

# Evolució dels aparells i utensilis aplicats a la **cuina occidental**\*

## Evolution of appliances and utensils in Western cooking

**PERE CASTELLS ESQUÉ**  
Gastrocultura Mediterrània  
[www.gastroculturamediterranea.com](http://www.gastroculturamediterranea.com)

**RESUM:** *Des de l'antigor els estris de cuina, avui diferenciats entre aparells i utensilis, han estat presents en la història de la humanitat. Des dels estris, per exemple, trobats a l'abric Romaní de Capellades (Barcelona), lligats a l'elaboració de menjar i molt relacionats amb el foc, fins a l'últim aparell que sortirà al mercat i que és pràcticament un robot de cuina, el Moley.*

*En el llibre de 1821 Culinary chemistry, de Friedrich Accum, ja es mostra la cuina econòmica amb estris que varen anar marcant la trajectòria de l'elaboració de menjars. La revolució industrial també significa un gran avenç en aquest camp. Al segle XX, l'electricitat com a element quotidià i l'entrada de la dona plenament al mercat laboral marquen l'aparició de tot un conjunt d'aparells i utensilis que ara són la base de les cuines tant professionals com domèstiques.*

*El futur ens oferirà aparells i utensilis ràpids, nets, eficients energèticament, barats, d'utilització intuïtiva i molt sostenibles.*

**PARAULES CLAU:** *Aparells, utensilis, tecnologia, ciència, cuina.*

**ABSTRACT:** *Cooking instruments, which are now distinguished between appliances and utensils, have been present in the history of humanity since ancient times. These instruments have ranged, for example, from the various utensils found at the prehistoric Romaní Rock Shelter in Capellades (Barcelona Prov.), which were conceived for the preparation of food and were closely connected to the use of fire, to the latest home appliance set to be put on the market, the Moley, which is practically a kitchen robot. The book Culinary Chemistry by Friedrich Accum, from 1821, already dealt with economical cooking based on the use of instruments that came to mark the subsequent development of food preparation.*

*The industrial revolution also led to a major advance in this field. In the 20th century, electricity as an everyday thing and the full entry of women into the labour market marked the emergence of a whole set of appliances and utensils which now form the basis of both professional and domestic kitchens.*

*Appliances and utensils which are fast, clean, energy-efficient, cheap, intuitive and highly sustainable are in store for us in the future.*

**KEYWORDS:** *Appliances, utensils, technology, science, cooking.*

\* Text presentat a les X Jornades d'Arqueologia Industrial de Catalunya: «El patrimoni de la indústria alimentària. Passat, present i futur» (Vic, 1-3 desembre 2016).

## INTRODUCCIÓ

**E**ns podem remuntar a l'antigor per evidenciar que els estris de cuina han estat presents en totes les societats humanes. Així, com a exemple molt proper tenim l'abric Romaní de Capellades (Barcelona) on han trobat diferents utensilis lligats a l'elaboració de menjar i molt relacionats amb el foc. En aquesta zona les característiques calcàries han fet que es conservessin soterrades les restes de les fogueres juntament amb els estris de cuina. Igualment s'han trobat restes de dents d'animals consumits i d'ossos en general. Al voltant dels anomenats *fogars*, les eines de sílex són habituals i demostren el consum d'animals en la seva dieta. El tradicional foc a terra és l'herència d'aquells fogars, i actualment les coccions sota terra com el *pachamanca*, que es realitza al Perú, són evidències del passat (figura 1).

Però l'enginy humà ha anat buscant maneres de ser més eficient en l'elaboració dels menjars, tant amb aparells de cocció com amb estris de ratllar o de triturar. Farem esment d'alguns d'aquests estris.

Si ens continuem centrant en els aparells de cocció i específicament en els forns, en l'antigor, ja els egipcis i babilonis cuinaven en forn de



FIGURA 1. Coccions sota terra, el *pachamanca*, Perú.

pedra, que posteriorment va anar evolucionant a materials refractaris. Però va ser la revolució industrial que va introduir, a finals del segle XVIII, la popular «cuina econòmica», de ferro colat, que s'alimentava amb carbó. Més endavant, cap a la meitat del segle XIX, s'imposa la cuina econòmica de gas, que ja era molt més eficient i pràctica.

En el llibre del 1821 *Culinary chemistry*, de Friedrich Accum, es pot veure aquesta cuina econòmica amb estris que han anat marcant la trajectòria de l'elaboració de menjars (figura 2).

L'aparició de l'electricitat marca un canvi també en els aparells culinaris. Els forns comencen a aparèixer a finals del segle XIX i es consoliden com a element quotidià durant tot el segle XX.

A finals del segle XX es produeix l'aparició de plaques vitroceràmiques i d'inducció, que revolucionen el mercat de les coccions, però l'aparell que revoluciona el mercat és el microones, una nova forma de cocció que marca la tendència del segle XXI.

Podem seleccionar una sèrie d'aparells i utensilis i veure'n breument l'evolució (figura 3).

El morter, el fonament de la picada catalana, que ha estat la base dels elements triturats a la cuina i que ja compartia utilitat amb la medicina, ha anat substituint-se pel triturador americà (vas americà), que aquí s'ha massificat més amb el braç triturador amb noms populars associats a marques com Turmix. L'última evolució és l'anomenat *robot de cuina* conegut amb el nom comercial de Thermomix.

Segurament l'utensili més imprescindible a la cuina és el ganivet. Dels sílexs de l'abric Romaní als metàl·lics habituals i fins i tot als sofisticats de ceràmica. Sí que es pot fer un recorregut per l'evolució de la cuina a partir del ganivet i també per diverses cultures, com la japonesa, que té en el ganivet un autèntic estri de culte en les seves cuines, però, en canvi, pràcticament no s'utilitza per a consumir elaboracions.

La paella també és un utensili que ha sofert una transformació

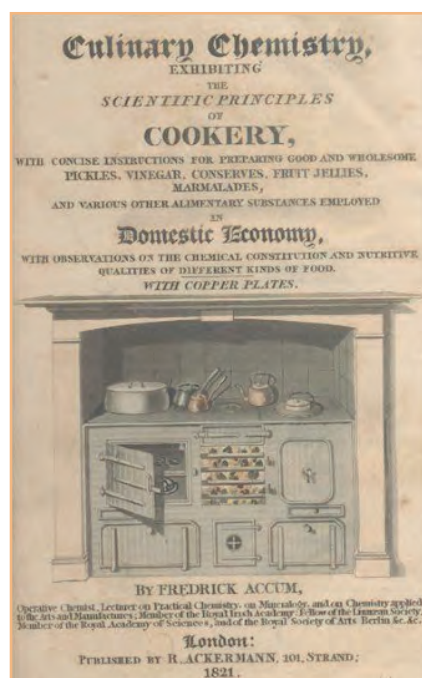


FIGURA 2. Coberta del llibre *Culinary chemistry*, 1821, de Friedrich Accum.

dràstica al segle XX amb l'aparició de les paelles antiadherents. El francès Marc Grégoire va inventar un procés per unir el plàstic tefló (PTFE, politetrafluoroetilè) amb alumini. L'empresa Tefal es va fundar el 1956 a França per comercialitzar aquest invent.

La nevera també ha estat crucial per a la conservació d'aliments i, per tant, per a la cuina. Antigament el gel acumulat en les famoses «geleres» era de molt valor com a element indispensable per disposar d'aliments. L'armari nevera es crea a principis del segle XIX i s'inicia el desenvolupament de recipients que puguin ser eficients amb la conservació del fred. El més comú, que va perdurar fins a mitjan segle XX, va ser un armari de fusta, folrat per la part de dins amb metall, habitualment zinc. General Electric va posar al mercat els anys vint les neveres elèctriques i des de llavors es va començar a popularitzar-se'n l'ús a les llars dels Estats Units. Però fins a la dècada dels cinquanta no se'n va iniciar la massificació, especialment a Europa.

Durant el segle XX la massificació del mercat laboral en l'àmbit femení va revolucionar els aparells i utensilis a la cuina domèstica, però els

restaurants van introduir ràpidament aquestes novetats a la seva feina diària. Així, la cafetera va ser presentada l'any 1906 a la Fira de Milà per Luigi Bezzerà i Desiderio Pavoni. La millor tecnologia en el tema del cafè segueix essent a Itàlia. Més tard s'introdueix el rentaplats, al voltant dels anys quaranta als Estats Units i dels anys seixanta a Europa, i s'inicia la seva comercialització. Dintre aquest paquet: el got americà, el vas triturador, l'olla de pressió, la torradora, la batedora, la líquadora i la muntadora, entre altres, transformen la cuina en un lloc molt més tecnològic.

A finals del segle xx, però sobretot al segle XXI, apareix la figura dels *makers*. Una petita part de la població occidental vol retornar al passat i fer-se les elaboracions. Creix exponencialment la venda d'aparells com la panificadora, la iogurtera i fins i tot aparells per fer cervesa, vi i altres elaboracions.

De cara al futur, el gran èxit de la Thermomix i el microones marca la pauta. Els aparells i utensilis a la cuina han de complir la majoria dels preceptes següents:

- ràpids
- nets
- eficients energèticament
- barats
- fàcils d'utilitzar.

## DE CARA AL FUTUR

Hi ha dos conceptes que van sorgir i giren al voltant dels preceptes indicats. Així, es pot anomenar la *impresió 3D* que, tot i no complir, ara, paràmetres com els d'aparell barat i ràpid, a mesura que ens endinsarem en el segle XXI el mateix desenvolupament



FIGURA 3. Noves tecnologies del segle xx.

la farà possible; a més, el fet d'estar lligat al concepte *makers* i a la personalització de les elaboracions la fa molt atractiva. El segon concepte és la *robòtica*, que passarà, a través de moviments culinàries estudiats, a fer possible elaboracions a casa sense intervenció humana.

## REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

ACCUM, Friedrich C. (1821). *Culinary chemistry: Exhibiting the scientific principles of cookery, with concise instructions for preparing good and wholesome pickles, vinegar, conserves, fruit jellies, marmalades, and various other alimentary substances employed in domestic economy, with observations on the chemical constitution and nutritive qualities of different kinds of food*. Londres: R. Ackermann.

APPERT, Nicolas (1980). *L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*. París: Gutenberg.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme (1826). *Physiologie du goût, ou, méditations de gastronomie transcendante, ouvrage*

*théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*. París: A. Sauteret et Cie. Libraires.

FUNDACIÓ ALÍCIA; BULLITALLER (2006). *Lèxic científic gastronòmic: Les claus per entendre la cuina d'avui*. Barcelona: Planeta. (Ciència i Cuina)

LIEBIG, Justus (1847). *Researches on the chemistry of food*. Londres: Taylor and Walton.

MANS, Claudi (2010). *Sferificaciones y macarrones*. Barcelona: Ariel.

MCGEE, Harold (1984). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen*. Nova York: Scribner's.

— (2007). *La cocina y los alimentos*. Barcelona: Random House Mondadori.

PAPIN, Denis (1681). *A new digester or engine for softning bones, containing the description of its make and use in these particulars: viz, cookery, voyages at sea, confectionary, making of drinks, chymistry, and dying. With an account of the price a good big engine will cost, and of the profit it will afford*. Londres: J. M. per H. Bonwicke.

THIS, Hervé (2008). *Les secrets de la casserole*. París: Belin.

— (2009). *Los secretos de los pucheros*. Saragossa: Acirbia.