

# SCIENCE AT THE TABLE. EL LIBRO TRIPLE DE FERNANDO SAPIÑA

Casi todos los lectores, y sobre todo los formados como biólogos o farmacéuticos, recordarán que el nombre sistemático del cacao es *Theobroma cacao* (*Theobroma* significa en griego “comida de dioses”, ahí es nada). Pero serán muchos menos los que conozcan que el árbol del cacao produce unas vainas que contienen los granos, bañados en una pulpa blanca y azucarada, que los granos junto con la pulpa deben fermentar, en un proceso del que casi nada se conoce, salvo que en él se forman los precursores del aroma del chocolate, que los granos luego se lavan y se secan... Y esto es solo el principio, porque luego los granos son llevados a las fábricas de chocolate, para ser tostados y obtener la “masa de cacao” y, a través de toda una serie de operaciones, dar origen a las tabletas de chocolate que compramos en el supermercado. Vale, esto se puede encontrar, como es natural, en cualquier libro de tecnología de alimentos. Pero es difícil que dicho libro ofrezca al mismo tiempo recetas originalísimas como un chocolate fondant con solo tres ingredientes (chocolate, mantequilla y claras de huevo), o el chocolate montado de Hervé This (solo chocolate y agua, pero con gran dosis de varillas). Ahora bien, si, además, el libro contiene una ilustración titulada “Dalí en el país de las maravillas”, inspirada en la receta de conejo con chocolate, entonces no hay duda, estamos hablando del libro “*Science at the table*”, del malogrado Fernando Sapiña (1964-2018), editado con mimo por Juli Peretó e ilustrado por Teresa Tomás, que ha publicado la benemérita *Mètode*, revista de difusión de la investigación de la Universidad de Valencia.

Este es, efectivamente, un libro triple: de ciencia, de cocina y de arte. Muy sabiamente el editor (editor en sentido anglosajón) ha separado en dos índices los apartados de ciencia-tecnología y los de cocina. Y es una pena que no haya un tercer índice de ilustraciones artísticas, pero, qué le vamos a hacer, ni siquiera Juli es perfecto. Nótese que todo el párrafo anterior se refiere al chocolate, pero esta no es sino una de las muchas facetas de este libro singular. El lector encontrará apartados dedicados a texturas, colores, aromas, sabores... y a recetas de entrantes, platos principales o postres en el segundo índice. Y no olvidemos la variedad de estilos que, dentro de cada categoría, hace al libro tan fácil de leer. En la parte, digamos, científico-tecnológica, una cosa divertida es que la anécdota curiosa (por ejemplo, la fundación de Danone, en Barcelona, en 1919, por Isaac Carasso, judío sefardita procedente de



Tesalónica), convive armoniosamente con el rigor que proporcionan unas 120 referencias bibliográficas muy bien traídas. La misma coexistencia feliz se da en las recetas, allí está el puré de patatas, a pocas páginas del adriaesco aire de zanahoria con granizado de naranja.

La gastrofísica, o física (y química) de la cocina, como la ha llamado Ole Mouritsen, es una disciplina nueva y vibrante. Como para casi todo, podemos encontrar antecedentes. De los más meritorios, y menos recordados, me viene a la memoria el gran José María Busca Isusi (Zumárraga, 1916-1986), que vertió con generosidad en artículos de periódico lo que otro hubiera convertido en libros sabios pero inasequibles, o el más conocido (por angloparlante) Nicholas Curti, que demostró, ante las cámaras de la BBC, la variación de la temperatura en distintas regiones del *soufflé* durante su cocción.

¿A quién va dirigido este libro? Pues, quizá, no a los científicos o tecnólogos de alimentos, que conocerán ya la sustancia. Y lo mismo pasará con los cocineros, con los parrilleros y los reposteros, y también con los guisanderos, que son otra tribu: las recetas se las saben, o creen saberlas, y la parte científica les resbala, aunque no debiera. Nada digamos de la iconografía artística. Así que queda como destinataria del libro la inmensa minoría que conforman las personas de buen gusto. Simplemente eso, buen gusto. No es necesaria la erudición científica para disfrutar la obra, ni las horas pasadas en los fogones, ni estudios artísticos de ninguna clase. Se trata de disfrutar de la comida con una visión inusual por poliédrica: arte, literatura, ciencia, todo tratado con ligereza no exenta de rigor, en un libro que incita a comer y a hablar de lo que se come. El lector sale del libro convertido en un experto en conversaciones de sobremesa, perito en tertulias selectas, encantador de serpientes ahítas. Y, o mucho me equivoco, o el dicho lector, bien sea un “cocinillas” experimentado o un completo lego coquinaro, va a tardar poco en intentar el Umami 1.0, o las patatas *soufflés*, por citar un plato clásico y otro moderno, ambos comentados con sagacidad por Sapiña.

Terminando de escribir esta reseña me llega la noticia de que la obra acaba de recibir el premio al libro mejor editado en 2019 de la *Xarxa Vives d'Universitats*. ¡Bien merecido, pardiez!

Félix Goñi

Universidad del País Vasco