

¿Cómo se convirtió el Selva Negra en el pastel favorito del mundo?

De Chile a Pakistán, pasando por Fiyi, los amantes de los postres lo consideran un manjar nacional. ¿Cómo llegó a tantos lugares desde los bosques de Alemania?

Es un postre clásico de Trinidad: un pastel de chocolate empapado en ron y coronado con picos de crema batida ultrapasteurizada.

Pero un momento: también es un pastel típico de Pakistán, impregnado de esencia de aguardiente de cereza. Y un pastel chileno, adornado con cerezas cultivadas localmente. Y un pastel libanés, no demasiado dulce, con poco o nada de alcohol. Y un pastel nepalí. Y un pastel zimbabuense. Incluso es popular en las remotas islas de Fiyi.

¿Qué tipo de postre podría inspirar semejante disputa territorial?

La torta Selva Negra, llamada así por un rincón de Alemania que aún evoca imágenes de cuentos de hadas.

Intente decírselo al resto del mundo. Este pastel, favorito en muchos países desde hace mucho tiempo, es más popular que nunca, excepto quizá en Alemania. En parte, gracias a una reciente ola de nostalgia por los años noventa entre las generaciones más jóvenes, ha encontrado nueva vida en las redes sociales y en restaurantes de todo el mundo. Las búsquedas en Google de “torta Selva Negra” casi se han duplicado en volumen en los últimos 10 años, la mayoría de ellas en busca de una receta.

La versión tradicional se compone de bizcocho de chocolate al brandy de cerezas con crema chantillí y cerezas como decoración. Pero Natasha Laggan, de 40 años, quien dirige una cuenta de cocina trinitense en Instagram y YouTube y vive en Davie, Florida, creyó durante mucho tiempo que el licor tradicional para el pastel era el ron, el aguardiente utilizado en la mayoría de las versiones de restaurante que comió durante su infancia en California, Trinidad. Hoy, la Selva Negra es de todos y de nadie. Es la galleta de mantequilla danesa de los postres, una creación europea que trasciende culturas. De hecho, varias personas entrevistadas para este artículo se asombraron al saber que el pastel no procedía de su país natal.

Kudakwashe Makoni, de 44 años, cocinero de Harare, Zimbabue, insiste en que las vacas de su país aportan un sabor inconfundiblemente rico a la crema del pastel. “Nadie hace una Selva Negra como Zimbabue”, dijo.

Cuando su familia se trasladó a Dallas en el año 2000, se sorprendió al ver el pastel Selva Negra en una panadería local. Se preguntó: ¿Por qué una tienda estadounidense servía un postre zimbabuense?

El propio nombre del pastel proclama su origen teutón. Pero algunas personas dijeron que pensaban que Black Forest, o Selva Negra, hacía referencia a las virutas de chocolate del pastel.

La escritora gastronómica y autora de libros de cocina Sumayya Usmani, oriunda de Karachi, Pakistán, y que vive en Glasgow, pensó durante mucho tiempo que la Selva Negra era una especie de reino de fantasía. “Me venía a la mente la imagen de Narnia, con hermosa nieve, cerezas y virutas de chocolate”, describió.

En Pakistán, este pastel es un producto básico en cualquier pastelería que se precie, dijo Usmani, de 51 años. Es “exótico y extranjero, pero forma parte de la cultura”.

Las tendencias en postres van y vienen, pero la Selva Negra sigue siendo el arquetipo caricaturesco del pastel de celebración, con su llamativa guarnición de cerezas y sus capas en blanco y negro.

“Parece el tipo de pastel que dibujarías si fueras niño y estuvieras dibujando la torta perfecta”, dijo Helen Goh, autora de libros de cocina en Londres.

Esa sencillez, y una combinación de sabores que puede resultar familiar y desconocida a la vez, pueden ayudar a explicar cómo un pastel procedente de Alemania —un país que ejerce una escasa influencia culinaria a nivel mundial— ha cautivado a un público tan amplio.

Tanto su creador como su lugar de nacimiento siguen siendo objeto de debate; algunos dicen que procede de la región Selva Negra, otros aseguran que se inventó en Berlín. Pero no cabe duda de que es un invento alemán de principios del siglo XX.

“Básicamente, es un pastel estándar, no muy interesante”, dijo Andreas Klöckner, director ejecutivo de Goldhahn und Sampson, una tienda de productos culinarios y escuela de cocina de Berlín. “Afuera de Alemania se considera algo especial”.

Lo más probable es que el pastel haya viajado por todo el mundo con los emigrantes, misioneros, cocineros de hoteles de lujo y refugiados que huían del nazismo en los años treinta, o con los nazis que huían tras la II Guerra Mundial, explicó José López Ganem, director ejecutivo del Fine Cacao and Chocolate Institute de Cambridge, Massachusetts.

Uno de los proselitistas más eficaces del pastel Selva Negra fue probablemente el Imperio Británico, dijo Carla Martin, presidenta del instituto.

Artículo completo en:

<https://www.nytimes.com/es/2024/05/04/espanol/selva-negra-pastel-torta.html>