

# El origen de todo

**Por: Chef Guillermo González.**

**Profesor del Departamento de Turismo UDLAP, Artes Culinarias.**

Me he acostumbrado a satisfacer todas mis dudas sobre lo que atañe a la investigación gastronómica de forma autodidacta; me he pasado y me paso la vida preguntando, leyendo y experimentando. También confieso que tuve la posibilidad -y no siempre las he sabido aprovechar- de estar con los mejores del mundo aprendiendo y formándome profesionalmente en sus cocinas. Tras esa larga etapa de formación, llegué hace siete años a México y aposté por centrarme en el sector de la Educación.



Las muchas vueltas que da la vida me llevaron a formar parte de uno de los mejores equipos de trabajo que puede existir en la Universidad de las Américas Puebla. Desde que llegué a Puebla me dedico casi exclusivamente a la investigación y difusión de las cocinas ancestrales, trabajando en busca de las técnicas más tradicionales. Sabía que había poca información recopilada sobre las cocinas tradicionales así que me dediqué a buscar en la biblioteca de la universidad y descubrí que había numerosos libros manuscritos que contenían lo que llevaba tanto tiempo buscando. He logrado interpretar y dar forma a algo fascinante: anotaciones, recetas e instrucciones de cocina recopiladas y anotadas por los mayas hace más de 1800 años.



Toda esta valiosa información me ha permitido valorar en profundidad y aprender sus técnicas y descubrimientos para poder compartirlas con mis alumnos. Esa constante búsqueda que me mueve desde hace años me ha hecho encontrar los lugares adecuados para experimentar y para crear nuevos sabores, utilizando a veces la tecnología más moderna y a veces las tradicionales más milenarias. Esa combinación de “cómo trabajar el producto”, y la posibilidad de adquirir equipamiento de última generación es la que ha convertido el laboratorio de artes culinarias de la Universidad de las Américas Puebla en uno de los más avanzados del mundo desde el punto de vista tecnológico.

***Ahumar sin humo: un ejemplo es la trucha ahumada en frío, con aromas de alache, acuyo, flor de borraja, capulín, cebollín chino, pino y cestrum.***

El tema principal se centra en el ahumado. Entre las muchas dudas que tenemos los cocineros, había una que me persiguió siempre y es si realmente se puede ahumar sin encender fuego y, lógicamente, utilizar el humo para esta técnica. En una de mis obras gastronómicas preferidas, “La Cocina y los Alimentos”, Harold McGee escribe lo siguiente: “ahumado en frío y ahumado en caliente; la carne se puede ahumar de dos maneras diferentes. Cuando se ahúma en caliente, se sostiene la carne directamente sobre la leña o en el mismo cinto, y por lo tanto, se cocina mientras se está ahumando. Así se obtiene la temperatura (normalmente entre 50° y 80° C), y el tiempo que dure la operación, que puede matar microbios en toda la carne, y no solo en la superficie. Cuando la carne se ahúma en frío, se coloca en una cámara no calentada, por la que pasa el humo procedente de un fogón separado. La textura de la carne, y los microbios, en frío puede estar a 0° C, pero normalmente está entre 15°C y 25°C. Los vapores del humo se depositan en la superficie de la carne hasta siete veces más deprisa que en el ahumado en caliente”.



Esta última parte (la copio y repito tal cual para que nos centremos en ella, “está entre 15° y 25° C; los vapores del humo se depositan en la superficie de la carne hasta siete veces más deprisa que en el ahumado en caliente”), me ha intrigado demasiado. Por un lado la temperatura y por el otro, la velocidad de impregnación del humo en la carne. Mi pregunta era: “¿cómo podemos ahumar sabiendo que entre estas temperaturas (15° y 25° C), la impregnación era mayor que a otras temperaturas superiores, siempre y cuando la fuente originaria del humo no sea directa?”. No encontré la solución hasta que, tras meses de gestiones, llegó a nuestra Universidad una Gastrovac. Básicamente, la Gastrovac es un equipo compacto para cocinar e impregnar en vacío y funciona de la siguiente manera: al crear una atmósfera artificial de baja presión y ausencia de oxígeno, se reducen considerablemente las temperaturas de cocción, manteniendo así la textura, el color y nutrientes de los alimentos. Además, produce el efecto “esponja”: al restaurar la presión atmosférica, el alimento absorbe el líquido que tiene alrededor, lo que permite infinitas combinaciones de sabores (información obtenida de la página ICC). Cuando al fin llegó el equipo a la universidad, supe que podría lograr lo que estaba buscando.

La idea era: ¿“cómo impregnar el humo (aroma) a baja temperatura en atmósfera controlada y con tiempo controlado, sin que haya humo directo”? La solución la encontré en una trucha asalmonada de 274 gramos, con un nivel de salinidad no muy alto, madera de corteza de árbol de manzano, flores de cestrum, flor de capulín, y para aromatizar durante la impregnación utilicé hojas de alache, acuyo, cebollín chino, brotes de pino, capullos de orégano mexicano y flores de borraja. Lo primero que hice fue quemar la madera con un soplete, sin que la madera se prendiera fuego. Quité la piel a la trucha, dejando cabeza y cola para la presentación, y realicé el mise en place de las flores, adecuándolas para la presentación. Una vez que tuve todos los ingredientes, introduje la corteza de manzano quemada en el fondo de la Gastrovac; sobre esta coloqué la trucha sin piel, condimenté con pimienta blanca y cerré la tapa. Programé la máquina a presión 92.5, temperatura 10° C, durante 12 minutos. El resultado fue absolutamente increíble, logré una impregnación del ahumado a baja temperatura con tiempo controlado. Retiré la trucha junto con la madera y

serví decorando con las flores sobre la carne de la trucha. El efecto “esponja” (tal cual lo llama ICC en su página), hace que la trucha se impregne adecuadamente de los sabores del ahumado y de la madera. Hasta el momento sólo he experimentado con pescados y algunos mariscos, teniendo en cuenta que la impregnación en ellos es más rápida por su estructura.