

El acta fundacional del movimiento ciencia y cocina

La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida
Harold McGee. Traducción de Juan Manuel Ibeas

A fuerza de haberse practicado durante tanto tiempo, tantas veces al día, la importancia de algunas de nuestras actividades se nos escapa. Y es que cocinar no es una actividad humana más. Como escribió Josep Pla en su libro *Lo que hemos comido*: «En una ocasión, el inolvidable Montaigne, el señor Michel de Montaigne, escribió que el hombre es el animal que guisa. Es una definición, a mi entender, más razonada que la de Aristóteles cuando dijo que el hombre es un animal racional. Si lo es, la razón le ha servido de bien poco, hablando ahora en términos absolutos. El hombre es un animal sensual, un animal que guisa.»

Los humanos primitivos sobrevivieron alimentándose de cosas crudas, con todas sus insuficiencias, porque muchos alimentos crudos son difíciles de masticar o de digerir, o son tóxicos. Con el fuego se produjo el paso de lo crudo a lo cocido. La cocina fue una de las primeras revoluciones tecnológicas: el descubrimiento, por prueba y error, de los cambios bioquímicos que transforman los alimentos al cocinarlos. Y toda la información sobre los alimentos y las técnicas del cocinado se convirtieron en unos conocimientos fundamentales que se transmitieron de padres a hijos, y que fueron enriqueciéndose y modificándose con el tiempo. Con un instrumental limitado, y con unos ingredientes básicos en muchos casos comunes, los distintos pueblos desarrollaron innumerables gastronomías. Pero, a pesar de las tendencias conservadoras, la historia nos enseña que el cambio es inevitable. En la actualidad se están produciendo transformaciones radicales en nuestras cocinas, y una de ellas, y no precisamente la más radical, es la entrada en ellas de la ciencia.

Esta asociación entre ciencia y cocina suena mal. Es comprensible. Durante mucho tiempo, los ciudadanos hemos visto a los científicos y tecnólogos de los alimentos como unos monstruos dedicados a encontrar nuevas e ingeniosas formas de conservar los alimentos, sin preocuparse demasiado de sus sabores y sus olores. Aunque hay otras razones, como la que señaló Manuel Vázquez Montalbán en su libro *Contra los Gourmets*: «Cualquier excelente plato puede explicarse mediante la siguiente jerga: holósidos, heterósidos, halógenos, sulfurados,

alcaloides... Y una combinación de pH 2,63 con magnesio (II) y plata (I) igual sabe para chuparse los dedos. El lenguaje científico, cuando deja de ser ambiguo, arruina la poesía; al fin y al cabo, cualquier alimento se descompone en proteínas, lípidos y glúcidos. Y el ajo, tan presente en la cocina española, no es otra cosa que una combinación afortunada de aromas sulfurosos». Creo tener razones para afirmar que una combinación de pH 2,63 con magnesio (II) y plata (I) no debe saber como para chuparse los dedos, y debo confesar que nunca lo descubriré: jamás probaría un brebaje de ese tipo... Pero, bromas aparte, y por mucho que le pese a Santi Santamaría: los alimentos son mezclas de diferentes compuestos químicos, y las transformaciones que inducimos en ellos mediante el cocinado —cambios de sabor, de textura, de color, etc.— son manifestaciones de cambios químicos que modifican sus propiedades.

El interés actual en el tema de la ciencia en la cocina tiene mucho que ver con la figura de Nicholas Kurti, físico y profesor de la Universidad de Oxford y aficionado a la cocina. El viernes, 14 de marzo de 1969, en la Royal Institution of Great Britain, impartió la conferencia «El físico en la cocina». En esta charla mostró cómo utilizar una aguja hipodérmica para inyectar brandy en pasteles rellenos sin estropear su cubierta. Mostró también cómo obtener un merengue poniendo las claras batidas dentro de un recipiente, y haciendo vacío, sin aplicar apenas calor. Y, al comentar la preparación de los suflés, hizo la siguiente afirmación: «A mi parecer, es una triste reflexión sobre nuestra civilización que seamos capaces de medir la temperatura de la atmósfera de Venus y no sepamos lo que pasa en el interior de nuestros suflés».

Los fundamentos del movimiento ciencia y cocina se establecieron en la década de los ochenta, y una contribución fundamental fue la que realizó Harold McGee. Como comenta en la introducción de la segunda edición del libro, en una noche de 1976 o 1977, durante una cena, un amigo se preguntó en voz alta por los problemas que provocan las legumbres. Unos días después, mientras estaba en una biblioteca, se acercó a la sección de libros de alimentos para buscar la res-

puesta a esa pregunta. «Entre páginas prácticamente incomprendibles, encontré pistas de las respuestas a otras preguntas que nunca se me habían ocurrido... Fue muy divertido hacer y compartir aquellos pequeños descubrimientos, y empecé a pensar que muchas personas interesadas en los alimentos podrían disfrutar con ellos». El resultado fue la publicación, en 1984, del libro *On food and cooking: the science and lore of the kitchen*, en el que no sólo recopiló los resultados obtenidos por la ciencia y la tecnología de los alimentos que consideró interesantes para el público, sino que los aderezó convenientemente con historia, etimología y antropología, constituyendo un fascinante viaje intelectual, soberbiamente escrito, al mundo de los alimentos y de las transformaciones que se producen en ellos al cocinarlos. El éxito fue inmediato, y el libro se convirtió en un clásico. En el año 2004, después de diez años de preparación, McGee publicó la segunda edición, totalmente revisada y ampliada, de este libro, que fue traducido al castellano el año pasado.

En el libro *Los secretos de El Bulli*, Ferran Adrià confiesa que uno de los principales descubrimientos de su carrera fue el de la importancia de la física y la química para desarrollar una cocina creativa. No creo que la lectura del libro de McGee haga que una persona que saca adelante sus recetas con cierto éxito entre sus amigos y familiares, y menos aún otra que a duras penas fríe un huevo, acabe convirtiéndose en un profesional digno de aparecer en la *Guía Michelin*. Pero nos puede hacer pasar unos muy buenos momentos satisfaciendo nuestra curiosidad sobre unas operaciones físicas y químicas que se llevan a cabo centenares de millones de veces en todo el mundo, día a día. Si os gusta cocinar y sois curiosos, no lo dudéis: este libro debe estar en vuestra cocina. Y si sólo sois curiosos, aunque no cocinéis, no lo dudéis tampoco: una vez descubiertos los porqués de las operaciones culinarias, igual os animáis a trastear entre fogones... #

Fernando Sapiña

INSTITUT DE CIÈNCIA DELS MATERIALS,
PARC CIENTÍFIC,
UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

