

Mozart dulce Chopin salado



¿Sorbete de sonata o pastel de sinfonía en do menor? Un postre agridulce que se diría creado por un repostero de la nueva ola- Pero no se trata de capricho o fantasía alguna, sino de la vivencia de una joven de 27 años. Dedicada a la música, posee un talento rarísimo: la "sinestesia" de los sonidos y los sabores. En cuanto percibe un acorde musical, siente asociado un sabor. Determinados acordes preferidos por Chopin le producen, en la punta de la lengua, un regusto salado, en tanto que los movimientos alegres de Mozart le avocan una sensación azucarada. Ciertas notas le traen el aroma inimitable de la hierba fresca recién cortada.

Cuando la joven come un plato salado, en las áreas gustativas de su cerebro se activa un grupo de neuronas asociado a la percepción de la sal. Si escucha entonces un movimiento de Mozart, tiende a activarse un grupo de neuronas, vinculado ahora a la percepción de lo dulce. Puesto que se trata de dos tipos de neuronas distintos, la joven percibe dos gustos a la vez, e invierte más tiempo en descubrir cual es el suscitado por el sonido. El tiempo de reacción se alarga. Se demuestra así que la música activa las zonas gustativas del cerebro, con el mismo título que los alimentos, y que debe existir en cada uno de nosotros nexos entre el cerebro auditivo y el gustativo.

Ante ese caso excepcional, los neurobiólogos se aprestaron a conocer que ocurre cuando la joven escucha música mientras come. El equipo de G. Beeli, de la universidad de Zúrich, situó un botón en un borde de la mesa. Sirvieron platos que unas veces correspondían a los sabores evocados por los acordes ejecutados y otras veces no correspondían. La joven debía apretar el botón en cuanto identificara un acorde musical. En la prueba se comprobó que el tiempo de reacción era mucho más corto cuando el sabor del plato correspondía al del acorde y más largo cuando el sabor del plato difería al evocado por el acorde.