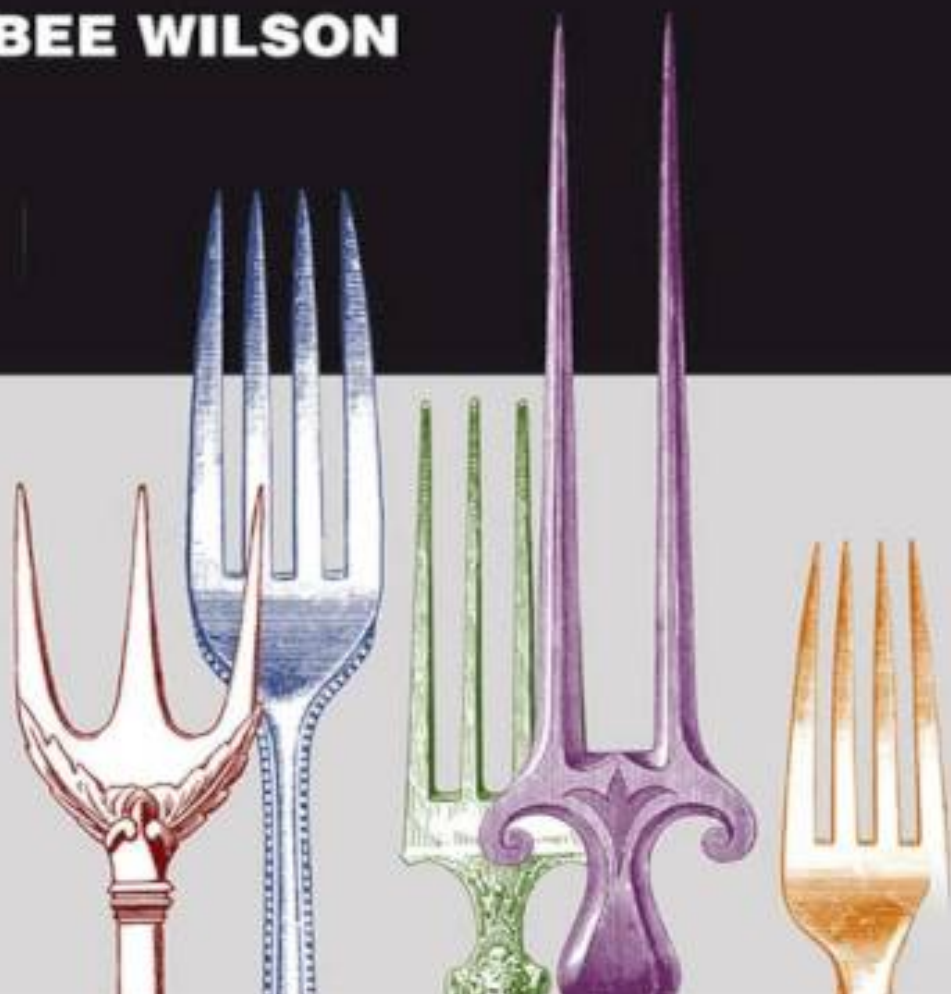


# *La importancia del tenedor*

*Historias, inventos y artilugios en la cocina*

**BEE WILSON**



Investiga la historia de los diferentes métodos de cocinar y servir a lo largo de los tiempos y en los diferentes países: muy distinto de las historias gastronómicas al uso, constituye una historia cultural de cómo se ha enfrentado el ser humano con la necesidad más básica: comer.

Para mi madre.

## PREFACIO

La cuchara de madera, el utensilio de cocina más fiel y adorable, bien podría parecernos lo opuesto a la «tecnología» tal y como normalmente entendemos esta palabra. No se apaga ni se enciende, ni hace ruiditos graciosos; no tiene patente ni garantía, ni nada de futurista o de brillante o de ingenioso.

Pero analicemos con más detalle una de nuestras cucharas de madera (doy por sentado que todos tenemos al menos una, porque no he estado en ninguna cocina donde no la hubiese). Sintamos la fibra. ¿Es una cuchara de madera de haya bien hecha, producida en una fábrica? ¿Es una cuchara más compacta, de madera de arce? ¿O está tallada en madera de olivo por un artesano? Fijémonos ahora en la forma. ¿Es ovalada o redonda? ¿Perforada o sólida? ¿Curva o plana? Puede que uno de sus lados sea ligeramente puntiagudo, para llegar a todos los rincones de la cacerola; puede que el mango sea extracorto, hecho a la medida de los niños, o extralargo, para que la mano del cocinero se mantenga a una distancia prudencial de la cacerola caliente. Se habrán tomado innumerables decisiones —económicas y sociales, amén de otras relacionadas con el diseño y la ingeniería aplicada— para la elaboración de este objeto, que influirán en la forma en que este utensilio nos permite cocinar. La cuchara de madera es la discreta actriz de reparto de tantas comidas que, de alguna manera, la damos por

descontada: no le reconocemos el mérito por los huevos que ha revuelto, por el chocolate que ha ayudado a derretir, por las cebollas que no se han pegado gracias a su rápida intervención.

La cuchara de madera no parece especialmente sofisticada (era tradición entregarla como premio de consolación al perdedor de una competición), pero tiene a la ciencia de su lado. La madera no es abrasiva, luego es delicada con las ollas (podemos raspar sin miedo a que se raye la superficie metálica); no es reactiva: no hay que preocuparse de que vaya a dejar un sabor metálico o de que se degrade al contacto con los ácidos cítricos o los tomates; además, es mala conductora del calor, de ahí que podamos remover una sopa caliente con ella sin quemarnos las manos. Sin embargo, y más allá de su funcionalidad, si hay una razón por la que cocinamos con ellas es porque siempre lo hemos hecho: forman parte de nuestra civilización. En un primer momento, las herramientas se eligen según cubran una necesidad determinada o resuelvan un problema concreto; pero con el paso del tiempo, los utensilios con los que nos sentimos más cómodos vienen determinados por la cultura. En la era del acero inoxidable, podemos usar perfectamente una cuchara de metal para remover sin que vayan a dañarse nuestras ollas, pero algo nos dice que eso está mal hecho. Los ángulos duros del metal destrozan esas verduras que hemos cortamos en daditos con tanto mimo, y el mango es menos agradecido a la hora de agarrarlo; ese desagradable sonido metálico, en fin, contrasta con los dulces golpecitos de la madera.

En esta era del plástico en la que vivimos, sería de esperar que hubiésemos empezado a usar espátulas sintéticas para remover, sobre todo porque las cucharas de madera no se llevan del todo bien con los lavavajillas (después de varios lavados empiezan a ablandarse y acaban por agrietarse); pero, pensándolo bien, esto no ocurre. Hace poco vi un producto insólito en una tienda de artículos de cocina:

«cucharas de madera de silicona», que se vendían a un precio ocho veces mayor que el de las clásicas cucharas de madera de haya. Eran cucharas de plástico, con colores chillones y la forma de una cuchara de madera. Aparte de eso, no había nada de madera en ellas. Aun así, los fabricantes sintieron la necesidad de hacer alusión a la madera para hacerse un huequecito en nuestros corazones y en nuestras cocinas.

Son un montón las cosas que damos por sentadas cuando cocinamos: removemos con cucharas de madera, pero comemos con cucharas de metal (antaño también comíamos con aquellas); tenemos unas ideas muy firmes sobre los platos que han de servirse calientes y los que tienen que quedarse crudos; hervimos ciertos ingredientes; congelamos o freímos o picamos otros. Realizamos muchas de estas acciones instintivamente, o siguiendo a pies juntillas una receta. Todo el que entiende de cocina italiana sabe perfectamente que un *risotto* tiene que cocinarse añadiendo líquido de forma gradual, mientras que la pasta se hierve rápidamente con exceso de agua. (Pero ¿por qué<sup>[1]</sup>?). La mayoría de aspectos relacionados con la cocina son bastante menos obvios de lo que parecen en un primer momento, y casi siempre hay otra forma de hacer las cosas: con los utensilios que, por una u otra razón, no acabaron de cuajar (la batidora de huevos hidráulica, el asador imantado). Hicieron falta innumerables inventos, grandes y pequeños, para llegar hasta las cocinas bien equipadas que tenemos hoy en día, donde a nuestra rudimentaria amiga, la cuchara de madera, se suman batidoras eléctricas, congeladores y microondas. Sin embargo, buena parte de la historia aún no se ha descubierto, aún no se ha cantado.

Las historias tradicionales sobre tecnología e invención no hacen demasiado caso a la comida, y tienden a concentrarse en los imponentes avances industriales y militares: ruedas y buques, pólvora y telégrafos, aviones y radios. Si se menciona la comida, suele ser en el contexto de la agri-

cultura —sistemas de cultivo y riego— más que en el ámbito doméstico de la cocina. Sin embargo, se requiere prácticamente la misma inventiva para fabricar un cascanueces que una bala. En más de una ocasión, los inventores han estado trabajando en un artefacto con fines militares para acabar dándose cuenta de que resulta más útil en la cocina: Harry Brearley era un hombre de Sheffield que inventó el acero inoxidable en 1913 para mejorar los cañones de las pistolas, y que sin darse cuenta le hizo un gran favor a la cubertería mundial; el estadounidense Percy Spencer, creador del horno microondas, estaba trabajando en sistemas de radar navales y se topó con una forma de cocinar completamente nueva. Nuestras cocinas deben muchísimo a la brillantez de la ciencia, y el cocinero que experimenta recetas en los fogones no dista mucho del químico en su laboratorio: añadimos vinagre a la col lombarda para retocar el color, y bicarbonato de sodio para contrarrestar la acidez del limón en un pastel. Sin embargo, sería un error suponer que la tecnología no es más que la aplicación del conocimiento científico: es algo más básico y antiguo que eso. No todas las culturas han tenido una ciencia formal (una forma de conocimiento organizado sobre el universo que comienza con Aristóteles en el siglo IV a. de C.). El método científico moderno, donde los experimentos forman parte de un sistema de observación, predicción e hipótesis estructurado, no nació hasta el siglo XVII; la tecnología en la cocina, basada en la solución de problemas, se remonta miles de años. Desde los seres humanos que cortaban la carne cruda con piedras afiladas a comienzos de la Edad de Piedra, siempre hemos usado la inventiva para idear mejores formas de alimentarnos.

La palabra «tecnología» viene del griego: *techne* significa «arte, habilidad o destreza», y *logia* hace referencia al estudio de algo. La tecnología no es una forma de robótica, sino algo muy humano: la creación de herramientas y técnicas que cubren unas ciertas necesidades en nuestras vidas.

A veces con «tecnología» hacemos alusión a las propias herramientas; otras nos referimos a los conocimientos técnicos y a la inventiva que las hacen posibles; o al hecho de que la gente use unas herramientas determinadas y no otras. A la hora de juzgar la validez de un descubrimiento científico no se tiene en cuenta su uso; en la tecnología sí. Cuando unas herramientas dejan de usarse, desaparecen. Por muy bien diseñado que esté, un batidor de huevos no cumple plenamente su objetivo hasta que no llega alguien y se pone a batir huevos.

*La importancia del tenedor* explora cómo influyen los utensilios de cocina en qué comemos, en cómo comemos y en cómo nos sentimos en relación a lo que comemos. La comida es el gran universal humano, y aunque el dicho asegura que no hay nada cierto en este mundo salvo la muerte y los impuestos, en realidad debería decir «salvo la muerte y la comida». Hay cantidad de gente que se libra de pagar impuestos (algunos porque no tienen ingresos, pero otros, desde luego, por razones diferentes). Los hay que viven sin sexo, otra de las necesidades vitales. Sin embargo, no hay forma de prescindir de la comida, combustible, costumbre, placer extremo y necesidad básica; es lo que establece un patrón en nuestros días o nos carcome cuando falta. Puede que los anoréxicos intenten evadirla, pero mientras estamos vivos el hambre es ineludible: todos comemos. No obstante, la forma en que satisfacemos esta necesidad vital humana varía drásticamente según las épocas y los lugares. Y lo que marca la gran diferencia son los utensilios que usamos.

Normalmente, mi desayuno consiste en café, pan tostado, mantequilla, mermelada y zumo de naranja (si es que mis hijos no se lo han bebido todo). Descrita así, como simples ingredientes, es una comida que podría pertenecer a cualquier momento de los últimos 350 años. En Inglaterra se lleva consumiendo café desde mitad del siglo XVII; las naranjas para el zumo y la mermelada desde 1290; tanto el

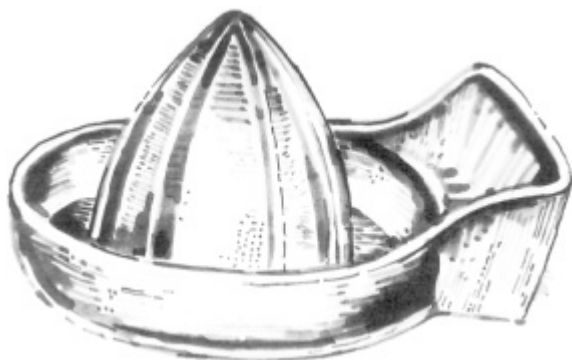


pan tostado como la mantequilla son ingredientes antiguos. Sin embargo, la clave está en los detalles.

Para hacer el café, no lo hiervo durante veinte minutos y luego lo clarifico con cola de pescado (un colágeno a base de vejigas natatorias), como habría hecho en 1810; tampoco lo hago en una «cafetera de filtro Rumford», como algunos en 1850; no lo preparo en una jarra con una cuchara de madera, vertiendo agua fría sobre el poso del café para que descienda hasta el fondo, al estilo eduardiano; tampoco uso una cafetera eléctrica, como puede que hiciese de vivir en Estados Unidos; no vierto agua caliente sobre una cucharada de café instantáneo, como en mi época de estudiante, y, por lo general, no lo preparo en una cafetera de émbolo francesa, como hacía en los años 90. Soy una obsesa del café de comienzos del siglo XXI (no lo bastante obsesa, eso sí, como para haber invertido en una cafetera de sifón japonesa, el no va más en cafeteras). Muelo mis granos (de comercio justo) extra-finos en un molinillo de café y me hago un *flat white* (un expreso con leche al vapor) con una máquina de capuchinos y una buena gama de utensilios (una cuchara dosificadora, un prensador de café, una jarra de acero para la leche). En las mañanas buenas, después de unos diez minutos de esfuerzo y concentración, la tecnología funciona, y el café y la leche se aúnan en una bebida cremosa, deliciosa. En las malas, el suelo de la cocina acaba hecho unos zorros.

El pan tostado, la mantequilla y la mermelada ya eran conocidos y amados por los isabelinos. Sin embargo, Shakespeare nunca se comió unas tostadas como las mías: unas rebanadas de pan de molde integral horneado en una máquina panificadora automática, tostadas con un aparato eléctrico de cuatro ranuras y servidas sobre un plato de porcelana blanca apto para el lavavajillas. Tampoco conoció las ventajas de la mantequilla fácil de untar y la mermelada de alto contenido en fruta, que indican la presencia en mi hogar de un frigorífico grande que funciona a la perfección.

Además, es probable que la mermelada de Shakespeare estuviese elaborada con membrillos, no con naranjas. Mi mantequilla no está rancia ni demasiado dura (como casi todas las mantequillas de mi infancia, en las décadas de los 70 y los 80). La unto con un cuchillo de acero inoxidable, que no deja saborcillo metálico ni reacciona con la fructosa de la mermelada.



Por lo que al zumo de naranja se refiere, la tecnología que se esconde tras él parece la más fácil de todas (exprime naranjas y sale zumo), pero quizá sea la más complicada. A diferencia de las amas de casa eduardianas que se afanaban con un exprimidor de vidrio cónico, yo suelo verter mi zumo de un cartón Tetra Pak (puesto a la venta en 1963 con el nombre de Tetra Brik). A pesar de que en los ingredientes solo aparezcan la naranjas, el zumo habrá sido elaborado usando una desconcertante serie de técnicas industriales, y la fruta habrá sido tratada con enzimas ocultos y filtrada con clarificadores ocultos y pasteurizada y refrigerada y transportada de un país a otro para mi deleite durante el desayuno. Y si el sabor amargo del zumo no me hace arrugar la boca es en parte gracias a una inventora, Linda C. Brewster, a quien en la década de los 70 le concedieron cuatro patentes por «desamargar» el zumo de naranja reduciendo la presencia de limonina.

Esta comida en particular solo puede consumirse de esta forma específica durante un periodo muy breve de la historia. Los alimentos que comemos hablan de la época y del lugar en el que vivimos, pero aún más lo hacen los utensilios que usamos para cocinarlos y consumirlos. Oímos a menudo que vivimos en una «era tecnológica», que suele ser una forma de decir: «tenemos un montón de ordenadores». Sin embargo, cada época tiene su tecnología, y no tiene por qué ser futurista. Puede ser un tenedor, una olla o una sencilla taza de medir.

A veces, los utensilios de cocina no sirven más que para potenciar el placer de comer, aunque también pueden ser una urgente cuestión de supervivencia: antes de que se empezasen a usar vasijas para cocinar, hará unos diez mil años, los restos arqueológicos de esqueletos sugieren que nadie llegaba a la edad adulta si había perdido todos los dientes. Masticar era imprescindible: si no podías masticar, te morías de hambre. La alfarería permitió a nuestros ancestros cocinar comidas que podían beberse, como las papillas u otras mezclas espesas, que no obligaban a masticar. Por primera vez, empezamos a ver esqueletos adultos sin un solo diente: las ollas les habían salvado la vida.

Los inventos más versátiles son, a menudo, los más básicos. Algunos, como el mortero, han sobrevivido durante decenas de miles de años. El mortero comenzó siendo una herramienta antigua para trabajar el grano, pero logró adaptarse para moler cualquier cosa, desde el *pistou* francés a la pasta de *curry* tailandesa. Otros artefactos resultaron ser menos flexibles, como el pollo de ladrillo de los años 70, que estuvo de moda durante una temporada antes de acabar en la basura, cuando la gente se cansó del plato en cuestión<sup>[2]</sup>. Algunos utensilios, como las cucharas y los microondas, se usan a lo largo y ancho del planeta. Otros son específicos de un lugar, como el *dolsot*, un cuenco de piedra ardiente en el que los coreanos sirven un plato particular, el *bibimbap*, una mezcla de arroz glutinoso,

verduras cortadas muy finas y huevos crudos o fritos; la capa de arroz del fondo se vuelve crujiente con el calor del *dolsot*.

Este libro trata sobre los artilugios de la más alta tecnología, pero también sobre las herramientas y las técnicas en las que no solemos pararnos a pensar. La inventiva en el ámbito culinario tiene su importancia, aunque apenas notemos su presencia. Desde el fuego en adelante, hay inventos detrás de todo aquello que comemos, lo reconozcamos o no: detrás de cada rebanada de pan, hay un horno; detrás de un cuenco de sopa, hay una olla y una cuchara de madera (a menos que venga de una lata, un invento totalmente distinto). Detrás de toda nata montada, habrá un bote cargado con óxido nitroso. En España, el Bulli de Ferran Adrià, que hasta su clausura en 2011 fue considerado el restaurante más famoso del mundo, no habría podido elaborar su menú sin hornos de agua para cocinar al vacío y centrifugadoras, deshidratadores y Pacojets. Para mucha gente, estas novedosas herramientas son alarmantes; los nuevos inventos siempre han llegado a la cocina acompañados de voces que sugerían que los métodos antiguos eran mejores.

Los cocineros son seres conservadores, maestros de acciones sencillas y repetitivas que cambian muy poco con el paso de los días o de los años. Hay culturas enteras construidas en torno a la preparación de alimentos de una forma u otra. Una auténtica y genuina comida china, por ejemplo, no puede cocinarse sin el *tou*, cuchillo con una forma ingeniosa que reduce los ingredientes a trocitos diminutos e idénticos, y el *wok*, la sartén que se usa para saltear. ¿Qué fue primero, el salteado o el *wok*? Ninguno de los dos. Para encontrar la lógica de la cocina china tenemos que remontarnos aún más en el tiempo y pensar en los combustibles para cocinar: una comida cocinada con el *wok* en un periquete era sinónimo de escasez de leña. No obstante, con el paso del tiempo los utensilios de cocina y

los alimentos han acabado tan ligados que ya no podemos decir dónde empieza uno y acaba otro.

No ha de extrañarnos que los cocineros perciban la innovación culinaria como un ataque personal. La queja es siempre la misma: estos métodos tan modernos están destrozando la comida que conocemos y adoramos. Cuando se hizo posible la refrigeración comercial a finales del siglo XIX, las ventajas fueron enormes, tanto para los consumidores como para la industria. Los frigoríficos eran especialmente útiles para conservar productos perecederos como la leche, que hasta el momento habían sido causa de miles de muertes al año en las grandes ciudades del planeta. La refrigeración también benefició a los comerciantes, pues amplió el abanico de lugares en los que podían vender sus productos. Con todo, hubo un pánico generalizado hacia este nuevo invento, tanto por parte de los vendedores como de los compradores: los consumidores miraban con recelo la comida que había sido almacenada en frío; los mercaderes tampoco sabían qué hacer con aquella novedad. En el mercado de Les Halles de París, durante la década de 1890, los vendedores tenían la impresión de que la refrigeración estropearía sus productos. Y, en un cierto sentido, estaban en lo cierto, como podrá confirmar cualquiera que compare un tomate a temperatura ambiente con uno sacado del frigorífico: aquel (siempre y cuando sea un buen tomate, ojo) tiene un olor dulce y es jugoso; el otro resulta anónimo, soso y metálico. Con cada nuevo invento se produce un intercambio: ganamos algo, pero también lo perdemos.

A menudo, lo que se pierde es conocimiento: quien disponga de un robot de cocina no necesitará especial destreza en el manejo del cuchillo; los hornos eléctricos, los de gas y los microondas implican que no haga falta saber cómo encender un fuego y mantener viva la llama. Hasta hace unos cien años, el control del fuego era una de las principales actividades humanas. Aquello ya quedó atrás (un gran

avance, si tenemos en cuenta el tiempo que se desperdiciaba y que se podría utilizar en otras actividades). La cuestión principal es si la existencia de inventos para la cocina que solo implican un mínimo de contribución humana ha causado la muerte de las habilidades culinarias. En 2011, una encuesta realizada entre 2.000 jóvenes británicos de entre dieciocho y veinticinco años reveló que más de la mitad había abandonado el nido sin saber hacerse ni siquiera unos espaguetis a la boloñesa. Los microondas y las comidas precocinadas nos ofrecen la posibilidad de alimentarnos pulsando unos cuantos botones, pero esto no supone un gran avance si perdemos en contrapartida la conciencia de lo que significa prepararse una comida de manera tradicional. A veces es necesario que llegue un nuevo invento para que podamos apreciar el viejo: saber que puedo preparar una salsa holandesa en treinta segundos con la batidora incrementa el placer de hacerlo a la vieja usanza, al baño maría y con una cuchara de madera, añadiendo minúsculos trocitos de mantequilla a las yemas, poco a poco.

Los utensilios de cocina pueden parecer moco de pavo en comparación con la historia de los propios alimentos: está muy bien eso de detenerse hasta en el más mínimo detalle de la cubertería y los moldes de gelatina, pero ¿qué importan en comparación con el hambre más básica, el hambre de pan? Puede que esto explique por qué los utensilios de cocina han sido tan ignorados en las historias de los alimentos. La historia culinaria se ha convertido en un tema candente en las últimas dos décadas, pero, salvo contadas y notables excepciones, se habla casi únicamente de los ingredientes, y no de la técnica: *qué* cocinamos en lugar de *cómo* lo cocinamos. Se han escrito libros sobre las patatas, el bacalao y el chocolate, historias sobre manuales de cocina, restaurantes y chefs. La cocina y sus utensilios están ausentes en mayor o menor medida: falta por contar la mitad de la historia. He aquí la clave: podemos cambiar la textura, el sabor, el contenido nutricional y las asociaciones

culturales de los ingredientes usando únicamente diferentes herramientas y técnicas para prepararlos.

Más allá de eso, los inventos en la cocina han cambiado a los seres humanos (han cambiado el *cómo* de la comida, y también el *qué*). Esta no es solo una frase del estilo: «la cocina de mis sueños me ha cambiado la vida», si bien es cierto que los cambios en los utensilios de cocina han ido de la mano de inmensos cambios sociales. Pensemos en la relación entre los aparatos que ahorran trabajo y los criados: en este caso estamos ante la historia de un estancamiento tecnológico. Hubo muy poco interés en eliminar la ardua tarea de cocinar durante los muchos siglos en que los pudientes tenían abundante mano de obra que se hiciera cargo de sus cocinas. Los robots de cocina eléctricos y las batidoras han significado una liberación: los brazos ya no duelen al cocinar *kibbeh* en el Líbano o pasta de jengibre y ajo en la India. Cantidad de comidas que antiguamente estuvieron condimentadas con dolor resultan ahora sencillísimas.

Sin embargo, los utensilios de cocina han cambiado nuestra apariencia física de muchas maneras. Todo apunta a que la crisis de obesidad actual está causada, en parte, no por lo que comemos (aunque eso también es fundamental, por supuesto), sino por el grado de procesamiento que ha sufrido nuestra comida antes de llevárnosla a la boca. Es lo que a veces se conoce como «engaño calórico». En 2003, varios científicos de la universidad de Kyushu, en Japón, alimentaron a un grupo de ratas con bolitas de comida duras y a otro con unas bolitas más blandas. Por lo demás, las bolitas eran idénticas: mismos nutrientes, mismas calorías. Después de veintidós semanas, las ratas que siguieron la dieta de bolitas blandas se habían vuelto obesas, lo que demuestra que la textura es un factor importante en el aumento de peso. Otros estudios con pitones (unas comían carne cocinada y otras carne totalmente cruda) confirmó el hallazgo. Al comer platos menos procesados, que