

El Tenedor y otros utensilios. Inventores X

Mario Alfaro

*“El origen, si queremos hablar así, no está en un **novum**, sino en una falta, un equilibrio que obliga a **inventar** nuevas habilidades o perecer”*

Félix Duque.

Presentación

Presentación: esta es la columna No10 de la serie Inventores. Cumpló con lo propuesto: en cada columna se hace alusión al concepto e importancia de la técnica; y, por decirlo así, ese ha sido el eje transversal de todas estas publicaciones. Para su preparación recurrí a apuntes utilizados en el curso CS-1501 Introducción a la Técnica, la Ciencia y la Tecnología que impartí en el ITCR por 20 años. Además, usé materiales suministrados por los colegas, Guillermo Coronado, Roy Ramírez, Álvaro Zamora y Celso Vargas. También se distinguen en estas columnas diferencias entre técnica, ciencia y tecnología; aunque no de modo extenso, por razón del espacio exigido por el editor de las columnas, Gustavo Coronado y por el director de la Revista CORIS, Álvaro Zamora.

Se sabe que durante la Baja Edad Media se organizaban, con mucha frecuencia, banquetes a los que se invitaba especialmente a los vecinos cercanos, a quienes se les pedía, como requisito, que llevaran un cuchillo que no sería compartido por razones formales o de educación. Cada comensal

partía sin sobrepasarse la porción que deseaba; aunque eso no garantizara proporcionalidad. Lo que sí se compartía era la copa con el vino y el plato que estaba construido de madera rústica. En esa época no se conocía el tenedor, porque las porciones de alimento se tomaban con las manos y sin duda los dedos hacían las veces de lo que posteriormente haría tal instrumento.



Esto es una imagen que muestra la formalidad con que se preparaba la mesa allá por la Baja Edad Media para atender a los invitados.



Es curioso observar como la fabricación de utensilios que se utilizaban en tiempos medievales para disfrutar de los banquetes, se continúan fabricando y para el mismo fin, la

diferencia es que hoy se producen industrialmente a diferencia del Medioevo que era el resultado de procesos artesanales. ^[1] Actualmente en las familias más acomodadas se hace gala de utensilios mucho más sofisticados, de porcelana y con bordes dorados, copas de cristal y cuidadosamente decoradas para servir el vino, o unas especiales para servir el champagne. No hay duda, se muestran cambios significativos, aunque tales utensilios cumplan semejante función.

En cuanto a la invención del tenedor, hay que decir que no se ha podido encontrar el inventor de este importante utensilio aunque en algunas páginas de internet^[2] se consigna que fue inventado y utilizado por primera vez en el siglo XI y que su origen se sitúa en Constantinopla. También en ese lugar se cita la invención de los cuchillos como una respuesta a la necesidad de cortar carnes, fiambres, saladas y, por supuesto, el tenedor para pincharlas y llevarlas a la boca. Lo mismo sucede con las primeras cucharas, también hechas de madera y con las cuales se podía lograr que la ingesta de caldos y brebajes medicinales fuese más sencilla. A pesar de la utilidad de estos utensilios, en un primer momento su uso encontró resistencia, por ser considerados cual extravagancia: Dios había dotado al hombre de lo necesario :manos y dedos, que eran suficientes para el acto de manipular los alimentos y llevarlos al lugar donde se inicia la digestión.

¿Cómo cambió la situación en cuanto al uso? Tal parece que el cambio surgió en Italia. Desde el siglo XI se preparaba *laganum*^[3] y se servía fría, pero a finales de este siglo los poderosos y acaudalados empezaron a preparar la lasaña caliente, por tanto ya no se podía tomar con los dedos y llevarla a la boca sin quemarse; eso precipitó y disparó el uso del tenedor, que desde su invención no han cambiado más que por el número de picos (pasaron de uno, a dos, a tres y a

cuatro los más comunes) y por los materiales que se usaban para su construcción. “Así tenedores y pastas se extendieron desde Italia a toda Europa”^[4]. El tenedor, instrumento de utilidad incuestionable y objeto que bien se puede usar para la distinción social, será de madera, hierro, cobre bronce o dorado, mas la función no hace la distinción.

Bibliografía consultada

Duque, F. (1986), Filosofía de la técnica de la naturaleza, Editorial Tecnos, S.A., Madrid, España.

(2004), La enciclopedia, V.18, Salvat Editores, Madrid, España.

(2001), Diccionario ilustrado Latín Español, Spes Editorial, Barcelona España.

<http://www.lavanguardia.com> y

<http://www.grupossancristobal.es>

^[1] Ambas imágenes han sido tomadas de la Biblioteca libre es.wikipedia.org.

^[2] <http://www.lavanguardia.com> y <http://www.grupossancristobal.es>

^[3] La laganum era (es) una pasta que se hacía (hace) con sémola o harina gruesa que se obtiene del perisperma del grano de trigo y de otros. Con ella se hacía la lasaña para los pobre, y con la sémola fina se preparaba para los poderosos.

^[4] Se ha dicho que el tenedor fue inventado en Constantinopla y de ahí llegó a Venecia. Tal parece que lo llevó Teodora quien era hija del emperador de Bizancio, pero fue rechazado por ser un instrumento peligroso, diabólico y ofensivo para Dios quien

había dotado al hombre de todo lo necesario. No obstante el tenedor tuvo aceptación en toda la cuenca mediterránea.