



FICAR-HI ELNAS

Essències i fragàncies naturals



Obra Social
Fundació "la Caixa"

“A l’època que ens ocupa, les ciutats estaven dominades per una ferum que l’home modern amb prou feines pot arribar a concebre. Els carrers feien pudor de fems, els patis interiors, d’orina, els ulls de les escales, de fusta podrida i excrements de rata, les cuines, de col podrida i greix de xai; les cambres sense ventilació feien pudor de pols florida, i les habitacions, de llençols greixosos, flas-sades humides i orinals, que desprenien una olor dolça-sa i penetrant. Les xemeneies feien pudor de sofre, les adoberies, de lleixius càustics, els escorxadors, de sang coagulada. (...) Perquè en el segle XVIII encara no s’havia aconseguit deturar l’activitat corrosiva de les bactèries i, per tant, no hi havia cap acció humana, ni creadora ni destructora, cap manifestació de vida incipient o en deca-dència que no anés acompanyada d’alguna pudor.”

“El Parfum”, Patrick Suskind

ÍNDIX

El món de les aromes

El sentit de l’olfacte

Les aromes a l’antiguitat

Una classificació de les olors

Mètodes d’obtenció d’essències

L’exposició “Ficar-hi el nas”

Glossari

Recursos

EL MÓN DE LES AROMES

El sentit de l'olfacte ha tingut una importància fonamental al llarg de la història de la humanitat. Des que vam començar a fer els primers passos sobre la Terra com a simis, l'olfacció ha estat un dels canals d'entrada d'informació procedent de l'entorn més important. El nas permetia trobar aliments i comprovar si eren aptes per al consum o bé si estaven deteriorats i, per tant, ingerir-los podia causar danys. En les relacions socials, les aromes també van tenir un paper important com a senyals químics per marcar les nostres llars o els membres de les nostres comunitats o famílies. També van servir per reconèixer espais, detectar informació meteorològica o diferenciar èpoques de l'any.

Això no obstant, actualment el sentit de l'olfacte ha quedat relegat a un paper secundari, especialment als països occidentals. Probablement, tant l'accelerat estil de vida actual com el predomini de quantitats ingents d'estímuls visuals o auditius (amb la televisió com a paradigma) ens han portat a aquesta situació. Com la resta de sentits humans, l'olfacte es troba molt interrelacionat amb els altres sentits i requereix unes condicions d'entorn adequades per desenvolupar de manera adequada totes les capacitats. Una sensació olfactiva demana un ambient tranquil i un estat d'ànim calmat, a banda d'una predisposició mental positiva, oberta i especialment atenta.

Sembla que el plantejament un xic "asèptic" de tots els ordres de l'activitat humana de l'actualitat ens fa preferir els ambients olfactivament neutres, desproveïts d'olors de tota mena (tant bones com dolentes), i optar per una forma de vida marcada per la manca d'estímuls olfactius o bé la manca d'atenció sobre aquests. Aquest fenomen social es veu suavitzat als països orientals, on hi ha una inclinació més clara a conèixer amb aromes.

No es tracta tant que no hi hagi estímuls olfactius, ja que en realitat abunden a qualsevol ciutat moderna, sinó que s'hi presta poca atenció o bé se'n minimitza la importància. És una actitud lamentable, perquè en realitat l'aportació de les sensacions olfactives al nostre bagatge d'emocions és molt àmplia i enriqueix de forma extraordinària la nostra experiència vital. Precisament un dels objectius principals d'aquesta exposició és cridar l'atenció sobre la quantitat d'elements constructius, en l'àmbit personal, del fet de ser plenament conscients de les aromes que acompanyen el nostre dia a dia.

És cert que, de forma indirecta, sí que es fa un ús freqüent del sentit de l'olfacte. Les sensacions de "gust" tenen molt a veure amb el nas, atès que la major part no s'originen en el paladar, sinó en els òrgans olfactius. Quan degustem un bon vi o un bon formatge, les aromes d'aquests aliments pugen per uns conductes a la part interior del cap (la denominada via retronasal) fins als òrgans olfactius, de manera que la sensació de gust de vi o formatge s'intensifica molt. Prova d'això és que quan estem refredats i els conductes entre el nas i la boca es troben bloquejats els aliments ens resulten insípidos.

De fet, una de les disciplines que més ha desenvolupat el món de l'olfacció en temps recents ha estat l'**enologia** o ciència de l'elaboració de vins, perquè els degustadors professionals han de dominar aquest sentit a fons.



Les olors ambientals solen ser complexes. L'olor característica d'una gasolinera resulta agradable per a algunes persones i insuportable per a d'altres.



Moltes persones valoren especialment la delicada aroma que es percep a la vora del mar. La sensació de tranquil·litat i repòs que provoca la vista del mar facilita i potencia, sens dubte, la percepció plena d'aquesta subtil olor.



Les grans antenes pectiniformes (en forma de pinta) d'aquesta papallona nocturna li asseguren una bona olfacció.

EL SENTIT DE L'OLFACTE

El sentit de l'olfacte detecta partícules que viatgen per l'aire i prenen contacte físic amb els nostres òrgans olfactivus. Això fa que sigui un sentit fàcilment saturable, perquè si el nombre de partícules és elevat aquestes poden arribar a bloquejar els òrgans de captació. Les partícules oloroses, normalment formades per carboni, hidrogen i oxigen, són generalment molècules orgàniques i lleugeres, fet que els permet tenir una major volatilitat.

És fàcil entendre que perquè una determinada matèria "faci olor" cal que efectivament desprengui partícules i també que existeixi un medi (aire o aigua) que les transporti fins a un òrgan olfatiu capaç d'interpretar-les com una sensació d'olor. Així, l'or o el vidre no desprenen partícules, i per això no fan olor; el tauró és capaç d'ensumar partícules de sang transportades per l'aigua, i l'home pot captar amb el nas partícules olfactives procedents d'un camp de flors que han viatjat en l'aire.

En el món animal hi ha casos d'olfactes realment sensibles. Determinades papallones nocturnes poden detectar l'olor de les seves parelles a diversos quilòmetres de distància. Els gossos tenen una sensibilitat al nas centenars de vegades més gran que la nostra, fet que els permet crear al cervell un autèntic mapa olfatiu del seu entorn.

En l'ésser humà, els òrgans de recepció de l'olor es troben al nas. Tenim la pituitària vermella, que filtra, escalfa i humiteja l'aire que respirem, i la pituitària groga, que conté els receptors olfactivus. Les substàncies oloroses són transportades pel moc aquós fins als cilis, que les transformen en senyals químics. Tot seguit, aquests senyals viatgen a través de les prolongacions nervioses de les cèl·lules olfactives fins al bulb olfatori, que alhora els transmet al còrtex olfatori, al sistema límbic i al còrtex frontal, on es produeix la percepció final de l'olor.

L'òrgan de la percepció de l'olfacte no està tan desenvolupat com el de la vista o l'oïda. Això fa que es pugui afirmar que les sensacions d'olor són percebudes gairebé directament pel cervell, fet que accentua el caràcter fortament emocional i subjectiu de les experiències olfactives.

El mecanisme del funcionament de l'olfacte humà encara és poc conegut. La primera teoria, i també la més popular, la va formular John Amoore el 1964. Sosté que els receptors olfactivus funcionen segons el principi de la clau i el pany. Aquests receptors distingeixen les molècules responsables de cada olor no tant per la seva composició química, sinó per la forma i les dimensions. Aquest acte d'encaixar cada molècula amb el seu receptor específic al nas per la seva forma geomètrica produeix l'estímul nerviós que és transmès al cervell. Basant-se en aquest concepte, John Amoore va establir una classificació de set olors primàries que els estudiosos consideren un important marc de referència: camforada, mentolada, almescada, floral, etèria, picant i podrida.

ACTIVITAT COMPLEMENTÀRIA

Importància de l'olfacte en la percepció de gustos:

Es necessita: una patata crua, una poma, un ganivet, un plat i un mocador.

Preparació: pelem la patata i la poma i tot seguit tallem uns trossets de cada peça de la mida d'una moneda d'un cèntim. Escollim un voluntari, li tapem els ulls amb el mocador i li demanem que també es tapi el nas amb els dits. El voluntari ha de tastar un trosset de poma i un de patata i ha d'encertar quin és quin.

Conclusió: la textura en boca de la poma i la patata és similar. Això fa que una persona que no hi veu ni sent olors amb prou feines tingui recursos per diferenciar tots dos aliments. L'activitat demostra la capacitat del sentit de l'olfacte per garantir i confirmar les nostres sensacions de gust. La intensa interacció entre les sensacions de gust i olfacte (en què també intervenen indirectament la vista, el tacte i l'oïda) es denomina organolèpsia.

La relació entre les aromes que percebem i les nostres sensacions emocionals és molt intensa. L'olfacte és el nostre sistema sensorial més primitiu i l'únic que es troba directament connectat al sistema límbic, és a dir, a l'amígdala i a l'hipocamp. El primer resulta essencial en les nostres emocions, mentre que el segon és un element clau en la memòria.

L'olfacte té un gran efecte de reforç sobre els nostres records, superior a la vista o a l'oïda. Els records olfactivs i tots els elements que hi estan associats tenen una permanència a la memòria més llarga que la de les imatges o els sons. Passats uns dies, resulta difícil reconèixer alguna cosa que haguem vist, igual que passa amb els sons. En canvi, no és el cas de l'olfacte, perquè una aroma determinada es manté en la memòria durant anys. I això té a veure amb un altre dels grans atributs de l'olfacte: la seva relació amb les emocions. Els records associats a olors no ho són tant de fets o esdeveniments com d'emocions. Es tracta del denominat **Efecte Proust**, en homenatge a l'escriptor francès que va reviure intensament en una de les seves obres més importants molts records de la seva infància que es pensava que tenia oblidats per sempre en percebre l'aroma d'una magdalena sucada al te.

Un darrer factor que cal destacar és que el gust per unes o altres famílies d'olor té a veure amb factors culturals i socials. Tot i que sembla que determinades aromes —com ara la de la maduixa i el cacau— són valorades positivament en molt diverses parts del món, la majoria d'olors que considerem “agradables” corresponen a aquelles amb què hem viscut. Aquesta particularitat fa créixer encara més la relació del sentit de l'olfacte amb els nostres sentiments més íntims.



L'àgil llengua bífida de les serps els permet detectar molècules d'olor de les seves preses.

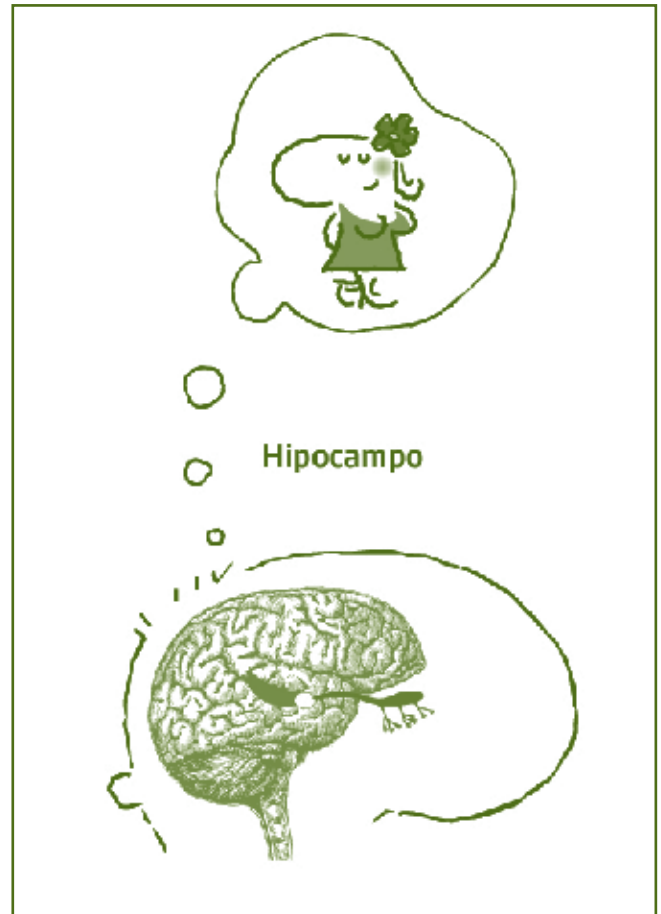
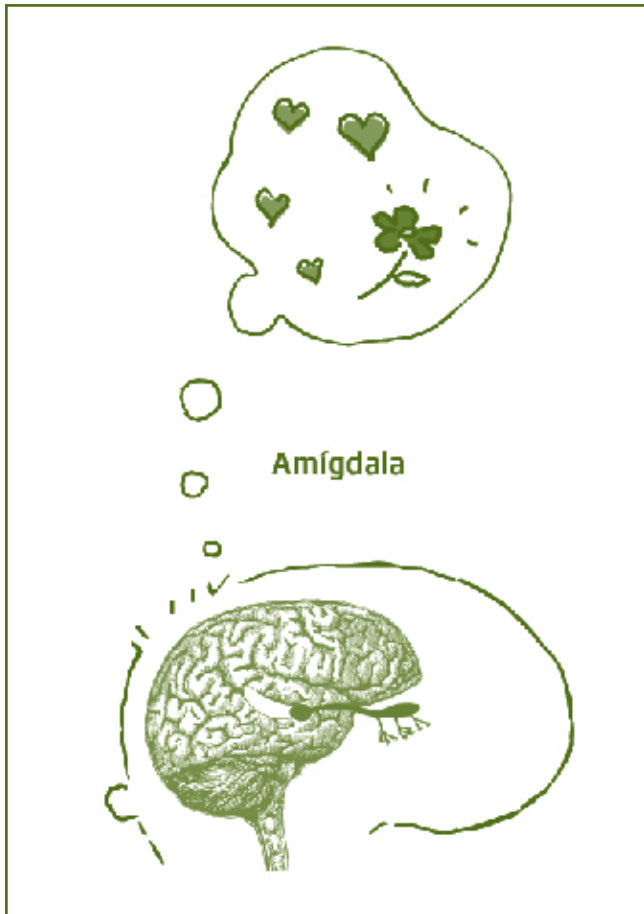
ACTIVITAT COMPLEMENTÀRIA

Olors i emocions:

Es necessita: una mandarina, un clavell o una altra flor, una ampolla petita de colònia, un pot petit de crema bronzejadora.

Preparació: cadascun d'aquests elements olorosos es va oferint als alumnes d'un en un, en un ambient relaxat, amb poca llum, si és possible, i de certa concentració. Després d'olorar totes les aromes, els alumnes han d'apuntar en un full les situacions o experiències personals que els han vingut a la memòria. Tot seguit, poden comentar les anotacions amb la resta de la classe.

Conclusió: les aromes són forts evocadors de records. En funció de les experiències vitals pròpies de cada persona, les diverses aromes poden despertar intenses sensacions a la nostra memòria.



Les molècules oloroses exciten els cilis olfactius, que al seu torn transformen els components químics en sensacions nervioses. Aquestes sensacions viatgen a través del bulb olfactiu fins al sistema límbic del nostre cervell. Aquí intervenen dos centres neuronals fonamentals: l'amígdala, bàsica en la generació de les nostres emocions, i l'hipocamp, que juga un paper fonamental en els nostres records i memòria. Aquesta connexió tan directa i íntima del nostre nas amb els centres cerebrals és precisament el factor que aporta tants aspectes emocionals i subjectius al sentit de l'olfacte.



Làmina de Franz Eugen Köhler (*Köhler's Medizinal-Pflanzen*, 1887) que descriu botànicament la planta de la bergamota. L'olor del seu fruit, d'aroma semblant al de la llimona, és un dels més valorats en perfumeria.

LES AROMES A L'ANTIGUITAT

La història de l'olor i el perfum es perd en la nit dels temps. Els homes de Neandertal ja van enterrar un jove en un jaç de flors, fa prop de cinquanta mil anys. Des de llavors, totes les cultures o civilitzacions, d'alguna manera o altra, han aprofitat aromes o essències naturals obtingudes per mitjà de diversos procediments.

Els sacerdots egipcis cremaven constantment resines i fustes aromàtiques durant les seves cerimònies, i fins i tot els mateixos reis oficiaven les grans ocasions amb un encenser en una mà i amb ungüents perfumats en l'altra per a les libacions que s'abocaven sobre l'altar. En alguns ritus se sacrificaven i cremaven animals, juntament amb grans quantitats d'olis perfumats per compensar l'olor de la carn cremada. Durant el procés de momificació també s'empraven grans quantitats de substàncies aromàtiques com la mirra, l'olíban, la canella, el clau o el romaní. Precisament la prioritat dels primers lladres que van espoliar les tombes de les piràmides d'Egipte eren els recipients de rics olis essencials que es col·locaven al costat dels fèretres, i en canvi menyspreaven la resta d'increïbles tresors funeraris.

Els grecs tenien una gran varietat de perfums florals, dels quals en feien un gran ús durant les festes que celebraven amb diversos motius: rosa, lliri, nard, espígol... Els perfums al·ludien generalment als ingredients amb què s'elaboraven, tot i que d'altres vegades eren denominats amb el nom del creador. Durant els banquetes es consumien grans quantitats de substàncies aromàtiques. S'oferien banys seguits d'uncions aromàtiques abans d'asseure's a taula i es portaven perfums durant els àpats en poms d'or o alabastre per complementar els convidats.

Els romans aromatitzaven els banys amb lavanda o romaní i empraven profusament perfums i aromes, bé sòlids, líquids o en pols. Roses, codony, ametlles amargues, narcís, liles, mel o safrà eren algunes de les aromes preferides. Precisament amb safrà o pètals de rosa empolsaven les cambres i els menjadors, perquè les aromes eren especialment apreciades.

A l'antiguitat hi havia algunes substàncies aromàtiques àmpliament valorades, la gran demanda de les quals va donar lloc a grans rutes comercials que van passar als annals de la història:

Ruta de l'ambre gris (excreció digestiva del catxalot): a partir del segle IX, els navegants que travessaven l'oceà Índic duïen als mercats de Bagdad i el Caire ambre gris adquirit a les costes de Zanzíbar (a l'actual Tanzània). Els àrabs el van donar a conèixer a Occident i a la Xina, i finalment va esdevenir un ingredient fonamental de la indústria del perfum.

Ruta de l'encens i la mirra (resines aromàtiques que desprenen aroma en ser cremades): els arbres que produeixen l'encens i la mirra creixen a la península Aràbiga, on va florir un comerç d'aquests productes entre els segles V a. de C. i II d. de C. Les caravanes de dromedaris partien de Dufar (a l'actual Oman), Madramaut (a l'actual sud del Iemen) i Somàlia. Vorejaven el desert Aràbic per l'oest, passaven per Petra i arribaven al port de Gasa, des d'on es distribuïen a tota l'àrea mediterrània.

Ruta del mesc (secreció del cérvol mesquer): la ruta de la seda va ser una de les vies més importants de transport de l'antiguitat. Les caravanes de camells també duïen altres productes, entre ells, el mesc. Procedent del Tibet i d'altres zones de la Xina i l'Índia, ocupava un lloc preponderant a la indústria perfumística dels països que ocupaven la vora de la Mediterrània. A l'Edat Mitjana, l'aigua de roses almescada era l'"eau de toilette" preferida dels àrabs.



Parella de reis successors. Akhenaton, portant el fruit presumptament afrodisíac de la mandràgora i de l'emblemàtica flor de lotus.



Alambi per a l'obtenció d'essències de Sinesi, del segle IV d. de C.

ACTIVITAT COMPLEMENTÀRIA

Olors d'avui i d'ahir:

Preparació: se suggereix als alumnes que el dia següent vinguin a classe amb objectes olorosos que hagin trobat a casa. En general, hi haurà una bona representació d'olors clàssiques (taronja, colònia, sabó, etc.), però no faltaran alguns objectes moderns amb olors característicament químiques (paper, goma d'esborrar, llaminadures, determinats envasos de plàstic, tinta d'alguns retoladors, etc.). Comparar i comentar a classe les particularitats de tots dos tipus d'olors.

Conclusió: hi ha aromes que sempre han estat entre nosaltres. Això no obstant, d'altres són completament noves i han sorgit relacionades amb el progrés tecnològic dels darrers anys. Fins i tot els moderns perfums comercials es poden considerar aromes noves, perquè en moltes ocasions procedeixen d'un curós treball de síntesi.



Ruta de l'àmbre gris i Ruta de l'encens i la mirra.



Ruta del mesc.

UNA CLASSIFICACIÓ DE LES OLORS

Són poques les substàncies oloroses formades per un sol element químic. De fet, només cinc elements de la taula periòdica tenen alguna olor: el fòsfor, l'arsènic, l'oxigen, el fluor, el clor, el brom i el iode.

Entre els compostos (formats per més d'un element químic), podríem establir una classificació:

NATURALS

Es tracta de substàncies aromàtiques que s'obtenen de l'entorn natural i tenen procedències diferents:

D'origen animal: entre les primeres aromes que van cridar l'atenció dels éssers humans trobem les d'aquest tipus. Es tracta de secrecions fabricades per l'organisme i que han estat valorades per les seves característiques olfactivas. Atesa la seva concentració, habitualment són utilitzades en petites quantitats:

- Ambre gris: excreció digestiva del catxalot.
- Mesc: secreció del cérvol mesquer.
- Civeta: secreció del gat d'Algàlia.
- Castori: secreció del castor.

D'origen vegetal: de ben segur, les més generalitzades i de natura més variada:

- Plantes completes: farigola, romaní, molsa d'alzina.
- Parts de plantes: llavors com el cacau, fulles com el llorer.
- Espècies: nou moscada, clau, pebre, canella...
- Flors: clavell, gessamí, mimosa, lila...
- Fruïtes: bergamota, taronja, poma, coco...

D'origen mineral: molt menys freqüents, aquestes substàncies químiques es divideixen en dos grups, depenent de si són orgàniques (basades en cadenes de carboni i hidrogen) o inorgàniques (el component principal no sempre és el carboni):

- Inorgàniques: sulfur d'hidrogen, amb l'olor típica d'ous podrits.
- Orgàniques: petroli.

ARTIFICIALS

Aquest tipus de substàncies s'han obtingut al laboratori i es poden classificar com:

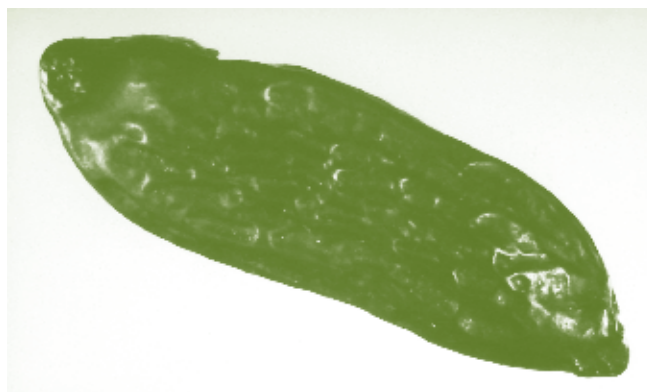
De síntesi: les que també existeixen a la natura, com l'alcohol cinàmic.

De reproducció: elaborades per reproduir olors naturals, com l'essència de rosa.

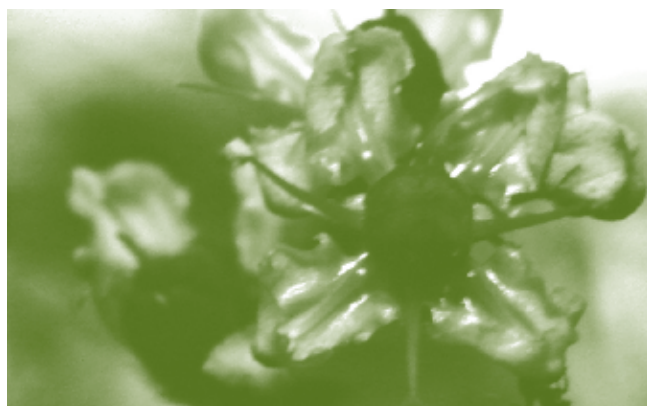
Ionones: substàncies aromàtiques que no es troben a la natura.

AMBIENTALS

Són olors complexes que apareixen per mescla espontània d'altres més elementals, bé siguin naturals o artificials, i creen un paisatge aromàtic propi d'un espai o activitat determinada. Són olors ambientals l'olor d'un forn de pa, d'una establia, de la terra mullada o del mar.



Amb tres o quatre centímetres de llarg, la fava tonca prové d'una planta freqüent a Veneçuela i la Guaiana. Se n'obté un oli ric en "coumarina", una substància usada en l'aromatització del tabac.



Probablement sigui la poderosa olor de la ruda el que històricament ha relacionat aquesta planta amb pràctiques de màgia i esoterisme.



Les olors florals han estat tradicionalment valorades com a perfums femenins per la seva suavitat.



El mesc (musk) és una substància amb una aroma de fons animal segregada pels mesquers mascles, animals que s'assemblen als cabirols i que viuen a les zones altes de l'Índia, el Tibet i Sibèria.



La nou moscada és una espècia original de les Illes Moluques, actualment estesa arreu del món.

ACTIVITAT COMPLEMENTÀRIA

Tipus d'aromes:

Es necessita: una branca de romani, una rosa o qualsevol altra flor, una branca de canella, un pot de mel, un plàtan i una llauna de betum de netejar sabates.

Preparació: els alumnes han d'olorar cadascun dels sis elements anteriors suaument i consecutivament, i han de descriure amb les seves paraules les sis olors com a representants, respectivament, d'una aroma de planta, de flor, especiada, d'origen animal, fruital i d'una aroma química orgànica. Es poden escriure a la pissarra les diverses expressions emprades pels alumnes en cada cas.

Conclusió: les diverses famílies d'aromes tenen unes particularitats pròpies que caracteritzen cada tipus d'olor. Malgrat això, dins d'una mateixa família les olors podem compartir similituds importants.

MÈTODES D'OBTENCIÓ D'ESSÈNCIES

Les essències són unes substàncies químiques que estan presents a molts objectes olorosos i són les responsables últimes que l'objecte faci olor. Solen ser substàncies d'aspecte oleaginós i existeixen en diversos nivells de concentració i a zones ben diverses de l'objecte olorós; per això, també es denominen olis essencials. Així, l'essència de rosa és present als pètals d'aquesta flor en una quantitat molt reduïda, mentre que la de romaní es troba a les branques de la planta en una quantitat més abundant.

La indústria de l'extracció d'essències és gairebé tan antiga com l'home, i no ha deixat d'evolucionar fins als nostres dies. Tot seguit es descriuen els sistemes que s'empren habitualment a aquest fi:

DESTIL·LACIÓ:

Els olis essencials s'extreuen de la planta tot arrossegant-los per mitjà del vapor produït en una ebullició en aigua o bé sotmetent-la directament a un corrent de vapor. Posteriorment, un serpentí refreda el vapor i aquest es condensa; l'aigua es recull juntament amb els olis essencials, que normalment suren a la superfície. Aquest procediment és vàlid per a flors, fulles, fustes i arrels.

EXPRESSIÓ:

Els olis presents a les closques d'alguns fruits, com la llimona, la taronja o la bergamota, es poden separar tot exprimint-los per mètodes mecànics. També es poden raspar les closques per comprimir després les raspadures. Algunes receptes de postres parlen d'afegir com a ingredient raspadures de la closca d'una llimona. En realitat, és una forma d'utilitzar a la cuina oli essencial de llimona acabat d'obtenir.

EXSUDACIÓ:

En practicar una incisió al tronc d'alguns arbres, es desprèn una resina olorosa de la qual posteriorment se'n pot extreure l'essència. S'empra amb l'encens, la mirra, el bàlsam de benjuí, etc.

EXTRACCIÓ AMB DISSOLVENTS VOLÀTILS:

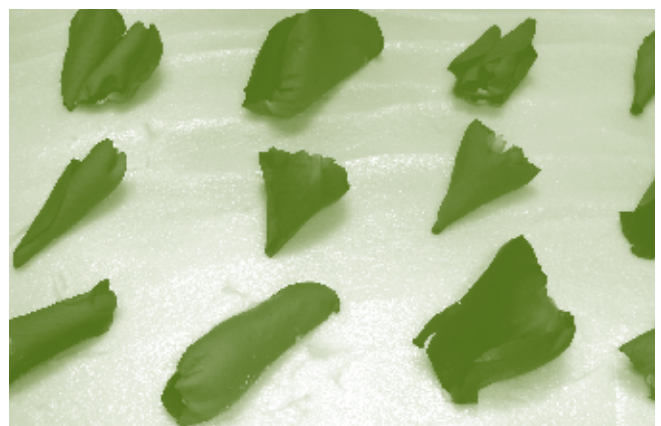
Les flors o altres parts de la planta es maceren amb un dissolvent adequat, que se satura d'oli essencial. El dissolvent se separa per evaporació, amb la qual cosa s'obtenen dos productes: essències concretes (si es parteix de flors) i essències resinoides, si es tracta de materials secs, com bàlsams o resines. En ambdós casos es poden purificar posteriorment.

ENFLORAT:

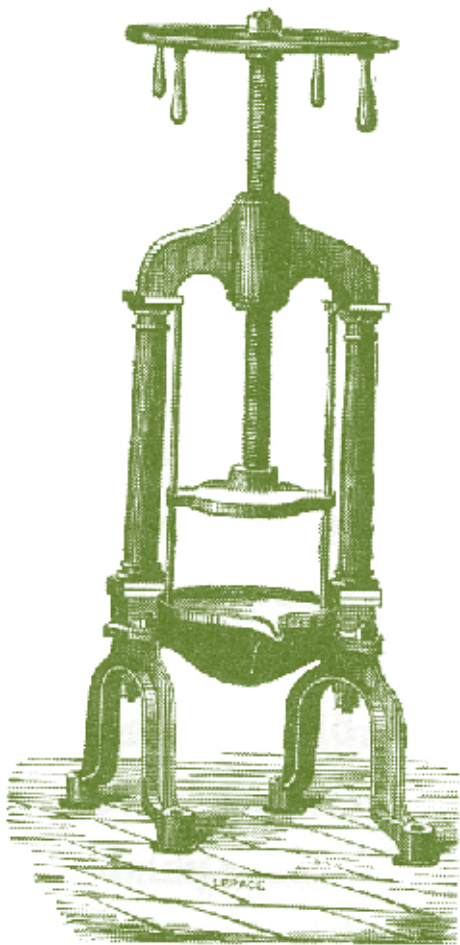
Algunes flors, com el nard o el gessamí, continuen emetent olor una vegada han estat separades de la planta. Aquestes flors, acabades de tallar, es tanquen en un petit espai impregnat d'un greix inodor que absorbeix els vapors olorosos emesos per la flor. Per mitjà de successius rentatges amb alcohol, se separa l'essència del greix. Si aquesta operació es porta a terme amb el greix entre 60 i 70 °C, el mètode rep el nom d'**infusió**.



Laboratori de perfumeria "Distillatio".



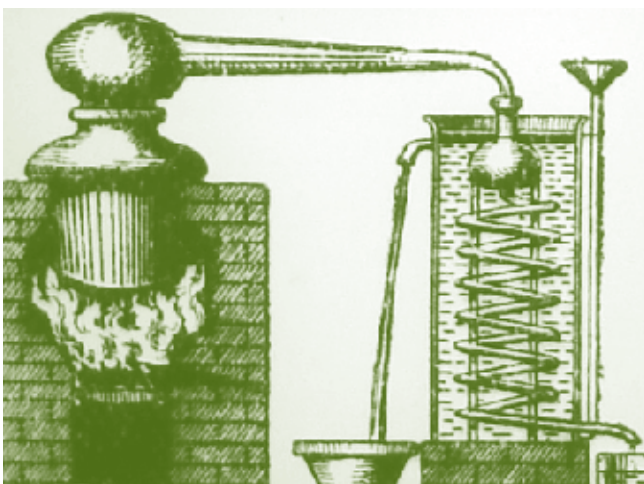
A l'enflorat, les parts aromàtiques de les flors traslladen l'aroma a un greix inodor del qual s'extreu posteriorment.



Premsa del segle XVIII per a l'obtenció d'olis essencials.



Morter de Grasse, emprat per obtenir essències pel mètode d'expressió.



Alambí a foc directe. A l'esquerra es pot observar el foc que escalfa la marmita que conté el macerat de plantes aromàtiques. A la dreta es troba el serpentí per condensar els vapors.

ACTIVITAT COMPLEMENTÀRIA

Obtenir olis essencials:

Es necessita: mandarines, taronges i llimones, clips grans, ampolles petites de vidre amb tap.

Preparació: cada alumne té una fruita de les anteriors i un clip. Desdoblegant un extrem del filferro del clip, tindrem una eina senzilla que podrem utilitzar per rascar amb cura la pell de cada fruita i així arrossegat els olis essencials presents, fins que desaparegui la capa de color. Per acabar, cal introduir a les diverses ampolles les llimadures obtingudes de la pell. Tot seguit, cal etiquetar adequadament les ampolles amb olor a mandarina, taronja i llimona, que es poden conservar força temps.

Conclusió: alguns sistemes d'obtenció d'aromes són complexos i requereixen indústries avançades. El mètode d'expressió, que serveix per extreure els olis essencials de fruites com la llimona, és fàcilment aplicable. No és d'estranyar, per tant, que aquestes essències siguin de les més barates que es poden trobar al mercat.

L'EXPOSICIÓ “FICAR-HI EL NAS”

Aquesta exposició és una col·lecció de seixanta aromes escollides d'entre les més importants del món. Fer aquesta selecció no és una tasca fàcil, atès que el nombre d'aromes presents al nostre planeta és extraordinàriament ampli. Això no obstant, hi són les més representatives, seguint un criteri tant geogràfic com olfatiu.

Aquesta mostra ha esdevingut, per mèrits propis, una de les exposicions científiques itinerants més longeves i reeixides que hi ha actualment.

Podem trobar diversos exemples d'aromes naturals de diverses famílies, fins i tot algunes d'origen animal -d'aroma no massa agradable, com la civeta-.

El sistema expenedor que s'empra per olorar cada aroma és una ampolla cilíndrica de vidre al fons de la qual es troba cada mescla aromàtica confinada en un petit recipient de laboratori. Un ventall de paper secant difon l'aroma per l'interior de l'ampolla, per la qual cosa n'hi ha prou amb fer girar mitja volta la tapa interna que manté tancat el sistema per dirigir una certa quantitat d'aroma al nas.

Hi ha una sèrie de recomanacions que val la pena seguir per utilitzar les ampolles adequadament

- No cal fer girar el tap energèticament. N'hi ha prou amb fer-hi mitja volta.
- És millor olorar lleument cada aroma i evitar fer inspiracions fortes. Si no, la pituitària es pot saturar d'olor i no serà possible completar la visita satisfactòriament.
- És ideal prendre's amb calma la visita a aquesta exposició, i fer-la amb prou temps. Les aromes i les presses no són bones amigues.
- Totes les olors presentades són agradables en major o menor mesura, llevat de la de la civeta, obtinguda d'una secreció pròpia d'un rosegador que té el mateix nom; tot i ser desagradable al nas en estat pur, en les proporcions adequades arrodoneix extraordinàriament les mescles aromàtiques.



Durant el naixement d'un vi es produeixen notes aromàtiques molt diverses que un bon tastador pot diferenciar.

GLOSSARI

Olor:	impressió que els efluvis produeixen en l'olfacte.
Olfacte:	sentit corporal amb què es perceben aromes i substàncies disperses.
Aroma:	olor molt agradable.
Perfum:	substància usada per donar una bona olor. Prové de <i>per fummum</i> (propagació de bones olors a través del fum).
Fragància:	olor suau i deliciosa.
Essència:	extracte concentrat d'una substància aromàtica, generalment d'aspecte oleaginós.
Alambí:	aparell que serveix per destil·lar o separar d'altres substàncies més fixes, per mitjà de la calor, una substància volàtil. Es compon fonamentalment d'un recipient per al líquid i d'un conducte que comença en el recipient i continua en un serpentí per on surt el producte de la destil·lació.
Libació:	cerimònia religiosa de l'antiguitat que consistia a abocar vi o una altra substància aromàtica en honor dels déus.
Resina:	substància sòlida o de consistència pastosa, insoluble en l'aigua, soluble en l'alcohol i en els olis essencials, obtinguda naturalment com a producte que flueix de diverses plantes i generalment amb propietats aromàtiques.
Nota:	en un perfum, cadascuna de les aportacions aromàtiques de què està format.
Bàlsam:	substància aromàtica, líquida i gairebé transparent en el moment en què, per incisió, s'obté de determinats arbres.

RECURSOS

Aftel, Mandy: Pequeña historia del perfume. Paidós, 2002.

De Sellar, Wanda: Guía de aceites esenciales. Edad, 2003.

De Vroon, Piet i altres: La seducción secreta: psicología del olfato. Tusquets Editores, 1999.

Rimmel, Eugene: El libro de los perfumes. Ediciones Hiperión, 1990.

