

# Richelieu en la mesa

‘La Verdad’ ofrece a sus lectores un juego de cuchillos imprescindible en toda cocina

LA VERDAD MURCIA

Se ha usado como herramienta y como arma desde la Edad de Piedra y fue el primero de los elementos que apareció en la cubertería moderna de la Edad Media, seguido por la cuchara y finalmente el tenedor. La historia del cuchillo es la historia de la civilización humana.

Hasta 1630 y durante siglos, casi todos los hombres poseían un sólo cuchillo, que usaban tanto para comer como para destripar a un enemigo. Sólo los ciudadanos con posibles habían llegado al extremo de la sofisticación de disponer de dos; cada uno para un menester: ora para abrir un asado, ora para degollar a un semejante. Lógicamente, ambos utensilios eran puntiagudos, y en la cocina, las herramientas eran similares.

La historia de la diferenciación entre el cuchillo de cocina y el cuchillo de mesa tiene su enjundia. Armand-Jean du Plessis, duque de Richelieu, cardenal y primer ministro de Luis XIII de Francia, es recordado entre los estudiosos por ser el inventor del espionaje doméstico; por la ciudadanía en general, como uno de los personajes del gran best seller de Dumas *Los tres mosqueteros*; y por los niños en particular, como un señor de horca y cuchillo, un individuo con muy mala leche, el malo de la serie de dibujos animados de D'Artagnan.

Sin embargo, el siniestro cardenal debería haber pasado a la historia por una aportación fundamental a la civilización moderna, poco relacionada con sus preocupaciones de estado e intrigas palaciegas. Ahí donde lo tienen, el adusto Richelieu fue el inventor del cuchillo de mesa. Monsieur du Plessis estaba hasta el bonete de la inveterada costumbre de nobles y cortesanos de limpiarse, tras las comidas, los restos de su dentadura con la punta de sus cuchillos.

Harto de exploraciones etimológicas en su mesa, Richelieu ordenó a su mayordomo que limara las puntas de los cuchillos de su rico ajuar. Dado que el Carde-



**CALIDAD.** Arriba, el juego de cuchillos. En la foto pequeña, las piezas en la tacoma. / LV

**En la Edad Media, los hombres usaban el mismo cuchillo para trinchar un ave y para batirse**

nal tenía un gran ascendiente en la Corte –salvo Athos, Porthos y Aramis, (y D'Artagnan, por supuesto) todos le temían más que a un nublado– y que las anfitrionas francesas hacía tiempo que le tenían ganas a la abominable costumbre de sus invitados masculinos, la medida se extendió rápidamente. Al terminar el siglo XVII, las cuberterías francesas incluían ya cuchillos con la punta redondeada y se diferenciaron definitivamente de los utilizados por matarifes y cocineros. La explosión de la gran cocina francesa en este siglo llevó definitivamente la sofisticación a los utensilios de los grandes chefs y a la elaboración de cuchillos especifi-



cos para las muy diferentes tareas en las cocinas.

Hoy no puede faltar en una cocina doméstica un buen cuchillo cebollero (o de chef), una puntilla y uno para cortar el pan. (No se le ocurra usar cualquier otro cuchillo para esta tarea: se le desafilaría). A partir de esta base, las posibilidades de diversificación son muy amplias. Mantenerlos bien afilados es una garantía para evitar accidentes desagradables y lavarlos y secarlos a mano (no en el lavavajillas), es la mejor manera de que duren toda una vida.

Por cierto, hoy han vuelto los cuchillos puntiagudos a la mesa, pero, por favor, sigan usando los palillos.

## CÓMO CONSEGUIRLOS

Juego de cuchillos de siete piezas fabricadas en acero de calidad extra y gran resistencia, y una tacoma de madera para guardarlos

- ▶ **Domingo 11:** el cuchillo cocinero (21 cm) por sólo 2 euros.
- ▶ **Cada miércoles:** consiga una nueva entrega por sólo 4,95 euros con los cupones de lunes, martes y miércoles de esa semana.

## LAS PIEZAS

- ▶ **Cocinero:** Hoja de 21 cm y 3mm de grosor. Para picar, cortar, trocear...
- ▶ **Tacoma:** contenedor de madera con pie metalizado.
- ▶ **Mondador:** Hoja de 11 cm, 2,5 mm de grosor. Para pelar, tornejar, tallar.
- ▶ **Panero:** Hoja de 20,5 cm, 3 mm de grosor. Para cortar panes, bizcochos, etc.
- ▶ **De cocina:** Hoja de 20,5 cm. 3 mm de grosor. para cortar, picar, pelar, trinchar, deshuesar.
- ▶ **Multiusos:** Hoja de 12,5 cm. 2,5 mm de grosor.
- ▶ **Tijera de trinchar:** Para cortar y trinchar aves, pescados.

## VUELTA DE HOJA

MANUEL ALCÁNTARA



Así es, si así os parece

No hay nada que más pueda agradar a los lectores de un columnista veterano que el anuncio de su retirada. «Quien escribe se proscribe» afirma una vieja sentencia periodística. ¿Cómo dar gusto a todos? Eso es casi tan difícil como no darle gusto a nadie.

En mi modesta experiencia, que al mismo tiempo es bastante larga, he comprobado que quienes tienen la caridad de escribirme cartas, en un noventa por ciento, no juzgan el artículo que han leído por su oportunidad, ni por su respeto a la sintaxis. La mayoría de los lectores que me hacen el honor de enviarme una misiva a lo que aspiran es a que mi criterio sea acorde con el suyo. Lo de menos es que haya en él un posible adjetivo apropiado o algo que pueda suscitar su curiosidad. Lo que valoran, al parecer, es la coincidencia de pareceres. La prueba es que un gran número de esas cartas empiezan del mismo modo: «yo, que a menudo estoy de acuerdo con sus opiniones, discrepo absolutamente de lo que expone en su artículo del día tal...».

Si Su Santidad el Papa ha pasado como de puntillas sobre el problema de los curas cacorros yanquis en su viaje, se estima como un ataque a la Iglesia cualquier comentario. No digamos si elude cualquier comentario al hecho de que EE UU, al mismo tiempo está agilizando las ejecuciones tras avalar la inyección letal y autorizar el ajusticiamiento inmediato de tres asesinos de Alabama, Texas y Mississippi. Si uno insinúa que le hubiera gustado más conocer a San Francisco de Asís que a monseñor Rouco Varela, aunque no se atreva a decir que también sospecha que a San Francisco de Asís también le hubiera gustado más conocerme a mí que a monseñor Rouco, se le atribuye una animadversión de proporciones mucho más exageradas que las reales. Las mías sólo se basan en su progresivo alejamiento de Cristo. El paso enlutado de Jesús de Nazaret a Jesucito de mi vida.

**NEVIR**  
 NUEVA TV LCD CON TDT Y DVD  
 LA TELEVISIÓN QUE LO LEE TODO

DIVX CERTIFIED