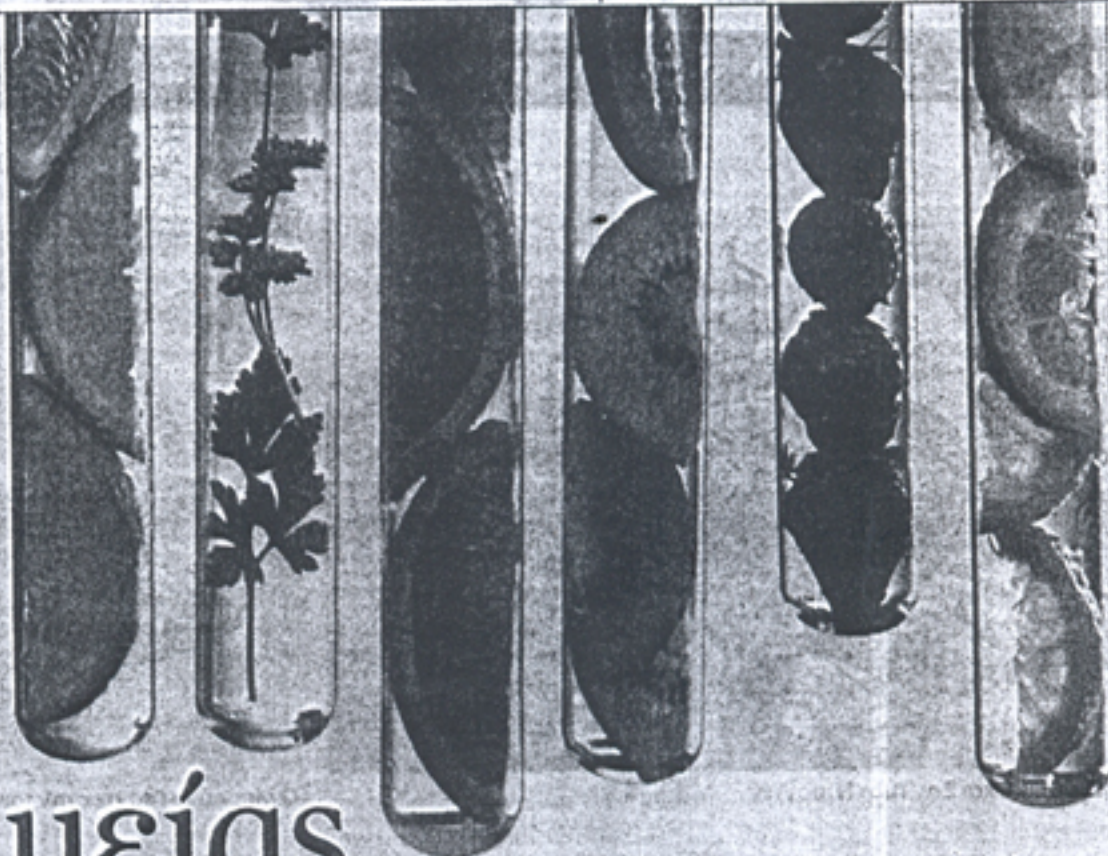


Περί Κουζίνας

Από τον Δειννήτη
deipnitis@enet.gr

Γιατί ξεφουσκώνει το σουφλέ; Πώς επηρεάζει το αλάτι τις γεύσεις; Πώς μεταδίδονται οι γεύσεις και τα αρώματα στον εγκέφαλο; Πόση μαγιονέζα μπορούμε να φτιάξουμε με ένα αυγό; Πώς η τροφή της αγελάδας επηρεάζει τη γεύση του τυριού; Τι συνδέει τους διάσημους σεφ Ferran Adria και Ettore Bocchia με το Ευρωπαϊκό Κέντρο Πυρηνικής Ενέργειας (CERN) και τι μαγειρεύεται... στο πείραμα του αιώνα, που στόχο έχει να δώσει απαντήσεις για το Σύμπαν και την ύλη;



Μενού υψηλής χημείας

Κατοαρόλες και δοκιμαστικοί σωλήνες. Η σχέση τους δείχνει ασύμβατη. Κι όμως, δεν είναι τόσο. Ειδικά από τότε που εμφανίστηκε η «μοριακή γαστρονομία».

Ο όρος γαστρονομία φέρνει στο μυαλό τραπέζια με φουά γκρα και αστακούς και τρούφες. Το επίθετο «μοριακή», από την άλλη πλευρά, μάλλον κόβει την όρεξη, γιατί φέρνει στο μυαλό χημικές αντιδράσεις που προκαλούν ναυτία.

Η πραγματικότητα είναι τελείως διαφορετική. Το υποστηρίζει από το 1980 ο Γάλλος Herve This, φυσικοχημικός στο Εθνικό Ινστιτούτο Γεωπονικών Ερευνών της Γαλλίας και ιδρυτής, μαζί με τον Nicholas Kurti, του κινήματος της μοριακής γαστρονομίας.

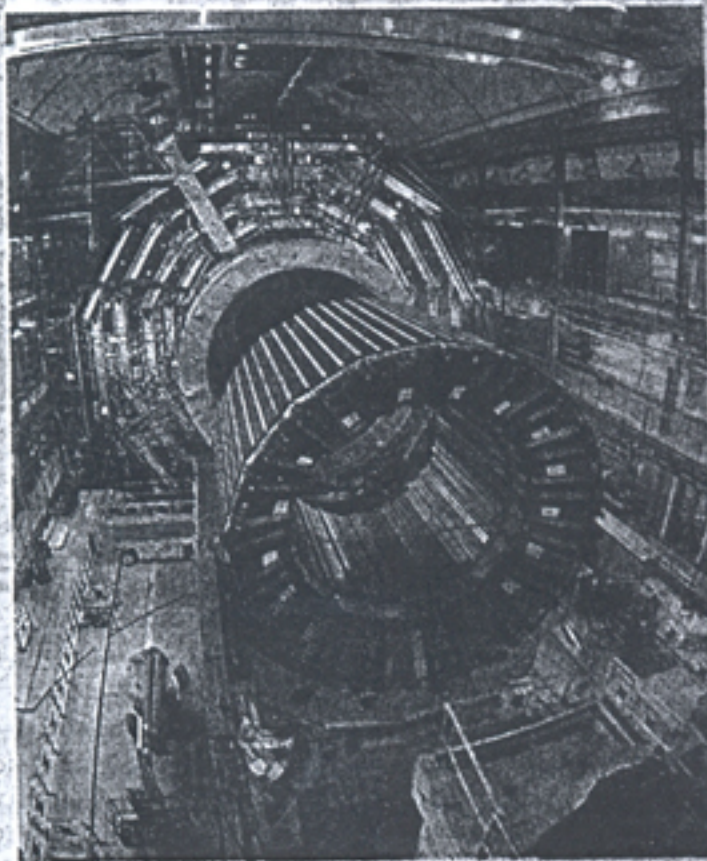
Το απέδειξαν οι διάσημοι σεφ Ferran Adria και Ettore Bocchia που, μαγειρεύοντας για τους επιστήμονες στο CERN, απέδειξαν... στο μά-

τω πως η επιστήμη συνδέεται με την τέχνη του φαγητού και δημιουργεί τη μοριακή γαστρονομία.

«Είναι μια πολύ καλή ευκαιρία να εξερευνήσουμε... τη μοριακή σύσταση της γεύσης, ενώ παράλληλα εξερευνούμε την αρχή του... Σύμπαντος», δήλωνε ο Adria, όταν πριν από λίγο καιρό του προτάθηκε να επιμεληθεί ένα «τραπέζι μοριακής γαστρονομίας» για την 21η Οκτωβρίου. Τότε το μεγάλο πείραμα του Ευρωπαϊκού Κέντρου Πυρηνικής Ενέργειας μπήκε στη δεύτερη φάση του για την αναζήτηση των μυστικών της δημιουργίας του Σύμπαντος. Και όπως μαθαίνουμε, τα γευστικά και τα επιστημονικά πειράματα στέφθηκαν με επιτυχία.

Η μαγειρική είναι χημεία

Κάθε τροφή έχει τη δική της μοριακή σύσταση, διαφορετική όταν είναι ωμή και διαφορετική όταν είναι μα-



γειρεμένη. Μπορεί, λοιπόν, η φράση «η μαγειρική είναι χημεία» να παραξενεύει στην αρχή, όμως η αμφισβήτηση μειώνεται όταν σκεφτούμε ότι όλες οι μέθοδοι

μαγειρικής προκαλούν χημικές και μοριακές αλλαγές στην τροφή, επηρεάζοντας τη γεύση, τη μυρωδιά, την εμφάνιση και τα θρεπτικά συστατικά. Την επιστήμη

των τροφίμων τη γνωρίζαμε από παλιά, πρωτοπόροι της ήταν οι μεγάλοι χημικοί του 17ου και του 18ου αιώνα, ενώ από τον 19ο αιώνα τη χρησιμοποιούσε ήδη η βιομηχανία τροφίμων για να βρει λύσεις για την παραγωγή, μεταφορά και πόληση των προϊόντων. Όμως, η επιστημονική κατανόηση των κλασικών συνταγών, της γεύσης, της αρμονίας και των γευστικών συνδυασμών είναι πρόσφατο φαινόμενο.

Πριν από περίπου 30 χρόνια οι Herve This και Nicholas Kurti ξεκίνησαν να εξερευνούν θεωρητικά και πειραματικά τα φαινόμενα της γαστρονομίας.

Το όνομα «μοριακή γαστρονομία» δημιουργήθηκε το 1992. Πράξει χαρακτηριστικά ο This στο βιβλίο του «Μοριακή Γαστρονομία: Κατοαρόλες και δοκιμαστικοί σωλήνες»: «Δώσαμε το όνομα μοριακή γαστρονομία στο επιστημονικό πεδίο που ασχολείται με τις χημικές, φυσικές και βιολογικές με-

ταβολές που πραγματοποιούνται στη μαγειρική. Θέλαμε να συμπεριλάβουμε στις μελέτες μας όχι μόνο τη μαγειρική, αλλά και το πώς τρώμε και όλες τις δραστηριότητες που αφορούν το φαγητό».

Δεν θα αρκούσε απλώς το όνομα «μοριακή μαγειρική»;

«Όχι. Μοριακή γαστρονομία, ο όρος είναι ότι πρέπει. Ακούγεται κάπως βαρύς, αλλά είναι το τίμημα του να είμαστε ακριβείς», απαντά ο This εξηγώντας ότι η «μοριακή μαγειρική»... έχει λιγότερες φιλοδοξίες, γιατί δεν εξετάζει αν πούμε γιατί τα τανικά κρασιά είναι δυσάρεστα όταν πίνονται ως συνοδευτικά μιας κάπως ξιδάτης σαλάτας.

Η μοριακή γαστρονομία... με μια ματιά

– Συγκεκριτώνει γνωστές συνταγές και ελέγχει αν ισχύουν τα διάφορα «μυστικά επιτυχίας» που τις συνοδεύουν παραδοσιακά.

Το... γευστικό πείραμα

Το γευστικό πείραμα των σεφ Ferran Adria και Ettore Bocchia ήταν εξίσου επιτυχημένο με αυτό στο CERN στις 21 Οκτωβρίου, και οι επίσημοι καλεσμένοι απόλαυσαν τα ακόλουθα πιάτα, βασισμένα στη μοριακή γαστρονομία:

- Φασιανός μαγειρεμένος στους 65 βαθμούς Κελσίου, με πουρέ πασπαλισμένο με μαϊντανό, τυρί κρέμα και τρούφες.
- Σιλιβανικές γαρίδες σε σάλτσα ταρτάρ, ενισχυμένη με μοριακή κρέμα αυγού.
- Μελιτζάνα στον φούρνο με τυριά, τα οποία είχαν εμπλουτιστεί με κετογλουταρικό οξύ, για τη σύνθεση έντονα αρωματικών ενώσεων.
- Κρεμώδης σούπα κάστανο, με κυνήγι και φουά γκρα.
- Ψωμάκια από σόγια γεμιστά με καπνιστό σοκολά και καταικίσιο τυρί.

- Νιόκι λαχανικών βρασμένο σε ζωμό κοτόπουλου.
- Καρμελωμένο καλαμάρι με σάλτσα σόγιας.
- Μοσχάρι με σάλτσα τόνου.
- Αβγά γεμιστά ζαμπάγιόνε με μέλι.
- Τόνος και στρείδια σε σάλτσα σόγιας.
- Παγωτά ράσμερι και σοκολάτα, με υγρό άζωτο. Και επειδή μπορεί να μη διακρίνετε τη μοριακή γαστρονομία στα πιάτα, οι σεφ έσπευσαν να εξηγήσουν ότι μαγειρεύαν χρησιμοποιώντας υποκατάστατα ζάχαρης, ένζυμα, υγρό άζωτο, μαγειρική εν κενώ, αφύγρανση και άλλα μη παραδοσιακά μέσα.

