

Ciència i Cuina



Il·lustració de John Tenniel

“BEU-ME”, deia el rètol de l'ampolleta...

“... i l'Àlicia es va arriscar a tastar-ne el contingut, i el va trobar molt bo (de fet, tenia una mena de gust barrejat de pastís de cireres, crema, pinya americana, gall dindi rostit, toffee i torrades amb mantega). S'ho va beure i es va començar a arronsar...”. Això diu el capítol 1 de l'*Alicia al País de les Meravelles*, segons Salvador Oliva.*

Aquest any fa 150 anys que Lewis Carroll va escriure l'*Alicia al País de les Meravelles*, i ho commemorarem amb un text sobre el líquid de l'ampolleta. L'ha fet Heston Blumenthal (1966), un famosíssim cuiner anglès, i una persona molt peculiar. Sempre era segon o tercer quan Ferran Adrià quedava primer en les classificacions de cuiners. És propietari del restaurant The Fat Duck, a Bray, a 50 km a l'oest de Londres. Ara és tancat per reformes, però el darrer menú degustació servit tenia 15 plats i costava 220 lliures, sense vins (de 50 a 8.600 lliures). Té un altre restaurant a Sydney, igualment sofisticat. La seva trajectòria és, en certa manera, paral·lela a la de Ferran Adrià; es coneixen i un devia estimular l'altre. Ambdós són entusiastes de la cuina experimental, de les noves tecnologies i de les sensacions extremes, que en el cas de Blumenthal a vegades ratllen l'extravagància. Al començament de la seva carrera es va posar en contacte amb el professor de física Peter Barham, autor del llibre *Science and Cooking*, que li va presentar el professor Tony Blake, amb qui van formar un equip de científics i acadèmics que van desenvolupar sabors i aromes que ara es venen amb la marca Firmenich. L'aplicació de tècniques (banys de laboratori, nitrogen líquid i altres) li van donar tres estrelles Michelin en poc temps. Està especialment interessat en com es perceben els sabors i les aromes, i dóna als comensals auriculars per escoltar sorolls d'onades del mar quan serveix determinats plats de marisc, sorolls que procedeixen d'iPods ocults a les closques!

Com Ferran Adrià, té uns llibres extraordinaris. Als titulats *In search of perfection*, procedents d'un programa que va fer a la BBC, explica com fer menjars quotidians (patates fregides, pollastre rostit, *fish and chips*, pizza, espaguetis a la boloonyesa...) de la millor manera possible, amb dades de temperatures, gruixos, temps, qualitats... Són llibres extraordinaris. I, com Ferran Adrià, és una persona senzilla i poc vanitosa; almenys aquesta va ser la meua impressió en una reunió a la qual vaig assistir, ara fa uns anys, a la Fundació Àlicia. Blumenthal s'interessa ara per la història de la gastronomia

britànica, i com a cuiner mediàtic ha protagonitzat recentment el programa televisiu *Heston's Feasts*. Cada edició la dedicava a un tema. El primer, a l'època victoriana, i el tema: el banquet d'*Alicia al País de les Meravelles*. El menú el van formar el Beuratge “beu-me” (aperitiu), la Sopa de falsa tortuga (primer plat), els Insectes comestibles del jardí (plat principal), i el Púding de gelea i gelat (postres).

Es poden trobar detalls dels plats al Youtube i la Wikipedia. Però centrem-nos en la primera de les preparacions. Recordem que havia de tenir sis gustos diferents... Com fer un beuratge de sis gustos? Tots barrejats serien inidentificables i Blumenthal va decidir que apareguessin successivament. Va dissenyar el recipient per beure el líquid: va inventar una copa en forma de cilindre, amb un broquet a la part inferior, similar a les gerres de balneari que fan servir els usuaris.

La recepta, resumida, és la següent: es fan cadascun dels gustos per separat (un pastís de cireres, gall dindi rostit, torrades amb mantega, caramels de toffee comprats o fets, crema, una pinya...), es trinxen i barregen per separat amb llet tèbia, i es mantenen unes vuit hores. Les infusions resultants agafen el gust de cada component. Es baten i es filtren. S'afegeix el mateix colorant alimentari a cada infusió, fins que totes tinguin el color rosat (o s'acolorixen de colors diferents). Vegeu el vídeo a <https://www.youtube.com/watch?v=TPbqqScnpu4>. Si es posessin les infusions de llet una sobre l'altra se'n barrejarien ràpidament els gustos. Per evitar-ho, l'invent és gel·licificar-les suaument usant goma gellan, un hidrat de carboni fruit de la fermentació de la glucosa o altres sucres amb *Sphingomonas eloidea*. Es va descobrir/inventar el 1977, i ara és l'additiu alimentari E-418. Amb aigua forma hidrocol·loïdes, i en presència de sals de calci forma gels. Té dues variants, l'elàstica i la rígida. L'elàstica s'usa pel seu efecte suspensor, que permet mantenir partícules o esferes en l'interior del líquid. El líquid segueix sent força fluid, especialment si es sotmet a una mica d'esforç (en remenar-lo o xuclar-lo...). Doncs bé, s'afegeix una mica de goma gellan a cada infusió i es forma un gel molt delicat, perquè la llet porta ions de calci. Es posa una part de la primera infusió al recipient, després la segona, etc., molt suaument per evitar que es barregin els gustos. No es distingeixen perquè tot és rosa, però es crea una columna de gustos independents, que en xuclar pel broquet van apareixent, per l'ordre en què s'han afegit. Això és el que, segons la definició del periodista Pau Arenós, és cuina tecnoemocional. No sé si els comensals del dinar victorià que va servir Blumenthal es van arronsar com l'Àlicia després de beure-s'ho, però sí que s'haurien volgut fondre (per les cares que van posar) quan van veure arribar el plat principal, el jardí de pedres amb els insectes cuits. ■

* Josep Carner, primer dels traductors de l'*Alicia* en català, diu que era sucre candi i no toffee, probablement per no haver d'usar termes no catalans.