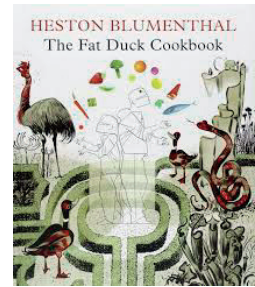


“Beu-me”, deia el líquid de l'ampolleta...

Claudi Mans

Universitat de Barcelona



“... i l'Alicia es va arriscar a tastar-ne el contingut, i el va trobar molt bo (de fet, tenia una mena de gust barrejat de pastís de cireres, crema, pinya americana, gall dindi rostit, toffee i torrades amb mantega). S'ho va beure i es va començar a arronsar...”

Això diu el capítol 1 de *l'Alicia en el País de les Meravelles*, segons Salvador Oliva. En Josep Carner, primer dels traductors de *l'Alicia en català*, diu que era sucre candi i no toffee, probablement per no haver d'usar termes no catalans.

Aquest any fa 150 anys que Lewis Carroll va escriure *l'Alicia al País de les Meravelles*, i ho commemorarem amb un text de ciència, cuina i Alicia. Farem el líquid de l'ampolleta. Aquest “farem” és un plural majestàtic, perquè dubto que cap dels lectors ho faci. Jo no ho he fet. Ho ha fet Heston Blumenthal, un famosíssim cuiner anglès, que és una persona molt peculiar.

Heston Blumenthal (1966) sempre quedava segon o tercer quan Ferran Adrià quedava primer del món en les classificacions de cuiners. És el propietari del restaurant The Fat Duck, a Bray, a 50 km a l'oest de Londres. Ara és tancat per reformes, però el darrer menú degustació que va servir tenia 15 plats i costava 220 lliures, sense vins (que anaven de 50 a 8600 lliures). Té un altre restaurant a Sydney, igualment sofisticat.

Té una trajectòria en certa manera paral·lela a la de Ferran Adrià. Es coneixen i un devia estimular l'altre. Blumenthal i Adrià són entusiastes de la cuina experimental, de les noves tecnologies i de les sensacions extremes, que en el cas de Blumenthal a vegades ratllen l'extravagància. Al començament de la seva carrera com a cuiner es va posar en contacte amb el professor de física Peter Barham, autor del llibre *Science and Cooking*, que li va presentar al professor Tony Blake, amb qui van formar un equip de científics i acadèmics que van desenvolupar sabors i aromes que ara es venen amb la marca Firmenich. L'aplicació de tècniques com banys de laboratori, nitrogen líquid i altres li van donar tres estrelles Michelin en poc temps. Està especialment interessat en com es perceben els sabors i les aromes, i dóna als comensals auriculars per escoltar sorolls d'onades del mar quan serveix determinats plats de marisc, sorolls que procedeixen d'iPods ocults a les closques (!).

Com Ferran Adrià, té uns llibres extraordinaris. Als titulats *In search of perfection* procedents d'un programa que va fer a la BBC, explica a fer menjars quotidians com patates fregides, pollastre rostit, *fish and chips*, pizza, *spaghetti* a la bolonyesa, hamburguesa..., de la millor manera possible, amb dades de temperatures, gruixos, temps, qualitats... Són llibres extraordinaris. I com Ferran Adrià, és una persona senzilla i poc vanitosa; almenys aquesta

Blumenthal i Adrià són entusiastes de la cuina experimental, de les noves tecnologies i de les sensacions extremes.



A l'esquerra, gerra de balneari. A la dreta, pipeta dissenyada ad hoc per Blumenthal.

Per a elaborar el beuratge descrit al llibre de Carroll, Blumenthal va haver de dissenyar el recipient per a beure el líquid. Va inventar una copa en forma de cilindre, d'uns vint cm d'alt, amb una boquilla per la part inferior. S'assembla a les gerres de balneari que fan servir els curistes dels balnearis famosos.





Blumenthal està interessat ara en la història de la gastronomia britànica, i com a cuiner mediàtic ha tingut recentment un altre programa a la televisió denominat *Heston's Feasts*. Baix, Lewis Carroll.



va ser la meua impressió en una reunió que vaig ser amb ell i uns quants més a la Fundació Alicia ara fa uns anys. Blumenthal està interessat ara en la història de la gastronomia britànica, i com a cuiner mediàtic ha tingut recentment un altre programa a la televisió denominat *Heston's Feasts*. Cada edició la dedicava a un tema. El primer va ser dedicat a l'època victoriana, i va agafar com a centre del banquet l'*Alicia al País de les Meravelles*.

El menú va ser:

Aperitiu: Beuratge Beu-me (*Drink Me Potion*)

Primer plat: Sopa de Falsa Tortuga (*Mock Turtle Soup*)

Plat principal: Insectes comestibles del jardí (*Edible Insect Garden*)

Postres: *Pudding* de gelea i gelat.

Es poden trobar detalls d'aquests plats per Youtube i la Wikipedia.

Centrem-nos només en la primera de les preparacions que va fer. Recordem que havia de tenir sis gustos diferents... Com fer un beuratge de sis gustos? Tots barrejats serien inidentificables -això no és un tast de vins on els experts identifiquen matisos de gerds i de vainilla alhora- i Blumenthal va decidir que els gustos apareguessin successivament. Va haver de dissenyar el recipient per a beure el líquid. Va inventar una copa en forma de cilindre, d'uns vint cm d'alt, amb una boquilla per la part inferior. S'assembla a les gerres de balneari que fan servir els turistes dels balnearis famosos. Vegeu-ne la figura.

La recepta, resumida, és la següent: Primer, cal fer cadascun dels gustos per separat. Cal fer un pastís de cireres, rosteixes gall dindi, fas torrades amb mantega, compres o fas caramels de toffee, fas crema, compres una pinya, etc, i ho trinxes i barreges per separat amb llet tèbia i ho mantens una bona estona, unes vuit hores. Les infusions resultants han agafat el gust de cada component. Es baten i es filtren. S'hi afegeix el mateix colorant ali-

Menú per al banquet d'Alicia al País de les Meravelles:

Aperitiu: Beuratge Beu-me (*Drink Me Potion*).

Primer plat: Sopa de Falsa Tortuga (*Mock Turtle Soup*).

Plat principal: Insectes comestibles del jardí (*Edible Insect Garden*).

Postres: *Pudding* de gelea i gelat.

mentari a cada infusió, fins aconseguir que tinguin totes el color rosat cursi que ha de tenir. També es pot acolorir cada infusió d'un color diferent. Vegeu-ne el vídeo aquí: <https://www.youtube.com/watch?v=TPbpqScnpu4>

Si es possessin les infusions de llet una a sobre de l'altra es barrejarien ràpidament els gustos. Per evitar-ho, l'invent és gelificar suaument cada una de les infusions. Per a això usa goma gellan. La goma gellan és un hidrat de carboni fruit de la fermentació de glucosa o altres sucres amb *Sphingomonas elioidea*. Es va descobrir/inventar el 1977, i ara és l'additiu alimentari E-418. Amb aigua forma hidrocol·loides, i en presència de sals de calci forma gels. Té dues variants, l'elàstica i la rígida. L'elàstica s'usa pel seu efecte suspensor, que permet mantenir partícules o esferes en l'interior del líquid. El líquid segueix sent força fluid, especialment si es sotmet a una mica d'esforç, com en el moment de remenar-lo o xuclar-lo.

Doncs bé, s'afegeix una mica de goma gellan a cadascuna de les infusions acolorides, i es forma un gel molt delicat, perquè la llet ja porta els ions calci. Es posa una miqueta de la primera infusió al recipient, després la segona, molt suaument per evitar que es barregin els gustos, i així fins totes les altres. No es distingeix on acaba l'una i on comença l'altra perquè tot és rosa, però es crea una columna de gustos independents. En xuclar-lo pel broquet inferior aniran apareixent successivament els gustos, per l'ordre en que s'han afegit.

Això és el que, segons la definició del periodista Pau Arenós, és cuina tecnomoacional. No sé si els comensals del dinar victorià que va servir Heston Blumenthal es van arronsar com l'Alicia després de beure-s'ho, però sí que quan van veure el plat principal, aquells insectes comestibles, s'haurien volgut fondre... Almenys aquestes són les cares que van posar quan van veure arribar el jardí de pedres amb tots els insectes cuits...

