Ya sé que el arte de cocinar tiene mucho más que ver con la química que con la matemática... a menos que recordemos que hay proporciones y cantidades de los ingredientes de una receta culinaria para lograr un buen resultado. Pero, en cualquier caso, el de la cocina de la ciencia ficción es un tema, creo, un tanto novedoso y poco tratado.

Todos sabemos que, por ejemplo en las novelas policíacas de Carvalho de Manolo Vázquez Montalbán, se incluyen no pocas referencias a la cocina y a la gastronomía, recetas incluidas. Aunque parezca mentira, algo parecido ocurre también en el ámbito de la ciencia ficción pero esta vez con la llamémosle "licencia poética" de poder referirse, también, a condimentos, animales y plantas no siempre disponibles en nuestro viejo y conocido planeta Tierra...

La idea de tratar la gastronomía de la ciencia ficción con un cierto detalle surgió cuando, al visionar la película *Tron: Legacy* (2010, dirigida por Joseph Kosinski y producida por Walt Disney), pude observar como algunas de las bebidas que se toman en el mundo de la ficción informatizada de *Tron* eran de color azulado. Eso, para cualquier aficionado a la ciencia ficción y, sobre todo, a las diversas series *Star Trek*, sólo puede recordar una de las bebidas más famosas de la ciencia ficción: la cerveza romulana.

La cerveza romulana.

Creo que fue en *La Ira de Khan* (segunda película de la primera serie Star Trek, dirigida por Nicholas Meyer en 1982) cuando apareció esa bebida. Después, ha repetido su presencia en varios episodios de la franquicia, principalmente en la subserie conocida como *Star Trek: Next Generation*, en la que la Enterprise estaba dirigida por el capitán Jean Luc Picard.

En esa película, se habla de una bebida alcohólica muy potente que beben los Romulanos: la *cerveza romulana* **(*Romulan Ale*),** que es,

eso sí,
de color azul.
En la película, es el Dr. McCoy quien regala una botella de cerveza romulana al capitán Kirk.

Que conste que la cerveza romulana es, según se dice, muy fuerte e incluso peligrosa. En el mundo de la Next Generation, creo que en la película *Némesis* (2002, dirigida por Stuart Baird) se muestra la boda entre el "número uno" William T. Riker y la consejera betazoide Diana Troi (eso ocurre en el año 2379...). Incluso el klingon Worf coge una terrible cogorza con la cerveza romulana aun cuando los klingon son, según se dice, muy resistentes a los efectos del alcohol... Worf acaba diciendo que "
esta bebida se debería prohibir
" y Geordie le contesta que no hace falta, que ya está prohibida en toda la Federación.

Sí, la cerveza romulana es tan fuerte que está prohibida en la Federación e, incluso, los replicadores de comida de la nave Enterprise no saben crear cerveza romulana puesto que parece que no hay la suficiente información en las bases de datos de la Federación para poder sintetizar una bebida tan fuerte... De ahí el mérito del regalo del Dr. McCoy al capitán Kirk.

Pero eso no es problema.

Si alguien quiere hacer "cerveza romulana", puede acudir a un blog de recetas de cocina ciencia ficción (*http://sci-fi-recipes.blogspot.com*) donde se cuenta que puede hacerse con una tercera parte de ron Bacardi, de alcohol Everclear y de Blue Curaçao (sin añadir agua ni hielo, ¡ojo!).

Otra opción sería usar tan sólo Blue Curaçao, Créeme de Banana y poner algo de soda o ginger ale.

Pero no vale la pena complicarse tanto la vida. En un encuentro de los aficionados españoles a la ciencia ficción, una HISPACON, de hace ya unos años, había "cerveza romulana" conseguida, creo, con el viejo sistema de usar agua tónica, ginebra y un colorante artificial de cocina de color azul. Y listos... De hecho, era una especie de gintonic coloreado de azul...

Que conste que, si alguien está realmente interesado, en Las Vegas parece que se venden unos packs de "cerveza romulana" fabricados por "Cervecería la Constancia" de la que no sé ni el precio ni el gusto... Y, también, en el año 2009, cuando salió la última película de la serie Star Trek, con permiso de la Paramount y como "merchandising" complementario, la empresa Boston America comercializó una bebida energética llamada: "*Romulan Ale Energy Drink*"... Cosas veredes amigo Sancho.

El pastel azul

Debo reconocer que el conocimiento de la existencia de colorante de cocina azul me viene de una anécdota personal que tal vez parece de ciencia ficción... y que no me resisto a explicar.

El asunto nació con una conversación entre mi padre y mi hijo cuando éste era un niño, a finales de los años ochenta. Estaban viendo *La carrera del siglo* (1965), la película de Blake Edwards con Jack Lemon, Tony Curtis, Peter Falk y Natalie Wood. Hay un momento dónde se produce una divertida "guerra de pasteles" y todo el mundo se tira a la cara pasteles de todos los colores. Todos quedan completamente "pringados" con la excepción de Tony Curtis siempre intocado, hábil y elegante y dotado de su sonrisa más deslumbrante...

Mi padre, imagino que haciendo broma o queriendo estimular al chaval, le empezó a preguntar ¿cómo se podría hacer un pastel amarillo? (con huevo, claro está), ¿y un pastel marrón? (con chocolate), ¿y un pastel rojo? (con fresa), etc. E, imagino que fue el niño (mi padre no era tan suicida ni hacía demasiadas preguntas sin respuesta...) a quien se le ocurrió seguir la broma preguntando: ¿cómo se puede hacer un pastel azul?

La respuesta no es fácil y fue, evidentemente, silencio.

La pregunta quedó en el aire y, evidentemente, yo me puse en marcha...

Descubrí la existencia del colorante azul de cocina y quise hacer un bizcocho de color azul como base del "pastel azul". El problema fue que la combinación de los colores amarillo (del huevo para hacer el bizcocho) y el colorante azul dio, lógicamente, un color verdoso y más bien

desagradable e incluso asqueroso...: nadie quiso comer de ese pastel.

Después, descubrí que podía hacer un bizcocho "normal" y recubrirlo de nata coloreada de azul. La apariencia del pastel era extraña, no precisamente atractiva, pero se podía comer que era el objetivo... y era azul. *Quot Erat Demostrandum*.

Por esto, durante unos cuántos años, los santos y aniversarios de mi hijo se celebraban con un "pastel azul" que despertaba el interés de los niños y niñas amigos y del vecindario.

Que conste que, algunas de esas noches, algunos padres nos telefoneaban sorprendidos y un tanto preocupados preguntando qué les habíamos hecho comer a sus hijos e hijas. Ya que estos les habían hablado de un "imposible" pastel azul que, dicho y hecho, no resulta ser tan imposible y, sí, parece de ciencia ficción...

Una exquisitez y un mensaje: las "mollejas de Gandulfo"

Hay ejemplos curiosos del uso de la gastronomía para otro tipo de cosas. Tal vez ustedes sepan que, desde hace ya veinte años, la Universidad Politécnica de Cataluña, donde trabajo, organiza un concurso internacional de novela corta de ciencia ficción. En teoría (y en la práctica...) las novelas son leídas por el jurado sin saber el nombre de sus autores, pero debo reconocer que, al menos en mi caso, la experiencia y el conocimiento de las obras de los mejores autores de la ciencia ficción mundial hacen que muchas veces adivine de quien se trata, aunque guarde para mí esa información deducida por leves indicios y por tanto no absolutamente cierta...

En concreto, me ha ocurrido sobre todo con autores famosos como, por ejemplo, Gregory Benford quien, hace años, envió al concurso una novela corta cuyo protagonista no era otro que el que ya aparecía en una novela que yo mismo había hecho traducir y publicar en España. Se trataba en realidad de la primera parte de una nueva novela que Greg estaba escribiendo y que decidió enviar al premio UPC.

También algunos autores se "delatan" o se identifican (queriendo o sin querer...) por hacer

referencia a planetas, confederaciones u otros elementos que ya han aparecido en otras de sus obras y que un lector empedernido de ciencia ficción como yo no puede dejar de detectar. En España, me suele ocurrir con el asturiano Rodolfo Martínez que suele ambientar sus novelas espaciales en la llamada "Confederación Drimar" que viene a ser como un identificador: si en la novela se habla de Drimar, seguro que es de Rodolfo...

Pues bien, hay dos autores a los que suelo reconocer precisamente por una referencia gastronómica. Se trata de Eduardo Gallego (profesor y especialista en micología en la universidad de Almería) que escribe conjuntamente con el economista catalán Guillem Sánchez. Son autores de una dilatada serie de novelas divertidas e interesantes, narradas con humor y agilidad en las que, sorprendentemente, casi siempre hay algún momento en que los protagonistas comen con gran deleite una exquisitez gastronómica imaginada denominada "mollejas de gandulfo". Vaya usted a saber cómo serán esas extrañas aves extraterrestres, los gandulfos (si tienen mollejas, deben ser aves, ¿no?), pero parece que ése es un plato exquisito que no me molestaría poder comer. Tal vez alguna vez, Eduardo y Guillem se dignen ofrecer en alguna de sus obras la receta de cómo se cocina (y, sobre todo, dónde se pueden encontrar "gandulfos"...)

Los libros de cocina

Aunque parezca mentira, hay incluso libros de cocina relacionados con la ciencia ficción. La norteamericana, hoy residente en Irlanda, Anne McCaffrey (1926), la autora, entre otras, de la famosa saga de los dragones y los dragoneros de Pern, ha publicado ya dos libros de recetas recogidas de los autores más conocidos de la ciencia ficción entre los que se suele destacar a Harlan Ellison.

Las recetas, no tanto realmente "extraterrestres", sino como recomendaciones de los más conocidos autores de la ciencia ficción, se pueden hacer casi todas y se recogen, hasta hoy, en dos libros. Se trata de *Serve it Forth: Cooking with Anne McCaffrey* (Servidlo más allá: cocinando con Anne McCaffrey, de 1996), y
Cooking out of This World, a collection of cookable SF recipes
(Cocinando fuera de este mundo, una colección de recetas "cocinables", de 1973.

Si alguien está interesado en estas cosas, puede encontrar cinco de este tipo de recetas en la web:

http://sci-fi-recipes.blogspot.com

que parece ha puesto una tal Emily de Lawrence (Kansas, EEUU), aun cuando tan sólo haya cinco recetas y, según parece, puestas en la red un mismo día.

Ese blog proporciona recetas realmente factibles, asociadas con los nombre de varios personajes de Star Trek. Hay, por ejemplo, un pastel de chocolate del capitán Picard y la consejera Troi, una barbacoa marinada del comandante Riker, una especie de pastel de batata al gusto de Harry Kim (personaje de la serie *Star Trek: Voyager*), una especie de fideos al gusto klingon y, el plato fuerte, unas habichuelas (
Dr. McCoy's Tennessee Smoked Baked Beans
) cocinadas con whisky, al gusto del Dr. McCoy....

Aunque, todo hay que decirlo, no parece haber tenido demasiado éxito el intento parecido de Teresa Robberson de recoger recetas para hacer un libro que se planteó en 1998 con el título *The Star Trek Cookbook: recipes from the 23rd Century and Beyond,*
que creo nunca llegó a publicarse.

Por esto, los dos del Anne McCaffrey parecen ser, que yo sepa, los únicos existentes. Que conste que las recetas se pueden hacer y, lo más importante, comer... Si se tiene un paladar al nivel del siglo XXIII...

Para servir al hombre

Por acabar, les hablaré de un cuento corto de Damon Knight que se publicó en noviembre de 1950 en la revista *Galaxy* y, más adelante, se convirtió en un episodio (el 89 de la tercera época) de *The Twilight Zone* (La dimensión desconocida) con dirección de Richard L. Bare y en el que actuaba Richard Kiel, aquel gigantón con dientes metálicos que salía en alguna película de James Bond.

La historia habla de la llegada a la Tierra de unos extraterrestres (los *Kanamitas*) con forma de cerdo (esto en el relato escrito, en el episodio de
La dimensión desconocida
eran de forma gigantesca pero humanoide, si no, pobre Richard Kiel...) que resultan ser los grandes benefactores de la especie humana.

Con su tecnología, los kanamitas hacen que nadie deba trabajar, que sobre energía y comida, que haya paz y que todos los habitantes del planeta tengan de todo. La Tierra parece un paraíso.

Un detalle: no hay manera de entender la lengua de los extraterrestres aun cuando un traductor de la ONU, tras muchos esfuerzos, logra traducir el título de un libro como de referencia que usan todos los kanamitas. El título dice, simplemente: *To serve man* (Para servir al hombre).

Todo el mundo queda contento de que los kanamitas sean tan buenos con nosotros y nos traten tan bien, hasta que el traductor obsesionado con su trabajo y el reto que representa entender el texto de los kanamitas, trabaja unos meses extra para traducir el primer capítulo del libro y, cuando vuelve de hacerlo, explica simplemente que: "*it's a cookbook*" (es un libro de cocina). Lo que explica las intenciones y la actuación de los extraterrestres, nada altruistas por cierto, que, recordémoslo, tenían forma de cerdo...

Para leer:

Relato
- El hombre: como servirlo (To serve man, 1950), *Damon Knight*, en el volumen "Los mejores relatos de ciencia ficción: la era de los clásicos 1946-1955" (traducción de "
The History of the Science Fiction Magazine, part 3, 1946-55
" [1976]), Barcelona, Orbis, Biblioteca de Ciencia Ficción número 87, 1986.

Para comer:

- http://sci-fi-recipes.blogspot.com (consultada en enero de 2011)