

AGUILERA, César, *Historia de la alimentación mediterránea*, Madrid, Ed.Complutense, 1997.

Como el autor nos advierte en el prólogo el título final no es el original, pues esta obra fue concebida —y su lectura nos lo muestra— como una Historia de la Comunicación Alimentaria. Es decir, total, desde los orígenes, y sin entrar para nada en lo que hoy suele llamarse «gastronomía», con sus repertorios de guisos o preparados. El momento en que nuestro autor se detiene es apenas pasado el primer decenio de este siglo, la fundación por César Ritz del Hotel madrileño que lleva su nombre, para, con esa referencia hispana —y a la vez sus coetáneos del mundo— concluir el vasto recorrido.

Nuestro autor presenta la comunicación, ya desde el paleolítico, como problema de supervivencia. La arqueología ofrece, aparte de los posteriores textos, muestras de los sistemas alimentarios más elementales. Cuando comienzan los textos ha hecho una plena relectura, que, parece, es de tipo total. Los impuestos sobre los lácteos en los días de Hammurabi; los textos homéricos y cuanto hay en ellos sobre el asunto: el desdén de los micénicos ante el pescado, los quesos y su técnica tal como los preparaba Polifemo. La obtención de la cuajada primera, la prohibición de Yahwé, ya que el sistema era sucio (por guardar la leche antes en pieles o tripas que en vasijas de barro), y la obtención, por parte del pueblo de un queso partiendo de brotes de cardo y jugo de higuera. Un bajo-relieve de Sumer nos muestra el batido de la nata antes del 3.500 a. Cr. La caza prosigue, y el mito de Démeter es analizado, en concreto sus amores con el cazador cretense de cuya coyunda nace Plutos, es decir, la riqueza. Y los cereales. Nos remontamos hasta el quinto milenio a .Cr., cuando en huecos de la roca se majaban especies cerealistas espontáneas; vamos al 10.000 a. Cr. viendo plantaciones en las zonas húmedas de Palestina y Siria. Desde el hordeum spontaneum, al trigo almidonero, triticum dicocum, que se verifica en Chipre al tiempo que el pastoreo del ganado lanar. Pero ahí están en zonas occidentales las harinas de bellota etc.

No se trata de sintetizar la obra, sino de dar una idea de ella. **La investigación que sigue supone** una amplísima revisión de textos clásicos, medievales y modernos en cualquiera de los cuales pueda hallarse —y el investigador lo encuentra, alguna referencia a los usos alimentarios, e incluso al utillaje general de la preparación—. El abanico de asuntos es total, carnes, pescados, cereales, lácteos, legumbres, vinos, licores.

Arduo el asunto, revisando toda la cultura mediterránea y nórdica, de los licores. Inflexión sumamente detallada que supone la cultura de Roma, bien que en etapas sucesivas. Otra la que suponen los descubrimientos oceánicos y la aparición de alimentos absolutamente nuevos sobre la tradición latina. Del mayor interés las técnicas de conservación —que recorren todo el libro, desde las primeras salazones, y los ahumados (el fuego supliendo al sol), la costumbre del pescado «cecial» de nuestros clásicos, pasando por la «appertización», o conserva, y «Le Frigorifique», una nave bautizada con un neologismo de éxito, por Albert Tellier, y el definitivo perfeccionamiento de Clarence Birdeye.

Una revolución alimentaria, el Neolítico; otra, los perfeccionamientos romanos, con la incorporación de los méritos griegos; otra, los Descubrimientos oceánicos. Al fin, la perfección de la conservación hasta grados no soñables.

Una obra así por fuerza está llena de curiosidades y de sorpresas. El autor no ha escrito el libro en términos humorísticos, pero sí lo ha hecho bienhumoradamente, en una prosa básicamente profesoral, pero llena de ironías bien dosificadas. Lo más impresionante es la inmensa lectura y búsqueda que supone, y que en sus páginas se transparenta. De inmediato este libro ha merecido los honores de la traducción.

ANGEL BAHAMONDE MAGRO

PALMOWSKI, Jan, *Diccionarios Oxford-Complutense: Historia Universal del siglo xx*, Madrid, Ed. Complutense, 1998.

Publicado en 1998, Oxford University Press, ha sido traducido a impecable castellano por Teresa Garín, y publicado por la editorial madrileña en este pasado septiembre del año en curso. Formato manual, consta de dos mil quinientas entradas y trescientas ilustraciones, y su destinatario, aparte de cualquier lector o estudioso, es el estudiante «de Historia, Ciencias Políticas y Relaciones Internacionales».

Cabe decir desde el principio que el texto logrado, concepto por concepto, ha evitado lo que pudiera denominarse descripción pura y simple: aquí, por el contrario se ha querido dar una versión no ya de los hechos, sino de sus causas, de los motivos que fueron desencadenantes, una dinámica, en fin, que se agradece en la consulta ocasional.

Es el conocido extremo de saber no sólo el «qué» de lo ocurrido y cierto, sino del «porqué» todo eso ocurrió y los acontecimientos se movieron en una dirección y no en otra.

La diferencia de este diccionario respecto de otros de porte similar es clara, en la mente del redactor principal. De una parte, y se nos advierte, los tratados y organizaciones a nivel mundial y los sucesos que pueden registrarse desde la crisis del petróleo hasta la Segunda Guerra Mundial tienen un tratamiento cuidadosamente detallista, alcanzando los pormenores de cada caso y hecho.

Y de otra parte se han tenido en cuenta las ideas, si bien sólo en lo fundamental, que pueden considerarse esenciales en el desarrollo de los hechos. Es el caso del socialismo, del marxismo, del monetarismo, el papel de la religión y las actitudes de sus máximos responsables o portavoces. Pero limitándose al grado de repercusión que tales ideologías, una vez dinamizadas, hayan tenido sobre los hechos de su entorno más o menos próximo.