

VELUT UMBRA
Ramón Loureiro

Parecido al miedo

ENTRE los más brillantes blogs literarios que pueblan, por fortuna en diferentes lenguas, los territorios virtuales de la Península, se encuentra *El lector de almanques*, la bitácora —¿puede decirse así, no...?— de José María Jurado. Y es una delicia, siempre, poder leerle allí al autor sus textos, de costumbre envueltos en imágenes muy cuidadas. Pero, y permítasenos confesarlo, uno, que sigue siendo muy devoto amigo de los papeles y de las tintas y de las letras sabiamente estampadas, sin que por ello contra las cosas de Internet tenga nada —pero que no dispone de conexión a la Red en su casa, qué vamos a hacerle—, celebra hoy mucho la oportunidad de leer a Jurado en letra impresa. «Cráneo de mandril pulido, mandíbulas de máscara africana, frente arrugada de minotauro antiguo...», empieza, y solo es un ejemplo de esto que hoy les voy contando, la pieza que tiene por título *Picasso en el Louvre*, incluida en la publicación que lleva el mismo nombre del blog del autor, *El lector de almanques*, y que es, en relatos muy breves como *Noches blancas de San Petersburgo*, *Juan Sebastián Bach compone La Pasión según San Mateo* o *Muerte de César Augusto* una excelente prueba de que la literatura en lengua castellana sigue dándole al mundo auténticos maestros del arte de hacer música con las palabras. El blog y los cuentos de los que les hablo vienen, en este caso, de Sevilla, cuna también de autores que han hecho ya la literatura española más grande, como los poetas Julia Uceda y Miguel García-Posada, dos autores que, para asombro de incrédulos, demuestran que es posible llegar con los versos a donde anidan los más custodiados secretos del alma: allí a donde a uno, al acercarse a esos poemas escritos por ellos, no le queda otro remedio que enfrentarse a lo que es real en el más amplio de los sentidos de la palabra, a lo que existe por sí mismo y para siempre aunque por lo general lo oculten los espejos. Debe de ser Sevilla precisamente a estas horas, ustedes dirán, un lugar muy hermoso para sentarse a ver cómo se nos va escapando todo el tiempo y de paso para anotar en un cuaderno de hojas amarfiladas, si es posible con tinta no por completo negra —el cuaderno lo tirará más tarde, naturalmente, para qué se quiere—, todo eso tan parecido al miedo que a uno se le va metiendo en la cabeza cuando toma conciencia de que no podrá ya volver a ser nunca quien él fue antes o ese otro que creyó ser bastantes veces. En este instante, no sé por qué, se me está formando en la memoria el recuerdo de un campo de girasoles, todas sus flores pendientes de la luz del cielo. Yo, muy niño aún, lo miraba y pensaba que el mar estaba cerca. Pero no era cierto.

CÚMULO DE SABERES GASTRONÓMICOS

RAMÓN NÚÑEZ REÚNE EN UN LIBRO UNA SERIE DE ARTÍCULOS QUE AYUDAN A COMPRENDER MEJOR LA COCINA Y A DISFRUTAR DE LA MESA

Gracias al creciente bienestar y desarrollo, hemos pasado de tratar solo de atender nuestras necesidades alimentarias a interesarnos más por otros aspectos de la cuestión, fundamentalmente de la cocina como arte y la comida como fuente de placer, así como de su relación con la salud. Reflejo de ese interés creciente de la sociedad es la multiplicación de espacios de televisión dedicados a estos temas y la edición de gran número de libros especializados.

La última de estas obras la ha escrito un hombre de ciencia coruñés. Ramón Núñez Centella tiene dos grandes pasiones: la ciencia y la gastronomía. De ambas es fruto este libro, *Un científico en la cocina*, título revelador de su contenido. Es una recopilación de artículos donde el director de los Museos Científicos Coruñeses reúne información casi enciclopédica sobre los temas que desarrolla. Y los organiza arrancando con asuntos básicos o fundamentales, como la sal y los sabores, y continúa con técnicas, como los asados, los guisos, los fritos, la conservas... Dedicados varios capítulos a alimentos (el pan, el huevo, la leche, el pescado azul, las legumbres, las patatas...), otros más a elaboraciones (paelas, sopas, ensaladas, etcétera), sigue con comidas de temporada (la caza, turroneos, platos de Cuaresma) y concluye con un grupo de artículos que agrupa bajo el epígrafe de «Curiosidades».

Cada uno de los temas abordados aquí es desarrollado en distintas direcciones, que van alternándose en un relato sencillo, comprensible para el lego y ameno: la descripción del asunto, su historia, la anécdota; sus aspectos científicos, con los porqués últimos de lo que se relata; análisis morfológico, con



CÉSAR QUIAN

Núñez, hombre de ciencia, es también un reconocido gastrónomo



GASTRONOMÍA

«Un científico en la cocina»

Ramón Núñez. Editorial Planeta.
18,50 euros. ***

etimologías y equivalencias en otros idiomas; y, sobre todo, los aspectos gastronómicos. No se dan recetas, pues no se trata de un recetario, aunque sí se explica pormenorizadamente en qué consisten ciertos platos, unos tradicionales y otros indisolubles de algunos alimentos, de los que

no se puede hablar sin mencionar aquellos.

Entre el cúmulo de saberes que Ramón Núñez destila en este último libro son de interés informaciones sobre asuntos que aunque pasan cada día ante nuestros ojos no tenemos explicación a mano para ellos. Valga como ejemplo el caso de la moda de emplear en la mesa molinillos de sal. ¿Qué aporta a un plato que se mueva sal sobre él en el momento de tomarlo? El reputado gastrónomo da una explicación sencilla: nada, pues la sal no tiene compuestos volátiles que perder. Y a la vez nos cuenta cuál es el momento idóneo para emplear la sal, sea para cocer pasta, huevos o verdura, sea para sazonar una carne a la parrilla o frita, de modo que su efecto potenciador del sabor sea más eficaz.

En fin, un libro con el que se puede pasar más de un buen rato y aprender... y que incluso puede ayudarnos a disfrutar un poco más de la mesa, porque tras su lectura la conoceremos mejor.

Francisco Ríos

COMO UN FUAGRÁS CON TRUFA

En medio del ruido, por veces ensordecedor hasta el aturdimiento, que provoca la densa floresta de publicaciones que tienen la gastronomía como pretexto, a veces emerge un título que impone el silencio luminoso y balsámico que nos redescubre limpiamente el apasionante mundo que rodea la comida. Francisco de Sert, cuarto conde de Sert (Barcelona, 1940), reúne algunas de las cualidades imprescindibles para acometer una tarea así. Tomando la gastronomía como hilo conductor, el conde de Sert nos propone en *El goloso. Una historia europea de la buena mesa* un itinerario escotado por los más conspicuos marmitones y tragaldabas desde la cultura helénica hasta nuestros días. Las agudas descripciones de los contextos —acontecimientos

militares, políticos, económicos, artísticos— permiten apoyar la evolución de la cocina en Occidente en descubrimientos científicos, corrientes de pensamiento, modas impuestas por la demanda de los mecenas y sus conmitones, o las creaciones de los grandes nombres de la cocina europea. La recreación del ambiente de los alones —Roma, *belle époque*, el Imperio español—, las recientes y novísimas corrientes culinarias... serían, por sí solas, admirables. Se convierten en sobrias con el acompañamiento documental de menús de la época, notas biográficas de los chefs y personalidades y zascandiles conterráneos de ellos, etcétera.

Un libro cuya lectura resulta comparable a la degustación de un fuagrás con trufa del Perigord.

José Varela



GASTRONOMÍA

«El goloso. Una historia europea de la buena mesa»

Francisco de Sert. Alianza Editorial.
352 páginas. 18 euros. ***

LETTRASNOFICCIÓN

CALIFICACIÓN
*** MUY BUENO
** BUENO
* CORRECTO
● MEJORABLE