

¿Qué es exactamente la curiosidad?

La curiosidad tiene muy buena prensa. Es difícil encontrar a alguien que diga en voz alta que está en contra de ella. Sería como declararse enemigo de los atardeceres, de los perritos o del pan recién salido del horno. En educación, además, la curiosidad se volvió una especie de palabra bendita: hay que despertarla, estimularla, protegerla, celebrarla. Nadie quiere ser la persona que apaga la curiosidad de un niño, aunque a veces el sistema escolar parezca levantarse temprano precisamente para eso.

Pero la curiosidad no es tan dócil como la pintan. No siempre llega vestida de entusiasmo. A veces llega como una molestia. Como una pregunta que no se deja cerrar. Como una duda que interrumpe la clase, la sobremesa o la tranquilidad con que uno venía viviendo hasta ese momento. La curiosidad incomoda porque señala una falta: algo que no sabemos, algo que no entendemos, algo que creíamos entender y de pronto se mueve de lugar.

Por eso, antes de celebrarla, conviene mirarla de cerca. No toda curiosidad conduce al conocimiento. No toda pregunta importa. No toda novedad enseña. Y no todo interés es curiosidad, aunque se parezcan lo suficiente como para confundirse en reuniones pedagógicas, libros de autoayuda y presentaciones con fondos de colores.

Yo aprendí eso con caramelo.

No con una metáfora sobre el caramelo. Con caramelo de verdad. Hirviendo. Pegajoso. Brillante. De ese que parece inofensivo porque viene del azúcar, y uno tiende a confiar en el azúcar, grave error infantil y culinario.

Cuando era chica tenía muchas ganas de aprender a cocinar. No era una curiosidad abstracta ni especialmente sofisticada. No quería comprender la termodinámica de los alimentos ni estudiar la transformación molecular de la sacarosa, aunque ahora podríamos ponernos insoportables y decir que algo de eso había ahí. Yo quería hacer lo que veía hacer a mi mamá. Quería seguir sus recetas, mirar sus manos, repetir sus movimientos, entrar en ese misterio doméstico en que una persona toma ingredientes sueltos y los convierte en algo que todos esperan con entusiasmo. La cocina, vista desde una niña, podía parecer un laboratorio, pero con mejor olor.

Mi mamá, sin embargo, tenía otros planes. Era una mujer muy moderna para la época, feminista antes de que esa palabra circulara por mi casa o por mi vida. A mi hermana y a mí nos decía que nosotras no íbamos a aprender a cocinar: íbamos a estudiar, a trabajar, a salir al mundo, a comer en restaurantes o, en el mejor de los casos, a tener a alguien que cocinara por nosotras. Se pueden discutir varios puntos de ese proyecto emancipatorio, especialmente la parte presupuestaria de comer en restaurantes, pero la intención era clara: no quería que la cocina fuera nuestro destino obligatorio.

El problema, por supuesto, es que prohibir algo no elimina la curiosidad. La concentra.

Un día, después de haberla visto hacer proezas con el azúcar, decidí que yo también podía hacerlo. Había visto cómo el azúcar blanca empezaba a rendirse lentamente al calor, cómo se derretía, cómo cambiaba de color, cómo pasaba de grano a líquido, de blanco a dorado, de dorado a café. Era una transformación demasiado hermosa como para dejarla solo en manos adultas. Así que llegué del colegio, estaba sola y supe exactamente qué iba a hacer. No fue un accidente ni una ocurrencia inocente. Sabía que estaba prohibido usar fósforos, sabía que estaba prohibido encender la cocina, sabía que no debía tocar nada que pudiera quemar la casa o quemarme a mí. Lo sabía con absoluta claridad. Y aun así saqué la sartén, puse azúcar y encendí el fuego.

Tenía siete u ocho años. Era chica. Lo suficientemente chica como para tener prohibido usar fósforos, encender la cocina y hacer cualquier cosa que pudiera terminar con una visita a urgencias, pero lo suficientemente grande como para saber que estaba haciendo precisamente lo que no debía hacer. También era lo suficientemente optimista, con esa confianza temeraria e irresponsable que a veces se confunde con valentía, como para creer que haber visto muchas veces a una adulta competente hacer caramelo era casi lo mismo que saber hacerlo. Esa confusión, por cierto, no se acaba en la infancia. Hay personas que ven tres videos en internet y sienten que ya pueden remodelar el baño,

invertir en criptomonedas o explicar la dopamina en una charla motivacional con una imagen de un cerebro brillante al fondo. La mente humana tiene ese optimismo peligroso.

Puse azúcar en una sartén y esperé.

Y ahí ocurrió la magia.

El azúcar comenzó a cambiar. Primero apenas. Después con más decisión. Yo miraba fascinada ese pequeño paisaje caliente, ese volcán dulce que se armaba frente a mí. Había algo hipnótico en ver cómo una sustancia dejaba de ser lo que era sin desaparecer del todo. No sabía explicarlo, pero eso era parte del encanto.



El conocimiento, cuando aparece por primera vez, no siempre llega con palabras.

A veces llega como asombro.



Cuando el caramelo estuvo listo, tomé una cuchara. La levanté con cuidado. Vi caer una hebra espesa, brillante, perfecta. Y entonces hice lo que una niña curiosa, desobediente y sin ningún comité de ética disponible podía hacer: dejé caer una gota en mi lengua para probarlo. ¡Qué dolor!

No un dolor poético. No un dolor interesante. Dolor de quemadura. Dolor real. Dolor de haber hecho algo que sabía prohibido y descubrir, demasiado tarde, que el cuerpo no perdona la curiosidad mal calculada. El caramelo se pegó a mi lengua con una crueldad que

yo no sabía que el azúcar podía tener. Me metí debajo del agua, me enjuagué la boca, traté de quitarme esa quemadura como si pudiera deshacer una consecuencia con suficiente desesperación. Y, por supuesto, no podía pedir ayuda. ¿Cómo iba a contarle a mi mamá que me había quemado haciendo exactamente lo que tenía prohibido hacer?

Ahí aprendí algo que todavía me parece importante: la curiosidad puede doler.

Puede doler porque nos equivoca. Porque nos expone. Porque nos hace cruzar una línea antes de tener todas las herramientas para hacerlo bien. Porque no siempre viene acompañada de prudencia, contexto, supervisión adulta o acceso a agua fría en cantidad suficiente. La curiosidad no es solo esa fuerza luminosa que nos lleva a aprender. También puede ser una fuerza impaciente, imprudente, incluso un poco insolente. Quiere saber antes de estar autorizada. Quiere probar antes de comprender. Quiere tocar el fuego porque alguien dijo que no.

Y, sin embargo, sería injusto culparla del todo.

Porque esa misma curiosidad que me quemó la lengua fue también la que me hizo mirar el proceso con atención, recordar los gestos de mi madre, advertir el cambio de color, entender que había una relación entre calor, tiempo y transformación. No aprendí a hacer caramelo ese día, claramente. Aprendí algo menos útil para la repostería, pero mucho más persistente: que querer saber no es lo mismo que estar preparada para saber, y que el aprendizaje, cuando ocurre de verdad,

no siempre entra por la cabeza. A veces entra a fuego y por la lengua.

La palabra curiosidad suele quedar demasiado limpia cuando la usamos en educación. La ponemos al lado de otras palabras igualmente presentables, como motivación, interés, participación y entusiasmo. Todas parecen pertenecer al mismo grupo de experiencias deseables. Pero no son lo mismo.

La motivación puede empujarnos hacia una meta. El interés puede sostener nuestra atención sobre algo que nos resulta valioso. La novedad puede atraer la mirada por unos segundos, como una notificación que brilla en la pantalla y nos promete, casi siempre falsamente, que esta vez sí hay algo importante. La curiosidad, en cambio, tiene otra textura. No solo nos mueve hacia algo. Nos señala que algo falta.

Y esa falta no siempre se vive con alegría.

A veces se parece más a una incomodidad pequeña, pero persistente. Una picazón mental. Una puerta entreabierta. Una frase que escuchamos y no terminamos de entender. Una receta que alguien hace muchas veces frente a nosotras hasta que un día ya no basta mirar: hay que probar. Aunque probar, como ya vimos, no siempre sea una gran idea.



Nota curiosa: monumentos de azúcar quemada

El caramelo no tiene un inventor único, pero sí monumentos. Uno de ellos es la torta Saint-Honoré, creada en París a mediados del siglo XIX y asociada a la pastelería Chiboust, en la rue Saint-Honoré.

Su nombre homenajea a Saint Honoré, patrono de panaderos y pasteleros. Es decir: el caramelo no solo quema niñas imprudentes en cocinas chilenas; también sostiene arquitecturas francesas de masa, profiteroles, crema Chiboust y una elegancia que probablemente exige pronunciación nasal y cierta disposición a sufrir. Poner galletas en un plato, por si había dudas, no juega en la misma liga. Menos aún ofrecer fruta.

En términos químicos, la caramelización ocurre cuando el azúcar se calienta hasta fundirse, descomponerse y formar compuestos responsables de su color, aroma y sabor tostado. No es lo mismo que la reacción de Maillard. Si no sabes qué es, no voy a arruinarte la curiosidad explicándolo todo de inmediato. Digamos por ahora que es otra forma maravillosa de dorar alimentos y sonar ligeramente insoportable en conversaciones sobre pan tostado. Volvamos al caramelo, donde el asunto es más directo y brutal: azúcar, calor y transformación.

Si el proceso avanza demasiado, la maravilla dura poco: el dorado se vuelve amargo, el aroma se vuelve humo y lo que parecía una promesa de postre empieza a convertirse en ruina.

La cocina, como la curiosidad, también tiene una zona óptima: un poco de calor transforma, demasiado calor destruye.

No es motivación, pero se le parece

El título de este apartado tiene una pequeña trampa. No es que la curiosidad no tenga nada que ver con la motivación. La tiene. De hecho, podríamos decir que

la curiosidad es una forma particular de motivación intrínseca: una fuerza que nos mueve no porque alguien nos prometa una nota, un premio, una medalla o una carita feliz en la esquina superior derecha de la hoja, sino porque algo en el mundo nos llama desde la propia experiencia.

La motivación suele definirse como aquello que orienta y energiza una conducta hacia una meta. Queremos lograr algo, evitar algo, obtener algo, sostener algo. Puede ser una nota, un premio, una aprobación, una sensación de competencia, una pertenencia, una promesa de futuro. La motivación tiene dirección. A veces incluso tiene calendario, rúbrica y fecha de entrega.

Cuando esa motivación depende de una recompensa externa, hablamos de motivación extrínseca. Hacer algo por lo que viene después: la nota, el reconocimiento, el sueldo, el aplauso, el certificado, el correo que por fin dice “recibido, gracias”. Cuando la motivación nace del valor de la propia actividad, de la satisfacción de explorar, comprender o hacer algo por el interés que tiene en sí mismo, hablamos de motivación intrínseca. Ahí vive la curiosidad.

Pero la curiosidad no es simplemente “tener ganas”. Es un tipo de deseo muy específico: el deseo de explorar una información, una sensación, una explicación o una posibilidad que todavía no tenemos. Cuando se orienta hacia estímulos nuevos, intensos o sorprendentes, hablamos de curiosidad perceptiva. Cuando se orienta hacia ideas, explicaciones, causas o

significados, entramos en el terreno de la curiosidad epistémica. Las dos van tras algo que todavía no tenemos; la diferencia está en la clase de falta que intentan resolver: una sensación, en un caso; una explicación, en el otro. Más adelante veremos que pueden encadenarse, superponerse y alimentarse mutuamente.

Puede comenzar mirando el brillo del caramelo y terminar preguntándose qué relación existe entre calor, tiempo y transformación.

Por eso se parece tanto a la motivación y, al mismo tiempo, se comporta distinto. Una estudiante puede estar muy motivada por terminar una tarea y no sentir ninguna curiosidad por ella. Puede hacerla bien, cumplir, entregar a tiempo, incluso sacarse una excelente nota, mientras su cabeza ya está pensando en otra cosa. También puede ocurrir lo contrario: puede estar profundamente curiosa por una pregunta que no tiene ninguna utilidad inmediata, que no sube el promedio, que no aparece en la prueba y que, para colmo, amenaza con desordenar la clase.

Las mejores preguntas tienen algo de mala educación. No porque sean irrespetuosas, sino porque no siempre respetan el orden previsto. Llegan cuando ya se había cerrado el tema, cuando el PowerPoint iba en la diapositiva diecisiete de treinta y dos, cuando quedaban ocho minutos para terminar la clase y alguien levanta la mano con esa mezcla peligrosa de inocencia y precisión: “Pero, profe, entonces...”.

Y ahí uno sabe que algo pasó.

Porque la curiosidad no siempre aparece donde la planificación la esperaba. A veces emerge justo en el desvío. En la pregunta que no estaba considerada. En el ejemplo que parecía lateral. En el error que abre una grieta.

La incomodidad de no saber

Si la curiosidad fuera solo placer, sería más fácil de entender. Podríamos dejarla del lado de las cosas agradables de la vida: el olor del pan, una canción nueva, una conversación que no exige demostrar nada, una tarde en que nadie pide “un informe breve” de treinta páginas. Pero la curiosidad no siempre se siente así. Muchas veces empieza como una incomodidad.

George Loewenstein, profesor de Economía y Psicología en la Universidad Carnegie Mellon, no llegó a la curiosidad desde la pedagogía, sino desde un territorio muy interesante para este libro: la economía conductual. Ese campo que estudia por qué los seres humanos tomamos decisiones de maneras bastante menos racionales de lo que nos gusta declarar en público. Loewenstein propuso en 1994 una idea sencilla y poderosa: sentimos curiosidad cuando advertimos una brecha entre lo que sabemos y lo que queremos saber. A esa distancia incómoda la llamó *information gap*, o brecha de información. No se trata simplemente de ignorar algo, sino de notar que falta una pieza y que esa pieza, por alguna razón, empezó a importarnos.

No basta con ignorar algo. Se pueden ignorar millones de cosas con absoluta serenidad. Yo, por ejemplo,

llevo años viviendo sin saber reparar un motor, distinguir hongos silvestres comestibles o entender por qué algunas personas disfrutan armar muebles con instrucciones de una sola página y treinta y siete tornillos idénticos. La ignorancia, por sí sola, no siempre molesta. Lo que molesta es otra cosa.

Molesta cuando una información se vuelve relevante. Cuando aparece una pregunta que toca algo que ya sabemos, pero no completo. Cuando sentimos que la respuesta está cerca, aunque todavía no la tengamos. Ahí se abre la brecha. Y una brecha, por pequeña que sea, puede volverse insoportable si empieza a llamar nuestra atención. La curiosidad, entonces, no nace simplemente del vacío. Nace de un vacío con forma.

No es lo mismo no saber nada de un tema que saber lo suficiente como para darse cuenta de que falta algo. Esa diferencia es importante. Si alguien me pregunta por una ecuación de física cuántica que no entiendo en absoluto, probablemente no sienta curiosidad, sino una mezcla de distancia, cansancio anticipado y ganas de asentir con cara seria. Pero si alguien me dice: “hay una razón por la que tantos docentes siguen creyendo en neuromitos, incluso cuando la evidencia los ha desmentido una y otra vez”, entonces algo cambia. Ese tema me apasiona y me inquieta, especialmente porque muestra lo resistentes que pueden ser algunas ideas cuando ya se instalaron en la cultura escolar. La frase no está tan lejos como para expulsarme, ni tan cerca como para aburrirme. Me deja en una zona incómoda. Me ofrece un borde.