

Índice

<i>Nota preliminar</i>	9
Capítulo 1. Un paseo culinario por el Mediterráneo del Greco:	
Creta, Venecia, Roma y Toledo.	11
Creta: la trilogía mediterránea, las habas y el mito de la dieta saludable	11
El modelo culinario mediterráneo	13
Una cocina con olor a mar, a queso y a hierbas silvestres.	16
Pitágoras, las habas y la biología evolucionista	18
Creta, emblema de la dieta mediterránea.	20
Venecia: poderío mercantil, opulencia culinaria	25
La ruta de las especias, el comercio de la sal y otras singladuras.	27
La espléndida mesa veneciana	29
Las fértiles huertas de la laguna veneciana.	33
¿Llegó el Greco a comer polenta de maíz, arroz (risotto) o pasta?	35
El arte de la confitería	38
Cristalería, vajillas de loza, tenedores y otras innovaciones venecianas. . .	41
Roma: la suntuosidad de las cocinas papal y cardenalicia.	43
Banquetes fastuosos	43
Los cuatro grandes cocineros al servicio de la Iglesia de Roma	45
La cocina mestiza de Roma	47
Toledo, la berenjena y las tres culturas.	48
De Toledo, berenjeneros.	49
La berenjena, comida de judíos y de moros	51
¿La berenjena en el escudo de Toledo, en lugar del león?.	52
Ciento y un platos de berenjenas	54
Capítulo 2. La mesa toledana del Greco	57
Don Quijote, el Greco y las costumbres gastronómicas de los toledanos pudientes en el año 1605	57
La olla, madre de todos los guisos.	60

La olla del Greco	63
Para cenar, salpicón las más noches	64
Tres comidas al día	66
Lentejas y pescado, los viernes	68
Casquería, los sábados	70
Aves y carnes de primera, los domingos y festivos	75
Pan y vino, a diario y mucho	79
El ritual de la mesa y la estructura de la comida	82
Capítulo 3. Los orígenes de la modernidad gastronómica: siglos XVI y XVII . .	89
Cocinando la modernidad a fuego lento	89
La conquista de la individualidad: de compartirlo todo, a cada cual lo suyo	90
La tímida introducción del tenedor	92
La separación entre dulce y salado	94
El declive de los <i>platos espectáculo</i> y de las especias	98
Las nuevas salsas: el triunfo de lo graso sobre lo agridulce	103
La incorporación de los alimentos americanos: pimientos, judías, calabaza, pavo, chocolate, maíz, tomate, patata	105
Cocineros y recetarios	111
Cocineros y recetarios españoles	111
Notas biográficas sobre los cocineros	111
Recetario de Ruperto de Nola	113
Recetario de Francisco Martínez Montañó	117
Recetario de Diego Granado	121
Recetario de Domingo Hernández de Maceras	123
Recetario de Miguel de Baeza	129
Cocineros y recetarios italianos	132
Recetario de Martino da Como	134
Recetario de Bartolomeo Scappi	140
Cocineros y recetarios griegos	149
La cocina de Vefa	150
<i>Bibliografía</i>	165
<i>Notas</i>	169

Nota preliminar

A manera de hilo conductor y guía excepcional, la figura del Greco surca estas páginas para descubrirnos el paisaje culinario de aquellos lugares del Mediterráneo en donde vivió y en especial para mostrarnos la mesa mestiza de Toledo, la ciudad que lo acogió para siempre y en la que pasó 37 años, la mitad de su vida. A través de su persona también seremos testigos de los cambios gastronómicos que por aquel entonces se iniciaron en Europa y que acabaron conformando las bases de la cocina actual. Este libro es la crónica de todo ello, una especie de cuaderno de bitácora que, además de historia e información, incluye evocaciones sensoriales, aromas recónditos.

Dividido en tres partes, la primera está dedicada a describir las cocinas mediterráneas que el Greco conoció en su peregrinaje vital en busca de oportunidades enriquecedoras, de su desarrollo artístico y personal. Un viaje de flujo azaroso que se inició en Creta y que siguiendo el recorrido del sol le llevó de oriente a occidente hasta recalar en Toledo, donde le esperaba el no retorno, la eternidad. Aquí, en el otro extremo del Mediterráneo, muy lejos de la luz dorada de su tierra natal y de la brisa marina, encontró el aliento vivificante para su genio creador, la plenitud artística, la mejor versión de sí mismo.

En su periplo de Candía a Toledo, con escalas en Venecia y Roma, el Greco disfrutó de algunas de las mejores cocinas de la época. Cocinas con fuste, con historia, de amplios y brillantes recetarios, cada cual con sus predilecciones y peculiaridades gustativas, si bien todas compartían un sustrato común (hoy conocido como dieta mediterránea) y una despensa similar. De cada una de ellas se ha seleccionado y recreado su imagen culinaria más poderosa y representativa, sus platos emblemáticos, sus aspectos más singulares y característicos, procurando que además fuesen complementarios dentro del conjunto, con la pretensión de que la suma de todos ellos compusiera un mosaico lo más completo, variado e ilustrativo posible de la gastronomía de la Europa meridional de esa época. Así, de Creta se resalta su honda impronta mediterránea. De Venecia, la sofisticada cocina palaciega. De Roma, la pomposa mesa papal y cardenalicia. Y de Toledo, su pasión por la berenjena, símbolo fragante de la influencia judía y árabe en las cocinas de la orilla cristiana del Mediterráneo.

La mesa toledana del Greco y sus supuestas prácticas alimenticias ocupan la segunda parte si bien no en sentido literal ni concreto, pues no he pretendido reflejar la mesa particular del pintor —con sus peculiaridades y gustos— sino una mesa genérica o tipo, representativa de la clase social a la que el pintor pertenecía. El motivo está claro. Si ya de por sí hay pocas cosas más difíciles de fundamentar y recrear que la comida que se toma en la intimidad del hogar, más aún lo es en el caso del Greco por lo poco que se sabe de su vida privada. ¿Le costó acostumbrarse al sabor de los guisos y platos toledanos? ¿Añoraba los aromas orientales de su Creta natal, aquellos que marcaron su educación sensorial y que —como los amores intensos de juventud— forman parte de las vivencias y evocaciones personales más íntimas, indelebles, sugerentes y emotivas? ¿O tal vez echaba de menos la sofisticación y el refinamiento culinario que conoció en sus años juveniles en Italia? Y si fue así, ¿intentó incorporar algo de eso a su mesa en Toledo? Ni lo sabemos ni posiblemente lo sabremos nunca. Mas no importa demasiado, pues estos detalles —aunque llegáramos a conocerlos— no dejarían de ser apuntes secundarios de su personalidad. Mucho más interesante y revelador, además de factible, es investigar y recrear las supuestas costumbres alimenticias del Greco en Toledo a partir de lo que comían las personas de su condición social, de la misma época y del mismo lugar o comarca. Unas costumbres muy marcadas por las normas religiosas, las tradiciones y el entorno. Y esa fue la opción tomada.

En la época del Greco el tipo de comida y de condimentación, la alimentación popular, la organización de los banquetes o el comportamiento en la mesa estaban mucho más cerca de los usos medievales que de los actuales. De hecho, si tuviéramos oportunidad de probar los platos de entonces muy probablemente nos producirían desagrado y rechazo por su intensidad, disparidad y promiscuidad de sabores, una mezcla de salado, dulce, picante y ácido, todo a la vez. Y es que en un mismo plato solían coincidir sal, vinagre (o agraz), azúcar, especias orientales y canela, junto con hierbas aromáticas, ajo, cebolla, grasas diversas y otros ingredientes (queso, huevos...). No obstante, a finales del siglo XVI este vetusto panorama comenzó a cambiar de una forma tibia pero imparable, iniciándose el camino de la modernidad. La tercera parte del libro recoge y repasa estos cambios, muchos de los cuales el Greco bien pudo comprobar, apreciar o al menos vislumbrar.