

Ressenya del sopar «Einstein a Barcelona» de 2018

El divendres 29 de juny de 2018, a les nou del vespre, la Fonda Espanya de Barcelona va acollir el sopar «Einstein a Barcelona» a la Sala de les Sirenes, que és un dels seus espais modernistes més famosos. S’hi commemorava el sopar que el 27 de febrer de 1923 va tenir Albert Einstein com a convidat d’honor, una vetllada que li van oferir científics, polítics i diplomàtics de Barcelona.

PERE CASTELLS ESQUÉ



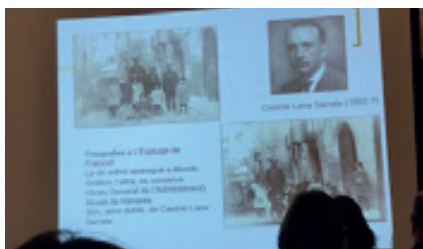
President del Comitè Organitzador del Science and Cooking World Congress (Barcelona, 2019). Col·laborador a El Bulli Taller. Responsable del Departament de Recerca Científicogastronòmica de la Fundació Alcía (2004-2012). Membre de la Junta de l’ACCA. Col·laborador de la revista *Investigación y Ciencia* i del curs *Science and cooking* de la Universitat Harvard. Impulsor de les empreses «Gastrocultura Mediterrànea», dedicada al desenvolupament de projectes socials de gastronomia i «Gastroventures», dedicada a la recerca gastronòmica.

L’any 2018, els organitzadors del XVII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición: «Alimentación 5S», en col·laboració amb l’Associació Catalana de Ciències de l’Alimentació, van muntar aquest sopar commemoratiu, en el qual es va degustar una adaptació al segle XXI del menú de 1923.

Aquell esdeveniment, que va unir ciència i cuina, va quedar registrat en el diari d’Albert Einstein, que va destacar la cortesia i calidesa que van acompanyar la seva gira per Espanya, on no va faltar el bon humor i, fins i tot, una mica de misteri: els noms dels plats amagaven tots un petit enigma relacionat amb científics, filòsofs i teories científiques.

El lloc que va acollir el famós sopar de 1923 va ser el domicili particular de Rafael Campalans, responsable en aquell temps de la Conselleria de Pedagogia de la Mancomunitat de Catalunya. El 1923 va ser la mateixa mare de Campalans l’encarregada de preparar els nombrosos i deliciosos plats que es van degustar. El 2018 van ser Germán Espinosa i el seu equip els responsables de reproduir i adaptar el menú.

Durant el sopar de 2018, Antoni Roca i Emma Sallent, científics i experts en la investigació històrica d’aquella visita, ens van explicar diversos episodis del sopar de 1923, així com la interpretació del menú. També hi va haver música de l’època per acompanyar el sopar.



Sòlida

Cannulae Fizeauniensis

Canelons a la Fizeau, científic francès que realitzà mesuraments de la velocitat de la llum.

Penaei Caramote et Mollusci Gaussensis cum jure Magonensi in perihelio

Llagostins i musclos a la Gauss amb salsa maionesa en el periheli: com si aquests fruits del mar modifiquessin la geometria de l'espai en el sentit que Gauss va començar a estudiar.

Fabae Laurentzianae catalaunice transformate

Faves a la Lorentz transformades a la catalana: referència clara a un dels eixos de la relativitat restringida, les transformacions sota les quals les lleis de la física són invariants.

Phasianus nyctemerus Minkowskiensis, quatriplex dimentiones

Faisà platejat a la Minkowski en quatre dimensions: Minkowski, antic professor d'Einstein, proposà la formulació en quadrivectors de la relativitat.

Homo platonicus secundum Diogenem cum jure Michelsoniense

Home platònic segons Diògenes [pollastre] amb salsa a la Michelson: segons Diògenes, un home platònic era un pollastre plomat. S'interpreta com a pollastre a la catalana, segons la recepta tradicional.

Líquida

Castrum Remedii gravitatorium

[Vi] Castell del Remei gravitatori. El vi Castell del Remei es qualifica de gravitatori potser insinuant-ne la contundència.

Xeres Thii Josephi inertialis

Xerès inercial Tío Pepe. És inercial, és a dir, que està en repòs o es mou en moviment uniforme.

Malum parvum cum Doppler effectu

Poma petita amb efecte Doppler [sidra]. Es fa fermentant pomes petites.

Continuos Euclidianus glaciatus

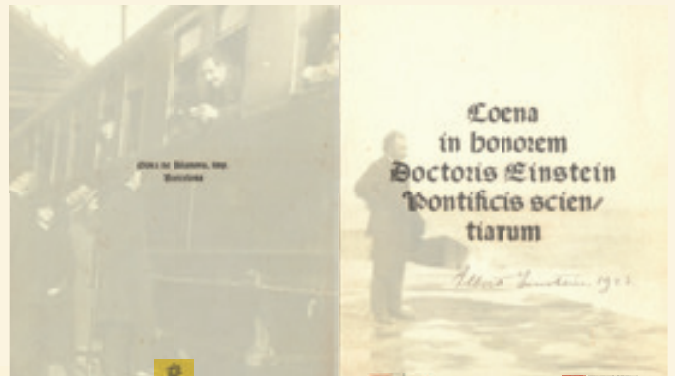
Gelat continu d'Euclides: Einstein emprà les geometries no euclidianes, i això potser vol dir que el gelat era tradicional. S'interpreta com un gelat de vainilla o potser algun altre gelat clàssic.

Encasadae Furni Sancti Jacobi et Saccharea edulia Weyliensia, simultanea

Encasades del Forn de Sant Jaume i rebosteria a la Weyl, simultànies. El forn era prop d'un domicili anterior de Campalans, organitzador del sopar. Es diu que aquestes encasades i dolços són simultanis perquè inclouen el científic Weyl, que havia estat a Barcelona l'any anterior, el 1922, i que havia apreciat molt els dolços.

Fructus Galilei

Fruita de Galileu: Einstein parla de Galileu com a cultivador de la fruita de l'aprenentatge pur. S'interpreta que al febrer la fruita podia consistir en cítrics i poma.



Xampanyus relativisticus Codorniuensis defectens lucem

Xampany Codorníu relativista que deflacteix la llum: és el caràcter translúcid que té el cava.

Cafea sobraliensis cum spirituosibus liquoribus et vectoribus tabacalibus

Cafè de Sobral (Brasil) amb licors espirituosos i vectors de tabac: a Sobral s'hi va realitzar el 1919 l'experiment que demostrava la teoria de la relativitat.

Aquest és el menú original de 1923, amb la interpretació que en van fer Antoni Roca i Emma Sallent

Scientia a priori



L'adaptació que en va fer el cuiner Germán Espinosa es pot resumir en el següent menú:

Aperitius

Penaei Caramote et Mollusci Gaussensis cum jure Magonensi in perihelio

Tàrtar de llagostins, maionesa de musclos a la brasa i herbes aromàtiques.

Faisà platejat a la Minkowski

Consomé de faisà i el seu bunyol cremós.

Segon

Pollastre a la polonesa

Contracuixa de pollastre macerada, embolicada en cansalada fumada, suc de rostit, cebes guisades i farcides dels seus fetgets i orellanes.

Entrants

Faves a la Lorentz

Emulsió d'espínacs, faves, botifarra i fonoll.

Canelons a la Fizeau

Suc de carn trufat i escuma de parmesà.

Postres

Encasadae Furni Sancti Jacobi

Encasades.

Euclidianus glaciatus

Bescuit de vainilla i llimona sobre gelats de poma, vaini-lla i llimona, menta i pols de iogurt.

Vi del Castell del Remei i **Cava** Codornú similars als del menú original.

El de 2018 va ser un menú adaptat a àpat d'estiu, i on la majoria dels components del sopar original hi eren. El podríem considerar l'inici de diversos sopars «Einstein a Barcelona», que tindrien la culminació el 2023 per celebrar-ne el centenari.