

**Con mucho gusto**



[10]

# Con mucho gusto

Un menú cuajado de historias botánicas

Eduardo Bazo

C Á L A M O

*Arca de Darwin*

Colección dirigida por JOSÉ RAMÓN ALONSO

© Eduardo Bazo Coronilla, 2021  
© de esta edición, EDICIONES CÁLAMO

ISBN: 978-84-16742-26-4  
Dep. Legal: P-52/2021

Diseño de cubierta: GRUPO ANTENA  
Corrección de pruebas: BEATRIZ ESCUDERO  
Impresión: GRÁFICAS ZAMART (PALENCIA)

Printed in Spain - Impreso en España

Edita: EDICIONES CÁLAMO  
Pza. Cardenal Almaraz, 4 - 1.º F  
34005 PALENCIA (España)  
Tfno. y fax: (+34) 979 70 12 50  
[contacto@edicionescalamo.es](mailto:contacto@edicionescalamo.es)

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, [www.cedro.org](http://www.cedro.org)) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

*A todos aquellos que, con su labor,  
engradecen el buen nombre de la CIENCIA*



# ÍNDICE

11	PRÓLOGO
13	INTRODUCCIÓN
17	La jodienda no tiene enmienda
37	Un pintor postimpresionista, bebidas alcohólicas y un desastre nuclear
55	¿Otra vez te la dieron con queso? ¡Menudo cuajo!
73	Caquis, persimones y lotófagos
87	El caso de los farsantes asiáticos
107	Un menú plagado de sabores exóticos
129	Un descubrimiento propio de Willy Wonka
147	De 24 kilates
163	Manzanas traigo
181	Habas contadas
193	Una deliciosa confusión geográfica
205	Y la botánica se hizo noble
221	Lo que <i>Masterchef</i> omite
237	Simbad el Marino en la tierra de los comedores de placenta

251	Con las setas, el ojo siempre alerta
273	Culturistas que saben de botánica
289	Una merienda psicotrópica
305	Les presento a... ¡los <i>Spice Boys</i> !
323	Nacionalismo gastronómico
341	Breve historia de un sabroso grupo musical
359	Historias pavorosas
371	Una mentira repetida hasta la saciedad sigue siendo una mentira
383	No me toques las palmas que me conozco
397	Redes sociales y plantas carnívoras
417	Flores hasta en la sopa
441	Novedosos sabores que trajeron las olas
455	¿Qué viene con el “Romancillo de mayo”?
475	Sabiduría botánica
493	¿Una rosa es una rosa?
509	EPÍLOGO
513	AGRADECIMIENTOS



# PRÓLOGO

DANIEL TORREGROSA

Permítanme que me presente: me llamo Daniel Torregrosa y llevo una hora sin consumir divulgación científica. Y lo que es peor, llevo casi cuarenta años haciéndolo y no pienso dejarlo nunca. Ya que hemos empezado con confesiones, reconozco que durante todos estos años de consumo compulsivo de este género, el mundo de las plantas no ha estado entre mis preferencias e inquietudes y han sido muy escasos los títulos que he leído. Pero siempre hay una excepción, y esta fue la obra de *Botánica insólita* (Next Door Publisher, 2016), de José Ramón Alonso Peña, neurocientífico y director de la colección Arca de Darwin, a la que pertenece el libro que tiene en sus manos. Este libro fue para mí una revelación sobre la ciencia botánica y su belleza me abrió la mente y despertó mi curiosidad hacia esta disciplina, pero desde entonces ningún otro título había llamado mi atención o me había seducido. Hasta ahora.

Uno de los botánicos más importantes de la historia de la ciencia fue el genetista y botánico ruso Nikolái Vavílov (1887-1943), descubridor de la ley de las series homólogas en la variabilidad hereditaria de los organismos y creador de la mayor colección de semillas de su época. Una colección que protegió con todo su esfuerzo y tesón, llegando a costarle la vida a varios de sus colaboradores durante el asedio nazi a la ciudad de Le-

ningrado. Le debemos mucho a Vavílov, quizá hasta estamos aquí gracias a que hemos comido alimentos descendientes de esas semillas.

Y le debo mi agradecimiento a Eduardo Bazo, que con este impresionante libro me reconcilia con la botánica, en su vertiente más *comestible*, con rigor y humor. Gracias por sacarme de estereotipos anecdóticos, por desmontar mitos, por contarme el origen del *gin-tonic* y por qué las zanahorias son naranjas, por narrar la vida y muerte de Pitágoras, por mencionar a ilustres como Oscar Wilde, Homero, Cicerón, Alberti, Neruda y Miguel Hernández..., y por abrirnos a otras referencias culturales, que llegan incluso al flamenco. Gracias por las orquídeas y las rosas.

Eduardo, al igual que Vavílov, ha recolectado algunas semillas para nosotros, en este caso veintinueve, el número de historias que nos regala en las páginas que tienen ante ustedes por delante. Semillas que crecerán en sus encéfalos como lo han hecho en el mío, semillas adictivas que con un estilo cercano harán que pueda no dejar de leer y deseará continuar con la siguiente. Al terminar, espero que le ocurra como a mí, que acabé la última página con el deseo de visitar la tierra de los lotófagos para olvidar lo leído y comenzar abriendo la primera página. Y así, paladear de nuevo estas maravillosas historias botánicas, que no son otras que parte de la historia de la humanidad, con nuestras pasiones, emociones e ilusiones.

Al final todo se resume en las palabras de Homero, cuando dijo aquello de que las hojas y los hombres son del mismo linaje. Sean bienvenidos a esta aventura.

# INTRODUCCIÓN

“Muchas son las lecciones que se pueden extraer del estudio de las plantas si se procura el verdadero espíritu de la sabiduría.”

JOHN HUTTON BALFOUR

“... Y, sin embargo, no se hace prehistoria coleccionando hachas de piedra, como no se hace botánica cosechando hortalizas para la ensalada.”

ANDRÉ LEROI-GOURHAN

Tiene ante sí un libro sobre botánica, aunque no solo de botánica. No me cabe duda de que todos ustedes saben que esta disciplina es una rama científica que comprende el conocimiento de todo aquello que se relaciona con el mundo vegetal. Podríamos decir que, *grosso modo*, abarca la configuración externa de las plantas, su estructura, la función que desempeñan, las relaciones que establecen y mantienen con el medio ambiente e incluso su relación de parentesco. Todos estos aspectos formales están recogidos de una u otra forma en estas páginas o, al menos, eso he pretendido. No obstante, la botánica solo cumple en este caso la función de servir de eje vertebrador de la obra, que también trata aspectos vinculados con la cinematografía, la literatura (principalmente científica), la historia, la cultura, la mitología, el desarrollo del pensamiento humano... No es que sea alguien pretencioso, simplemente me he limitado a exponer algunas de las historias que se encuentran detrás de muchos de los hechos que conforman buena parte de las experiencias de nuestro día a día, tomando como hilo conductor un único elemento: todos

los vegetales que aquí dan forma a esta colección de textos tienen una incuestionable utilidad gastronómica (aunque a veces no sea algo aparente).

Reuniones con familiares y amigos, encuentros de empresa, celebraciones nupciales o que reafirman nuestra pertenencia a un credo, declaraciones de amor... Todas ellas se dan lugar en torno a una mesa y a un opíparo banquete. ¿Quiere esto decir que lo que tiene entre sus manos es un libro de nutrición y dietética o de gastronomía botánica? Para nada. No son áreas de conocimiento que maneje, aunque no le negaré que alguna que otra receta aparece recogida en sus páginas; nada importante, puesto que he tirado de antiguos recetarios. En lo tocante a la nutrición y la dietética, con el permiso de los profesionales de esta honorable profesión, solo he querido desmontar algunos mitos que pululan sobre determinados *superalimentos* o *supervegetales*. Esto es un libro de divulgación, por tanto, además de entretener, tiene el objeto de instruir y ofrecer información veraz y precisa al lector, que no tiene por qué poseer vastos conocimientos sobre la materia en cuestión (en este caso la botánica). Cuando divulgas, debes ser capaz de salir de tu esfera de conocimiento para abordar un determinado asunto desde diferentes puntos de vista, interrelacionando distintas materias siempre bajo el ejercicio del pensamiento crítico. Reconozco que durante esas incursiones en “territorio enemigo” he refrescado conocimientos a la par que aprendía otras cosas que, hasta entonces, ignoraba. ¿Qué sería la ciencia sin la multidisciplinaridad e interdisciplinaridad? En estas circunstancias, el rédito obtenido siempre es mucho mayor que el sacrificio realizado.

Cuando acabe de leer esta introducción y pase página, lo que le espera es una travesía narrativa por la historia de la CIENCIA. A su particular forma, esta obra también pretende rendirle homenaje: a la pasada, la presente y la futura. Todo el conoci-

miento que este humilde plumilla ha depositado en este volumen es fruto en muchos casos de estudios e investigaciones pre-teritas llevadas a cabo por otros hombres y mujeres. Por este motivo, he querido darles voz reproduciendo fragmentos de esos trabajos, puesto que conforman el armazón sobre el que se ciementa este que ahora sostiene ante sus ojos. Las aportaciones que haya podido realizar hasta ahora (así como las que pueda hacer en un futuro) son, en buena parte, el resultado de las contribuciones y desvelos de otros que, en muchos casos, no gozan de prestigio ni reconocimiento. Mi gratitud también a aquellos que hacen ciencia básica (¡qué apreciación tan estúpida!), antecede de todas las mejoras de las que disponemos actualmente. Dicho de otro modo: soy el resultado de todo el conocimiento que he adquirido, tanto de aquellos que me han precedido como de mis coetáneos. Y sí, usted también lo es. En resumen, de la misma manera que estoy en deuda con todos mis mentores, considero que ahora ha llegado el momento de devolver (gustosamente) a la sociedad una pequeña parte de cuanto me ha sido otorgado.

Para mí, la importancia de divulgar la botánica reside en su capacidad para incluir no solo a biólogos, sino también a ingenieros agrónomos, ingenieros forestales, farmacéuticos o graduados en Ciencias Ambientales. Más allá de la eterna dicotomía *Botánica pura versus botánica aplicada*, esta es una de las pocas disciplinas que también puede ejercerse de manera informal y casera. Hoy día, muchos son los hogares que dedican tiempo a la práctica de la permacultura o al mantenimiento de huertos urbanos, disciplinas vinculadas a nuestros paladares. Una vez pase página, habrá comprado una entrada para esta improvisada feria de muestras. Como tal, usted puede comenzar a leer el libro por donde desee; por tanto, si una historia no le gusta, puede pasar a la siguiente, al no estar relacionadas entre sí. En alguna

ocasión, el texto puede hacer referencia a un acontecimiento anteriormente relatado, teniendo únicamente que dirigirse (si lo estima oportuno) al lugar al que se le remite. Asimismo, debe saber que todas las casetas de esta temática feria de muestras no son exactamente iguales. En ella puede encontrar desde “frutas” y “verduras” hasta bebidas (alcohólicas o no), quedando aún sitio para la vanguardia gastronómica o el exotismo asiático.

Dicho esto, espero que disfrute con el menú. ¡Buen provecho!