

Parlem de cuina

# La cuina sensorial (I)

Aquest article està inspirat amb la tertúlia radiofònica al Balears Fa Ciència de dia 19 d'octubre. Podeu escoltar-lo aquí:

<https://ib3.org/carta?id=b8002c60-8566-4da0-b6f2-31f5a23fa91d&type=RADIO>

És un tòpic, però moltes vegades en menja per la vista. Però, com ja he dit diverses vegades, a menjar se n'aprèn. I per això també hem d'aprendre a usar tots els sentits per a degustar el menjar.

Segur que coneixem a més d'una persona que s'acosta els aliments al seu nas abans d'emportar-se'ls a la boca. El que prima en la seva selecció i en la presa de decisió per menjar-se'l o no és, simplement, la seva olor. Altres que ho tasten tímidament i llavors passen a la següent fase. Altres que si no passa la seva "criba" pel que fa a la presentació ja ho rebutgen. O fins i tot, si en provar-lo no trobam la textura desitjada, ja arrufam el nas.

## Cuina aromàtica (NAS)

Els aliments que cuinam, a més de ser nutricionalment adequats i segurs, han de resultar desitjables des del punt de vista sensorial. Per aconseguir-ho, han de tenir una textura concreta, una olor característica, un sabor agradable i per a totes aquelles persones a les quals aquests factors no els afecten, a més, hauran de tenir una aroma que convidi a degustar-los. Gran part d'aquests atributs aromàtics són presents de forma natural en les parts més greixoses dels aliments. I en cas de mancances d'aquests, a nivell industrial, són suplerts pels additius. Per a activar-los s'ha de menester alguna font de calor. D'aquí la diferència aromàtica d'una carn crua a una cuinada. No obstant també l'ús d'espècies, herbes i altres elements vegetals contribueixen a l'aroma dels aliments.

L'aroma artificial contribueix a reforçar i modificar químicament les substàncies aromatitzants per millorar, almenys en aparença per l'olfacte, les seves propietats.

## Alteracions de l'aroma natural

L'ús de plaguicides, insecticides o herbicides en les plantes són potents alteradors de l'aroma dels aliments. L'aroma és un paràmetre dels aliments que pot alterar-se amb més facilitat. Durant el seu processat són moltes les reaccions que es duen a terme i, en cadascuna d'elles, es sintetitzen o destrueixen components directament relacionats amb les

aromes finals. Per aquest motiu és de gran importància dur a terme adequadament tots els processos d'elaboració dels productes sota estrictes normes i regles.

Un dels factors que causa grans pèrdues d'aroma en els aliments és la seva mala elaboració (sense tenir en compte que hi ha aliments més aromàtics en la seva estructura natural que altres). A més processos com la fermentació, maduració, marinats o adobs, milloren o potencien els aromes dels aliments.

A nivell biològic la falta d'aroma o la presència d'aromes estranys és símptoma d'alerta pel nostre cos i de principi aquest rebutja l'aliment.

Coses a tenir en compte amb els aromes:

1.- Com i on emmagatzemar els aliments abans i després de ser cuinats.

2.- Reaccions com l'oxidació dels greixos, reaccions de Maillard o la transferència d'olors d'un producte a un altre són perills potencials per a l'alteració de l'aroma dels aliments.

3.-En els productes animals, l'aroma pot venir determinat pels pinsos que hagin consumit durant l'engreix i, per tant, poden alterar el producte. Porcs, conills i aus són especialment sensibles als aliments que consumeixen en vida, el que obliga a constatar la correcta procedència dels animals i verificar el seu estat de salut. No tot és negatiu, com el cas dels porcs negres d'aglà o els pollastres de camp.

4.-En els vegetals, el problema pot originar-se per l'ús de plaguicides, insecticides o herbicides en les plantes, potents alteradors de l'aroma.

A nivell químic, recordar que els aromes existeixen gràcies a certs components específics. El seu coneixement ajuda a la indústria a sintetitzar-los:

Per exemple: l'aroma del formatge és degut a certs tipus d'alcohols alliberats durant la fermentació, els aromes del cafè relacionats directament amb els compostos químics que es generen durant la torrefacció o els aromes inconfusibles de la salsa de soja que es generen durant el procés de fermentació.

## Cuina sensitiva (tacte)

Aquí directament hi està implicada la textura, aquesta conformada per tot el conjunt de propietats mecàniques (aquelles relacionades amb la reacció del producte enfront



de l'esforç, per exemple en mastegar a la boca ...), geomètriques (aquelles relacionades amb les mesures, forma i distribució de partícules en un producte o aliment) i de superfície del producte (aquelles relacionades amb les sensacions a conseqüència de la humitat i / o el contingut de greix) que són percebudes pels receptors mecànics i tàctils de la pell i la boca.

En aquest cas hauríem de fugir:

Dels productes que ens requereixen molt esforç en mastegar, amb partícules grans i pesades a la boca  
Aliments amb excés de greix injustificat  
Aliments massa aquosos  
Formes no naturals o massa manipulades

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

Recordau que podeu enviar les vostres consultes o peticions al correu [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com) o be visitar la web [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com)

Juan A. Fernández



Afinant

# El darrer concert



Avui ens toca anar al cinema, però no en el sentit literal de la paraula, ja que la pel·lícula que us recoman, no es troba a les grans pantalles ara mateix, però es pot aconseguir

fàcilment.

El títol original s'anomena "A Late Quartet". Està dirigida per Yaron Zilberman i està interpretada pel gran Christopher Walken -especialitzat en papers de malvat, de gàngster, de personatges turmentats-; per l'increïble -desaparegut massa prest a causa d'una depressió i posterior suïcidi -Philip Seymour Hoffman; Catherine Keener -musa del cinema indie-; el quasi desconegut Mark Ivanir i la bella Imogen Poots. Està filmada el 2012.

Tracta del caos que s'origina, a partir de la notícia d'una malaltia degenerativa del violoncel·lista; dintre d'un famós (i fictici) quartet de corda americà. Aquest músic és el fundador i l'element unificador d'aquesta família musical. És la figura paterna del grup.

Veureu aquí lluites d'egos - molt freqüents entre músics-, la jerarquia musical, com funciona un quartet de corda; escoltareu música de Beethoven, es parla de l'amor i el desamor... no està gens malament la proposta!

La música per a quartet de cordes ha obsessionat a no pocs compositors, alguns quedaven bloquejats o afectats a l'hora de compondre per aquesta formació. Brahms va estar estona paralitzat per l'ombra de Beethoven; Mozart, què solia compondre de manera molt ràpida, ho va fer més lentament quan creà els seus.

Els dos primers gegants del quartet de corda: Haydn (considerat el seu fundador) i Beethoven, deixaren el llistó ben alt.

Pels qui no ho saben, està format per dos violins, viola i violoncel. La música resultant forma part de l'anomenada música de cambra (feta per petits conjunts instrumentals, de caràcter més íntim, pensada per petits espais). Els instruments han d'estar en igualtat de condicions. Cal dir que, als primers quartets de Haydn, el primer violí tenia més

preponderància, però això, es va anar equilibrant fins a donar igual rellevància a les altres tres veus restants. Entrar en el món del quartet de corda, suposa un petit esforç extra, ja que ens hem d'habituar al contrapunt (combinacions de veus o melodies simultànies, sota unes regles). L'oïda s'ha d'entrenar un poc més, res greu però! Us propòs dos conjunts d'obres per anar acostumant l'oïda al contrapunt:

El primer serien els "Duos per violí i viola K423 i K424" d'en Mozart i el segon, les "Invencions a dues i tres parts" BWV 772-881 de Bach. Com entreno no està gens malament.

Si ja estam preparats per escoltar els nostres primers quartets, podem començar per Haydn i Boccherini per després passar als de Mozart, Beethoven i Schubert. Seria una seqüència lògica.

Un detall: l'himne d'Alemanya és de Haydn i la melodia surt al segon moviment del Quartet "Emperador" opus 76. Ara, us propòs un bot al segle XX per escoltar el segon moviment del quartet de Debussy, també el segon del de Ravel i el tercer moviment del quartet n.2 de Ligeti, amb el subtítol "come un mecanismo di precisione" (us assegureu que al·lucinareu amb aquest darrer!). La tècnica que escoltareu és la del pizzicato (pessigar les cordes), com fan els contrabaixistes quan toquen jazz.

Si us agrada (o no) el jazz, escoltau el meravellós "Turtle Island String Quartet". No us penedireu!  
Bona escolta!

Jeroni Rullan

