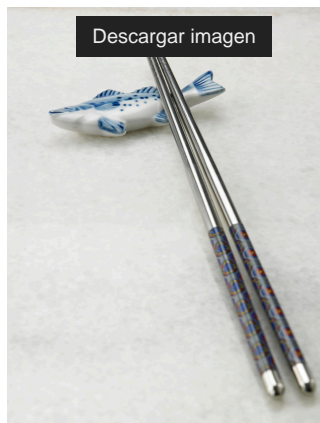


# Ramyeon

Los palillos forman parte esencial de la cultura culinaria en Corea del Sur. Quien haya visto una serie coreana o probado un plato de ramyeon en un restaurante, probablemente se habrá fijado en que los palillos que se utilizan allí no son de madera ni de bambú, sino de metal. Esta elección no es casual ni reciente, tiene raíces históricas, prácticas y culturales.



Durante la era de los antiguos reinos coreanos, la realeza empezó a utilizar palillos de plata como medida de seguridad. Se creía que este metal podía reaccionar ante la presencia de venenos en los alimentos, lo que les hacía sentirse protegidos frente a posibles intentos de envenenamiento. Aunque el pueblo no tenía acceso a la plata, con el paso del tiempo, se adoptó el uso de palillos metálicos fabricados con otros materiales, como el hierro o el latón. Esta costumbre evolucionó hasta llegar al uso generalizado del acero inoxidable en la actualidad.



El acero inoxidable aporta ventajas muy concretas en esta aplicación. Su resistencia permite una larga vida útil sin que el utensilio pierda su forma o integridad.

Es un material que no absorbe sabores ni humedad, y que se limpia con facilidad. Para una cocina tan rica en salsas y fermentados como la coreana, estas cualidades resultan especialmente útiles. Además, el tacto frío del metal y su superficie pulida forman parte de una estética muy cuidada.

En el diseño también hay diferencias con el resto de palillos de origen asiático. Los palillos coreanos suelen ser más planos y cortos que los chinos, lo que facilita su manejo preciso, especialmente para platos que requieren recoger ingredientes pequeños o resbaladizos. Muchos coreanos los consideran más higiénicos y más

adecuados para el día a día que los de madera desechable.

A través de estos utensilios, una parte importante de la identidad coreana se transmite en cada comida. Refleja valores profundamente arraigados como la seguridad, el respeto por lo duradero y la atención al detalle.