Prólogo

UNO DE LOS OFICIOS MÁS ANTIGUOS DEL MUNDO: LA AVENTURA DEL CAZADOR, DE LA CAZA Y DE LA PESCA. LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN HUMANA EN LA SALUD Y LA ENFERMEDAD

Juliana Fariñas González

Presidenta del Colegio de Médicos de Madrid

Cada vez se escriben más libros y se lee menos, de acuerdo con la ya vieja idea del declinar de la galaxia gutenbergensis, con la revolución de la información y del auge de la actual Medicina basada en la evidencia y la globalización; por ello no es habitual encontrar un buen libro a caballo entre la memoria histórica y la difícil predicción del futuro que ha comenzado ya. Y como consecuencia, los viejos nuevos libros, sus albas páginas de negro de tinta recién manchadas, son joyas preciosas. Así, nos encontramos ante un grueso mamotreto, cuya lectura hay que emprender como una aventura. Aventura que, en torno al viejo médico que es Flórez Tascón, hemos emprendido varios hombres y mujeres curiosos de saber sobre: el hombre primitivo, cazador y depredador; sobre la cocina y la gastronomía; con noticias bromatológicas, es decir, de los alimentos y su aplicación dietética en la salud y el envejecimiento, en la enfermedad. Con la novedad de los alimentos inteligentes, los nutricéuticos y alicamentos y transgénicos, con casi todo sobre el arte y la Ciencia de la Nutrición Humana hasta pisar esas arenas movedizas que ocultan ostras perlíferas, que hoy llamamos Nutrigenómica.

Como pretexto filosófico uno de los oficios mas viejos del mundo, el de cazador, predador, cuando por lo que sabemos Adán y Eva, pareja germinal y origen de la Humanidad, que si en su periodo paradisíaco fueron pacíficos recolectores y consumidores de granos y frutas y vida sana, al comer una de éstas del árbol prohibido, tuvo como consecuencia la expatriación, el castigo del trabajo, del dolor del

parto y la necesidad de conseguir el pan de cada día con el sudor de su frente. De aquí el arte depredatorio de la caza, ya que el hombre es un creador y a la par una criatura de su herencia, pero también de su cultura y para los cristianos de su fe.

Extremada libertad del ser humano programado para aprender más que para saber hacer, que acaso en la mayoría de su obrar obedezca a programas modificables y perfectibles mas que a un repertorio de comportamientos fijos como el resto del mundo animal. Y arriba la formación del cerebro humano programado por los genes, y abajo lo epigenético de la sed y el hambre, en el gusto y el sexo, el deseo y el apetito, la carne, el demonio y el mundo y en este juego la carta adquirida introducida durante su desarrollo en la secuencia natura, nurtura, estrés. Así, nuestro cerebro plástico y moldeable que afirma –MacArthur: "somos tan jóvenes como nuestra fe, tan viejos como nuestra duda"– yo aún aprendo.

Una de las facetas mas importantes del fenómeno epigenético es el de la alimentación, la obtención de los alimentos y sus saberes teóricos; en la Bromatología empíricos en la Dietética reproductibles, es decir, evidenciables en el arte y la Ciencia de la Alimentación Humana, y aquí la Medicina como resultado de la aplicación de las artes y de las ciencias de mi tiempo y de mi patria a los problemas de la salud, la enfermedad y el envejecimiento. Como todo saber científico es efímero ya que es falible que diría Popper.

Las síntesis químicas, las vías enzimáticas, lo metabólico, lo neurohormonal son hereditarios, lo son las células, y las vías del hambre y la saciedad; sin embargo, el aprender a comer, a cocinar y a gustar, es epigenético y adquirido, mezclada la ciencia y la historia, la ciencia y la sonrisa, en este libro no solo se habla de la caza como arte y deporte, sino que se trata de contestar a las preguntas: ¿Somos lo que comemos? ¿Comemos lo que debemos? ¿Sigue aún vigente la sentencia de Osborne hace un siglo de que el futuro del hombre dependería de lo que decidiera comer? ¿Cuál es el futuro de la alimentación humana?

Y además, y como propina con el pretexto de la caza, algo de la pesca, y la minuciosa pero inagotable Historia de los Alimentos, la Bromatología. La Gastronomía y la Gastrosofia, tratando de enriquecer en lo posible la producción editorial en lengua castellana las materias de la especialidad de Endocrinología y Nutrición. Cuando este grupo con Flórez Tascón es consciente de que el arte de aburrir es el intento de ser completo; nos recuerda que es un hombre que sabe rodearse bien y que nadie lo sabe todo, en su trayectoria sigue el lema de los médicos: «Conservare, conservare innovando, innovando acrescere».