



Viñedos de la variedad riesling del valle de Wachau, en Austria.

La importancia del contexto

Existe un sexto sabor: el de la historia, capaz de modificar nuestro juicio. Lo que por sí solo no es atractivo, acompañado de un discurso adquiere otro cariz.

POR ANDONI LUIS ADURIZ

HAY UNA REFLEXIÓN del periodista y escritor estadounidense Tom Wolfe en la que sostiene que “la tarea del escritor consiste en mostrar cómo el contexto social influye en la psicología personal”. Esta afirmación, conectada con la trama de frívolas convenciones sociales e interesados protagonistas de su célebre novela *La hoguera de las vanidades*, esgrime

curiosamente una idea relacionada con la forma en que la concepción del gusto se estructura en nuestra mente. Principalmente porque ese contexto social del que habla Wolfe abarca buena parte de los factores que conforman la identidad y comprensión de las cosas, entre ellas la opción alimentaria.

Que el gusto contiene preferencias innatas, más allá de las diferencias de sensibilidad existentes entre individuos, lo evidencia el generalizado desagrado por lo amargo o la extendida predilección por lo

dulce. Pero incluso estas opciones se ven desbordadas o anuladas por el contexto de relaciones de la sociedad con su entorno, un entorno que enmarca creencias, valores, prácticas y conocimientos. Aprendemos por vinculación, conectando alimentos a experiencias y consecuencias. Así, establecemos preferencias entre aromas y texturas que en nuestra mente se emparejan con impresiones positivas y rechazamos aquellas ligadas a cosas negativas, se trate o no de composiciones arbitrarias o extravagantes arraigadas en la tradición. ¿O cómo creemos que juzgan algunos extranjeros una filloa o una morcilla, elaboradas con sangre de cerdo? En cualquier caso, los productos en su contexto, con un argumento que los sostenga, se valoran de manera diferente.

Durante el encuentro Brainy Tongue, promovido por Mugaritz junto al Basque Culinary Center y el Centro de Regulación Genómica de Barcelona (CRG) en 2016 con el objetivo de analizar



las claves que rigen la sensorialidad humana, se llevó a cabo el siguiente ejercicio: se separó a los asistentes en dos grupos y se les dio a probar una muestra sintetizada de la molécula TDN disuelta en agua. Al primero de los grupos se le proporcionó una explicación técnica: los aromas empireumáticos (los que adquiere una sustancia sometida a fuego) se originan debido a la degradación lenta de los carotenoides, neoxantina, presentes en las uvas, que como resultado producen un olor a queroseno o gasolina presente en algunos vinos. Al segundo grupo se le habló de las circunstancias que rodean y condicionan la aparición de esa molécula tan característica en la riesling (variedad de uva blanca) envejecida de gran calidad, perseguida por coleccionistas y codiciada por los amantes del vino. Les habló del suelo, de paisajes y viñedos heroicos; de parcelas arañadas a paredes y del compromiso de familias que llevan desarrollando un cometido memorable durante generaciones.

Se volvió a reunir a los dos grupos y se les presentaron dos copas de vino riesling: uno joven fresco y afrutado, y otro envejecido que había desarrollado esas notas a hidrocarburo. Se les instó a que los probaran y seleccionasen uno. Prácticamente la totalidad de los participantes en la descripción técnica se decantaron por el vino joven, mientras que la mayoría de los presentes en la exposición contextualizada lo hicieron por el más maduro. El sexto sabor, el de la historia, condicionó el juicio de los asistentes, logrando que la propuesta razonada y respaldada de argumentos supiese mejor. —EPS

Ensalada de kiwi

INGREDIENTES

(para cuatro personas)

Para el fósil de kiwi: 4 kiwis, 1 litro de agua, 20 gramos de cal muerta.

Para el kiwi marinado: 20 mililitros de salsa de soja, 20 mililitros de aceite de oliva, 20 mililitros de vinagre de manzana, 2 kiwis.

ELABORACIÓN

1. El fósil de kiwi:

- Añadir la cal al agua, nunca al revés, dado que provocaría una reacción exotérmica (es decir, que liberaría calor, energía). Remover bien. Pelar los kiwis y cortarlos en rodajas. Añadirlos a la mezcla y dejarlos reposar durante una hora removiendo bien.
- Cocinar el kiwi en el horno a 170 grados centígrados durante 20 minutos y reservar.

2. El kiwi marinado:

- Mezclar los líquidos. Pelar los kiwis y cortarlos en rodajas. Añadirlos a la mezcla y dejar marinar durante media hora.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Disponer ambos kiwis de manera que haya diferentes contrastes de sabor y textura.



Calorías

El kiwi, una fruta originaria de China (e introducida después en Nueva Zelanda), es un alimento de bajo aporte calórico: 48 kilocalorías por cada 100 gramos de producto.

Micronutrientes

Destaca por su gran aporte de vitamina C. También contiene folatos, vitaminas K y E y potasio. Por otro lado, estas frutas proporcionan una importante fuente de fibra.