabajos más básicos. Dada esa realidad, argumentan, tratar de lograr una baja desigualdad pagando a la gente más o menos lo mismo no puede llevar más que al desastre. No solo es injusto para las personas más capacitadas, a quienes se recompensa menos (a veces mucho menos) de lo que merecen sus contribuciones, sino que también es socialmente contraproducente porque provoca que estas personas estén menos motivadas para trabajar duro, invertir e innovar. Los economistas del libre mercado opinan que eso solo puede llevar a la igualdad en la pobreza. De ahí que sostengan que hay que dejar que los individuos compitan al máximo de

sus capacidades y aceptar el resultado de la competencia, aunque produzca una distribución de la renta que pueda parecer excesivamente desigual para algunos. Este es el sistema más productivo y el más justo, dicen: el más productivo porque los individuos tienen el mayor incentivo para maximizar sus resultados, y el más justo porque recibirán una recompensa acorde con sus contribuciones a la economía.

Sin embargo, para que sea válido el principio de retribuir a las personas en función de sus contribuciones es necesario un prerrequisito importante: que todo el mundo tenga la oportunidad de optar a los mejores puestos de trabajo posibles, es decir, que haya igualdad de oportunidades.

No es una condición trivial. En el pasado, muchas sociedades impusieron restricciones formales a la elección de la educación y la ocupación de las personas por motivos de casta, género, raza y religión (véase «Bellota»). Las universidades de Oxford y Cambridge no aceptaban a no anglicanos (católicos, judíos o cuáqueros) hasta 1871 y no otorgaron títulos a mujeres hasta 1920 y 1948, respectivamente<sup>(78)</sup>. Durante el *apartheid* en Sudáfrica, las personas negras y «de color» (*coloured*, término con el que se designaba durante el *apartheid* a las personas de origen étnico mixto) estaban obligadas a estudiar en universidades no blancas de financiación muy precaria y abarrotadas de estudiantes, lo que hacía casi imposible que consiguieran trabajos decentes.

En la actualidad se han abolido la mayor parte de esas discriminaciones formales, pero ningún país ha logrado una verdadera igualdad de oportunidades. Laboralmente las mujeres no tienen las mismas que los hombres, basándose estos en la opinión sexista de que son menos propensas a poner su carrera por delante de la familia, cuando no en la opinión errónea y abiertamente ofensiva de que son intrínsecamente inferiores a los hombres. La discriminación racial en la educación, el mercado laboral y los lugares de trabajo sigue siendo frecuente en todas las sociedades multirraciales, que dan más oportunidades a las personas menos capaces de la etnia mayoritaria que a las más capaces de origen minoritario.

Las discriminaciones pueden incluso ser parcialmente autoimpuestas. En muchas sociedades, algunas disciplinas se consideran «masculinas» (ciencias, ingeniería, economía) y muchas jóvenes brillantes deciden no estudiarlas de forma «voluntaria», aunque estén perfectamente capacitadas<sup>(79)</sup>. En Corea del Sur, en mi programa de licenciatura en Económicas a principios de los ochenta, solo había seis estudiantes mujeres en una promoción de unas 360 personas y en la escuela de Ingeniería solamente once en una de 1200<sup>(80)</sup>. No existía ninguna norma oficial por la que las mujeres no pudieran estudiar

Ingeniería o Economía, pero muchas alumnas brillantes optaban por estudiar asignaturas «femeninas» como Literatura Inglesa o Psicología, porque habían sido educadas en la idea de que eran las que más les convenían<sup>(81)</sup>.

Por decirlo de otro modo, si a algunas personas se les impide, formal o informalmente, siquiera entrar en la competición por las mejores plazas educativas y los mejores puestos de trabajo a causa de unas características que no tienen nada que ver con su capacidad (como el género, la religión y la raza), el resultado de la competencia no puede considerarse ni el más productivo ni el más justo. La igualdad de oportunidades es vital.

Supongamos ahora que en alguna sociedad futura (esperemos que no muy lejana) logramos de alguna manera una auténtica igualdad de oportunidades para todos. Supongamos también que todo el mundo se rige por las mismas reglas (en la práctica, las reglas suelen estar amañadas; basta con pensar en los estudiantes «de legado» de las universidades estadounidenses, que tienen ventaja a la hora de ser admitidos porque sus padres o abuelos estudiaron en las mismas universidades a las que se presentan). ¿Podríamos decir entonces que debemos aceptar cualquier desigualdad que exista en una sociedad así porque todos han tenido la misma oportunidad de competir en el juego con las mismas reglas?

Desgraciadamente, ni siquiera en ese caso podríamos hacerlo.

Y es que el hecho de que todos tengan las mismas oportunidades de competir con las mismas reglas no implica que la competición sea realmente justa. No consideraríamos justa una carrera solo porque se parta de la misma línea de salida si algunos corredores solo tienen una pierna o son tuertos<sup>(82)</sup>. Del mismo modo, en la vida real, el hecho de que todo el mundo tenga, en teoría, las mismas oportunidades de optar a cualquier puesto de trabajo no hace que la competición sea justa si algunos concursantes carecen de las capacidades mínimas necesarias; algunos pueden haber visto atrofiado su desarrollo cerebral a causa de la malnutrición infantil, mientras que otros tal vez tuvieron una deficiente educación porque crecieron en zonas desfavorecidas con una financiación educativa inferior a la media. Dicho de otro modo, la igualdad de oportunidades no puede plantearse a menos que cada miembro de la sociedad tenga cubiertas las capacidades mínimas necesarias para aprovechar esas oportunidades.

Si deseamos, por tanto, que la carrera de la vida sea realmente justa debemos garantizar que todos los niños desarrollen unas capacidades mínimas antes de incorporarse a ella. Para eso es necesario que reciban una provisión adecuada de nutrición, atención sanitaria, educación y recreo (cuya importancia en el crecimiento se reconoce cada vez más). Lo que requiere, a

su vez, que las diferencias de circunstancias entre quienes educan a los niños —padres, familiares y tutores— no sean demasiado grandes. Por supuesto, a no ser que criemos a todos los niños en guarderías colectivas, como en *Un mundo feliz* de Aldous Huxley o en la actual Corea del Norte (aunque incluso allí, según me han contado, hay guarderías superiores para la élite política). Por decirlo de otro modo: no basta con la igualdad de oportunidades; necesitamos un grado relativamente alto de igualdad de resultados.

Una mayor igualdad de resultados puede lograrse mediante la regulación de los mercados. Algunas regulaciones protegen a los económicamente débiles frente a los más fuertes. Un caso concreto: Suiza y Corea del Sur reducen su desigualdad de ingresos protegiendo a las pequeñas explotaciones agrícolas (limitando, por ejemplo, las importaciones de ese ámbito) o a los pequeños comercios (restringiendo, por ejemplo, a los grandes minoristas). La disminución de la desigualdad también podría lograrse mediante regulaciones financieras (reduciendo, por ejemplo, las actividades especulativas de alta rentabilidad y de alto riesgo) o mediante regulaciones del mercado laboral (aplicando, por ejemplo, un salario mínimo decente, o aumentando el subsidio por enfermedad). Pero, como podemos ver en los casos de estados de bienestar europeos muy igualitarios, una mayor igualdad de resultados se consigue con mayor eficacia mediante la redistribución a través del Estado del bienestar, ya sea mediante transferencias directas de ingresos o garantizando la igualdad de acceso a «servicios básicos» de calidad, como la educación, la sanidad y el agua (véase «Centeno»).

El debate sobre la desigualdad se ha desarrollado de forma engañosa durante demasiado tiempo porque se ha pensado únicamente en los resultados y las oportunidades, dejando de lado las necesidades y las capacidades. La izquierda ha creído que lo justo era igualar los resultados para todos, ignorando que las personas tienen necesidades y capacidades diferentes. La derecha ha creído que bastaba con la igualdad de oportunidades, sin darse cuenta de que una competencia verdaderamente justa requiere de cierta igualdad de capacidades entre los individuos, que no puede garantizarse sin un grado considerable de igualdad de resultados entre ellos y la generación de sus padres mediante la redistribución de la renta, la garantía de acceso a servicios básicos de calidad y la regulación de los mercados.

No deseamos volar con una compañía aérea que piensa que no es justo dar pollo a los vegetarianos, pero tampoco en otra que ofrece toda una gama de alternativas de comida para distintos gustos y necesidades (e incluso tal vez hasta más de un tipo de plato de pollo...) únicamente a costa de una factura que solo unos pocos nos podemos permitir.

## 13 Chile

Chili kimchi (*receta coreana, versión de mi suegra*)  
*Chiles verdes escabechados en polvo de chile rojo, ajo picado y myulchi-jeot (salsa coreana de anchoas fermentadas)*

Como es lógico, mucha gente teme al picante del chile. Para los que no están acostumbrados, su intensidad puede ser causa de distintas molestias: ardor en la boca, ojos llorosos, sudoración inducida por la sensación de calor y hasta calambres estomacales. Para los habitantes de lo que yo llamo el «cinturón del chile», que abarca desde México (de donde procede su nombre), pasando por Perú, la cuenca del Caribe, el norte de África, el sur de Asia, el sudeste asiático, China y hasta Corea, la idea de comer sin el intenso placer del picor del chile es impensable.

El picante del chile no es tanto un sabor como un dolor. En realidad se trata de un truco químico de lo más sofisticado creado por la baya (así es, se trata de una baya de incógnito; véase «Fresa»). A pesar del fuerte ardor que provoca, sobre todo en nuestras mucosas, la capsaicina (principal fuente del sabor picante del chile) en realidad no causa ningún daño, solo engaña al cerebro haciéndole creer que nuestro cuerpo experimenta ese perjuicio. Lo hace uniéndose a uno de nuestros receptores térmicos que «permite al cuerpo detectar temperaturas extremas, el contacto de sustancias ácidas o corrosivas, o el efecto de cualquier tipo de abrasión o roce»<sup>[1]</sup>.

El picor del chile es tan importante que hasta se ha inventado una escala para medirlo. Es la escala Scoville, en honor a Wilbur Scoville, un farmacéutico estadounidense que tuvo la idea en 1912. Mide el «picor» de un chile mediante la extracción de sus componentes térmicos (los capsaicinoides) disolviendo un ejemplar seco en alcohol, diluyéndolo en agua azucarada y dejando que un panel de cinco catadores decida si puede sentir el picor<sup>[2]</sup>. Según el sistema, si la mayoría de ellos (es decir, tres de cinco) no son capaces de detectar el picor cuando una parte de un chile concreto se diluye en, por ejemplo, 10 000 partes de agua, el chile obtendrá 10 000 unidades de calor en la escala Scoville (*Scoville Heat Unit, SHU*)<sup>(83)</sup>.

Aunque no tan puntillosa como la escala Scoville, se ha desarrollado otra medida más intuitiva para los restaurantes que sirven platos originarios del «cinturón del chile» en países donde la comida nativa es más suave, con el fin de ayudar a sus clientes a evitar los sufrimientos causados por su ingesta. La medida se indica poniendo entre cero a dos o tres ilustraciones de chiles junto a los platos del menú, denotando así la intensidad de picor.

Un restaurante de comida de Sichuan en Londres al que fui con mi amigo Duncan Green, el conocido activista del desarrollo<sup>(84)</sup>, a principios de la década de 2000, empleaba una escala bastante más amplia; iba de cero a cinco chiles. La mayoría de los platos de Sichuan contienen chile de alguna manera (fresco, seco, molido, en escabeche, además de añadirse en forma de pasta de judías con chile y aceite de chile)<sup>[3]</sup>, por lo que el restaurante debió pensar que necesitaba una escala aún más precisa que la habitual de dos o tres chiles para distinguir adecuadamente sus platos en términos de picor.

Como buen coreano, yo deseaba las raciones con cinco chiles, pero me controlé y pedí opciones con menos, porque Duncan no soporta demasiado el picante. Mi amigo, a pesar de su entusiasmo por el reto de los sabores fuertes, pidió un plato sin ningún chile, para asegurarse. Me pareció una decisión acertada: en el peor de los casos, si el resto de los platos le parecían demasiado picantes, al menos podría disfrutar de uno.

Pero, cuando llegó la comida, Duncan palideció. Su plato «sin chile» tenía cinco o seis chiles secos fritos del tamaño de un dedo meñique. Completamente desconcertado, le preguntó a la camarera si se trataba de un error. Ella dijo que no había ningún error, y cuando Duncan protestó diciendo que había pedido un plato sin chile, le explicó que un plato sin la imagen de «chile» no significaba que no lo tuviera. La imagen, dijo con la paciencia de una maestra de escuela que intenta explicar algo a un niño especialmente lento, era solo un indicador del picante relativo, no de la cantidad de chile que contenía.

Resignado a su destino, el pobre Duncan sacó el chile de su plato, pero algunos de los capsaicinoides ya estaban en la comida, por lo que incluso así le resultó demasiado picante. En cuanto al resto de los platos, por suerte para él, le gustaron todos, aunque, eso sí, no sin cierto sudor y lágrimas.

La historia tiene un final feliz. A Duncan le empezó a gustar el sabor del chile y continuó yendo al restaurante, que acabó convirtiéndose en uno de sus favoritos.

Cuando algo es omnipresente, se da por sentado. Y cuando algo se da por sentado, no se tiene en cuenta, como el chile en la «escala del chile» del

restaurante de Sichuan de mi historia. El ejemplo máximo de este tipo de caso en economía son los cuidados no remunerados que se realizan en el hogar o en la comunidad.

La medida más extendida de la producción económica, el producto interior bruto, solo contabiliza lo que se intercambia en el mercado<sup>[4]</sup>. Al igual que el resto de las medidas en economía, tiene sus inconvenientes, pero el mayor de ellos es que se basa en un punto de vista muy «capitalista» según el cual, dado que las distintas personas valoran la misma cosa de forma diferente, la única manera de determinar su valor en la sociedad es ver el precio que tiene en el mercado.

Esta práctica de contabilizar solo las ocupaciones comercializadas hace que una gran parte de las actividades económicas resulten invisibles. En los países en vías de desarrollo eso implica que una gran parte de la producción agrícola no se computa porque mucha gente del campo consume al menos una parte de lo que produce. Como esta proporción de la producción agrícola no se intercambia en el mercado, no se recoge en las estadísticas del PIB. Tanto en los países ricos como en los países en vías de desarrollo esta medición basada en el mercado significa que las actividades de cuidado no remuneradas, realizadas en el hogar o en las comunidades locales, no se contabilizan como parte de la producción nacional: la maternidad, la crianza de los hijos, la ayuda educativa a los niños, el cuidado de los ancianos y los discapacitados, la cocina, la limpieza, la lavandería y la gestión del hogar (que abarca lo que la socióloga estadounidense Allison Daminger denomina «trabajo cognitivo»)<sup>[5]</sup>. Ninguna de esas actividades se contabiliza a pesar de que en su totalidad ascendería al 30-40 % del PIB si se valorara a precios de mercado<sup>[6]</sup>.

El absurdo de no contabilizar los cuidados no comercializados se puede apreciar si se realiza un sencillo experimento mental<sup>(85)</sup>. Si dos madres intercambian a sus hijos y una se encarga de cuidar al hijo de la otra, pagándose mutuamente la (misma) tarifa vigente por el cuidado de los niños (lo que no afectaría en nada económicamente a ninguna de ellas), el PIB aumentará, aunque el importe del cuidado de los niños siga siendo el mismo<sup>(86)</sup>. A un nivel más abstracto, resulta profundamente problemático no contabilizar las actividades sin las cuales la sociedad humana, por no hablar de la economía (que está anclada en la sociedad), no podría ni siquiera existir.

Dado que la mayor parte de los cuidados no remunerados los realizan las mujeres, no contabilizarlos supone un gran menosprecio a la contribución de estas a nuestra economía y a nuestra sociedad. Esa «invisibilidad» del trabajo doméstico es tal que se habla de «madres trabajadoras», como si las madres que se quedan en casa no «trabajaran», lo que refuerza el prejuicio sexista de que las mujeres no hacen nada cuando están en casa, cuando la cantidad de

trabajo que se dedica a los cuidados domésticos es a menudo mucho mayor que la que destinan sus parejas masculinas a su empleo remunerado. Deberíamos referirnos a las madres «trabajadoras» como aquellas que «tienen un empleo remunerado» como un paso hacia el pleno reconocimiento social del trabajo de cuidados no remunerado.

La infravaloración de los cuidados no es solo una cuestión de reconocimiento social. Tiene también repercusiones materiales para las mujeres. Estas tienden a asumir el papel de cuidadoras (desde la crianza de los hijos hasta el cuidado de familiares enfermos o ancianos) con más frecuencia y, por tanto, dedican menos tiempo al trabajo remunerado que los hombres. Como el derecho a la pensión (más allá de la pensión estatal básica) está vinculado al salario, eso implica que, en igualdad de condiciones, las mujeres no logran acumular tantos derechos como los hombres, aunque en algunos países europeos ese problema se soluciona en parte (solo en parte) con medidas como los «créditos de cuidados» por el tiempo dedicado al cuidado de los niños y las personas mayores<sup>[7]</sup>, lo que a su vez disminuye en gran medida la posibilidad de que las mujeres que dedican tiempo a las actividades no remuneradas acaben en la pobreza al llegar a la vejez.

Pero no solo se infravaloran los cuidados no remunerados; lo mismo ocurre con los remunerados si se consideran comparativamente con la aportación que hacen a la sociedad. Esto se comprobó de la manera más cruda y trágica durante la pandemia de la COVID-19<sup>(87)</sup>.

Durante este episodio, muchos países se dieron cuenta de que, al igual que quienes realizan cuidados no remunerados en el hogar y en las comunidades, hay algunas personas sin cuyo trabajo nuestra propia existencia como sociedad sería imposible. Entre ellas se encuentran las que realizan cuidados remunerados en profesiones médicas (médicos, enfermeros, conductores de ambulancias), cuidado de niños, cuidado de personas mayores, enseñanza, etc. También incluía a aquellos cuyo trabajo no es propiamente asistencial, pero igualmente necesario para la supervivencia y la renovación de la sociedad («reproducción social» sería el término técnico): los que producen alimentos y otros artículos de primera necesidad, los que los distribuyen (trabajadores de los supermercados, repartidores), los trabajadores del transporte público, los que limpian y reparan edificios e infraestructuras, etc. A las personas que ejercen esas profesiones se las denominó «trabajadores clave» en Reino Unido y «trabajadores esenciales» en Estados Unidos, y se les concedieron «privilegios» en temas como la compra básica o la educación de sus hijos<sup>(88)</sup>. Incluso se les llegó a aclamar como «héroes».

Algo que se puso en evidencia en ese trance fue que casi todos esos trabajadores «esenciales», con excepción de los médicos de alto nivel, estaban infrapagados, lo cual resulta paradójico. Si algunas actividades son esenciales, ¿no deberían estar mejor pagadas, por definición, las personas que se dedican a ellas?

Una de las razones de que se infravaloren los cuidados, incluso los comercializados, es la misma que subyace tras el desprecio a los cuidados no remunerados, esto es, la arraigada discriminación de género. Por una serie de razones que es imposible abarcar en este capítulo, las mujeres, especialmente las de color y las migrantes, están desproporcionadamente representadas en las profesiones de cuidados mal remuneradas: enfermería, cuidado de niños, servicios de residencias de ancianos y servicios domésticos<sup>[8]</sup>. A esas trabajadoras no solo se les paga menos que a sus pares masculinos que realizan trabajos similares, sino que tienen salarios mucho más bajos que los que recibirían los trabajadores masculinos con capacidades comparables en profesiones dominadas por hombres. En otras palabras, el trabajo de las mujeres está infravalorado incluso cuando se remunera y, por tanto, se contabiliza en el PIB.

Otra explicación, más importante, de esta situación paradójica es que vivimos en economías capitalistas en las que el mercado decide el valor de los bienes y servicios. El quid de la cuestión es que el mercado se basa en el sistema de toma de decisiones «un dólar, un voto», en vez de en el de «una persona, un voto» (véanse también «Ajo» y «Lima»). En ese sistema, lo que determina el precio de algo es lo que la gente está dispuesta a pagar por ello y no la cantidad de personas que lo necesitan. Por muy esencial que sea algo para la supervivencia de algunas personas, no cuenta para el mercado si esas personas no tienen dinero para pagarlo. Eso implica una enorme infravaloración de esos bienes y servicios «esenciales», ya se trate de alimentos básicos, sanidad, educación o servicios asistenciales. Al mismo tiempo, se ofrece algo, por muy poco esencial e irrelevante que sea desde el sentido común, si algunas personas están dispuestas a pagar por ello. De ahí la absurda situación de que los multimillonarios hicieran una «carrera espacial» en medio de una pandemia en la que muchos miembros del personal sanitario enfermaban por no disponer de equipos de protección personal adecuados, los pacientes contagiados de coronavirus morían por una escasez de personal y equipos médicos, y los residentes de residencias de ancianos contraían la enfermedad por no poder recibir una atención adecuada<sup>(89)</sup>.

Igual que el restaurante de Sichuan de mi historia hacía con el chile, hemos acabado dando por sentada la presencia de los cuidados no remunerados,

realizados en su mayoría por mujeres, a pesar de que nuestra economía y nuestra sociedad no podrían existir sin ellos. Este sesgo sexista y la costumbre de la discriminación de género que lo acompaña, combinados con la forma en que el mercado valora las cosas, han provocado también una importante infravaloración de los cuidados remunerados. La suma de esos dos aspectos ha hecho que, en el mejor de los casos, estemos infravalorando y, en el peor, ignorando por completo muchas de las actividades humanas más esenciales, creando así una visión totalmente sesgada de lo que es importante para el bienestar humano.

Para corregir esta situación, debemos cambiar nuestra perspectiva, nuestras costumbres y nuestras instituciones en lo que respecta a los cuidados<sup>[9]</sup>.

En primer lugar, la perspectiva. Es necesario reconocer la importancia o, mejor dicho, la naturaleza esencial de los cuidados, tanto los remunerados como los no remunerados, para la supervivencia y el bienestar humano. Debemos dejar de pensar que el valor de algo lo determina el mercado, y también que los cuidados es un trabajo de mujeres.

En segundo lugar, ese cambio de perspectiva debe traducirse en cambios en nuestras costumbres: reducir la brecha salarial entre hombres y mujeres<sup>(90)</sup>, abrir más las profesiones tradicionalmente dominadas por los hombres a las mujeres y luchar contra la discriminación racial (para que los cuidados mal remunerados no se conviertan en la única opción de las mujeres de minorías étnicas).

En tercer lugar, ese cambio de perspectiva y costumbres debe afianzarse socialmente mediante cambios institucionales<sup>(91)</sup>: el reconocimiento de los cuidados no remunerados ha de formalizarse mediante cambios en el sistema de bienestar; la concesión de permisos remunerados más largos para el cuidado de personas de ambos sexos (niños, ancianos, familiares o amigos enfermos); la prestación de servicios de cuidado de niños a precios asequibles tanto para las familias que se quedan en casa como para las que tienen un empleo remunerado, y la introducción (donde no exista) de los «créditos para cuidadores» en el cálculo de las pensiones o su refuerzo donde ya estén instaurados. El reconocimiento de la importancia de los cuidados remunerados tendría que respaldarse con un aumento de los salarios mínimos y los requisitos legales para mejorar las condiciones de trabajo en ese sector. En términos más generales, la mercantilización de este tipo de servicios debería restringirse y regularse cuidadosamente para que todos, sean cuales sean sus ingresos, tengan acceso a los cuidados básicos.

La comida sin chile es impensable para miles de millones de personas en todo el mundo. La vida sin cuidados, ya sean remunerados o no, es impensable para toda la humanidad. Pero su propia necesidad y, consecuentemente, su ubicuidad hacen que los chiles y los cuidados estén invisibilizados y, por tanto, infravalorados y hasta no valorados. El cambio de opinión de Duncan con respecto al chile en el restaurante de Sichuan de mi historia y la modificación de sus costumbres alimentarias le abrió un nuevo horizonte gastronómico y le permitió mejorar su vida culinaria. De igual modo, debemos cambiar nuestras opiniones, costumbres e instituciones en relación con los cuidados si queremos construir un mundo mejor, más equilibrado, cuidadoso y justo.

QUINTA PARTE  
Pensar en el futuro

14  
Lima

Caipirinha/caipiroska (*receta brasileña*)  
Cachaça/vodka con zumo de lima y azúcar

El éxito (obviamente desde su punto de vista) del Imperio británico —el mayor de la historia en población (531 millones en 1938)<sup>[1]</sup> y superficie (34 millones de km<sup>2</sup> en 1922)<sup>[2]</sup> no puede explicarse por un solo motivo. La supremacía industrial de Inglaterra fue, evidentemente, el elemento clave. Su célebre habilidad para dividir y gobernar le permitió administrar colonias con pequeños ejércitos (a menudo formados por mercenarios locales), lo que a su vez posibilitó el control de más de diez veces su propia población<sup>[3]</sup>. Aun así, en el plano más directo, fue su capacidad para dominar los océanos mediante unas fuerzas navales de categoría superior lo que hizo factible un imperio tan grande y disperso: «Britannia<sup>(92)</sup> rules the waves» (Britania domina las olas), como reza una versión de la canción patriótica «Rule Britannia».

Desde el siglo XVI, Inglaterra empezó a competir con España, Países Bajos y luego con Francia por la supremacía naval europea y finalmente mundial. En los dos siglos siguientes, dejó atrás a todos y cada uno de sus competidores invirtiendo con mucha agresividad en la construcción de una flota bien armada, aprovisionada y comandada<sup>[4]</sup>. La batalla de Trafalgar de 1805, en la que la Marina Real, bajo el mando del almirante Horatio Nelson, derrotó a las flotas combinadas de las armadas francesa y española, selló la supremacía naval británica durante más de un siglo.

Con una armada tan fuerte, Inglaterra, dada su condición de isla, resultaba casi invencible. A su vez, la seguridad frente a las invasiones externas le permitía utilizar su relativamente pequeño (y, por tanto, económico) ejército casi en exclusiva para mantener el orden interno, reprimiendo las no infrecuentes revueltas contra su notoriamente poco igualitario orden socioeconómico<sup>[5]</sup>. Pero, sobre todo, su poderosa armada le permitió expandir el imperio conquistando lejanas tierras, repeliendo los intentos de las potencias rivales de apoderarse de los territorios conquistados y protegiendo de la piratería sus barcos dedicados al comercio colonial<sup>[6]</sup>.

Y en ese ascenso de la Marina Real británica una fruta diminuta y barata llamada «lima» desempeñó un papel fundamental.

En los primeros tiempos de los viajes transoceánicos europeos en barcos de vela, que comenzaron a finales del siglo xv, el mayor verdugo de los marineros no eran los barcos enemigos, ni los piratas, ni siquiera las tormentas. Era el escorbuto, una horrible enfermedad cuyos síntomas incluían letargo, encías hinchadas y sangrantes, dientes sueltos y fuertes dolores en las articulaciones y que, en no pocas ocasiones, terminaba en muerte.

Hoy sabemos que el escorbuto está provocado por la falta de vitamina C en el organismo, pero su causa fue un misterio hasta el siglo xx. A diferencia de la mayoría de los animales, los seres humanos no pueden sintetizar la vitamina C, por lo que necesitan tomarla por vía oral<sup>[7]</sup>. Los marineros que participaban en viajes transoceánicos enfermaban a causa del escorbuto y morían como moscas debido a una dieta de carne en salazón, galletas infestadas de gorgojos y cerveza rancia durante meses<sup>(93)</sup>. El escorbuto era tan frecuente que se dice que los armadores y los gobiernos asumían una tasa de mortalidad del 50 % para los hombres que se embarcaban en cualquier viaje importante de larga distancia<sup>[8]</sup>. Se calcula que mató a más de dos millones de marineros en todo el mundo entre la época del primer viaje transoceánico de Colón y mediados del siglo xix<sup>[9]</sup>.

Como es lógico, se buscó frenéticamente una cura para esta enfermedad. Se probaron todo tipo de remedios, incluidos el vinagre y el ácido vitriólico. Poco a poco, el zumo de los cítricos llegó a ser conocido como una cura eficaz, aunque hasta el siglo xx no se comprendió que el ingrediente activo era la vitamina C. La búsqueda de la cura del escorbuto fue tan importante en el descubrimiento de la vitamina C que su nombre científico es «ácido ascórbico», que significa literalmente «ácido antiescorbuto».

La eficacia del zumo de cítricos contra el escorbuto también era conocida por las armadas rivales, pero la Marina Real fue la primera en aplicar la solución de forma sistemática<sup>[10]</sup>. En 1795, el Almirantazgo convirtió el zumo de limón en un elemento obligatorio en las raciones de los marineros y, astutamente, se aseguró de su consumo mezclándolo con ron aguado, conocido como «grog». El limón no tardó en ser sustituido por la lima. Esto se debió, en parte, a que la lima era más barata y fácil de suministrar —a diferencia de los limones, las limas crecían en las colonias británicas del Caribe—. Pero también porque la lima se consideraba más eficaz, ya que entonces se creía erróneamente que el escorbuto lo curaba la acidez (que en la lima es mayor que en el limón) y no la vitamina C (cuyo nivel en la primera es solo la mitad que en el segundo).

En poco más de una década desde la introducción del zumo de limón y luego del de lima, el escorbuto prácticamente desapareció en la Marina Real<sup>[11]</sup>. El consumo de lima se convirtió en una característica tan prominente que los marineros británicos llegaron a ser conocidos como «limeys» por los estadounidenses, un nombre que finalmente llegó a designar a todos los británicos en Estados Unidos.

Otro país en el que la lima es un símbolo de identidad nacional es Brasil. Es el ingrediente clave de la bebida alcohólica nacional, la *caipirinha*. Se elabora con zumo de lima (aunque también se utiliza zumo de otras frutas, como la fruta de la pasión), azúcar y *cachaça*, el licor nacional de Brasil<sup>(94)</sup>.

La *cachaça* se destila a partir de jugo de caña de azúcar fermentado (por lo que la *caipirinha* es azúcar, más azúcar y lima). Si el proceso de destilación continúa, el jugo de caña de azúcar se convierte en etanol, que puede emplearse como combustible para automóviles. Como mayor productor de caña de azúcar del mundo, Brasil lleva experimentando con el uso de etanol como combustible desde principios del siglo XX<sup>(95)</sup>. Pero tras el colapso del comercio internacional debido a la Gran Depresión y luego a la Segunda Guerra Mundial, que dificultó la importación de petróleo, Brasil impulsó seriamente e hizo obligatorio el uso de combustible con un 5 % de etanol mezclado en la gasolina y a su vez subvencionando la producción industrial de este alcohol. Después de la Segunda Guerra Mundial, el uso del etanol disminuyó debido al bajo precio del petróleo, pero tras la primera crisis del petróleo, en 1973, el Gobierno brasileño introdujo un ambicioso programa para promover la sustitución del petróleo por etanol.

El Programa Nacional de Etanol (Proálcool) de 1975 subvencionó las inversiones de los productores de azúcar en su capacidad de producción de etanol y el precio de este en los surtidores<sup>[12]</sup>. A finales de la década de 1970, los fabricantes de automóviles que operaban en Brasil (como Fiat y Volkswagen) llegaron a desarrollar motores que podían funcionar en exclusiva con etanol. En 1985, el 96 % de los coches nuevos que se vendían en el país tenían motores impulsados por este combustible. Desde entonces, el programa ha sufrido altibajos, con las fluctuaciones del precio del petróleo, la producción de caña de azúcar y la magnitud de las subvenciones gubernamentales. Pero el lanzamiento de los coches «flexi-fuel», que pueden funcionar con cualquier mezcla de gasolina y etanol, por parte de Volkswagen en 2003, seguido por otros fabricantes, ha asegurado el lugar de este alcohol como una importante fuente de energía para Brasil. Hoy en día, el etanol suministra el 15 % de su producción energética anual. No es de extrañar que la historiadora estadounidense Jennifer Eaglin titulase su importante estudio

sobre la historia del combustible etanol en Brasil como «Más brasileño que la *cachaça*»<sup>[13]</sup>.

Fuera de Brasil, el etanol y otros biocombustibles modernos (por ejemplo, el biodiésel, fabricado con aceite vegetal, como la colza o la soja, o con grasa animal) solo se han introducido seriamente en el sistema energético en las dos últimas décadas<sup>(96)</sup>. Con la creciente preocupación por el cambio climático, decenas de países exigen actualmente la mezcla de etanol en la gasolina y de biodiésel en el gasóleo en un intento de reducir el uso de combustibles fósiles.

El mundo ya está sufriendo el deshielo de los polos y la subida del nivel del mar, el aumento de la intensidad y frecuencia de los fenómenos meteorológicos extremos (olas de calor, ciclones, inundaciones, incendios forestales) y la extinción masiva de especies. Existe el consenso científico de que, si no se controla de inmediato el aumento de la temperatura global reduciendo radicalmente la emisión de gases de efecto invernadero (como el CO<sub>2</sub>, el metano, los óxidos nitrosos, etc.), la humanidad se enfrentará a una amenaza de carácter existencial en las próximas décadas.

En primer término, necesitamos nuevas tecnologías. Y muchas.

Necesitamos, sobre todo, tecnologías alternativas que nos permitan generar energía sin emitir gases de efecto invernadero: biocombustibles, energía solar, energía eólica, energía de las olas, hidroelectricidad, combustible de hidrógeno e incluso energía nuclear como medida provisional en algunas circunstancias<sup>[14]</sup>. Capturar el carbono emitido y utilizarlo o enterrarlo también podría desempeñar un papel (menor)<sup>(97)</sup>. Son necesarios otros medios más eficaces para almacenar la electricidad, de modo que podamos utilizar la que nos llega de manera intermitente, generada por la energía solar o eólica, de manera más constante.

No solo precisamos nuevas tecnologías energéticas. Los combustibles fósiles no se utilizan únicamente como fuentes de energía, sino también en la fabricación de materiales clave para nuestro modo de vida industrial moderno: acero, fertilizantes, cemento y plástico<sup>[15]</sup>. Es imprescindible, por tanto, desarrollar tecnologías que empleen la menor cantidad posible de combustibles fósiles en su fabricación, métodos para su reciclaje más eficiente y materiales alternativos cuya producción requiera menos (idealmente cero) de este tipo de combustibles.

También necesitamos «tecnologías de adaptación» que nos ayuden a afrontar las consecuencias del cambio climático. Dado que las sequías son cada vez más frecuentes y graves, es esencial disponer de mejores técnicas de

riego, reciclaje y desalinización del agua, al tiempo que desarrollamos cultivos más resistentes a los fenómenos climáticos extremos. Las mejoras en la previsión meteorológica y el control de las inundaciones pueden ayudarnos a hacer frente a las tormentas y los ciclones, que se producen con más frecuencia y a mayor escala.

Necesitamos mejores tecnologías, pero no basta solo con ellas. También precisamos cambiar nuestra forma de vida, sobre todo las personas de los países ricos y las más adineradas de los países en vías de desarrollo.

Incluso con energías alternativas, como biocombustibles, baterías eléctricas y (esperemos) pilas de combustible de hidrógeno, es indispensable que reduzcamos el uso de vehículos personales. Se trata de algo más fácil de decir que de hacer, sobre todo en países como Estados Unidos, donde resulta inevitable conducir largas distancias porque los espacios de vida están dispersos y el transporte público es muy deficiente. En esos países, la reducción del uso de vehículos personales exigirá una gran inversión en transporte público y, a largo plazo, una reorganización radical de los espacios de vida mediante cambios en la normativa urbanística (se hablará de ello más adelante).

Finalmente, podríamos hacer un uso mucho más eficaz de la energía en los espacios vitales y de trabajo. Un aislamiento más eficiente de las casas (mediante, por ejemplo, el relleno de los huecos de los tabiques, la instalación de ventanas de doble o triple capa) y el uso de bombas de calor reduciría enormemente la demanda energética para la calefacción de los hogares. Podemos reducir nuestro consumo de electricidad aprendiendo a apagar las luces con más diligencia. Lo mismo debería hacerse con los espacios de trabajo: los bloques de oficinas tendrían que estar mejor aislados y habría que limitar su consumo de luz fuera del horario laboral.

En tercer lugar, cambiar nuestros hábitos alimenticios podría tener un gran impacto. La agricultura es responsable de una parte importante de las emisiones de gases de efecto invernadero (la estimación varía entre el 15 % y el 35 %)<sup>[16]</sup>. Consumir menos carne contribuiría en gran medida a reducir esa cifra. La de vacuno es la más significativa en este sentido: según las últimas estimaciones, representa el 25 % de todas las emisiones de gases de efecto invernadero procedentes de la agricultura (véanse también «Langostino —¿o gamba?—» y «Terñera»)<sup>[17]</sup>. También deberíamos comer de forma más estacional: el hecho de intentar cultivar en invernaderos, aunque sean «locales», o enviar (incluso por vía aérea) alimentos no estacionales desde zonas lejanas genera una enorme huella de carbono. No estoy diciendo que

debamos renunciar a la variedad en los alimentos, pero quienes viven en países ricos tendrían que reducir sus expectativas de alimentos «a la carta».

No obstante, todas esas posibilidades tecnológicas y sus repercusiones en nuestra forma de vida no servirán de nada sin una acción pública concertada y a gran escala por parte de los gobiernos locales y nacionales, de las organizaciones globales y de la cooperación entre países. Los incentivos del mercado y las decisiones individuales no bastan.

En lo que respecta a las tecnologías, es necesaria la participación activa del Gobierno en la promoción de las llamadas «verdes». Si se dejan en manos del mercado, muchas de las tecnologías que necesitamos para combatir y hacer frente al cambio climático sencillamente no se desarrollarán nunca. Y no porque las empresas del sector privado sean «malvadas», sino porque están sometidas a una presión constante para obtener resultados a corto plazo, una tendencia que se ha agravado aún más con la desregulación financiera (véase «Especias»). En el desarrollo y despliegue de tecnologías «verdes», los resultados se obtendrán en cuestión de décadas, si no más, pero las empresas del sector privado operan con horizontes mentales de años, cuando no de trimestres, y por eso son comprensiblemente reacias a invertir en su desarrollo.

La miopía del sector privado es la razón por la que las inversiones a gran escala en nuevas tecnologías y su implantación han requerido históricamente una fuerte intervención pública. El mejor ejemplo en ese sentido es el desarrollo de las tecnologías de la información y de la biotecnología, que al principio se financiaron casi en exclusiva con fondos del Gobierno estadounidense (a través de los programas federales de investigación en defensa y sanidad, respectivamente; véase «Fideos»), ya que eran muy arriesgadas y con horizontes de rentabilidad muy largos. En varios países de Europa, en China y Brasil, así como en Estados Unidos, las tecnologías energéticas con bajas emisiones de carbono, como la solar y la eólica, se han desarrollado e implementado a gran escala solo gracias a la intervención pública<sup>[18]</sup>.

También necesitamos acción pública que garantice el desarrollo de tecnologías que ayuden a los países más pobres a que sus economías progresen con un mínimo de emisiones de gases de efecto invernadero, al tiempo que hacen frente a las consecuencias del cambio climático. El mercado se basa en un sistema de «un dólar, un voto», en vez de «una persona, un voto» (véanse también «Ajo» y «Chile»), por lo que, si se lo deja a su suerte, las inversiones fluirán hacia las tecnologías que sirvan a los que tienen más dinero. Lo que significa que se invertirá relativamente poco en las

que necesitan los países más pobres: energías eficientes para la producción agrícola e industrial o «tecnologías de adaptación al clima». Necesitamos una acción pública que apoye el desarrollo de esas tecnologías y su transferencia a los países en vías de desarrollo (en caso de que hayan sido creadas por los investigadores y las empresas de los países ricos) a precios subvencionados, o incluso de forma gratuita. Esta medida es un paso necesario para lograr la «justicia climática», ya que los países en vías de desarrollo apenas han contribuido al calentamiento global, pero sufren enormemente sus consecuencias, y algunos de ellos incluso están desapareciendo debido al aumento del nivel del mar.

Las personas solo conseguirán cambiar de verdad su forma de vida cuando las políticas de los gobiernos faciliten sus decisiones en favor del medio ambiente.

En ocasiones, esto se debe a que los cambios en el comportamiento de la gente requieren inversiones iniciales que están fuera del alcance de su bolsillo. Las mejoras en la eficiencia del uso de la energía en el hogar mediante un mejor aislamiento, doble acristalamiento y bombas de calor implican grandes inversiones iniciales que muchas personas no pueden permitirse, a pesar de que se amortizan con creces a largo plazo. Para poder acometerlas, se requieren subvenciones y préstamos públicos.

A veces la acción del Gobierno es necesaria, porque dejar en manos de las personas la elección «correcta» para hacer frente a un problema sistémico, como el cambio climático, no solo es injusto sino ineficaz. El mejor ejemplo en este sentido es el de «comer más sano». En principio, se podría exigir a los vendedores de alimentos que revelen la huella de carbono de sus productos y dejar que sean los consumidores quienes «comprende de forma ética» y expulsen a los productores contaminantes. Pero en realidad eso sería lo mismo que no hacer nada. Para empezar, los consumidores no tienen ni el tiempo ni la capacidad mental para procesar toda la información sobre las huellas de carbono de sus productos alimenticios, incluso cuando esa información es pública<sup>[19]</sup>. Lo cierto es que sería peor que no hacer nada. Si el Gobierno no establece unas normas medioambientales mínimas, se producirá una «carrera a la baja», en la que los proveedores que más contaminen expulsarán a sus competidores ofreciendo productos más baratos.

Puede que la lima fuera un antídoto eficaz contra el escorbuto, pero requirió la acción de una de las instituciones más poderosas del mundo en aquel momento, la Marina Real británica, para emplearla de forma eficaz y salvar

una gran cantidad de vidas entre los marineros. La Marina Real no dejó que cada marinero metiera en su petate sus propios cítricos antes de zarpar, sino que ordenó su inclusión en las raciones y adaptó su bebida favorita (el ron) para garantizar que todos tomaran vitamina C.

Lo mismo ocurre con el cambio climático. Sabemos cuáles son las soluciones, pero, al igual que la Marina Real y la lima, no podemos dejar que su aplicación dependa de las decisiones individuales del mercado. Tenemos que emplear todos los mecanismos de acción colectiva a nuestro alcance — gobiernos locales y nacionales, cooperación y acuerdos globales— para asegurarnos de que esas soluciones se llevan a cabo: regulaciones alimentarias, inversiones en transporte público, cambios en la política de planificación urbana, subvenciones para mejorar el aislamiento de las viviendas, financiación pública para el fomento de tecnologías más eficientes desde el punto de vista energético y transferencia de tecnologías «verdes» a los países en desarrollo. Los cambios sociales más eficaces se producen cuando el cambio individual se combina con acciones públicas decididas y a gran escala.

## 15 Especias

*Rape en caldo de almejas al curri (receta mía)*  
*Rape (o cualquier pescado blanco consistente) servido con caldo de almejas al curri*

Como ya se habrán dado cuenta, no siento apego por ninguna cocina en particular, ni siquiera por la coreana. Puedo pasarme con toda tranquilidad seis meses sin probar esta última (y lo hacía a menudo cuando era estudiante de posgrado). Tampoco necesito comer habitualmente comida italiana, mexicana o japonesa, aunque sean mis favoritas.

Solo tengo una excepción: la comida «india» o, mejor dicho, la comida del sur de Asia<sup>(98)</sup>. Si no como comida del sur de Asia durante un par de semanas, la echo de menos. Resulta irónico: la comida sudasiática me disgustó cuando la probé por primera vez a pesar de que por la mayor parte de las cocinas nuevas sentí un afecto instantáneo. Me enamoré de la comida tailandesa cuando la probé por primera vez en un restaurante del Soho a finales de los años ochenta. La comida griega —*moussaka*, *taramasalata*, salchichas *loukaniko*...— fue un éxito instantáneo. Y cuando fui a Italia por primera vez en 1987 ni siquiera me pareció estar ante una comida «extranjera». Pero ¿la «india»? No.

Con mis amigos (no sudasiáticos) me quejaba de que esa comida no tenía «cuerpo». No sé exactamente lo que intentaba decir, pero debía de estar insatisfecho a un nivel subconsciente por la relativa carencia de sabor umami —la falta de salsa de soja y la escasez de ajo— en los platos que había probado. Aunque, pensándolo bien, creo que el verdadero motivo de mi queja era que no podía soportar las complejas y poco habituales sensaciones que me producían la multitud de especias de sus platos.

Antes de llegar a Inglaterra, solo conocía cinco especias: la pimienta negra, la mostaza, la canela, el jengibre y el chile. Y, de esas cinco, solo había visto las tres últimas en su forma cruda; la pimienta negra era un polvo grisáceo, en vez de granos, y la mostaza la presentaban en una preparación similar a la de la mostaza inglesa (aunque con un sabor más suave y dulce).

Obviamente, había comido varias veces el «cerdo a las cinco especias (*wuxiang*)» chino. Pero no me gustaba demasiado y no me molesté en averiguar cuáles eran esas especias (son anís estrellado, clavo, canela, pimienta de Sichuan y semillas de hinojo, por si alguien se lo pregunta), por lo que era igual que no haberlas probado nunca.

Con el tiempo, llegué a apreciar y después a enamorarme profundamente del complejo de sabores, aromas y sensaciones que la enorme gama de especias aporta a los platos del sur de Asia: semillas de cilantro, de mostaza, comino, clavo, nuez moscada, macis (la cáscara de la nuez moscada), anís estrellado, semillas de hinojo, alcaravea (*jeera*), azafrán, cardamomo, tamarindo, asafétida y tantas otras.

En la actualidad, soy un fanático de las especias. Preparo versiones simplificadas de los platos del sur de Asia utilizando principalmente semillas de cilantro molidas, semillas de hinojo y comino, ya que me parece que la lista completa de especias es un poco desalentadora e innecesaria (cuando hay platos tan excelentes tanto en restaurantes como en forma de platos preparados). El *masala chai*, té dulce del sur de Asia hervido con leche y jengibre, cardamomo y otras especias, es una de mis bebidas favoritas.

Pero no solo uso especias en los platos del sur de Asia. En la mayoría de los guisos y platos de pasta que cocino hay grandes cantidades de pimienta negra, ya sea en grano o molida. Cuando hago *crumble* (el de manzana y ruibarbo es mi favorito, aunque también lo preparo de manzana y ciruela), lo adrezo con cantidades ridículas de clavo, vainas de cardamomo y canela (en polvo o en corteza). A veces también echo granos de pimienta negra para potenciar el sabor. Hago el *risotto* solo con una pizca de azafrán, porque cuando el caldo es bueno<sup>(99)</sup> no necesita nada más. Desde hace poco me he aficionado al *cheese toastie* sudasiático (sándwich de queso tostado para los no británicos; véase también «Anchoa»), con abundante cantidad de semillas de cilantro molidas y chile en polvo, así como cebolla, ajo y hojas de cilantro picadas (utilizo la receta de Nisha Katona, la abogada india británica, hoy chef).

Cuando me convertí a las especias, no podía creer lo que me había perdido durante las tres primeras décadas de mi vida. Maldije a mis antepasados. ¿Por qué no aprendieron a cocinar con elementos tan maravillosos como el clavo (¡mi favorito!) o las semillas de cilantro? ¿No sería la comida coreana más sofisticada e interesante si utilizáramos anís estrellado y semillas de hinojo?

Entonces me di cuenta de que estaba siendo injusto. Mis antepasados vivieron atrapados en el extremo nororiental del continente euroasiático, donde hace demasiado frío para que prosperen la mayoría de las especias.

Aparte, y a diferencia de los europeos, no tenían la voluntad (o la capacidad) de invadir y ocupar las tierras productoras.

Las especias más apreciadas en Europa —la pimienta negra, el clavo, la canela y la nuez moscada— solo crecían en lo que se llamaba las «Indias Orientales», es decir, el sur de Asia (sobre todo Sri Lanka y el sur de la India) y el sudeste asiático (principalmente Indonesia)<sup>(100)</sup>.

Es bien sabido que la búsqueda de especias fue un impulso fundamental para el descubrimiento de las rutas de navegación de Europa a Asia. Menos conocido es el hecho de que también nos dio el vehículo más importante para el desarrollo del capitalismo, es decir, la sociedad anónima o la sociedad de responsabilidad limitada.

Al principio, el comercio de especias con las «Indias Orientales» era extremadamente arriesgado para los marineros europeos. Atravesar dos o, incluso, tres océanos (el Atlántico, el Índico y, si se va a Indonesia, el Pacífico) en un barco de vela era algo parecido, exagerando un poco, a lo que sería hoy enviar una sonda a Marte y que regresara con éxito<sup>[1]</sup>.

Las recompensas eran fabulosas, sin duda, pero, dado el riesgo que entrañaba, los inversores se mostraban reacios a invertir dinero en la carrera de las especias. El peligro se agravaba aún más por el hecho de que, si la empresa fracasaba, los inversores podían llegar a perderlo todo, no solo el dinero que habían invertido en la empresa sino también sus propiedades (la casa, los muebles y hasta las ollas y sartenes), ya que se esperaba que devolvieran todo lo que habían tomado prestado. En un lenguaje más técnico, sus pasivos eran ilimitados. Fracasarse en una aventura empresarial podía llegar a costar a los empresarios su libertad. Si los acreedores seguían sin pagar incluso después de haber vendido todo lo que poseían, los empresarios morosos acababan en una cárcel de deudores.

Como es natural, los potenciales inversores eran reacios a invertir en empresas muy arriesgadas, como el comercio de especias. Se encontró una solución al ofrecerles una responsabilidad limitada: recibían la garantía de que su responsabilidad se limitaría a lo que habían invertido en la empresa (sus «acciones») en vez de todo lo que poseían. Así se reducía enormemente el riesgo al que se enfrentaban, lo que permitía a quienes organizaban expediciones de alto riesgo movilizar enormes sumas de dinero al reclutar un gran número de inversores.

Así comenzaron empresas como la Compañía Inglesa de las Indias Orientales (fundada en 1600) y la Compañía Holandesa de las Indias Orientales (1602). En realidad no fueron las primeras empresas de responsabilidad limitada, pero su éxito a la hora de traer especias de las Indias

Orientales y, con el tiempo, dirigir colonias en, respectivamente, la India e Indonesia (sí, en los primeros tiempos eran las empresas, y no los países, las que tenían colonias) dio un impulso decisivo a la institución de la responsabilidad limitada.

La responsabilidad limitada es la norma hoy en día, pero hasta finales del siglo XIX era un privilegio concedido por la Corona —y el Gobierno, cuando terminó la monarquía absoluta— solo a las empresas de alto riesgo de importancia nacional, como el comercio a larga distancia y la expansión colonial.

Muchos se mostraron escépticos ante la idea, incluso para esos casos excepcionales. Entre ellos estaba Adam Smith, el padre de la economía, que condenaba las sociedades de responsabilidad limitada porque permitían a sus gestores jugar con «el dinero de otros» (en sus propias palabras). Su razonamiento era que esos gestores, que por definición no eran propietarios de la totalidad de las empresas, siempre tomarían un riesgo excesivo porque no tenían que asumir todos los costes del fracaso.

Lo cual es absolutamente cierto, pero la cuestión es que la responsabilidad limitada también permitía movilizar el capital a una escala mucho mayor que bajo la responsabilidad ilimitada. Por eso Karl Marx, el azote del capitalismo, entonó alabanzas a las sociedades de responsabilidad limitada como «la producción capitalista en su máximo apogeo», aunque lo hizo con el propósito oculto de que la aceleración del desarrollo del capitalismo implicaría también un advenimiento más rápido del socialismo (ya que su teoría era que el segundo solo surgiría cuando el primero estuviera plenamente desarrollado).

Poco después de que Marx hiciera esa declaración, a mediados del siglo XIX, el aumento de las «industrias pesadas y químicas» que requerían grandes inversiones —hierro y acero, máquinas, productos químicos industriales, productos farmacéuticos y similares— provocó que la responsabilidad limitada se hiciera aún más necesaria. Si la mayoría de las industrias clave, no solo el comercio a larga distancia o las empresas coloniales, necesitaba financiación a gran escala ya no se podía seguir concediendo permisos de responsabilidad limitada para cada caso concreto. Por ello, a finales del siglo XIX, la mayoría de los países convirtieron la responsabilidad limitada en un derecho (sujeto al cumplimiento de unas normas mínimas) en vez de que fuera un privilegio. Desde entonces, las sociedades de responsabilidad limitada (o las sociedades anónimas) han sido el principal vehículo del desarrollo capitalista.

Ahora bien, este vehículo, antaño poderoso, del progreso económico se ha convertido recientemente en un obstáculo para el progreso mismo. La desregulación financiera de las últimas décadas ha creado tantas oportunidades que los accionistas ya no tienen compromisos a largo plazo con las empresas que poseen legalmente. Por ejemplo, el periodo medio de tenencia de acciones en Inglaterra ha pasado de cinco años en los años sesenta a menos de un año en la actualidad. Si el accionista no puede comprometer su dinero ni siquiera durante un año, ¿es posible decir realmente que comparte la propiedad de la empresa?

Para mantener contentos a los inquietos accionistas, los gestores profesionales les han dado una parte muy elevada de los beneficios en forma de dividendos y recompra de acciones (la práctica en la que las empresas compran sus propias acciones y aumentan así los precios, de modo que los accionistas pueden «cobrar» vendiendo las acciones que poseen si así lo desean). En las dos últimas décadas, en Estados Unidos e Inglaterra, la proporción de los beneficios de las empresas que se entregan a los accionistas ha alcanzado el 90-95 %, cuando antes de los años ochenta solía ser menos de la mitad. Y dado que los beneficios retenidos —beneficios que no se han distribuido a los accionistas— son la principal fuente de inversiones de las empresas, ese cambio ha debilitado seriamente la capacidad de las empresas para invertir, sobre todo en proyectos cuyos rendimientos se obtienen a largo plazo (véase también «Lima»).

Es hora de reformar la institución de la responsabilidad limitada, de modo que conservemos sus ventajas y limitemos sus efectos secundarios perjudiciales.

En primer lugar, la responsabilidad limitada puede modificarse para fomentar la participación a largo plazo. Por ejemplo, los derechos de voto se pueden vincular a la duración de la participación, de modo que los accionistas a largo plazo tengan más voz, lo que se conoce como «voto por permanencia». Algunos países, como Francia e Italia, ya lo practican, pero solo de forma muy atenuada (los accionistas de más de dos años tienen otro voto). Hay que reforzar seriamente el voto por permanencia dando, por ejemplo, un voto más a una acción por cada año adicional que se posea (tal vez con un tope de, digamos, veinte votos por acción). Es necesario recompensar de algún modo el compromiso a largo plazo de los inversores.

En segundo lugar, deberíamos limitar el poder de los accionistas, incluso de los que llevan mucho tiempo dando una mayor participación en su gestión a otras «partes interesadas», como los trabajadores, los proveedores y las comunidades locales en las que se ubican las empresas. El privilegio de los accionistas, lo que resulta un problema, es que incluso los más antiguos pueden irse en cualquier momento. Al dar cierto poder a las partes interesadas mucho menos móviles otorgaríamos poder a grupos más preocupados por el

futuro a largo plazo que los supuestos «propietarios» de la empresa, es decir, los accionistas.

Por último, pero no por ello menos importante, es preciso limitar las opciones de los accionistas para que se interesen más por el futuro a largo plazo de las empresas cuyas acciones poseen. Eso se puede hacer endureciendo las regulaciones financieras sobre el extremo más especulativo de la gama de productos financieros, reduciendo la posibilidad de hacer «dinero rápido» y aumentando el incentivo para comprometerse a largo plazo con una empresa<sup>[2]</sup>.

La responsabilidad limitada ha sido uno de los instrumentos más importantes creados por el capitalismo. Con todo, en la era de las finanzas liberalizadas y los accionistas impacientes (o, por emplear un término más técnico, en la era de la «financierización»), se ha convertido en un obstáculo, más que en un vehículo, para el progreso económico. Es necesario reformar la institución de la responsabilidad limitada y todos sus aledaños, como la regulación financiera y los mecanismos de influencia de los accionistas.

Al igual que una misma especia puede mejorar una receta pero arruinar otra, una misma institución puede funcionar perfectamente en un contexto y convertirse en un gran problema en otro que sea distinto.

## 16 Fresa

*Leche de fresa (receta de Hi-Jeong, mi mujer)*  
*Fresas machacadas en leche con leche condensada*

La fresa, por su clasificación científica<sup>(101)</sup>, no es una baya, como tampoco lo son las moras o las frambuesas. Desde la perspectiva de la botánica, la uva, la grosella negra, el plátano, el pepino, el tomate, la berenjena, la sandía y el chile son bayas. Pero no se preocupen. También existen bayas que son científicamente bayas, como el arándano, el arándano rojo y la grosella. Aun así, uno se pregunta por qué algunas de las mejores mentes de la botánica se han empeñado (supuestamente) en llegar a una categoría científica denominada «baya» y han debatido tanto por eso cuando hay tantas cosas que se llaman «bayas» y no lo parecen, y otras tantas que no lo parecen y resultan serlo.

Sea o no una baya desde el punto de vista botánico, la fresa es «la» baya por antonomasia para la mayoría de la población mundial. En temporada, las buenas fresas son lo bastante dulces y sabrosas como para comérselas solas. Fuera de temporada, por lo general son demasiado ácidas. La gente las endulza con azúcar o (mejor aún, para mi gusto) con leche condensada. Los más audaces se las comen con vinagre balsámico o pimienta negra, incluso con ambos. Cuando alguien te invita a una fiesta de verano en el jardín en Inglaterra, uno espera que le sirvan fresas con nata (y aun a riesgo de perder algún que otro amigo inglés, debo confesar que no me gusta esta combinación).

Con la fresa se hacen todo tipo de cosas dulces: pasteles, tartas de queso y tartaletas (me gusta especialmente la *tarte au fraises* francesa). La fresa, junto con la vainilla y el chocolate, componen la santísima trinidad de los helados en todo el mundo, aunque la mayoría de los de «fresa» no llevan fresa en realidad. Los ingleses son particularmente ingeniosos con los postres a base de esta fruta, como el *Eton mess* (una mezcla de fresas, merengue triturado y nata, supuestamente inventada en el Eton College, el famoso colegio privado que formó a la élite política inglesa) y el *strawberry trifle* (mezcla de fresas,

natillas, bizcocho empapado en jerez y, polémicamente<sup>[1]</sup>, gelatina con sabor a fresa, todo cubierto con una capa de nata).

Hoy en día, la estacionalidad de la fresa se resuelve con su importación desde otros climas o el cultivo en invernaderos, pero hasta hace solo unas décadas ese procedimiento resultaba caro, de modo que por lo general la única forma de degustar la fresa fuera de temporada era en forma de mermelada. Hay mermeladas hechas con otras frutas (frambuesa, melocotón, albaricoque...), pero para la mayoría de la gente la de fresa es «la» mermelada por antonomasia.

Es la que más se utiliza para untar las tostadas con mantequilla, aunque también se puede usar en productos de panadería, como en el sándwich británico de mermelada y queso, la *crêpe* francesa o el sándwich de mantequilla de cacahuete y mermelada de fresa, que es la variante en mi familia del clásico americano sándwich PB&J o sándwich de mantequilla de cacahuete y jalea (de uva) (véase «Plátano» con jalea). Para mi gusto, donde mejor va la mermelada de fresa es en los *scones* británicos, junto con nata batida (por cierto, me declaro estrictamente neutral en cuanto a la guerra entre Devon y Cornualles sobre el orden de la mermelada y la nata: las dos formas me parecen bien)<sup>(102)</sup>. Los rusos usan la mermelada de fresa (y de otras frutas) para endulzar el té y contrarrestar el sabor tánico; una idea muy ingeniosa, aunque personalmente me he aficionado demasiado al té con leche británico como para tomarlo con mermelada de fruta, si no es a modo de pasatiempo ocasional.

La fresa es un cultivo muy intensivo en lo que se refiere a mano de obra, sobre todo en la cosecha. A diferencia de otras frutas, como las manzanas o las uvas, las fresas suelen encontrarse ocultas entre las hojas, a veces en lo más hondo, por lo que se requiere tiempo para ubicarlas. Son blandas y, por tanto, se estropean fácilmente en el proceso de recogida, y por eso los recolectores deben ser cuidadosos, lo que aumenta el tiempo necesario para cosechar.

En los países ricos con salarios elevados, esa alta intensidad de la mano de obra es un gran problema para los productores de fresas, ya que encarece mucho la fruta. Las explotaciones más pequeñas, a las que se puede acceder fácilmente desde carreteras más o menos grandes, evitan ese problema en parte con programas de recogida de fruta por cuenta propia, en los que los clientes aportan su propia mano de obra para la recogida, pero no es una solución viable en la mayoría de las explotaciones. Por lo general, el problema del (potencial) alto coste de la mano de obra se resuelve contratando a trabajadores inmigrantes baratos.

En California, el mayor estado agrícola de Estados Unidos y que produce más del 80 % de las fresas del país, esa mano de obra barata procede básicamente de México. Alrededor del 70 % de los trabajadores agrícolas de California han nacido en México, y al menos la mitad de ellos son «indocumentados», lo que significa que trabajan en Estados Unidos de forma ilegal<sup>[2]</sup>.

Los trabajadores migrantes mexicanos llaman a la fresa «la fruta del diablo», ya que su recolección es uno de los trabajos agrícolas peor pagados, más difíciles y, por tanto, menos deseados de California<sup>[3]</sup>. Las plantas tienen poca altura (entre 10 y 15 centímetros, y crecen en lechos de entre 20 y 30 centímetros), por lo que es necesario agacharse constantemente para recogerlas; hacer eso durante diez o doce horas al día, semanas enteras, «puede provocar un dolor insoportable y lesiones de por vida»<sup>[4]</sup>. La mayoría de esos trabajadores están mal pagados y faenan en condiciones muy duras<sup>[5]</sup>. En el caso de los indocumentados, cobran solo alrededor de la mitad de lo que perciben los trabajadores «legales», y muchos de ellos se ven expuestos a un trato abusivo porque los empresarios saben que no pueden acudir a la policía.

En los últimos dos siglos, la agricultura se ha mecanizado en gran medida, al menos en los países ricos con trabajadores caros: desde arados de bueyes o caballos, azadas y guadañas hasta tractores, cosechadoras y, en la actualidad, incluso drones<sup>(103)</sup>. Aun así, la recolección de las fresas se ha resistido hasta ahora a la mecanización a causa del criterio de recogida (dónde se esconden los frutos y si están o no lo suficientemente maduros) y la delicadeza que implica el trabajo (la facilidad con la que se echan a perder).

Pero las cosas están cambiando. Nos encontramos hoy en el punto álgido de la comercialización de robots recolectores de fresas (y otras frutas y verduras de recolección compleja, como frambuesas, tomates y lechugas). En la actualidad son ya varias las empresas que han inventado cosechadoras robotizadas capaces de ubicar, evaluar la madurez de las fresas y recogerlas sin dañarlas<sup>[6]</sup>. De momento, no son tan eficaces como los humanos, pero como no dejan de mejorar no tardará en llegar el día en que se conquiste la última frontera de la automatización agrícola: la recolección de las fresas.

Pero los trabajadores que se dedican a esto no son los únicos cuyos puestos de trabajo están en peligro a causa de la automatización. Hoy en día resulta imposible leer, escuchar o ver las noticias sin que se nos informe de cómo los robots acabarán sustituyendo a gran parte de los trabajadores humanos y, por consiguiente, cómo la mayoría de ellos se quedarán sin trabajo. El miedo a un

futuro sin empleo se ve especialmente acentuado por el desarrollo de las tecnologías de inteligencia artificial (IA), que permiten a las máquinas reemplazar el cerebro de las personas, y no solo sus manos y sus músculos. Ejemplo de esa ansiedad global por la automatización es un aplicativo llamado «¿Can a robot do your job?», creado por *The Financial Times* en 2017.

La pérdida de puestos de trabajo a causa de la automatización ha sido una realidad constante del capitalismo, al menos durante los últimos dos siglos y medio (véase «Chocolate»)(<sup>104</sup>). De hecho, los periodistas, economistas y expertos en negocios que escriben para medios como *The Financial Times* han reprendido constantemente a los trabajadores por resistirse al progreso económico cuando trataban de oponerse a la introducción de tecnologías capaces de ahorrar esfuerzo por miedo a la desaparición de sus oficios. ¿Por qué, entonces, esos mismos periodistas y comentaristas se preocupan tanto ahora por el impacto de la automatización?

Huele a hipocresía de clase. A los comentaristas les resultaba fácil condenar a los obreros que se resistían a la tecnología tachándoles de «luditas» —los artesanos textiles británicos de principios del siglo XIX que creyeron poder salvar sus empleos destrozando las máquinas textiles que comenzaban a sustituirlos— cuando pensaban que sus propios puestos de trabajo estaban a salvo de la automatización, y ahora que esta afecta a esas profesiones de traje y corbata que ejercen tanto ellos como sus amigos —medicina, derecho, contabilidad, finanzas, enseñanza e incluso periodismo(<sup>105</sup>)— empiezan a descubrir con retraso el miedo al desempleo provocado por la tecnología o, lo que es peor, la obsolescencia definitiva de sus habilidades.

Pero no nos dejemos llevar por el pánico a la automatización de la clase de los comentaristas. Este fenómeno lleva entre nosotros los últimos doscientos cincuenta años y aún no hemos visto una destrucción masiva de puestos de trabajo a la escala que se predecía para nuestro futuro. Eso se debe a que la automatización no solo destruye empleos, sino que también los crea.

En primer lugar, la propia automatización crea nuevos puestos de trabajo. Por poner un ejemplo, los robots pueden destruir empleos en la recogida de fresas, pero crearán demanda de ingenieros de robots, así como trabajadores que los produzcan y que repongan sus piezas. Por otro lado, puede que la automatización reduzca la necesidad de mano de obra por unidad de producción, pero también aumenta la demanda global de mano de obra (y, por tanto, crea más puestos de trabajo) al abaratar el producto e incrementar así su demanda. Según un estudio de James Bessen, durante el siglo XIX en Estados

Unidos la automatización eliminó el 98 % de la mano de obra necesaria para producir un metro de tela, pero el número de tejedores se multiplicó por cuatro, porque la demanda de tela de algodón, gracias al menor precio, aumentó enormemente<sup>[7]</sup>.

Por otra parte, la automatización favorece la creación de empleo indirecta. La llegada de los ordenadores e internet tal vez destruyera muchos puestos de trabajo en las agencias de viajes (ya que actualmente la mayoría de nosotros reservamos nuestros viajes por internet), pero ha creado también otros puestos de trabajo en el mismo sector: quienes gestionan las páginas web de reservas, alquilan alojamientos a través de empresas como Airbnb o los guías de pequeñas excursiones especializadas que consiguen clientes gracias a que pueden anunciarse en internet. Por último, pero no por eso menos importante, la automatización aumenta la productividad y, por tanto, la renta per cápita, lo que crea demandas de nuevos bienes y servicios que satisfagan esas necesidades más diversas y «elevadas», generando a su vez nuevos puestos de trabajo: educación superior, entretenimiento, moda, diseño gráfico o galerías de arte.

Además, siempre podemos tomar la decisión colectiva de crear más puestos de trabajo mediante medidas políticas. Al menos desde los años treinta es una práctica habitual en las recesiones económicas que cuando las empresas del sector privado reducen su gasto (recortando inversiones o empleos), el Gobierno aumenta el suyo e impulsa el nivel de demanda en la economía, lo que genera en las empresas del sector privado el incentivo suficiente como para no despedir a sus viejos trabajadores o incluso contratar a otros nuevos. Durante la pandemia de coronavirus muchos gobiernos de países ricos llegaron a pagar una elevada proporción de los salarios de los trabajadores «sobrantes» para evitar que los despidieran (hasta el 80 % en el caso del «plan de permisos» del Gobierno británico). Pero también pueden crear —como, en efecto, han hecho— puestos de trabajo a través de normativas. Si un Gobierno introduce una normativa que exige un mayor número de empleados por persona atendida en la educación (profesores por alumno en las escuelas, maestros por niño en las guarderías), en la sanidad (médicos o enfermeros por paciente en el hospital) o en el cuidado de ancianos (cuidadores por persona en las residencias), creará más puestos de trabajo en esos sectores. Y, como ya hemos comprobado durante la pandemia, esos son precisamente los sectores que necesitan contratar más personal para prestar servicios de buena calidad (véase «Chile»).

Con todas esas potencias en juego tirando en diferentes direcciones, actuando de forma imprevisible y desarrollándose durante un largo periodo, resulta imposible afirmar si la automatización en un área concreta —ya sea la recolección de fresas, el tejido de telas de algodón o el periodismo— va a reducir el empleo global o no. El hecho de que la mayoría de la gente haya

mantenido sus puestos de trabajo a lo largo de doscientos cincuenta años de automatización continua (aunque muchos de esos trabajos estén lejos de ser ideales, o sean incluso peligrosos u opresivos) sugiere que el impacto global de este fenómeno no ha sido negativo hasta el momento.

Algunos dirán que esta vez es diferente, ya que ahora las máquinas sustituyen a los trabajadores en trabajos que antes no eran automatizables. Pero está en la naturaleza del progreso tecnológico el hecho de que la mayoría de la gente sea incapaz de saber lo que va a ocurrir hasta que ocurre. Si en 1900 se le hubiera dicho a una señora británica de clase alta que la mayor parte del trabajo de sus criadas lo iban a hacer máquinas en un par de generaciones, se habría reído a carcajadas. Pero entonces llegaron las lavadoras, las aspiradoras, los hornos microondas, los frigoríficos, las máquinas que producían comidas preparadas, etc. Y si a un tornero japonés le hubiésemos contado en 1950 que en unas décadas la mayor parte de su trabajo lo realizaría una máquina (un torno) controlada por otra máquina (un ordenador) nos habría tomado por locos. Y ahora las máquinas CNC (control numérico por ordenador) son algo habitual en las fábricas de los países ricos<sup>(106)</sup>. Dentro de cincuenta años, a muchas personas les resultará difícil entender por qué había tanta gente a principios del siglo XXI que consideraba que esos llamados «trabajos de traje y corbata» eran inamovibles.

Nada de todo esto implica que podamos ignorar el impacto de la automatización en el mundo laboral. Destruye ciertos puestos de trabajo al mismo tiempo que crea otros, y su impacto sobre los despedidos es devastador. Incluso si el impacto global no es negativo a largo plazo, eso no es ningún consuelo para las personas que pierden su empleo.

En principio, quienes se quedan en paro porque las máquinas han dejado obsoletas sus capacidades pueden reciclarse y conseguir otro trabajo. Esa es al menos la suposición habitual entre los economistas del libre mercado, que creen que las personas están en paro solo porque se niegan a trabajar con los sueldos actuales. En realidad, sin una serie de ayudas públicas, es muy difícil —cuando no totalmente imposible— que esas personas reciban la formación necesaria para volver a trabajar, a menos que acepten trabajos poco cualificados: reponer expositores en supermercados, limpiar oficinas o vigilar obras de construcción. Los trabajadores afectados por el desplazamiento necesitan subsidios de desempleo y ayudas a la renta que les permitan seguir el proceso de reciclaje. Requieren también un sistema de reconversión profesional asequible, lo que implica subvenciones públicas para los centros de formación o para los alumnos. Es esencial una ayuda efectiva (no solo decorativa) para la búsqueda de empleo, como la que se ofrece a través de la

llamada «política activa del mercado de trabajo» en países como Suecia y Finlandia<sup>[8]</sup>.

La automatización se ha llegado a considerar como «el» destructor por antonomasia de puestos de trabajo cuando no lo es, del mismo modo que la fresa se ha convertido en «la» baya a pesar de no ser siquiera una baya. Debemos pensar en la automatización como lo que es, no un destructor neto de empleos. Por otra parte, no es la tecnología la que determina el número de trabajos disponibles. La sociedad puede actuar para crear nuevos puestos si así lo desea, mediante políticas fiscales, políticas del mercado laboral y la regulación de determinadas industrias.

Solo cuando veamos la automatización como lo que es superaremos la tecnofobia («la automatización es mala») y la sensación de desesperanza entre las generaciones jóvenes («no nos van a necesitar») que empieza a ser común en todo el mundo.

## 17 Chocolate

*Brownies Fernanda (receta de Fernanda Reinert, una amiga noruega)*  
*Para los brownies más deliciosos que hayan probado nunca: azúcar,*  
*harina, huevos, levadura en polvo y mucho cacao en polvo*

Debo confesar algo. Soy un adicto.

Mi consumo comenzó a mediados de la década de los sesenta, cuando era un niño pequeño (sí, fui muy precoz). La sustancia ilegal a la que me enganché por primera vez salía de contrabando de las bases militares estadounidenses y se vendía en los mercados negros de la Corea del Sur de mi infancia.

Se llamaba m&m's.

¿Un mercado negro de m&m's? No me lo estoy inventando. En ese momento, en Corea estaba prohibida la importación de productos extranjeros que no fueran máquinas o materias primas directamente necesarias para la industrialización del país: automóviles, televisores, galletas, chocolate e incluso plátanos. El contrabando de automóviles y televisores era muy difícil, pero los coreanos más intrépidos comerciaban con artículos de consumo más doméstico a gran escala desde las bases militares estadounidenses que había en el país en aquella época (todavía hay algunas). Los productos enlatados (recuerdo que los cócteles de fruta Dole y el Spam eran particularmente populares), los zumos en polvo (¡el Tang era lo más!), las galletas, los chicles y las chocolatinas se distribuían entre vendedores ambulantes, que a su vez los vendían a familias de clase media a las que les sobraba algo de dinero.

Las chocolatinas, como los m&m's o las tabletas de chocolate con leche Hershey, estaban entre los productos más populares. Nadie produjo chocolate en Corea hasta 1967, y no fue hasta 1975 que la confitería Lotte creó la tableta de chocolate Gana, elaborada exclusivamente con cacao importado de Ghana, y que sigue siendo la marca de chocolate más antigua del país.

Desde aquellos tiempos de los m&m's me he pasado casi seis décadas luchando constantemente contra mi deseo (y normalmente cediendo a él) de consumir cualquier producto que tenga algo que ver con granos de cacao.

En el nivel superior, hay tabletas, trufas, florentinas y otras maravillas de chocolateros de lujo, como —en orden alfabético, para no hacer favoritismos— Hotel Chocolat (británico), Lindt & Sprüngli (suizo), Pierre Marcolini (belga), República del Cacao (ecuatoriano) y Valrhona (francés). No soy lo bastante experto como para considerar el origen de los granos de cacao de una tableta de chocolate, ni para preocuparme por las diferencias de sabor entre, por ejemplo, los venezolanos y los de Trinidad, que son los que suelen destacar esos chocolateros con más frecuencia, pero no soy capaz de resistirme a la intensidad y complejidad de sabores y aromas que me evocan.

Pero que me gusten todos esos productos tan refinados de chocolate no significa que sea un esnob. Acepto el chocolate en todas sus formas.

Suelo comprar tabletas de chocolate normales y fiables, como las de Cadbury's Dairy Milk o Gana Chocolate, en vez de tabletas con un 70 % de cacao o cajas de trufas exóticas de alguna chocolatería de lujo. Muchos de mis compañeros adictos, sobre todo en Europa, desprecian la tableta Hershey's por no contener suficiente chocolate. Según un informe de la BBC, solo tiene un 11 %, menos de la mitad que una tableta que contiene tan poco chocolate que ni siquiera se atreve a poner «chocolate» en la etiqueta, la Cadbury's Dairy Milk, que presenta un 23 % de contenido de chocolate<sup>[1]</sup>. Aun así, yo siento una gran debilidad por Hershey's, ya que le cogí afición en mi época de los m&m's. Y es que, ojo, para mí el chocolate es siempre chocolate, ya tenga un 70 %, un 23 % o un 11 % de cacao.

Si hay que añadirle algo al chocolate, yo voto por los cacahuetes: basta con pensar en los m&m's de cacahuete, en varios productos de Reese's y en mi favorito, los Snickers. También me gusta comer almendras enteras cubiertas de chocolate, partir los afilados picos de las tabletas Toblerone con sus trocitos de nueces o disfrutar de la santísima trinidad de la avellana de los bombones Ferrero Rocher (una avellana entera tostada en el centro, trozos de avellana y chocolate de avellana). Tengo sentimientos encontrados con respecto a la incorporación de frutas al chocolate, pero siento predilección por la combinación de naranja y chocolate: la naranja con chocolate de Terry, las rodajas de naranja confitadas cubiertas de chocolate negro o incluso los pasteles Jaffa. Tráiganmelos todos.

Si se añade harina (con grasa, sobre todo mantequilla, y azúcar) en el chocolate, se entra en un universo completamente nuevo. *Brownies* de chocolate, tarta de chocolate con dulce de leche, tarta de chocolate y Guinness, tarta de chocolate fundido, tarta Selva Negra... Y luego todas esas galletas y bizcochos. Me gustan las barritas de chocolate como KitKat y Twix, pero las Digestive de chocolate son mis favoritas. También están las

galletas de chocolate, de las que no me canso: Maryland, Pepperidge Farm, y hasta las de la marca del supermercado y las caseras.

Por último, pero no por eso menos importante, se encuentran las formas de consumo de chocolate no confitadas. Cuando era niño me encantaba beber chocolate (*kokoa*, como lo llamábamos entonces en Corea), aunque hoy en día lo tomo poco, ya que me he pasado al té y al café. En general, no me gusta mucho el helado, pero si lleva chocolate en cualquier forma lo tomaré con gusto. A veces espolvoreo pepitas de cacao sobre los cereales del desayuno, el yogur o el helado. Hace poco un amigo me aconsejó añadir un par de onzas de chocolate negro al preparar chile con carne, y funciona de maravilla. Cuando voy a México, suelo probar el pollo con mole poblano, una salsa hecha con chocolate y chile.

Podría seguir, pero ya se entiende.

El chocolate se obtiene de las semillas del árbol del cacao (*Theobroma cacao*). Es originario de Mesoamérica, aunque en la actualidad sus mayores productores están fuera de esa región: Costa de Marfil, Ghana e Indonesia son los tres principales. Existe cierto debate al respecto, pero se cree que el árbol del cacao fue domesticado por primera vez en los actuales Ecuador y Perú. Lo adoptaron con entusiasmo las poblaciones del actual México: los olmecas, los mayas y los aztecas. Estos últimos eran muy aficionados a los «granos» de cacao (que, por supuesto, no son granos, sino las semillas del fruto del cacao, o la vaina del cacao), y preparaban una bebida fría de chocolate mezclada con puré de maíz y aderezada con chile, pimienta de Jamaica y vainilla. Como el árbol del cacao no puede crecer en el altiplano en el que habitaban los aztecas, las semillas eran especialmente valoradas por ellos. Se dice que estos y los mayas utilizaban el grano de cacao como una forma de moneda.

Los españoles trajeron el chocolate desde México en el siglo XVI, tras la conquista del Imperio azteca, de ahí que los nombres actuales de la sustancia provengan de la palabra azteca *xocolatl*.

Cuando llegó a Europa, el chocolate era una bebida, al estilo original azteca. Pero, para entonces, los españoles de México le habían quitado el chile (¡insensatos!) y habían añadido azúcar o miel. El chocolate (como bebida) empezó a extenderse rápidamente por Europa a partir del siglo XVII.

El chocolate no se volvió sólido hasta 1847. Fry's de Bristol, miembro del triunvirato de confiteros cuáqueros británicos (junto con Cadbury's de Birmingham y Rowntree's de York), inventó la primera tableta de chocolate producida en serie.

Aunque la costumbre de mezclar bebidas de chocolate con leche existía desde hacía un par de siglos, la primera tableta se hizo de chocolate negro, lo que no se debió a que este fuera más popular que el chocolate con leche, sino

a que todos los intentos anteriores de añadir leche a las tabletas habían fracasado debido al exceso de líquido resultante, que propiciaba la aparición de moho.

Ese problema lo resolvieron dos suizos en 1875. Daniel Peter, un chocolatero, creó las primeras tabletas con leche dejando de usar leche fresca y utilizando la leche en polvo inventada por Henri Nestlé, el mago de la tecnología de los alimentos procesados a base de leche. Ambos se unieron más tarde a otros para formar el gigante de la alimentación Nestlé. En 1879, Lindt & Sprüngli, otra empresa suiza, dio el siguiente salto en la fabricación de chocolate al inventar el proceso de «conchado», que mejoraba la textura y el sabor mediante la mezcla prolongada de los ingredientes con máquinas. Suiza se convirtió así en sinónimo de chocolate de alta calidad.

Mucha gente cree que lo único que se fabrica en Suiza —a excepción de esos relojes ridículamente caros que solo pueden permitirse los oligarcas, los banqueros y las estrellas del deporte— es chocolate. La opinión generalizada es que es un país que produce poco y vive de los servicios.

En su versión negativa Suiza vive de la gestión del dinero negro de los dictadores del tercer mundo en sus bancos secretos y vendiendo *souvenirs* de mal gusto, como relojes de cuco y cencerros (que hoy en día seguramente se fabrican todos en China) a turistas estadounidenses y japoneses desprevenidos. En una versión positiva y más generalizada, el país es un modelo de economía posindustrial, en el que la prosperidad se basa en los servicios, como las finanzas y el turismo de alto nivel, en vez de en la producción.

El discurso de la era posindustrial, originado en la década de 1970, parte de la sencilla pero poderosa idea de que, a medida que se enriquece, la gente quiere cada vez más refinamiento. Cuando las personas cubren sus necesidades básicas, la agricultura disminuye. Cuando satisfacen otras necesidades, como la ropa y los muebles, pasan a bienes de consumo más sofisticados, como la electrónica y los coches. Y cuando la mayoría de la gente tiene ya cubiertas esas necesidades la demanda de los consumidores se desplaza a los servicios: comer fuera, teatro, turismo, servicios financieros, etc. En ese momento, la industria comienza a declinar y los servicios se convierten en el sector económico dominante, dando paso a la era posindustrial del progreso económico de la humanidad.

Este concepto cobró fuerza en la década de 1990, cuando casi todas las economías ricas empezaron a ver cómo disminuía la importancia de la industria y aumentaba la de los servicios, tanto en términos de producción como de empleo; un proceso conocido como «desindustrialización». Especialmente tras la irrupción de China como la mayor nación industrial del

mundo, los defensores de la sociedad posindustrial alegaron que la manufactura era lo que hacían los países de baja tecnología y bajos salarios como China, mientras que los servicios de alta gama, como las finanzas, los servicios informáticos y la consultoría empresarial eran el futuro, sobre todo para los países ricos.

Y, en ese discurso, Suiza, en ocasiones junto con Singapur, se ha coronado como la demostración perfecta de que los países pueden mantener un nivel de vida muy alto especializándose en los servicios. Persuadidos por ese argumento e inspirados por los ejemplos de estos dos países, algunos países en vías de desarrollo, como India y Ruanda, han tratado incluso de saltarse de algún modo la industrialización y desarrollar sus economías convirtiéndose en exportadores especializados de servicios de alta gama.

Desgraciadamente para los defensores de la sociedad posindustrial, Suiza es en realidad la economía más industrializada del mundo, con la mayor producción manufacturera por persona<sup>[2]</sup>. No vemos muchos productos «Made in Switzerland», en parte porque el país es pequeño (solo unos nueve millones de habitantes), pero también porque se especializa en lo que los economistas llaman «bienes de producción» —máquinas, equipos de precisión y productos químicos industriales— que los consumidores ordinarios, como ustedes y yo, no solemos ver. Resulta interesante observar que Singapur, otro supuesto ejemplo de éxito posindustrial, es la segunda economía más industrializada del mundo. Recurrir a Suiza y Singapur como modelos de economía posindustrial de servicios equivaldría a —¿cómo decirlo?— hablar de Noruega y Finlandia para promocionar las vacaciones en la playa.

Los defensores del posindustrialismo no entienden en absoluto la naturaleza de los cambios económicos recientes. Lo que impulsa la desindustrialización es principalmente la transformación en la productividad, no en la demanda.

Este aspecto es más fácil de entender en relación con el empleo. Como el proceso de fabricación está cada vez más mecanizado, no se necesita el mismo número de trabajadores para producir la misma cantidad de objetos manufacturados (véase «Fresa»). Con la ayuda de máquinas e incluso de robots industriales, los trabajadores pueden producir en la actualidad cantidades muy superiores a las de la generación de sus padres. Hace medio siglo, la industria manufacturera representaba alrededor del 40 % de la mano de obra en los países ricos, pero hoy en día se produce la misma cantidad —y a veces incluso más— con el 10-20 %.

La dinámica de la producción es un poco más complicada. Es cierto que la importancia de la industria manufacturera en la economía ha disminuido mientras que la de los servicios ha aumentado en esos países. Pero eso no ha sucedido porque la demanda de servicios se haya incrementado más que la de bienes manufacturados en términos absolutos, como nos quieren hacer creer los defensores del discurso posindustrial. Ha sucedido sobre todo porque los servicios se han vuelto relativamente más caros, dado el crecimiento más acelerado de la productividad en las manufacturas que en los servicios. Basta con pensar en cómo se han abaratado los ordenadores y los teléfonos móviles en las últimas dos décadas en comparación con los cortes de pelo o comer fuera. Si tenemos en cuenta los efectos de estos cambios en los precios relativos, la proporción de la industria manufacturera en la producción nacional ha disminuido solo marginalmente en la mayoría de los países ricos (Inglaterra es una excepción) e incluso ha aumentado en otros (como Suiza, Suecia y Finlandia) en las últimas décadas<sup>[3]</sup>.

En contra del mito del posindustrialismo, la capacidad de producir bienes manufacturados de forma competitiva sigue siendo el factor determinante más clave del nivel de vida de un país (véase también «Anchoa»).

Muchos de los servicios de alta productividad que supuestamente están sustituyendo a la industria manufacturera —como las finanzas, el transporte y los servicios empresariales (por ejemplo, la consultoría de gestión, la ingeniería, el diseño)— no podrían existir sin ella, ya que es su principal cliente. Esos servicios parecen «nuevos» solo porque antes los prestaban las propias empresas manufactureras (y, por tanto, se contabilizan como productos de ese sector), pero ahora los suministran empresas especializadas (contabilizándose como productos del sector servicios)<sup>(107)</sup>.

Además, la industria manufacturera sigue siendo la principal fuente de innovación tecnológica. Incluso en Estados Unidos e Inglaterra, donde esta industria solo representa alrededor del 10 % de la producción económica, el 60-70 % del I+D se lleva a cabo en el sector manufacturero. La cifra es del 80-90 % en las economías más orientadas a la fabricación, como Alemania o Corea del Sur.

La creencia de que vivimos una época de economía posindustrial ha sido especialmente perjudicial para Estados Unidos e Inglaterra. Desde la década de 1980, esos países, sobre todo el segundo, han descuidado sus sectores manufactureros con la ilusión de que ese declive fuera un signo positivo de que sus economías nacionales estaban haciendo la transición de una economía industrial a una posindustrial. Eso dio a los responsables políticos la excusa perfecta para no hacer nada contra el debilitamiento del sector manufacturero.

Sin embargo, en las últimas décadas, las economías de esos países se han visto impulsadas por el desarrollo excesivo del sector financiero, que se derrumbó con la crisis mundial de 2008. Desde entonces, la débil recuperación que han generado (los economistas hablan de «estancamiento secular») se basa en otra burbuja financiera (e inmobiliaria), a través de unos tipos de interés históricamente bajos<sup>(108)</sup> y del llamado programa de «flexibilización cuantitativa» dirigido por los bancos centrales.

La pandemia de coronavirus de 2020-2022 reveló que Estados Unidos e Inglaterra poseen hoy mercados financieros que nada tienen que ver con la economía real. Durante la pandemia, los mercados bursátiles de esos países subieron a cotas históricas, mientras que la economía real se hundía y la gente corriente sufría el desempleo y los recortes de ingresos: en la jerga estadounidense, Wall Street y Main Street<sup>(109)</sup> ya no tienen nada que ver.

Pero incluso si el único artículo «Made in Switzerland» que ha comprado es chocolate (lo cual es muy probable, a no ser que viva en Suiza), no se deje engañar. El secreto del éxito de este país es el sector manufacturero más fuerte del mundo, y no, como suele creerse, productos como la banca o el turismo de lujo. De hecho, hasta la reputación de Suiza en el campo del chocolate tiene su origen en el ingenio de su sector manufacturero (la invención de la leche en polvo, la creación del chocolate con leche y el desarrollo de la tecnología del conchado), no a su competencia en el sector de los servicios; por ejemplo, la capacidad de sus bancos para idear sofisticados planes de pago a plazos para los compradores de tabletas de chocolate o la capacidad de sus agencias de publicidad para elaborar elegantes campañas de marketing.

El discurso de la sociedad posindustrial, del que Suiza ha sido un modelo involuntario, es, en el mejor de los casos, engañoso y, en el peor, perjudicial para la economía real. Creemos en él por nuestra cuenta y riesgo.

## Conclusión

### Cómo comer mejor (la economía)

Lo sé. Este es un libro extraño.

He hablado aquí de un gran número de alimentos, incluidos algunos que muchos de ustedes nunca habrían considerado comer, como la bellota, la pupa del gusano de seda, el saltamontes y (dependiendo de quién me esté leyendo) el ajo o el chile. He hablado de sus cualidades biológicas y sus ascendencias, de sus orígenes geográficos y su difusión, de las historias económicas y sociales que esconden, de su simbolismo político y, a menudo, de mi propia relación con ellos (hasta de mi adicción). He descrito numerosas formas de cocinarlos —fritos, guisados, a la parrilla, ahumados, horneados, asados y hervidos— o de comérselos —crudos, salados, en escabeche o fermentados—. He descrito y comparado distintas tradiciones culinarias, con sus atractivos universales, idiosincrasias y fusiones.

Al hacerlo, hemos viajado a muchos lugares y épocas diferentes. En «Bellota» hemos ido desde las cimas de las montañas de la Corea contemporánea, pasando por los callejones de la España de la Inquisición, hasta los estudios de los científicos bagdadíes en el siglo XI o las fábricas japonesas de principios del siglo XX para acabar en las actuales sucursales bancarias coreanas. En «Okra», el viaje nos ha llevado a los barcos negreros del Atlántico, ha seguido por las plantaciones azucareras esclavistas de Saint-Domingue (la actual Haití), se ha encontrado con los agricultores colonos de la pradera estadounidense, ha presenciado la violenta persecución de los nativos americanos y se ha acobardado en las calles de Santiago de Chile bajo la dictadura militar del general Pinochet.

En ocasiones, esos viajes gastronómicos nos han guiado hasta destinos económicos algo predecibles: no era demasiado difícil imaginar cómo se podía pasar de la anchoa a los peligros de la dependencia de los productos primarios o de la fresa al impacto de la automatización en los puestos de trabajo. Pero muy a menudo el tema económico y la ruta por la que hemos llegado es, francamente, estrafalaria<sup>(110)</sup>. Supongo que solo una mente extraña como la mía podía empezar con un futbolista que muerde a otros para pasar

luego a la Organización Mundial del Comercio o empezar hablando del escorbuto y acabar embarcado en un debate sobre la economía del cambio climático.

Espero que durante este «viaje a la madriguera del conejo» se hayan formado sus propias opiniones acerca de cómo «comer» mejor la economía en el futuro. Cuando se trata de comida, todos buscamos nuestra propia manera de conseguir los ingredientes (a menudo con presupuestos limitados), combinarlos, cocinarlos y crear cosas nuevas (ya sea modificando una receta de nuestra madre o adaptando un plato sacado de Instagram). Con la economía debería pasar lo mismo. No es necesario que otras personas nos digan cómo aprender, reflexionar y utilizar la economía. Todos somos perfectamente capaces de descubrirlo por nuestra cuenta.

No obstante, como alguien que ha estudiado y practicado la economía durante cuatro décadas, creo que puedo ofrecer algunos consejos dietéticos.

En primer lugar, es importante tener una dieta variada. En este libro he procurado presentar diferentes enfoques sobre la economía. Con frecuencia sus opiniones son opuestas sobre una misma realidad (como, por ejemplo, la desigualdad, en «Pollo»). Otras veces, una de las perspectivas ha permitido ver cosas que las otras no ven (como, por ejemplo, la perspectiva feminista sobre los cuidados, como se destaca en «Chile»). Otras, las nociones eran complementarias entre sí (como en el caso de las opiniones positivas y negativas sobre las empresas multinacionales; véase «Plátano»). Valorar las diversas perspectivas económicas, al igual que comer diferentes alimentos y tipos de cocina, hace que la dieta económica no solo sea más rica, sino también más equilibrada y saludable.

En segundo lugar, es preciso tener la mente abierta para probar cosas nuevas.

Yo superé mi prejuicio de que la zanahoria era un ingrediente solo para platos salados y ahora me encanta en pastel. A la inversa, ustedes, que solo han conocido el tomate como ingrediente salado —en salsas para pasta, ensaladas o guisos—, deberían intentar comerlo alguna vez como «fruta» (porque eso es lo que es, al fin y al cabo), rebozado en azúcar, como hacen los coreanos (véase «Zanahoria»). La verdad es que si los británicos, esos viejos campeones mundiales del conservadurismo gastronómico, han logrado convertirse en unos de los comensales más abiertos del mundo (véase «Ajo»), cualquiera puede hacer lo mismo con la economía. Incluso aunque solo sea para conocer mejor nuestras teorías económicas preferidas y comprender plenamente sus puntos fuertes y débiles, deberíamos informarnos sobre todas ellas.

En tercer lugar, como muchos de nosotros hacemos con la comida, deberíamos comprobar la procedencia de los «ingredientes» que empleamos para «cocinar». Aunque a la mayoría de los economistas profesionales les gustaría que todo el mundo creyera que lo que practican es una ciencia, como la física o la química, basada en supuestos indiscutibles y hechos objetivos, lo cierto es que los análisis económicos se basan a menudo en mitos, en «datos» técnicamente correctos pero formulados de forma engañosa o en supuestos que se dan por sentados y que muchas veces son cuestionables, si no manifiestamente erróneos. Cuando el análisis se basa en ingredientes de tan poca calidad, el «plato» económico resultante carece, en el mejor de los casos, de nutrientes y, en el peor, es perjudicial.

El mejor ejemplo de mito en economía es toda esa historiografía distorsionada que asegura que Inglaterra y luego Estados Unidos se convirtieron en los líderes de la economía mundial gracias a sus políticas de libre comercio y libre mercado, cuando en realidad fueron los países que más agresivamente emplearon el proteccionismo para desarrollar sus industrias nacionales (véanse «Gambas» y «Termera»). La exclusión de los cuidados no remunerados del PIB es un ejemplo que demuestra que incluso datos «objetivos» como las estadísticas de producción pueden llevar a conclusiones engañosas si reflejan solo una parte de la realidad o lo hacen de forma sesgada (véase «Chile»). Un buen ejemplo del segundo caso sería la presunción habitual de que los países pobres lo son porque sus habitantes no trabajan duro, lo que desvía nuestra atención del análisis y la reforma de los elementos estructurales que hacen que esa gente sea pobre (véase «Coco»).

Así pues, es necesario ser diligentes a la hora de «comprobar los hechos» y, lo que es más importante, averiguar sobre qué bases teóricas se han establecido. Si se emplea la falsedad y la representación sesgada de la realidad en el análisis económico jamás se obtendrán buenos resultados, por muy adecuada que sea la teoría. Basura entra, basura sale, como suele decirse en Estados Unidos.

En cuarto lugar, hay que ejercitar la imaginación. Los mejores cocineros (y no me refiero solo a los chefs famosos) son personas con una gran imaginación. Son capaces de darse cuenta de que a veces es necesario prescindir de algunos ingredientes «sagrados» para mejorar —o incluso reinventar— un plato conocido. Son cocineros que rescatan ingredientes olvidados y reutilizan otros conocidos. No se dejan llevar por ninguna moda gastronómica, pero entienden por qué existen y qué pueden aprender de ellas. Los buenos cocineros, sobre todo, tienen imaginación para desafiar las convenciones y combinar distintas tradiciones.

Del mismo modo, los buenos economistas —y no me refiero solo a los economistas académicos, sino a los responsables políticos, los activistas sociales y los ciudadanos informados— son capaces de aplicar el equivalente

económico de una cocina «creativa». Pueden deshacerse de ingredientes sagrados (como la «libertad» económica; véanse «Okra» y «Ternera»), reutilizar ingredientes ya existentes (como lo que hicieron los socialdemócratas con el Estado del bienestar «antisocialista»; véase «Centeno») y de recuperar ingredientes olvidados (como podríamos hacer con el sistema de incentivos a la invención; véase «Zanahoria»). Son quienes no se dejan llevar por las modas, pero entienden su función y qué podemos extraer de ellas (como el miedo a un futuro sin empleo o la economía posindustrial del conocimiento; véanse «Fresa» y «Chocolate», respectivamente). Y además de todo eso, los mejores economistas deben, como el mejor de los cocineros, ser capaces de combinar diversas teorías para lograr una perspectiva más equilibrada; por eso comprenden tanto el poder como las limitaciones del mercado (véanse «Lima» y «Coca-Cola», entre otros), al tiempo que se dan cuenta de que los empresarios tienen más éxito cuando el Estado los apoya y regula adecuadamente (véanse «Fideos» y «Especias»). Deben estar dispuestos a combinar las teorías individualistas y las socialistas (o, más ampliamente, las colectivistas), y enriquecerlas con las teorías de la capacidad humana, para llegar a una visión más completa sobre cuestiones como la desigualdad (véase «Pollo»), los cuidados (véase «Chile») o el Estado del bienestar (véase «Centeno»).

Todos debemos encontrar nuestra propia manera de entender (y cambiar) nuestra economía y, con ella, el mundo en el que vivimos y compartimos, por los mismos motivos por los que también debemos tratar de mejorar nuestra alimentación: por nuestra propia salud y nuestra economía, por los que producen alimentos, por los que no comen lo suficiente o de forma nutritiva, pero, sobre todo, y cada vez más, por el bien del planeta.

## Agradecimientos

Este libro tiene un historia larga y enrevesada. La idea de utilizar historias sobre alimentos para hablar de economía se me ocurrió poco después de terminar mi primer libro no académico, *Malos samaritanos*, allá por 2006. Me pareció una buena forma de atraer a los lectores que normalmente no piensan en la economía y me daba un pretexto para hablar de dos de mis mayores pasiones al mismo tiempo: la economía y la comida. No recuerdo exactamente cuándo, pero en algún momento de 2007 esboqué la idea del libro y escribí dos capítulos de muestra: «Bellota» y «Anchoa».

Luego la vida fue por otros derroteros. El estallido de la crisis financiera mundial de 2008 me impulsó a escribir un libro que abordara más directamente los problemas económicos actuales, lo que se convirtió en *23 cosas que no te cuentan sobre el capitalismo*, publicado en 2010. Después traté de retomar «el libro de la comida», como lo llamaba en mi interior, pero recibí entonces una «oferta que no podía rechazar» en forma de invitación para escribir el primer volumen del relanzamiento de la serie de libros de bolsillo Pelican de Penguin Books.

Cuando ese libro salió a la luz con el nombre de *Economía para el 99 % de la población* en 2014, estaba deseando retomar «el libro de la comida», y en 2015 el equipo de *Weekend Magazine* de *The Financial Times* aceptó publicar artículos míos sobre alimentación y economía en una serie titulada «Thought for Food». Tenía la limitación de setecientas palabras por artículo, pero eso me dio la oportunidad de producir versiones más cortas y afinadas de «Bellota» y «Anchoa», así como de escribir lo que finalmente se convirtió en el germen de algunos de los capítulos de este libro: «Zanahoria», «Pollo», «Gamba», «Coca-Cola», «Chocolate» y «Especias». Agradezco a Caroline Daniel, la editora de *Weekend Magazine*, y a sus colegas Isabel Berwick, Sue Matthias y Natalie Whittle su apoyo y sus comentarios sobre mis artículos.

Pero, incluso disponiendo de ese oportuno trampolín, aún no conseguí sacar adelante «el libro de la comida» porque me vi muy atareado con otros asuntos, sobre todo con un cargo administrativo que asumí en la universidad. A finales de 2010, mucho más de una década después de que se me ocurriera

la idea, todo apuntaba a que se iba a acabar convirtiéndose en uno de esos libros de los que los escritores hablan pero no llegan a escribir nunca.

No podía dejar que eso ocurriera, de modo que me animé en 2020 y empecé a trabajar con mi agente literario y amigo Ivan Mulcahy para que el libro «se hiciera realidad». Ivan llevaba discutiendo la idea del libro conmigo desde su origen en 2007, pero cuando me puse a escribirlo en serio me dio un impulso para crear un marco conceptual claro sin el cual, comprendí enseguida, el libro podría degenerar fácilmente en un «cajón de sastre». «Ajo» (me refiero al capítulo, no al bulbo) surgió en el proceso, y a partir de entonces el libro fue cobrando forma. Le doy las gracias a Ivan por haberme convencido de que el libro tenía que ser más claro y también por ayudarme a afinar mi escritura y mejorar la calidad de los argumentos.

Cuando un libro tiene una larga historia de gestación, como es el caso de este, acaba generando sensaciones del Día de la Marmota para algunos amigos cercanos: una misma persona que habla del mismo libro una y otra vez durante más de una década. Jonathan Aldred, Aditya Chakraborty, Chris Cramer, Jonathan di John, Felix Martin y Deepak Nayyar son los miembros más destacados de ese desdichado grupo de amigos. Todos ellos no solo escucharon pacientemente mis cavilaciones y desvaríos, sino que también, a lo largo de los años, leyeron algunos capítulos en diversas formas y me hicieron comentarios de crucial importancia. Duncan Green merece una mención especial. Discutió el libro conmigo desde que no era más que un boceto de dos páginas y un par de borradores de capítulos. A lo largo de los años leyó muchas versiones de distintos capítulos e incluso accedió amablemente a aparecer como protagonista en uno de ellos.

Cuando empecé a escribir, me ayudaron mucho mis editores: Laura Stickney (que también fue mi editora en *Economía para el 99% de la población*) en Penguin Random House y Clive Priddle de Public Affairs. No solo me hicieron numerosos comentarios importantes en cuestiones de fondo y estilo, sino que me ayudaron a dar forma al libro de una manera mucho más emocionante e innovadora de lo que había previsto en un principio.

Durante el proceso de escritura me ayudaron enormemente las aportaciones de mis amigos. Bob Rowthorn, que me formó como economista tutorizando mi doctorado, leyó todo el manuscrito y me hizo comentarios útiles y alentadores. Federico Benninghoff y Helena Pérez Niño leyeron todos los capítulos y compartieron su erudición y lógica económica para ayudarme a mejorar mis argumentos. Pedro Mendes Loureiro leyó casi todos los capítulos y me animó a afinar mis ideas. Jostein Hauge y João Silva también me hicieron comentarios muy útiles sobre todos los capítulos. Mateus Labrunie y Andy Robinson leyeron muchos de ellos y me hicieron acertados comentarios, tanto en el ámbito económico como en el culinario.

Baptiste Albertone, Fadi Amer, Antonio Andreoni, Jimmy Chan, Hasok Chang, Reda Cherif, Silvana da Paula, Gary Dymiski, Terry Fry, Fuad Hasanov, Amy Klatzkin, John Lanchester, Amir Lebdioui, Jungeun Lee, Connor Muesen, David Pilling, Nicolas Pons-Vignon, James Putzel y Sebastián Torres leyeron varios capítulos y me ofrecieron también comentarios muy útiles.

A lo largo de los años, algunos jóvenes han realizado estudios de fondo para este libro, sin los cuales habría sido mucho más pobre, tanto en lo que se refiere a la parte económica como a las historias de los alimentos. Marit Andreassen y Anna Rimmer merecen una mención especial a este respecto por su excelente trabajo. También agradezco a Baptiste Albertone, Jin-Gyu Chang, Mateus Labrunie y Nick Testa su eficaz e inteligente ayuda en esos estudios.

Nuestras experiencias culinarias vienen determinadas sobre todo por la familia en la que nacemos. Doy las gracias a mis padres por haberme enseñado lo que es la buena comida y lo importante que es para nuestro bienestar y nuestros vínculos sociales. Mi madre cocinó innumerables y sabrosas comidas, y mi padre nos llevó a mí y a mis hermanos, y más tarde también a mi mujer y a mis hijos, a comer a menudo a muy buenos restaurantes. Agradezco a mi suegra que me haya acogido en su mundo gastronómico, que es bastante diferente al de mi madre, ya que ella es de Jeolla-do, en el sudoeste de Corea, que destaca por su comida variada y compleja, y también a mi madre, originaria de lo que hoy es Corea del Norte, donde la comida es más sencilla y abundante. Mi suegro, cuyo fallecimiento en los primeros días de la redacción de este libro fue el acontecimiento más triste de mi vida, era un gran conocedor de la comida y compartió generosamente muchas y excelentes experiencias gastronómicas conmigo, mi mujer y mis hijos.

Mi mujer Hi-Jeong, mi hija Yuna y mi hijo Jin-Gyu me han acompañado en la creación de este libro durante los últimos quince años de forma intermitente. Compraron, comieron, cocinaron y comentaron conmigo muchos de los alimentos y platos que aparecen aquí. Durante el proceso fueron una inspiración, a veces sin saberlo, para desarrollar y pulir las historias de comida que se relatan en él. A lo largo de los años fueron el primer puerto de escala, y a menudo el origen, de muchas de mis ideas en todo tipo de temas: economía, historia, medio ambiente y ciencia. Leyeron todos los capítulos y me hicieron comentarios muy útiles. Sobre todo Hi-Jeong, que leyó y discutió conmigo varias versiones de todos los capítulos a medida que los iba escribiendo, al tiempo que me ayudaba a superar los momentos difíciles del proceso de redacción. Le estoy especialmente agradecido por haberme animado a escribir un capítulo sobre los cuidados («Chile»), un tema cuya importancia siempre he reconocido, pero sobre el que

no me sentía capacitado para tratar. Aprendí mucho de los estudios sobre el tema y durante la redacción de ese capítulo. A ella, a Yuna y a Jin-Gyu les dedico este libro.

HA-JOON CHANG  
*Marzo de 2022*



Ha-Joon Chang (Seúl, Corea del Sur, 1963) es especialista en economía del desarrollo, profesor de la Universidad de Cambridge y ha publicado libros traducidos a múltiples idiomas que se han convertido en referencia tanto para heterodoxos como para quienes lo critican desde la ortodoxia. Entre otros, es autor de *Retirar la escalera*, uno de sus más destacadas publicaciones.

Además, el economista fue consultor del Banco Mundial y del Banco Europeo de Inversiones, como también de la organización Oxfam y de distintas agencias de Naciones Unidas.

# Notas

Introducción. Ajo

[1] Los datos proceden del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales de la República de Corea (Corea del Sur). <<

[2] [lib.mafra.go.kr/skyblueimage/27470](http://lib.mafra.go.kr/skyblueimage/27470), p. 347. <<

[3] ISMEA (Istituto de Servicios para el Mercado Agroalimentario), «Il Mercato dell'aglio», p. 9, [ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3977](http://ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3977). <<

[4] FranceAgriMer, Instituto Nacional de Productos Agrícolas y Productos del Mar, [rnm.franceagrimer.fr/bilan\\_campagne?ail](http://rnm.franceagrimer.fr/bilan_campagne?ail). <<

## 1. Bellota

[1] Otros cerdos españoles no tienen tanta suerte. La mayoría de los cerdos de España se crían hoy en día en granjas industriales atestadas, alimentados con soja procesada. Véase [lavanguardia.com/internacional/20201224/6143002/navidad-soja-pavo-embutido-procedencia-amazonia](http://lavanguardia.com/internacional/20201224/6143002/navidad-soja-pavo-embutido-procedencia-amazonia). Agradezco a Andy Robinson que me haya llamado la atención sobre esto. <<

[2] D. Gade, «Hogs (Pigs)», en K. Kiple y K. Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000, pp. 539-540. <<

[3] C. Roden, *The Book of Jewish Food. An Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present Day*, Londres, Penguin Books, 1996, pp. 190-191. <<

[4] La cita es del *Japan Time*, 18 de agosto de 1915. <<

[5] B. Webb, *The Diary of Beatrice Webb. The Power to Alter Things*, vol. 3, N. MacKenzie y J. MacKenzie (eds.), Londres, Virago-London School of Economics and Political Science, 1984, p. 160. <<

[6] S. Webb y B. Webb, *The Letters of Sidney and Beatrice Webb*, N. MacKenzie y J. MacKenzie (eds.), Cambridge, Cambridge University Press, 1978, p. 375. <<

[7] Los datos de la tasa de alfabetización de Corea proceden de N. McGinn *et al.*, *Education and Development in Korea*, Cambridge (Mass.), Harvard University Press, 1980, tabla 17. Las cifras correspondientes a Tailandia, Filipinas y Malasia han sido tomadas de los Anuarios Estadísticos de la Unesco. <<

[8] [data.oecd.org/hha/household-savings](https://data.oecd.org/hha/household-savings). <<

## 2. Okra

[1] Sobre el debate acerca del origen de la okra, véase C. Smith, *The Whole Okra. A Seed to Stem Celebration*, Vermont, Chelsea Green Publishing, 2019, cap. 1. <<

[2] J. Carney y R. Rosomoff, *In the Shadow of Slavery. Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World*, Berkeley, University of California Press, 2009.  
<<

[3] R. Lipsey, «U.S. Foreign Trade and the Balance of Payments, 1800-1913», Working Paper n.º 4710, NBER (National Bureau of Economic Research), Cambridge (Mass.), 1994, p. 22, tabla 10. <<

[4] M. Desmond, «In Order to Understand the Brutality of American Capitalism, You Have to Start on the Plantation», *The New York Times*, 14 de agosto de 2019, [nytimes.com/interactive/2019/08/14/magazine/slavery-capitalism](https://www.nytimes.com/interactive/2019/08/14/magazine/slavery-capitalism). Pedro Mendes Loureiro, mi amigo economista brasileño, me ha contado que lo mismo ocurrió en Brasil, la otra principal economía esclavista de la época. <<

[5] K. G. Muhammad, «The Sugar That Saturates the American Diet Has a Barbaric History as the *White Gold* That Fueled Slavery», *The New York Times*, 14 de agosto de 2019, [nytimes.com/interactive/2019/08/14/magazine/sugar-slave-trade-slavery](https://www.nytimes.com/interactive/2019/08/14/magazine/sugar-slave-trade-slavery). <<

### 3. Coco

[1] El palmito «se ha denominado “ensalada de millonarios” porque se supone que solo las personas muy acaudaladas pueden permitirse talar una palmera entera y cortar los tallos de las hojas para obtener el gran cogollo, que es la parte que se come», según H. Harries, «Coconut», en Kiple y Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, p. 389. <<

[2] Sobre el uso del aceite de coco en los puestos de *fish and Chips*, *ibid.*, p. 390. Sobre el origen judío del *fish and chips*, véase D. Jurafsky, *The Language of Food*, Nueva York, W. W. Norton & Company, 2014, cap. 3, «From Sikbaj to Fish and Chips». <<

[3] A veces se amplía a una economía de dos productos, con cacao y pescado; al menos con la parte del pescado han acertado. Véanse los modelos de «Economía Robinson Crusoe» en [en.wikipedia.org/wiki/Robinson\\_Crusoe\\_economy](http://en.wikipedia.org/wiki/Robinson_Crusoe_economy). <<

[4] Las cifras del país pueden encontrarse en la web de datos del Banco Mundial en [data.worldbank.org/indicator/SL.TLF.ACTI.ZS](https://data.worldbank.org/indicator/SL.TLF.ACTI.ZS). <<

[5] Era del 42 % en Burkina Faso, del 41 % en Benín y del 39 % en Camerún, Chad y Sierra Leona. Véase [data.unicef.org/topic/child-protection/child-labour/](https://data.unicef.org/topic/child-protection/child-labour/). <<

[6] En 2017, las horas de trabajo anuales fueron 2455 en Camboya, 2232 en Bangladés, 2209 en Sudáfrica y 2024 en Indonesia. Durante el mismo año, fueron 1354 en Alemania, 1400 en Dinamarca, 1514 en Francia, 1738 en Japón y 1757 en Estados Unidos. Véase [ourworldindata.org/working-hours](https://ourworldindata.org/working-hours).  
<<

[7] Véase H.-J. Chang, *23 cosas que no te cuentan sobre el capitalismo*, Barcelona, Debate, 2012, cap. 3, «En los países ricos, la mayoría de la gente cobra demasiado». <<

## 4. Anchoa

[1] S. Collier y W. Sater, *A History of Chile, 1808-2002*, 2.<sup>a</sup> ed., Cambridge, Cambridge University Press, 2004. <<

5. Langostino —¿o gamba?—

[1] A. Doyle, «Mangroves Under Threat from Shrimp Farms: U.N.», Reuters.com, 14 de noviembre de 2012, [reuters.com/article/idUSBRE8AD1EL](https://www.reuters.com/article/idUSBRE8AD1EL) <<

[2] S. Hussain y R. Badola, «Valuing Mangrove Benefits», *Wetlands Ecology and Management*, vol. 18 (2010), pp. 321-331. <<

[3] Z. Wood, «Insects Tipped to Rival Sushi as Fashionable Food of the Future», *The Guardian*, 25 de junio de 2019, [theguardian.com/business/2019/jun/25/insects-tipped-rival-sushi-fashionable-food-of-future](https://theguardian.com/business/2019/jun/25/insects-tipped-rival-sushi-fashionable-food-of-future). Para la carne de cerdo, las cifras correspondientes son de 1,1 kilos y 5 kilos. Los datos sobre emisiones de gases de efecto invernadero para el pollo no está disponible, pero 1 kilo de pollo vivo requiere 2,5 kilos de alimento. <<

[4] Los insectos requieren 23 litros de agua y 18 metros cuadrados de tierra por cada gramo de proteína producido, en contraste con los 112 litros y 254 metros cuadrados de la carne de vacuno. En el caso de la carne de cerdo, las cifras correspondientes son 57 litros y 63 metros cuadrados, mientras que las del pollo son 34 litros y 51 metros cuadrados. Véase «Insects Tipped to Rival Sushi as Fashionable Food of the Future», *The Guardian*. <<

[5] «Insects Tipped to Rival Sushi as Fashionable Food of the Future», *The Guardian*. <<

[6] Aun así, Jefferson acabó por aceptar la opinión de Hamilton, aunque para entonces este ya estaba muerto (fue asesinado en 1804 en un duelo con Aaron Burr, entonces vicepresidente de Jefferson). En una carta a Benjamin Austin en 1816, Jefferson escribió: «Me dice usted que me citan los que desean que sigamos dependiendo [sic] de Inglaterra para las manufacturas. Hubo un tiempo en que podría haber sido citado con más motivo, pero en los 30 años que han transcurrido desde entonces, ¡cómo han cambiado las cosas! [...] [La experiencia me ha enseñado que las manufacturas son ahora tan necesarias para nuestra independencia [sic] como para nuestra comodidad: y si aquellos que me citan como alguien que defiende otra opinión imitaran mi costumbre de no comprar nada extranjero cuando se puede obtener un equivalente nacional sin tener en cuenta la diferencia de precio, no será culpa nuestra si no tardamos en tener un suministro interno igual a nuestra demanda, y arrancamos esa arma de sufrimiento de la mano que la ha blandido». Véase [founders.archives.gov/documents/Jefferson/03-09-02-0213](https://founders.archives.gov/documents/Jefferson/03-09-02-0213). <<

## 6. Fideos

[1] [instantnoodles.org/en/noodles/report](https://instantnoodles.org/en/noodles/report). <<

[2] Según *Hankook Kyungje Shinmoon* (*Korean Economic Daily*), [hankyung.com/news/article/2013041875301](http://hankyung.com/news/article/2013041875301) (en coreano). Dado que el país tiene cincuenta y un millones de habitantes, esto supone once raciones de *chajang-myeon* por persona y año. Si se añade el consumo de fideos instantáneos, se obtienen unas noventa raciones de fideos alcalinos por persona y año. <<

[3] Según el propio Giugiaro en una entrevista de 1991. Véase [jalopnik.com/this-pasta-was-designed-by-the-man-who-designed-the-del-5594815](http://jalopnik.com/this-pasta-was-designed-by-the-man-who-designed-the-del-5594815). <<

[4] [bravearchitecture.com/praxis/giorgetto-giugiaros-inventive-marille-pasta/](http://bravearchitecture.com/praxis/giorgetto-giugiaros-inventive-marille-pasta/).  
<<

[5] [jalopnik.com/this-pasta-was-designed-by-the-manwho-designed-the-del-5594815](http://jalopnik.com/this-pasta-was-designed-by-the-manwho-designed-the-del-5594815). <<

[6] [autotribune.co.kr/news/articleView.html?idxno=2505](http://autotribune.co.kr/news/articleView.html?idxno=2505) (en coreano) y [oldcar-korea.tistory.com/61](http://oldcar-korea.tistory.com/61) (en coreano). <<

[7] GM produjo 4,78 millones de coches ese año en sus cinco marcas más importantes: en orden descendente por número de coches producidos, Chevrolet (que produce unos 2,1 millones de coches al año), Pontiac, Buick, Oldsmobile y Cadillac. Ford produjo 1,86 millones de coches en 1976. Véase [en.wikipedia.org/wiki/U.S.\\_Automobile\\_Production\\_Figures](http://en.wikipedia.org/wiki/U.S._Automobile_Production_Figures). <<

[8] [en.wikipedia.org/wiki/List\\_of\\_manufacturers\\_by\\_motor\\_vehicle\\_production](https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_manufacturers_by_motor_vehicle_production). Los datos originales proceden de la Organización Internacional de Fabricantes de Automóviles (OICA). <<

[9] En 1976, la renta per cápita de Corea del Sur era de 834 dólares estadounidenses actuales. En el mismo año, la de Ecuador era de 1264 dólares. La renta per cápita de México era de 1453 dólares. Los datos proceden del Banco Mundial, [data.worldbank.org/indicator/NY.GDP.PCAP.CD](https://data.worldbank.org/indicator/NY.GDP.PCAP.CD). <<

[10] Para más información sobre el proteccionismo estadounidense antes de la Segunda Guerra Mundial, véase H.-J. Chang, *Retirar la escalera*, Barcelona, Los Libros de la Catarata, 2004, cap. 2; y H.-J. Chang, *¿Qué fue del buen samaritano?*, Intermón Oxfam, 2008, cap. 2. <<

[11] Para más detalles sobre el papel del Gobierno estadounidense en el desarrollo de las tecnologías fundacionales de la era de la información, véase F. Block, «Swimming Against the Current: The Rise of a Hidden Developmental State in the United States», *Politics and Society*, vol. 36, n.º 2 (2008); M. Mazzucato, *El Estado emprendedor*, Madrid, Taurus, 2022; L. Weiss, *America Inc: Innovation and Enterprise in the National Security State*, Nueva York, Cornell University Press, 2014. <<

## 7. Zanahoria

[1] Sobre el origen de las zanahorias naranjas, véase [carrotmuseum.co.uk/history](http://carrotmuseum.co.uk/history); [economist.com/the-economist-explains/2018/09/26/how-did-carrots-become-orange](http://economist.com/the-economist-explains/2018/09/26/how-did-carrots-become-orange); [washingtonpost.com/blogs/ezra-klein/post/carrots-are-orange-for-an-entirely-political-reason/2011/09/09/gIQA\\_fayiFK\\_blog](http://washingtonpost.com/blogs/ezra-klein/post/carrots-are-orange-for-an-entirely-political-reason/2011/09/09/gIQA_fayiFK_blog). <<

[2] A. Dubock, «Golden Rice:To Combat Vitamin A Deficiency for Public Health», [intechopen.com/books/vitamin-a/golden-rice-to-combat-vitamin-a-deficiency-for-public-health](http://intechopen.com/books/vitamin-a/golden-rice-to-combat-vitamin-a-deficiency-for-public-health). <<

[3] Chang, *¿Qué fue del buen samaritano?*, cap. 6; J. Stiglitz, *Cómo hacer que funcione la globalización*, Barcelona, Debolsillo, 2016, cap. 4. <<

[4] Al final, Harrison solo cobró 18 750 libras esterlinas (equivalentes a unos tres millones de libras actuales). Véase D. Bradbury, «Valuing John Harrison's Work. How Much Is That £20,000 Longitude Reward Worth Today?», Office for National Statistics, [blog.ons.gov.uk/2020/01/17/valuing-john-harrisons-work-how-much-is-that-20000-longitude-reward-worth-today](https://blog.ons.gov.uk/2020/01/17/valuing-john-harrisons-work-how-much-is-that-20000-longitude-reward-worth-today). Agradezco a Federico Benninghoff que me haya recordado el papel del sistema de premios en la invención del cronómetro marino. <<

## 8. Ternera

[1] En 2021 Uruguay tenía el mayor número de cabezas de ganado por persona, con 3,45, muy por delante de Nueva Zelanda, que ocupa el segundo lugar (2,10), y de Argentina y Brasil (ambos con 1,20). Los datos proceden del Departamento de Agricultura de Estados Unidos. Véase [beef2live.com/story-world-cattle-inventory-vs-human-population-country-0-111575](https://beef2live.com/story-world-cattle-inventory-vs-human-population-country-0-111575). <<

[2] S. Meghji, «How a Uruguayan Town Revolutionised the Way We Eat», *BBC Travel*, 7 de enero de 2019, [bbc.com/travel/article/20190106-how-a-uruguayan-town-revolutionised-the-way-we-eat](https://www.bbc.com/travel/article/20190106-how-a-uruguayan-town-revolutionised-the-way-we-eat). <<

[3] Véase L. Lewowicz, «Justus von Liebig in Uruguay? His Last Ten Years of Research», ponencia presentada en la reunión anual de 2015 de la Sociedad Interamericana de Filosofía de la Química, [researchgate.net/publication/279263915\\_Justus\\_von\\_Liebig\\_in\\_Uruguay\\_His\\_last\\_ten\\_years\\_of\\_research](https://www.researchgate.net/publication/279263915_Justus_von_Liebig_in_Uruguay_His_last_ten_years_of_research). <<

[4] P. Russell, «History Cook: Lemco», *Financial Time*, 13 de agosto de 2012, [ft.com/content/6a6660e6-e88a-11e1-8ffc-00144feab49a](http://ft.com/content/6a6660e6-e88a-11e1-8ffc-00144feab49a). <<

[5] Meghji, «How a Uruguayan Town Revolutionised the Way We Eat». <<

[6] En su punto álgido, en noviembre de 1942, el 9 % de todos los envíos de alimentos destinados a Gran Bretaña fueron víctimas de ataques navales alemanes. L. Collingham, *The Taste of War. World War Two and the Battle for Food*, Londres, Penguin Books, 2011, pp.111-113. Según el artículo «Uruguayan Town Puts Historic Support to Soviet Troops During Battle of Stalingrad on Display» de la web de noticias uruguay MercoPress, el 15 % del suministro de carne enlatada de los aliados a la Unión Soviética también consistió en carne en conserva uruguaya. Véase [en.mercopress.com/2021/08/09/uruguayan-town-puts-historic-support-to-soviet-troops-during-battle-of-stalingrad-on-display](https://en.mercopress.com/2021/08/09/uruguayan-town-puts-historic-support-to-soviet-troops-during-battle-of-stalingrad-on-display). <<

[7] P. Pickering y A. Tyrell, *The People's Bread. A History of the Anti-Corn Law League*, Londres y Nueva York, Leicester University Press, 2000, p. 6.  
<<

[8] El proceso que lleva a la derogación es, como todo proceso que conduce a un cambio importante, una historia compleja que implica interacciones de intereses económicos, ideas e instituciones a las que este breve ensayo no puede hacer justicia. Para un análisis detallado de la derogación de las Leyes del Maíz de 1846, véanse Pickering y Tyrell, *The People's Bread*; y S. Schonhardt-Bailey, *From the Corn Laws to Free Trade. Interests, Ideas, and Institutions in Historical Perspective*, Cambridge (Mass.) The MIT Press, 2006. La derogación dividió al partido Tory (conservador), el partido tradicional de los intereses agrarios, sobre todo de los terratenientes agrícolas. Tras la derogación, los diputados que votaron a favor, incluido Robert Peel, el primer ministro, abandonaron el partido y formaron un grupo político aparte, conocido como los peelistas. A causa de esa división, el partido Tory estuvo fuera del Gobierno la mayor parte de las dos décadas siguientes. <<

[9] M. Friedman y R. Friedman, *Free to Choose*, Nueva York, Harcourt Brace y Jovanovich, 1980, p. 35. <<

[10] Ejemplos clásicos de esa opinión pueden encontrarse en J. Bhagwati, *Protectionism*, Cambridge (Mass.), The MIT Press, 1985; J. Sachs y A. Warner, «Economic Reform and the Process of Global Integration», *Brookings Paper on Economic Activity*, n.º 1 (1995). <<

[11] K. Fielden, «The Rise and Fall of Free Trade», en C. Bartlett (ed.), *Britain Pre-eminent: Studies in British World Influence in the Nineteenth Century*, Londres, Macmillan, 1969. <<

[12] P. Bairoch, *Economics and World History. Myths and Paradoxes*, Brighton, Wheatsheaf, 1993, pp. 41-42. <<

[13] Se pueden encontrar más detalles en Chang, *¿Qué fue del buen samaritano?*, cap. 2; en *Retirar la escalera*; Bairoch, *Economics and World History*. <<

[14] [infoplease.com/countries/territories-colonies-and-dependencies](https://infoplease.com/countries/territories-colonies-and-dependencies). <<

[15] Para un escalofriante informe sobre cómo la industria de la carne de vacuno está destruyendo la selva amazónica en detrimento del planeta, véase A. Robinson, *Gold, Oil and Avocados. A Recent History of Latin America in Sixteen Commodities*, Nueva York, Melville House Books, 2021, cap. 14, «Beef (Pará) — The Capital of Ox». <<

## 9. Plátano

[1] UNCTAD (Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo), «Banana: An INFOCOMM Commodity Profile», 2016, [unctad.org/system/files/official-document/INFOCOMM\\_cp01\\_Banana\\_en](http://unctad.org/system/files/official-document/INFOCOMM_cp01_Banana_en), p. 5. <<

[2] En 2014, se exportaron diecisiete millones de toneladas de plátanos de mesa. Solo se exportaron 0,9 millones de toneladas de plátanos. Véase UNCTAD, «Banana», p. 5. <<

[3] FAO, «Banana Facts and Figures», [fao.org/economic/est/est-commodities/oilcrops/bananas/bananafacts#.Ye4JAFjP10s](http://fao.org/economic/est/est-commodities/oilcrops/bananas/bananafacts#.Ye4JAFjP10s)). <<

[4] FAO, «Banana Facts and Figures». <<

[5] J. Carney y R. Rosomoff, *In the Shadow of Slavery. Africa's Botanical Botanical Legacy in the Atlantic World*, Berkeley, University of California Press, 2009, p. 34. <<

[6] Carney y Rosomoff, *In the Shadow of Slavery. Africa's Botanical Botanical Legacy in the Atlantic World*, p. 34. <<

[7] Carney y Rosomoff, *In the Shadow of Slavery. Africa's Botanical Botanical Legacy in the Atlantic World*, p. 34. <<

[8] Carney y Rosomoff, *In the Shadow of Slavery. Africa's Botanical Botanical Legacy in the Atlantic World*, p. 40. <<

[9] Carney y Rosomoff, *In the Shadow of Slavery. Africa's Botanical Botanical Legacy in the Atlantic World*, p. 40. <<

[10] Carney y Rosomoff, *In the Shadow of Slavery. Africa's Botanical Botanical Legacy in the Atlantic World*, p. 35. <<

[11] Robinson, *Gold, Oil and Avocados*, p. 119. <<

[12] G. Livingstone, *America's Backyard. The United States and Latin America from the Monroe Doctrine to the War on Terror*, Londres, Zed Press, 2009, p. 17. <<

[13] D. Koppel, *Banana. The Fate of the Fruit That Changed the World*, Nueva York, Hudson Street Press, 2007, p. 70. <<

[14] Entre 1898 y 1934, el ejército estadounidense invadió diez países del Caribe y América Latina no menos de veintiocho veces, la mayoría de ellas en nombre de las compañías bananeras. Véase Koppel, *Banana*, p. 63. Para más detalles sobre las invasiones y ocupaciones militares estadounidenses de estos países, véase el sitio web de la United Fruit Historical Society, [unitedfruitcompany.com/timeline](http://unitedfruitcompany.com/timeline). <<

[15] Koppel, *Banana*, p. 87. <<

[16] E. Posada-Carbo, «Fiction as History: The Bananeras and Gabriel García Márquez's One Hundred Years of Solitude», *Journal of Latin American Studies*, vol. 30, n.º 2 (1998). <<

[17] Sobre el exilio de O. Henry en Honduras y los antecedentes de la acuñación del término «república bananera», véase M. McLean, «O. Henry in Honduras», *American Literary Realism, 1870-1910*, vol. 1, n.º 3 (verano de 1968). Véase también Koppel, *Banana*, p. 92. <<

[18] R. Monge-González, «Moving Up the Global Value Chain: The Case of Intel Costa Rica», informe técnico de la OIT para las Américas, 2017-2018, Organización Internacional del Trabajo, 2017, [ilo.org/publications/moving-global-value-chain-case-intel-costa-rica-ilo-americas-20178](https://ilo.org/publications/moving-global-value-chain-case-intel-costa-rica-ilo-americas-20178). <<

[19] K. S. Na, «The Motor Force of Our Economy. 50 Year History of Semiconductor» (en coreano), [economytalk.kr/news/articleView.xhtml?idxno=130502](http://economytalk.kr/news/articleView.xhtml?idxno=130502) (en coreano). <<

[20] [data.worldbank.org/indicator/TX.VAL.TECH.MF.ZS](https://data.worldbank.org/indicator/TX.VAL.TECH.MF.ZS). <<

[21] Para más detalles, véase H.-J. Chang, «Regulation of Foreign Investment in Historical Perspective», *European Journal of Development Research*, vol. 16, n.º 3 (2004). <<

[22] Para más detalles sobre Irlanda, véase *ibid.* Sobre Singapur, véase M. Kuan, «Manufacturing Productive Capabilities: Industrial Policy and Structural Transformation in Singapore», tesis doctoral, Universidad de Cambridge, 2015. <<

## 10. Coca-Cola

[1] T. Standage, *A History of the World in Six Glasses*, Nueva York, Bloomsbury, 2006, p. 272. <<

[2] M. Pendergrast, *For God, Country, and Coca-Cola. The Definitive History of the Great American Soft Drink and the Company That Makes It*, 3.<sup>a</sup> ed., Nueva York, Basic Books, 2013, p. 425. <<

[3] El relato del origen de la Coca-Cola, contenido en los tres párrafos siguientes, se basa principalmente en *ibid.* <<

[4] Standage, *A History of the World in Six Glasses*, p. 250. <<

[5] «History of Coca-Cola», InterExchange,  
[interexchange.org/blog/international-participants/history-coca-cola](http://interexchange.org/blog/international-participants/history-coca-cola). <<

[6] Pendergrast, *For God, Country, and Coca-Cola*, p. 30. <<

[7] E. Abaka, «Kola Nut», en Kiple y Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, p. 684. <<

[8] Abaka, «Kola Nut», *The Cambridge World History of Food*, pp. 688-690.  
La cita es de la p. 690. <<

[9] D. Starin, «Kola Nut: So Much More Than Just a Nut», *Journal of the Royal Society of Medicine*, vol. 106, n.º 12 (2013). <<

[10] Carney y Rosomoff, *In the Shadow of Slavery. Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World*, pp. 70-71. Véase también Abaka, «Kola Nut», p. 688.  
<<

[11] V. Greenwood, «The Little-known Nut That Gave Coca-Cola Its Name», [bbc.com/future/article/20160922-the-nut-that-helped-to-build-a-global-empire](https://www.bbc.com/future/article/20160922-the-nut-that-helped-to-build-a-global-empire). <<

[12] Standage, *A History of the World in Six Glasses*, p. 250. <<

[13] B. Delaney, «It's Not Cocaine: What You Need to Know About the Pope's Coca Drink», *The Guardian*, 9 de julio de 2015. <<

[14] Véase H.-J. Chang, J. Hauge y M. Irfan, *Transformative Industrial Policy for Africa*, Addis Abeba, United Nations Economic Commission for Africa, 2016. <<

11. Centeno

[1] Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en 2019, Alemania produjo 3,23 millones de toneladas de centeno, seguida de Polonia (2,42 millones de toneladas), Rusia (1,43 millones de toneladas), Dinamarca (0,88 millones de toneladas) y Bielorrusia (0,75 millones de toneladas). Véase [fao.org/faostat/en/#data/QCL](https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL). <<

[2] En los países ricos, alrededor de un tercio de los impuestos se recauda de este modo, mientras que la proporción es de más de la mitad de los ingresos fiscales del Gobierno en los países en vías de desarrollo. Véase [oecd.org/tax/tax-policy/global-revenue-statistics-database](https://oecd.org/tax/tax-policy/global-revenue-statistics-database). <<

[3]

[ons.gov.uk/peoplepopulationandcommunity/personalandhouseholdfinances/incomeandbenefits/softaxesandbenefitsonhouseholdincome/financialyearending2018](https://ons.gov.uk/peoplepopulationandcommunity/personalandhouseholdfinances/incomeandbenefits/softaxesandbenefitsonhouseholdincome/financialyearending2018). <<

[4] En 2019, Estados Unidos gastó el 17 % de su PIB en asistencia sanitaria, frente a la media de la OCDE del 8,8 %. Las cifras de los países seleccionados son el 12 % de Suiza, el 11,7 % de Alemania, el 10,3 % de Reino Unido, el 9,1 % de Finlandia, el 8,7 % de Italia y el 6,8 % de Irlanda. Véase [data.oecd.org/healthres/health-spending](https://data.oecd.org/healthres/health-spending). <<

[5] Para más información sobre el papel dinamizador del Estado del bienestar, véase Chang, *23 cosas*, cap. 21: «Los gobiernos grandes hacen que la gente se abra más a los cambios». <<

## 13. Chile

[1] S. Walton, *The Devil's Dinner. A Gastronomic and Cultural History of Chilli Peppers*, Nueva York, St Martin's Press, 2018, p. 21. <<

[2] Hay formas más objetivas y científicas de medir el picante de un chile, como la cromatografía líquida de alto rendimiento (HPLC), pero este método no se inventó exclusivamente para el chile. Se trata, por ejemplo, de la técnica empleada en los controles de dopaje en el deporte. Véase *ibid.*, pp. 18-20. <<

[3] Basta con hojear cualquier libro de cocina de Sichuan o sobre la comida de Sichuan, en particular las deliciosas memorias gastronómicas de la chef inglesa Fuchsia Dunlop, *Sharks Fins and Sichuan Pepper. A Sweet-sour Memoir of Eating in China*, Londres, Ebury Press, 2011. <<

[4] Para una rápida introducción a los límites del PIB como medida del bienestar humano, véase H-J. Chang, *Economía para el 99 % de la población*, Barcelona, Debate, 2015. Para un debate más extenso, véase D. Pilling, *The Growth Delusion*, Londres, Bloomsbury, 2018. <<

[5] Esto implica anticipar las necesidades, identificar las opciones para satisfacerlas, tomar decisiones y supervisar el progreso. Daminger muestra en su estudio que ese trabajo cognitivo, especialmente la anticipación y el seguimiento, lo realizan en su mayoría las mujeres. Véase A. Daminger, «The Cognitive Dimension of Household Labor», *American Sociological Review*, vol. 84, n.º 4 (2019). <<

[6] Véase Pilling, *The Growth Delusion*, cap. 3, para diferentes métodos de estimación del valor de los cuidados no remunerados a precios de mercado.  
<<

[7] Véase N. Folbre, *The Rise and Decline of Patriarchal Systems. An Intersectional Political Economy*, Londres, Verso, 2020. Para más ejemplos de medidas para abordar el sesgo de género en el sistema de pensiones, véase Women's Budget Group, «Pensions and Gender Inequality: A Pre-budget Briefing from the Women's Budget Group», marzo de 2020, [wbg.org.uk/wp-content/uploads/2020/02/final-pensions-2020.pdf](https://wbg.org.uk/wp-content/uploads/2020/02/final-pensions-2020.pdf). <<

[8] Véase Folbre, *Rise and Decline*, para una exposición completa de cómo la discriminación de género interactúa con otras prácticas de discriminación, como la racial, para «feminizar» ciertas profesiones. <<

[9] Para más información sobre estos cambios, véase *The Care Collective, The Care Manifesto. The Politics of Interdependence*, Londres, Verso, 2020. <<

## 14. Lima

[1] [guinnessworldrecords.com/world-records/largest-empire-by-population](https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/largest-empire-by-population).  
<<

[2] [guinnessworldrecords.com/world-records/largest-empire-\(absolute\)](https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/largest-empire-(absolute)). <<

[3] Según la Oficina de Estadísticas Nacionales de Reino Unido, en 1938 la población de Gran Bretaña se estimaba en 46 millones: [www.ons.gov.uk/peoplepopulationandcommunity/populationandmigration/populationestimates/adhocs/004357greatbritainpopulationestimates1937to2014](http://www.ons.gov.uk/peoplepopulationandcommunity/populationandmigration/populationestimates/adhocs/004357greatbritainpopulationestimates1937to2014). <<

[4] P. K. O'Brien, «State Formation and the Construction of Institutions for the First Industrial Nation» en H.-J. Chang (ed.), *Institutional Change and Economic Development*, Tokio, United Nations University Press; Londres, Anthem Press, 2007. <<

[5] O'Brien, «State Formation and the Construction of Institutions for the First Industrial Nation». <<

[6] O'Brien, «State Formation and the Construction of Institutions for the First Industrial Nation». <<

[7] P. Laszlo, *Citrus. A History*, Chicago, The University of Chicago Press, 2007, pp. 88-90. <<

[8] C. Price (2017), «The Age of Scurvy», *Distillations*, Science History Institute, [sciencehistory.org/stories/magazine/the-age-of-scurvy](https://sciencehistory.org/stories/magazine/the-age-of-scurvy). <<

[9] Price, «The Age of Scurvy», *Distillations*. <<

[10] Según el autor británico Phillip K. Allan, «las otras armadas tardaron en adoptar medidas similares. Algunas, como la francesa, se sintieron intimidadas por el coste y los retos logísticos que suponía el suministro de tan enormes cantidades de fruta. Otras, con importantes fuentes de limón, como España, tenían prohibido dar alcohol a sus marineros, lo que lo hacía imposible [la mezcla del zumo en el grog]. Y otros veían la práctica de la Marina Real como algo extraño». Véase P. K. Allan, «Finding the Cure for Scurvy», *Naval History Magazine*, vol.35, n.º 1 (febrero de 2021), [usni.org/magazines/naval-history-magazine/2021/february/finding-cure-scurvy](https://www.usni.org/magazines/naval-history-magazine/2021/february/finding-cure-scurvy). <<

[11] El hospital de la Marina Real de Portsmouth trató 1457 casos de escorbuto en 1780. En 1806, solo atendía dos casos. Véase Laszlo, *Citrus*, p. 86. <<

[12] J. Eaglin, «More Brazilian than Cachaça: Brazilian Sugar-based Ethanol Development in the Twentieth Century», *Latin American Research Review*, vol. 54, n.º 4 (2019). <<

[13] Eaglin, «More Brazilian than Cachaça: Brazilian Sugar-based Ethanol Development in the Twentieth Century». <<

[14] En sentido estricto, hasta las energías alternativas generan algunos gases de efecto invernadero, ya que la construcción y el funcionamiento de las instalaciones de generación de energía implican el uso de combustibles fósiles. Por ejemplo, el aerogenerador está hecho de acero, resina y cemento, y requiere lubricantes durante su funcionamiento; todos ellos utilizan actualmente combustibles fósiles en su fabricación. Sobre la turbina eólica, véase V. Smil, «Por qué necesitamos combustibles fósiles para obtener electricidad del viento», en *Los números no mienten. 71 historias para entender el mundo*, Barcelona, Debate, 2022. <<

[15] Para más detalles sobre cómo se utilizan los combustibles fósiles en la producción de estos materiales, véase V. Smil, *Cómo funciona el mundo. Una guía científica de nuestro pasado, presente y futuro*, Barcelona, Debate, 2023.  
<<

[16] X. Xu *et al.*, «Global Greenhouse Gas Emissions from Animal-Based Foods Are Twice Those of Plant-based Foods», *Nature Food*, septiembre de 2021. <<

[17] Xu *et al.*, «Global Greenhouse Gas Emissions from Animal-Based Foods Are Twice Those of Plant-based Foods». <<

[18] Para más detalles, véase A. Anzolin y A. Lebdioui, «Three Dimensions of Green Industrial Policy in the Context of Climate Change and Sustainable Development», *European Journal of Development Research*, vol. 33, n.º 2 (2021). <<

[19] Lo que coincide con la idea fundamental de la escuela de economía conductista, que dice que la restricción más importante para la toma de decisiones es nuestra capacidad mental limitada (lo que la escuela llama «racionalidad limitada») y no la falta de información. Sobre esta y otras escuelas de economía, véase el capítulo 4 de mi libro *Economía para el 99 % de la población*. <<

## 15. Especies

[1] Para navegar por los océanos Índico y Pacífico los europeos tuvieron que contratar a marineros árabes y del sur de Asia, que conocían esas aguas mucho mejor que ellos; véase J. Hobson, *The Eastern Origins of Western Civilization*, Cambridge, Cambridge University Press, 2004, pp.140-144. Esos marineros se llamaban *lascars* y entre ellos se encuentran los antepasados de los actuales restauradores «indios» *sylheti* de Gran Bretaña, que aparecen en «Especias». <<

[2] Para algunas propuestas políticas, véanse Chang, *23 cosas*, cap. 22: «Los mercados financieros no tienen que ser más eficaces, sino menos»; *Economía para el 99 % de la población*, cap. 8. <<

## 16. Fresa

[1] Sobre la controversia acerca de la gelatina, véase «No Such Thing as a Mere Trifle» en WordofMouth Blog, [theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/poll/2009/dec/21/perfect-trifle-jelly](http://theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/poll/2009/dec/21/perfect-trifle-jelly). <<

[2] B. Neuburger, «California's Migrant Farmworkers: A Caste System Enforced by State Power», *Monthly Review*, vol. 71, n.º 1 (2019). Los trabajadores agrícolas mexicanos son importantes no solo en California. Según Neuburger, en Estados Unidos alrededor del 80 % son inmigrantes, la mayoría mexicanos. <<

[3] E. Schlosser, «In the Strawberry Fields», *The Atlantic*, noviembre de 1995, [theatlantic.com/magazine/archive/1995/11/ in-the-strawberry-fields/305754/](https://theatlantic.com/magazine/archive/1995/11/in-the-strawberry-fields/305754/).

<<

[4] Schlosser, «In the Strawberry Fields», *The Atlantic*. <<

[5] Dado que la mayoría de los trabajadores agrícolas están empleados por temporadas y no todo el año, los ingresos anuales pueden ser a menudo muy inferiores a los que sugieren sus salarios por hora. *The Economic Policy Institute*, un laboratorio de ideas progresista con sede en Washington D. C., estima que en 2015 el trabajador agrícola medio obtuvo unos ingresos anuales de 17 500 dólares, menos del 60 % del equivalente a tiempo completo calculado a partir de los salarios por hora (entre 12 y 14 dólares, que es más alto que el salario mínimo en California, que era de 10 a 10,50 dólares en 2017). Véase P. Martin y D. Costa, «Farm-worker Wages in California: Large Gaps between Full-time Equivalent and Actual Earnings», 2017, [epi.org/blog/farmworker-wages-in-california-large-gap-between-full-time-equivalent-and-actual-earnings](http://epi.org/blog/farmworker-wages-in-california-large-gap-between-full-time-equivalent-and-actual-earnings). <<

[6] K. Hodge, «Coronavirus Accelerates the Rise of the Robot Harvester», *Financial Time*, 1 de julio de 2020, [ft.com/content/eaaf12e8-907a-11ea-bc44-dbf6756c871a](https://ft.com/content/eaaf12e8-907a-11ea-bc44-dbf6756c871a). <<

[7] J. Bessen, *Learning by Doing. The Real Connection between Innovation, Wages, and Wealth*, New Haven, Yale University Press, 2015, pp. 96-97. Si tenemos en cuenta que la población estadounidense se multiplicó por seis durante este periodo (de 12,8 millones a 76,2 millones), algo que Bessen no considera, esto representa un aumento del 66,7 % sobre una base per cápita.  
<<

[8] Se pueden encontrar más detalles sobre el funcionamiento del ALMP en Suecia y Finlandia en D. Stuckler y S. Basu, *The Body Economic. Why Austerity Kills*, Nueva York, Basic Books, 2013, cap. 7. <<

## 17. Chocolate

[1] E. Purser, «The Great Transatlantic Chocolate Divide», *BBC New Magazine*, 15 de diciembre de 2009, [news.bbc.co.uk/2/hi/uk\\_news/magazine/8414488](http://news.bbc.co.uk/2/hi/uk_news/magazine/8414488). <<

[2] Según los últimos datos disponibles de ONUDI (Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial), en 2015 Suiza produjo un VAM (valor añadido manufacturero) per cápita de 14 404 dólares (en precios de 2010) por persona, con diferencia el más alto del mundo. El segundo más alto, por cierto margen, fue Singapur, con 9537 dólares. Los datos correspondientes fueron de 9430 dólares para Alemania (que ocupa el tercer lugar), 5174 dólares para Estados Unidos y 2048 dólares para China. Véase [unido.org/sites/default/files/files/2017-11/IDR2018\\_FULL%20REPORT.pdf](http://unido.org/sites/default/files/files/2017-11/IDR2018_FULL%20REPORT.pdf).

<<

[3] Véase Chang, *Economía para el 99 % de la población*. <<

(1) Planta silvestre herbácea y levemente amarga de Asia oriental conocida como «artemisa coreana» (*Artemisa princeps*). <<

(2) *Korean fried chicken*, algo muy superior al otro KFC, en mi opinión. <<

(3) Excepto en los templos budistas. A los monjes budistas no se les permite consumir o cocinar con ajo o cebolla, obviamente tampoco con ningún producto animal. <<

(4) Según la opinión de James Fenton, poeta y periodista británico, cuando informaba para *The Independent* en vísperas de los Juegos Olímpicos de Seúl de 1988. <<

(5) A veces también consumimos el líquido. Se suele utilizar para aromatizar el arroz frito (*bokkum-bap*, donde *bokkum* significa «frito» y *bap* no se refiere al pan, sino al arroz), sobre todo si se trata de *kimchi bokkum-bap*. También se utiliza en una sopa de fideos un poco sosa para aumentar su sabor o se mezcla con arroz si no hay otra opción. <<

(6) No «tanto». El índice de precipitaciones de Corea es más o menos el mismo que el de Reino Unido, con unos 1200-1300 mm al año. Pero la lluvia en Corea se concentra en verano y, por tanto, no es ni remotamente tan frecuente como la del país británico. <<

(7) O el *gochu* (chile), lo que demuestra la pasión coreana por la comida picante. <<

(8) Al comprobarlo hoy, a 14 de enero de 2022, en la página web de Tesco aparecen 43 variedades de aceite de oliva, 60 en Sainsbury's y 70 en Waitrose. <<

(9) Tenían (y siguen teniendo) distintas visiones en el sentido de que ostentaban valores morales y posiciones políticas diversas, a la vez que entendían el funcionamiento de la economía de manera diferente. No es este el lugar para analizar las diferencias entre ellas. Si se desea saber algo más, considero los méritos relativos de cada una de ellas en mi último libro, *Economía para el 99% de la población* (2015). Lo que hay que tener en cuenta por encima de todo es que la economía no es una ciencia; no hay respuestas comprobables y exactas. No existe una única solución o modelo económico que funcione en todas las situaciones: la elección de la respuesta económica correcta depende de las circunstancias de la economía y de las condiciones a las que se enfrenta. También depende de lo que moral o éticamente se decida que es más importante para los ciudadanos del país, como hemos visto en las marcadas diferencias internacionales en la gestión de la pandemia de la COVID-19 y sus consecuencias socioeconómicas. La economía es un estudio de la actividad humana, con la emoción, las posturas éticas y la imaginación que implica lo humano. <<

(10) La historia tendría muchos ingredientes. Los factores académicos —al igual que los méritos y defectos de las diferentes escuelas y el creciente protagonismo de las matemáticas como herramienta de investigación (que hizo avanzar los descubrimientos de unos tipos concretos mientras suprimía otros)— obviamente han sido determinantes. Aun así, esa preeminencia también se ha visto condicionada por la política de poder, tanto dentro de la profesión económica como en el mundo exterior. En lo que respecta a la política de poder profesional, la promoción de la economía neoclásica mediante el llamado Premio Nobel de Economía (no es tanto un verdadero Premio Nobel como un «premio en memoria de Alfred Nobel», otorgado por el Riksbank, el banco central sueco) ha desempeñado un papel importante. En términos de política de poder más allá de la profesión, la reticencia inherente a la escuela neoclásica a cuestionar la distribución de la renta, la riqueza y el poder que subyace a cualquier orden socioeconómico existente la ha hecho más aceptable para la élite gobernante. La globalización de la educación durante la era posterior a la Segunda Guerra Mundial, en la que el desproporcionado poder cultural «blando» de Estados Unidos ha sido la mayor influencia, ha desempeñado un papel crucial en la difusión de la economía neoclásica, que había llegado a ser predominante en Estados Unidos en primer término (en la década de 1960). <<

(11) En vez de auténticas fusiones, como la cocina peruana, con sus influencias incas, españolas, chinas y japonesas, o los platos del chef coreano-americano David Chang (no es familiar mío), con influencias estadounidenses, coreanas, japonesas, chinas y mexicanas. <<

(12) Esa es la «english way», según Pink Floyd en su canción «Time» del álbum *The Dark Side of the Moon*. Aunque creo que muchos países no ingleses se sienten igual hoy en día. <<

(13) «Bellota» también se deriva de la palabra árabe usada para designar al roble, *balewt*, lo que afirma una vez más la influencia musulmana en la cultura española. Agradezco a Reda Cherif que me haya proporcionado esta información. <<

(14) El confucianismo es una filosofía política y social (no una religión) creada por el filósofo chino Kongzi (una versión de cuyo nombre, Kongfuzi, se ha latinizado como Confucio), que murió alrededor de la época en que nació el filósofo griego Sócrates (principios del siglo v a. C.). <<

(15) Véase «Especias» para entender por qué lo llamo «sudasiático» y no «indio», como es habitual. <<

(16) El *succotash* (que significa «maíz machacado») es originario de los nativos americanos del noreste de Estados Unidos. La receta que yo utilizo lo ha convertido en «sureño» utilizando la «santísima trinidad» cajún/criolla (cebolla, apio y pimiento) como base, salchicha *andouille* cajún (que yo sustituí por chorizo para cocinar) y, por supuesto, okra. <<

(17) El famoso fruto apestoso, muy apreciado en el sudeste asiático, que al probarlo me supo a natillas mezcladas con queso azul y resultó sorprendentemente delicioso. <<

(18) Los fondos ABS se han combinado, recortado y dividido en los famosos CDO (*collateralized debt obligations* u obligaciones colateralizadas por deuda), que desempeñaron un papel clave en la crisis financiera mundial de 2008. Para una guía rápida y accesible sobre los fondos ABS, los CDO y la crisis financiera mundial de 2008, véase mi libro, *Economía para el 99 % de la población*, Barcelona, Debate, 2015, capítulo 8. <<

(19) Aunque podría haber sido cualquiera de los trece Luises anteriores, a menos que se conozca la historia de Francia. Resulta molesta esa costumbre francesa de nombrar a tantos reyes con el mismo nombre. <<

(20) «Vender» es una tremenda exageración, porque Francia no era «dueña» del territorio en ningún sentido real, salvo en algunas zonas concretas. La mayor parte de los territorios de la Luisiana francesa seguían estando controlados por los nativos americanos y aún no habían sido explorados por los invasores europeos, de modo que lo que Napoleón vendió a Estados Unidos fue el derecho a expulsar a los nativos americanos sin la interferencia francesa. <<

(21) Que comprendía los actuales estados de Oregón, Washington y Idaho. <<

(22) Lo que incluía la actual California, Nevada, Utah y partes de Arizona, Oklahoma, Nuevo México, Colorado y Wyoming. <<

(23) Se trataba de economistas formados en la Universidad de Chicago, famosa por enseñar economía de libre mercado y donde impartieron clases tanto Hayek (1950-1961) como Friedman (1946-1977). <<

(24) Esto convierte a Chile en el «paciente cero» del neoliberalismo, que no se implantó en otros lugares hasta la década de 1980, con Margaret Thatcher y Ronald Reagan a la cabeza (véase «Coca-Cola»). <<

(25) Una marca popular se llamaba Nut Lard. <<

(26) En cuanto a las frutas, Robinson Crusoe come limas, limones, uvas y melones que crecen en su isla. Cultiva cebada y arroz (que crecieron a partir de las cáscaras que había en la bolsa de pienso para pollos que encontró en el barco naufragado y que tiró, pensando que estaban vacías), y también caza cabras y pesca. Pero el coco no está presente en su dieta. <<

(27) La tasa de participación de la población activa es el número de personas que tienen un empleo remunerado o que, aunque no trabajen en ese momento, buscan activamente un empleo, dividido entre el total de la población en edad de trabajar. <<

(28) Los países menos desarrollados son, a grandes rasgos, países con una renta inferior a mil dólares, aunque la definición exacta es mucho más compleja. <<

(29) Eso se debe a su carácter perecedero. La anchoa se pone rancia muy rápidamente, por lo que solo puede consumirse en forma de *sashimi* muy cerca de los lugares donde se pesca. <<

(30) La salsa Worcestershire, comercializada por primera vez en 1837 por la empresa británica Lea & Perrins (hoy propiedad de la empresa estadounidense Kraft Heinz), se elabora con vinagre, melaza, tamarindo, especias, azúcar, sal y anchoas fermentadas. Las proporciones exactas de estos ingredientes son, obviamente, un secreto comercial. <<

(31) Hoy en día, Perú exporta directamente las anchoas, convertidas en harina de pescado para alimentar el salmón criado en otros lugares, sobre todo en Chile. Agradezco a Andy Robinson esta información. <<

(32) El coco proporcionaba el otro ingrediente clave para la pólvora-glicerina.  
Véase «Coco». <<

(33) La anilina, o *anilin* en alemán, es un material de base para muchos tintes artificiales, incluidos los colores malva, índigo y amarillo. También se utiliza para fabricar distintos medicamentos. <<

(34) Estos ejemplos demuestran que no hay nada de natural en los recursos «naturales» producidos por los países en vías de desarrollo. Puede que el caucho sea un cultivo brasileño, pero los tres mayores productores de este producto en la actualidad son Tailandia, Indonesia y Malasia. Brasil ni siquiera está situado entre los diez primeros. El café, que se produce principalmente en Sudamérica y Asia, es una planta africana, cultivada a gran escala por primera vez en Yemen. El chocolate es originario de Sudamérica (Ecuador y Perú), pero en la actualidad los cinco principales productores de cacao del mundo están en África y Asia (Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria y Camerún). Igualmente, China era al principio el productor exclusivo de té, pero hoy en día India, Kenia y Sri Lanka son también grandes productores. Todo esto demuestra que lo que muchos pensamos que son riquezas «naturales» no son más que el resultado del colonialismo: los amos trasplantaron a sus colonias cultivos comercialmente rentables desde otra parte del mundo y con frecuencia empleando esclavos. <<

(35) *Kal-guksu* significa literalmente «fideo a cuchillo», ya que se elabora cortando la masa y no elaborando el fideo en una máquina, como ocurre con la mayoría de los fideos. <<

(36) Lo que convierte al *chajang-myeon* en el equivalente coreano de la pizza, una solución para los que quieren una comida rápida pero sustanciosa. <<

(37) El almidón es un carbohidrato puro extraído de la materia vegetal y procesado. La harina son los granos molidos hasta convertirlos en polvo. Hoy en día, la palabra «harina» se utiliza también para referirse a todos los materiales vegetales molidos en polvo, como la harina de almendras o la harina de arrurruz. <<

(38) La palabra deriva de Tang, el nombre de la dinastía que gobernó China los años 618 y 907. Muchos consideran el imperio Tang como la edad de oro de la China feudal. <<

(39) La pasta en forma de cordel incluye los *spaghetti*, los *bucatini*, los *linguini*, los *capelli d'angelo* (cabello de ángel) y los *vermicelli* (gusanitos), mientras que las variedades que tienen forma de cinta son los *fettuccine*, los *pappardelle* y los *tagliatelle*. Los *penne*, *rigatoni* y *maccheroni* son tubos de diferentes diámetros y longitudes. Los *anellini* tienen forma de anillo, mientras que los *fusilli*, *trofie* y *gemelli* son como una espiral o un tornillo. La forma de mariposa (*farfalle*), de oreja humana (*orecchiette*), de concha marina (*conchiglie*), de grano (*orzo/risoni*) y de bola (*fregola*) son también muy habituales. La forma de lámina es la *lasagne*, y los rellenos en forma de bola son los *ravioli*, los *tortellini* y los *mezzelune* (media luna). <<

(40) Significa, literalmente, «al diente», como en la firmeza de un mordisco.  
<<

(41) El Grupo Hyundai se diversificó posteriormente en los sectores del cemento, la ingeniería, la construcción naval, la siderurgia, la electrónica, el transporte marítimo, los ascensores, el refinado de petróleo, los semiconductores y muchas otras industrias de alta productividad y tecnología.  
<<

(42) Todos los bancos del país fueron propiedad del Gobierno entre 1961 y 1983, y muchos de ellos permanecieron en manos gubernamentales hasta principios de los años noventa. Incluso hoy en día siguen existiendo algunos bancos estatales importantes: el Korea Development Bank (especializado en préstamos a gran escala a largo plazo), el Export-Import Bank (especializado en créditos comerciales) y el Industrial Bank of Korea (especializado en préstamos a pequeñas y medianas empresas). <<

(43) Fideos celofán coreanos, o *dang-myeon*, fritos con juliana de verduras, o con carne desmenuzada, si se desea. Véase «Fideos». <<

(44) Ciba y Geigy se fusionaron para formar Ciba-Geigy en 1970. Después, Ciba-Geigy se fusionó con Sandoz en 1996 y crearon Novartis. En 1993, las empresas farmacéuticas y las relacionadas con la agricultura de ICI se separaron formando Zeneca, que posteriormente se fusionó con Astra y formó AstraZeneca (famosa por la vacuna para la COVID-19) en 1999. El resto de ICI fue adquirido por la empresa química holandesa AkzoNobel en 2008. En 2000, Novartis y AstraZeneca acordaron fusionar sus operaciones de negocio agrícola para crear Syngenta. Posteriormente, en 2016, Syngenta fue adquirida por China National Chemical Corporation (ChemChina). <<

(45) Alemania también ha ganado la Copa en cuatro ocasiones. Sin embargo, Italia sigue estando por delante, ya que la cuarta victoria de Alemania se produjo con una población significativamente mayor que la de Italia (más de ochenta millones). Sus tres victorias anteriores (1954, 1974 y 1990) fueron como Alemania Occidental, que tenía una población similar a la de Italia. <<

(46) Aun así, no quiero dar la falsa impresión de que el país ha estado siempre del lado de los ángeles. Tuvo una brutal dictadura militar entre 1973 y 1985, durante la mayor parte de la cual el expresidente José Mujica (presidente entre 2010 y 2015) fue un preso político. <<

(47) Esto no quiere decir que la carne uruguaya sea necesariamente la mejor. En mi limitada experiencia, la carne argentina sabe al menos tan bien, si no mejor, que la uruguaya. También siento una gran predilección por el corte de carne único en Brasil, la *picanha*. <<

(48) Los barcos frigoríficos se inventaron en la década de 1870, pero no se extendió su uso hasta principios del siglo xx. <<

(49) En 1924, Lemco fue adquirida por el Grupo Vestey (de Gran Bretaña) y rebautizada como Frigorífico Anglo del Uruguay («El Anglo» para abreviar), reflejando el hecho de que para entonces ya exportaba una gran cantidad de carne de vacuno congelada y refrigerada. El Anglo siguió siendo una potencia en la industria alimentaria mundial hasta la década de 1960, tras lo cual entró en decadencia. El complejo que albergaba las fábricas, los laboratorios, las oficinas y las viviendas de El Anglo, que dejó de funcionar en 1979, fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2015. <<

(50) El cambiante significado de la palabra *corn* ha generado grandes confusiones. Algunas ilustraciones de la novela del siglo XVIII *Robinson Crusoe*, que pueden encontrarse en internet, contienen hileras de plantas de maíz pulcramente plantadas, pero cuando Crusoe habla de plantar *corn* se refiere en realidad a arroz y cebada (véase «Coco» para los detalles de la dieta de Robinson Crusoe). <<

(51) En 1860, Gran Bretaña producía el 20 % de la producción manufacturera mundial, mientras que en 1870 representaba el 46 % del comercio mundial de productos manufacturados. <<

(52) La más importante de esas «otras cosas» era la «extraterritorialidad». Eso significaba que los ciudadanos de los países más poderosos no podían ser juzgados en los tribunales del país más débil porque se consideraba que su sistema jurídico era de una calidad muy inferior a la de los países más «avanzados». Estos tratados también implicaban la concesión, a individuos y empresas de los países más poderosos, de la explotación de los recursos naturales (como, por ejemplo, derechos mineros, derechos de tala, etc.) a precios irrisorios. <<

(53) En las Naciones Unidas, los cinco miembros permanentes del Consejo de Seguridad (Estados Unidos, Reino Unido, Francia, Rusia y China) tienen poder de veto. En el Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional, el derecho de voto de un país está vinculado al capital social que ha aportado, por lo que los países ricos tienen un poder desproporcionado. Como resultado, los países ricos tienen la mayoría de los votos mientras que Estados Unidos, con el 18 % de los votos, tiene de facto un poder de veto sobre las decisiones clave, ya que requieren una supermayoría del 85 %. <<

(54) Según los cálculos de Smil, en un capítulo titulado «El planeta de las vacas» de su libro *Los números no mienten*, la masa total del ganado es 1,5 veces superior a la de los humanos y doscientas veces superior a la de los elefantes. <<

(55) En honor, respectivamente, al poeta chino del siglo XI Su Dongpo, del chef italoamericano de principios del siglo XX Cesare Cardini y del chef mexicano de mediados del siglo XX Ignacio «Nacho» Anaya. <<

(56) En honor, respectivamente, a Arthur Wellesley, el primer duque de Wellington, el general británico que venció a Napoleón en Waterloo; la reina Margarita, la primera soberana de la Italia unificada (desde 1871); y Nellie Melba, la soprano australiana de finales del siglo XIX. <<

(57) Con jalea me refiero aquí a la confitura elaborada tras filtrar la pulpa de la fruta después de la cocción inicial. <<

(58) Casi todos (el 95 %) los plátanos comercializados internacionalmente (y sobre la mitad de todos de los plátanos producidos en el mundo) son de una sola variedad, la cavendish, a pesar de que hay más de mil. Esta variedad, desarrollada a mediados de la década de 1830, lleva el nombre de William Cavendish, sexto duque de Devonshire. Pero no la creó él mismo: fue Joseph Paxton, su jardinero jefe y amigo, quien lo hizo. Paxton llamó a la nueva variedad de plátano *Musa cavendishii* (*Musa* es el género que incluye varias especies de plátano) en honor a su patrón y amigo, ya que la desarrolló en el invernadero de Chatsworth House, Derbyshire, la sede del ducado de la familia Cavendish (no me pregunten por qué la sede del duque de Devonshire está en Derbyshire y no en Devonshire —o Devon—; las curiosidades y rarezas en el mundo de la aristocracia británica no tienen fin). <<

(59) Lo que significa que, en comparación con otros cultivos, el plátano puede llegar a ser genéticamente homogéneo muy rápidamente, sobre todo en un entorno comercial en el que la rentabilidad es lo más importante. Aun así, el limitado acervo genético resultante dificulta el control de sus enfermedades. En la actualidad, existe la preocupación de que el plátano cavendish, que representa el 95 % de los plátanos comercializados internacionalmente, pueda desaparecer a causa de la llamada «enfermedad de Panamá», causada por un hongo que provoca el marchitamiento del árbol. La industria bananera se encuentra en esta situación por haber caído en el error histórico de reducir la diversidad genética en busca de beneficios. La propia cavendish es una variedad de sustitución que apareció en la escena comercial en los años cincuenta, cuando la gros michel, que hasta entonces había sido la variedad absolutamente dominante, desapareció a causa de una cepa previa de la enfermedad de Panamá (la cepa TR1, o Raza Tropical 1, en contraposición a la actual TR4). <<

(60) Por lo que la *Gig economy* (economía de agentes libres) no se inventó en Silicon Valley. <<

(61) Sin embargo, no se debería exagerar la importancia simbólica de CocaCola. Podría decirse que es el símbolo más importante, pero también son icónicos los vaqueros Levi's, los cigarrillos Marlboro y los discos LP de las bandas de rock and roll. <<

(62) Para ser más precisos, la hoja de coca sigue en la banda, pero solo como un fantasma. Desde que decidió sacar la cocaína de la bebida, la empresa utiliza hojas de coca «gastadas», de las que se ha extraído completamente la cocaína, solamente como aromatizante. <<

(63) El coeficiente de Gini de Bolivia (una forma común de medir la desigualdad de ingresos de un país, en la que un mayor número implica una mayor desigualdad) cayó de 0,57 a 0,48 entre los dos periodos, según los datos del Banco Mundial y la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (Cepal) de las Naciones Unidas. Agradezco a Mateus Labrunie la recopilación y el tratamiento de los datos. <<

(64) Los presidentes correspondientes fueron Néstor Kirchner y Cristina Fernández en Argentina; Luiz Inácio «Lula» da Silva y Dilma Rousseff en Brasil; Rafael Correa en Ecuador; Tabaré Vázquez, José Mujica y Tabaré Vázquez de nuevo en Uruguay; y Hugo Chávez y Nicolás Maduro en Venezuela. <<

(65) El neoliberalismo es una versión posterior a la década de 1980 del liberalismo clásico del siglo XIX, que había perdido popularidad entre la Primera Guerra Mundial y la década de 1970. Ambas versiones del liberalismo, la clásica y la «nueva», abogan por una fuerte protección de la propiedad privada, una mínima regulación de los mercados, el libre comercio y la libre circulación de capitales. La nueva versión, sin embargo, no se opone tan abiertamente a la democracia como lo hacía la antigua (pues argumentaba que permitiría a las clases no privilegiadas destruir la propiedad privada y, por tanto, el capitalismo), mientras que, a diferencia del liberalismo clásico, se opone al libre mercado en aspectos como la moneda (aboga por un banco central fuerte que tenga el monopolio de la emisión de moneda) y las ideas (propone una fuerte protección de la propiedad intelectual; véase «Zanahoria»). <<

(66) La renta per cápita se estancó en Venezuela durante la era del Consenso de Washington (1989-1999). Creció al 1,3 % anual durante la era Chávez (1999-2012), mientras que la desigualdad de ingresos, con un coeficiente de Gini en torno a 0,45, se mantuvo igual entre las dos épocas. Los datos proceden de las mismas fuentes que las de la nota de la página anterior. <<

(67) El sector manufacturero de Brasil, que representaba alrededor del 30 % de su producción nacional a finales de la década de 1980, se redujo a poco más del 10 % al final de la marea rosa. <<

(68) Alberto Fernández en Argentina retomó la presidencia en 2019 tras un mandato, mientras que Luis Arce en Bolivia ganó las elecciones presidenciales en 2020, tras un año de presidencia interina de Jeanine Añez, que había sido impuesta por un golpe de Estado. <<

(69) La renta per cápita en los países del África subsahariana creció al 1,6 % anual durante los años sesenta y setenta, pero solo un 0,3 % entre 1980 y 2018. En América Latina, las tasas de crecimiento fueron del 3,1 % y del 0,8 %, respectivamente. <<

(70) Véase mi libro, *23 cosas que no te cuentan sobre el capitalismo*, Barcelona, Debate, 2012. <<

(71) No es de sus obras más conocidas, pero es una de mis favoritas. Creo que está injustamente infravalorada. <<

(72) Vieja y conocida canción de nana inglesa cuya letra comienza precisamente así: «Sing a song of Sixpence / a bag full of Rye» [Canta una canción de seis peniques, / un puñado de centeno]. (*N. del T.*) <<

(73) Alemania introdujo el seguro de desempleo en 1927, cuando varios países ya lo habían implementado, empezando por Francia en 1905. <<

(74) A menos que se trate de empresas que pagan a sus trabajadores por debajo del salario digno, lo que hace necesario que esos trabajadores dependan del Estado del bienestar para sobrevivir, y que no paguen su parte justa de impuestos al mantener sus ingresos en paraísos fiscales. <<

(75) Por ejemplo, una mayor desigualdad de ingresos en Estados Unidos crea, proporcionalmente, un grupo más grande de personas con más estrés y peor alimentación. Una mayor desigualdad también crea una mayor «ansiedad de estatus», que tiene efectos negativos en la salud, según el famoso libro *The Spirit Level* de Richard Wilkinson y Kate Pickett. El mayor poder de la industria de los alimentos procesados hace que los estadounidenses consuman un mayor número de alimentos poco saludables. La forma en que se construyen las ciudades da lugar a más «desiertos alimentarios», con un acceso más limitado a alimentos asequibles y nutritivos. <<

(76) En 1930, el Estado del bienestar (o, más técnicamente, el gasto social, que incluye las ayudas a la renta de los más pobres, el subsidio de desempleo, las pensiones y las subvenciones a la sanidad y la vivienda) representaba entre el 1 % y el 2 % del PIB en los actuales países ricos. Alemania era el que más gastaba, con un 4,8 %. En 1980, los países destinaban de media el 15,4 % del PIB al gasto social. En la actualidad (periodo 2010-2016), la cifra correspondiente es del 20,8 %. <<

(77) Esa era la teoría. La práctica era bastante diferente. No solo había sustanciales diferencias salariales entre las personas (aunque mucho menores que las de los países capitalistas), sino que la élite política recibía un trato especial: mejores viviendas, acceso a tiendas especiales con mejores productos (a menudo importados) y oportunidades de viajar a países capitalistas (donde podían, entre otras cosas, comprar productos de lujo que no estaban al alcance de la gente corriente en su país). <<

(78) Los no anglicanos fueron admitidos en las universidades de Oxford, Cambridge y Durham solo después de 1871. Las mujeres pudieron estudiar en Oxford y Cambridge desde finales del siglo XIX, pero no obtuvieron títulos hasta 1920 en Oxford y 1948 en Cambridge. <<

(79) Aun así, existe una considerable diferencia entre países. La Ingeniería es una de las materias más masculinas, pero el 50 % de los graduados en Ingeniería son mujeres en Chipre, mientras que los números muestran que son el 36 % y el 38 % en Dinamarca y Rusia, respectivamente. En Corea y Japón, la proporción es de apenas un 5-10 %. Los datos proceden de la Unesco. <<

(80) Me complace apuntar que, en la actualidad, la proporción de mujeres estudiantes de Economía en mi antigua universidad supera el 30 %, acercándose al 40 %, mientras que en la escuela de Ingeniería la proporción ha aumentado hasta cerca del 15 %. Todavía no es suficiente, pero es mucho mejor que hace cuarenta años. <<

(81) Hacer hincapié en la autocensura no quiere decir que esas decisiones se debieran por completo, o ni siquiera necesariamente, a que las estudiantes «hicieran suyas» las normas sociales sexistas. Algunas de las que eligieron no estudiar asignaturas «masculinas» tal vez fueron desautorizadas por sus padres, mientras que otras quizá temieron la desaprobación de sus familiares y amigos. Agradezco a Pedro Mendes Loureiro que me haya señalado esta cuestión. <<

(82) Es más, en los deportes nos tomamos muy en serio las diferencias en las capacidades de los potenciales contrincantes e intentamos lograr que las competiciones sean lo más justas posible. No solo tenemos Juegos Paralímpicos, sino también división por sexos, grupos de edad y peso. Sobre todo, en los deportes con categorías de peso, como el boxeo, la lucha libre, el taekwondo y la halterofilia, el concepto de lo que constituye una competición justa puede llegar a ser muy restrictivo. Por ejemplo, en las clases más ligeras de boxeo, la franja de peso es de 3 a 4 libras, o sea, de 1,5 a 2 kilos, lo que implica que consideramos que son tan desiguales los golpes de un tipo que pesa dos kilos más que otro que ni siquiera le permitimos pelear en el mismo cuadrilátero. <<

(83) Los pimientos tienen SHU inferiores a 100, el chile *cheongyang* (una variedad más picante del chile coreano) oscila entre 10 000 y 25 000 SHU, y el chile tailandés ojo de pájaro está entre 50 000 y 100 000 SHU. Los chiles habaneros, dependiendo de la variedad, oscilan entre 100 000 y 750 000 SHU. El Carolina Reaper, con hasta 2,2 millones de SHU para el ejemplar más picante, ha sido registrado como el chile más picante del mundo por el Guinness World Records. <<

(84) Duncan es también un pionero en el campo emergente de la «ciencia del cambio social». Véanse sus libros *De la pobreza al poder. Cómo pueden cambiar el mundo ciudadanos activos y estados eficaces* y *Cómo ocurren los cambios.* <<

(85) No he inventado yo este experimento, pero no recuerdo dónde lo leí por primera vez. <<

(86) Mejor aún, esas madres podrían aumentar aún más el PIB simplemente cobrándose más la una a la otra. <<

(87) La OMS declaró el brote de COVID-19 como emergencia de salud pública de preocupación internacional el 30 de enero de 2020 y como pandemia el 11 de marzo de 2020. <<

(88) En cuanto a las compras, a los trabajadores clave de Reino Unido se les permitió comprar en los supermercados antes del horario de apertura o se les dio acceso prioritario a los alimentos básicos y a los artículos del hogar que escaseaban. Y, en lo que respecta a la educación, pudieron enviar a sus hijos a la escuela incluso cuando las escuelas estaban cerradas en general. <<

(89) Para que el lector no se forme una opinión excesivamente negativa del mercado, permítanme añadir que tiene sus méritos. Dos de ellos son destacables. En primer lugar, el sistema de mercado permite agregar y procesar una gran cantidad de información necesaria para crear una economía compleja. El fracaso de la planificación central comunista demuestra este mérito. En segundo lugar, al recompensar a los que aportan ideas que sirven a los consumidores, proporciona incentivos para aumentar su productividad. Pero esos méritos del mercado deben contraponerse a sus limitaciones, muchas de las cuales se han discutido en varios capítulos de este libro. <<

(90) La brecha salarial entre hombres y mujeres es de alrededor del 20 % de media en todo el mundo, aunque puede ser hasta del 45 %, como en Pakistán o Sierra Leona, o incluso nula, como en Tailandia, y hasta negativa, por ejemplo, en Filipinas o Panamá. Los datos proceden de la OIT, *Understanding the Gender Pay Gap*, junio de 2020. <<

(91) La importancia de los cambios institucionales se ilustra mejor con el tratamiento de los trabajadores del NHS en Reino Unido. Durante los primeros días de la pandemia de 2020, millones de personas los aclamaron como «héroes» y salían a sus jardines y calles a una hora determinada una vez a la semana para aplaudirles en señal de agradecimiento. Esa costumbre duró diez semanas y se denominó «aplausos para nuestros cuidadores». Sin embargo, en el acuerdo salarial de marzo de 2021 para los trabajadores del NHS, el Gobierno ofreció una subida del 1 %, que fue ampliamente calificada por los trabajadores del NHS como una «bofetada». Está muy trillado decirlo, pero si se quiere lograr un cambio permanente no bastan las transformaciones en los sentimientos y las costumbres individuales. «Los aplausos no pagan las facturas», rezaba el eslogan de una de las campañas para mejorar el salario de los trabajadores del NHS. El cambio tiene que estar respaldado por un cambio en las instituciones. <<

(92) La guerrera con casco y tridente que personifica a Gran Bretaña. <<

(93) El cuerpo humano puede almacenar vitamina C para al menos un mes y normalmente hasta tres, por lo que el escorbuto no era un gran problema entre los marineros antes de que sus viajes se volvieran transoceánicos. <<

(94) La *caipirinha* puede hacerse con vodka, en cuyo caso se llama *caipiroska*. Personalmente la prefiero, ya que la *cachaça* me parece demasiado dulce. <<

(95) El Model-T de Henry Ford, el primer coche producido en serie, lanzado en 1908, también funcionaba con una mezcla de gasolina y etanol. <<

(96) Digo «biocombustibles modernos» porque, técnicamente hablando, la leña o el estiércol también son biocombustibles. <<

(97) Esto se conoce como captura, utilización y almacenamiento de carbono o CCUS, por sus siglas en inglés. <<

(98) Digo «india» entre comillas, ya que más de ocho de cada diez restaurantes «indios» de Reino Unido están regentados por personas de origen bangladesí, el 95 % de las cuales se calcula que proceden de una sola provincia del país, Sylhet (véase A. Gillan, «From Bangladesh to Brick Lane», *The Guardian*, 21 de junio de 2002). Por eso aquí y en otras partes del libro llamo a la cocina «sudasiática» en lugar de «india». <<

(99) Mi receta de caldo consiste en carcasa de pollo, apio, cebolla, caldo vegetariano en polvo Swiss Marigold y una pizca de *myulchi-jeot*, la salsa coreana de anchoas fermentadas (véase «Anchoa»). <<

(100) Dado que Colón y algunos de los primeros invasores europeos de las Américas pensaban que esas tierras eran la India, parece que los europeos creían que todo el mundo, excepto Europa, África, Oriente Medio y China, también lo era. <<

(101) La botánica define una baya como un fruto carnosos sin hueso, producido a partir de una sola flor que contiene un ovario. En el caso de la fresa, el fruto no se desarrolla a partir del ovario sino del receptáculo que lo contiene. La fresa pertenece a una subcategoría de frutas llamada «fruta agregada». <<

(102) La forma de Devon es poner la nata en primer lugar y en Cornualles se pone la mermelada primero. <<

(103) La maquinaria agrícola, inicialmente impulsada por caballos, surgió a finales del siglo XIX. La cosechadora (que combina la segadora y la trilladora) se inventó en la década de 1880. Los tractores modernos con motores de combustión interna aparecieron a principios del siglo XX. Hoy en día los drones se emplean para supervisar el estado general de los cultivos, el ganado y los sistemas de riego. <<

(104) Desde que Richard Arkwright, el inventor inglés, creó la primera hilandería (textil de algodón) totalmente automatizada, accionada por agua (el «water frame»), en 1771, y Oliver Evans, el ingeniero estadounidense, creó el primer proceso industrial totalmente automatizado, en forma de molino de harina, en 1785. <<

(105) Ya hay medios de comunicación que utilizan la IA para producir artículos sencillos y editar los resúmenes de los partidos deportivos. Pero la IA es capaz de producir cosas mucho más sofisticadas que estas. Para encontrar un buen ejemplo, véase GPT-3 (el nombre de la IA), «A robot wrote this entire article. Are you scared yet, human?» publicado en el diario británico *The Guardian*, 8 de septiembre de 2020. <<

(106) En su profética novela de 1951, *La pianola*, el escritor de ciencia ficción estadounidense Kurt Vonnegut describió un mundo de prosperidad sin precedentes, en el que el trabajo humano físico ya no era necesario gracias a unas máquinas CNC altamente eficientes. En ese mundo, sin embargo, la mayoría de las personas —excepto un pequeño grupo de directivos, ingenieros y científicos— se sienten miserables, aunque no les falten comodidades materiales y tengan mucho tiempo libre, ya que tienen pocas cosas útiles que hacer y, lo que es más importante, piensan que son superfluos para la sociedad. <<

(107) Algunos incluso sostienen que estos servicios deberían clasificarse como actividades manufactureras, en lugar de servicios, por esta razón. Le agradezco a Jostein Hauge que me haya recalcado este asunto. <<

(108) En Inglaterra, los tipos de interés nunca han sido tan bajos desde que se iniciaron los registros en 1694, con la creación del Banco de Inglaterra. <<

(109) Juego de palabras entre Wall Street (la famosa calle donde se encuentra la bolsa de Nueva York y que aglutina una gran cantidad de instituciones financieras) y Main Street («la calle principal» como símbolo de la economía real, de las personas comunes y corrientes). (*N. del T.*) <<

(110) Y, debo admitirlo, siguiendo mi propia corriente de conciencia idiosincrática, aunque me gustaría pensar que lo he hecho sin desmerecer ese género en el que Alan Bennett y W. G. Sebald son los maestros. <<