

El banquete de los pedagogos

LA MAGIA DE LA PEDAGOGÍA Y LA COCINA

EL BANQUETE DE LOS PEDAGOGOS

La magia de la pedagogía y la cocina

Sílvia Martínez Caballé • Toni Ribas Galobardes

© Editorial Popular, Madrid, 2024
C/ Leo, 7- local 2. Madrid 28007
Tel: 91 409 35 73
E-mail: popular@editorialpopular.com
<http://www.editorialpopular.com>

Diseño de Colección: Francisco Pino
Ilustración de portada: Marcelo Spotti

Imprime: Cooperación Editorial S.L.
I.S.B.N.: 978-84-7884-960-4
D. L.: M-3453-2024

Printed in Spain – Impreso en España
Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública
o transformación de esta obra solo puede ser realizada
con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley.
Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos),
si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra
(www.conlicencia.com 91 702 19 70 / 93 272 04 47).

Índice

INTRODUCCIÓN	9
CAPÍTULO I	
Sócrates y la salsa de moras	13
Introducción	13
Sócrates.....	15
El simposio de los jóvenes.....	20
CAPÍTULO II	
Montessori y las galletas.....	31
Introducción	31
Montessori	32
CAPÍTULO III	
John Dewey y el <i>Shepherd's Pie</i>	65
Introducción	65
John Dewey va al mercado.....	67
El <i>Shepherd's pie</i> está en la mesa.....	83
Poder hacer es poder aprender y aprender es aprender a pensar..	86
CAPÍTULO IV	
Freinet y el banquete poético.....	89
Introducción	89
Freinet y la escuela del bosque	92
Preparación del banquete poético	99
Salida al campo	105
Actuaciones previas y trabajo	106
Las fichas de información general, las actividades y los ejercicios	112
El descubrimiento	121
Las recetas poéticas	124
La imprenta.....	137
La huella del aprendizaje.....	139

CAPÍTULO V

Piaget y el menú constructivista para una enamorada	143
Introducción	143
El mundo Piaget: interaccionismo, biologismo, intelectualismo y constructivismo	145
La acción (culinaria) como paso previo de toda construcción del conocimiento	149
Preparando la cena	157
¡A cenar!	167
El orden de Rosita	168

CAPÍTULO VI

Freire y el bolo de chocolate	175
Introducción	175
Freire. <i>La encrucijada</i>	178

CAPÍTULO VII

Maria Antònia Canalsy la mona matemática.....	209
Introducción	209
Marian (Maria Antònia) y la escuela <i>Ton i Guida</i>	211
Los talleres de cocina y las matemáticas	219
<i>Las monas</i>	235

CAPÍTULO VIII

Tonucci y el cóctel redondo	241
Introducción	241
Tonucci y sus reflexiones pedagógicas	243
Tonucci y la cocina redonda	247
La investigación	250
La acción	257
Preparación del cóctel	259

CAPÍTULO IX	263
El banquete de Gabriel	263

AGRADECIMIENTOS	291
------------------------------	------------

BIBLIOGRAFÍA	295
---------------------------	------------

Índice de recetas

Sócrates: El gusto de los hombres es el gusto de los dioses	
Dolmadas de pescado de mar a la brasa con salsa de moras.....	28
Montessori: Galletas de las abuelas hechas por los niños	
Pignoli	49
Galletas de avena.....	51
<i>Biscotti</i> de chocolate.....	53
<i>Amaretti</i> de canela	56
<i>Canestrelli</i>	58
Galletas de limón.....	59
Dewey: El recuerdo culinario de la infancia	
<i>Shepherd's pie</i> de Vermont.....	88
Freinet: Creativas y extrañas recetas hechas con un fuego de campo	
Sopa de hierbas	125
Flores aderezadas con brotes verdes	127
Pequeños <i>brioche</i> s de escalibada	128
Huevos a la media piel de naranja.....	129
Cangrejos de río	131
Castañas confitadas con chicharrones y piñones.....	132
Coca de setas	133
Agua picante de endrinas	135
Higos con miel y leche.....	136
Piaget: Menú constructivista para una enamorada	
Ensalada de apio y menta fresca... muy fresca.....	171
Huevos <i>mollet</i> con <i>mousse</i> de patata y salsa <i>mornay</i>	172
Salsa <i>mornay</i>	173
Crema catalana con perfume de espliego	173
Freire: La cocina y la sabiduría femenina	
Ximxim de gallina	189
<i>Bolo</i> de chocolate.....	194
Rocambole de mandioca	201
Maria Antònia Canals: La cocina abstracta y concreta	
Mona de Pascua de crema de chocolate.....	238
Francesco Tonucci: La cocina líquida de los niños y niñas	
Cóctel de bienvenida.....	261

Introducción

Una historia puede ser creíble o no, pero déjenme pensar anticipadamente que estos acontecimientos que ahora os explicaré no os dejarán indiferentes.

—Dame la mano.

Gabriel me alargó su pequeña mano que entrelacé entre mis dedos. Era una mano de un niño de veinte meses que, a la vez que caminaba adelante, me miraba expectante preguntándose a qué lugar lo llevaría. Sus pasos eran cortos pero firmes. Eran los pasos de quien se siente seguro y emocionado, de quien de alguna manera sabe que, en este preciso momento, empieza una aventura.

Pedagogía y cocina, cocina y pedagogía. Tanto vale el orden. Cuando decidí estudiar pedagogía lo hice con el convencimiento de que conocer los pensamientos de los pedagogos a lo largo de la historia, las teorías del aprendizaje, el desarrollo y la psicología evolutiva, me ayudarían a saber hacer lo que para mí era y es importante: poder sacar lo mejor de cada uno. Potenciar las cualidades, las habilidades y la inteligencia con que cada persona nace, para llegar a ser aquello que nos hace únicos y especiales. Más de veinte años han transcurrido desde que estudié pedagogía y si bien he seguido formándome y la sociedad ha cambiado mucho, mi interés en cuanto al aprendizaje y la posibilidad del ser humano como creador de realidades, no ha variado. Fruto de este interés es este libro que os presentamos.

Ciertamente, en el transcurso de la historia, las pedagogas y los

pedagogos han sido personas adelantadas a su tiempo y han sido personas increíblemente observadoras. Nos han explicado muchas cosas interesantes, pero nosotros no hemos sido muy diligentes a la escucha de sus saberes. Muy a menudo han sido personajes marginados, a pesar de que sus teorías y metodologías fueran interesantes y acertadas.

La pedagogía siempre ha dado miedo porque es una herramienta muy poderosa. Muchas personas dedicadas a la filosofía, a las letras o a la ciencia también han sido marginadas porque eran muy buenos pedagogos, y porque de una manera clara nos demostraban lo que hacemos mal y lo que sería bueno hacer para construir una sociedad humanísticamente armoniosa, justa e igualitaria. Pero ya se sabe, el poder, la economía desigual y la ambición enfermiza han hecho de contrapeso a la coherencia que la educación de las personas necesitaba.

Desde que tengo un poco más de tiempo he empezado a repasar sus vidas y todo lo que decían... Sócrates, Piaget, Montessori, Dewey, Freire y tantos otros como Francesco Tonnucci.

Gabriel es despierto y activo como la mayoría de niños, pero algo lo hace diferente: la cocina. No es solo que le guste comer, sino que le gusta manipular, experimentar, y se fija en todos los detalles que yo como cocinera inexperta intento ir incorporando en nuestro pequeño recetario familiar. Lo recuerda todo y me hace recordar muchas cosas de cuando yo era pequeña.

La Cocina. Ahora sé la satisfacción que uno experimenta cuando los olores, las texturas, los sabores y la vista de un buen plato o de unos postres te cautivan. Un día te encuentras tirando de un hilo y a continuación empiezan a salir otros. De vez en cuando, te encuentras *disfrutando de* más aromas, *degustando* más sabores y más texturas. Y cocinas, y descubres que te gusta y que disfrutas. Entonces las posibilidades se duplican, se triplican y sin darte cuenta te adentras en un mundo apasionante del que ya no podrás salir. Y llega un día que ya no tienes suficiente con un simple sofrito. Necesitas más y es cuando nace la necesidad de *crear*. Aquí nace esta historia. La historia de una pedagoga, de un

maestro de cocina y cocinero y de Gabriel, mi hijo, que tienen el propósito de hacer conocer de una forma amena el pensamiento de algunos pedagogos y pedagogas que han tenido un gran eco en la historia. No se trata de una historia rigurosa, ni académica; aunque hemos intentado ser lo más fieles posible a las ideas de los pedagogos y pedagogas escogidos. Si creéis que hay algún aspecto en el que no lo hemos conseguido, pedimos disculpas. Teniendo en cuenta nuestro interés por la cocina, ¿os imagináis una mejor manera de acercarnos a su pensamiento que mediante recetas de cocina?

Han transcurrido casi nueve años desde que empezamos a escribir este libro. Ahora Gabriel tiene once. Desde entonces hemos aprendido, hemos crecido, nos hemos emocionado pero sobre todo hemos vivido con pasión por intentar transmitir lo que otros nos enseñaron.

Saber, aprender, crear, entusiasmarse con lo que hacemos. Esta historia que os presentamos está llena de todos estos elementos, pero sobre todo de magia. La que iréis descubriendo, poco a poco, a medida que os adentréis en el mundo de la cocina y de la pedagogía.

Os deseamos que lo disfrutéis tanto como nosotros lo hemos hecho.

Sílvia y Toni
Mataró y Avinyonet del Penedés, mayo de 2023

Capítulo I

Sócrates¹ y la salsa de moras

Introducción

Gabriel amasaba la mezcla para el pan que tenía en la encimera. Sus manos menudas estiraban y apretaban pequeñas porciones mientras se miraba los dedos que, un poco pegajosos, se perdían entre los agujeros que iba haciendo.

–Tenemos que añadir un poco más de harina –dije.

Espolvoreé unos cuantos gramos sobre sus manos y volvió a comenzar. Le costaba trabajar, así que finalmente le ofrecí un trozo aún más pequeño para que le fuese más fácil ejercer de panadero.

–¿Sabes que los griegos fueron los mejores panaderos de la antigüedad?

Gabriel me miró, pero solo unos segundos. Después su mirada se concentró en lo que tenía delante.

–Y no solo el pan –añadí–. ¿Sabes que la palabra pedagogía también proviene de la lengua griega?

Gabriel levantó nuevamente la cabeza. «¿Quién o qué debía de ser “Pedagogía”?», parecía decir con su mirada.

–La palabra pedagogía proviene de la palabra griega παιδός (paidós), que quiere decir niño, y ἄγω (ago), que significa conducir. Los παιδαγωγός (paidagogos), que significa pedagogos, eran unos esclavos

1 **Sócrates** (Atenas, 470 a. C.-ib., 399 a. C.). Fue un importante filósofo clásico, griego, maestro de Platón, considerado el padre de la filosofía política y de la ética. Destacó por desarrollar lo que se conoce como el método socrático, en el cual se hacen una serie de preguntas con la finalidad de hacer reflexionar a su interlocutor para examinar conceptos morales como el bien y la justicia.

domésticos que se encargaban de vigilar a los niños y de acompañarlos a la casa del maestro, donde también asistían a las clases y escuchaban las lecciones. Los pedagogos, una vez en casa, reforzaban el trabajo del maestro.

Gabriel me escuchaba y sonreía mientras estiraba la masa del pan.

–La música era también un elemento muy importante para los griegos. Además, se enseñaba gimnasia y escritura. Si hubieses nacido en aquella época –añadí–, todavía no irías a la escuela, porque hasta que tenían siete años los niños y las niñas estaban en casa, a cargo de las mujeres. Las niñas, generalmente, no iban a la escuela.

Gabriel escuchaba atentamente.

–Entonces –continué–, los niños pasaban a manos de los pedagogos, como te he dicho antes, con quienes iban al colegio. Primero aprendían el alfabeto, después el silabario y después la lectura en voz alta.

–¿Sabes cómo aprendían a escribir? –Gabriel me señaló un lápiz que tenía en la cocina para apuntar.

–No exactamente. Los niños repasaban con un punzón los trazos que les marcaba el maestro sobre unas tablillas de cera. A continuación, pasaban a escribir con un cálamo y tinta en un papiro.

Gabriel iba estirando trocitos de pan del trozo que le había dado.

–Cuando ya sabían leer, se aprendían de memoria fragmentos de poetas como Homero. Mediante la lectura, los niños recibían lecciones en las que la veneración a los dioses y a la patria era importante. También adquirían conocimientos sobre diversas actividades como las de los artesanos (la del panadero, por ejemplo), los comerciantes, etc.

La masa del pan estaba lista. Ya no se pegaba a los dedos.

–Ahora nos toca dejarla reposar –le dije–. Mientras tanto, podríamos escuchar música, ¿qué te parece?

Gabriel asintió mientras me miraba esperando que hablase.

–Sí, la música también era importante para los griegos. Era la base de toda formación. Estaba el maestro encargado de enseñar a utilizar la cítara y el aulós, que eran los instrumentos más habituales, pero también se tocaba el arpa y el tambor. Ahora te enseñaré unas fotografías para que los puedas identificar.

Un rato después Gabriel volvió a la cocina a mirar las dos masas de pan, cubiertas con un paño, para verificar que pasaba algo; pero la masa crecía lentamente y al ojo humano la diferencia era poco perceptible.

–Volveremos dentro de una hora –le comenté–. Ya verás cómo la masa de pan se ha hecho mayor de lo que es ahora.

Gabriel suspiró con la esperanza de que así fuese.

Sócrates

El sol nace y una luz tenue inicia tímidamente su encuentro con las calles de Atenas. Sus rincones, sus sombras y sus rumores serán de nuevo bienvenidos cuando los asuntos de la gente que las transita rompan pronto el silencio del alba.

Sócrates descansa al pie de un olivo. Va vestido de forma muy sencilla, con una túnica y unas sandalias. Su apariencia exterior no le importa demasiado. Lo que es realmente importante se encuentra en el interior. La idea de la naturaleza humana, formada por el alma y el cuerpo, es fundamental en su pensamiento, como para todo griego del siglo V a. de C. Pero si bien el cuerpo es algo que se debe dominar para evitar excesos, se debe cuidar especialmente del alma, en tanto que esta es lo que hay de divino en el hombre y es la fuente de los valores humanos.

Su figura dibuja en el suelo una sombra grotesca, pero su expresión es tranquila, serena y equilibrada. Sócrates parece un espejo en el cual poder mirarse a sí mismo. Cuando se le mira a los ojos, uno tiene la sensación de traspasar lo más inmediato para sumergirse en la esencia del más allá. Y, como si su vida llevase más de cien años vivida, de su mirada se desprende sabiduría, virtud y armonía. Sócrates se acaricia la barba, levanta la cabeza y mira a su alrededor. Las preguntas están por todas partes porque un anhelo de curiosidad y de encontrar la verdad lo inquietan.

Sócrates ha andado hasta el puerto de El Pireo donde ha hablado con los marineros. Estaban descargando atún, sardinas,

doradas y congrios. Los cocineros Agis de Rodas, Nereo de Quíos y Caríades de Atenas, tres de los siete cocineros griegos más importantes, estaban preparando un banquete.

–*¿Quién sois?*

Uno de ellos ha contestado:

–*Soy Hippias, hijo del pescador Critias.*

–*¿Y es tu oficio el que te ha hecho ser como eres, o ser hijo del pescador ha hecho que seas el que eres?* –ha vuelto a preguntar Sócrates.

Algunos marineros han continuado con sus tareas sin prestar demasiada atención; otros se han quedado mirándolo de forma interrogadora mientras parecía que buscaban dentro de sí mismos.

–*Y si todos sois pescadores, ¿qué os diferencia a los unos de los otros?* –ha vuelto a preguntar a los pocos marineros que lo escuchaban.

–*Nuestras habilidades* –ha respondido uno de ellos.

–*Si sois vuestras habilidades, ¿queréis decir que cuando nacisteis aún no erais nadie?*

La pregunta queda en el aire.

–*Pensadlo bien* –ha añadido Sócrates. Después se aleja pensativo. También ha intercambiado opiniones con los comerciantes.

–*¿Quién sois?*

–*Anaximandro hijo de Tales, uno de los vendedores más conocidos de la ciudad.*

–*¿Y a qué te dedicas?*

–*A vender.*

–*¿Crees que tu oficio te ha hecho ser como eres o ser hijo de Tales hace que seas como eres? ¿Es el oficio modelador del carácter o lo es la educación?*

El silencio por respuesta.

–*Piénsalo bien* –ha dicho Sócrates.

A continuación, un campesino estaba haciendo sus labores cuando Sócrates ha preguntado:

–*¿Quién sois?*

–*Hesíodo, hijo de granjeros* –ha contestado.

–*¿Y creéis que se puede ser buen granjero sin conocer el oficio?* –ha continuado Sócrates.

–No –ha respondido en seguida Cyrano.

–Entonces, *¿para ser justo o virtuoso es necesario conocer también antes lo que es la justicia y la virtud? ¿Y el bien y el mal? ¿Es la bondad un rasgo que define el carácter o está ligado al conocimiento de su naturaleza?*

Ante un nuevo silencio, Sócrates ha añadido:

–*Pensadlo bien. Encontraréis la respuesta en vosotros mismos.*

¿Podíamos considerar las profesiones como formadoras del carácter del hombre? ¿O lo era la educación? ¿Podían un comerciante, un marinero o un granjero conocer la virtud si no se la habían enseñado? ¿Podían obrar correctamente sin conocer la verdad y el bien? ¿Y a dónde conducía este conocimiento?

Detrás de las preguntas de Sócrates había un objetivo basado en la inscripción que se leía en el frontón del templo del Oráculo de Delfos: «Conócete a ti mismo». No se trataba de saber las aptitudes, las habilidades o el carácter de cada uno sino de buscar la esencia verdadera del hombre. Un conocimiento que conducía a pensar sobre el alma y como consecuencia en el *Bien*. Sin la educación, ni los pescadores, ni los comerciantes, ni los granjeros llegarían al conocimiento de la virtud, ligada a la sabiduría, ni al conocimiento del bien, para conducir sus vidas. Si uno actuaba mal era por pura ignorancia.

Sócrates se había paseado también por el ágora, verdadero centro de actividad económica y social de Atenas. Había muchos edificios, monumentos y fuentes. Era un espacio abierto donde, entre las nueve de la mañana y las doce, se vendían diversos alimentos. El aprendizaje había estado detrás de cada encuentro con alguien que le quisiese escuchar y había tenido lugar en los dos sentidos, tanto por parte del que preguntaba como por parte del que respondía.

Ni la meditación ni la soledad eran del gusto de Sócrates. Para aprender a ser virtuosos y para aprender a pensar era necesario el contacto con la gente, con sus ideas y con sus razonamientos que, lejos de ser considerados como algo hermético y firme, desencadenaban multiplicidad de planteamientos. No existía una única respuesta válida porque tampoco existía una única pregunta correcta. Por este motivo, sentía un malestar intelectual continuo que se

traducía en una mirada escéptica sobre el origen del mundo que le rodeaba, sobre la actitud, la aptitud y la conducta humana.

Sócrates caminó como cada día hacía por las diferentes calles de Atenas, en las que confluyen casas muy modestas, algunas adosadas a la pared rocosa, con una construcción muy pobre. Eran viviendas de una sola planta, dividida en dos o tres espacios, en las cuales no había cocina.

Desde el olivo, Sócrates vio unas mujeres agachadas que estaban preparando el pan. Acostumbraban a moler de rodillas, dado su sentido religioso, porque el pan era ofrecido a la diosa como parte de sus deberes. En algunas ciudades griegas existía el amasado comunal, que contribuía a una función socializadora importante. Después lo cocían en unos hornos portátiles. Todo se comía con pan, especialmente el queso, las verduras y el pescado. Aquella mañana, Sócrates, como cada día, desayunaba trozos de pan mojado en vino acompañados de higos.

Otras mujeres, en la fuente, recogían el agua en hidrias para hacer el pan. La figura femenina había recordado a Sócrates a dos mujeres que tuvieron mucha importancia en su vida: Aspasia de Mileto y Diotima, esta segunda una sacerdotisa, que le ayudaron a formar su bagaje intelectual.

El trabajo de las mujeres en Grecia era muy intenso. Se encargaban de los quehaceres domésticos, de la crianza y la educación de las niñas y los niños, del entrenamiento y la organización de los esclavos, del cuidado de los que estaban enfermos, de hacer y cocer el pan y de la preparación de las fibras textiles para poder hilar y tejer. Eran las encargadas de velar a los difuntos en los días posteriores a la muerte, y su trabajo se prolongaba durante años, con las visitas posteriores a la tumba.

La única función pública que podían desarrollar era la de sacerdotisa. Sócrates pensaba que las mujeres debían recibir la misma educación que los hombres y ser preparadas para ocupar lugares de especial responsabilidad en la sociedad.

—¡Ay! —exclamó Sócrates repentinamente. Una aceituna le había caído en la calva.

Se levanta para recogerla mientras se pregunta el tiempo que habrá transcurrido hasta que aquella aceituna se formase.

En ese preciso momento aparece su amigo Antístenes y Sócrates le dice:

—Ahora que te veo, amigo Antístenes, ¿ha sido el azar el que ha procurado que yo estuviese aquí hoy sentado, cuando ha caído una de las primeras aceitunas de este olivo o, por el contrario, ha sido el dios quien me ha enviado una señal?

—Querido Sócrates, si este olivo fuese el roble de Dodoma, allí donde se halla el santuario dedicado a Zeus, seguramente te diría que sí.

—El olivo, como el roble —responde Sócrates—, vive muchos años. ¿Has pensado alguna vez por qué está aquí precisamente y no en otra parte del mundo?

—Aquí se dan las condiciones que necesita para vivir —contesta Antístenes—.

—En consecuencia, quien ha plantado este olivo aquí es conocedor de las condiciones que son necesarias para que este fructifique, ¿no? Tiene unas raíces con las cuales se alimenta y el sol y la lluvia hacen que crezca para que continúe dando aceitunas.

—Sí —contesta Antístenes—. ¿A dónde quiere llegar, maestro?

—Esta mañana me he encontrado a unos comerciantes, unos marineros y unos campesinos que, a la pregunta de quiénes eran, me han contestado la profesión que ejercían, pero ninguno de ellos me ha respondido quién era verdaderamente. El conocimiento de uno mismo, al igual que pasa con el conocimiento del que necesita el olivo para crecer y dar frutos, es, amigo mío, lo que constituye el primer requisito de todo ser humano, porque este le permitirá aprender lo que realmente es importante. Aprender lo que realmente importa: llegar a conducirse de manera virtuosa, haciendo el bien en lugar del mal. Atenas necesita unos ciudadanos bien educados para poder desarrollarse como la ciudad majestuosa que hemos conocido.

—Toma la aceituna —le ofrece Sócrates a su amigo mientras se levanta—. Ahora tengo que irme, pero esta tarde nos volveremos a encontrar —le dice—. Piensa si la aceituna que te he dado está a punto para comérsela o aún necesita madurar.

Se despiden. Antístenes lo sigue con la mirada, mientras la

figura de su amigo se aleja, al tiempo que las palabras dichas por Sócrates, aunque cada vez está más lejos, se escuchan cada vez más y más próximas en su pensamiento. Finalmente, Sócrates desaparece al doblar una esquina.

El simposio de los jóvenes

Aunque Sócrates no acostumbra a hacerlo, sonrío mientras escucha las palabras vacilantes de aquel joven esclavo que trae el encargo de invitarlo a una cena simposio. La ha organizado un grupo de jóvenes estudiantes de Atenas que admiran mucho su pensamiento y sus ideas. Pocos días atrás se celebró un encuentro que pasaría a la historia como El banquete de Platón. Los jóvenes están impacientes por saber de qué se había hablado, ya que los tertulianos eran hombres sabios y de gran solvencia intelectual. El joven esclavo se quedó con la mente en blanco, aunque se había aprendido el mensaje de memoria:

–Estimado maestro Sócrates. Me envía mi señor que, por ventura, querría saber si os gustaría asistir mañana mismo al simposio que vuestro admirador y anfitrión Lisias ha tenido a bien organizar en honor a vuestra persona, y al cual asistirán muchos otros de vuestros más fieles discípulos de la ciudad de Atenas.

Debería haber dicho esto, y tan solo tendría que haber esperado la respuesta del maestro, pero el caso es que no pasó de este modo y, al ver al maestro, el chico se quedó clavado y más blanco que la túnica de Safo de Mitilene, la gran poetisa griega:

–Maestro Sócrates... (hum y silencio) ... Estimada ventura... (hum, uff) ... si quisierais... Lisias os invita al simposio... sí, si mañana..., (hum, uff y silencio).

Sócrates se acerca al joven para incorporarlo de aquella posición inclinada y reverencial que adoptó para hablar al maestro y le respondió:

–Mañana será un buen día para acercarme a la casa de mis buenos amigos. Decid a vuestro amo que cuente con mi presencia.

El sol reposaba aún sobre el horizonte cuando Sócrates, al llegar a la noble casa de Lisias, fue recibido por los jóvenes que le esperaban impacientes. Aristeo, Eupolemo, Hesioso y Jenofonte. El anfitrión, Lisias, corrió a recibir al maestro y presentó uno a uno a sus jóvenes amigos. Sócrates, aunque parecía un sabio despistado, tenía buenas referencias de ellos y concluidos los saludos, en silencio, entraron en el recinto donde se debía celebrar la cena. Antes, sin embargo, fueron coronados con guirnaldas y flores. Entraron en la habitación mencionada, en griego *ἀνδρῶν* (andrón), habitación de los hombres, la sala más grande y lujosa de las casas acomodadas. Se podía entrar por una puerta especial, que la separaba del resto de las habitaciones de la vivienda. En su interior se alzaban siete divanes, en cada uno de los cuales podían apoyarse dos personas para lavarse y perfumarse las manos y los pies antes de cualquier otro preliminar.

Cuando los esclavos hubieron salido, Lisias puso en una copa un poco de vino puro y, con palabras de respeto, honró a los dioses con poéticas y bellas libaciones.

—Glorioso Zeus, haz que nuestras palabras
sean como el cuerno de la abundancia
que un día fue de Amaltea,
la que os amamantó y os hizo crecer grande y poderoso.

A continuación, vertió el vino sobre el fogoncito de carbón que ardía en medio de la estancia. Eso provocó inmediatamente un vapor espeso que dejó en el ambiente un aroma penetrante de vino resinoso, que según la tradición hacía elevar los espíritus. Despacio, los asistentes empezaron a cantar un peán² en honor al dios Apolo. Sócrates permanecía en silencio, concentrado y ausente de todo lo que pasaba a su alrededor. Acabado el ritual, el joven Lisias se dirigió a Sócrates y le pidió que dictaminase la proporción de agua que debía de tener el vino de la cena. El sabio

2 <https://es.wikipedia.org/wiki/Pe%C3%A1n> El peán (en griego antiguo Παιάν, o Παῖων en dialecto jónico) era un canto dirigido a Apolo como dios sanador. Consultada el 06-11-2022.

retornó repentinamente a los asuntos terrenales y, con una actitud de agradecimiento, se mostró honrado por aquella consideración y, prudentemente, expresó que cuatro partes de agua por una de vino sería la proporción correcta, a fin y efecto de aligerar el espíritu de los invitados y, al mismo tiempo, de mantener el noble sentido de la razón en todo momento.

Los esclavos hicieron la mezcla dentro de las ánforas con agua de mar y algunas hierbas aromáticas. Sirvieron el vino a los invitados y estos, emocionados por la velada que tanto habían deseado, brindaron en honor a la amistad y al amor verdadero, así como por las diosas y los dioses protectores que más apreciaban. Todos esperaban que Sócrates iniciase el relato de todo lo que pasó en el banquete de Platón y rindiese cuenta de las reflexiones de los sabios pensadores.

Mientras esperaban los aperitivos, aparecieron dos bailarinas y dos flautistas con la intención de amenizar el inicio de la velada. Sócrates, con un gesto suave y a la vez autoritario, tomó la palabra y preguntó:

—¿Sabríais imaginaros...?

Antes de que nadie pudiese responder, se oyeron gritos:

—¡Fuego, fuego!

En aquel momento apareció un esclavo sucio de hollín y humo, asustado y sobrecogido. Lo dejaron con la palabra en la boca y todos, sin orden ni concierto, se dirigieron a la cocina de donde salía un humo negro oscuro e intenso. El fuego fue reducido en seguida y solo tuvieron que lamentar las manos quemadas de la cocinera Sara, una esclava que hacía años que cocinaba al servicio de la familia del anfitrión. Toda la comida quedó ahumada y llena de ceniza y, como todos se pueden imaginar, estropeada e inservible para la cena que con tanto anhelo esperaban los jóvenes amigos de Lisias.

Sócrates permaneció en un segundo plano todo aquel rato y todos parecieron olvidar su presencia. Mientras observaba la operación de las ánforas, una vez apagado el incendio y viendo el lamentable aspecto y la cara de decepción de sus jóvenes discípulos, con un aire avisado y perspicaz, dijo:

–Decidme, este momento ¿no puede ser una buena oportunidad para aprender alguna cosa que no sabemos? ¿No es esta una situación para conocernos un poco más a nosotros mismos?

Los jóvenes fueron haciendo un semicírculo a su alrededor y Sócrates continuó:

–Seguro que la mayoría de vosotros no habéis cocinado en vuestra vida. Pero... ¿qué haríais en un momento así? ¿Huiríais también del combate, de una batalla?

Lisias, el más compungido, preguntó:

–Así pues, ¿qué proponéis?

–Que cocinemos con lo que tengáis en vuestra casa y que nos esforcemos en hacer una buena cena –respondió Sócrates.

Aristeo, tímidamente, pero con una cierta inquietud, preguntó:

–¿Y por dónde comenzamos? Quizá es necesario saber qué tenemos y lo podremos cocinar con todo este desbarajuste que ha dejado el fuego.

–¿Dejaremos de hacer el simposio para cocinar? –preguntó el joven Eupolemo.

El grupo se mantuvo en silencio unos minutos que parecieron largos y eternos. Sócrates habló:

–Tenemos una buena oportunidad para obtener los saberes que buscamos y hacer crecer así la mejor virtud que posee el hombre... el conocimiento. Vuestra obligación es salir victoriosos de esta nueva situación. Esta debe fortalecer vuestros valores y debe llevar a un mayor nivel de felicidad.

Las palabras de Sócrates produjeron un profundo efecto en los jóvenes porque, aunque ya sabían cuáles eran las ideas del maestro, no fue por lo que dijo sino por cómo lo dijo. Todos se pusieron a trabajar mientras Eupolemo y Jenofonte se remangaban las túnicas para comenzar a ordenar, pero entonces Sócrates los detuvo:

–Jóvenes e impetuosos atenienses, ¡parad...! La acción se tiene que poder hacer en base al conocimiento. Es quizás mejor que habléis de lo que queréis hacer y de lo que necesitaréis. Poned los conocimientos en común y así veréis multiplicado lo que tenéis cada uno de vosotros.

Ágil de pensamiento, Lisias se puso manos a la obra en seguida e informó:

—Esta mañana han llegado a casa dos cazones del puerto de Atenas y se pueden convertir en el ingrediente principal de esta cena tan original que hoy se nos presenta. ¿Estáis de acuerdo?

Como respuesta, Hesíodo con la cara iluminada y los ojos brillantes comenzó a hablar. Sus palabras claras y pausadas atrajeron la atención de sus compañeros:

—Recuerdo que, de pequeño, un tío de Sunion estuvo unos días en casa y nos enseñó a hacer un pescado delicioso. Sin espinas y perfectamente condimentado, lo envolvía con unas hojas de higuera y las cocinaba sobre unas brasas de ceniza de calor suave. Lo acompañaba con una salsa de frutos rojos que no recuerdo cuáles eran. Lo cierto es que cuando abrías las hojas de higuera, el aroma era tan exquisito y aquel olor tan delicioso que no quedaba más remedio que acompañarlo con la salsa de frutos rojos, dulce como el amor que se profesaban el dios Céfiro y su hermana la diosa Cloris.

El ambiente fue animándose, el entusiasmo de los jóvenes discípulos hacía surgir cosas que ellos mismos no sabían a pesar de la paradoja socrática que dudaba del auténtico conocimiento propio («yo solo sé que no se nada»). Para hacer la salsa procuraron encontrar en la despensa de Lisias algunos ingredientes habituales. Tenían claro que no podía faltar la sal, la pimienta, el orégano, el laurel, la miel, un buen vinagre y un poco de aceite de oliva de aquel que se utilizaba normalmente para cocinar. (Que el aceite que se ponía en las lámparas de luz y el que utilizaban para untarse la piel no eran los adecuados).

Las frambuesas y las fresas que crecían con las suaves primaveras ya no las podían encontrar en los bosquecillos sombríos de los valles de los ríos. Ahora, a finales del caluroso verano, los caminos estaban llenos de zarzas con moras grandes y jugosas.

Para acabar, concluyeron que el cardamomo, el comino, el ajo y el perejil podían hacer que se completasen los sabores. Estas cuestiones las habían discutido muchas veces entre ellos, tumbados en los divanes, pero nunca habían puesto aquellos conocimientos en práctica.

Por lo que respecta a las hojas de higuera, se podían encontrar

no demasiado lejos de la finca de Lisias. Este árbol milenario era parte del paisaje de los campos de Atenas. Muchas casas los tenían en su huerto, porque los higos, además de formar parte de muchas comidas, se podían secar y conservar para el resto del año.

Sócrates paseaba por el pequeño jardín donde se iba construyendo un pequeño obrador para preparar la cena. La cocina no se podía utilizar porque había quedado en pésimas condiciones. La oscuridad de la noche los sorprendió, pero pronto encendieron unas antorchas para iluminar las diferentes tareas que se habían repartido. Lisias cortaba el pescado, y Eupolemo picaba las especias en un mortero grande de madera de olivo.

Los esclavos que habían desaparecido con el incendio fueron volviendo, ahora más tranquilos y con un aspecto pulcro y sereno. Sus ojos no podían creer lo que veían: el amo y los invitados atareados en aquellos trabajos domésticos. Desconcertados y temerosos de aquel nuevo escenario, los esclavos corrieron a servir el vino que habían mezclado un rato antes, en el andrón, la sala comedor de los divanes. Hicieron todo lo posible para reconducir aquel barullo. Las jóvenes flautistas y bailarinas egipcias también quisieron normalizar con música y danza aquel ambiente que les parecía tan enrarecido. Pero ahora, los jóvenes atenienses tenían claro que nada los distraería de su entusiasmo por acabar aquella cena. Los esclavos eran esclavos, con unos hábitos establecidos, pero los jóvenes ahora sentían una fuerza que los empujaba a romper, a cuestionar y a ir más lejos, lo que les daba el sentido de la libertad del cual Sócrates siempre les hablaba. Sentían intensamente la vida y todo tenía un nuevo significado que los conducía a un placer especial, una sensación de paz que no era necesario expresar con palabras porque no eran necesarias.

Sócrates se distanció prudencialmente de todo lo que se hacía, pero de vez en cuando se acercaba para preguntar alguna cosa:

—*¿Es un arte la cocina?*

Jenofonte sofreía la cebolla amorosamente.

—*¿Qué os impulsa a cocinar? ¿Llenar y satisfacer vuestro estómago o crear un placer especial?*