

## RECOMENDADO

Por Domingo J. BUESA CONDE

## "Cuadernos de Gastronomía"

En los últimos años se ha producido una corriente historiográfica que ha venido atendiendo al estudio de aquellos aspectos que conforman la realidad cotidiana, la vida íntima, el pasar diario de las civilizaciones que se han ido sucediendo en el mapa histórico.

Dentro de estas corrientes que ampliaron el campo de atención del investigador, todas ellas originarias de las nuevas concepciones históricas francesas, también tuvo su vía metodológica la gastronomía, o quizás tengamos que hablar de la cocina en lenguaje popular y del arte de la restauración en terminología tecnicista. Da igual, el caso es que estamos avanzando mucho en el conocimiento de la relación del hombre como ser histórico con los alimentos, con las producciones de un ámbito territorial definido -¿regional podría usarse?- o con el trasiego soportado por una estructura comercial que ha sublimado o destruido estados e imperios. En tierras de Huesca, el ejemplar trabajo desarrollado por José Manuel Porquet ha logrado que pasáramos de unas anotaciones de campo a una sistematización de conceptos, por lo cual este rico legado ha contribuido también a completar la lectura de cada momento de la andadura comunitaria, salpicada, por supuesto, de genialidades individuales como Bardaji de Binéfar.

Hoy nos llega a nuestras manos un intento más, en este caso a nivel de la

región aragonesa, por conocer lo que Dionisio Pérez y otros articulistas bautizaron como la Cocina Aragonesa. "Cuadernos de Gastronomía" nacieron en abril de 1993 con un número 1 en el que había poca declaración de intenciones y se entraba ya en materia con interesantes estudios y amplios noticiarios de los acontecimientos más sobresalientes en la gastronomía aragonesa. Desde entonces hasta agosto han salido cuatro números y en ellos, aparte de un amplio elenco de datos prácticos -cocineros, menús, reuniones, comercialización de productos de la tierra, etcétera-, se han ido publicando interesantes artículos sobre la trufa (nº 1), la obra de tratadistas y cocineros, las setas (nº 2), la olla podrida (nº 3), los roscones o los huevos de Pascua (nº 1), junto a un monográfico dedicado a Jaca (nº 2). Además de estos artículos, hay amplios y agradables trabajos de Antonio Beltrán Martínez sobre "Fiestas y Gastronomía", en los que ofrece esas sugerentes visiones culturales de este entorno vital ajustándose a los meses del año, todas ellas basadas en muchas horas de estudio e investigación. Artículos fijos hay también de Darío Vidal sobre el manjar de Don Quijote o el paladar morisco, y para completar colaboraciones múltiples hablando de ese cuadro de honor de los aragoneses más atentos al desarrollo de este mundo de la restauración. Cerrando el recorrido hay que señalar

la sección de encuentros en la Cadiera con amplias entrevistas a Vicente Lasierra, García Santos, Julio Alejandro o Rafael Zapatero.

Escriben un variado elenco de articulistas: Perucho, Palermo, Barbacil, Calpe, Pérez, Salgado, Genaro Poza, políticos como Rodríguez Furriel o Ángela Abós, Enrique Arnal, Gómez Laguna, Paloma Barrio -que habla sobre gastronomía e institutos- y Antonio Pisa o José María Pisa, que son el director-editor y el asesor editorial de esta revista que además de muy curiosa es interesante. Merece la pena apoyar iniciativas como ésta, en cuyas páginas esperamos ver pronto noticia de otros importantes trabajos de investigación que sobre el tema se están llevando a cabo en nuestra región. Bienvenida y largos años de vida. Y si no la encuentran -como ocurre con tantas publicaciones aragonesas-, anoten el teléfono 218012 de Zaragoza. Les aseguro horas de deleite -pues no en vano hablamos de gastronomía- y un bello recorrido por parte de nuestra cultura como comunidad histórica.

## FICHA BIBLIOGRÁFICA.

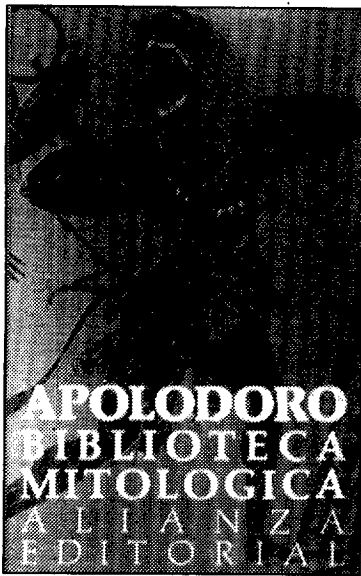
CdG. Cuadernos de Gastronomía, Zaragoza, Ediciones La Val de Onsera, números 1 al 4 (de mayo a julio-agosto de 1993), 48 páginas los tres primeros números, 40 páginas el nº 4. Fotos en blanco y negro o a una sola tinta.



Los libros de gastronomía están en auge.

## SELECCIONADOS

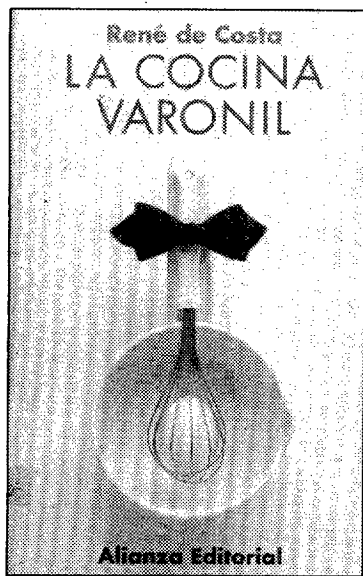
Por Pepa SANCHEZ



La iconografía y las artes plásticas de los griegos están totalmente impregnadas de referencias y alusiones mitológicas; lo mismo ocurre con la poesía y el teatro. Para entenderlos, se hace, por tanto, necesario disponer de un compendio de los mitos, leyendas heroicas y principales genealogías de los antiguos griegos.

Apolodoro (se trate o no definitivamente de "Apolodoro el Gramático", que escribió hacia el año 140 a. C.), reunió, con espíritu más recopilador que crítico, las diferentes versiones, a veces discrepantes o contradictorias, sin intentar armonizarlas ni homogeneizarlas. El relato representa el testimonio de lo que los propios griegos pensaban desde los tiempos más remotos acerca de la creación del mundo, de sus dioses y de los personajes y héroes de sus antiguas leyendas y tradiciones.

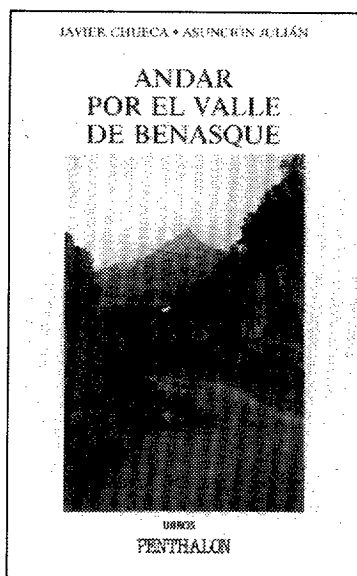
TITULO: Biblioteca Mitológica  
AUTOR: Apolodoro  
EDITORIAL: Alianza  
P.V.P.: 950 pts.



Este es un libro para aquellos hombres que hartos de perder el tiempo en restaurantes y bares de copas copas con el único objetivo de cautivar a una mujer, optan por la acción directa y la invitan a cenar en su casa.

Para evitar el ridículo al que se pueden ver sometidos, René de Costa introduce en los secretos de la cocina a través de unos platos sencillos y fáciles de preparar y susceptibles de una presentación tan asombrosa que con toda seguridad admirarán. Las recetas, rigurosamente experimentadas indican las proporciones perfectas y cantidades exactas. Se complementa el libro con una descripción de los utensilios de cocina más necesarios y consejos para su utilización.

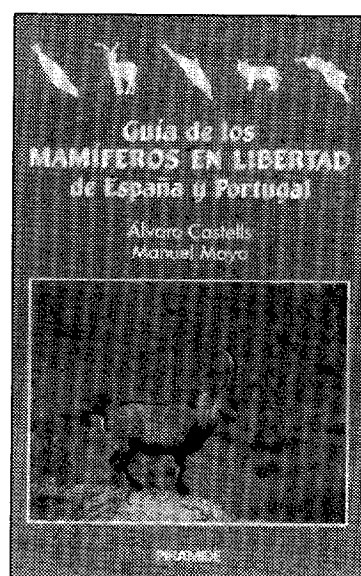
TITULO: La cocina varonil  
AUTOR: René de Costa  
EDITORIAL: Alianza



Esta guía ofrece al excursionista deseo de conocer en profundidad el Valle de Benasque una veintena de itinerarios cuidadosamente seleccionados. Todos ellos se localizan en las proximidades del cauce del río Esera, y se complementan con los descritos en otros tomos de la misma colección: "Andar por el macizo de Posets" y "Andar por el macizo de La Maladeta".

Se ha buscado conjugar la belleza y espectacularidad de los recorridos con unas posibilidades de acceso fáciles y poco costosas. Cada itinerario incluye la descripción de diferentes aspectos (geomorfológicos, biogeográficos, históricos...), los más sobresalientes en cada marcha.

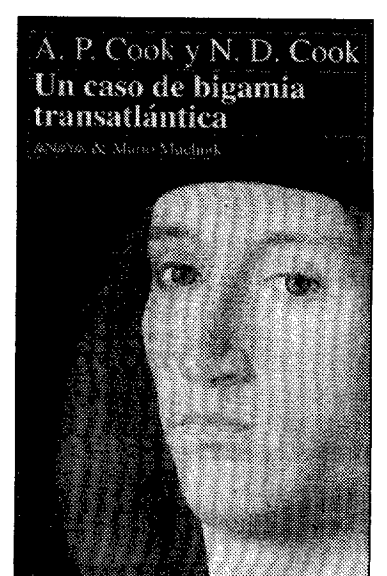
TITULO: Andar por el valle de Benasque  
AUTOR: Javier Chueca-Asunción Julián  
EDITORIAL: Penthalon  
P.V.P.: 1.290 pts.



Los autores han sintetizado, en un texto asequible, toda la información recopilada a lo largo de varios años de investigación. En una extensa introducción a los mamíferos se tratan aspectos tales como su origen, anatomía, fisiología y ecología.

En el apartado de Zoogeografía y Bioclimatología se analiza la influencia de diversos factores naturales en la distribución de nuestros mamíferos. Se describen 138 especies de las que 35 son marinas, se citan especies y subespecies de nueva aparición, se dan las pautas para su diferenciación de las más parecidas entre sí, detalle de pelaje, medidas, dentición, longevidad, voz, hábitat, comportamiento, distribución y reproducción.

TITULO: Guía de los mamíferos en libertad  
AUTOR: Alvero Castells-Manuel Mayo  
EDITORIAL: Pirámide  
P.V.P.: 6.500 pts.



En 1556 Francisco Noguero de Ulloa regresó a España al cabo de veinte fructuosos años en Perú, acompañado por su segunda esposa. Al contrario de otros ricos conquistadores que regresaron entonces a su tierra natal, a Francisco no se le permitió arrellanarse en una vida cómoda. Acusado de bigamia y tráfico ilegal de plata, fue arrestado y encarcelado: su primera mujer -dada erróneamente por muerta- había puesto una querrela contra su marido renegado.

Esta historia reconstruida gracias a la investigación original y erudita de Alexandra Marma Cook y Noble David Cooke en el Archivo de Indias de Sevilla, abre una ventana sobre la vida cotidiana en la España del siglo XVI y sobre la mentalidad y experiencia de la conquista y colonización del nuevo mundo.

TITULO: Un caso de bigamia transatlántica  
AUTOR: A.P. Cook y N.D. Cook  
EDITORIAL: Anaya & Muchnik  
P.V.P.: 2.900 pts.