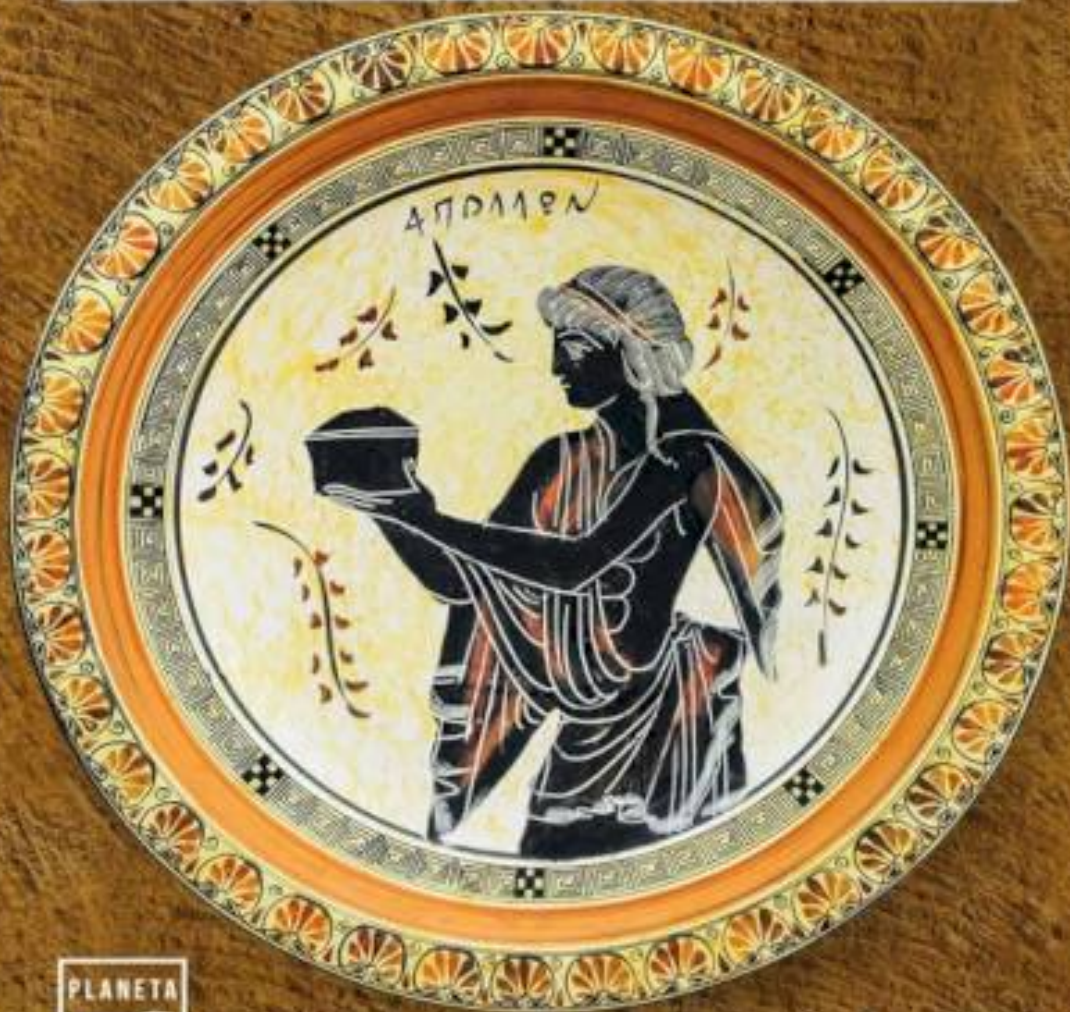


COMER ES UNA HISTORIA

*Todo lo que usted no sabía (pero comía).
Un paseo gastronómico universal*

OSCAR CABALLERO



ÍNDICE

PORTADA

SINOPSIS

PORTADILLA

DEDICATORIA

HISTORIA TRANSVERSAL DE LA COCINA, CON SALSA ESPAÑOLA

CAPÍTULO 1. TODO LO QUE USTED NO SABÍA (PERO COMÍA)

CAPÍTULO 2. DEL TARTARE DE LUCY A LA COCCIÓN AL VAPOR DE PAPIN

CAPÍTULO 3. COMER PREHISTORIA

CAPÍTULO 4. TODO EL MUNDO COCINA PERO GASTRONOMÍAS HAY POCAS

CAPÍTULO 5. HACE DOCE MIL AÑOS UN PIONERO AGRICULTOR DOMESTICÓ EL TRIGO

CAPÍTULO 6. LA HISTORIA DE LA COMIDA ES LA DEL HOMBRE Y EL HAMBRE

CAPÍTULO 7. LOS ÁRABES DE LA MECA A LA SECA (ESPAÑA)

CAPÍTULO 8. EL QUE SE PICA AJOS COME, PERO A PARTIR DE CARLOMAGNO

CAPÍTULO 9. Y DESPUÉS DICEN QUE EL PESCADO ES RARO

CAPÍTULO 10. MÁS RISOTTI EN ESPAÑA QUE PAELLA EN ITALIA: ¿SE PASÓ EL ARROZ?

CAPÍTULO 11. SIN POPEYE PERO CON ESPINACAS EN AL-ÁNDALUS

CAPÍTULO 12. DÁNDOLE CAÑA AL AZÚCAR ENTRE MAIMÓNIDES Y AVERROES

CAPÍTULO 13. TERRATENIENTES O BURGUESES; ATÚN O BACALAO

CAPÍTULO 14. LOS TUNANTES Y LA AMÉRICA DE LAS DIEZ TRIBUS BÍBLICAS

CAPÍTULO 15. ALMADRABA Y ALMA BRAVA: ENTRE EL TINO Y EL TUNO

CAPÍTULO 16. ATÚN. ROJO COMO LA DUQUESA QUE NO PAGABA EL TELÉFONO

CAPÍTULO 17. DE LA GALLINA DESCONCERTADA A LA LIGA HANSEÁTICA

CAPÍTULO 18. CUANDO LOS BACALAO HABLABAN EUSKERA

CAPÍTULO 19. BACALAO SEXUAL, BECHAMEL CATÓLICA Y BRANDADA PROTESTANTE

CAPÍTULO 20. EDAD MEDIA, EUROPA Y AMÉRICA

CAPÍTULO 21. MENJAR BLANC, DE REUS AL MUNDO (EUROPA). Y GHEE

CAPÍTULO 22. COMER Y FOLGAR TODO ES EMPEZAR. Y LOS CRUZADOS EMPIEZAN

CAPÍTULO 23. CON QUESO Y VINO EL MONJE ANDA EL CAMINO

CAPÍTULO 24. EL TAHUANTINSUYO ES MUY SUYO

CAPÍTULO 25. JAQUE MATE GUARANÍ A LA FATIGA: TU NOMBRE ME SABE A YERBA

CAPÍTULO 26. ROMESCO EN LA EDAD MEDIA Y LA FRANCIA DEL SIGLO XX

CAPÍTULO 27. ENTRE EL MAÍZ Y LA MAICENA, TALO, BORONA Y POLENTA

CAPÍTULO 28. ¿TAPAS Y MARÍA MOLINER? ¿MARCO POLO Y PASTAS? DISPARATES

CAPÍTULO 29. LAS CORTES MEDIEVALES NO SE CORTAN UN PELO: COMEN CATALÁN

CAPÍTULO 30. CHICHA EN EL TAHUANTINSUYO, VINO EN EUROPA MEDIEVAL

CAPÍTULO 31. ¿UNA GASTRONOMÍA CATALANA DESDE LA EDAD MEDIA?

CAPÍTULO 32. ARROZ IS ARROZ IS ARROZ: EL CEREAL KILLER DE TODO EL MUNDO

CAPÍTULO 33. DEL POLOW/PILAF AL RISOTTO Y LA PAELLA, DEL TAH DIGH AL SOCARRAT

CAPÍTULO 34. EL DESCUBRIMIENTO ENTRE EL AZAR Y LAS AZORES

CAPÍTULO 35. COVARRUBIAS VIO SALTAR FRIJOLES Y LOS LLAMÓ JUDÍAS

CAPÍTULO 36. EL INCA GARCILASO LE PONE NOMBRE A LA COMIDA

CAPÍTULO 37. UN PERIPLO POR LO QUE TODAVÍA NO ES AMÉRICA

CAPÍTULO 38. FE DE NACIMIENTO RIMA CON PIMIENTO Y BAZA CON CALABAZA

CAPÍTULO 39. DESDE LA COFA SE VE EL AGÍ DEL RENACIMIENTO AMERICANO

CAPÍTULO 40. HEREJÍA LINGÜÍSTICA: JUDÍAS MEXICANAS PARA EL PAPA

CAPÍTULO 41. EL AGÍ, FALSA PIMIENTA DE COLÓN, PIMENTÓN EN EL MOLINO

CAPÍTULO 42. EL FRIJOL LO TUVO MÁS FÁCIL QUE LA PAPA. Y EL PAVO PAVEÓ

CAPÍTULO 43. EMPANADA DE CRISTIANO EN ESPAÑA, AMÉRICA DULCE POR COLÓN

CAPÍTULO 44. FERNÁNDEZ DE OVIEDO: COMO DIOS, OMNIPRESENTE

CAPÍTULO 45. LOS CRONISTAS DE INDIAS SALVARON LAS LENGUAS ABORÍGENES

CAPÍTULO 46. PAPA MAYA Y LA RELIGIÓN MUNDIAL DE LA PATATA

CAPÍTULO 47. ¿PAPA? UNAS FLORES, RARAS, DE PURPÚREO COLOR AMORTIGUADO

CAPÍTULO 48. LA PATATA, ENEMIGA DEL HAMBRE Y ENEMIGA DEL HOMBRE

CAPÍTULO 49. COCINA POPULAR QUECHUA. EL LLANO Y LA SIERRA

CAPÍTULO 50. EN 1600 EL MUNDO DESCUBRE LA PALABRA MUNDO

CAPÍTULO 51. EN GALEÓN DE MÉXICO A CHINA. Y HOY ¿A MARTE CON DRONES?

CAPÍTULO 52. AGUA AMARGA PARA EL XOCOLATL

CAPÍTULO 53. EL CACAO CON HUNGUILLOS NEGROS ERA COSA DE HOMBRES

CAPÍTULO 54. EXTRAÑOS VIAJES DEL CACAO: VASCO A RATOS, O SEA, RELIGIOSO

CAPÍTULO 55. ¿QUIEN CALLA ASTORGA? DESCORTESÍA HACIA LA HIJA DE CORTÉS

CAPÍTULO 56. BUENAS MANERAS EN EUROPA, DIPLOMACIA EN EL TAHUANTINSUYO

CAPÍTULO 57. ALCACHOFA Y ESPINACA: SIETE SIGLOS DE AL-ÁNDALUS A FRANCIA

CAPÍTULO 58. LA PRIMERA EDICIÓN DEL QUIJOTE NAUFRAGA FRENTE A LIMA

CAPÍTULO 59. MEXICAS, UNA DE LAS DOS GASTRONOMÍAS DE AMÉRICA

CAPÍTULO 60. LOS NAHUAS ERAN OMNÍVOROS Y DE SAHAGÚN LO CONTÓ

CAPÍTULO 61. N DE NIXTAMAL NO ESTÁ MAL (UNA DE CAL Y OTRA DE MAÍZ)

CAPÍTULO 62. SAHAGÚN EN SU SALSA Y UNA COCINA DE MUCHA TÉCNICA

CAPÍTULO 63. LA MOVIDA MEXICA Y LA INTERMINABLE CARTA DEL BANQUETE

CAPÍTULO 64. LA HISTORIA DE BERNAL DÍAZ Y LOS TRESCIENTOS PLATOS DE MOCTEZUMA

CAPÍTULO 65. ADEMÁS DE ANDINO, AZTECA Y UNIVERSAL, EL TOMATE ES BIPOLAR

CAPÍTULO 66. TOMATE VENENOSO, TURCO, KÉTCUP, PIZZA MARGARITA

CAPÍTULO 67. CARMENCITA Y TOMATE, CHORON EN SALSA Y PA AMB TOMÀQUET

CAPÍTULO 68. NUEVO VIAJE COMESTIBLE AL CENTRO DE LA HISTORIA

CAPÍTULO 69. NÚMERO PECAMINOSO PARA PROHIBICIONES ALIMENTARIAS LAICAS

CAPÍTULO 70. SENTADOS EN TORNO A LA MESA PERO CON DISTINTOS PLATOS

CAPÍTULO 71. COMER CRUDO, MASCAR CEREALES Y ASAR CARNE ¿ES MODERNO?

CAPÍTULO 72. COMER EN LA CALLE O EN EL RESTAURANTE Y COCINA CUBISTA

CAPÍTULO 73. LA MÁS LIBRE, DIVERTIDA Y FUSIONAL DE TODAS LAS COMIDAS

CAPÍTULO 74. REIVINDICADA LA EDAD MEDIA COMO EDAD ENTERA

CAPÍTULO 75. EL SIGLO XIX EN EL QUE SIEMPRE ESTAMOS

COMIDILLA GOURMET DE ASCETA A / Z

PALABRA DE CABALLERO

A DE ACIDEZ Y AMARGOR

A DE ADAFINA Y OLLA PODRIDA

A DE ALMADRABA

A DE AMARANTO, UNA SEMILLA COETÁNEA TAL VEZ
DE LA PAPA Y VÍCTIMA DEL PAPA
A DE AREPAS, EN COLOMBIA Y VENEZUELA
A DE AZÚCAR ESPAÑOLA Y NEGRA
C DE CALDO EN LAS ROCAS
C DE CANÍBALES SEGÚN BERNARDO DE SAHAGÚN
C DE CARDENAL CON B DE BURRO
C DE CASEÍNA. O LO VIEJO PUEDE SER NOVÍSIMO
C DE CHOCOLATE EN FRANCIA
C DE CHUCRUT
C DE CIVET DE LIEBRE, PROHIBIDO POR LA IGLESIA
C DE COQUES
C DE CORIANDRUM SATIVUM. QUÉ ES Y QUÉ NO ES
CILANTRO Y/O PEREJIL CHINO
C DE CORIANDRO CHINO O ERYNGIUM FOETIDUM
C DE COULANT DE CHOCOLATE
C DE CRUDOŠLO TUVO RAYMOND OLIVER CON SU
PESCADO EN 1964
D DE DIETA MEDITERRÁNEA... ES DECIR NORTEAME-
RICANA
E DE ESCABECHE
E DE ESCLAVITUD GENERALIZADA
E DE ESPECIAS
E DE EXPULSIÓN DE LOS JUDÍOS
G DE GLOSARIO AMÉRICA-ESPAÑA
H DE HOJALDRE ESPAÑOL... PERO BELGA
H DE HUEVA
H DE HUEVOS A BAJA TEMPERATURA QUE NIPONES
H DE HUEVOS HAMINADOS, PERFECTAMENTE JU-
DÍOS
K DE KRASH ¿KROQUETA? EN 1929 WALL STREET
CAE Y LA CROQUETA LLEGA A MADRID
L DE L'HARDY, CON DUMAS Y MÉRIMÉE PARA EL TEX-
TO Y EL CONTEXTO

M DE MACA QUE NO ES UNA CATALANA DIVERTIDA
M DE MANIHOT ESCULENTA. O SEA YUCA. O SEA
MANDIOCA
M DE MANTEQUILLA, UNA GRASA ESPAÑOLA
M DE MATE/LA RUTA DEL MATE
M DE MOJAMA
M DE MORTERO Y MOLCAJETE
N DE NOUVELLE CUISINE
N DE NUEZ MOSCADA ¿O M DE MANHATTAN?
P DE PALANGRE, COSA MALA EN VENEZUELA
P DE PHÔ. SE PRONUNCIA IGUAL QUE FUEGO (FEU)
EN FRANCÉS
R DE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS
R DE ROMANÉE-CONTI
S DE SAMOSAA ¿O P DE PORTUGUESA?
S DE SAVIA DE MAÍZ EDULCORANTE
S DE SFERIFICACIÓN DEL PADRE COBO
S DE SIFILÍTICO N.º 1 EN EUROPA, MARTÍN ALONSO
PINZÓN
T DE TORTILLA DE PATATAS... BELGA
V DE VEGANOS... DE LA ANTIGUA GRECIA
Z DE ZACANATANUXANATH: VAINILLA MADURA Y
NEGRA
Z DE ZENOBIA O LA NUTRICIÓN DEL POETA
CONTRAPORTADA
CRÉDITOS

Gracias por adquirir este eBook

Visita Planetadelibros.com y descubre una nueva forma de disfrutar de la lectura

¡Regístrate y accede a contenidos exclusivos!

Primeros capítulos
Fragmentos de próximas publicaciones
Clubs de lectura con los autores
Concursos, sorteos y promociones
Participa en presentaciones de libros

Comparte tu opinión en la ficha del libro
y en nuestras redes sociales:



Explora

Descubre

Comparte

SINOPSIS

¿Quién inventó las primeras conservas? ¿Cuándo surgió el primer restaurante? ¿Quién enseñó a Europa el uso del tenedor? ¿Cuándo se acuñó el término gastronomía y por qué? ¿Es la dieta mediterránea una creación americana? ¿Cocina fusión cinco siglos antes de que naciera el término? Del primer chasquido del fuego hasta el pan sin gluten, este libro propone un menú transversal por la historia, como nunca habías leído.

COMER ES UNA HISTORIA

PASEO GASTRONÓMICO POR LA PREHISTORIA Y ATILA, AL-ÁNDALUS Y AMÉRICA, EL RESTAURANTE Y EL GLUTEN. Y ESPAÑA COMO FONDO DE PANTALLA

Oscar Caballero



A Juan Mari, por cuarenta años y siete mil razones más.

A Paco López, por su Palabra de Caballero y por el resto.

A las lecturas de Tabi & a la lectura de Manu.

Y a Mónica, por el Ring que no era de Wagner.

HISTORIA TRANSVERSAL DE LA COCINA, CON SALSA ESPAÑO- LA

«Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito».

SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ

Europa tiene una sola verdura aborigen: la col. Si hoy comemos variado es gracias a los sucesivos bárbaros. Es decir, extranjeros que nos invadieron con sus alimentos y costumbres como bandera. En esa historia universal aunque las naciones —ese invento del siglo XIX— pretendan confiscarla, la península Ibérica será en dos oportunidades la puerta de entrada de todo lo que nutre hoy al mundo. La primera en el comienzo del Medioevo y la segunda precisamente cuando la Edad Media desemboca en el Renacimiento.

Imaginemos la doble puerta de un hangar de infinita capacidad. En el siglo VIII la violentan los árabes llegados desde Persia. Siete siglos después, la violencia es solamente comercial de este lado del charco. Pero la puerta estalla porque lo que llega de América desborda el hangar infinito ya que no solo trae todo aquello que hoy comemos, sino que permite rematarlo con un puro.

¿Qué comeríamos si el hombre no hubiera dominado el fuego ni domesticado vegetales y bestias?

El libro pasará por cierta Prehistoria para detenerse largamente en una Historia que arranca tres siglos después de la ruidosa caída del Imperio romano. Mientras Carlomagno inventaba otro imperio en el noreste de Europa que unificado bajo la cruz de Roma será más duradero, por el sur reyes magos de Oriente inventaban al-Ándalus.

El objetivo era espiritual, religioso y bélico, claro, como siempre. Pero su evangelio, el Corán, lo disimulaban debajo de novedades alimentarias: arroz y pastas comestibles, berenjenas y alcachofas, almendras y naranjas y limones y granadas y flor de azahar y agua de rosas.

También traían con ellos el arte de regar el desierto (el árabe *araba*), el de convertir la pastelería en una de las bellas artes, el de incitar la resurrección del olivar y de la viña que, Alá es grande, dará su elixir, clandestino pero cantado por Omar Khayyam. Primeros traductores de la ciencia y el conocimiento que los griegos dejaron escritos, competidores en filosofía y medicina con sus vecinos judíos y cristianos, los invasores convertidos en moradores infiltrarán en la Península una cultura del agua que no decaerá jamás. Un apetito por las nuevas comidas y por sus preparaciones que sigue vigente.

Más tarde, cuando ya el arroz y la pasta —por primera vez con trigo duro inventado el siglo IX en Etiopía— y las berenjenas y alcachofas y los jardines y el agua fresca ocupaban Europa, desde la Península, hasta mezclarse con un eco de lo que llegaba de Oriente en las alforjas de los cruzados, otro seísmo le movió al planeta esa mesa que nadie había puesto aún.

Ese movimiento tectónico susurraba transformaciones desde mucho antes. Los portugueses bordeaban costas desde el comienzo de la Edad Media. Pero aventurarse más