

Parlem de cuina

Cuina molecular: aires, esferes, gelificats, terres i altres innovadores tècniques (I)

Definir en primer lloc el que és la cuina molecular

El terme "cuina molecular" ve precedit per un altre, "gastronomia molecular". Cap a la dècada de 1980, una sèrie de científics aficionats a la gastronomia: Nicholas Kurti, Harold McGee i Hervé This entre d'altres van començar a interessar-se pels processos físics i químics que es produïen en una cuina. Es tractava d'un moviment que volia respondre al perquè d'aquestes reaccions, i al que van donar aquest nom, "gastronomia molecular". De fet es tracta d'una pràctica que feia dècades que es produïa en la indústria alimentària, i en aquest cas presentava una novetat fonamental, la de centrar-se en la cuina. A partir de llavors van divulgar les seves investigacions i fins i tot les van publicar amb èxit, però per desgràcia, excepte en comptadíssimes ocasions, no hi va haver relació amb els grans cuiners.

A partir de 2003 Ferran Adrià (cuiner) i Pere Castells (científic i amant de la gastronomia), es varen conèixer i aquest fet va conduir, entre d'altres coses, a la creació de la Fundació Alcía (Fundació per a la Alimentació i la Ciència). A partir d'aquí van començar a treballar de manera seriosa en aquesta unió ciència i cuina, desenvolupant nous productes (normalment ja existents i utilitzats en altres camps professionals diferents a la cuina); nova tecnològica i noves tècniques.

Això va ésser el bessó per que la cuina "s'actualitzés", presentant noves ofertes gastronòmiques. Molts han estat els cuiners que han treballat a la recerca de noves

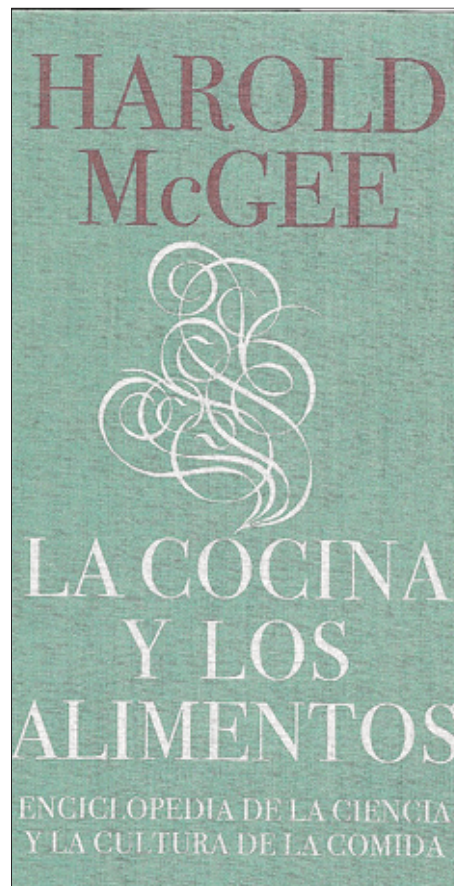
incorporacions a la cuina molecular:

Idò, què és la Cuina Molecular?

Aperitiu en esferes de gel. Caviar d'oli d'oliva. Raviolis transparents que desapareixen. Croquetes líquides, aires, cruixents, textures. Sona bé? Aquests són alguns exemples de la gastronomia molecular.

La Cuina Molecular combina la física i la química per transformar els sabors i textures dels aliments. El resultat? Les noves i innovadores experiències gastronòmiques. Podem dir que el terme cuina molecular s'utilitza comunament per descriure un estil de cuina en què els cuiners exploren possibilitats culinàries amb eines del laboratori de ciències i els ingredients de la indústria alimentària.

Formalment, el terme gastronomia molecular es refereix a la disciplina científica que estudia els processos físics i químics que tenen lloc durant la cocció. La gastronomia molecular cerca investigar i explicar les raons darrera la transformació química dels ingredients, així com els components socials, artístics i tècnics dels fenòmens culinàries i gastronòmics. Cal dir que molts xefs moderns no accepten el terme cuina molecular per descriure el seu estil de cuinar i prefereixen altres termes com "cuina moderna", "cuina modernista", "cuina experimental" o "cuina d'avantguarda". Per exemple Heston Blumenthal (*The Fat Duck*, Londres) diu en un del seus llibres que: "gastronomia molecular fa que la cuina soni elitista i inaccessible".



Al final, la gastronomia molecular o cuina molecular es refereix a la cuina més experimental impulsada pel desig dels cuiners moderns d'explorar la gran varietat en el món d'ingredients, tècniques i eines. Els variats experiments de la cuina molecular han donat lloc a nous plats innovadors, com les gelatines calentes, els aires, el caviar fals, raviolis esfèrics, gelat de cranc i espiral d'oli d'oliva.

És segura?

Quan la gent sent la paraula gastronomia molecular per primera vegada, sovint erròniament la veuen com poc saludable,

sintètica, química, deshumanitzant i poc natural. Això no és sorprenent tenint en compte que la cuina molecular sol aprofitar-se de nitrogen líquid, banys d'aigua amb llums LED, les xeringues, les destil·leries de taula, mesuradors de PH i prestatges de productes químics amb noms com alginat, caolín, agar agar, lecite, maltodextrina i xantana.

La veritat és que els "productes químics" que s'utilitzen a la cuina molecular són tots d'origen biològic. Tot i que s'han purificat i alguns d'ells processat, l'origen de la matèria primera és generalment marina, vegetal, animal o microbiana.

De fet Ángel de León ara usa plànctons iridiscent per fer brous que brillen en la foscor (realment no sé si això ja és encara cuina molecular o ha passat a un nou nivell).

Tots aquests additius han estat aprovats per les normes de la UE i s'utilitzen en molt petites quantitats. Podem dir que això és només una ajuda per el manteniment constant de la temperatura d'aigua de cocció (cuina al buit), la refrigeració ràpida d'aliments a molt baixes temperatures (nitrogen líquid) o per extreure el sabor dels aliments (evaporador), entre d'altres exemples.

(continuarà la setmana vinent)

parlemdecuina@hotmail.com
www.cuinant.com

De tot això en parlarem dia 11 de març al programa Balears fa ciència a IB3 Ràdio. Podeu escoltar el postcast aquí:
<http://ib3alacarta.com/carta?id=5d405afb-65b4-47ca-abd0-9cafe085b084&type=RADIO>

Juan A. Fernández



Divulgació

Els nostres majors

L'altre dia parlaven a les notícies de com la població espanyola està envellint dràsticament, i de com cada vegada se senten més sols. El primer punt és obvi, ja que si descendeixen els naixements i cada vegada la gent viu més temps, per lògica la població ha d'envellir. El tema del segon punt és diferent, ja que el fet que hi hagi més persones majors no hauria d'implicar per necessitat que aquestes se sentin menys ateses.

És molt fàcil donar tota la culpa al govern, dir que les pensions són massa baixes, que no hi ha suficients residències, i moltes altres coses. És possible que sigui vera, però també hi ha un problema educacional de base, així com un canvi dràstic de costums en els darrers anys.

El fet que el més important d'una persona siguin els doblers, és segurament el pitjor dels mals. En molts de casos l'estimació queda en un segon pla, justificant les atencions a una persona simplement amb el fet que té les "butxaques ben plenes" o "moltes cases". Els fills mamen això des del bressol, veient aquests comportaments dia a

dia. I en molts de casos veuen com l'interès amb la persona va disminuint amb la mateixa proporció que els comptes bancaris, i que en el moment que ja tenen el testament "arreglat", en molts de casos desapareix totalment. I això és un problema educacional, ja que l'educació no és només el que ens mostren a l'escola, sinó que també és el que veiem cada dia a casa. El que més em sorprèn és que quan una persona fa això amb els altres esperi un comportament diferent amb ell mateix. Si una persona ha ensenyat als seus fills que la manera correcta d'actuar és aquesta, com pot pensar que amb ell no faran el mateix? Si no ensenyam que s'ha de cuidar la natura, que no s'ha d'embrutar per tot on passam, o que és necessari cuidar a la nostra gent major i que no tan sols són una mamella, no podem esperar que les generacions futures actuïn diferent. Com diu la dita, cria corbs i et trauran els ulls.

Amb tot això no vull dir que no sigui lícit contractar a altres persones per ajudar a cuidar els nostres majors, o dur-los a residències on ens assegurem que tenen un

tracte correcte i humà. És evident que la cultura ha canviat igual que el nostre mode de viure. Abans les dones estaven "condemnadades" a quedar a casa, a cuinar, fer net i cuidar als ancians. Això per sort ha canviat i tots tenim una vida molt ocupada, a vegades centrant-nos més amb les coses urgents que amb les importants. Per això són necessaris aquests altres sistemes per assegurar-nos que els nostres majors estiguin ben atesos. I això ens du a un segon punt que crec que és interessant comentar. En molts de casos contractem a persones de fora de la família per fer aquestes feines que no podem fer a causa de les nostres obligacions. En molts de casos són immigrants que deixen a les seves pròpies famílies en els seus països per tal que puguin tenir un futur millor que el seu. Normalment són persones que posen tota la seva dedicació a la feina i ho fan amb tota l'amorositat que poden. En molts de casos també desenvolupen aquesta feina com interns, només tenint la casa on treballen. Però aquesta situació personal complicada se'ls pot posar molt pitjor si aquesta persona mor. Evidentment es queden sense feina, però empesos per persones a parer meu sense cor, a més es poden trobar sense un lloc a on viure, pràcticament al carrer.

I això, pensant que el que cuida d'aquests ancians és una persona o un centre que fa les coses ben fetes. Ara fa estona que no surten a les notícies casos de llars d'ancians o de cuidadors que maltracten als residents o simplement no els donen totes les cures que es mereixen. Però per desgràcia és ben possible que segueixin succeint aquestes coses, convertint el que hauria de ser una feina social imprescindible amb el més repugnant dels negocis. De fet podria ser necessari indagar sobre aquests temes a dins la nostra vall, ja que hi ha un cert renou de fons que podria ser preocupant.

En qualsevol cas, totes aquestes accions, a parer meu repugnants, en alguns cercles fins i tot són considerades correctes: la bona forma d'actuar. Però crec que no s'ho han pensat abastament, ja que si això és el que ensenyen als seus fills, segurament serà el que tindran per ells quan ja no es puguin valer per si mateixos. Per tant si no s'actua bé per amor als altres, segurament val la pena fer-ho només per egoisme, per no haver de trobar-se amb les mateixes circumstàncies.

Andreu Oliver

