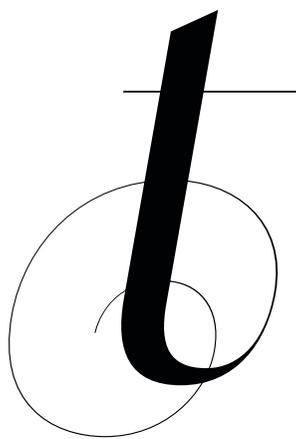


¿Por qué comemos así?



¿E gustaría saber por qué los cuchillos de mesa apenas cortan? ¿Sabías que la palabra restaurante procede de un caldo para re-

poner fuerzas? La investigadora Margaret Visser con *Los rituales en la mesa* (Antoni Bosch editor) y el catedrático de Biotecnología y divulgador científico José Miguel Mulet en *Comemos lo que somos* (Destino) trazan un recorrido exhaustivo, ameno y lleno de sorpresas acerca de lo que siempre has querido saber sobre el mundo de la gastronomía, invitándonos a cuestionarnos una lista interminable de rituales y dando respuesta a curiosidades peregrinas. Con Margaret Visser descubrimos por ejemplo, que muchos de los rituales que consideramos normales están cargados de significados ocultos. Traza un recorrido hasta nuestros días y desvela curiosidades como la semejanza de las palabras *dessert* (en francés) y *dessert* (en inglés) para designar el postre: ambas proceden de la expresión francesa de *table desservie* (mesa vacía) con la que se designaba el servicio que se presentaba en último lugar durante un banquete, el postre. Por su parte, el catedrático Mulet desgrana, con el rigor de un científico y el tono de un divulgador, anécdotas, detalles y curiosidades sobre la historia de la alimentación, des-

En plena era de la alimentación consciente, miramos atrás para descubrir, gracias a los expertos MARGARET VISSER y JOSÉ MIGUEL MULET, el porqué de muchas recetas, alimentos y curiosos protocolos.

—Vis Molina. Ilustraciones: Jacobo Pérez-Enciso.

de sus orígenes hasta ahora, ligada de manera visceral a la evolución del ser humano. Si bien es cierto que todo empezó con una recolección de bulbos, semillas y tallos verdes, siglo después se ha convertido en una materia sofisticada transformada en arte, de la que han nacido una industria y un turismo gastronómico que mueve cifras con muchos ceros.

Cuchillos fuera

Visser señala que el uso del cuchillo es uno de nuestros grandes tabúes: “No señales con él”, “No te lo lleses a la boca” o “Nunca lo uses para cortar el pan que tienes en tu plato del pan”... Desde niños nos advertían que en la mesa debe usarse sólo cuando es imprescindible, un utensilio que apenas corta una vez instalado al lado del plato. ¿Por qué? Pues porque la base de los modales en la mesa es evitar que estalle algún tipo de violencia y, para minimizar el riesgo, surgieron reglas sociales como la de no usarlo para los platos con huevos o de pasta. La investigación de Margaret Visser llega a darnos datos como el del trinchado en China: los alimentos se trocean en la cocina para no usar cuchillos.

La comida de avión ¡Cómo hemos cambiado!

¿Por qué empezó a ofrecerse comida en los aviones y cómo ha evolucionado? Se inició para mantener a los pasajeros entretenidos un buen rato, constata Visser. Hasta principios de los años 30 se servía en mesas dispuestas como en un restaurante. Con botellas de vino, manteles, vajillas, cubiertos y servido por auxiliares de vuelo varones ataviados con chaquetilla blanca. El mismo ritual que en tierra firme.



CATALINA DE MEDICI

Pero las turbulencias provocaban derrames y el ruido de motores, platos y cubiertos impedía las conversaciones. Después de la Segunda Guerra Mundial, las aerolíneas recortaron gastos y empezaron a llenar los aviones de clientes sentados, como si fueran en autobús. El servicio ha evolucionado para ocupar poco espacio, ser aséptico y de un solo uso. El cuchillo, por ejemplo, suele tener la hoja triangular para que solo sea eficaz si se mantienen los codos bien apretados al cuerpo de manera que la hoja descienda en vertical sobre la carne. Así se asegura no molestar al compañero de asiento.

Los palillos, prolongación de nuestros dedos

Comer con las manos no está bien visto, salvo en algunas culturas y circunstancias. El método más educado, según Margaret Visser, es usar el pulgar y el índice de la mano derecha, imitando los palillos orientales.

Los palillos han evolucionado en Oriente para tomar el arroz, ya que en países como China y Japón se toma apelmazado y húmedo, por lo que es fácil de manejar. Las mesas de comedor de estos países siempre son redondas o cuadradas en lugar de ovaladas o rectangulares, para que todos los comensales se encuentren a la misma distancia de las fuentes dispuestas en el centro. Cada comensal recibe un pequeño cuenco para el arroz, que es la base de todas las comidas. El anfitrión, o la madre de familia, lo reparte en los cuencos. Cuando todo el mundo está servido, puede coger con sus palillos la carne o el pescado troceado, que se traslada de la fuente común al cuenco, para consumirse desde ahí.

Alcohol, de los griegos al brindis actual

Según Margaret Visser, la humanidad bebe alcohol desde hace siglos. En los banquetes griegos y romanos no acompañaba la comida, sino que se tomaba en el *sympósion* (beber en común) posterior, una vez los invitados se habían coronado con guirnaldas y perfumado con aceites. Hoy, el alcohol es un elemento social importante (tomarlo a solas está mal visto) y la ventaja de beber junto a otros radica en que el grupo desarrolla sus métodos para controlar: se acepta cierta alegría pero no la pérdida de control. Los chinos y japoneses suelen beber té en las comidas, y reservan el alcohol para ocasiones festivas: lo ingieren en pequeños sorbos servidos en tazas de porcelana.

¿Y el brindis? Se trata de una de las costumbres que debemos a los romanos... Usaban copas metálicas o de madera, que no dejaban ver el contenido. La costumbre era alzarlas y presentarlas para ver que todo el mundo

estaba servido, un gesto que luego se transformó en ofrenda a los dioses. En el fondo, subyacía la necesidad de confirmar que no había veneno en el vino, además, todo el mundo usaba su propia copa.

Por ejemplo, la costumbre de beber cruzando los brazos en los brindis nupciales procede de los países escandinavos, donde los guerreros brindaban mirándose a los ojos para asegurarse de que nadie envenenaba al otro. Mulet advierte en su libro que en Japón nunca debe levantarse la copa mirando a alguien y diciendo *chinchin*, esa palabra allí alude al acto sexual.

El menú de banquetes pantagruélicos

Apicio fue el autor del libro *De re coquinaria*, fechado en el siglo I d.C. y muy útil para conocer la alimentación en la antigua Roma. Cuenta Mulet que Apicio fue un millonario que gastó su fortuna en banquetes y acabó suicidándose cuando su administrador le avisó de que tenía que cambiar de vida al haber derrochado casi toda su fortuna. Fue un gran sibarita y a él se deben manjares como la lengua de flamenco, considerado un bocado exquisito al alcance de pocos. En las mesas de clase alta eran frecuentes las pezuñas de camello, la carne de cigüeña, la lengua de pavo real y de ruiseñor, y los sesos de avestruz y de loro. Se sabe también que los romanos tenían predilección por los úteros y ubres de cerda. Y, cuando las viandas no eran nada extraordinario, se disponían en vajillas de oro y plata para demostrar al menos el poderío económico del anfitrión.

Esos romanos sostenibles...

Se sabe que en los banquetes romanos los invitados se llevaban las sobras, lo cual era una manera de evitar el desperdicio alimentario y además una evidencia de que no había ninguna forma de alargar la vida útil de los alimentos frescos, desbancando la teoría de que las especias frenan la descomposición de los alimentos que empiezan a pudrirse.

Catalina de Médici

Las circunstancias de la historia influyen decisivamente en la gastronomía local. En octubre de 1533 Catalina de Médici, nacida en Florencia, se casa en Marsella con Enrique, duque de Orleans, segundo hijo del rey de Francia, Francisco I. Tres hijos de Catalina (Francisco, Carlos y Enrique) fueron reyes de Francia, por lo que en su momento fue una de las mujeres más poderosas de Europa.

Su huella más perdurable ha sido en la gastronomía francesa, como señala Mulet. Gracias a ella se popularizó el tenedor, que empezó siendo un pincho al que luego se le añadieron más dientes.

Antes de su aparición, la comida se troceaba con el cuchillo y luego se comía con las manos. La cuchara ya se había inventado, porque tomar un líquido con la mano es imposible, así es que se empezó por usar las conchas de bivalvos a los que luego se añadió un palo. Además, ella introdujo platos y alimentos propios de su tierra en la gastronomía francesa, como las espinacas, las alcachofas, los hojaldres, el pato a la naranja, el pollo al vino y el faisán o codorniz a las uvas, típicamente toscanos.

Cómo nacieron las piscifactorías

Una de las grandes aportaciones de los romanos fueron las piscifactorías, como muestra Mulet. En su época el pescado era un alimento muy apreciado, por lo que desarrollaron los llamados *piscinarii*: unos estanques artificiales de agua dulce o salada para criar las especies más apreciadas. De ahí viene la palabra piscina. Claudio Eliano hace referencia a la acuicultura de la época al hablar de un templo dedicado a Apolo donde se alimentaban con la carne de los sacrificios a unos peces parecidos al besugo. Plinio, por su parte, escribió sobre un vivero de morenas... Y no olvidemos que, aunque el nombre es árabe, fueron los romanos quienes inventaron las primeras almadrabas para capturar atunes.

Las verduras que nunca comieron en Grecia y Roma

Los árabes eran buenos agricultores e introdujeron algunas verduras y hortalizas que en tiempos de los romanos no se conocían, como la berenjena, las espinacas, la remolacha, el arroz (que trajeron desde China), las naranjas, los plátanos, las manzanas y el limón amargo.

Mulet señala las estadísticas de la FAO

en las que se muestra que, en el siglo XXI, las tres frutas frescas que más se consumen en el mundo son la naranja, la manzana y el plátano. Y lanza otro dato curioso: en la mayoría de los idiomas europeos, incluido el latín, no había ningún término que designara el color naranja. El hecho de que la fruta y el color compartan nombre nos indica que antes de las naranjas no había alimentos de este color en la dieta. Las zanahorias ya se consumían antes del siglo X, pero las de color naranja debían ser muy minoritarias y poco conocidas. Por tanto: primero vino la fruta y luego el nombre del color.

Los primeros libros de cocina impresos

El primer recetario fue el *Llibre de coch*, de Rupert de Nola, escrito en catalán e impreso en 1520. A pesar de su fecha de publicación (señala JM Mulet) en él no aparece mencionado ni un solo alimento procedente de América. También de esa época es el *Llibre de Cuina* de Scala-Dei, un compendio de recetas escritas en catalán que se practicaban en un monasterio cartujo del Priorato (Tarragona). Esa orden religiosa promulgaba la abstinencia, por lo que la mayoría de las recetas son vegetarianas, con predominio de frutos secos, higos, pasas, verduras y legumbres, todo cultivado por los propios monjes.

En castellano tenemos *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, publicado en 1611 y escrito por Francisco Martínez Montaña, jefe de cocina de Felipe III y Felipe IV, y el *Libro del arte de cocina*, de Domingo Hernández de Maceras, cocinero del Colegio Mayor de Oviedo en Salamanca.

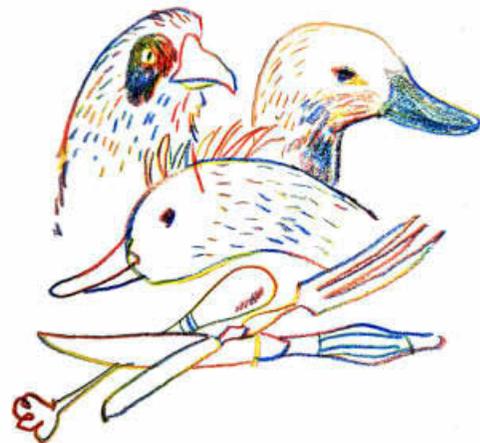
La invención de los restaurantes

Cuenta Mulet que en 1765, poco antes de la Revolución Francesa, Boulanger abrió un local cerca del Palacio del Louvre, donde se vendían *caldos restaurantes*,

llamados así porque ayudaban a reponer fuerzas. Desde la Edad Media en Francia se solía llamar *restaurant* a un caldo de carne y verduras. Como en la vitrina de su local Boulanger escribió como reclamo publicitario la frase en latín del Evangelio de San Mateo: “*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo*” (Vengan a mí todos los que están fatigados y agobiados por la carga, y yo les daré alivio) al local se le empezó a llamar popularmente *restaurant*, aunque servía otros platos además de los caldos.

Azúcar ¿moreno o blanco?

Mulet señala que el tabaco fue uno de los cultivos más rentables de América realizado con una planta nativa. Pero, sin duda, el que más impacto tuvo, y no solo económico sino social y demográfico, fue la caña de azúcar, una de las primeras plantas que llevaron consigo los españoles desde la Península, donde se cultivaba desde que la trajeron los árabes. La caña de azúcar, a diferencia de otros cultivos, requiere de un procesado, lo que conlleva que solo sea rentable en determinados lugares. En los últimos años se han puesto de moda azúcares como la panela o el azúcar moreno, presuntamente más naturales. Lo cierto es que no es así, ya que solo se trata de procesos intermedios de la fabricación del azúcar de caña. Desde el punto de vista nutricional siguen siendo como el azúcar blanco, solo que, al no estar procesados del todo y arrastrar impurezas, no endulzan tanto. **T**



Apicio, sibarita del S. I d.C, y autor del libro de cocina romana De re coquinaria, promocionó manjares como la lengua de flamenco