



COENT: PENSE EN ROIG

Acabe de llegir el comentari del conte de Jorge Luis Borges *Funes el Memoroso* que el bioenginyer Rodrigo Quian Quiroga ha publicat en *Nature*. Jonah Lehrer, en el seu llibre *Proust was a neuroscientist*, va plantejar que hi ha hagut grans escriptors, pintors i compositors que van tindre intuïcions sobre quin era el funcionament del cervell, intuïcions que van plasmar en les seues obres i que els descobriments de la neurociència han anat confirmant. Quian Quiroga arreplega aquesta idea i assenyalava que Borges, un home de memòria prodigiosa, va descriure de manera molt precisa en aquesta narració un problema d'alteració de la memòria. Com a conseqüència d'un colp al cap, provocat per la caiguda d'un cavall, la memòria de Funes va cristal·litzar: va perdre la capacitat per alterar i oblidar els records; perdut en els detalls va perdre la capacitat de pensar.

La memòria és plàstica, maleable, adaptable. Recorde perfectament el meu primer contacte amb el coent, en forma de vitet. Recorde perfectament la meua última experiència amb pimentons o pebrots de Padrón, intensament dolorosa. I tinc molt bons records d'incomptables Gildas, d'aquest miracle que es produeix quan una *piparra* es combina amb una anxova i una oliva. No obstant això, quan pense en coent pense en roig, no en verd: conseqüència, sens dubte, d'una exposició prolongada a les braves.

Els pimentons, els vitets, els pebroters, són fruits del Nou Món que van conquerir el Vell Món. Hi ha indicis que es recol·lectaven i es consumien a Mèxic fa 9.000 anys, i que es cultivaven fa 5.500 anys. Després que Colom arribara a Amèrica, l'expansió va ser imparable, i van ser rebuts amb els braços oberts en les regions en què ja s'empraven espècies coentes. Amb el temps també es desenvoluparen varietats no picants i, avui, aquesta espècie és un element definitori de les cuines de Mèxic, Espanya, Hongria, Índia o Indonèsia.

Els fruits de les varietats cultivades del gènere *Capsicum* són buits. Tenen una paret exterior, rica en pigments carotenoids, constituïda per cèl·lules de reserva. En el seu interior es troba la placenta, una massa clara i esponjosa, i les llavors. Algunes varietats s'han seleccionat

perquè els fruits puguen ser utilitzats com a hortalisses: són grans, carnosos, i no piquen. Altres ho han estat perquè els fruits pogueren ser utilitzats com a espècia: són, en general, menuts, tenen parets fines i poden assecar-se fàcilment. Alguns són picants i altres no.

El coent dels vitets i els pebroters és degut als capsaicinoids, uns alcaloides citotòxics relacionats amb la capsaicina. Aquests productes es generen en les cèl·lules superficials de la placenta, i s'acumulen en forma de petites gotes davall de la cutícula d'aquesta. Qualsevol tensió en el fruit provoca la ruptura de la cutícula, amb la qual cosa aquestes substàncies impregnen les llavors i les parets interiors del fruit. La quantitat de capsaicinoids d'un fruit depèn, en primer lloc, de la genètica de la planta, però també de les condicions de creixement i del grau de maduresa: el fruit acumula aquests productes des de la pol·linització fins que comença a madurar; a partir d'aquest moment, la concentració disminueix lleugerament. A més, els distints capsaicinoids provoquen sensacions distintes i, per això, alguns vitets presenten un coent ràpid i passatger i, altres, un de lent i persistent.

Els capsaicinoids tenen dues funcions biològiques. D'una banda, protegeixen les llavors del fruit. Les aus, que engulen els fruits sencers i dispersen les llavors, no senten els capsaicinoids. Els mamífers, que masteguen els fruits i per tant danyen les llavors, sí que sentim aquestes substàncies. A més, els capsaicinoids protegeixen els fruits contra l'atac de microbis i, en particular, contra l'atac dels fongs del gènere *Fusarium*.

En els mamífers, els capsaicinoids, que no tenen sabor ni olor, estimulen els receptors nerviosos que informen de la presència d'objectes molt calents en la boca, la qual cosa provoca dolor i afecta la regulació de la temperatura del cos, induint mecanismes refrescants (suor, augment del flux sanguini en la pell). A més, també augmenta la taxa metabòlica de l'organisme i sembla que activen senyals cerebrals que ens fan sentir saciats. En resum, poden fer que mengem menys quantitat i que cremem més calories.

Per què s'empren tant aquests productes coents? Aquesta és una pregunta per a la qual en-

«PER QUÈ S'EMPREN TANT ELS PRODUCTES COENTS? UNA DE LES RESPOSTES A AQUESTA PREGUNTA SUGGEREIX QUE LES ESPÈCIES I, ENTRE ELLES, ELS VITETS, S'UTILITZEN SOBRETOT PER LES SEUES PROPIETATS ANTIMICROBIANES»

GALETES DE PARMESÀ AMB PEBRE ROIG DE LA VERA COENT

En el nostre sistema gastronòmic, emprem aquests productes coents en forma de pebre roig. El pebre roig o pebre vermell s'obté assecant pimentons d'aquest color de varietats adequades. En el cas del pebre roig de la Vera coent, s'obté assecant pimentons de la varietat Jeromín mitjançant un procés de fumat. L'assecat concentra els continguts de les cèl·lules de la paret del fruit, facilitant les reaccions entre ells, la qual cosa genera compostos sàpids i aromàtics, als quals cal sumar, en el pebre roig de la Vera, les aromes fumades aportades per l'assecatge mitjançant fum de fusta de roure.

Ingredients: 250 grams de farina, 175 grams de mantega, 250 grams de parmesà ratllat, sal, pebre roig de la Vera coent i dolç.

Elaboració: Heu de fondre la mantega a foc molt suau, mescleu-la amb el formatge ratllat, afegiu-li la farina, una mica de sal, i pasteu-ho suaument. Feu boletes amb la massa, aplaneu-les perquè queden com a galetes fines, i col·loqueu-les sobre la placa del forn, emprant paper d'enfornar. Introduïu-les en el forn preescalfat a 180 °C i deixeu-les-hi durant uns 20-30 minuts fins que estiguen fetes. Tragau-les i deixeu-les refredar. En servir, empolvoreu-les amb pebre roig de la Vera coent o coent i dolç, al gust.



© Fernando Sapiña

cara no tenim una resposta clara. Alguns han proposat que el dany que causa en la boca provoca l'alliberament d'endorfines, uns opiacis naturals que donen sensació de plaer. Si això fóra veritat, no obstant, podríem emprar-los fregant-nos la pell amb ells, i açò no ocorre. Altres pensen que l'ús dels vitets, i de les espècies en general, serveix per a introduir variació en una dieta monòtona, però tampoc no sembla tenir molt de sentit: per què emprar productes que provoquen, almenys inicialment, una sensació desagradable? Una altra proposta suggereix que les espècies i, entre elles, els vitets, s'utilitzen sobretot per les seues propietats antimicrobianes. El paper de les herbes i espècies seria, per tant, el de limitar l'atac dels fongs i bacteris de l'ambient sobre els aliments cuinats, protegint així els comensals de les malalties i els enverinaments provocats pels aliments. En els climes tropicals, els aliments no refrigerats es fan malbé ràpidament a causa de les elevades temperatures i al nombre més gran d'agents patògens que poden atacar-los, per la qual cosa hom pot esperar que l'ús d'herbes i espècies fóra major. I, sí, les cuines tropicals són molt especiades; fins i tot, en algunes, l'ús del coent podria qualificar-se, amb els nostres estàndards, de letal.

Després de llegir el comentari de Quian Quiroga vaig anar a la llibreria a pel meu exemplar de *Ficciones*, i vaig rellegir la història de *Funes*. En acabar fullegí el llibre, i trobí la data d'adquisició: 20 de març de 1980, escrita amb una lletra que reconec com a meua però que m'és estranya. Olorí el llibre: s'ha mantingut bé: una suau olor a vell, cap reacció al·lèrgica immediata. Arribí a la pàgina 13, a la primera narració: «*Debo a la conjunción de un espejo y de una enciclopedia el descubrimiento de Uqbar.*» I ja no vaig poder parar: he tornat a Borges, he tornat als meus orígens...

BIBLIOGRAFIA

- DAVIDSON, A., 1999. *Oxford companion to food*. OUP. Oxford.
- NABHAN, G. P., 2006. *Por qué a algunos les gusta el picante: alimentos, genes y diversidad cultural*. Fondo de Cultura Económica. Mèxic.
- QUIAN QUIROGA, R., 2010. «In retrospect: *Funes the Memorious*». *Nature*, 463: 611.
- SCHULZE, B. i D. SPITELLER, 2009. «Capsaicin: tailored chemical defence against unwanted "frugivores"». *ChemBioChem.*, 10: 428.
- SHERMAN, P. W. i J. BILLING, 1999. «Darwinian gastronomy: why we use spices». *Bioscience*, 49: 453-463.
- TEWKSBURY, J. J. *et al.*, 2008. «Evolutionary ecology of pungency in wild chillies». *PNAS*, 105: 11808.

FERNANDO SAPIÑA

Departament de Química Inorgànica i Institut de Ciència dels Materials,
Parc Científic, Universitat de València