

Nobel de paladar

La salsa golf nació en la década del veinte, en el club de Playa Grande, de Mar del Plata, por inspiración de Luis F. Leloir. Fue, sencillamente, un simple experimento de prueba y error

Por Enrique Bellocopitow (*)

Ha hecho más por la humanidad aquel que inventó un nuevo plato que el que descubrió una nueva estrella.

Brillat Savarin

Después de la muerte de Leloir, en diciembre de 1987, me enteré de muchos hechos y actitudes suyas que subrayan su condición de hombre excepcional.

Así supe que varias becas de la Fundación Campomar y un buen número de suscripciones de revistas científicas con las que trabajamos fueron financiadas con su aporte personal.

Todos los sueldos que Leloir percibió como profesor extraordinario de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales en la Universidad de Buenos Aires y el monto de los premios que recibió -incluido el Nobel- y los donó para costear las investigaciones que se realizaban en nuestro común lugar de trabajo, el Instituto de Investigaciones Bioquímicas.

En vida, era muy difícil que por su boca nos enteráramos de algún hecho meritorio del cuál él fuera protagonista.

Durante un almuerzo con empresarios que se llevó a cabo en el instituto poco antes de su fallecimiento, uno de los asistentes, amigo de su juventud, comentó: "¿Te acordás Lucho de tu primer descubrimiento, el de la salsa golf?"

Al momento salté con mi pregunta. "¿Qué tiene que ver el *dire* con la salsa golf?" *Dire* era la forma cariñosa con que sus colaboradores nombrábamos a Leloir por su condición de director del instituto.

El amigo se sorprendió a la vez de que

nosotros no supiéramos que la "salsa golf" nació gracias a la inventiva de Leloir. Por supuesto, no se trató de un trabajo de bioquímica molecular; fue, sencillamente, un simple experimento de prueba y error.

Por lo que recuerdo del relato oído en ese almuerzo, las cosas sucedieron a mediados de la década del veinte. Luis F. Leloir, estudiante de medicina, pasaba buena parte de las vacaciones de verano con sus amigos en el club de golf de Playa Grande, en Mar del Plata.

Luego de disfrutar del mar, esa veintañera juventud dorada, se doraba aún más alrededor de las mesas blancas, saboreando grandes montañas de camarones y langostinos aderezados con mayonesa.

Pasada la primera ronda de bichos marinos, y con ella el mayor agujijón del hambre, la búsqueda del gusto por el placer o

del placer por el gusto, planteó otras exigencias.

"¿No les aburre todos los días langostinos con mayonesa?", comentó uno de sus amigos.

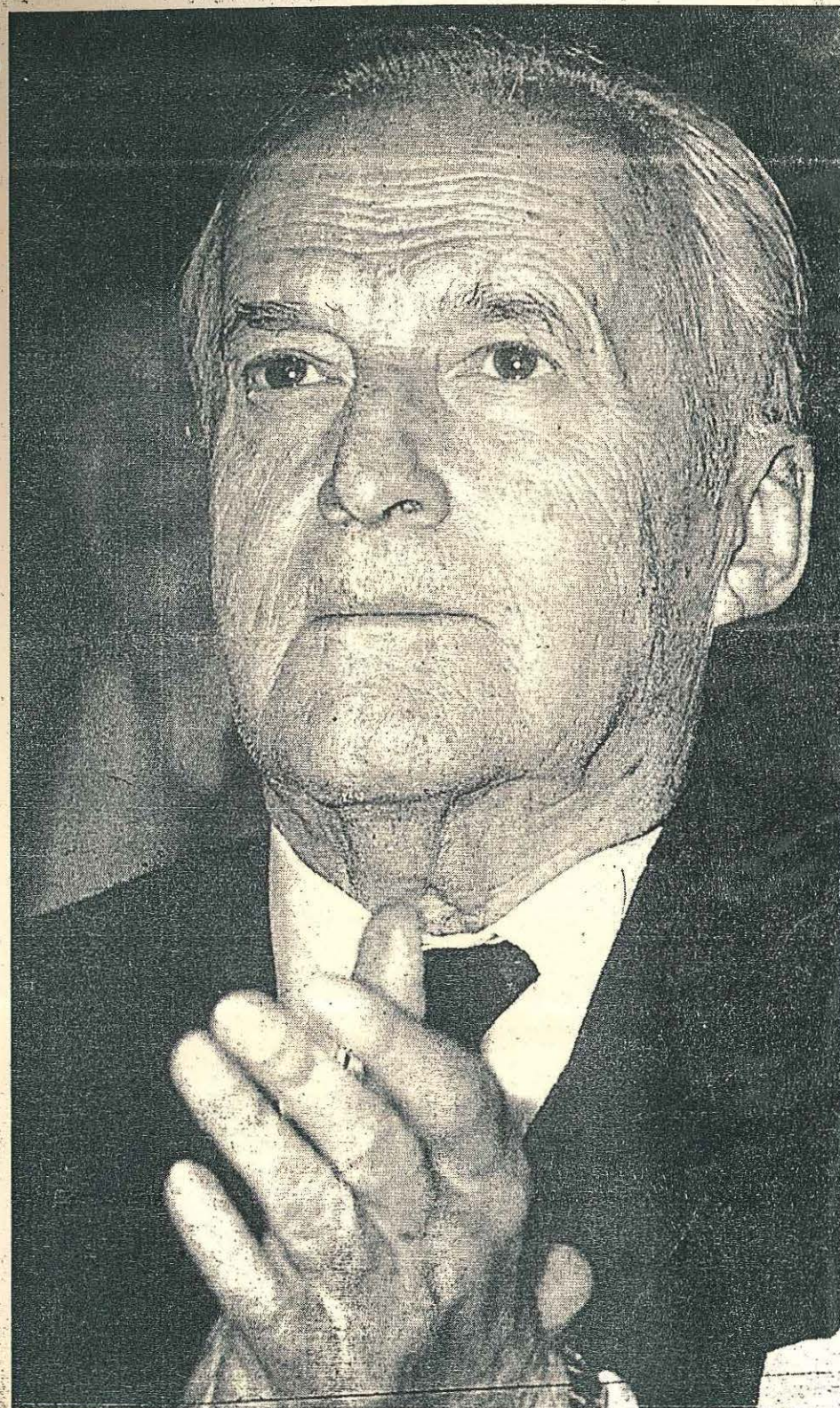
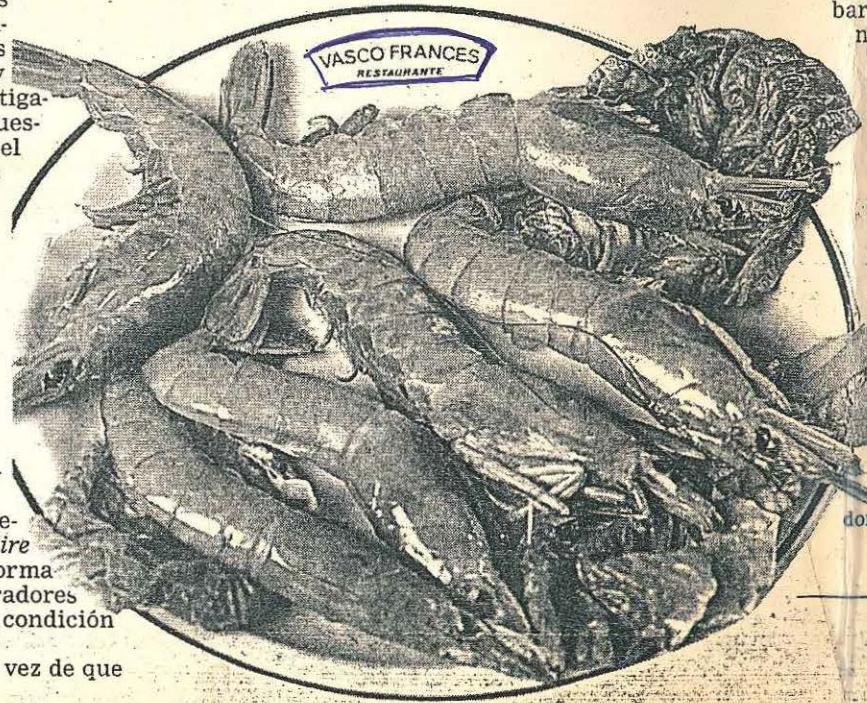
"A mí me gusta, pero veremos. ¡Mozo! Por favor, quisiera todas las salsas, vinagre, limón, sal, ketchup, mostaza, aceites y todo lo que tenga para ponerle a estos bichos", contestó Leloir.

Así, improvisó sobre el hermoso verde del campo de golf, su primera mesada de investigación, pero en aquel caso se trataba de una investigación aplicada y no de la que casi medio siglo después le haría ganar el premio Nobel.

De todas las mezclas que sus amigos probaron, la que más gustó fue la del ketchup con mayonesa. Desde entonces, el club usó esa salsa que luego se extendió a todo el mundo. Los amigos la bautizaron y luego los dueños del bar la servían con el nombre del club: Salsa Golf.

Al final del almuerzo en el instituto oímos a Leloir comentar en tono de broma: "Lástima que no hayamos patentado la salsa golf; hoy tendríamos más medios para investigar".

(*) Doctor, investigador de la Fundación Campomar y estrecho colaborador del doctor Leloir



Leloir, un Nobel que también supo de los buenos platos