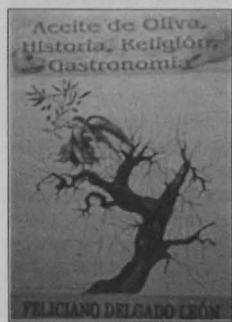


Como colofón a su libro, la autora incluye unas someras conclusiones, en las que, entre otras cuestiones, afirma que el presente libro es únicamente un avance de todos los conocimientos relacionados con la gastronomía y la alimentación que quedan por sistematizar y difundir, por supuesto, de forma ordenada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

(DELGADO, F., *Aceite de oliva, Historia, Religión, Gastronomía*. Córdoba, 2006, 61-63) y la del francés Carême (DELGADO, F., *Aceite de oliva, Historia, Religión, Gastronomía*. Córdoba, 2006, 67-71).

Platina era el sobrenombre de Bartolomeo de Sachi autor del libro de cocina más importante del siglo XV, ampliamente leído por los humanistas del XVI, entre ellos Francisco Delicado que lo cita en el mamotreto II de *La Lozana Andaluza*. Platina fue siempre un rebelde frente al poder espiritual y humano de la propia autoridad pontificia y esa rebeldía le costó duras condenas de las que se salvó por su talento y la fidelidad de sus admiradores. «Es una figura novelesca... pero lo que hace más moderno a su libro es el preferir las carnes a la parrilla más que guisadas y la importancia de las ensaladas» (DELGADO, F., *Aceite de oliva, Historia, Religión, Gastronomía*. Córdoba, 2006, 62).

Antonin Carême «El primer cocinero moderno, cuyos principios culinarios han llegado casi hasta nosotros... el ilustre, el dios, el genio de la cocina como le van a llamar los franceses» (DELGADO, F., *Aceite de oliva, Historia, Religión, Gastronomía*. Córdoba, 2006, 67). Nace en 1783/4 y muere en 1833 «Como en toda cocina excelente su arte era simple y complicado. Tenía la complicación de llegar a la sencillez. Simplifica las salsas que reduce a tres fundamentalmente. Carême busca el equilibrio, carne con carne, pescado con pescado. Realiza la racionalización de la cocina». Feliciano compara a Carême con Mozart, por ser una mentalidad burguesa en una sociedad todavía cortesana.

La mayor atención del libro lo reclama la historia del origen del gazpacho. Ya se había ocupado del tema en el Prólogo al libro *La Cocina tradicional cordobesa*. Sustancialmente el texto del libro que nos ocupa es el mismo que el del prólogo, salvo algunos cambios de estructura, es casi una repetición literal. Sigue apoyándose en los datos lingüísticos y literario y apoyados en ellos corrige al propio Corominas, el maestro indiscutible, para el propio Feliciano,

de las etimologías del español, corrige también a Juan Valera y a varias recetas comentadas del gazpacho. «Al gazpacho se le ha buscado un origen bíblico y otro romano para darle alcurmia. Al bíblico le faltaba el aceite y todo lo demás, pero los explicadores míticos no se arredran por tan poca cosa». Distingue los gazpachos fríos de los calientes, señala los blancos, los anteriores a la llegada del pimiento y tomate con el descubrimiento de América. Para acentuar el carácter popular y variable del gazpacho vuelve a salir la veta lingüística del autor en la comparación final: «El gazpacho es un plato popular... Es como un romance. Nació hecho por alguien, pero vivió en la boca de todas. Cada uno modificó algún verso según su entender y según la circunstancia.»

Un valor añadido al trabajo son las brevísimas referencias a los contextos culturales de cada momento histórico del aceite que agrandan el espacio escénico del relato o de la idea expuesta y hay que señalar otro valor más el documental de primera mano por apoyarse en manuscritos. «Esta preocupación gastronómica moderna italiana se apoya en los manuscritos gastronómicos que nos quedan de esta época» y sigue la descripción de dos manuscritos guardados en la Biblioteca Nacional de París.

Temo que el libro de Feliciano, como su saber gastronómico hayan pasado de largo en la abundante bibliografía actual sobre el tema y en sus aportaciones orales a este mundo. Una excepción (VILLEGAS BECERRIL, A., *Saber del Sabor*, Córdoba, 2008, 88 y 239) la constituye Almudena Villegas que lo cita en la bibliografía de su *Saber del Sabor*, y en una nota de agradecimiento en la que reconoce la deuda de muchas ideas y conceptos gastronómicos desarrollados en el libro y debidos a este profesor universitario

La edición del libro es una exquisitez de Ediciones Edisur por la elegancia del papel, las ilustraciones en color y blanco y negro, pero en tamaños pequeñitos de temas antiguos, o fotografías de olivos. Está editado con esmero y gusto.