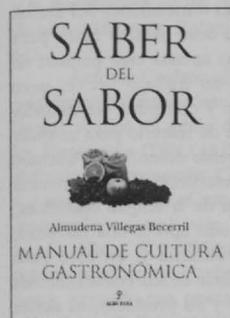


final precisamente sobre el impacto de su perspectiva de análisis en el fenómeno que ha historiado, o de un índice analítico o temático. En todo caso, por él ya debemos estar agradecidos para siempre a su autora, quien, mujer y seglar, para mayor aval por sí algo faltaba, cumple también así modélicamente los dos más llamativos parámetros de aquella renovada historia sectorial.

VILLEGAS BECERRIL, A., *Saber del sabor. Manual de cultura gastronómica*, Córdoba, Almuzara, 2008, 240 pp.

Francisco Miguel Espino Jiménez



Resentamos una obra, de título ya de por sí sugerente, enormemente interesante no sólo por el tema que trata, sino, sobre todo, por su alcance, destinada a un público amplio y variado, sobrepasando, además, las características de un simple libro divulgativo. De hecho, ha sido galardonada con el prestigioso premio internacional *Gourmand world cookbook awards 2008*, en la categoría

«Mejor libro de historia de la Gastronomía». Su autora, Premio Nacional de Investigación en Gastronomía en 2002, atesora una marcada experiencia investigadora, consultora y docente en la mencionada especialidad. Asimismo, al innegable éxito alcanzado ya por esta publicación, se une la cuidada edición de la misma, como todos los títulos editados por Almuzara, joven, aunque consolidada, editorial cordobesa.

El libro se divide en diez capítulos, precedidos de la correspondiente introducción y culminados con unas breves conclusiones, terminando con una bibliografía no muy extensa. Pero antes de describir *grosso modo* su contenido, resaltamos las palabras de la autora de su prólogo, Ymelda Moreno y de Arteaga, presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa, enunciativas de lo que versa la obra, afirmando: «Este interesante y evocador Tratado sobre el mundo de la alimentación, sus fuentes, protagonistas, evolución, conceptos gastronómicos y sentidos, las características del cocinero y, por último, la revolucionaria aportación de la tecnología, aporta todo cuanto se necesita para conocer y comprender el fenómeno gastro-culinario de hoy reclinado en la historia.»

En la introducción, la autora explica con claridad los objetivos de su libro, difundir un conocimiento básico sobre «temas diversos de cultura gastronómica», y organizar y sistematizar la información existente relacionada con la mencionada temática.

En el primer capítulo, titulado «Alimentación y Gastronomía», Almudena Villegas realiza una necesaria, o más bien imprescindible, explicación de los mencionados

conceptos, además de analizar aspectos como la alimentación y la gastronomía a través de la historia o la importancia de los procesos de comunicación en la alimentación.

A continuación, la autora dedica un capítulo completo a comentar las numerosas y variadas fuentes existentes relacionadas con el estudio gastronómico (libros, prensa y revistas, guías, Internet y la propia experiencia personal).

Por otro lado, Almudena Villegas no olvida hacer referencia a los que considera como protagonistas de los procesos analizados, esto es, desde los jefes de cocina y los grandes *chefs*, hasta los simples comensales, pasando por los analistas, críticos, escritores y periodistas gastronómicos, los restauradores y algunos de los *gourmets* más destacados de la historia, señalando de estos últimos algunos casos antológicos y algunas de las recetas que inventaron.

En los dos capítulos siguientes, Almudena Villegas analiza la evolución de la alimentación y de la gastronomía, destacando distintos aspectos, caso de la alimentación como necesidad humana, el hambre, la gastronomía y el prestigio, o la gula.

Seguidamente, la autora pasa a definir distintos conceptos, la mayoría de una evidente actualidad, relacionados con la gastronomía, como la armonía, la creatividad, la frugalidad, la cocina como arte o como conjunto de técnicas, el fenómeno de la vanguardia culinaria, la deconstrucción en cocina, los menús-degustación, la cocina conceptual, etc.

Otro de los capítulos, por cierto, uno de los más breves, trata sobre el alimento como símbolo, incluyendo la estrecha relación del arte y la literatura con la gastronomía, al mismo tiempo que se comentan otros temas como el vegetarianismo, la entomofagia y el canibalismo.

Asimismo, la autora describe la indudable conexión entre la gastronomía y los sentidos, para concluir que el alimento va más allá de las sensaciones percibidas durante la comida, considerando que «nos quedan una serie de circunstancias relacionadas con el hecho gastronómico a través de las cuales disfrutar de él sin necesidad de encontrarse degustando.»

En el antepenúltimo de los capítulos Almudena Villegas se centra en las características y la personalidad del cocinero, dedicando un breve epígrafe a los significativos cambios introducidos en la actualidad por los grandes cocineros. Al mismo tiempo, resalta que hoy día no se valora la experiencia, pues, por el contrario, se estima sólo la innovación y la capacidad de sorprender al comensal con diversos artificios, de ahí que muchos jóvenes cocineros se encuentren sobrevalorados.

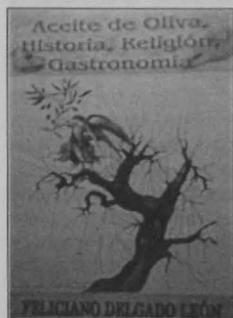
Finalmente, Almudena Villegas dedica el último capítulo de su deliciosa obra, adjetivo nunca más oportunamente aplicado, al papel de la tecnología en la cocina, tanto doméstica como profesional, el descubrimiento de nuevas texturas, la necesidad de que los cocineros tengan unos mínimos conocimientos sobre física y química (de ahí que la formación permanente entre estos profesionales debe ser una realidad), la intervención humana en la tecnología, etc.

Como colofón a su libro, la autora incluye unas someras conclusiones, en las que, entre otras cuestiones, afirma que el presente libro es únicamente un avance de todos los conocimientos relacionados con la gastronomía y la alimentación que quedan por sistematizar y difundir, por supuesto, de forma ordenada y coherente.

Desde luego, recomendamos la lectura del libro reseñado, no sólo por el contenido, por las enseñanzas que contiene sobre el apasionante mundo de la gastronomía y la alimentación, sino, también, porque se trata de una obra redactada con un estilo ágil y ameno, estando seguros de que los lectores quedarán ansiosos de la publicación de un segundo volumen relacionado con la denominada «Cultura Alimentaria», ya prometido por la autora, en este caso sobre «el desarrollo humano en relación con sus formas de alimentarse.»

DELGADO, F., *Aceite de oliva. Historia, Religión, Gastronomía*. Córdoba, Diputación de Córdoba. Ediciones Edisur, 2006.

Rafael de Haro



El jesuita Feliciano Delgado León fue en Córdoba un mito local de los años setenta. Su figura menuda, enjuta con cachimba en la boca y un enorme perro que paseaba por las calles de la judería cordobesa y por el patio de ladrillo y magnolios de la que pronto sería Facultad de Filosofía y Letras. Casi hasta su muerte, ocurrida en 2004, fue un personaje ensalzado y censurado, sin que nadie le pudiera negar su aportación al ambiente cultural cordobés y a la colaboración para crear la Universidad de Córdoba. Reconocido y criticado al mismo tiempo, pasó su vida sirviendo a pasiones confesables como su vocación de docente universitario a través de su cátedra de Lingüística General de la Facultad cordobesa de Filosofía y Letras, su acierto para localizar manuscritos decisivos en los archivos y bibliotecas europeas, su amor, a su manera, a la Compañía de Jesús y su ferocidad para exigir ortografía a sus alumnos. Dominaba varias lenguas antiguas y modernas y se movía como por su casa por casi todas las lenguas y dialectos romances. Una de sus últimas actividades universitarias fueron los cursos de doctorado sobre indoeuropeo.

Cocinaba bien y era capaz de recrear o crear recetas de cocina. Son suyas varias de las que forman las cartas de los restaurantes cordobeses de más tronio y de los dulces de monasterios de monjas. Para la desaparecida revista *Gastronomía y Enología* nos cocinó y recetó en uno de los fogones del Caballo Rojo un plato exquisito y original de mariscos y verduras. Muchos gastrónomos españoles que se pusieron en contacto con él, se sorprendían de su

conversación chispeante. En el ochenta y ocho lo conoció José Carlos Capel y admiró el culturón, ingenio e ironía del «cura»...

En el área lingüística su producción bibliográfica es abundante. En cambio de gastronomía escribió poco: tres prólogos a otros tantos libros cordobeses de cocina (ARENAS, F., M., y ARENAS, D., *Cocinando en Córdoba. La cocina tradicional de los hogares cordobeses*. Córdoba 2002; VILLEGAS BECERRIL, A., *Aceite de oliva y cocina antigua. La cocina de Apicio en Roma*. Córdoba, 2003; MORALES, M.T., y MARTÍNEZ GARCÍA, J. R., *La cocina tradicional cordobesa*, Córdoba, 1998) y el trabajo que ahora comentamos. Es un libro póstumo, pero sabemos que él cuidó mucho los originales.

Se podría pensar que las tres dimensiones del aceite, religión, historia y gastronomía son mucho tema para tratarlo con alguna seriedad en las apenas cien páginas de tamaño reducido del libro. Es un trabajo breve, pero enjundioso, que se lee de un tirón y con gozo. Terminado, el lector se siente en la obligación de releerlo para asimilar tanto contenido expuesto con aparente desenfado. Feliciano sigue la tradición de los buenos escritores de gastronomía que recrean en su prosa la belleza de la lengua castellana, pero al mismo tiempo, y sobre todo aporta una novedad, aplicar a la historia de la gastronomía y, en este caso concreto, del aceite el amplio dominio de sus conocimientos lingüísticos «El árbol cultivado y su producto, el aceite tuvo que comenzar a extenderse a partir de lo que hoy llamamos Siria. La prueba se deduce de analizar los términos lingüístico (DELGADO, F., *Aceite de oliva. Historia, Religión, Gastronomía*. Córdoba, 2006, 9). En este análisis más que en los escasos datos arqueológicos conservados apoya esta historia del aceite, aparte, naturalmente, de los textos literarios.

Inicia el texto con un estudio sobre el nombre, una 'pasada rapidísima por diferentes lenguas antiguas para señalar el origen del aceite y detenerse en los textos bíblicos, griegos, latinos y concretamente de los Santos Padres cristianos para documentar el carácter sagrado del aceite. Al describir el proceso de redacción, se podría pensar en la pesadez de muchas publicaciones universitarias. Pero Feliciano escribe estas líneas con dinamismo, brevedad y cierta socarronería sutil.

La historia comienza con el principio del aceite más antiguo pensable hoy y termina con el aceite en la posguerra española y en el momento actual. En medio algunas viejísimas recetas actuales, como la de los huevos fritos tomada del filólogo cordobés Averroes (1126-1198). «Cuando los huevos (de gallina) se frien en aceite de aceitunas, son muy buenos ya que las cosas que se condimentan con aceite son muy nutritivas. Pero el aceite debe ser nuevo con poca acidez y de aceitunas» (DELGADO, F., *Aceite de oliva, Historia, Religión, Gastronomía*. Córdoba, 2006, 51).

Animan el libro varias semblanzas de personajes de la gastronomía universal como la inevitable y rapidísima de Apicio (DELGADO, F., *Aceite de oliva, Historia, Religión, Gastronomía*. Córdoba, 2006, 42). Pero las dos más movidas y con más trasfondo quizás sean la del italiano Platina