

COLOFÓN

Sobre los separadores

Del mondadientes prehistórico a las refinadas maneras de mesa

Todos los objetos que el hombre ha construido a través de su trasegar sobre el planeta son soportes de memoria. Así, los arqueólogos han descubierto gran cantidad de pequeños huesos que fueron pulidos para servir como mondadientes en la Prehistoria. Estos pequeños objetos técnicos, aparentemente insignificantes, les sirven pues a los expertos, entre otros, para estudiar el régimen alimenticio de las comunidades que los utilizaron en estas tempranas épocas, en las que se puede decir que la historia de la humanidad se dividía entre lo crudo y lo cocido.

La alimentación, más que un acto dirigido a la conservación de la vida, se ha transformado en un escenario de prácticas culturales y sociales que, desde la Prehistoria, reguló y delimitó la forma como se consumían los alimentos, no solo como una manera de ostentación, sino también como un ritual en el que aparecen demarcados claramente aspectos como la posición socioeconómica del comensal y lo que para él significa el acto de comer. Esta es una de las formas por medio de las cuales las sociedades y las culturas de todas las épocas han pretendido transformar las acciones humanas, llevándolas a un alto nivel de complejidad, y en este caso, valiéndose de las expresiones de la cotidianidad.

Una trilogía

Literalmente la cuchara, el cuchillo y el tenedor son una emanación, pues salieron de la mano del hombre, la herramienta más eficaz y perfecta que existe, puesto que de ella emanan las otras. La mano humana sintetizaba y contenía estas tres herramientas para preparar y consumir los alimentos, las cuales se volvieron artículos insustituibles en todas las mesas de la cultura occidental y parte de la oriental.

Esta trilogía de objetos técnicos ha transformado radicalmente las formas en las que se consumían los alimentos. Así, el cuchillo fue tal vez uno de los primeros utensilios utilizados por el hombre. Desde la prehistoria aparece como una herramienta eficaz para la caza, el despiece y la preparación de las presas. En la Edad Media, los comensales en sus tradicionales

comidas llevaban su propio cuchillo, pues utilizaban el mismo utensilio tanto para comer como para la defensa personal. Posteriormente, la punta de los cuchillos fue limada y los anfitriones lo incluyeron como signo de distinción para los invitados de alto rango.

En un comienzo las cucharas estaban hechas de hueso, piedra o arcilla cocida, eran utilizadas principalmente para cocinar o para ingerir alimentos líquidos, luego fueron talladas y se utilizaban en operaciones quirúrgicas o ceremonias religiosas. En la actualidad la cuchara tiene más de seis formas de acuerdo con su función en la mesa. Hasta el siglo XIX, el cuchillo y la cuchara eran los únicos instrumentos utilizados en la comida y desde entonces fueron fabricados en diferentes materiales.

Completando esta trilogía, tenemos el tenedor, el cubierto más reciente (su uso se estableció definitivamente a partir del siglo XIX). Su antepasado es el trinchador medieval. Para distinguirlos en su forma y función, ellos nos muestran sus dientes, como suelen hacerlo los comensales cuando se sientan a la mesa.

Con formas comunes o extravagantes, en metales preciosos o en plástico, estas tres herramientas nos cuentan la historia del proceso civilizatorio de la cultura occidental y parte de la oriental: la vida cotidiana, la vida privada, las conductas corporales, las maneras de mesa, etcétera. En otras palabras, los cubiertos nos manifiestan un «lenguaje» cultural, pues su uso lleva implícito cierta cantidad de signos construidos artificialmente por el hombre, no solo para su comodidad, sino para crear vínculos sociales.

Por:

Carolina Castañeda Vergel