

El cocinero y su armonía

Por Juan Cruz Cruz el 22 de enero de 2014

Elementos sensoriales

Un buen cocinero tiene a sus espaldas alguna veteranía y experiencia, pero sobre todo ilusión y conocimiento de los productos alimenticios.

Tengo para mí que el soporte estético de un cocinero debe reflejar cuatro aspectos esenciales que forman un sistema armónico.

De hecho ya para los griegos el cocinero era un “armonikós”, un maestro de la armonía, no propiamente de la armonía dietética que repercute en el modo de estar en buena forma el organismo, sino de la armonía gastronómica, la que sabe mezclar los alimentos en melodía de sabores, de olores, visualidades e incluso de sonidos, como los producidos al crujir un asado entre los dientes.

La armonía, como valor gastronómico, no es en modo alguno monotonía, sino variedad, un juego que muestra cuatro aspectos esenciales, como acabo de decir.

Primero, esa armonía es un juego de contrastes en sabores, cuyos elementos en la lengua –como todos sabemos– son: lo amargo (parte posterior), lo ácido (bordes), lo salado y lo dulce (parte anterior). Parece que no hay más. Se dice que un alimento está poco aderezado, cuando no se dan esas sensaciones químicas armonizadas; siempre en el supuesto de que la sensibilidad gustativa es mayor para lo amargo que para lo ácido; mayor para lo ácido que para lo salado; y mayor para lo salado que para lo dulce. Y esta primera forma de armonía la conoce un buen cocinero; y es la que primero se aprecia.

En segundo lugar, esa armonía es juego de contrastes en olores, cuyos elementos no se dejan sistematizar –como bien sabemos–, aunque se han clasificado los olores conforme a configuraciones generales moleculares: como la del alcanfor, del almizcle, de la menta, etc. Bien sabemos que un alimento puede resultar insípido cuando se padece un resfriado que impide sentir su olor. Aun así, el olfato es 10.000 veces más sensible que el gusto de la boca. El contraste de olores es la segunda cuerda armónica del cocinero, que también debemos apreciar.

En tercer lugar, esa armonía es juego de contrastes de texturas, cuyos elementos son, entre otros, lo gelatinoso, lo blando y lo crujiente (ej., en el asado de cochinito estimamos la piel crujiente, el magro firme, la grasa blanda). Se trata de sensaciones de somestesia, como dirían los psicólogos, sensaciones relativas a la presión.

A veces, si uno se tapa la nariz no puede sentir la diferencia de sabor entre un trozo de manzana y un trozo de patata cruda: tan sólo pueden distinguirse entonces por su textura.

En cuarto lugar, esa armonía culinaria es juego de contrastes de temperaturas, cuyos elementos son lo caliente y lo frío, quizás en el mismo plato. Es la somestesia relativa a la temperatura. La armonía entre lo caliente y lo frío no se refiere a un cocinado hecho en caliente y luego dejado enfriar. Se refiere a un cocinado que a la vez es caliente y frío. No olvidemos que los receptores gustativos son afectados por la temperatura extremadamente caliente o fría, de suerte que pueden perderse o ganarse estímulos gustativos por la alta o baja temperatura. Pondré dos ejemplos: primero, si se azucara en exceso una taza de café, no aparecerá excesivo el sabor dulce cuando el líquido está muy frío o muy caliente, sino sólo cuando alcanza la temperatura ambiente o la más próxima a la corporal. Segundo ejemplo, la estimulación continua de un sabor produce una pérdida del gusto, precisamente por adaptación de la sensibilidad normal; de modo que el juego de las temperaturas revitaliza, excita la recepción de nuevos estímulos. Aplicaciones de este juego lo tenemos en varios postres: recordemos el simple helado acompañado de un chorrito de chocolate caliente; o la crema fría de almendras agrias que puede añadirse a rodajas de frutas doradas en sartén. Es interesante observar que en esos platos se expresa no sólo el juego caliente-frío, o sea, la relación de temperatura, sino además los otros contrastes aludidos, como el juego de ácido y dulce (sabor) o el juego de firme y líquido (textura).

En definitiva, el placer gastronómico es psicológicamente una estructura compleja, que se abre en las estimulaciones de las cuatro variantes del sabor, del olor, de la textura y de la temperatura.

Y si alguien me preguntara acerca del valor del sentido de la vista, tan solicitado en algunas tendencias gastronómicas, yo le respondería que la visión, la presentación vistosa de un plato, es sólo una condición necesaria, pero no es un elemento esencial e integrador de la armonía gastronómica. Cuantas veces he asistido como miembro de jurado a la evaluación de repostería, dulcería o confitería, he tenido que rectificar siempre la primera visión, a veces magnífica, de las presentaciones. Aquí se puede aplicar aquello de que “el hábito no hace al monje”. Esto me permite asegurar, queridos amigos, que un invidente podría ser un excelente miembro de jurado gastronómico, con las solo cuatro variables esenciales apuntadas.

Por eso decía al principio que la figura o el soporte estético de un cocinero debe responder a estos cuatro aspectos elementales.

Elementos psicológicos y culturales

Pero sobre estos cuatro aspectos puramente sensoriales, se elevan en el gusto gastronómico otros cuatro aspectos psicológicos más selectivos, pero también muy misteriosos o enigmáticos, a saber: el interés, la atención, la memoria y el lenguaje.

La función de este segundo y superior nivel psicológico no estriba en constituir la percepción misma gastronómica (pues para recordar o para interesarme por un plato cocinado debo antes haberlo percibido); la función de este segundo nivel está en precisar o completar significados gastronómicos y hacer que un halo afectivo y representativo, más o menos rico, acompañe a la percepción misma.

Ese halo de interés, de atención, de memoria y de palabras potencia un «nivel cultural» de las sensaciones gastronómicas. Recordaré a este propósito hasta qué punto las civilizaciones orientales educaban en la antigüedad la cultura del olfato: por ejemplo, los sultanes otomanos tenían a sueldo oficiales encargados de los aromas, cuya tarea consistía en determinar el olor individual que convenía a una persona, a un objeto, a una habitación y hasta a un libro. Hasta 300 olores podían identificar. Hoy ocurre que un olfato no diferenciado, puesto en un mundo olfativo sutilmente articulado, solamente retiene una mera y vulgar impresión: aquí huele bien.

También la influencia del lenguaje sobre las sensaciones elementales es muy enigmática: Así, cuando yo degusto un plato de reconocido prestigio, su mero nombre [a veces expuesto en la carta con largas frases que mezclan idiomas diferentes], su nombre, digo, además de su éxito, se interpone entre mi sensación elemental y mi conciencia, hasta creer que el sabor me agrada, mientras que un mínimo esfuerzo de atención quizás me probaría lo contrario.

Y si en la percepción gastronómica es clara esta presencia de imágenes, de recuerdos e incluso de finalidades sociales, también es determinante la historia gastronómica de un pueblo.