

Umami

per RAMON FOLCH

Els receptors de les papil·les gustatives de la llengua humana discerneixen cinc gustos bàsics diferents, quatre dels quals coneguts des de sempre (dolç, salat, àcid i amarg) i un d'identificat fa poc més d'un segle: l'umami. *Umami* és un terme japonès acceptat per totes les llengües com a neologisme. Sense umami no hi hauria cuina japonesa, però els occidentals no ho sabem, tot i que érem capaços de percebre aquest gust, és clar, bé que sense tipificar-lo adequadament.

L'umami és el gust del *dashi*, el brou imprescindible en la cuina japonesa, tal com el sofregit ho és en qualsevol guisat mediterrani. Es prepara a base de kombu, que és l'alga *Saccharina japonica* convenientment assecada, i de *katsuobushi*, que són encenalls de bonítol ratllat (*Katsuwonus pelamis*), assecat i fumat; n'hi ha una versió vegetariana, feta a base del bolet xiitake (*Lentinula edodes*). Kikunae Ikeda, químic de la Universitat Imperial de Tòquio, establí l'any 1908 que el tan característic gust del *dashi* era degut sobretot al glutamat monosòdic, sal de l'àcid glutàmic, que és un aminoàcid no essencial, abundant al *kombu*. Shintaro Kodama i Akira Kuninaka descobriren després que tant el bonítol ratllat com el xiitake eren rics en àcid guanílic, que és un ribonucleòtid també amb gust umami i, a més, capaç d'establir sinergies potenciadores amb el glutamat, cosa que explicava les bondats palatals del *dashi*.

Tanmateix, a Occident no els van fer gaire cas, fins al punt que l'acceptació de l'umami com a cinquè gust bàsic no arribà fins als anys vuitanta del segle XX, fa quatre dies. És ben sorprenent, perquè l'àcid glutàmic és present de manera natural en moltíssims aliments i, de fet, sempre l'hem valorat sense saber-ho. Més encara: mentre el gust umami no era reconegut com a tal, la indústria alimentària occidental s'afartava d'emprar el glutamat monosòdic (inicialment comercialitzat, per cert, pel mateix Ikeda amb el nom d'*aji no moto*, que en japonès significa "essència del gust"). En efecte, el glutamat era i és present, com a additiu, en innombrables menjars elaborats, tals com pastilles de brou, sopes preparades, salses industrials, conserves o patates xips: s'usava i abusava del glutamat –de l'umami, de fet– per tal que tots aquests aliments industrials, massa fets, tinguessin gust d'alguna cosa. Així que el tant de temps menystingut umami és, gràcies al glutamat, el gust més corrent de l'alimentació



Il·lustració: ANNA SANCHIS

«El tant de temps menystingut umami és, gràcies al glutamat, el gust més corrent de l'alimentació moderna»

moderna (en una versió sintètica prou menys subtil que el *dashi*, no cal dir-ho).

L'àcid glutàmic presenta una curiositat estereoquímica afegida: l'isòmer dextrogir de les seves sals (D-glutamat) no té gust de res; l'umami és cosa del levogir (L-glutamat). Per fortuna, quasi tot el glutàmic que contenen els aliments de manera natural és L-glutàmic. Un cop més es repeteix aquesta desconcertant preferència de la vida pels enantiòmers levogirs (la vida és d'esquerres, sembla...). Altrament, el glutamat és addictiu, cosa que explica la dèria compulsiva de moltes persones pels aliments que en contenen: a més d'agradar, l'umami enganxa. D'aquí ve la passió pel pernil salat, per les anxoves, pel formatge, pels bolets, per les salses italianes a base de tomàquet o per la salsa de soia, aliments naturalment rics en àcids glutàmic o guanílic.

Per què es produeixen aquestes preferències palatals? Quin és el seu significat fisiològic i evolutiu? No ho acabem de saber, encara. L'evolució encapsula innombrables complexitats que prenen sentit per obra de l'atzar. La recerca moderna, a les palpentes, ve a ser un isomorfisme d'aquest desplegament evolutiu de temptatives i va col·lectant respostes parcials integrables en un puzzle sense patró prèviament conegut. Empíricament, els romans feien gàrum a la Mediterrània fa dos mil anys i els jomon preparaven un *dashi* primitiu al Japó neolític. Faltaven segles perquè Ikeda descobrís el glutamat, però aquella gent ja en sabia apreciar el gust. ☺

RAMON FOLCH. Doctor en Biologia, socioecòleg i president d'ERF (Barcelona).