

EDITORIAL

SÓN DIVERTIDES LES OBSERVACIONS DE JOSEP PLA SOBRE LA CUINA. PER A L'ESCRITOR DE PALAFRUGELL, LA CUINA ÉS UN BAPTISME: TRAU ELS ALIMENTS DEL SEU SALVATGISME, ELS DOTA D'ÀNIMA, I ELS CONDUÏX A UNA MENA DE SALVACIÓ GÀSTRICA. LA PARÀBOLA ÉS EXAGERADA PERÒ BEN GRÀFICA. LA CUINA HA FET L'HOMME (POTSER TANT COM EL LLENGUATGE), I SI FEM CAS D'ANTHÈLME BRILLAT-SAVARIN, FINS I TOT EL DESTÍ DE LES NACIONS DEPÈN DE LA MANERA COM ES NODREIXEN. COM DIU FERRAN ADRIÀ EN UNA ENTREVISTA REALITZADA PEL GASTRÒNOM JAUME FÀBREGA, LA CUINA SERVEIX PER A ALIMENTAR-SE -FUNCIO FISIOLÒGICA-, PERÒ TAMBÉ POT CONVERTIR-SE EN UN ELEMENT DE GAUDI INTEL·LECTUAL -FUNCIO ESTÈTICA-. ARA BÉ, QUÈ PENSARIA JOSEP PLA DELS EXPERIMENTS DEL MAÎTRE ADRIÀ AMB NITROGEN LÍQUID? DE SEGUR QUE LI DEDICARIA UN HOMENOT.

SIGA COM SIGA, EN AQUEST NÚMERO DE MÈTODE, EXCEPCIONALMENT COORDINAT PELS PROFESSORS DANIEL RAMÓN I FERNANDO SAPIÑA, HEM VOLGUT TRACTAR AQUESTA QÜESTIÓ DE L'ALIMENTACIÓ DES DE DIFERENTS PERSPECTIVES CIENTÍFIQUES, TANT DES DEL PUNT DE VISTA DE LA SALUT COM DES DE LES INNOVACIONS FISCOQUÍMIQUES. EL RESULTAT ÉS UN MONOGRÀFIC MOLT SUGGERENT, A VESSAR D'INFORMACIÓ, ON ES PROJECTA UNA VISIÓ NOVA DE LA INVESTIGACIÓ GASTRONÒMICA. PER DIR-HO AIXÍ, ES PLANTEGEN LES BASES D'UNA NOVA FISIOLOGIA DEL GUST. UN BAPTISME MOLECULAR, EN CERTA MANERA. SI LA CUINA HA FET L'"HOMO SAPIENS", L'ANÀLISI MOLECULAR DELS ALIMENTS I DE L'ALIMENTACIÓ CONSTRUIRÀ BEN POSSIBLEMENT L'HOMME DEL FUTUR. I EN AQUEST NÚMERO DE MÈTODE EXPOSEM AQUESTES SORPRENENTS PERSPECTIVES: UNS RESULTATS QUE DE SEGUR HAURIEN DEIXAT BOCBADAT L'AUTOR D'EL QUE HEM MENJAT'.

MARTÍ DOMÍNGUEZ



«El descobriment d'un nou plat fa més en benefici del gènere humà que el descobriment d'un estel»

ANTHÈLME BRILLAT-SAVARIN,
Fisiologia del gust

«La cuina és una espècie de baptisme. El baptisme és un exorcisme per a treure els dimonis del cos de l'infant que es vol batejar –un exorcisme per a treure els pecats capitals. És probablement gratuït, però molt ben trobat. La cuina fa el mateix amb els aliments: els treu del salvatgisme intrínsec i tracta d'unificar-los. [...] En la nostra cuina familiar el plat és vell, però resulta que ha estat nou i desconegut, i així fou molt acceptat. Per les mateixes raons, foren presentats altres plats típics del país, com la llagosta amb cargols i les gambes amb pollastre, etc. Són barreges espantoses, difícils, perilloses, que arribaren a provocar molta curiositat entre la gent interessada a sortir de les coses corrents i normals, que és el que sembla que l'època demana. S'han obtingut alguns resultats?»

JOSEP PLA, *El que hem menjat*

MÈTODE - UNIVERSITAT DE VALÈNCIA. NÚM. 40. HIVERN (FEBRER 2004). EDITA: Vicerectorat d'Investigació. DIRECCIÓ: Martí Domínguez. CONSELL ASSESSOR: Josep Lluís Barona, José Pio Beltrán, Manuel Costa, María Josep Cuenca, Joan F. Mateu, Jesús Navarro, Juli Peretó, Francisco Tomás. COL·LABORADORS: Xavier Bellés, Aurelio Beltrán, María José Carrau, Jesús Ignasi Català, Ester Desfilis, Emili Laguna, Vicent J. Martínez, Albert Masó, Andrés Moya, Ester Pinter, Mercè Piqueras. FOTOGRAF: Miguel Lorenzo. ASSESSORAMENT LINGÜÍSTIC: Josep Agustí. ASSESSORAMENT ANGLÉS CIENTÍFIC: Baraclough-Donnelland, Online English, Burjassot. PORTADA I MAQUETACIÓ: José Luis Iniesta Ferrándiz. ADMINISTRACIÓ: Anna Alcàcer. Tel.: 96 386 45 61. IMPREMTA: Textos&imatges. Pol. Industrial Verge de la Salut. C/ Ronda Est, s/n. Tel.: 96 313 40 95. 46950 Xirivella (València). DIPÒSIT LEGAL: V-1717-1992. ISSN: 1133-3987. DISENY WEB: Pino Hernández i José L. Iniesta. WEBMASTER: Pino Hernández. Per a qualsevol consulta adreceu-vos a MÈTODE, Jardí Botànic de la Universitat de València. C/ Quart, 80. 46008 València. Tels.: 96 315 68 28 - 96 386 41 15. Fax: 96 315 68 26. CORREU ELECTRÒNIC: Martí.Domínguez@uv.es. WEB MÈTODE: <http://www.uv.es/metode>