

el Periódico DOMINICAL

Iniciar sesión

Regístrate

DOMINICAL El Nobel de Química que fue pinche de Arzak

El químico Martin Karplus recibe en Estocolmo el premio más prestigioso del mundo. Chef aficionado, afiló su conocimiento en San Sebastián

PAU ARENÓS

JUEVES, 12 DE DICIEMBRE DEL 2013 - 14.44 H

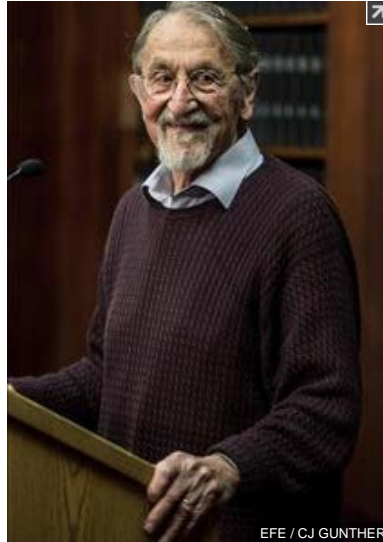


COMENTARIOS 0



La misma mañana que se hace público que **Martin**

Karplus (Viena, 1930) ha sido honrado con el Nobel de Química junto con el británico **Michael Levitt** y el israelí **Arieh Warshel**. El doctor Jesús Ugalde telefona a **Juan Mari Arzak** para darle esa noticia proteínica. ¿Por qué al cocinero puede interesarle quién será el propietario de una medalla de oro con el perfil de Alfred Nobel?



Martin Karplus, premio Nobel de Química.

Esa tarde del 9 de octubre, Juan Mari, sentado en el auditorio del Kursaal y atendiendo, más bien poco, una ponencia del congreso San Sebastián Gastronomika, se dirige al colega de asiento y le suelta con el desparramo habitual y las gafas tambaleantes: **“Oye, ¿sabes que el último premio Nobel de Química estuvo haciendo prácticas en mi casa?”** La noticia parece inverosímil: ¿una eminencia científica a las órdenes del patriarca de la cocina tecnoemocional? ¿Cuándo? ¿Por qué? El interlocutor sospecha que a Juan Mari se le han cortocircuitado los cables por abuso de carne roja: algunos testigos lo han visto merendar una chuleta del asador Illarra. Pero es rigurosamente cierto. Martin Karplus se enroló las mañanas de una semana de diciembre del año 2000 como pinche. Un poco mayor –entonces con 70 años– para colar como becario.

El bumerán de esta narración retorna a Ugalde, catedrático de química y física de la Facultad de Química UPV / EHU, que presenta al cuarto participante: Xabier Lopez, profesor en el mismo centro.

En 1997, Ugalde, que dirigió la tesis de Lopez, lo puso en contacto con Karplus, que impulsaba un grupo de investigación en Estrasburgo, ese norte que hiela las uvas y se insinúa a Alemania: “Para ver si era brillante le pidió que diera una conferencia y se quedó, contratado cuatro años como 'postdoc'”.

A finales de 2000, Ugalde hizo a Lopez un encargo con lacre académico: “Invitar a Karplus a San Sebastián para celebrar el 25º aniversario de la Facultad de Químicas”. El sabio vienés puso como condición que le facilitaran una estancia en Arzak para desbravar el

Lo + Visto Comentado

-  Una asesora de Wert inquiera cuánto cobra Ramon Llull **1**
-  La consulta de Catalunya en la prensa internacional **2**
-  Las Vegas Sands confirma que no invertirá en Madrid y que se va a Asia **3**
-  Los partidos del frente soberanista pactan la pregunta y la fecha de la consulta **4**
-  Las Vegas Sands confirma que no invertirá en Madrid y que se va a Asia **5**

MÁS EN EL PERIÓDICO

 Tom Wolfe levanta acta del final del poder de la prensa

 Agotada la Moreneta 'caganera'

Ben Stiller: “No tengo ni idea de lo que estoy haciendo, lo que me parece sanísimo”

 Una asesora de Wert inquiera cuánto cobra Ramon Llull

cuchillo, gestión que realizó Ugalde sin problemas.

Aficionado a la cocina práctica

Con pasaporte norteamericano y catedrático emérito de la Universidad de Harvard, el señor K era un aficionado a la cocina práctica, aun siendo un químico teórico, y recorría restaurantes en busca de fórmulas magistrales. Lopez conocía que en el afecto por San Sebastián pesaba la visión de su hijo Mischa: “En el verano de 1998 había estudiado castellano en Donosti”.

Fue tras aquel estío instructivo de Mischa cuando Karplus cenó en Arzak con Lopez y decidió que alguna vez cambiaría el asiento por una plaza en la encimera de acero. “Le encantó de verdad. No recuerdo qué comimos, pero a él le gustó mucho un plato de caza”. Pudiera ser una becada con camisa de puerro, aunque es ave de frío, a la que en Euskadi llaman sorda.

Dos años más tarde, un Karplus invernal con barba centroeuropea se presentaba en Arzak dispuesto a aprender. ‘Stager’ matinal, maestro vespertino de científicos. Durante cinco días fue al Alto de Miracruz sin la compañía de Lopez, que lo veía por la tarde: “Entonces trabajábamos en los artículos. Su especialidad es la química computacional, la química teórica. Se simulan reacciones químicas en el ordenador. No hay probetas”. El chiste termina aquí: los que piensan que el químico estaba en sintonía con la vanguardia gastronómica por su apego a los polvitos yerran. Karplus preguntaba sobre chipirones y cocochas y los vascos le facilitaban profundizar en ese apartado de la biología marina. De física, química, informática y matemáticas iba sobrado.

Las cuatro salsas

Sentado en la plaza mayor de San Sebastián, dando lametones a un helado azul muy químico, Arzak recuerda al aprendiz: “Tenemos grandes amigos científicos. Vienen muchos. Les gusta la cocina, pasan por aquí, miran, hacen fotos, toman apuntes. Karplus sabía de cocina, eso se notaba. Era un hombre informado. Le enseñamos las cuatro salsas vascas: la blanca, la roja, la negra y la verde. Hicimos cocochas al pilpil, bacalao a la vizcaína, chipirones en su tinta y merluza en salsa verde”. Juan Mari supone que también lo instruyó en el puding de cabracho, receta archiconocida de 1971, en la que la blanca carne de un pescado se transforma en rosada. ¿Misterio quimicefa?

El viernes de la despedida, Donostia se celebró, de nuevo, en la mesa. El señor K y Jesús Ugalde cenaron donde le habían enseñado que el pilpil espesa por suave centrifugación. Y que las moléculas de la gelatina bailan un agarrao con el aceite. Bueno, eso ya lo sabía. En el comedor, el famoso de la noche era Ronaldo, ex jugador del Barça, entonces en el Inter, que rehabilitaba el cisco de sus rodillas en el sur de Francia. Ese día, el destino cruzó dos celebridades, una en alza, la otra a la baja. Ronaldo anuncia una web de póker y Karplus, cuya vida profesional es un repóquer, no confía en el azar sino en la precisión de los programas informáticos.

En los encuentros recientes con Karplus, Xabier Lopez ha sido beneficiario de las lecciones de gastronomía. Puede que el único laboratorio donde el químico experimenta sea la cocina de su casa de Estrasburgo. “En septiembre nos sirvió una ensalada con fuagrás y un cordero con especias”. ¡Muy francés! ¿Qué queda de San Sebastián?

“Las cuatro salsas son los premios Nobel de la cocina vasca”, proclama Arzak. Pues ningún chef ha sido merecedor del Nobel, aunque algunos cocinen con dinamita.