



COMER ES UNA HISTORIA

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

OSCAR CABALLERO



A la venta el 5 de abril de 2018



COMER ES UNA HISTORIA

ÓSCAR CABALLERO

**LO QUE USTED NO SABÍA (PERO COMÍA).
UN PASEO GASTRONÓMICO UNIVERSAL**

Un exhaustivo viaje a través de la historia de la gastronomía, desde los tiempos prehistóricos hasta la actualidad, pasando por Al-Andalus y América, el restaurante y el gluten. Y España como fondo de pantalla.

¿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.

El crítico gastronómico Óscar Caballero, con su original prosa, desarrolla una historia de lo que comemos y cómo lo comemos, llena de curiosidades, anécdotas y datos históricos que se lee como un ameno relato.

Europa tiene una sola verdura aborigen: la col. Si hoy comemos variado es gracias a los sucesivos bárbaros, es decir extranjeros, que invadieron el continente con sus alimentos y costumbres.

En esa historia, que es universal aunque las naciones –ese invento del siglo XIX– pretendan confiscarla, la Península ibérica será en dos oportunidades, **al comienzo de la Edad Media y del Renacimiento**, la puerta de entrada de todo lo que nutre hoy al mundo. Gracias al reparto del mundo que pactaron España y Portugal en Tordesillas, la comida tailandesa es picante, los ingleses beben té y untan sus scones con mermelada de naranja, los húngaros sazonan con *paprika*, los argentinos exportan carne, trigo y vino, el pavo reina en las mesas navideñas, las patatas fritas son plato nacional belga, la polenta identifica a los italianos como la salsa de tomate y el *pa amb tomàquet* es seña de identidad catalana.

Y esos productos son recreados en lugares llamados **restaurante** que, como la naturaleza de las ciudades o el París actual, fueron modelados en el siglo XIX, esa maravilla mal considerada que modificó para siempre las distancias –del tren al coche y al avión sin olvidar la bicicleta– y por consiguiente el transporte de alimentos.

Desde la prehistoria hasta las últimas invenciones gastronómicas, pasando por el primer restaurante –ese invento de la Revolución francesa que conjugó el vino, el plato y el trato: bodega, cocina y sala- este libro propone un recorrido a modo de gran menú, por la historia.



Fuente: elsibaritourbano.com



«Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito».
Sor Juana Inés de la Cruz

«Aquí se hablará principalmente de asuntos trascendentales y mal conocidos. Por ejemplo del tenedor, impuesto entre los nobles europeos por la corte de Aragón/Cataluña y no como suele contarse por Catalina de Médicis. Se recordará que sin el ingenio y la erudición química del catalán Arnau de Vilanova, que recuperó el arte árabe de la destilación, Francia no tendría cognac ni armagnac y Europa carecería de todos sus destilados. De propina, y sin moderación, el de Vilanova transmitió la técnica de interrumpir con alcohol la fermentación del mosto, clave de los vinos licorosos y, siglos más tarde, del oporto.

Del primer chasquido del fuego hasta el primer restaurante —ese invento de la Revolución francesa que conjugó el vino, el plato y el trato; bodega, cocina y sala— este libro propone un menú transversal de la historia».

« (...) todos los pueblos tienen una cocina pero solo algunos, y no para siempre, construyen una gastronomía. Es decir, una cultura que integra la cocina y el acto de comer junto al discurso que los trasciende. En el mismo sentido, en todas partes hay establecimientos donde comer. Y los había también en Francia antes de 1789. Pero la Revolución crea uno nuevo y distinto, el restaurante, estructura fija compuesta de una sala, una cocina y una bodega, cada espacio con sus normas tan obsesivas y sin embargo eficaces como las de una sociedad secreta. El restaurante francés será correa de transmisión entre la difunta nobleza y la naciente burguesía que aprende, directamente de quienes los administraban, los modales que distinguían al rústico del bien nacido, en esa mesa que tampoco existía en todas partes. Por eso Diderot se asombra de tener una mesa para él solo. Y por lo mismo dos siglos más tarde Claude Olievenstein, un psiquiatra y gastrónomo francés, escribirá que la burguesía «lleva a los niños al restaurante para enseñarles a conversar».



SUMARIO

Historia transversal de la cocina, con Salsa española

1. Todo lo que usted no sabía (pero comía)

2. Del *tartare* de Lucy a la cocción al vapor de Papin

3. Comer Prehistoria

4. Todo el mundo cocina pero gastronomías hay pocas

5. Hace doce mil años un pionero agricultor domesticó el trigo

6. La historia de la comida es la del hombre y el hambre

7. Los árabes de La Meca a la seca (España)

8. El que se pica ajos come, pero a partir de Carlomagno

9. Y después dicen que el pescado es raro

10. Más *risotti* en España que paella en Italia: ¿se pasó el arroz?

11. Sin Popeye pero con espinacas en al-Ándalus

12. Dándole caña al azúcar entre Maimónides y Averroes

13. Terratenientes o burgueses; atún o bacalao

14. Los tunantes y la América de las diez tribus bíblicas

15. Almadraba y alma brava: entre el tino y el tuno

16. Atún. Rojo como la duquesa que no pagaba el teléfono

17. De la gallina desconcertada a la Liga Hanseática

18. Cuando los bacalaos hablaban euskera

19. Bacalao sexual, bechamel católica y brandada protestante

20. Edad Media, Europa y América

21. *Menjar blanc*, de Reus al mundo (Europa). Y *ghee*

22. Comer y folgar todo es empezar. Y los cruzados empiezan

23. Con queso y vino el monje anda el camino

24. El Tahuantinsuyo es muy suyo

25. Jaque mate guaraní a la fatiga: tu nombre me sabe a yerba

26. Romesco en la Edad Media y la Francia del siglo xx

27. Entre el maíz y la maicena, talo, borona y polenta

28. ¿Tapas y María Moliner? ¿Marco Polo y pastas? Disparates

29. Las cortes medievales no se cortan un pelo: comen catalán

30. *Chlcha* en el Tahuantinsuyo, vino en la Europa medieval

31. ¿Una gastronomía catalana desde la Edad Media?

32. Arroz *is* arroz *is* arroz: el cereal killer de todo el mundo

33. Del *polow* / *pilaf* al *risotto* y la *paella*, del *tah digh* al *socarrat*.

34. El Descubrimiento entre el azar y las Azores

35. Covarrubias vio saltar frijoles y los llamó judías

36. El Inca Garcilaso le pone nombre a la comida

37. Un periplo por lo que todavía no es América

38. Fe de nacimiento rima con pimiento y baza con calabaza

39. Desde la cofa se ve el *agí* del Renacimiento americano

40. Herejía lingüística: judías mexicanas para el Papa

41. El *agí*, falsa pimienta de Colón, pimentón en el molino

42. El frijol lo tuvo más fácil que la papa. Y el pavo paveó

43. Empanada de cristiano en España, América dulce por Colón

44. Fernández de Oviedo: como Dios, omnipresente

45. Los cronistas de Indias salvaron las lenguas aborígenes



46. Papa maya y la religión mundial de la patata
47. ¿Papa? Unas flores, raras, de purpúreo color amortiguado
48. La patata, enemiga del hambre y enemiga del hombre
49. Cocina popular quechua. El llano y la sierra
50. En 1600 el mundo descubre la palabra mundo
51. En galeón de México a China. Y hoy ¿a Marte con drones?
52. Agua amarga para el xocolatl
53. El cacao con *hanguillos* negros era cosa de hombres
54. Extraños viajes del cacao: vasco a ratos, o sea, religioso
55. Quien calla Astorga? Descortesía hacia la hija de Cortés
56. Buenas maneras en Europa, diplomacia en el Tahuantinsuyo
57. Alcachofa y espinaca: siete siglos de al-Ándalus a Francia
58. La primera edición del *Quijote* naufraga frente a Lima
59. Mexicas, una de las dos gastronomías de América
60. Los nahuas eran omnívoros y de Sahagún lo contó
61. N de Nixtamal no está mal (una de cal y otra de maíz)
62. Sahagún en su salsa y una cocina de mucha técnica
63. La movida mexicana y la interminable carta del banquete
64. La historia de Bernal Díaz y los trescientos platos de Moctezuma
65. Además de andino, azteca y universal, el tomate es bipolar
66. Tomate venenoso, turco, ketchup, pizza Margarita
67. Carmencita y tomate, Chorón en salsa y el *pa amb tomàquet*
68. Nuevo viaje comestible al centro de la historia
69. Número pecaminoso para prohibiciones alimentarias laicas
70. Sentados en torno a la mesa pero con distintos platos
71. Comer crudo, mascar cereales y asar carne ¿es moderno?
72. Comer en la calle o en el restaurante y cocina cubista
73. La más libre, divertida y fusional de todas las comidas
74. Reivindicada la Edad Media como edad entera
75. El siglo xix en el que siempre estamos

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 Bernardino 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 Crudo lo tuvo Raymond Oliver con su pescado en 1964
D de Dieta mediterránea... es decir norteamericana
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 Huevos a baja temperatura que nipones
H de Huevos haminados, perfectamente judíos

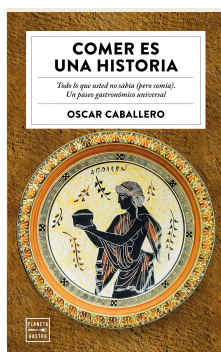


K de Krash ¿kroqueta? En 1929 Wall Street cae y la croqueta llega a Madrid
L de L'Hardy, con Dumas y Mérimée para el texto y el contexto
M de Maca que no es una catalana divertida
M de *Manihot esculenta* xxx
O sea, yuca
O sea, mandioca
M de Mantequilla, una grasa española
M de Mate / La ruta del mate
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 fo, igual que 'fuego' en francés. Y *pot au feu*, cocido
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 Sifíltico 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

ÓSCAR CABALLERO

Oscar Caballero fue periodista científico en Buenos Aires y cultural en Lima y en Barcelona. En Madrid creó la sección de *Sociedad* en el primer *Cambio 16*, fue coordinador de *Qué* y colaboró con los medios *Informaciones*, *Triunfo*, *Cuadernos para el Diálogo* y *Gaceta Ilustrada*. Es corresponsal gastronómico de *Club de Gourmets* en París desde 1981 y desde entonces también de temas culturales y espectáculos para *La Vanguardia*. En *Leer* publica su "Carta de París" cada mes. En París escribe o escribió en publicaciones como *Gault et Millau*, *D@H* o *L'amateur du cigare*. Es el único miembro extranjero de la APCIG, la asociación francesa de críticos gastronómicos, de la *Société des Gens de Lettres* y ex miembro de la *Académie internationale du vin*. Autor de una veintena libros, entre ellos el primero publicado sobre El Bulli. www.oscarchaballero.com



COMER ES UNA HISTORIA

Óscar Caballero

PLANETA GASTRO

14,5 x 23 cms. 432 pags.

Tapa dura s/cub (cartoné)

PVP: 18,95.

A la venta desde el 5 de abril de 2018

Para más información a prensa, imágenes o entrevistas con el autor:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

twitter.com/planetagastro [instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)