

## **RAIMUNDO DISCURSO HONORIS CAUSA**

Queridas Autoridades Académicas, Civiles y Militares, queridos profesores y miembros del PAS, queridos estudiantes, amigas y amigos todos:

El impulso decidido de la Facultad de Química de nuestra Universidad de Murcia con su decano, el prof. Dr. Pedro Lozano, a la cabeza, junto con el de la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia nos hacen hoy estar aquí llenos de orgullo al honrar a nuestro maestro cocinero por excelencia, a nuestro entrañable Raimundo González Frutos, nuestro Hijo Predilecto querido Alcalde que hoy nos hermana más aún con nuestra ciudad de Murcia. Universidad y Ciudad, Murcia y su Universidad que hoy se entremezclan en este acto de investidura para gloria y regocijo común como nunca antes había acontecido. Gracias querido José Ballesta por estar aquí con nosotros, gracias a todos los miembros de nuestro Ayuntamiento que hoy nos acompañais. Enhorabuena Dr. Requena por su extraordinaria Laudatio, y

muchísimas gracias Raimundo por su discurso con el que hoy ha dado brillantez a este acto.

Solía yo transitar por el Rincón de Pepe a diario, no en vano residía justo enfrente, y mi desarrollo curricular se encuentra ciertamente emparejado al mismo como el de tanto y tanto murciano. Querido Raimundo, yo mismo he traído muchos profesores a nuestra ciudad a lo largo de mi carrera, muchas visitas de científicos eminentes han terminado en tus fogones y puedo decir hoy que el Rincón de Pepe aparece en los agradecimientos de más de un artículo internacional de las matemáticas de los años 80. Y qué decir de las exclamaciones de admiración de comensales que al salir de tu Rincón destilaban su placer con los amigos, y que tan claramente llegaban a mis oídos ya que mi lugar de concentración y trabajo se encontraba allí mismo, sobre tu puerta, noche tras noche, y sin duda a ti también te debo parte de mis éxitos.

Tratamos en la Universidad de Murcia de promover una estrategia de acción y, sin duda, educación que, en

contraposición al nihilismo contemporáneo, proponga unos valores éticos adaptados a las realidades del mundo contemporáneo, una sociedad que siendo biocida, se halla en los umbrales de una gran escasez y en un entorno sociológico donde el individualismo ha tomado primacía. Entre estos valores éticos, me gusta pensar que el de compartir se encuentra en una posición neurálgica. Me refiero al cuidado de lo ajeno, a volver a ver al Otro con la mirada cambiada: la del afecto.

Como, al igual que Serrat, nací en el Mediterráneo, me gusta comer bien. Y del mismo modo, me gusta que la gente coma bien. Y me gusta dar de comer. Así, en mi ignorancia culinaria y en mi conocimiento de los sabores, que me siento agradecido por un lado, y hermanado por el otro, a este genio que hoy nos acompaña y al que tratamos de honrar, Raimundo González: el hombre que sabe mirar al otro.

La cocina tiene mucho de ciencia, pues hay siempre una fase experimental y sin duda, con ella mejora la especie. No crean que bromeo. La cocina sin embargo, es ciencia lenta, y al mismo tiempo es arte. Se mezclan ambos componentes de la creatividad humana, como en una olla, pues la cocina se dedica no tanto a los objetivos, que también, sino a los rituales y procesos.

Dar de comer no es asunto menor. Por la boca comienza la aventura de comunicación más importante del ser humano con su entorno físico. Para evitar cualquier disrupción y promover la armonía, Hipócrates lo tenía claro y nosotros científicos apenas repiqueteamos con nuestro cacareado empirismo: que tu salud sea tu comida, que tu comida sea tu medicina, que tu alimento sea tu forma de estar aquí hasta que la muerte lo recicle todo. De ahí la costumbre tradicional de dar las gracias por los alimentos.

Hoy sabemos mucho de lo que sucede en esta aventura. Nuestro intestino está forrado por más de cien millones de neuronas, en su mayor parte gestionadas

por microorganismos comensales que producen más neurotransmisores en este segundo cerebro, que el que tenemos en la cabeza. No en vano, el 90% de la serotonina se produce y almacena en el sistema nervioso entérico. Sabemos de antiguo y mucho se ha escrito sobre el sentir de las tripas: los nudos, los vacíos, los dolores, las ansias, los miedos, ... las tripas nos hablan y por desgracia, parece que muchos nos hemos vuelto autistas.

Nuestro sistema digestivo, en comunión con nuestros microscópicos habitantes, se encarga incluso de modular nuestro estado anímico: los psicomicrobiontes se llaman ahora. Digieren lo que nuestras enzimas no pueden digerir, absorben y producen vitaminas, facultan nuestro sistema inmunológico y sirven de sensor para el sistema hormonal. Casi nada de lo que vive en nosotros se puede concebir al margen de lo que ingerimos.

Y aún así, engañados y lesionados por un ritmo de vida que no necesitamos, comemos fatal. Ya no cocinamos nuestra comida, comemos de pie, comemos solos, comemos deprisa. Las abuelas y madres han perdido autoridad sobre las comidas y han tomado el relevo los expertos en tecnología, incluso los gobiernos, o sea, las multinacionales. Es evidente que comer sin orientación profesional, al margen del marketing, es algo que está mal visto oficialmente: lo contrario no sería productivo para las empresas y desde luego sería un fracaso para los nutricionistas y puede que aburrido para los periodistas. Sin embargo, la mayor ciencia es la que viene de las recetas tradicionales, porque son muchos siglos de experimentación y porque nos han traído hasta aquí. Nos han traído quiero decir: vivos y fértiles.

El asesoramiento dietético no nos ha hecho más sanos. Los buenos cocineros y cocineras, sí. Donde quiera que la gente ha perdido su forma tradicional de alimentarse y han adoptado la dieta occidental, han ido apareciendo las enfermedades occidentales. Hemos deconstruido la cultura culinaria creyendonos algo así

como seres cibernéticos alienados de nuestro entorno físico-químico. Pero el cuerpo humano necesita nutrirse, no solo comer. Y necesita digerir, no solo tragar.

Para eso tenemos aquí a nuestro querido Raimundo. El nos recuerda que la comida debe contener materias primas saludables y naturales, que la cocina debe ser lenta (la sabiduría de la lentitud, dice Kundera), que la comida debe hacerse con los mecanismos adecuados, los tiempos idóneos, sin prisas y en buena compañía, conversando, disfrutando. Cocinar es querernos porque producimos cápsulas de supervivencia para las bacterias felices de nuestros comensales. Cocinar es dar vida. Gracias amigo Raimundo. Nuestros estómagos y nuestros cerebros te dan las gracias. Buen apetito.

Muchas gracias por su atención