

ANTROPOCOCINA

*“La vida era la experiencia, cargada de significación exacta y precisa”
Handy, E. y Pukuy*

Así lo recoge Lèvi-Strauss, citando una investigación sobre la cultura polinesia en su libro *El pensamiento salvaje*. En él asegura que el *lenguaje de los oficios* que surge del pensamiento primitivo, atento a lo real, requiere de acciones intelectuales y métodos de observación comparables a los que consigue la ciencia moderna. Olvida señalar, quizás porque es superfluo hacerlo, que ambos ámbitos de conocimiento son validados, aunque de distinta manera, con igual exigencia. Si la ciencia ha creado un método para (entre otras motivaciones) acoger las nuevas capas de pensamiento que genera, los *oficios* (la artesanía, la construcción, el vestido, la cocina), son validados por la experiencia cercana e insidiosa de lo cotidiano, por la aceptación por parte de los otros, los iguales en lo social. Sus mentes están tan preparadas para juzgar la validez de una herramienta o un plato, como las de un científico para juzgar la interpretación de un resultado, o de un filósofo para calibrar la solidez de un razonamiento.

No podemos considerar que esa fuente de conocimiento sea trivial o se quede en lo superficial. Lèvi-Strauss cita ejemplos en los que el conocimiento de las plantas y hongos útiles para comer, curar o construir, abarca casi el 95% de la flora local (más, en muchos casos, de lo que la ciencia considera como aceptable). Es más, deposita en *el salvaje* un conocimiento vivencial y orgánico de plantas y animales, vinculado, por ejemplo, a la época del año o al lugar, a la textura. “...gustar el fruto, oler las hojas, quebrar y examinar el tallo, echar una mirada al hábitat”, dice, para estar seguro de reconocer, o no, una planta. Estas capacidades son las que surgen de la impregnación con lo real, un conocimiento e intuición que recuerda al que poseen artesanos, cocineras o tenderos sobre sus útiles y materias primas.

Por lo tanto, consideremos la fuerza que imprime la experiencia en la configuración del pensamiento, no solo sobre el simple pensamiento. Marina y Pellicer en *La Inteligencia que aprende*, exponen que gracias al aprendizaje *ejecutivo* se modula y modela la mente *generadora* subyacente, la construida sobre las bases biológicas, memoria y esquemas de acción (reciente ámbito de la neurociencia). De esa forma, el contacto con lo concreto, mucho más si es táctil y manipulativo, y más aún, si lo percibimos como vinculado a la supervivencia y al placer o al asco, deja una impresión vívida y poderosa en la forma de pensar. Alrededor de esta primera huella gravitarán y se colocarán nuevos pensamientos. Los surgidos de la indagación y los productos de la abstracción, que aparecen como resultado natural de la necesidad de modelizar (para predecir el mundo que es inabarcable a los sentidos pero que empieza con ellos). El pensamiento surge, por ello, de lo concreto, y, señala Lèvy-Strauss, está vinculado a lo utilitario.

Lo abstracto se cuece en lo real

Marvin Harris pregunta en su libro divulgativo *Nuestra especie*: “¿Cómo alcanzan las culturas sus combinaciones específicas de alimentos y sabores preferidos?”. Cabría preguntarse en cambio, si es en realidad la combinación de alimentos y sabores preferidos, compartidos en grupo, lo que sustenta el posterior desarrollo de una cultura. La comida y la cocina, al condicionar la manutención, la sensación de abundancia estacional, la posibilidad de repartir, la de unir en un banquete, la de pensar qué hacer con los excedentes y administrarlos, son un poderoso sustrato para la cultura. De estos temas también ha reflexionado extensamente en su muy famosa obra, *Bueno para comer*. En ella descubrimos a un antropólogo por fin sensible al poder de la ecología humana en la conformación política y proyección histórica o religiosa de una cultura (en este aspecto la religión ha comprendido especialmente bien qué eficaz manera de llegar al alma era estipular qué era bueno o malo en la mesa). Sin embargo, pese a la extensión que dedica a los alimentos, quizás echamos de menos un mimo equivalente al cocinado de los mismos. En su texto de referencia, *Antropología cultural*, no lo aborda, ni como reto alimenticio, forma de expresión cultural o artística, o en la organización doméstica.

Para justificar el olvido, podríamos argumentar que el máximo interés del antropólogo se centra en las expresiones cognitivas elevadas como la abstracción y el lenguaje. Nosotros hemos llevado a un nivel exacerbado la recursividad, la mixtificación, y el simbolismo aplicados al arte y la palabra. Por tanto, el arte y lenguaje tendrían, obviamente, una profunda repercusión en nuestro pensamiento. (se le ha dado a la palabra el poder incluso hacer germinar el pensamiento, no solo ser la expresión de este).

Pero deberíamos reconocer que lo real y útil -y entre lo útil señalamos la casa, la cama y la comida- es lo que en mayor medida ha podido propiciar la sutilidad necesaria para las altas aspiraciones humanas. De hecho, el arte, la gran expresión de la psique humana, muchas veces no tiene al lenguaje como uno sus grandes valedores, y viceversa. Muchas veces le sobran las palabras a la imagen (y viceversa). Resulta conmovedoramente complejo poner palabras a los hechos artísticos -incluso a los literarios-, y, de hecho, solo los más instruidos en el seno social lo consiguen con eficacia. Los estudiosos del arte han buscado, el léxico común para explicar el producto de la mente del artista (el fognazo que supone la intuición primitiva que dialoga con las proporciones, los contraluces y el color en lo plástico; con la reiteración, la metáfora o la métrica en lo literario; con el ritmo, el fraseo y la suma de voces en lo musical), pero no siempre con éxito.

No sucede así con lo ligado a la supervivencia y la cotidianidad de la tribu entera. Para la búsqueda de alimentos y otras materias primas, para entender el cielo, viento y agua que nutren lo vegetal y lo animal; para la recolección, transporte hasta el fuego y el refugio, el reparto y la preparación, cómo comerlo; incluso para reposar una vez se ha comido, se ha desarrollado un lenguaje preciso, localista, rico en sonoridad. Puede parecer primitivo -a veces hasta ser monosilábico en lo más básico como el pan, el agua o la sal- y sin embargo hasta resulta apto para el lirismo del lenguaje religioso y poético. De la cocina surge el lenguaje, afirmamos, porque se precisan instrucciones detalladas de manipulación, de despiece, para aplicar tiempos precisos a cada operación, de confrontar el acto presente, sea

cocinar o tallar, con la experiencia y la tradición. Léxico flexible y creciente porque lo cotidiano se actualiza en cada comida, en cada jornada de caza, con cada compañero con los que se come, con los alimentos que llenan la olla ese día, y, sobre todo, porque el hambre y la sed siempre parece nuevas y urgentes. Por eso en la cotidianidad común de cocinar, comer y reposar, nuestro pensamiento, lejos de hacerse primitivo, despliega mil fragancias y sutilidades. Por ser cotidianidad profundamente social. Luego volveremos a esos tres momentos del rito de alimentarnos.

La mente de la cocinera

Todo lo anterior nos lleva a preguntarnos por qué el pensamiento intelectual ha esquivado tantas veces temas como la cocina y la comida, el refugio y el descanso, el fuego y el calor, lo que nos cubre y aísla. Se ha dedicado, sin embargo, con ahínco a lo simbólico, lo abstracto y lo artístico creyendo que nos humanizaba al despojarnos de la naturaleza para acercarnos al mito. Como mucho, una parte de la cocina, la gastronomía, es considerada ahora como expresión artística, quizás de forma oportunista o exagerada. Los estudios y ensayos que analizan la profundidad social del hecho cotidiano, como el de cocinar y comer, son de lejos mucho menos abundantes y especializadas. Igor de Garine, antropólogo, constataba que su disciplina lleva poco tiempo dedicando su atención al tema de la comida, a pesar de los autores que la vinculan a la construcción de la personalidad. También cita a Lévi-Strauss cuando decía que “se puede esperar descubrir en cada caso la manera con que la cocina de una sociedad obra como un lenguaje a través del cual se expresa de manera inconsciente su estructura”. Como conclusión expresa que la antropología ofrece el enfoque holístico perfecto para abordar un tema donde la nutrición y la salud se dan la mano con nuestra etología. De Garine defiende “la actitud positiva en relación a la comida, su placer”, “la circulación de mercancías, gentes e ideas” que esta aporta, “la finalidad catártica de la ingestión de alimentos y bebidas”. Pero puede parecer al leerle que la filosofía o la psicología no han desarrollado al respecto el interés debido y está por concretar un corpus filosófico sobre la cotidianidad.

No es que lo primitivo pase desapercibido para filosofía en cuanto a la construcción y función del lenguaje, o para la psicología para vislumbrar el origen del papel social del sexo o de las relaciones jerárquicas. Todo para entender la mente, y así entender –y predecir– el comportamiento humano. Pero las otras facetas de lo mundano no han despertado el mismo interés. Podemos criticar que la antropología, al estudiar la cotidianidad de una etnia, lo hace como una fase inicial y descriptiva; para en seguida pasar a comprobar hasta dónde ha llegado dicha cultura en la complejidad social, en sus estructuras de poder, en su abstracción simbólica y espiritual. Pero, de entre lo cotidiano, incluso la cocina ha sufrido un mayor ostracismo que otros quehaceres –herrereros, campesinos o pastores–, relegada a un segundo plano por utilitarista y trivial, por cotidiana y repetitiva, por femenino en gran medida. El antropólogo, hombre en su mayoría, quizá no debía o podía mostrar gran interés en el universo femenino. Tuvieron que empoderarse mujeres como Margaret Mead para que empezara a conocerse el lado femenino de la realidad, como en sus estudios sobre la sexualidad en los isleños de

Tobriand. Este descuido resulta ser un error de cálculo. En las cocineras residía un poder antiguo y descansaba uno de los saberes más sólidamente contruidos. Parece ser que Voltaire escribió “los cocineros son seres divinos” y de dioses se ha escrito mucho, pero muy poco de la psicología creativa del que cocina. Quizás porque el dios crea y el cocinero se queda en lo creativo. Martín Berasategui, en una reciente entrevista, dejaba entrever algunas pistas de cómo su profesión se vincula con las raíces de toda cultura: “...lo importante en la vida del cocinero es ir acumulando conocimiento sobre las propias bases sólidas. [...] con seriedad y rigor”, dice; y entiende que su cometido, frente a la cocina globalizada tiene “que atender al máximo lo que te es próximo”.

Un plato parece ser entonces una trinidad en la que comulgan alimentos (y su origen, variedad y forma de obtenerlo y conservarlo), cocinero (persona, pericia, percepción) y tradición (saber, canon, familia). El cocinero (o, repito, más la cocinera), parece una figura que, volcada en un acto de donación, desea sacar el mejor partido a los alimentos que obtiene donados, a su vez, por su entorno. Y es además un localismo engañoso, dado que es solo el preludio de la universalidad que surge del diálogo con el comensal o con otro que cocina.

El encuentro en torno al fogón

Cada civilización, prosigue Lèvi-Strauss, “pretende sobreestimar la orientación objetiva de su pensamiento”, y añade que cometemos el error de pensar que el salvaje se rige exclusivamente por sus necesidades orgánicas o económicas. Ellos, señala, también “nos dirigen el mismo reproche”. Vemos al otro, otros pueblos o culturas, sometidos a la materia lo tangible, y nos divierte comprobar cómo de lejos han llegado en su esfuerzo por llegar donde presumiblemente estamos nosotros. Pero acertadamente ellos nos pueden ver igual, y les diviertan nuestras rarezas exhibidas en nuestras complejas y extravagantes relaciones sociales (incluidas las particularidades de nuestra dieta). Cuando dos culturas se sientan a la mesa y se encuentran, descubren lo que de la otra comprende (la necesidad de nutrirse y de sentarse a alimentarse) y lo que le fascina (los ingredientes que se exhiben y cómo prepararlos). Porque la imaginación y el acercamiento metódico a la naturaleza de múltiples generaciones dan como fruto ese momento previo al hecho de comer. Podemos decir que, cuando personas de diferentes culturas se encuentran, cocinan y comen, ponen a sus abuelas, tribus enteras, a conversar. También es un acto de entrega. Javier Ovejero, filósofo y amigo, reflexiona en su blog *Sin islas donde naufragar*: “el hecho mismo de cocinar supone ya un darse a los demás, [...] de una manera tal que, aquello que están degustando, no deja de ser nada más que un sabor que nos define a nosotros como sus creadores, como sus cocineros; no dejamos de ser nada más que un sabor en la boca de los demás”. En esa entrega la cocina sí se hace arte y creación.

Y por descontado, cuando no hay entrega todo se simplifica. El amor por el detalle (en la construcción del plato, en el punto de cocción, tamaño de corte, la calidad de los utensilios) deja de suceder cuando el que come, lo hace en soledad. En esos casos, el que cocina, muchas veces se rinde a la indolencia: abrevia la comida y sus tiempos, reduce a lo indispensable la preparación. Para él, la comida se ha

despojado de lo esencial, el momento del encuentro; y aunque puede ser un momento de encuentro con uno mismo, la comida ya no es el vehículo. Como dice también Javier Ovejero: “solo se cocina para otro”.

Como para cualquier arte, la puesta en escena es necesaria. Hablamos de la luz, el sonido y la temperatura, aspectos que ancestralmente han estado ligados al fuego. El fuego, cuya domesticación está a la altura de la agricultura y la escritura, es doble protagonista: permite cocinar (libera nutrientes y ayuda a mezclar moléculas), y permite iluminar, haciendo posible aunar dos grandes pasiones humanas: comer y contar. El fuego aleja la oscuridad y crea luz en la noche, mantiene al grupo unido junto a la hoguera o la cadiera, separados del frío y lo inhóspito que vive en lo oscuro. Ilumina, pero no como el sol –de manera uniforme y fija–, sino como nosotros queramos que ilumine. El fuego altera los alimentos, atrae a los humanos y cambia la atmósfera, creando un espacio genuinamente humano, apto para la comunicación.

El acto de comer

Porque cuando llega el comer, que, en sí mismo, ya no es tan mágico o imaginativo, que es menos intelectual y sí más orgánico (trocear, masticar, tragar y beber, rebañar o sorber), se activa otro de los componentes básicos de nuestro sustrato humano, que es la fabulación. El acto de comunicar desde la más estricta oralidad es un momento ligado en gran medida al hecho de comer. Con la comida de por medio, la conversación se desata y se enreda. Hay pocos momentos más incómodos que comer en silencio. El hombre tiene una debilidad –en realidad una fortaleza–, y es ser ávido consumidor de historias. No es tan importante que sean ficticias o reales, de asuntos que ocurran a gentes cercanas o lejanas, lo importante se limita al hecho de escuchar historias, lleno de significado en sí. Richard D. Alexander diría que cada historia, chisme, cotilleo o mito, nos hace más competentes socialmente, nos permite recopilar los cientos de matices del universo social donde es tan difícil desenvolverse y que requiere tantos años de aprendizaje. En los momentos en los que se comparte comida es fácil compartir vivencias y se da la feliz circunstancia que es comiendo cuando resulta a la vez más fácil hablar de comer y de cocinar, de recetas y de platos mitificados. Por añadidura, quizás no sepamos contar una buena anécdota o un chiste, pero todo el mundo es bueno narrando una receta. En ese momento todo humano parece saber sacar partido a su faceta narradora y encandilar al grupo.

Tras la comida

El plexo nervioso entérico, casi un desconocido para la biología, supone para muchos investigadores una suerte de cerebro de apoyo, más primitivo en su origen que el surgido de la cefalización, quizás a la altura de los ganglios y anillos neuronales en torno al esófago. Esta red de neuronas envuelve y da soporte a las vísceras en plena digestión y se desenvuelve en un entorno complejo: mantiene un diálogo constante con la bioquímica del alimento, con la microbiota propia y ajena,

con las tensiones y contracciones de sus tejidos, con los otros órganos de apoyo. Es lógico que tras una comida surja el reposo, muchas veces el sueño, la conversación o la contemplación. Quizás se debería decir, que, tras una comida, es el cerebro entérico el que bulle de pensamientos, y el otro, calla y a veces, mejor aún, ensueña.

Luis Pancorbo, gran narrador de la diversidad humana, entiende que muchas culturas otorgan significados profundos a ciertos alimentos. Pese al choque de culturas, que suele aniquilar a la más débil o impresionable de las dos, cada una suele conservar un espacio mítico para ciertos platos o alimentos que los conectan con su visión mítica de la realidad. Dice, a propósito de un grupo de aborígenes australianos, que la miel que encuentran en el bosque y que devoran allí mismo les conecta con su sueño mítico; luego pintarán ese sueño ancestral. Dice que ya pueden comprar otros alimentos, pero ese les alimenta mucho más. “Tanto o más que con su idioma, el esquimal se realiza como tal con lo que come”, añade el autor al observar la reverencia y placer con el que comen el hígado de la foca recién cazada. Similar al placer secreto que se puede obtener cuando coger y comer un tomate de la huerta forma parte de la misma acción, o cuando se conoce el nombre del quesero y de la vaca que han hecho el queso que abres para la familia. No es una cuestión intelectual, no es nutrición, tampoco es localismo, sino la profunda identificación con quién uno considera que en realidad es. Con esto termina el acto de comer que se inició en el acto de cocinar. No podemos dejar de señalar que, en la cocina, en la comida y en reposo, el hombre dialoga y el diálogo es un requisito para el acercamiento a uno mismo y al otro.

El hombre es lo que cocina

Hesíodo decía que el hombre era el animal que comía pan. Como todas las frases bellas, encierra mucho en forma sencilla. Pan porque es humilde: trigo, agua, sal; pan porque es mágico: fermento, cocción, alcohol, la oscuridad de la noche; pan porque es tecnología: horno, fuego, tiempos; pan porque es universal: pan para las migas de pastor, para el *smorrebrod*, para la hamburguesa; pan porque es profundamente local: hogaza, pita, *bao*, arepa. El paleolítico, también humano, no cocinaba pan, pero sí que devoraba alimentos después de procesarlos -despiezaba, desmenuzaba, mezclaba, asaba..., cocinaba, por tanto, lo que podía proveerse. Eso zoólogos y antropólogos lo han visto como rasgo propio de la especie humana, destacamos aquí las tesis de Faustino Cordón al respecto, convencido del papel modelador (fisiológico y metabólico) de la cocina.

Arsuaga y Martín-Loeches, en *El sello indeleble*, a veces utilizando un lenguaje equidistante del darwinismo y el lamarckismo, defienden que la adquisición de una dieta que acoge tallos tiernos, yemas, tubérculos, semillas además de frutos, complementados con el carroñeo, permitió la selección de rasgos cognitivos muy valiosos, pero costosos de mantener. Esto a la vez debía mejorar la tecnología y la transmisión de conocimientos. ¿Cómo se construye así un humano? Aumentando sistemáticamente la eficiencia en esta continua tarea nuestra de recolección del mundo que llevó a esos primates a ser ávidos exploradores, y sensibles a la novedad y a la búsqueda de señales.

Dichos autores deseaban buscar de manera sistemática qué rasgos nos hacen humanos, y disertan alrededor del modelo de dominio ecológico y competencia social de Richard D. Alexander, y desglosado por Flinn, Geary y Ward, para explicar el desarrollo de nuestras las habilidades cognitivas. En uno de los bloques se describe nuestro nicho ecológico (la máxima distinción que se le puede dar a una especie biológica), y este parece pivotar en torno a la comida y su universo culinario: “dieta universalmente omnívora / consumo de carne / caza / obtención de tubérculos, nueces / una panoplia de especializaciones cognitivas y cerebrales relacionadas con lo anterior, incluidas aquellas que permiten la confección de instrumentos y el desarrollo de un conocimiento biológico práctico”. Parecen evitar pudorosamente el hecho de estar hablando de tratar los alimentos y comerlos –cocinar, en una palabra–. Conseguir dicha competencia ha necesitado de una psicomotricidad fina (para el troceado, por ejemplo), de un comportamiento cooperativo (para la caza y la división de tareas), de un lenguaje preciso (localista, de matices de color, de sazón, de proporciones), de una tecnología para el control (del fuego, del estado de conservación), de la memoria (tradición, significado de la celebración, el trofeo, la ofrenda, el reparto de carne); creando, en suma, un nuevo concepto, ya en el plano que nos humaniza, que va más allá del nicho ecológico para configurar el *nicho cultural*, donde cada pueblo define un espacio propio.

Únicos en una mesa cada vez más pequeña

En pleno proceso de globalización que, pese al nombre, empequeñece el mundo, en el que parece que se cumplen las predicciones de Giovanni Papini en *Lo trágico cotidiano*: “funde, asimila, une, liga, nivela (...) odia la diversidad, persigue la distinción”, es cuando se teme por el futuro de la diversidad cultural. No parece fácil construir espacios de encuentro sin amenaza ni miedo a desaparecer después. Pero también añadía Papini que, siendo el “enemigo de dios” por la unión y la fusión, también se llega a ser “su radical regenerador”. Arsuaga y Martín-Loeches dan voz a Teilhard de Chardin que habla desde mediados del siglo XX para un futuro que quizás es ahora presente. Los autores temen “una humanidad totalmente unida”, pero Chardin contesta (desde el pasado) que es la oportunidad para ensalzar la diferencia y la realización del individuo: “que la unión verdadera no confunde los seres, es ella la que los diferencia”. Se pueden ver signos de uniformidad, de igualitarismo y de pérdida de referencias culturales en todos los ámbitos de la sociedad, pero a la vez, coexisten con las mayores expresiones de individualidad y cooperación de la historia. La búsqueda de lo diferente añade matices, las máximas cotas de cultura y acceso a ella, donde el que aprende olvida, quizás, parte de lo que sabe, a la vez construye nuevas interpretaciones del mundo y las expone de manera accesible (aunque también menos duraderas o memorables) a comunidades cada vez más amplias. Y por eso podemos afirmar de nuevo que, como la cocina va a conservar por más tiempo el olor de la cultura que de ella nació, puede ser el vehículo perfecto para que las culturas encuentren uno de sus últimos espacios de diálogo.

Pancorbo, que quiere comprender culturas en grave peligro de disolverse, dice, “al final, solo le resta algo de comer que le recuerda cuando, en torno a ese determinado alimento, toda la tribu se sentía única en el mundo”. En la

aculturación que sufren muchos pueblos, que, por tamaño, forma de vida y debilidad no pueden resistir el embate de las culturas mayoritarias, los rasgos que más se resisten a desaparecer son los ligados a la comida. Por mucho tiempo conservan el deleite por sus platos, por sus ingredientes, por traer del pueblo y exhibir aquel alimento que consideran, por encima de otros, que representa su terruño. Es curioso pensar que la comida y la cocina podría ser vista como el alfa y el omega para el hombre, lo primero que surge para dar paso a su cultura, lo último que se resigna a morir en el momento en que esta se desvanece tras el proceso de asimilación.

Mi cocina, mi territorio y nuestro lugar de encuentro

Al hablar de gustos alimenticios Harris vincula la dieta (que podríamos conceptualizar como la máxima expresión de los alimentos disponibles y la forma de combinarlos, prepararlos, y, por tanto, dónde y cuándo comerlos) al ecosistema y, por extensión, nos invita a comprender por qué no gustamos todos de lo mismo, o, por extensión nuevamente, por qué no pensamos todos lo mismo. Comprender esto es algo indispensable para reconocer a los otros como efectivamente *los otros*.

¿Cabría otorgar a la cocina un papel en nuestro rol de dominación ecológica? Otros mamíferos sociales y territoriales, cazadores o campeadores, reclaman para sus grupos los recursos de un territorio. Nuestro comportamiento además necesita considerar la existencia de otros grupos humanos, con los que competimos y también colaboramos. En muchas especies los grupos se conforman con expulsar e ignorar al otro –con excepciones puntuales reproductivas-, pero nosotros vemos necesaria la identidad, es decir, cobra sentido para nosotros personalizarnos y personalizar a los demás. Demarcamos el territorio de formas diversas, y resultan obvias las demarcaciones administrativas y de lenguaje, si bien posiblemente no son las fundamentales. La frontera administrativa no siempre es cultural y muestra su verdadera eficacia al decidir a qué sistema estatal aportaremos el excedente de nuestro trabajo. El lenguaje, decíamos, es profundamente cultural y podría ser la verdadera cuna y territorio del hombre ya que representa el devenir histórico de una cultura, reconocible en su cadencia, polisemia, lirismo y etimología. Pero no es lugar de encuentro. Todos los pueblos tienen su lengua y reconocen que fonemas de los otros, son tan extraños como les pueden parecer a su vez los nuestros. La lengua inicialmente está devaluada para comprender al otro. Es decir, lengua, todos tenemos la nuestra. Uno mismo difícilmente se comprende en su propio lenguaje como pueda hacerlo en su propia música o poesía.

La cocina, más que la comida, sería la manera en la que los humanos, como mamíferos territoriales, marcamos nuestro territorio. Nuestra mente, en parte todavía neolítica, reconoce como afín al que reconoce nuestros alimentos como suyos; “es otro porque se alimenta de otras cosas”, parecemos decir y así delimitamos un territorio que todos reconocen. La necesidad de encontrar a los que comen *khoser* ha mantenido unidos a los judíos en su diáspora; los establecimientos *halal* complementan el papel social de la mezquita fuera de los países islámicos; hay dos chinas, la devoradora de arroz y la de tallarines; hay dos italianas -quizá más de dos- la comedora de polenta y la de pasta. Y, sin embargo,

aunque alimentación diferencie, no divide. Miramos los ingredientes y las especias de sus mercados, miramos a los cocineros y sus especiales instrumentos, olemos inmediatamente nuevas combinaciones de alimentos y pese a que quizás no lo entendemos, nuestro cerebro más primitivo, aquel que precisamente está conectado con los lóbulos olfatorios, se despierta atento a la oportunidad de probar. Se agudiza más el olfato, se saliva, se curiosean, gustaría de tocar y sopesar texturas. Sabemos casi por instinto si el plato ajeno es graso o dulce, crujiente o pastoso, si se parece a algo que tengamos en nuestra memoria sentimental. Se desencadena en el cerebro, de nuevo, un diálogo, entre la certeza fisiológica de que lo que vemos y olemos es nutritivo y el posible rechazo psicológico que pueden despertar algunos ingredientes, por ajenos a nuestra cultura o malas experiencias.

De nuevo el diálogo

El umbral más apasionante que ofrece la cocina es ese enriquecimiento, intercambio, autoafirmación del valor de nuestros propios gustos y combinaciones, pero afirmando a la vez que las ideas y los gustos del otro son válidos, igual de ricos y enriquecedores para ambas partes. En ella reconocemos ambas partes que entre los dos territorios no hay fronteras sino ecotonos, límites difusos y permeables donde las dos culturas intercambian especias, ingredientes, trucos y tiempos, y vemos tradiciones que se dan la mano para reconocerse y darse valor. No en vano, la gastronomía ejerce de poderoso embajador en cualquier país donde se abra un restaurante de comida tradicional. Mientras que la embajada suele ser un lugar cerrado, el restaurante pone la mesa para todos.

A modo de conclusión retomamos la idea central, el valor del eterno diálogo. En las cocinas, las cocineras y cocineros, mostrando el respeto que se debe hacia los alimentos y hacia sí mismos, dialogan y aprenden unos de otros a través de la tradición que ayuda a que el plato tome forma. En el acto de comer lo cocinado, se cuenta y se recuerda, se activan las historias y se habla de otros platos y otras comidas y cenas, en el momento de después se descansa, hablan otros órganos y el cuerpo se escucha en la digestión, se reposa, se duerme o se inicia otra conversación, esta vez con más calma, más creativa, con espacio para la ensoñación. No es casual que tantas relaciones sentimentales o negocios se forjen o se celebren entre fogones y platos, no tanto por agradar y agasajar (que siempre resulta artificial o aparente) sino porque todo le resulta posible y fácil a la mente que come bien.

ARSUAGA, L. MARTÍN-LOECHES, M. *El sello indeleble*, Random House Mondadori, Madrid, 2013.

DE GARINE I. "Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura". *Alimentación y cultura: actas del congreso internacional*, La Val de Onsera, Huesca, 1999.

DE JORGE, D., Entrevista a Martín Berasategui, JOT DOWN, octubre 2012 (edición web).

- FLINN, M., GEARY, D., WARD., "Ecological dominance, social competition, and coalitionary arms races". *Evolution and Human Behavior*, Vol. 26,1, 10-46, 2005.
- HANDY, E. Y PUKUY, *The Polynesian Society*, Wellington, 1958 (citado por Lèvi-Strauss en *El Pensamiento Salvaje*).
- HARRIS, M. *Bueno para comer*, Alianza Editorial, Madrid, 1990.
- HARRIS, M. *Nuestra especie*, Alianza Editorial, Madrid, 2011.
- LÈVI-STRAUSS C., *El pensamiento salvaje*, Fondo de Cultura Económica, México, 1964.
- MARINA, J.A., PELLICER C. *La inteligencia que aprende*. Santillana, Madrid, 2015.
- OVEJERO, F. J. "Menú: lagarto y coco", www.sinislasdondenaufregar.wordpress.com, 2010.
- PANCORBO, L. *Mi buen salvaje*, Ed. Folio, Madrid, 1994.