

Κουζίνα υψηλής τεχνολογίας

«Κάθε κουζίνα είναι ένα επιστημονικό εργαστήριο» έγραφε στον πρόλογο του βιβλίου του «Die Molekül-Küche» ο Thomas Vilgis, καθηγητής της Θεωρητικής Φυσικής στο Ινστιτούτο Max Planck. Υπερβολικός ο κύριος καθηγητής ή τουλάχιστον ρομαντικός; Ίσως τίποτε από τα δύο, παρά οπαδός μιας μικρής ακόμη αλλά πολύ δυναμικής και καταρτισμένης επιστημονικά μερίδας ανθρώπων που μαγειρεύουν για πολλούς και ταυτόχρονα η μαγειρική τους έχει στοιχεία έρευνας, πειράματος, γευσιγνωσίας και επιθυμίας για ανταλλαγή απόψεων. Καλό πάντως είναι να ξέρουμε ότι η μοριακή γαστρονομία σήμερα λαμβάνει υπόψη της πολλούς από τους νόμους της Φυσικής, της Χημείας και της Φυσικοχημείας (η τελευταία δεν είναι το άθροισμα των δύο προηγούμενων αλλά περισσότερο ασχολείται με την ανταλλαγή ποσοτήτων θερμότητας σε διάφορες χημικές διαδικασίες). Αυτό όμως δεν σημαίνει ότι ενδιαφέρεται και τόσο για το πώς θα τρώμε πιο υγιεινά: κυρίως επινοεί νέους τρόπους παρασκευής εδεσμάτων, όπως η στιγμιαία παραγωγή παγωτού με τη βοήθεια υγρού αζώτου για καλύτερη γεύση, νέους τρόπους για πιο εξωτικές εμφανίσεις φαγητών και γλυκών με μεθόδους δανεικές ακόμη και από τη θεωρία διάδοσης ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων, και κατά κάποιον τρόπο ψάχνει πολύ και μας εξηγεί πειστικά τα «μυστικά» κάποιων γνωστών κλασικών συνταγών.

Για να ακολουθήσεις μερικές από τις επιταγές της μοριακής γαστρονομίας χρειάζεσαι βαρύ εργαστη-



HERVE THIS Μοριακή γαστρονομία. Κατσαρόλες και δοκιμαστικοί σωλήνες

Μετάφραση - Σημειώσεις
Αναστασία Μωράκη,
Εκδόσεις Πατάκη, 2008,
σελ. 518, τιμή 19,50 ευρώ

ριακό εξοπλισμό (συσσκευές κενού, υγρό άζωτο κτλ.), όμως ο καθένας που ενδιαφέρεται για την απόκτηση κάποιων πρακτικών αλλά τεκμηριωμένων γνώσεων μπορεί με πολύ διασκεδαστικό τρόπο να τις αποκτήσει διαβάζοντας βιβλία όπως αυτό του Ερβέ Τις. Στη σελίδα 40 αρχίζει με τους ζωμούς, ρίχνοντας την πρώτη πιστολιά σε παλιές απόψεις: «Το κρέας χάνει τους χυμούς του είτε τοποθετηθεί σε κρύο νερό είτε σε νερό που βράζει». Και το τεκμηριώνει. Οπως τεκμηριώνει, για παράδειγμα, με τη βοήθεια της Χημείας των καρβοξυλικών ομάδων το πώς βράζουν καλύτερα τα όσπρια. Μαρέγκα, σοκολάτα, ψωμί, αλάτι, μανιτάρια, γιαούρτι, καραμέλες περνούν από το μικροσκόπιο του Ερβέ Τις προς όφελος του αναγνώστη, ακόμη και αυτού που δεν είναι και πολύ εξοικειωμένος με τη Φυσική και τη Χημεία. Το κείμενο είναι ευχάριστο και κατανοητό, χωρίς τύπους και εξισώσεις, η έκδοση επιμελημένη, το γλωσσάριο στο τέλος χρήσιμο, αν και σε λίγες περιπτώσεις όχι καλά διασταυρωμένο (π.χ., στην αντίδραση Maillard γίνεται λόγος για τη μετάθεση Amadori, αλλά δεν υπάρχει το αντίστοιχο λήμμα). Αυτά όμως είναι πταίσματα και το βιβλίο αξίζει να διαβαστεί παρά τον όγκο του. Δίνει πολλές γνώσεις και ιδέες για ευφάνταστους εκπαιδευτικούς να περάσουν νόμους της Φυσικής και της Χημείας με διασκεδαστικό τρόπο στους ταλαιπωρημένους από τα πληκτικά σχολικά βιβλία μαθητές τους. Κάθε σχολικό εργαστήριο (μπορεί να γίνει) μια κουζίνα.

A. ΓΑΛΔΑΔΑΣ