

COMER ES UNA HISTORIA

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

OSCAR CABALLERO



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



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© del texto: Oscar Jorge Caballero Vidri, 2018

Primera edición: abril 2018

© Editorial Planeta, S. A., 2018
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-18471-3

D. L.: B. 1.223-2018

Impresión: Egedsa
Impreso en España – *Printed in Spain*

SUMARIO

Historia transversal de la cocina, con salsa española	13
1. Todo lo que usted no sabía (pero comía)	19
2. Del <i>tartare</i> de Lucy a la cocción al vapor de Papin.....	25
3. Comer Prehistoria.....	29
4. Todo el mundo cocina pero gastronomías hay pocas	35
5. Hace doce mil años un pionero agricultor domesticó el trigo.....	37
6. La historia de la comida es la del hombre y el hambre	43
7. Los árabes de La Meca a la seca (España).....	49
8. El que se pica ajos come, pero a partir de Carlomagno	53
9. Y después dicen que el pescado es raro	57
10. Más <i>risotti</i> en España que paella en Italia: ¿se pasó el arroz?.....	61
11. Sin Popeye pero con espinacas en al-Ándalus.....	67
12. Dándole caña al azúcar entre Maimónides y Averroes	71
13. Terratenientes o burgueses; atún o bacalao	75
14. Los tunantes y la América de las diez tribus bíblicas	79
15. Almadraba y alma brava: entre el tino y el tuno	83
16. Atún. Rojo como la duquesa que no pagaba el teléfono.....	87
17. De la gallina desconcertada a la Liga Hanseática	93
18. Cuando los bacalaos hablaban euskera.....	97

19. Bacalao sexual, bechamel católica y brandada protestante.....	101
20. Edad Media, Europa y América	105
21. <i>Menjar blanc</i> , de Reus al mundo (Europa). Y <i>ghee</i>	109
22. Comer y folgar todo es empezar. Y los cruzados empiezan.....	113
23. Con queso y vino el monje anda el camino	117
24. El Tahuantinsuyo es muy suyo	121
25. Jaque mate guaraní a la fatiga: tu nombre me sabe a yerba.....	125
26. Romesco en la Edad Media y la Francia del siglo xx.....	131
27. Entre el maíz y la maicena, talo, borona y polenta	133
28. ¿Tapas y María Moliner? ¿Marco Polo y pastas? Disparates ...	137
29. Las cortes medievales no se cortan un pelo: comen catalán.....	141
30. <i>Chicha</i> en el Tahuantinsuyo, vino en la Europa medieval.....	145
31. ¿Una gastronomía catalana desde la Edad Media?.....	151
32. Arroz <i>is</i> arroz <i>is</i> arroz: el <i>cereal killer</i> de todo el mundo.....	157
33. Del <i>polow/pilaf</i> al <i>risotto</i> y la paella, del <i>tah digh</i> al <i>socarrat</i> ...	161
34. El Descubrimiento entre el azar y las Azores.....	165
35. Covarrubias vio saltar frijoles y los llamó judías.....	169
36. El Inca Garcilaso le pone nombre a la comida	173
37. Un periplo por lo que todavía no es América	177
38. Fe de nacimiento rima con pimiento y baza con calabaza	181
39. Desde la cofa se ve el <i>agí</i> del Renacimiento americano.....	185
40. Herejía lingüística: judías mexicanas para el Papa	189
41. El <i>agí</i> , falsa pimienta de Colón, pimentón en el molino.....	193
42. El frijol lo tuvo más fácil que la papa. Y el pavo paveó.....	197
43. Empanada de cristiano en España, América dulce por Colón...	201
44. Fernández de Oviedo: como Dios, omnipresente.....	205

45. Los cronistas de Indias salvaron las lenguas aborígenes	211
46. Papa maya y la religión mundial de la patata.....	215
47. ¿Papa? Unas flores, raras, de purpúreo color amortiguado.....	221
48. La patata, enemiga del hambre y enemiga del hombre	225
49. Cocina popular quechua. El llano y la sierra.....	231
50. En 1600 el mundo descubre la palabra <i>mundo</i>	235
51. En galeón de México a China. Y hoy ¿a Marte con drones?	239
52. Agua amarga para el <i>xocolatl</i>	243
53. El cacao con <i>hanguillos</i> negros era cosa de hombres.....	247
54. Extraños viajes del cacao: vasco a ratos, o sea, religioso	251
55. ¿Quien calla Astorga? Descortesía hacia la hija de Cortés.....	257
56. Buenas maneras en Europa, diplomacia en el Tahuantinsuyo...	263
57. Alcachofa y espinaca: siete siglos de al-Ándalus a Francia	267
58. La primera edición del <i>Quijote</i> naufraga frente a Lima.....	271
59. Mexicas, una de las dos gastronomías de América	273
60. Los nahuas eran omnívoros y de Sahagún lo contó.....	277
61. N de Nixtamal no está mal (una de cal y otra de maíz).....	279
62. Sahagún en su salsa y una cocina de mucha técnica	283
63. La movida mexicana y la interminable carta del banquete.....	287
64. La historia de Bernal Díaz y los trescientos platos de Moctezuma	291
65. Además de andino, azteca y universal, el tomate es bipolar.....	297
66. Tomate venenoso, turco, ketchup, <i>pizza</i> Margarita	303
67. Carmencita y tomate, Chorón en salsa y el <i>pa amb tomàquet</i> ..	307
68. Nuevo viaje comestible al centro de la historia	311
69. Número pecaminoso para prohibiciones alimentarias laicas	315

70. Sentados en torno a la mesa pero con distintos platos.....	319
71. Comer crudo, mascar cereales y asar carne ¿es moderno?.....	323
72. Comer en la calle o en el restaurante y cocina cubista.....	327
73. La más libre, divertida y fusional de todas las comidas	333
74. Reivindicada la Edad Media como edad entera.....	339
75. El siglo XIX en el que siempre estamos	345
Comidilla <i>gourmet</i> de receta A/Z.	349
Palabra de Caballero.....	351
A de Acidez y Amargor.....	354
A de Adafina y olla podrida	356
A de Almadraba	357
A de Amaranto, una semilla coetánea tal vez de la papa y víctima del Papa	360
A de Arepas, en Colombia y Venezuela.....	361
A de Azúcar española y negra	362
C de Caldo en las rocas.....	363
C de Caníbales según Bernardino de Sahagún	364
C de Cardenal con B de Burro.....	366
C de Caseína. O lo viejo puede ser novísimo	367
C de Chocolate en Francia	368
C de Chucrut	369
C de Civet de liebre, prohibido por la Iglesia.....	370
C de <i>Coques</i>	371
C de <i>Coriandrum sativum</i> . Qué es y qué no es cilantro y/o perejil chino	372
C de Coriandro chino o <i>Eryngium foetidum</i>	374
C de <i>Coulant</i> de chocolate	375
C de Crudo lo tuvo Raymond Oliver con su pescado en 1964	378
D de Dieta mediterránea... es decir norteamericana	379
E de Escabeche.....	380
E de Esclavitud generalizada	381
E de Especies.....	384
E de Expulsión de los judíos.....	385
G de Glosario América-España	387

H de Hojaldre español... pero belga	389
H de Huelva.....	391
H de Huevos a baja temperatura que nipones	392
H de Huevos <i>haminados</i> , perfectamente judíos	393
K de <i>Krash</i> ¿kroqueta? En 1929 Wall Street cae y la croqueta llega a Madrid	394
L de L'Hardy, con Dumas y Mérimée para el texto y el contexto	395
M de Maca que no es una catalana divertida	396
M de <i>Manihot esculenta</i> . O sea, yuca. O sea, mandioca	397
M de Mantequilla, una grasa española.....	399
M de Mate / La ruta del mate	401
M de Mojama	402
M de Mortero y Molcajete.....	403
N de <i>Nouvelle cuisine</i>	404
N de Nuez moscada ¿o M de Manhattan?	406
P de Palangre, cosa mala en Venezuela	409
P de <i>Phô</i> . Se pronuncia igual que fuego (<i>feu</i>) en francés.....	410
R de <i>Repas gastronomique des Français</i>	412
R de Romanée-Conti.....	414
S de <i>Samosaa</i> ¿o P de Portuguesa?	415
S de Savia de maíz edulcorante.....	416
S de <i>Sferificación</i> del padre Cobo	417
S de Sifilítico N.º 1 en Europa, Martín Alonso Pinzón.....	419
T de Tortilla de patatas... belga.....	421
V de Veganos... de la antigua Grecia.....	422
Z de <i>Zacatananaxanath</i> : vainilla madura y negra	424
Z de Zenobia o la nutrición del poeta	426
Índice Onomástico	427

CAPÍTULO 1

TODO LO QUE USTED NO SABÍA (PÉRO COMÍA)

«Apenas si son mencionados, desde 1765, extraños establecimientos, chez Boulanger, chez Lamy, que sirven comida, casi sin horarios, a veces a la carta y en mesas individuales, según una fórmula que tendrá éxito».

JEAN-PAUL ARON, *Le mangeur du XIX^e siècle*

Érase una vez un mundo sin restaurantes ni cocinas, sin luz en las calles ni pavimento, sin chefs ni gelatinas ni suflés ni pastelería. Un mundo sin aseos ni aseo. Y por supuesto sin fotografía ni cine ni aspirina ni aviones ni automóviles ni plástico ni margarina ni azúcar de remolacha ni cubitos de caldo ni botes de conserva ni gas ni electricidad ni neveras ni calefacción ni ferrocarriles. El botulismo acechaba en la conserva casera, el escorbuto viajaba con marinos, la brucelosis no tenía que ver con las quejas actuales contra Bruselas y el bocio no era la madre de todos los vicios, sino consecuencia del déficit de yodo, que sería solucionado por la sal de mesa.

Porque, y brindemos aunque sea con un *whisky off the rocks* mientras Frigidaire nos inventa el cubito, el siglo que comenzó con tantas carencias terminará por obtenerlo todo. Y casi todas las novedades —latas de gordas almejas, aseos públicos, restaurantes, carta de platos y de bodega, margarina, azúcar y conservas industriales, calles iluminadas, aceras con recovas, bicis, coches, cocinas de gas, hielo industrial, barcos frigoríficos...— surgirán o se desarrollarán en París. En la que será ciudad luz y alumbrará el periodismo gastronómico, la reflexión sobre comida y comensales y la cocina de investigación.

Diderot (1713-1784), el director en términos actuales de aquella *Enciclopedia* que tanto tiene que ver con la revolución cultural del siglo XVIII, el que decapitará una monarquía que, no lo olvidemos, lo era por derecho divino, se pierde la Revolución por cinco años. Pero tiene tiempo para descubrir otra, la que convierte el buen comer en uno de los derechos humanos. En una carta a su amiga la señorita Vonnard, se asombra: «he comido en un establecimiento llamado restaurante. Unas chicas encantadoras te sirven, en mesas individuales, lo que escojas de una lista en la que aparecen distintos platos con su respectivo precio». Comer a la carta, en mesa individual, como solo lo habían hecho hasta entonces los nobles. Y con mayor intimidad que el rey, que comía escrutado por sus médicos y cortesanos.

La carta pudo ser fechada entre 1765 y 1775, cuando bajo la divisa latina (de ahí lo de *cuisine*, latín macarrónico, y de ahí restaurante) un tal Monsieur Boulanger se atreve a desafiar a la corporación de *traiteurs*, únicos que podían servir platos cocinados. Un fallo le dará razón y sentará jurisprudencia. Y un decreto real estampará las palabras *restaurante* y *restaurador*. Por primera vez. No es que no existieran lugares donde comer. Pero eran albergues, fondas y casas de comida, en donde uno comía lo que llevaba o lo poco que allí tuvieran. Las mesas eran compartidas, no existía carta de platos y la buena cocina no figuraba entre los objetivos del patrón. Como aquel Madrid del siglo XVII que según la copla «Es Madrid ciudad bravía que, entre antiguas y modernas, tiene 300 tabernas y una sola librería».

Muchas de aquellas tabernas madrileñas eran de las llamadas de puntapié: ante la irrupción de la autoridad las desmontaban de una patada en el estilo perpetuado en el siglo XXI español por los *top manta*. El restaurante francés modificará ese panorama hasta el punto de que todavía en 1862, en el libro en el que cuenta su viaje a París y habla de los restaurantes parisinos, Mesonero Romanos se niega a establecer comparaciones con los establecimientos madrileños «porque no hay nada en nuestra ciudad que se asemeje a los restaurantes de los que hablo». Don Ramón de Mesonero Romanos (1803-1882), madrileño de pro que se burla de la estrechez de la mirada sobre España de viajeros

franceses como Alejandro Dumas y Teófilo Gautier, se rinde sin embargo a lo que ni siquiera puede transmitir por escrito porque sus paisanos desconocen equivalentes. «Se ha dicho, no sin razón —intenta— que para saber lo que es el placer de una buena mesa es menester ir a París... el más delicado gastrónomo no tiene allí la menor queja; y para edificación de los madrileños, que nos solemos contentar con nuestra olla y nuestros míseros guisados. Convendría reimprimir cualquiera de los abultados volúmenes (no listas) de artículos que las mesas parisienses ofrecen al feliz consumidor».

Es evidente que al cortar la cabeza del noble o mandarlo al exilio (en el que, caso curioso, muchos de ellos, en Londres, se reciclaron como preparadores de ensaladas, porque ya dominaban el arte de la vinagreta y de mezclar las hojas y la emulsión), la Revolución francesa dejó sin trabajo a una pléyade de cocineros. Esos desocupados tuvieron que fabricarse el nuevo puesto de trabajo. Un local en el que se reunieran los tres elementos que desde entonces definirán al restaurante: bodega, sala y cocina. Es cierto que del cocinero al chef, del lacayo al camarero, del mayordomo al maestresala, media la enorme distancia que separa una práctica de un oficio, un amo de los clientes. Tampoco era viable el servicio a la francesa de los castillos (multitud de fuentes en la mesa al mismo tiempo; la mitad vuelve a la cocina) reemplazado en el restaurante por el servicio a la rusa (comida emplataada o servicio individual de una fuente), el que aún practican los restaurantes actuales.

Por todo eso el restaurante será el epílogo de la fabulosa épica de comer que se cuenta en este libro, cuyo lector seguramente es bisnieto de quienes servían pero ya está acostumbrado a que le sirvan. Y hasta puede hacer caprichos en el bar de la esquina sobre el punto de la tortilla o cambiar de menú a último momento, lujos que no se daba un rey francés. A propósito de tortilla. Ferran Adrià dijo un día que la genialidad consistió en inventarla. En cuajar por primera vez los huevos y un relleno. Luego, la más rica —¿bacalao y pimiento verde?, ¿paisana?—, la más exótica —muchas de las reunidas por José Carlos Capel en su *Homenaje a la tortilla de patatas*—, la más creativa —por ejemplo, la de

patata deconstruida, de Marc Singla—, solo será una declinación de la idea original.

Por eso mismo, todos los restaurantes son los descendientes de aquellos surgidos de la Revolución.

Así, el corolario de todo lo que el hombre ideó para producir alimentos y transformarlos fue el restaurante que los franceses codificaron en 1800. El restaurante convirtió en una lengua culta los balbuceos de la comida, el vino y la forma de elaborarlos y consumirlos. Y continúa con esa función de arrancarle lo mejor a la tierra hasta que ese mejor, limitado siempre, se reproduce y desciende al común de los mortales. Un escenario para quienes hacen de unas simples uvas un Vega Sicilia, de las aceitunas un gran aceite y de la crema cruda una sublime mantequilla. La mesa, puesta en el más amplio de los sentidos, en la que, por ejemplo, servir sólida comida en frágil porcelana. O escanciar *champagne* en copas de cristal, rayado en el interior con un diamante para darle cancha a las burbujas. De ahí en más, cocinero con toca o sin ella, camareros en camiseta o esmoquin, ahora tatuados y con barba o acicalados y con las uñas impecables, bármans o *barmaids*, sumilleres(as), cartas de diseño y/o tabletas, la estructura básica ya fue inventada para siempre. Algo así como bodega a la temperatura debida, cocina cocinante que diría Arturo Pardo y sala regida como un teatro cuya función se ofrece dos veces por día. Y aunque tiene un libreto nadie conoce el final. A ese restaurante revolucionario cada cultura le añadió poco a poco sus particularidades, que a su vez salieron al mundo gracias a esa movida gastronómica. Es el caso de las tapas, por ejemplo.

Pero con esto concluye el tema restaurantes. Porque este libro prefiere el viaje a ese futuro que germina en el pasado. Hay que viajar hacia atrás en el tiempo —cuatro millones y medio de añitos de nada—, encender el primer fuego, buscar patatas no en Parmentier sino en Tahuantinsuyo, prefiguración del Perú, y *tomatl* en Tenochtitlán antes de que hubiera México. Hay que rastrear el origen de aguacates y pimientos precolombinos y al mismo tiempo, en Asia y África que por allí empezó todo, y en Europa luego, buscar la huella de productos, gestos y actitudes.

Y sortear la leyenda negra de España, arma de guerra fabricada con un acierto que le permitirá pasar de uno a otro siglo por Guillermo de Orange. Y servida desde entonces, principalmente por franceses e ingleses, siempre con su salsa holandesa.