

TRAVESÍA || Exploración de sabores



DÍA DE MERCADO. En Belén, Nobu, Murata y Mara Salles prueban frutos frescos



PIRAÑA. Murata cocinó esta gamitana con el apoyo del chef peruano Hajime Kasuga.



COCINEROS. Los dos maestros diseñaron platos con insumos amazónicos para revelarnos el sabor del umami.

La selva peruana sabe a umami

★ COCINEROS DE JAPÓN, PERÚ Y BRASIL AFINARON PALADARES EN UNA EXPERIENCIA CULINARIA POR NUESTRA AMAZONÍA
★ EN DISTINTAS MEDIDAS, EL QUINTO SABOR SE REVELÓ EN CADA PRODUCTO

●●● Catherine Contreras
Enviada especial

IQUITOS. A bordo del crucero Aria, que navega por el Marañón, iniciamos la mañana conociendo el sabor del arazá, un fruto endémico del Perú, algo ácido y de suave textura. “Probablemente, eso que tú sientas en la comida, ese sabor, aún no le has puesto un nombre”, nos dice Yoshihiro Murata, el maestro de la ancestral cocina kaiseki japonesa. Encontramos al chef en la cubierta superior haciendo una prueba de umami que atrajo todas las miradas: un poco de pulpa de ese fruto amarillo, un puñadito de sal y café molido. “Si a todos los alimentos que contienen umami, les ponemos un poco de sal, se intensifica y siente con más facilidad”, nos dice.



AGUA DE VIDA. Nobu probó el líquido que brota de un tronco de uña de gato.

o el azúcar, en la miel, incluso lo amargo”, reflexiona este especialista en gusto y olfato.

¿Y POR QUÉ SABER DE UMAMI?

Enfrascarnos en la comprensión de un sabor que aún está fuera de la cuadratura de nuestro gusto podría no tener sentido. Pero sí lo tiene. Murata considera que alcanzar la consciencia plena de este quinto sabor permite al cocinero un mejor desarrollo en cocina. “Cuando entiendes el concepto del umami, puedes dominar el desarrollo de platos y recetas, porque ya sabes cuánto de qué agregar para lograr esa armonía de sabores que hace que la gente se complazca”, explica Murata.

Para Gary Beauchamp, es necesario que la cultura gastronómica se enfraque en estas reflexiones. “No sé si es más importante saber acerca del umami o del rol de la sal o del azúcar. De hecho, mi otra área de investigación realmente no está resuelta: ahora hay grandes intentos por reducir la sal en las comidas, pero no pueden hacerlo, ya que la sal juega un rol culinario realmente importante y complicado. Es, por ejemplo, muy poderosa para bajar el nivel de amargor y elevar el dulce”, indica.

PERÚ: RICO Y PROFUNDO

Como buen cocinero, Murata ya ha inspeccionado la cocina que Pedro Miguel Schiaffino, chef ejecutivo de Aqua Expeditions,



FOTOS: CONSUELO VARGAS

PESCA DEL DÍA. Los chefs Nobu y Murata en un encuentro cercano con pescadores indígenas. Allí conocieron la popular cachama.

tiene en medio del Amazonas. Y ha notado que, en la alacena, tienen muchos productos ricos en umami. Brócolis y tomates que quizá se usan sin saber que tienen este detalle de sabor que te deja una sensación dual: te complace, pero quieres probarlo otra vez.

De hecho, la noche anterior inicio de esta expedición organizada por el Umami Information Center y la Fundación Ajinomoto, Murata y Nobu participaron en una cena benéfica en favor del Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas. Insumos esenciales de la cocina japonesa como el kombu (alga marina deshidratada) y el katsuo (bonito deshidratado) no llegaron a tiempo, pero hubo una solución: sachá tomate y hongos de porción deshidratados. “Usamos estos elementos tan peruanos para hacer el dashi [caldo base], y a estos agregamos un poco de carne molida de pollo”, explica Murata. “En Japón, la comida se basa mucho en el kombu. Lo que me sorprendió de Pedro [en Malabar, su restaurante de San Isidro] es que tiene también el concepto del dashi, que no es el que se hace para sacar un plato, sino que lo usas para desarrollar varios”, opina Nobu.

Una conclusión fue clara: todos los productos que se proban de nuestra Amazonía son ricos en umami. Lo demostraron los grandes cocineros cuando la última noche en el Amazonas im-



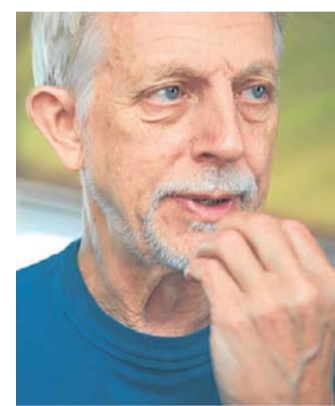
DE AUTOR. Los platos de la última cena estuvieron hechos a base de paiche y gamitana, además de frutos del lugar.



SEPA MÁS

DIMENSIONES DEL GUSTO

El especialista en gusto y olfato Gary Beauchamp nos explicó un punto interesante respecto a los receptores del sabor. Nos dijo que estos no solo se encuentran en la boca, que manda órdenes al cerebro para indicarnos si lo que comemos es dulce, salado, ácido, amargo o umami, sino que, después de esta primera etapa, es el estómago el que se encarga de emitir una segunda sensación o consideración sobre aquello que comemos. “No es consciente. Estimula las hormonas que dicen al cuerpo ‘aquí hay azúcar y hacen falta algunos aminoácidos’. Lo que estamos



viendo es que el sistema de sabor es mucho más grande que solo aquí”, dice el científico tocándose casi todo el rostro.

provisaron a bordo y con maestría una cena umami: Nobu eligió filetes de paiche que marinó por una hora en un picadillo de verduras de todo tipo (incluyendo ají limo, kion y ajo) para que el sabor natural del umami impregne la proteína; Murata estuvo feliz de preparar, por primera vez, piraña (gamitana), que cubrió con una crema de macambo y miso, coronado con crocante de sachá inchi y pepas de macambo; y la brasileña Mara Salles (quien explica el sabor umami a partir de una respuesta neurotransmisora pura) sirvió un caldo de tucunare con tucupí (jugo de mandioca fermentado). Finalizó aquí el primer capítulo de una larga búsqueda. ●

CENTRO COMERCIAL
CAMINOS DEL INCA
Calle Monterrey esquina con Av. Caminos del Inca, Chacarilla - Surco

Regala Navidad

Para cada ocasión existe una
Giannini
GIANNINI
Bags

VARIEDAD EN BOLSOS
CARTERAS, BILLETERAS
CASACAS, CORREAS
AGENDAS Y ACCESORIOS
EN 100 % CUERO
NACIONAL E IMPORTADO.

C.C Caminos del Inca Monterrey # 258
Int 17A Telf.: 372 - 1913

30% dscto.

moda&cia

SÓLO EN MANGAS LARGAS Y 3/4

VISÍTANOS EN:
C.C. Caminos del Inca TDA. 38 Primer Nivel T: 372 1883 - Surco

CREPIER stores

CREPIER stores C.C. Caminos del Inca - Tda. 82, Nivel 2
CARTERAS - BOLSOS - BILLETERAS