

Cuina i Química

FERRAN ADRIÀ:

Pa sucat amb perfum*

Robert Musil, a la seva novel·la *L'home sense atributs*, descriu certa cosa poc desitjable amb una analogia directa: "És com pa sucat amb perfum". La barreja de dues coses bones s'integra a la ment com un conjunt rebutjable.

Els neuròlegs, els psicòlegs, els fisiòlegs ens expliquen i ens explicaran millor com es generen els valors personals a partir dels estímuls sensorials rebuts. Mentrestant, per la via de l'experimentació culinària, Ferran Adrià i el seu equip ens ho proposen constantment.

Com descriure plaers sensorials

Fins a quin punt els plaers sensorials poden descriure's i analitzar-se de manera racional? La música, la gastronomia, el plaer sexual, només es poden expressar amb termes analògics, transposant sensacions d'un camp a altres camps. Així, parlem de «música colorista» o d'una «amanida harmònica». Però hi ha una altra forma de gaudi, més analítica, obtinguda a partir de la informació que es pot obtenir de l'anàlisi de la construcció de la sensació. El plaer intel·lectual que s'obté en el mateix moment de comprendre o intuir algun fenomen, activa la producció de les mateixes hormones que els plaers físics i emocionals. Quan en un mateix moment obtenim plaer físic, emocional i intel·lectual del mateix origen, la sensació de plenitud és màxima. A mi, per exemple, em resulten especialment plaents certes escultures de Subirachs, que contenen internament el codi i l'índex de com llegir l'escultura. O els quadres autoal·lusius, com *Las Meninas* de Velázquez: estètica i alhora un argument. O els quadres de Vasarely, i tota l'obra d'Escher. O certs contes de Borges o algunes novel·les de Màrius Serra o de Cortázar. O certa música de Wagner, amb referents musicals específics de cada personatge. O les *Alícies* de Lewis Carroll. O, per a molta gent, les elaboracions de Ferran Adrià i el seu equip, que inclouen i integren la presentació, la descripció de l'elaboració, la tecnologia d'ingestió i les diverses percepcions multisensorials d'allò ingerit.

Ciència, cuina i desenvolupament

La ciència té en la cuina i, més genèricament, en tot allò relacionat amb l'alimentació, un important camp de desen-

volupament, de subministrament de problemes a resoldre i d'exemples didàctics. El moviment actual fou iniciat per Nicholas Kurti i Hervé This, i desenvolupat en les trobades biennals a Erice; s'ha fet una important tasca d'explicació de molts dels fenòmens culinàries habituals, i s'ha generat un moviment denominat *gastronomia molecular*, que persegueix el coneixement dels fenòmens físics i químics que tenen lloc en les elaboracions culinàries, per acostar-se a la perfecció en la seva preparació.

Però la perspectiva de Ferran Adrià és, en certa manera, la inversa: la creació de noves preparacions, usant la ciència com a subministradora d'idees i la metodologia científica com a pauta. En el seu document «Síntesi de la cuina d'elBulli», de 2006, es descriuen -en vint-i-tres punts- les idees que orienten el seu treball de creació. No és habitual una expressió escrita dels principis orientadors d'una cuina, però menys encara la integració de conceptes culinàries, científics, de percepció i fins i tot ideològics que es formulen en el document, i que han influït en la gastronomia a escala mundial. Una afirmació com el punt 3 i que diu "Tots els productes tenen el mateix valor gastronòmic, independentment del seu preu" és tota una declaració de principis.





elBulli és creació

Ens interessen aquí els punts més relacionats amb la tecnologia i la ciència, com ara el punt 7, "... les noves tecnologies són un suport per als progressos de la cuina"; el punt 9, "La informació que dona un plat es gaudeix a través dels sentits; també es gaudeix i es racionalitza amb la reflexió"; el punt 11, "La recerca tecnicoconceptual és el vèrtex de la piràmide creativa"; o el punt 12, "Es crea en equip. [...] La investigació es confirma com una nova característica del procés creatiu culinari". La declaració culmina en el número 23, on s'afirma que "la cooperació amb la indústria alimentària i amb la ciència ha significat un impuls fonamental".

Aquesta reflexió no es queda en les paraules. Tota l'estructura creativa d'elBulli és l'expressió tangible de l'aplicació de les idees anteriors. Això permet que cada any canviï totalment la carta i es generi una mitjana de 120 elaboracions noves. I és que un dels punts fonamentals és que l'estructura de disseny, desenvolupament i producció segueix l'estructura d'un departament o laboratori científic.

La generació de noves propostes prové de qualsevol dels membres de l'equip, en constant moviment pel món. Un cop es considera que una idea és potencialment fructífera, passa a un procés de recerca sistemàtica per acceptar-la o rebutjar-la. La creació d'elBulli taller és un concepte ben poc habitual en el món culinari: un equip de professionals científics, químics, de ciències dels aliments i d'altres camps investiga sobre temes suggerits pels creatius o proposats pels mateixos científics. S'hi fa servir instrumental tècnic de laboratori clàssic, com ara viscosímetres, rotavapors, destil·ladors, sistemes de calefacció o refrigeració diversos, banys termostàtics, nitrogen líquid, encapsuladores de laboratori i altre utilitatge. De la mateixa manera, és tasca del taller la cerca, selecció i assaig de nous productes, o l'estudi de productes ja coneguts als quals es busquen noves aplicacions o formes de presentació. A vegades aquests productes provenen de tecnologies

usades en altres camps i a les quals s'ha donat una nova vida en aplicacions culinàries insòlites.

S'usen les eines típiques del disseny sistemàtic d'experiments per tal de validar els conceptes ideats. La precisió de les mesures és, en aquest aspecte, fonamental. Com en tot treball de laboratori, s'anoten de manera sistemàtica tots els resultats, que en permetran la reproducció posterior.

I, finalment, un cop desenvolupada una idea que es considera que pot formar part de l'oferta culinària de l'any, es redacta amb tota precisió la recepta, que passa a formar part de la col·lecció de receptes d'elBulli i que serà publicada sistemàticament. La tasca duta a terme per elBulli en aquest sentit és ingent, amb la publicació de totes les receptes dels plats preparats des de l'any 1987.

Però la trajectòria de Ferran Adrià no es limita a l'aspecte de creació d'elaboracions culinàries. La Fundació Alicia -de la qual és impulsor, ideòleg i president del Consell Assessor-, finançada per Caixa Manresa, pretén integrar el fet culinari a la recerca en nutrició, la restauració especialitzada en col·lectius específics -d'hospitals, de celíacs, de diabètics-, l'educació en dietètica, l'antropologia -tradicions culinàries, recursos locals-, i tots aquells camps en els quals l'alimentació i la cuina hi tinguin algun paper. Aquest projecte, una magnífica realitat física amb instal·lacions a les edificacions annexes del monestir de Sant Benet de Bages, és ja un referent mundial i comença a ser imitat en altres països, i per descomptat per Espanya. ■

Claudi Mans. *Departament d'Enginyeria Química i Metal·lúrgia de la Universitat de Barcelona.*

* Aquest és un extracte del discurs de presentació pronunciat per l'autor en l'acte de conferiment a Ferran Adrià de Doctor Honoris Causa per la Universitat de Barcelona. Pot llegir-se el text complet a la web de l'autor aaa.angel.qui.ub.es/mans, o a la revista *Notícies per a Químics* núm. 438 de 2008, pàg. 16 a 20.