



## COD

### A biography of the fish that changed the world

MARK KURLANSKY

Editado por: Penguin Books

Año: 1997

Idioma: inglés

Edición Bolsillo

308 pp.

Crítico del libro

MIQUEL ORTEGA CERDA

Si alguien cree que la pesca es poco más que un campo de interés para superespecialistas debe leer este libro; sin duda cambiará de opinión. A través de sus páginas, y mediante un lenguaje claro y fácilmente comprensible, Mark Kurlansky permite al lector comprender cómo la pesca puede alterar estructuras sociales, y cómo al mismo tiempo ésta se ve afectada por todo tipo de relaciones económicas e incluso diplomáticas entre países.

El libro narra la historia del bacalao desde sus inicios. El recorrido nos lleva desde las frías aguas de Terranova a los cálidos terrenos del Caribe, desde los intrépidos exploradores y Vikingos a los traficantes de esclavos y los constructores y navegantes vascos, pasando por una breve historia del ron y de la revolución de independencia de Estados Unidos... un paseo sugerente por rutas normalmente poco surcadas, que son presentadas desde una perspectiva poco usual.

Éste es un libro ideal para no especialistas, para leer casi accidentalmente, sin pretensiones de establecer cátedra sobre el tema. No busquen en él numerosos datos actualizados, ta-

blas, o gráficos... no los encontrarán, lo más parecido serán algunas ilustraciones de pesca tradicional y algún esquema rudimentario. A cambio el lector que se acerque al libro con ánimo relajado encontrará sin duda informaciones inesperadas narradas de forma novelesca y disfrutará del regusto de mar salado que se desprende de sus explicaciones.

Además, como regalo final, los lectores encontrarán en el último capítulo decenas de recetas todas ellas basadas en el bacalao. Leer y cocinar, dos placeres juntos en un único libro.

### Sobre el autor

Mark Kurlansky trabajó muchos años en barcos de pesca y posteriormente pasó a trabajar como periodista en Europa, Caribe y América Latina para el Chicago Tribune y el Internacional Herald Tribune. Es autor de numerosos artículos y colabora con una columna sobre la historia de la alimentación en la revista Food & Wine. Igualmente ha publicado diversos libros entre los que destaca *Sal*.