

sobre la cocina molecular

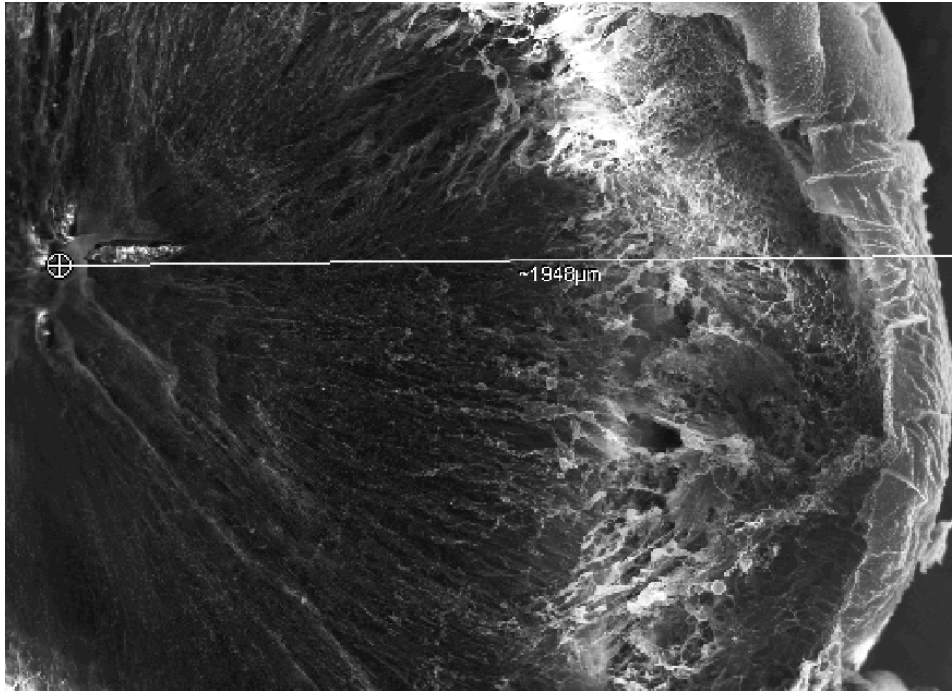
por Ferran Adrià

Si debo guiarme por las preguntas que me plantean, todo el mundo debe pensar que soy el pionero, el creador o el máximo representante de la cocina molecular.

Sin exagerar: de cada diez entrevistas, en nueve se hace referencia a este hecho, cuando yo nunca he dicho nada relacionado con la cocina molecular y elBulli. De entrada, creo que el trabajo científico merece un respeto, y no esta especie de banalización.

Veamos: hasta 2003, es decir, después de al menos tres lustros de innovaciones, incluyendo la creación en 1997 de nuestro taller, el primer centro de investigación sistemática de un restaurante de tres estrellas, nuestros contactos con el mundo de la ciencia fueron esporádicos. Y si conocemos a Harold McGee o a Hervé This es gracias a congresos, sobre todo desde el año 2000, salvo una intervención de This en un acto de la fundación Escoffier, donde yo hacía una demostración, en 1996 en Biarritz.

Por ello nunca hemos atribuido un origen científico a nuestras creaciones, nacidas de una búsqueda puramente culinaria; la observación y la curiosidad forman parte de nuestro bagaje como cocineros, en mi caso desde hace casi un cuarto de siglo. Un ejemplo: cuando en 1998 descubrimos que el agar-agar podía soportar altas temperaturas, creamos las gelatinas calientes sin recurrir a nada más que la observación.



Hasta 2003 no comenzó nuestra colaboración con Pere Castells, científico y gastrónomo, con el resultado de la creación de la **Fundación Alicia**. Con Pere hemos logrado lo que había sido imposible con otros científicos: dialogar y edificar un sistema de trabajo. Uno de los frutos concretos de este diálogo ha sido la publicación de un **Léxico científico gastronómico**, una herramienta que debe servir de puente entre estos dos mundos.

Pero volviendo a mi supuesto papel como pionero de la cocina molecular, aquí debo ser radical: creo que estamos ante una operación de márketing y pienso que no debemos confundir al público dejándole creer que la cocina molecular es un tipo de cocina. Para cocinar bien es preciso conocer (la historia, las técnicas, los productos, la tradición y la modernidad, los procesos culinarios...), y luego pensar, debatir, ensayar, reflexionar, elegir... Y luego, volver a cuestionarse cien veces todas las certezas. Si entretanto necesitamos consultar a la ciencia, o bien los libros de historia o de cualquier otra disciplina creativa, no se tratará más que de nuevos conocimientos para reforzar nuestra filosofía culinaria.

Esta confusión es una de las razones por la que hemos redactado una Síntesis de nuestra cocina: 23 puntos para definir nuestra práctica. Entre otras cosas, nos ha servido para comprender que el papel de la investigación o de la ciencia, aun siendo importante, se limita a uno solo de los 23 puntos. La cocina es mucho más que esto, o mejor dicho, es otra cosa; en cualquier caso, y en nombre del respeto por el mundo científico, respeto que debe comenzar por no banalizar su trabajo, insisto en no mezclar las cosas.

Desde luego, si un chef quiere calificar su trabajo como cocina molecular, es bien libre de hacerlo. En nombre de la misma libertad, reclamo el simple título de cocinero; y para todo lo que hacemos en elBulli, el nombre de cocina.

* El término cocina molecular se vio precedido por el de gastronomía molecular. En la década de 1980, unos científicos interesados en la gastronomía (Nicholas Kurti, Harold McGee y Hervé This, entre otros) comenzaron a estudiar los procesos físicos y químicos que se producen en una cocina. A este movimiento se le dio el nombre de gastronomía molecular. De hecho, se trataba de una práctica ya común en la industria agroalimentaria desde hacía años, sólo que, en su caso, el objetivo era pura y simplemente la cocina. Curiosamente, si la gastronomía molecular dio una cierta celebridad a sus inventores, las relaciones con los cocineros podían contarse con los dedos de una mano. Por otro lado, la gastronomía molecular no se ocupó de ciertos aspectos que hoy marcan la diferencia con la cocina de hace diez años. Por ejemplo, los nuevos hidrocoloides: espesantes, gelificantes, emulsionantes... Afirmar que quien se sirve de estos productos hace cocina molecular es una operación de confusión del público, del mismo modo que lo es suponer que poseía una base científica el primero que elaboró una espuma (Dios sabe qué ignorancia teníamos del mundo de la ciencia en 1994, cuando tuvimos la idea de emplear el sifón de montar nata) o un helado salado.