

Lo acusaron de quemar todo lo que se le pone encima

Neerlandés atacó por Twitter al tostador chileno: cocineros defienden con todo al noble utensilio nacional

MARCELO POBLETE

El tuit de la polémica lo escribió el periodista neerlandés Boris van der Sek (@BorisvanderSek). “Lo siento, Chile, pero, ¿por qué llamas a esto una tostadora cuando quema todo lo que le pones encima?”, lanzó desde Twitter con la imagen del tradicional utensilio de la cocina nacional. Pocos quedaron indiferentes a la afrenta.

Decenas de retuits y otros tantos comentarios. “Bueno, creo que se requiere ciudadanía chilena para manejar ese increíble dispositivo”, ironizó el guionista Ignacio “Chascas” Valenzuela.

“Ese artefacto es una obra maestra del diseño y tan chileno que en Francia, donde realmente lo encuentran increíble, lo llaman *le chilean*”, escribió el exCQC Pablo Mackenna. La escritora chilena, actualmente en España, Claudia Apablaza, recogió el guante y respondió: “Esto fue lo único que le pedí a mi madre cuando vino a visitarme desde Chile. Me siento ofendida”.

La afrenta, para algunos, provenía del desconocimiento del tuitero de las innumerables prestaciones que tiene el tostador. Cocineros entran al debate y explican las bondades del tostador nacional.

Origen rural

El clásico tostador, puesto en tela de juicio como pocas veces, tiene toda una historia en la cocina tradicional chilena. Si al científico escocés Alan MacMasters se le atribuye haber inventado en 1983 el tostador eléctrico, la versión chilena, pero a gas, se estima que se inventó en 1920 por artesanos que diseñaron un artefacto fabricado de hojalata con hoyitos y con alambre para calentar alimentos en los hogares del campo chileno. Se comenzó a masificar en 1950, con la llegada de lo rural a lo urbano, como se explica en el libro “100 x 100 Diseño en Chile”, del arquitecto Óscar Ríos. En esa década lo comienzan a fabricar de manera industrial y se hace indispensable hasta la fecha.

Económico

Felipe Gálvez, conocido en la televisión como “El Doctor Pichangas”, es enfático: “El tostador chileno es algo muy local, se puede entender que un turista no lo conozca mucho, porque casi no se ve en otras partes del mundo”, destaca. Dice que muchos chilenos que se van a vivir al extranjero, lo que más extrañan y también encargan “de matute a parientes o amigos, es el tostador. Porque es una manera muy económica de

“Es como si ofendieran a un integrante de tu familia, porque puede faltar cualquier cosa en una cocina, pero siempre hay tazas, hay ollas y también un tostador de pan”, dice Álvaro Barrientos.



“Modesto, pero tremendamente importante por su eficiencia”, dice Alejandro Torres, diseñador de productos.

tostar pan, de calentar cosas”, comenta.

Dosificar el fuego

“El Doctor Pichangas” dice que el tostador sirve para dosificar el nivel de fuego de las cocinas, porque hay preparaciones que requieren una baja temperatura, una cocción lenta. “Muchas veces el quemador más pequeño no llega a una temperatura

tan baja, que se requiere, por lo que es conveniente poner el tostador y encima una olla, y con eso puedes tener una mejor regulación de la temperatura”, comenta.

Las humitas...

Para Gálvez, hay tantos productos que quedan mejor en el tostador, que solo nombra uno: “En un tostador eléctrico no se puede calentar

una humita en hoja y mucha gente en Chile dice que es mejor la humita del día después y calentada en el tostador. Un tostador le da otro sabor”, sentencia.

El arroz...

“El tostador de pan chileno es noble, nos pertenece”, sale en defensa el cocinero Álvaro Barrientos (@alvarobarrientosm en Instagram) ¿Por qué generó esa discusión en Twitter?, porque fue vilipendiado y es como si ofendieran a un integrante de tu familia, porque puede faltar cualquier cosa en una cocina, pero siempre hay tazas, hay ollas y también un tostador de pan”. Agrega que es importante porque no solo sirve para tostar pan, sino que puede controlar la temperatura “de una cosa tan delicada como el arroz, por ejemplo. El arroz en Chile no se hace de otra manera si no es con el tostador de pan”.

Microondas

“El microondas, como funciona precisamente con energías de microondas, tiende a distorsionar mucho la humedad de los productos”, compara el cocinero. “En el caso del tostador, que no tiene las mismas prestaciones que un microondas, pero al calentar en un tostador se genera una reacción que genera sabor. Calentar un simple pan para después derretir sobre ese pan una manteca o un queso, es algo que en otro dispositivo no se puede hacer”, destaca. Sobre la diferencia en textura entre calentar una empanada en la tostadora por sobre un microondas, y con el ahorro que puede tener hacer lo mismo en un horno, el tostador lleva la delantera. Barrientos lo sabe: “Una empanada al microondas queda chiclosa”.

Funcionalidad e identidad

“Predomina la funcionalidad por sobre la estética”, dice Alejandro Torres Osorio, diseñador de productos de la Universidad de Valparaíso. Añade que como este artículo entra en contacto con la piel mientras se realiza una preparación, “esa intimidad lo vuelve casi una extensión de nuestro cuerpo, necesario y afable a la vez”. El diseñador cree que este objeto “es recordable en su función e identidad; modesto, pero tremendamente importante por su eficiencia. Está arraigado en el corazón de la cocina chilena popular y que perdurará en el tiempo por su simpleza”.

MAURICIO QUEZADA