



D'esquerra a dreta: **Claudi Mans**, **Abel Mariné**, **Ferran Adrià**, **Pere Castells** a la cuina d'*elBulli*, el 2008.

8.01 ENTREVISTA SOBRE CUINA I CIÈNCIA (2016)

No recordo qui em va fer aquesta entrevista-qüestionari. Em va contactar algú, suposo que per telèfon o per correu electrònic, em devia demanar si volia respondre algunes preguntes, li devia dir que sí, i ho vaig fer.

El tema va ser el de la cuina i la ciència. N'hem vist ja diversos, d'aquests textos, a aquesta col·lecció. Però en cada entrevista hi ha alguna diferència, algun matís que la fa diferent.

La foto de la capçalera és a la cuina d'*elBulli*, al 2008. Va ser feta poc temps després de que la UB atorgués el doctorat *honoris causa* a **Ferran Adrià**. Com que vaig ser jo el que en va fer la presentació (vegeu *Textos Introbables 4.02*) em va convidar a sopar, i va aprofitar per convidar a altres companys als que els devia deure una invitació també. Va ser un sopar molt agradable. En **Ferran Adrià** no era a la taula, sinó a la cuina. Al final va venir i varem estar parlant fins a la una de la matinada. I després, calia tornar a casa, més de 200 km de nit... Era la única pega d'*elBulli*, la ubicació.

SOBRE CUINA I CIÈNCIA

[Text de l'entrevistador] M'agradaria que em pogués respondre aquestes preguntes que hi ha a continuació. Li faig aquestes preguntes per tenir una opinió des del seu punt de vista, el científic, per contrastar-les amb les respostes d'un ex treballador del Bulli, per a que pugui veure com es veu la cuina des de l'interior, des de la mateixa cuina, i des de fora, des del punt de vista científic. Si en alguna pregunta no entén el que li vull preguntar o no la vol respondre perquè creu que ja l'ha respost a una altra pregunta o per qualsevol altre motiu, no passa res, ja fa prou dedicant-me el seu temps. Si a més vol afegir alguna cosa seva personal sobre la cuina que no li preguntí, endavant, qualsevol informació serà benvinguda.

- *Què és la cuina, com l'entén?*
 - o *La cuina és, per a mi, el conjunt de processos i operacions que transformen unes primeres matèries o ingredients en preparacions gastronòmiques consumibles directament a escala domèstica, d'establiment restaurador o de la indústria alimentària. Aquestes operacions modifiquen els ingredients mitjançant operacions físiques en fred, en calent o a temperatura ambient, o mitjançant operacions químiques que generen substàncies prèviament no existents a l'aliment.*

- *La gran majoria de la gent cuina mecànicament, és a dir, saben què han de fer i amb quins ingredients per fer aquell plat que volen. Si es posa arròs a bullir, s'inflarà i es tornarà més tou, però no saben perquè passa. La gastronomia molecular es dedica a això, a donar respostes al que passa a la cuina. Pensa que és necessari que la gent conegui el què passa quan cuina i per què passa, saber el perquè d'una activitat tant important com cuinar? I per què és important conèixer aquests fenòmens que es produeixen a la cuina?*
 - o *Penso que no hi ha cap necessitat de que un cuiner o un comensal conegui les causes físiques i químiques de les operacions culinàries. Per a la indústria alimentària aquest coneixement és gairebé imprescindible per assegurar la repetibilitat de la producció, i assolir la seguretat alimentària,. Per a un cuiner el coneixement li pot ser útil a l'hora de dissenyar noves preparacions o per donar nous usos a un determinat ingredient; però no li és imprescindible, ni molt menys.*

-

- *He llegit que molts cuiners tracten la gastronomia molecular com un tema tabú, ja que surt de la normalitat i pot ser perillós, com **Santi Santamaria**. Només alguns dels grans cuiners s'atreveixen a apostar fort per ella, ja que diuen que simplement es tracta d'innovar a partir del coneixement a fons dels processos que es realitzen a la cuina, per poder-los millorar i controlar-los millor, a més de poder realitzar noves barreges. Com definiria vostè la gastronomia molecular? Creu que en un futur hi*

haurà molts més restaurants que la practiquin, o seguirà sent un producte realitzat només als restaurants d'alta cuina?

- La denominació *gastronomia molecular* és, al meu entendre, poc afortunada, perquè bona part de les explicacions que la ciència dona sobre els processos de la cuina no són a escala molecular. A escala molecular s'expliquen colors, olors i sabors, però no textures. Jo n'hi diria simplement *gastronomia científica*. Ara, això només cobreix la part d'explicacions científiques. Hi ha tot el tema de la utilització de nous ingredients, o l'ús de nous instruments o condicions que la cuina tradicional no havia fet. Hi ha qui n'hi ha dit a tot això *cuina tecnoemocional*. Tampoc m'entusiasma la denominació. La majoria de cuiners no hi volen entrar perquè han d'aprendre noves tècniques, i s'han de crear noves clientele no interessades en aquesta cuina.
 - Sobre el tema de la perillositat, veure pregunta següent.
- *En la gastronomia molecular també s'hi utilitzen alguns productes químics que han passat tots els controls de seguretat de les autoritats sanitàries, però que molts cuiners i consumidors encara dubten del seu efecte sobre la salut. És positiu per a la cuina que s'utilitzin productes químics per realitzar nous plats i aconseguir nous sabors i textures que sense ells no es podrien aconseguir, o creu que traeix els principis de la cuina tradicional?*
- Les substàncies que s'usen en la nova cuina són algunes de les que usen les indústries alimentàries per preparar els aliments envasats que es compren a les botigues. Són els denominats *additius alimentaris*, dels que n'hi ha uns 350 i a la cuina se'n usen una vintena. Que els cuiners o consumidors dubtin de si són segurs o no no és cap prova, i només indica la ignorància d'aquests cuiners o consumidors, i la seva desconfiança envers les autoritats sanitàries que autoritzen l'ús dels additius. Jo no sé si l'ús dels additius traeix o no la cuina tradicional, perquè no sóc cuiner i no sé quan un cuiner se sent trait. A la cuina tradicional es fan servir botifarres, que els productors han fet potser amb nitrits i nitrats. O s'usa mostassa, que conté conservants. O es beu vi, que conté sulfits.
- *Quina importància tenen els centres com la Fundació Alícia, tant en l'alta cuina com en la tradicional del dia a dia?*
- La *Fundació Alícia* té tres funcions principals: investigació en noves formes culinàries i gastronòmiques, i la seva aplicació a col·lectius específics (com cuina d'hospitals, per exemple); el disseny de noves aplicacions culinàries aptes per a col·lectius amb limitacions d'ingesta, com celíacs, diabètics, etc; i la conservació d'espècies cultivades actualment en risc de desaparició. I les tres funcions les fa molt bé, ho expliquen bé i ho divulguen bé a petits i grans.

- *I per acabar, la cuina: art o ciència?*
 - o La pregunta no està ben formulada. La cuina és, d'entrada, una tecnologia per aconseguir que els aliments siguin més fàcilment digeribles, més palatables (més fàcils de menjar), i més segurs per ser absents de microorganismes patògens. Les tècniques per fer que es millori el gust, l'olor, el sabor, la textura i la presentació es podria considerar una artesania o un art, depenent del nivell al que s'arriba. La cuina es pot basar en la ciència per explicar el què passa en cuinar, o per preparar noves coses fins ara no existents o impossibles.