

sobre la cuina molecular

per Ferran Adrià

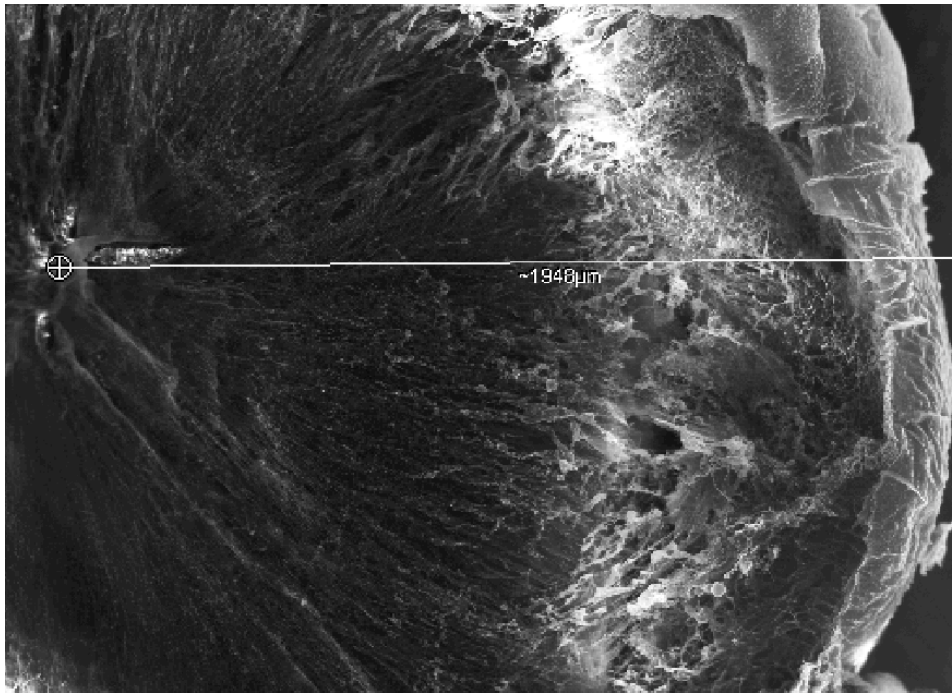
Si m'he de guiar per les preguntes que em plantegen, tothom deu pensar que sóc el pioner, el creador o el màxim representant de la cuina molecular.

Sense exagerar: de cada deu entrevistes, en nou es fa referència a aquest fet, quan jo mai no he dit res relacionat amb la cuina molecular i elBulli. D'entrada, crec que el treball científic mereix un respecte, i no aquesta espècie de banalització.

egem: fins al 2003, és a dir, després de quinze anys com a mínim d'innovacions, incloent-hi la creació el 1997 del nostre taller, el primer centre d'investigació sistemàtica d'un restaurant de tres estrelles, els nostres contactes amb el món de la ciència van ser esporàdics. I si coneixem Harold McGee o Hervé This és gràcies a congressos, sobretot des de l'any 2000, llevat d'una intervenció de This en un acte de la fundació Escoffier, on jo hi feia una demostració, el 1996 a Biarritz.

Per això mai no hem atribuït un origen científic a les nostres creacions, nascudes a partir d'una recerca purament culinària; l'observació i la curiositat formen part del nostre bagatge com a cuiners, en el meu cas des de fa gairebé un quart de segle. Un exemple: quan el 1998 vam descobrir que l'agar-agar podia suportar altes temperatures, vam crear les gelatines calentes sense recórrer a res que no fos l'observació.

Fins al 2003 no va començar la nostra col·laboració amb Pere Castells, científic i gastrònom, amb el resultat de la creació de la **Fundació Alícia**. Amb Pere hem aconseguit el que havia estat impossible amb altres científics: dialogar i edificar un sistema de treball. Un dels fruits concrets d'aquest diàleg ha estat la publicació d'un **Lèxic científic gastronòmic**, una eina que ha de servir de pont entre aquests dos móns.



Però tornant al meu suposat paper com a pioner de la cuina molecular, aquí he de ser radical: crec que estem davant d'una operació de màrketing i penso que no hem de confondre el públic deixant-li creure que la cuina molecular és un tipus de cuina. Per cuinar bé cal conèixer (la història, les tècniques, els productes, la tradició i la modernitat, els processos culinaris...), i després pensar, debatre, assajar, reflexionar, elegir... I després, tornar a qüestionar-se cent vegades totes les certeses. Si entretant necessitem consultar la ciència, o bé els llibres d'història o de qualsevol altra disciplina creativa, no es tractarà més que de nous coneixements per reforçar la nostra filosofia culinària.

Aquesta confusió és una de les raons per les que hem redactat una Síntesis de la nostra cuina: 23 punts per definir la nostra pràctica. enter altres coses, ens ha servir per comprendre que el paper de la investigació o de la ciència, tot i ser important, es limita tan sols a un dels 23 punts. La cuina és molt més que això o, millor dit, és una altra cosa; en qualsevol cas, i en nom del respecte pel món científic, respecte que ha de començar per no banalitzar el seu treball, insisteixo en no barrejar les coses.

Òbviament, si un xef vol qualificar el seu treball com a cuina molecular, és ben lliure de fer-ho. En nom de la mateixa llibertat, reclamo el simple títol de cuiner; i per a tot el que fem a elBulli, el nom de cuina.

* El terme cuina molecular es va veure precedit pel de gastronomia molecular. A la dècada de 1980, uns científics interessants en la gastronomia (Nicholas Kurti, Harold McGee i Hervé This, entre d'altres) van començar a estudiar els processos físics o químics que es produeixen en una cuina. A aquest moviment se li va donar el nom de gastronomia molecular. De fet, es tractava d'una pràctica ja habitual en la indústria agro-alimentària des de feia anys, llevat que, en el seu cas, l'objectiu era purament i simplement la cuina. Curiosament, si la gastronomia molecular va donar una certa celebritat als seus inventors, les relacions amb els cuiners es podien comptar amb els dits d'una mà. Per altra banda, la gastronomia molecular no es va ocupar de certs aspectes que avui marquen la diferència amb la cuina de fa deu anys. Per exemple, els nous hidrocol·loides: espessidors, gelificants, emulsionants... Afirmar que qui es serveix d'aquests productes fa cuina molecular és una operació de confusió del públic, de la mateixa manera que ho és suposar que posseïa una base científica el primer que va elaborar una escuma (Déu sap quina ignorància teníem del món de la ciència el 1994, quan vam tenir la idea d'utilitzar el sifó de muntar nata) o un gelat salat.