



Harold McGee Llega a nuestras librerías

Random House Mondadori nos acerca al Año Nuevo, a la Pascua, al Hadgi, a lo más esperado. Pocos libros han marcado tanto la evolución de la cocina, en todas las culturas, como "On Food and Cooking" del norteamericano Harold McGee.

Tal vez Brillat-Savarin en Francia sea el personaje que inició, hace 200 años, ese magnífico camino que nos ha situado en un escenario en el que cocineros como Ferrá Adriá o Heston Blumenthal, un español y un inglés, son capaces de maravillar al mundo con creaciones culinarias que han sido posibles gracias a los adelantos técnicos que han podido entrar en las cocinas para cambiar la oferta gastronómica que salía de los fogones.

Como nos cuenta McGee en su introducción a esta segunda versión de su ya clásico libro, y que es la que se ha traducido al castellano, fue el físico británico Nicholas Kurtí, de la Universidad de Oxford, que también era un gran gastrónomo, quien en 1992, y con 84 años de edad, organizó un Taller Internacional de Gastronomía Molecular y Física en Erice, en la isla de Sicilia.

En ese encuentro nació toda la actual ciencia que algunos denominan "Cocina Molecular", en especial nuestro colaborador habitual Herve This; otros la denominan "Cocina Científica", como otro de nuestros colaboradores, Davide Cassi. De una u otra forma, todos se han apuntado a este movimiento que vincula a la ciencia con la cocina, porque es el único camino abierto que permite avanzar sabiendo donde apoyamos nuestras sartenes.

Según Harold, esta reedición analiza exhaustivamente dos aspectos bien diferenciados de la comida. Por un lado la enorme diversidad de materias comestibles que existen y por otro lado las infinitas maneras de cocinarlos o prepararlos para ser ingeridos. Hoy en día el mundo es un lugar pequeño en el que en cualquier esquina es posible obtener productos originarios de las antípodas de la región en la que nos encontremos.

También se adentra en él porque de esos sabores, sus razones científicas para ser y comportarse de una manera precisa según como los tratemos. La imagen que utiliza para explicar su manera de entender este tema es muy clara: "Los sabores son algo así como acordes químicos, sensaciones compuestas construidas con notas aportadas por diferentes moléculas". Es consciente de que, a través de la historia de la Humanidad, los hombres han cocinado y experimentado sin saber los detalles técnicos que hoy conocemos pero que, a pesar de ello, han sido capaces de crear verdaderas maravillas culinarias.

La primera edición de su libro significó un antes y un después en la gastronomía mundial. Los jóvenes cocineros de entonces son los consagrados de hoy: Ferrán o Heston, cada uno en una sociedad o cultura diametralmente opuestas en sus maneras de entender la vida y los sabores que esta depara: latino y sajón. Cerveza o vino, lardo y mantequilla o aceite de oliva; pan blanco o pan moreno. Simple aproximación que concuerda con la manera de pensar católica por un lado y protestante por el otro. Lutero y el Papa.

Gracias al diablo y a la evolución nos hemos liberado de ataduras y supersticiones para dejarnos ir en los brazos del saber empírico. La ciencia contra la fe. La realidad contra los sueños y las suposiciones, respetables pero inciertas. Todo lo que no se puede demostrar es simplemente una suposición y en gastronomía lo que me gusta a mí, tal vez no le guste a los demás. Gracias a estudiosos como McGee, hoy la alimentación es una ciencia más completa y abierta. ¡Sigamos disfrutando de ella!

Cocina futuro y Harold McGee

La charla que Cf mantuvo con McGee en enero de 2006, cuando Harold visitó Madrid Fusión fue de una riqueza cultural apabullante. Referencias a poetas chinos del siglo IX, a versículos de la Biblia y el Corán y a conocimientos de Ciencias Neurológicas o Químicas se entremezclaban con alimentos, sus usos y maneras de tratarlos. Tradiciones y culturas no sólo mediterráneas, también mayas, incas y otras muchas, trenzaban unos mimbres que hacen del conocimiento de este hombre un verdadero compendio de la ciencia de la Alimentación. Harold McGee es un intelectual renacentista que no deja suelto ningún cabo, provenga de una u otra Ciencia.

En aquella ocasión nos contó que su formación académica la desarrolló en el CalTec y en Yale, estudiando astronomía y que se fue introduciendo en este mundo por curiosidad. Un científico es un curioso ante cualquier tema y el mundo de la gastronomía es pluridisciplinar.

En esas fechas, las negociaciones con Mondadori estaban muy avanzadas y nos adelantó novedades de la edición española que sale a la venta este mes. "Con respecto a la obra original, España sale ganando porque hoy la influencia de los sistemas tradicionales y modernos en la producción alimentaria y la calidad de los alimentos ha cambiado. He puesto un especial énfasis en resaltar las diferencias de preparación que una misma comida presenta en distintos lugares geográficos y culturales y he incluido informaciones que permiten seleccionar los mejores ingredientes para obtener determinados platos con detalle de los diferentes productos que hacen de la comida un placer", comentó Harold.

También nos habló de las circunstancias que le llevaron a escribir la primera edición de On Food...: "Empecé a escribir el libro pensando que hacía algo verdaderamente original, pero cuando empecé a investigar, pude descubrir que ya había libros datados en el 1700 que se adentraban con seriedad en el conocimiento empírico de los fenómenos gastronómicos. En el siglo XVII en Londres se diseñaban utensilios para preparar concentrados de carne. Y en 1821 se publicó un libro sobre la química aplicada a la alimentación. Después de estudiar a fondo estas y otra muchas publicaciones, me limité a "transportar" estos contenidos al presente".

En cuanto supimos que la presentación de esta reedición era inminente, contactamos con Miguel Aguilar, director literario de Debate y editor de Harold McGee para que nos confirmara fechas y nos adelantara información sobre este libro. Reproducimos parte de la conversación que mantuvimos con él a continuación.

Cf: Muchas editoriales han intentado hacerse con los derechos de, tal vez, el libro de cocina-gastronomía-culinaria-alimentación más importante de los últimos tiempos: ¿cómo habéis logrado hacerlos con esta pieza?

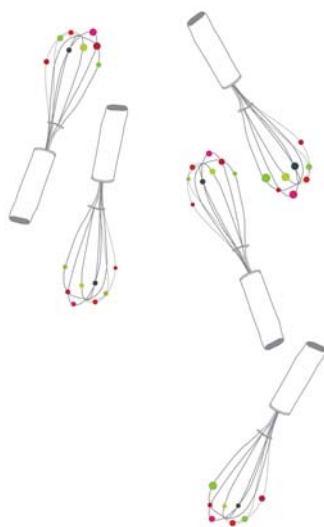
M.A.: Varias personas nos habían hablado del libro, fuimos descubriendo poco a poco su papel en el mundo de la gastronomía y nuestro entusiasmo fue creciendo. Ahora sabemos que es una obra de referencia inexcusable, y un privilegio tenerlo en nuestro catálogo.

Cf: ¿Pensáis seguir en esa línea de publicaciones?

M.A.: Desde luego, nuestra intención es publicar obras de no ficción que aporten algo o bien al debate público o bien al conocimiento, como es este caso.

Cf: ¿Habéis visto la necesidad del libro de Harold enfocando al mercado español o al hispanico?

M.A.: Al hispanico en general, en nuestras filiales latinoamericanas el libro les ha entusiasmado y pese a que les resulta muy caro se han suscrito a la tirada con cantidades importantes.



Cf: ¿Pensáis traer a Harold para promocionar la salida al mercado del libro?

M.A.: Si, visitará nuestro país a finales de noviembre.

Cf: ¿Sois conscientes de la importancia de este texto en la evolución de la cocina en las últimas tres décadas?

M.A.: El impacto que ha tenido la noticia de que presentamos el libro en noviembre nos ha reforzado la impresión de que ha sido un absoluto acierto y que se trata de una auténtica Biblia de la cocina.

Cf: ¿Sé lee cada vez más sobre gastronomía?

M.A.: Es un tema cada vez más popular, la cocina, y la alta cocina, sobre todo, cada vez interesa a más gente, y eso inevitablemente también se refleja en los libros.

Cf: ¿Cómo sé maqueta un libro con tantas páginas?

M.A.: Hemos optado por un libro gran formato y a dos columnas, ya que nuestro formato habitual no se ajustaba bien al tamaño del libro.

Cf: ¿Qué tipo de lomo tendrá?

M.A.: Es una edición muy especial, forrada en tela como los antiguos libros de cocina y con un lomo bastante ancho, la verdad.

Cf: ¿Pensáis que es un libro dirigido exclusivamente a cocineros?

M.A.: Para nada, es un libro fundamental para todo amante de la buena mesa y la cocina. Igual que el diccionario de la Real Academia no es sólo para escritores.

Cf: ¿Cómo es la parte promocional de sacar a la venta un libro?

M.A.: Es una parte muy creativa a la hora de diseñarla, pero muy trabajosa ya que intervienen muchos factores, la mayoría de los cuales escapan a nuestro control. Pero cuando sale bien y se refleja en las ventas del libro, es una inmensa satisfacción.



El autor

Harold McGee estuvo fascinado desde pequeño por la física y la química, razón por la cual comenzó sus estudios universitarios en Caltech con la firme intención de estudiar astronomía, aunque después cambió de dirección y se especializó en literatura inglesa, además de empezar a cocinar. Finalmente terminó doctorándose en Literatura y Ciencia en Caltech y Yale. Actualmente McGee es uno de los especialistas más importantes en la química de los alimentos, cocciones, asados así como de las diversas formas de abordar los productos que comemos, y ha escrito innumerables artículos y libros sobre la materia como *The curious cook*. También colabora con una columna sobre cocina en *The New York Times*.



ficha técnica

La cocina y los alimentos.
Enciclopedia de la ciencia,
y la cultura de la comida.

Autor: Harold McGee

Traductor: Juan Manuel Ibeas

Colección: Debate

PVP: 44,90 euros.

Nº de pág.: 944 págs.

Fecha de publicación: 16 de noviembre de 2007.

Prólogo de Andoni Luis Aduriz y Unai Ugalde.

