



















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 agricultura –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, desa-parecen. 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 estemos vivos el hambre es ineludible: todos comemos. No obstante, la forma en que satisfacemos esta

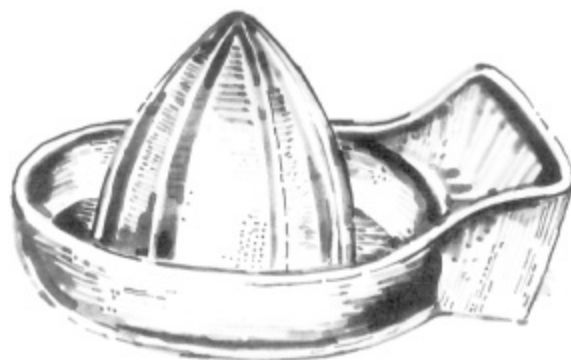
necesidad vital humana varía drásticamente según las épocas y los lugares. Y lo que marca la gran diferencia son los utensilios que usamos.

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 xviii; 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 hemos de masticar más, necesitamos más energía para digerirlos, de manera que el número de calorías que nuestro cuerpo recibe es menor. Sacaremos más energía de un puré de manzana cocinado a fuego lento que de una manzana crujiente, aun cuando las calorías sean las mismas sobre el papel. Las etiquetas de los alimentos, que siguen limitándose a mostrar los valores nutricionales en términos de calorías (según el factor de Atwater para la nutrición, desarrollado a finales del siglo XIX), aún no se han puesto al día, pero este es un claro ejemplo de la importancia de la tecnología en la cocina.

La historia de la alimentación es, en muchos sentidos, la historia de la tecnología. No hay cocina sin fuego. El dominio del fuego y el consiguiente arte culinario nos permitió evolucionar desde los monos hasta el *Homo erectus*. Puede que los primeros cazadores-recolectores no

tuvieran accesorios de cocina ni aparatos para asar a la parrilla, pero disponían de su propia versión de la tecnología culinaria: piedras con las que machacar y piedras afiladas con las que cortar; con sus manos hábiles, sabían recolectar frutos secos y bayas comestibles sin envenenarse o recibir una picadura; buscaban la miel en grietas altísimas y usaban conchas de mejillón para recoger la grasa que goteaba de una foca que se estaba asando. Podía faltarles cualquier cosa, menos ingenio.

Este libro narra la historia de cómo hemos dominado el fuego y el hielo, de cómo hemos manejado batidores, cucharas y ralladores, pasapurés y morteros; de cómo hemos usado las manos y los dientes, todo ello con el fin de llevarnos comida a la boca. Hay una inteligencia oculta en nuestras cocinas, una inteligencia que influye en nuestra forma de cocinar y de comer. No es este un libro sobre la tecnología de la agricultura (ya hay otros estudios que se ocupan del tema); tampoco se concentra demasiado en la tecnología de las cocinas de los restaurantes, que tiene sus propios imperativos. Es un libro sobre el día a día de las cocinas domésticas: sobre los beneficios que los diferentes utensilios han acarreado a nuestra forma de cocinar (y sobre los riesgos que comportan).

Solemos olvidarnos de que la tecnología en la cocina siempre ha sido un asunto de vida o muerte: los dos principales mecanismos para cocinar (cortar y calentar) son peligrosísimos. Durante la mayor parte de la historia de la humanidad, el de la cocina ha sido un asunto lúgubre, una suerte de juego con el peligro en un espacio caluroso, humeante y reducido; así es aún en la mayor parte del mundo. El humo, principalmente el de los incendios que se desatan en las cocinas, mata a un millón y medio de personas cada año en los países en vías de desarrollo, según la Organización Mundial de la Salud. Durante siglos, los fuegos abiertos también fueron una de las principales

causas de muerte en Europa. Las mujeres estaban especialmente expuestas a este peligro, habida cuenta de que la combinación precaria de faldas abombadas, mangas largas y fuegos abiertos con calderas burbujeantes las acechaba. Hasta el siglo xvii, los chefs de los hogares acaudalados eran en su inmensa mayoría hombres, y solían trabajar desnudos o, si acaso, en paños menores, debido al calor abrasador. Las mujeres quedaban relegadas a la lechería y al fregadero, donde sus faldas no representaban un problema.

Una de las grandes revoluciones de la cocina británica se produjo con la adopción, entre los siglos xvi y xvii, de las chimeneas de ladrillo y de hierro fundido. Surgió así toda una nueva gama de utensilios de cocina, que llegó de la mano de este nuevo control de las fuentes de calor: de repente, la cocina ya no era ese lugar repugnante y grasiento, y los recipientes de latón y peltre reluciente fueron sustituyendo al hierro fundido tizado. Las consecuencias sociales también fueron sobresalientes: las mujeres por fin podían cocinar sin prenderse fuego. No es casualidad que, aproximadamente una generación después de que se impusieran las cocinas económicas, se publicaran en el Reino Unido los primeros libros de cocina escritos por y para mujeres.

Los utensilios de cocina no aparecen de forma aislada, sino en grupo; al principio se inventa una herramienta y luego se necesitan otras al servicio de aquella: el nacimiento del microondas dio origen a los platos y al film adherente a prueba de microondas; los congeladores crearon una necesidad repentina de cubiteras; las sartenes antiadherentes pedían espátulas que no rayaran. La vieja cocina a fuego abierto estaba acompañada de multitud de artilugios relacionados: morillos para evitar que los troncos se saliesen; parrillas para tostar el pan; grandes tapas de metal que se colocaban frente al fuego para acelerar la

cocción; espetones varios para girar la carne asada, y cucharones, espumaderas y tenedores de hierro con mangos larguísimos. Con el fin de las cocinas a fuego abierto, todos estos utensilios relacionados con ellas desaparecieron también.

Por cada utensilio de cocina que ha sobrevivido (como el mortero), son innumerables los que desaparecieron. Hoy en día ya no necesitamos prensas para sidra y llares, tenedores para trinchar y calderas, garfios y *muffineers*, aunque, en su momento, estos utensilios no habrían parecido más superfluos que nuestras aceiteras, nuestros trituradores eléctricos de verdura y nuestros *funderereles*. Los artilugios de cocina nos ofrecen una visión fascinante sobre las preocupaciones de una sociedad determinada. En la época georgiana adoraban el tuétano asado, y diseñaron una cuchara especial de plata con la que comérselo; los mayas adornaban con fastuosidad las calabazas de las que bebían el chocolate; quien se dé una vuelta por nuestras tiendas de artículos de cocina pensará que en Occidente estamos obsesionados con los expresos, los *panini* y las magdalenas decoradas.

La tecnología es el arte de lo posible, y está espoleada por el deseo humano (ya sea el de preparar un pastelito más sabroso o el simple deseo de permanecer con vida), pero también por los materiales y el conocimiento del que se dispone en una época determinada. Los alimentos enlatados se inventaron mucho antes de que se pudieran usar con facilidad. En 1812 Nicolas Appert patentó un nuevo y revolucionario proceso de enlatado, y la primera fábrica de conservas abrió en Bermondsey (Londres), en 1813. Sin embargo, tuvieron que pasar cincuenta años antes de que alguien inventase el abrelatas.

La llegada de un nuevo utensilio suele implicar un uso entusiasta y desaforado, que se aplaca cuando deja de ser novedoso. Abraham Maslow, un gurú empresarial del siglo

xx, dijo una vez que para el hombre que solo tiene un martillo, el mundo entero parece un clavo. En la cocina pasa exactamente lo mismo: para la mujer que acaba de adquirir una batidora eléctrica, el mundo entero parece un puré.

Sin embargo, no todos los inventos en la cocina han supuesto una mejora evidente de su predecesor. Los armarios de mi cocina son cementerios de pasiones extintas: el exprimidor eléctrico, del cual pensé que cambiaría mi vida hasta que descubrí que odiaba limpiarlo; la olla arrocera eléctrica que funcionó a la perfección durante un año hasta que de repente todo empezó a quemarse en ella; el mechero Bunsen con el que, supuestamente, iba a crear toda una gama de *crème brûlées* exquisitas para cenas y fiestas que al final nunca organicé. Todos podemos pensar en algún ejemplo de utensilio de cocina más o menos inútil: el sacabollos para melones, el cortador de aguacate o el pelador de ajos, ante los que podríamos preguntar: ¿qué problema había con las cucharas normales y corrientes, los cuchillos y los dedos? Nuestra cocina se beneficia de muchos inventos que no tienen el reconocimiento que se merecen, pero también hay artilugios que crean más problemas de los que resuelven; y otros que funcionan a la perfección, pero a expensas del esfuerzo humano.

Los historiadores de la tecnología citan a menudo la primera ley de Kranzberg (formulada por Melvin Kranzberg en un ensayo fundacional escrito en 1986): “La tecnología no es buena ni mala; ni tampoco neutral”. Sin duda, esto se cumple en la cocina: los utensilios, lejos de ser objetos neutrales, cambian según el desarrollo del contexto social. El mortero era una cosa para el esclavo romano obligado a machacar durante horas mezclas harto amalgamadas destinadas al posterior regocijo de su amo, mientras que para mí es un agradable aparato con el que hacer *pesto* para mi deleite, cuando se me antoja.

Sin embargo, no siempre disponemos de los utensilios que, en términos absolutos, harían mejores nuestras comidas y más fáciles nuestras vidas. Nos hacemos con los utensilios que podemos permitirnos y que puede aceptar nuestra sociedad. Desde la década de 1960, diferentes historiadores han señalado la ironía de que el tiempo que las mujeres americanas dedicaban a las labores del hogar, cocina incluida, no hubiera variado desde mediados de los años 20 a pesar de todas las mejoras tecnológicas que llegaron al mercado a lo largo de aquellas cuatro décadas. Por muchos lavavajillas, batidoras y trituradores de basura automáticos, las mujeres estaban sudando la gota gorda, como siempre. ¿Por qué? Ruth Schwartz Cowan, en su reivindicador *More Work for Mother* [Más trabajo para mamá] (1983), señaló que, en términos puramente técnicos, nada impedía que en Estados Unidos hubiese cocinas comunitarias en las que se preparase la comida de distintos hogares. Sin embargo, esta posibilidad nunca fue explorada a fondo porque la idea de las cocinas públicas no se acepta socialmente: los estadounidenses (como todos nosotros, por lo demás) prefieren vivir en núcleos familiares más reducidos, por irracional que resulte.

Los artilugios de cocina -y en particular los más caros y estrambóticos, los que se venden en las teletiemendas- se anuncian con la promesa de que cambiarán nuestras vidas. Sin embargo, lo que suele ocurrir es que nuestras vidas cambian de forma inesperada: al comprar una batidora mezcladora, que convierte el hacer pasteles en una tarea increíblemente rápida y sencilla, sentimos que *tenemos el deber* de hacer pasteles, mientras que antes de adquirir el aparato el hacer pasteles era una tarea tan ardua que los comprábamos gustosos. Así las cosas, resulta que la batidora mezcladora ha acabado costándonos tiempo, en lugar de ahorrárnoslo. No menos importante es el efecto secundario por el cual, al hacerle hueco a la batidora,



perdemos un espacio precioso de nuestra encimera (por no hablar de las horas que nos pasaremos lavando el bol y sus accesorios, y fregando la harina que se ha esparcido por toda la cocina durante el batido).

El simple hecho de que un aparato exista no significa que tengamos que usarlo. Apenas si hay utensilios de cocina tan básicos que alguien, alguna vez, no los haya rechazado por aquello de que “cuesta la torta un pan”. Sin embargo, no es menos cierto que la mayoría de nuestras cocinas alberga muchísimos más cacharros de los que necesitamos. Cuando se llega al punto de que resulta imposible abrir el armario de los utensilios porque está abarrotado de rodillos, ralladores y paletas para pescado, es momento de despojarse de algunos. Un buen cocinero, en última instancia, podría defenderse con un cuchillo afilado, una tabla de madera, una olla, una cuchara y algún tipo de fuente de calor.



¿Pero quién querría eso? Parte de la emoción de cocinar radica en cómo ese eterno arte de llevarnos comida a la boca se va alterando ligeramente con el paso de las décadas. Estoy segura de que dentro de diez o veinte años mi desayuno habrá cambiado, incluso aunque me aferre a mi café, mi pan tostado, mi mantequilla, mi mermelada y mi zumo. Y es que está comprobado que algunas de las técnicas que anteriormente se juzgaba tan acertadas parecen, de repente, descabelladas. Estoy empezando a arrepentirme de la máquina panificadora (artilugio feo donde los haya, ¡y siempre deja un agujero en medio de la barra!) y volviendo a la sencilla técnica de comprar pan de masa madre en una buena panadería o hacerlo a mano; mi máquina de expreso acabó rompiéndose mientras escribía este libro y ahora acabo de descubrir el AeroPress, un objeto sorprendente y barato que utiliza la fuerza de la mano y la presión atmosférica para hacer un café concentradísimo. Por el contrario, estoy tentada de pasarme a lo eléctrico y comprar una máquina para hacer mermelada.

Por lo demás, ¿quién puede asegurar que los agradables desayunos como el mío seguirán existiendo dentro de unos cuantos años? Puede que las naranjas de Florida se pongan carísimas porque los parques eólicos sustituyan a los cultivos de cítricos para satisfacer la creciente demanda energética. Lo mismo podría pasarle a la mantequilla (y rezo para que esto nunca ocurra) si a los terrenos de las vaquerías se les da un uso más eficiente y se empiezan a cultivar verduras. O puede que en las tecno-cocinas del futuro todos desayunemos “beicon cafeinado” y “pomelos beiconados”, tal y como imaginaba Matt Groening en un capítulo de *Futurama*.

Solo hay una cosa cierta: nunca podremos desprendernos del cocinar propiamente dicho. Puede que los tenedores-cuchara vayan y vengán, puede que contemplemos el auge y la caída de los microondas, pero la raza humana siempre

dispondrá de utensilios de cocina. Siempre nos quedarán el fuego, las manos, los cuchillos.

# I OLLAS Y CACEROLAS

¡Cuece, pucherito, cuece!

HERMANOS GRIMM,  
"Gachas dulces", 1819

La comida hervida es la vida,  
la comida asada es la muerte.

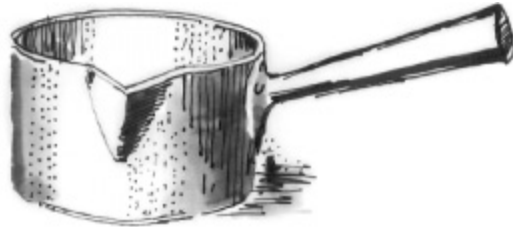
CLAUDE LÉVI-STRAUSS,  
*El origen de las maneras de mesa*, 1978

**L**a olla que utilizo con más frecuencia no tiene nada de particular. Me la enviaron por correo con una oferta especial, formando parte de una batería de cocina de diez piezas que regalaban con un suplemento de los domingos, durante mis primeros años de vida conyugal, cuando poseer tu propio juego de ollas relucientes (en contraste con el puñado de cacerolas desportilladas de la época universitaria) parecía misteriosamente adulto. La batería era de acero inoxidable. "Pídala ahora y ahorre. Además, ¡recibirá un cazo para la leche completamente gratis!", decía el anuncio. Y eso hice. El caso es que nos había parecido una buena batería de cocina, e incluso usamos el cazo gratuito durante mucho tiempo para calentar la leche con la que mi hija se tomaba los cereales del desayuno (a pesar de que no contase, para mi irritación, con un pico vertedor, con lo que a veces un poco del líquido goteaba sobre la encimera). Hasta que de repente, un buen día, el

mango se despegó. Así y todo, es una batería fiable: trece años más tarde, aún no he logrado destruir ninguna de sus piezas; ha soportado *risottos* quemados, estofados malogrados, caramelos líquidos pegajosos. Puede que el acero inoxidable no sea tan buen conductor como el cobre; puede que no retenga el calor como lo hacen el hierro fundido o la cerámica; puede que no sea tan bonito como el hierro esmaltado; puede, pero a la hora de lavarlo se gana el respeto de todos.

En especial, hemos disfrutado del impecable servicio de una cacerola mediana con dos pequeños mangos curvos. Creo que, en inglés, el término técnico con el que la denominan es *saucepot*, aunque la francesa *fait-tout* sería sin duda una mejor palabra, pues en verdad les digo que hace de todo. La llamamos a fogones para las gachas de la mañana y, de nuevo, para el arroz de las noches. Ha conocido la cremosa suavidad de las natillas y los arroces con leche, el calor picante del *curry* e innumerables sopas, desde el suave berro al sazonado *minestrone*. Es mi cacerola de cabecera: demasiado pequeña para la pasta o las comidas abundantes, encargada de los hervidos para los que no me caliento mucho la cabeza. Encender el hervidor, verter el agua en la cacerola, añadir sal, echar brócoli o judías verdes o mazorcas de maíz, poner o no la tapa (dependiendo de mi humor), dejar hervir durante unos minutos, escurrir y listo. Este proceso no tiene nada de complicado o revolucionario. Los franceses suelen mofarse de este método denominándolo “cocinar *à l’anglaise*”, y sabemos que es un insulto habida cuenta del concepto que los franceses tienen de la comida inglesa. Un científico galo, Hervé This, llegó incluso a tildar este método de “pobreza intelectual”. En cambio, los cocineros franceses se sienten orgullosos de preparar verduras como la zanahoria cociéndolas a fuego lento con una cantidad minúscula de mantequilla, o guisándolas en una *ratatouille*, o

gratinándolas con caldo o nata para concentrar su dulzor. Hervir está considerada (y puede que con razón) la forma más sosa de cocinar.



Sin embargo, en tanto forma de tecnología, el hervido está lejos de ser una cosa obvia. La olla transformó las posibilidades a la hora de cocinar: el poder hervir algo (en un líquido, confiera o no un sabor adicional) fue un gran paso adelante desde el fuego. Cuesta imaginar una cocina sin ollas, de suerte que es difícil apreciar cuántos platos le debemos a este utensilio básico. Las ollas volvieron comestibles una amplia gama de alimentos: muchas plantas que hasta entonces habían sido venenosas o, cuando menos, indigestas, podían comerse una vez hervidas durante varias horas. Las ollas marcan el salto entre el mero calentar y el cocinar, es decir, mezclar de forma tranquila y meditada distintos ingredientes en un recipiente hecho a mano. En principio fueron el asado a la brasa y a la parrilla, y hay pruebas que se remontan cientos de miles de años. Sin embargo, las ollas de cerámica no aparecen hasta los últimos nueve o diez mil años. También se han encontrado ollas de piedra en el valle de Tehuacán, en América Central, que datan del siglo VIII a. de C.

Si asar es una forma directa e inequívoca de cocinar -la carne cruda se encuentra con las llamas y se transforma-, hervir y freír son formas indirectas: además de la llama, se necesita un recipiente a prueba de agua y de fuego. La comida recibe el calor de este último a través de un medio, ya sea el aceite o el agua, lo que supone un avance desde la llama en bruto, especialmente si se cocina algo delicado,