

Nathan Myhrvold...el hombre que revolucionó la industria alimentaria

Nathan Myhrvold trabajó para Microsoft, donde jugó un papel decisivo en ayudar a asegurar docenas de patentes, y continuó por su cuenta, tratando de inventar soluciones prácticas para algunos de los problemas más tenaces contra el hambre, la pobreza y la enfermedad del mundo.

Por: Leonor Mederos /Colaboración de Ben Greenman

Fotos: © Kyoko Hamada

A Nathan también le embruja la comida. Con los años, ha investigado sobre la alimentación como afición, y luego, en los últimos años, como profesional. Pero él es un profesional de la cocina como nadie.

Autor de Modernist Cuisine, un proyecto de investigación relacionado con los alimentos. Todo empezó cuando estaba escuchando sobre la [cocina](#) al sous, que es una técnica donde los alimentos se sellan en bolsas de plástico y luego son cocidos en agua o vapor.

Nathan estaba interesado en la técnica, pero frustrado porque la documentación que encontraba no era para nada específica. Él quería saber exactamente la relación que tenía la técnica con la comida, exactamente hasta dónde se debe sumergirse en el agua, a qué temperatura se debe cocinar y por cuánto tiempo.

Eso lo condujo a una amplia investigación de todo tipo de cocina, todas las herramientas de la cocina y todos los [alimentos](#); investigación que dio lugar a un libro de seis

volúmenes que superó las 2.500 páginas.



A pesar que el libro original tenía un precio estratosféricamente elevado, se agotó inmediatamente y se convirtió en una referencia indispensable para los cocineros de todo el mundo.

También se convirtió en el detonante de un imperio sobre la cocina modernista con un laboratorio para probar técnicas y

resultados en el estado de Seattle.

Nathan continúa trabajando sin descanso en su laboratorio y de forma global, investiga todos los rincones del mundo de los alimentos.

¿Cómo se vive la cocina en su casa?

NATHAN.- Mi madre cocinaba. Ella creció en una granja en Minnesota que le favoreció para colmar su cocina de caldos de carne... a mi madre le apasionaba la cocina étnica, así que tuvimos un montón de eso, y le gustaba salir y comprar buenos quesos.

Pero hay que recordar que el público estadounidense fue menos aventurero en cuanto a cocina se trataba. Siempre existieron restaurantes chinos, por ejemplo, pero sin el apoyo de la población en general otras cocinas no podían afianzarse.

Sería interesante averiguar cuando llegó la primera ola de sushi a los Estados Unidos, o la mexicana...Se han realizado proyectos para descubrir como el pescado pasó de los portugueses a los japoneses...

Dentro de toda una vida dedicada a la investigación y a la práctica de la misma ¿qué es lo más extraño que ha comido?

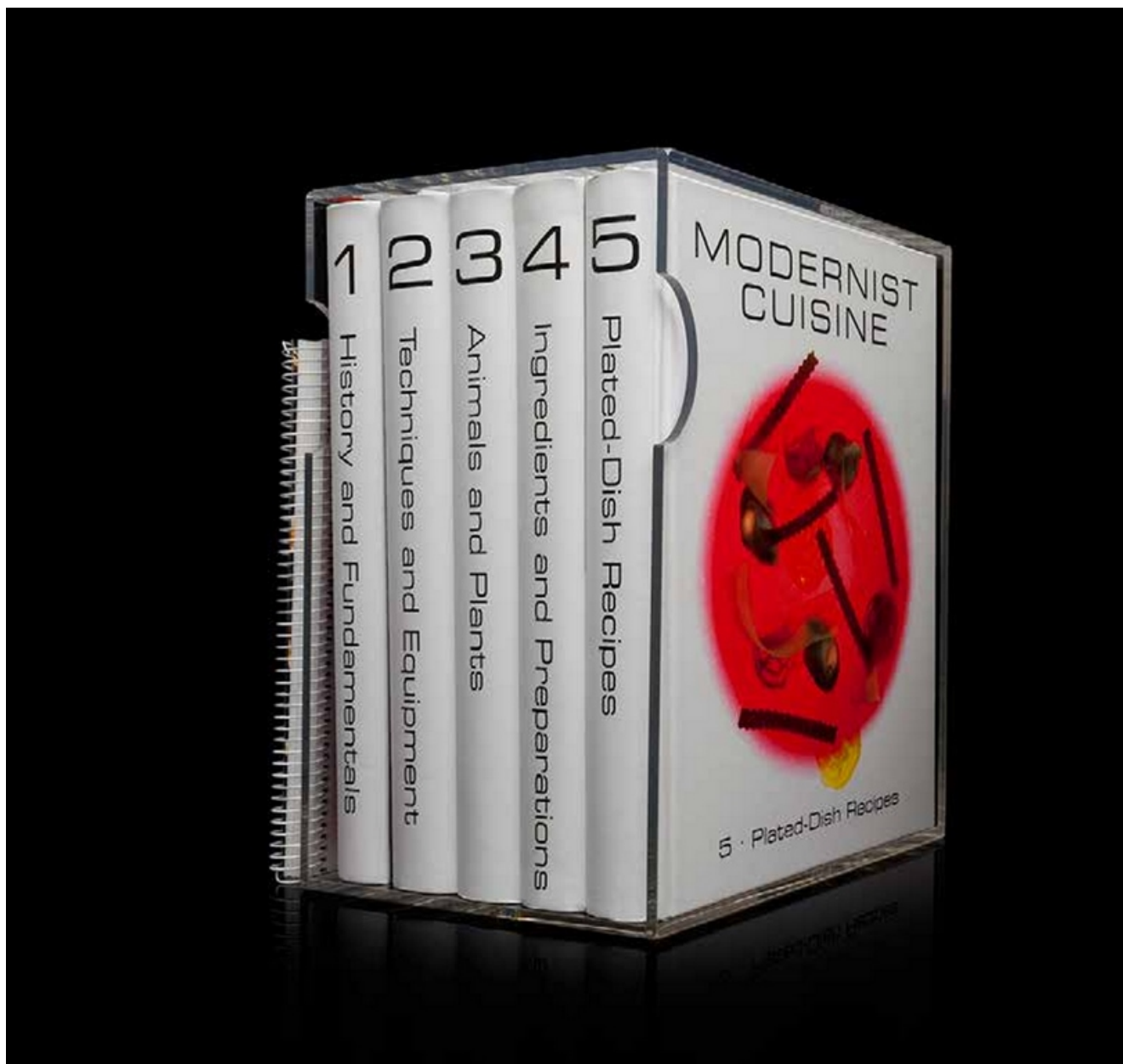
NATHAN.- Hay delicias extrañas en todas partes. Nunca he probado un Balut (el embrión de pato) que se sirve en Filipinas. Si he probado el queso gusano en Cerdeña. Ellos toman un queso fresco tipo feta y lo dejan fuera para que se reproduzcan los gusanos...Es mejor de lo que suena.

Por lo general estos alimentos extraños son sólo cosas que la gente tenía que comer por necesidad. Probé también el tiburón podrido de Islandia.

Este tiburón en particular tiene una neurotoxina que es lo suficientemente fuerte como para matar a los perros; pero en algún momento estos putos desesperados vikingos descubrieron

que, si se toma el tiburón y se entierra durante seis meses, la neurotoxina se rompe.

Después de desenterrarlo, lo cuelgan en un cobertizo al aire libre durante tres meses. Como los tiburones no tienen riñones y no eliminan la urea de la manera que lo hacemos nosotros (meando hacia fuera), su carne está impregnada de amoníaco. Se alimentan de eso. Yo comí eso.



Así tenía que pasar, se necesitaba encontrar una manera de hacer que la carne fuera segura.

NATHAN. – Enormes cantidades de preparación de alimentos sucedieron porque es justo lo que se tenía que hacer para

hacerlo agradable al paladar o para preservarlo. Por ejemplo, las salchichas, era una manera de comer partes de un animal que no se podían comer de otra manera; sus partes fibrosas y toda la grasa.

Toneladas de historias de los alimentos se encierran en la preservación: carne seca, carnes ahumadas, carnes saladas. El caviar es una forma de salazón y conservación de los huevos de los peces, que, de otra forma, solo serían residuos.

Podríamos relacionar la historia de los alimentos, por ejemplo, con el arte... se subastan obras póstumas, que, en la vida del artista, nadie hubiese pensado en comprar.

NATHAN. – Hay una diferencia entre el arte y la artesanía, o cosas artísticas y artesanales. Si vas al MoMA, que es el arte con mayúsculas, no hablamos de una feria de artesanía donde vendes tapices de macramé, que serían considerados artesanos. Pero en los alimentos las palabras se confunden.

Una de las cosas divertidas en nuestra historia es que cuando los alimentos de calidad empezaron a venir a los Estados Unidos, se asoció con el concepto de los artesanos: queso artesanal, por ejemplo, que fue visto como una alternativa al queso industrial. Pero incluso entonces hay una gran distancia de allí al arte.

El arte no siempre hace que te sientas cómodo. Nadie le dijo Damien Hirst, "Hey, realmente me gustaría ver un gran tiburón en una cosa llena de formaldehído".



El mundo de los alimentos ha estado luchando con esto durante las últimas décadas, por ello vemos como chefs intentan experimentar cosas diferentes sin que necesariamente complazcan a la gente inmediatamente.

Se supone que la comida debía ser algo reconocible y placentero y luego se puso una espuma en mi plato: “¿Qué diablos es esto”?

El proyecto de Modernist Cuisine toma esta expresión creativa y busca la ciencia por debajo de ella. Algunas personas se han preocupado por la distancia que ha podido marcar la ciencia y la técnica en la cocina.

NATHAN.- Cuando la gente me pregunta “¿Qué te hizo pensar que podrías acercar la ciencia a la cocina?” Digo “Lo siento, es que la ciencia ya estaba allí”.

La cocción se rige por la física y la química. En mi mente estamos desvelando la ignorancia de la cocina. La idea de que sería mejor no saber cómo funciona, sería tonto para mí. La arquitectura es otro gran ejemplo.

Un montón de arquitectura innovadora depende históricamente de la tecnología. Los romanos inventaron el hormigón y es por eso que tenemos el Panteón.

Más recientemente, no se podría tener las hermosas formas de los edificios de Gehry sin un diseño asistido por ordenador. Y al igual que la comida, la arquitectura va desde el arte con mayúsculas, a otras cosas que son muy prosaicas.

La alimentación es básica y necesaria “si no comemos, morimos”, pero eso no excluye la posibilidad que podamos disfrutar del juego de comer y permitirnos una experiencia sensorial.

¿Estamos entonces aun descubriendo los límites de la cocina?

NATHAN.- Efectivamente, estamos aprendiendo continuamente acerca de los límites de las viejas recetas. Parte del proyecto Modernist Cuisine implica mucho tiempo invertido explorando las recetas históricas. Muchos libros de cocina profesionales desde finales del siglo XIX y XX se hicieron para los aprendices.

Tienen instrucciones que no son de gran ayuda. Para terminar un plato, puede ser que digan “Cocine hasta que esté hecho.”

¿Qué demonios significa eso? Hay una abreviatura que es inútil para un cocinero promedio. Nuestros libros tratan de ser más absolutos.

Queremos democratizar técnicas de cocina y hacer versiones exactas para ponerlas a disposición de todo el mundo.

Sería interesante si se pudieran registrar los alimentos. Es decir, si sólo pudieses pulsar un botón durante la comida y luego continuar más tarde. Imagínese la diferencia entre las personas que hacen música antes de que llegaran los cilindros de Edison y después de que existieran. De repente, usted tiene un registro real.

Si se pudiera registrar a nivel molecular, cambiaría todo. Algún día esto va a pasar. Mientras tanto, las mejores recetas son como partituras en lugar de un registro.

Lo que tratamos de hacer es decir que tal vez deberíamos poner notas aquí abajo. Es muy divertido que la gente lo considere como un enfoque científico y sin arte; pero esas mismas personas no ven extraño a los afinadores de piano.

El trabajo de un afinador de pianos es decir que hay un Do central en 44Hz. ¿Eso significa que no hay arte en un gran pianista?

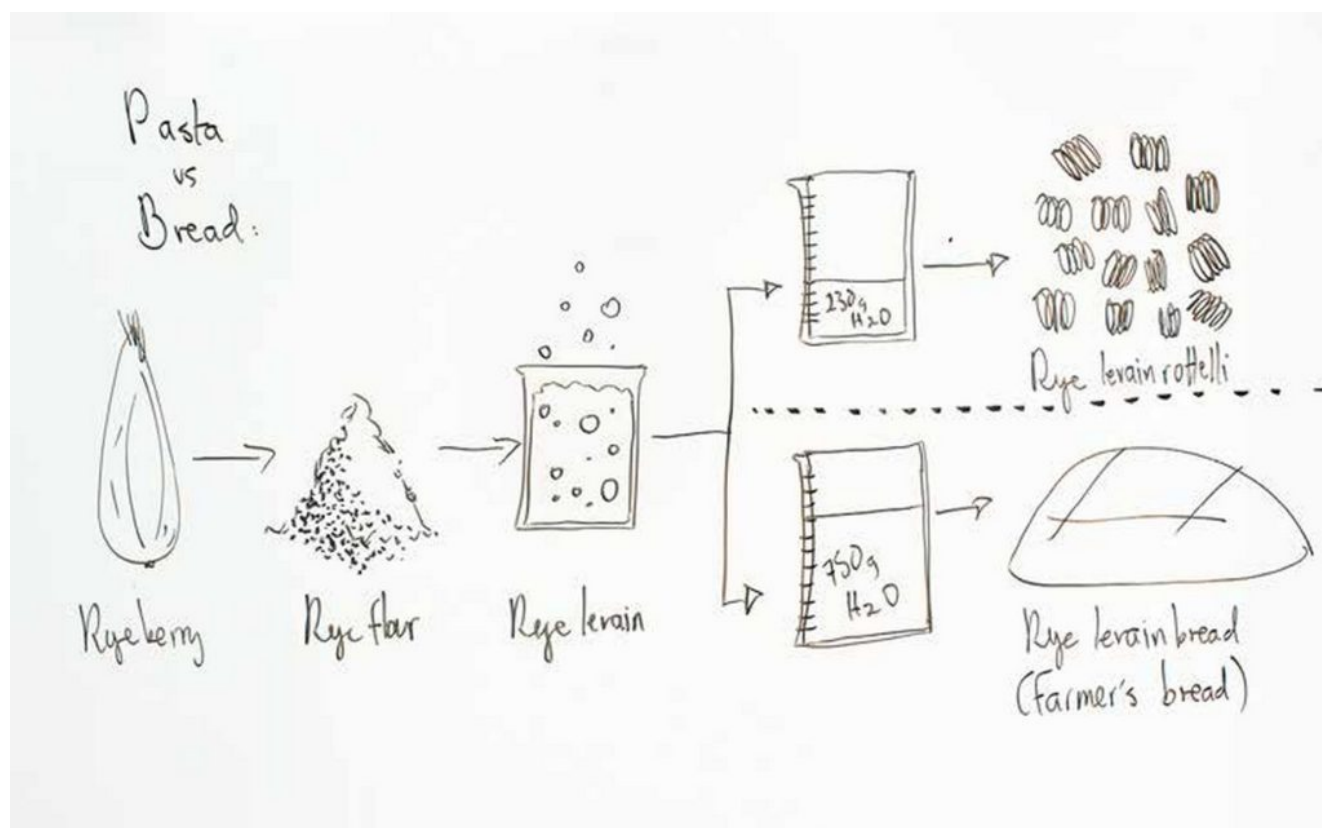
Instrucciones, ya sean partituras o recetas, no siempre resultan; depende mucho de quién las esté elaborando. La inspiración también importa. Dos personas pueden tocar la misma pieza de un atril y obtener dos resultados completamente diferentes. Lo mismo debe suceder con los alimentos.

NATHAN.- No hay duda. Esa es una de las cosas increíbles. ¿En qué medida una receta es garantía que se va a obtener un determinado producto final? Hay grandes ejemplos históricos de largo alcance.

Hemos hecho un libro sobre la historia del pan. Hubo un

descubrimiento arqueológico reciente en África que nos da una buena evidencia de que los humanos estaban cosechando grano hace cien mil años.

Anteriormente, pensamos que era hace diez mil años. En Modernist Cuisine nos hemos estado preguntando ¿cuál fue el primer pan? y vamos a tratar de volver a crearlo. Por supuesto que va a ser muy especulativa y probablemente no será tan buena la receta original...Es divertido, es como una búsqueda del tesoro.



¿Hay un límite útil en el conocimiento que ponemos a disposición del cocinero? Una vez que todo el mundo sabe un poco de todo, es más difícil aportar nuevas ideas a la mezcla.

NATHAN.- Creo que es un tema que siempre enfatizo. Nos encanta la diversidad. Hoy en día, en la tierra, hay una gran variedad de conocimiento disponible como nunca antes. ¿Cómo hemos maximizado la diferencia cultural en la gastronomía? En parte proviene de la importación de otros alimentos.

Por ejemplo, importamos sushi a América. Pero a medida que

pasa el tiempo, y que vamos llegando al final de las grandes importaciones, no hay muchas más cosas que descubrir en la perfección del sushi.

En promedio, conocemos sobre todas las recetas del mundo (o al menos en su mayoría), por lo que de ahora en adelante la única forma en que vamos a conseguir nuestra solución para aumentar la diversidad creativa, es inventarlo.

El mundo va a ser cada vez más de la invención y la creación de nuevos alimentos.

Gran parte de su vida la ha dedicado a entender ideas de valor. Usted lo hizo en Microsoft y lo continúa haciendo desde entonces. Una de sus empresas compra las patentes que se estima puedan valer algo en el futuro. De todos los años de esta práctica, ¿qué ha aprendido acerca de dónde vienen las ideas?

En el caso de la cocina modernista, para el libro ihabía tantas respuestas! A veces yo era capaz de rastrear la inspiración bastante directa.

Yo podría estar cenando en algún lugar del mundo y al escuchar algo acerca de un cierto plato, una Epifanía golpeaba. Al instante enviaba un correo electrónico al equipo que comenzaría a investigarlo y a crear un experimento.

Es así como llegan mis ideas. Pero también podría ser una situación en la que estábamos siguiendo una línea particular de investigación, tal vez estábamos interesados en el brócoli al vapor, por ejemplo. Debido a que la idea tenía su propio conjunto de ideas afines que se le atribuyen, tendríamos entonces que probarlo con cualquier otro vegetal. Y luego están las ideas que están fuera del campo, las cosas que suceden porque estás aburrido o porque usted no entiende algo sencillo y lo hacen interesante y complicado, o viceversa.

Todos estos son caminos diferentes, pero el destino es el

mismo: una nueva idea. Cuando la tienes, entonces empieza a trabajar con ella.



Las ideas pueden conducir a nuevas ideas sin fin, como en el caso de *Modernist Cuisine*, que casi lo logra en un libro de más de 2.500 páginas. ¿Cómo se establecen los límites para usted?

NATHAN.- No hemos establecido límites, la ciencia lo hizo. En la música, se pueden hacer un montón de sonidos.

Puede que no suenen bien en absoluto, pero todavía se pueden seguir haciendo, y el pensamiento creativo del músico es limitado solamente por los ruidos que todos los instrumentos en el mundo pueden producir, y eso es una gama extremadamente amplia.

Cuando se trata de cocinar está fuertemente moderado por lo que es físicamente posible. Usted puede tener una idea de "x", pero "x" no puede ser posible cuando está sometido a la química y la física.

¿Una idea brillante que simplemente no es posible científicamente?

NATHAN.- Hemos tratado de hacer el helado caliente varias veces, o al menos algo que se ve y sabe cómo el helado. Eso no ha funcionado todavía.

¿Cuál es para usted la mayor revolución tecnológica en la historia de la comida?

NATHAN.- La refrigeración solucionó un gran problema. Permitió servir los alimentos refrigerados fríos y almacenar alimentos sin curación.

Por lo contrario, si realmente volvemos en la historia, esa revolución que buscas está en el descubrimiento del Nuevo Mundo por los europeos, quienes llevaron consigo el chocolate, los tomates y el maíz.

Eso fue un cambio enorme, tal vez el mayor cambio que ha existido en los ingredientes, cuando todas esas plantas de cada región, también fueron llevadas de vuelta al Viejo Mundo.

No sé si va a ser posible ver ese tipo de cosas de nuevo. Ese proceso de crisol por el cual los ingredientes se extendieron por todo el mundo aceleró enormemente el sentir de las recetas y los productos.

Ahora es común y natural ver una botella de salsa de soja en cualquier restaurante en el mundo.