

## Cocineros.info :: Supermercado Online para Cocineros y Gourmet's te presenta el Alfabeto de los Aromas

**El alfabeto de los sabores: en busca de un nuevo lenguaje para la gastronomía.**



### **Poéticas de los sabores: la función analógica de los aromas.**

Un día, cuando, en un taller de cata al que asistí hace muchos años, oí a un enólogo explicar lo que percibía en un vino, me pareció un discurso poético. ¿Por qué? Pues porque la forma de emplear las analogías, algunas ortodoxas dentro de los estudios de enología, y otras más o menos inspiradas, remitían directamente a un ejercicio poético de “reconocimiento” o de rencuentro de un elemento nuevo (el vino analizado) en una memoria de sabores análogos que estaban como guardados en un archivo y ayudaban a describir el elemento analizado.

Este ejercicio de poética descriptiva, muy cercano al arte de adjetivar de los grandes literatos y poetas (Josep Pla o Marcel Proust son dos ilustres representantes especialmente interesados en el arte del comer) exige a quien practique el análisis sensorial dos aspectos fundamentales: en primer lugar, una memoria con el mayor número de registros aromáticos o de sabores posibles. Y en segundo lugar la capacidad, o la habilidad olfativa y degustativa de reconocerlos en un sabor complejo.

Pero para conseguir esta habilidad casi poética, es necesario un elemento previo: que estos sabores se conviertan en una *idea*. Es decir, que lleguen a un punto de

perfección en sí mismos que de alguna manera los destile o incluso mejore la propia naturaleza que los ha engendrado. El nacimiento de esta “idea” tiene una matriz cultural y técnica evidente; como las ideas que recorren la historia de la cultura, el nacimiento de estas “ideas-sabores” son un hito cultural i tecnológico de primer orden y no un fenómeno natural. Conseguir una esencia, una idea de un sabor, precisa por un lado de una técnica depurada de extracción de las moléculas aromáticas, bien por extracción natural o por síntesis, y también un elemento de artesanía o de sabiduría. Un cromatógrafo nos puede aproximar a una estructura molecular determinada; pero sólo un aromista, con su experiencia, puede añadir lo intangible que distingue un aroma mediocre de otro genial. Una misma planta puede producir aceites esenciales mediocres o geniales: la diferencia es la cultura.

En cierto sentido, esta esencia supera la naturaleza. Tiene una relación mimética con ella pero no en tanto que copia, sino como *re-conocimiento*: en la *esencia*, desde cualquier cultura en que desarrollemos la gastronomía, y más allá de los infinitos matices que este sabor tenga en la propia naturaleza, nosotros reconocemos el sabor. Para explicar estos fenómenos, qué mejor que las palabras del filósofo Hans Georg Gadamer: “La alegría del reconocimiento consiste precisamente en que se consigue algo más que lo ya conocido. En el reconocimiento emerge lo que ya conocíamos bajo una luz que lo extrae de todo azar y de todas las variaciones de las circunstancias que lo condicionan, y que permite aprehender su esencia. Se lo reconoce como algo. Nos encontramos aquí ante el motivo central del platonismo. En su doctrina de la anámnesis, Platón piensa la representación mítica de la rememoración juntamente con el camino de su dialéctica, que busca la verdad del ser en los logoi, esto es, en la idealidad del lenguaje” (*Verdad y Método*, p. 158).

### **Los sabores y el lenguaje: la necesidad de un alfabeto propio para la gastronomía.**

La gastronomía moderna, que los últimos años ha disfrutado de un desarrollo y una creatividad impresionantes en todo el mundo, no ha demostrado una verdadera pasión por la sistematización de sus utillajes sensoriales, a diferencia de la que han tenido los enólogos. Quienes asistimos desde el mundo de la gastronomía a catas, presentaciones, etc. quedamos fascinados ante el utillaje que, en forma de lenguaje propio, ha desarrollado la enología. Y más tarde, cuando nos adentramos en el mundo del cromatógrafos, la elaboración de aromas y la elaboración de perfumes, sentimos una envidia sana. Pero a la hora de reflexionar sobre cuál sería una herramienta útil a todo este movimiento gastronómico (después ya diremos por qué) surgió la primera gran duda: **¿es necesario que cada disciplina relacionada con los sabores y los olores cree su propi alfabeto?** Esta es una pregunta clave que nos introduce en el meollo de la cuestión. Si la gastronomía moderna se ha convertido en una cultura y un lenguaje capaz de expresar de un modo propio relaciones –analogías- entre cosas, paisajes y personas, de establecer su propio lenguaje y sus propias gramáticas e incluso llegar, como en una buena ópera (en vivo, por favor), a causar una emoción profunda, tal vez sea necesario que esta disciplina disponga de un utillaje de análisis sensorial específico.

Sin duda en ello la gastronomía se acerca mucho a la perfumería y a la enología. Incluso podrían ser lenguajes afines, culturalmente muy cercanos, como han demostrado las aproximaciones interesantísimas de Jordi Roca en la Bodega de Can Roca, pero no idénticos: la diferencia la percibimos muy claramente si analizamos de forma sistemática los registros gustativos con que trabaja un cocinero en relación a un enólogo o un perfumista. Que la gastronomía no haya desarrollado una escuela de análisis sensorial como ha hecho la enología o la perfumería no indica ni mucho menos que su utillaje sea menos complejo, sino al contrario; seguramente la cantidad de registros aromáticos con que se trabaja en una cocina gastronómica de alto nivel son de una complejidad enorme y sin duda con muchos elementos específicos respecto a los alfabetos afines. No es este el espacio más adecuado para detallar todas estas posibles diferencias, pero sí para determinar algunas importantes:

El alfabeto de la gastronomía tiene que utilizar sobre todo referentes **comestibles**. Las notas herbáceas frescas tal vez no sean tan interesantes en un vino, pero son parte fundamental de una cocina: perejil, albahaca, rúcula nos remiten a un universo gustativo propio de las notas herbáceas frescas en la cocina más que al trébol cortado, por ejemplo. Eso no significa que la molécula gustativa que nos da notas de trébol cortado no se encuentre en una cocina; evidentemente sí. Sin embargo, no será tan importante o no se deberá tener tan en cuenta a la hora de elaborar una poética destinada a la gastronomía. Otro ejemplo son las notas de cuero: tal vez en el ámbito de la cocina es mejor decantarse por una nota compleja de cuero húmedo como la que encontramos en el vétiver en lugar de por una nota simple de cuero. En este caso la gastronomía estaría más cerca del alfabeto de los perfumes que del de los enólogos.

Otra cuestión polémica es qué tipo de aromas es preciso utilizar para crear estos referentes gustativos: después de probar más de mil productos en el marco de este proyecto de crear un alfabeto para la gastronomía, sólo puedo decir que, aun dando prioridad a los sabores de origen natural como aceites esenciales, oleoresinas etc. que se dan en plantas, cítricos, especias, sabores inigualables, muchas veces hemos considerado superiores los aromas idénticos en natural. Y como lo que buscamos es la máxima expresión de una cultura del sabor que lo convierta en una *idea*, creemos que hay que escoger, humildemente, lo mejor.

### **Funciones del alfabeto de los sabores**

Como hemos sugerido antes, la finalidad de crear un lenguaje específico para la gastronomía tiene diversas funciones:

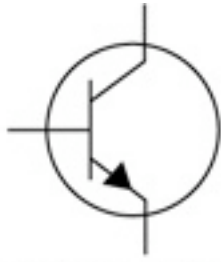
- Ofrecer una **herramienta formativa de análisis sensorial** adaptada a las necesidades y la complejidad de la gastronomía. El alfabeto de los sabores de la gastronomía tiene que abarcar el máximo de ámbitos sensoriales de una cocina.

- Ofrecer un instrumento que facilite la comprobación de maridajes o analogías sin necesidad de elaborarlos con ingredientes concretos y que, por tanto, aumente la capacidad creativa de la gastronomía moderna. El alfabeto de la gastronomía, **además de facilitar el análisis sensorial de la misma, tiene que cumplir una función creativa** que la aproxima más al alfabeto de los perfumistas.
- Ofrecer un ingrediente que permita al cocinero o pastelero matizar, enriquecer y hacer más compleja su gastronomía. Este ingrediente, a diferencia del uso que hace la industria, no debe tener una función sustitutiva de la materia prima. Un aspecto esencial para mantener el criterio de excelencia gustativa que vertebra la alta gastronomía.
- Aumentar las posibilidades de maridaje interno y externo de un sabor determinado que encontramos en un plato. Un ejemplo de maridaje interno sería matizar el sabor de fresa con una pimienta, o introducir el registro de fresita de bosque en una sandía. Al añadir estas notas, los maridajes externos se pueden multiplicar.
- Otra función, quizás la más polémica, es la de devolver el producto a su idea cuando la realidad del mismo es mediocre o cuando, fruto de una técnica determinada, sus cualidades organolépticas naturales están al límite. Y ello no ocurre sólo en la cocina de vanguardia: basta hacer un helado de sandía o un granizado de granada para saber lo difícil que es marcar un gusto correctamente. La naturaleza es inestable. Por eso es muy importante disponer de los registros verdes y maduros de muchas frutas de forma que se puedan corregir específicamente los defectos en que incurra el producto recibido.
- Y, por fin, aumentar la capacidad de juego culinario. Evidentemente este alfabeto puede utilizarse dentro del contexto de la gastronomía moderna para aumentar considerablemente las posibilidades de juego, engaño, broma, etc. que caracterizan un tipo de cocina moderna en el contexto de una sociedad que busca, además de la buena comida, el aspecto lúdico de ésta.

### **El principio de la analogía entre los sabores: tradiciones gastronómicas y nuevas técnicas de análisis molecular**

Hay una pregunta inquietante que aparece cuando uno se encuentra ante un plato que lo ha emocionado hasta la médula (cosa que ocurre pocas veces): ¿por qué esta combinación y no otra? ¿Qué mecanismos o qué intuiciones ha desarrollado el cocinero para conseguir este resultado? A la complicada cuestión de los maridajes, quizás sólo superada por la complejidad de las relaciones humanas, podemos acceder desde la tradición o desde los últimos estudios de la estructura molecular del sabor. A veces con resultados muy similares:

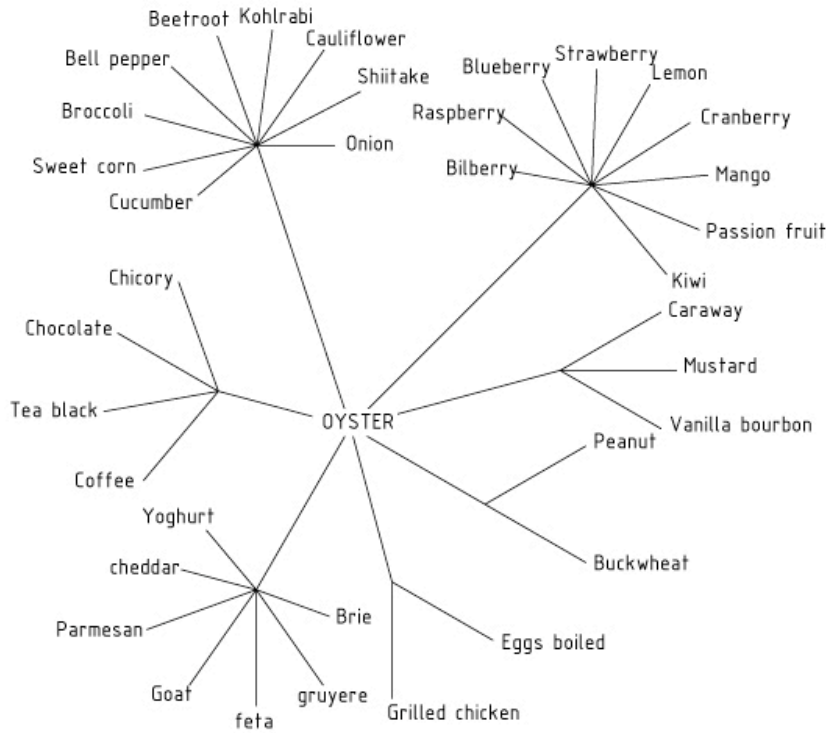
Archestrato de Gela, autor siciliano del siglo IV a.C. y reputado autor de un libro en verso sobre gastronomía, ya nos habla de un maridaje sorprendente: el pescado/ marisco y el queso. Este maridaje de lácteo con yodo sorprende, pero lo volvemos a encontrar en muchas recetas tradicionales, que ahora no tenemos mucho tiempo para recordar, y en algunas recetas memorables de la gastronomía moderna, como un risotto sobre lecho de ostras de Sánchez-Romera de hace un par de años. Pues bien, los últimos avances en las estructuras analógicas del sabor realizados por el profesor belga Bernard Lahouse sobre afinidades moleculares entre más de 250 sabores llega a las mismas conclusiones:



# FOODPAIRING



OYSTER



© 2007 [www.foodfordesign.be](http://www.foodfordesign.be)

Es decir, que para acceder al mundo de los maridajes o las analogías en las estructuras moleculares de los sabores podríamos recurrir al estudio de las tradiciones culinarias y la gastronomía moderna o bien a un análisis molecular del sabor. Una vez definida la idoneidad del maridaje en función de su bagaje en la tradición o de su análisis molecular podríamos seguir con el plato. Pero las cosas son mucho más complejas: Las variables con que trabaja un cocinero, un enólogo, un perfumista o un aromista son de tal envergadura y número, que no se puede reducir su campo de relación fácilmente. Si reducimos las analogías a un número limitado, no cubriremos las posibilidades de maridaje de un sabor.

*La analogía ofrece la ventaja de no concluir ni pretender en el fondo nada definitivo.* (Goethe, I. XII, 368; n. 532).

Pese a este principio de entropía necesario en la propia dinámica creativa, es muy cierto que tanto el análisis de la tradición, la modernidad, como la vanguardia y evidentemente el moderno análisis molecular, nos ofrecen algunas **certezas en los maridajes**, lugares comunes que ningún cocinero puede ni podrá dejar de admirar nunca. Y es que, como dice el filósofo,

*Dios pensó que las cosas semejantes eran mil veces más bellas que las desemejantes.* (Platón, Timeo 33e)

## **El proyecto del alfabeto de los sabores: una realidad desde el inicio del proceso**

Finalmente os detallo la estructura de este alfabeto tal y como lo hemos concebido: no se trata de un proyecto cerrado, al contrario; faltan muchos sabores que conforman nuestro imaginario, pero creemos sinceramente que es un paso adelante en la mejoría de las herramientas de que dispone la gastronomía a la hora de enriquecer su cultura sensorial y sus posibilidades creativas.

### **El alfabeto dulce**

1. Caramelo
2. Miel
3. Miel de milflores
4. Azúcar quemado
5. Azúcar de caña
6. Toffee

### **El alfabeto del grano de cacao**

7. Cacao
8. Chocolate amargo
8. Chocolate blanco

### **El alfabeto de los frutos secos**

10. Almendra amarga
11. Avellana tostada
12. Cacahuete verde
13. Café
14. Pistacho

### **El alfabeto de las semillas**

15. Anís
16. Mostaza

### **El alfabeto de las especias**

17. Canela
18. Cardamomo
19. Clavo
20. Comino
21. Cilantro
22. Curry
23. Incienso
24. Mirra
25. Nuez moscada
26. Pimienta negra
27. Vainilla
28. Guindilla
29. Chile

### **El alfabeto de las hierbas y plantas**

30. Eneldo
31. Albahaca
32. Pachouli
33. Santolina
34. Verbena
35. María Luisa
36. Orégano
37. Estragón
38. Hinojo
39. Rúcula
40. Ginepro
41. Cajeput
42. Jara
43. Menta glacial
44. Menta verde
45. Siempreviva
46. Anís\*\*
47. Melisa
48. Romero
49. Salvia
50. Tomillo
51. Murtra
52. Té negro
53. Tabaco

### **El alfabeto de las verduras**

54. Ajo fresco
55. Ajo frito
56. Cebolla cruda
57. Cebolla frita
58. Pepino
59. Judía roja cocida
60. Pimiento verde
61. Guisante verde
62. Tomate maduro
63. Tomate verde
64. Tomate cocido
65. Pepino\*\*\*
66. Ruibardo

### **El alfabeto de las flores**

67. Espliego
68. Manzanilla
69. Geranio

- 70. Violeta
- 71. Azahar
- 72. Violeta aroma
- 73. Violeta aceite esencial
- 73\*\* Jazmín

#### **El alfabeto de las setas y los hongos**

- 75. Boletus
- 76. Moho
- 77. Levadura de cerveza
- 78. Trufa blanca
- 79 Trufa negra

#### **El alfabeto de las raíces**

- 80. Regaliz
- 81. Jengibre
- 82. Nardo
- 83. Vétiver

#### **El alfabeto de los árboles y el bosque**

- 84. Acacia
- 85. Abeto balsámico
- 86. Cedro
- 87. Eucalipto
- 88. Laurel
- 89. Pino mediterráneo
- 90. Roble, barrica
- 91. Ciprés
- 92. Sándalo blanco
- 93. Resina (trementina)
- 94. Quinina
- 95. Bosque húmedo
- 96. Musgo
- 97. Bosque mediterráneo
- 98. Bosque atlántico
- 99. Mandarina hojas

#### **El alfabeto de las frutas**

- 100. Mango maduro
- 101. Plátano verde
- 102. Kiwi
- 103. Manzana cocida
- 104. Coco
- 105. Lichi
- 106. Frambuesa
- 107. Melocotón

108. Sandía
109. Uva
110. Cereza
111. Plátano maduro
112. Manzana golden
113. Piña cocida
114. Fruta de la pasión
115. Melón
116. Melón cantaloupe
117. Granada
118. Pera
119. Amarena
120. Manzana verde
121. Fresa verde
122. Mango verde
123. Zumo de naranja
124. Piña
125. Zumo de limón
126. Lima
127. Albaricoque
128. Fresita de bosque
129. Fresa madura
130. Mora
131. Limón
132. Naranja dulce
133. Mandarina
134. Naranja amarga
135. Pomelo
136. Bergamota
137. Casis
138. Poncem\*\*
139. Pasa
140. Curaçao
141. Yogur
142. Mantequilla/Manteca\*\*
143. Nata
144. Tiramisú
145. Leche merengada
146. Crema catalana
147. Zabaione
148. Flan de huevo

#### **L'alfabeto de los alcoholes**

149. Whisky
150. Cerveza
151. Cerveza negra

- 152. Ginebra
- 153. Vermouth
- 154. Brandy
- 155. Anís
- 156. Marc de Cava
- 157. Ron
- 158. Vodka
- 159. Moscatel

#### **El alfabeto de la memoria de ficción**

- 160. Cola
- 161. Galleta
- 162. Chicle
- 163. Choco-menta
- 164. Bitter

#### **El alfabeto de las carnes y animales**

- 165. Tocino ahumado
- 166. Salsicha frankfurt
- 167. Fondo de buey
- 168. Fondo de cerdo
- 169. Fondo de pollo
- 170. Fondo de pato

#### **El alfabeto del mar**

- 171. Marisco
- 172. Caviar
- 173. Ostra
- 174. Mejillón
- 175. Anchoa
- 176. Cangrejo
- 177. Atún cocido
- 178. Salmón ahumado
- 179. Fondo de pescado

#### **El alfabeto de los humados**

- 180. Barbacoa
- 181. Carne a la brasa
- 182. Humo madera

JohnGuerrero | Dr. Creativo | Cocineros.info :: [tienda@cocineros.info](mailto:tienda@cocineros.info)