

Nuestros Lectores Málaga



ÁNGEL NOZAL

PRESIDENTE DEL PP Y PRÓXIMO ALCALDE DE MIJAS

UN LIBRO A RECOMENDAR

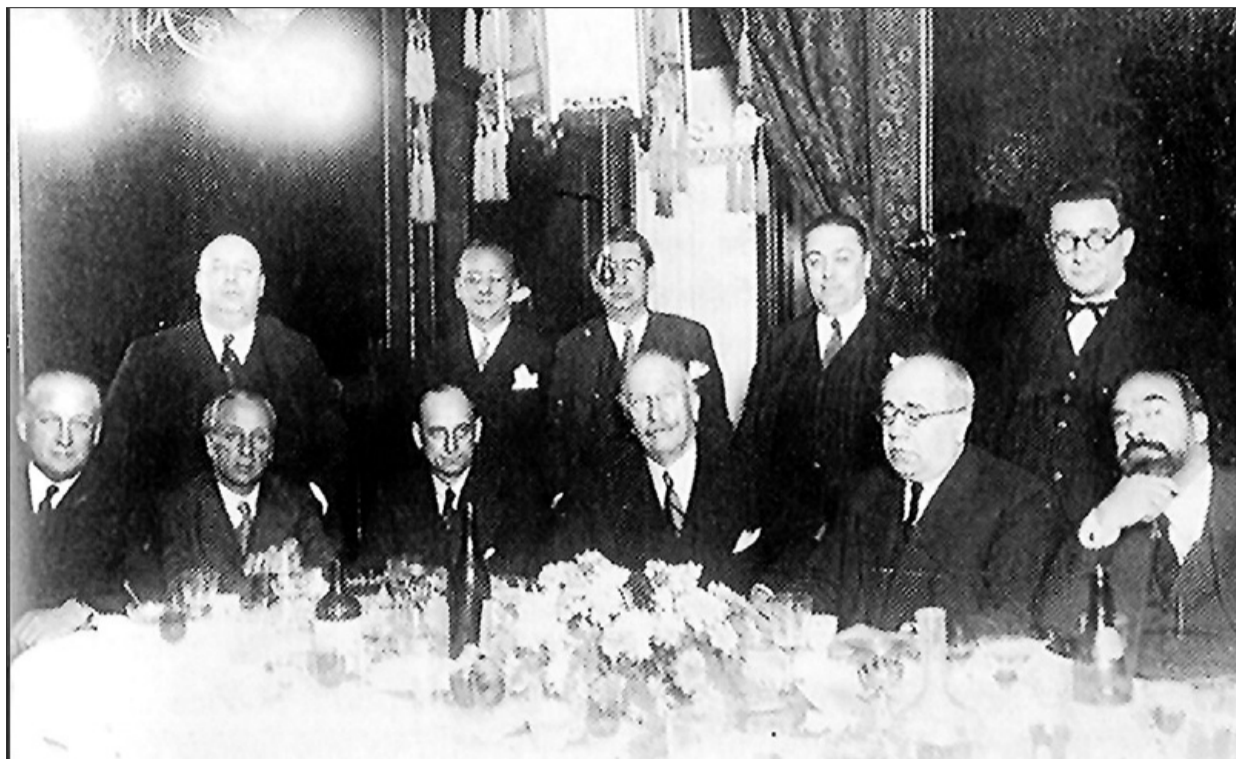
Amalur, Juan Luis Arsuaga

► «Podría decir que es uno de mis libros favoritos. Relata de forma nítida y sencilla cómo nació el mundo y cómo hemos llegado hasta nuestros días. Me gusta mucho porque identifica perfectamente cuál es mi forma de ver la vida. Tuve un antes y un después tras leerlo porque influyó mucho en mí».

¿QUÉ ESTÁ LEYENDO AHORA?

El primer día, Marc Levy

► «Es un compendio entre la Astrología, la Antropología y tiene ese punto de misterio de la novela negra. Es muy divertido, me encanta y también lo recomiendo fervientemente. No lo he terminado porque, con todo el ajetreo electoral y postelectoral, quiero sentarme cuando tenga tiempo tranquilamente a leerlo».



Almuerzo en el restaurante Lhardy de Azaña y sus ministros. LA OPINIÓN

ISABELO HERREROS

El sabor republicano

COCINA

Reino de Cordelia publica un estudio de Isabelo Herreros sobre la cocina en tiempos de la II República, un rico despliegue de recetas de la época aderezado con anuncios y dibujos.

POR ALFONSO VÁZQUEZ

■ Don Manuel Azaña nos contempla en la portada vestido de cocinero y con un cucharón en ristre. Así se presenta el *Libro de Cocina de la República*, que acaba de publicar Reino de Cordelia, una expedición culinaria por las recetas de los años 30, antes de que la posguerra implantara por decreto la dieta de la escasez. Dirige este paseo preciosista por menús, cocineros y cocinas el escritor y periodista Isabelo Herreros, un experto en la II República que, nunca mejor dicho, se ha servido de las prestigiosas publicaciones culinarias de la época, como las revistas *Menage* o *Paladar*, para ofrecer una fotografía muy nutritiva de esos años a la hora del almuerzo y la cena.

Pero el núcleo central de este libro es mucho más íntimo y hogareño dado que la fuente de la información procede en su mayor parte de un dietario médico de 1934, que escondía un impagable conjunto de recetas, todas ellas llevadas a la práctica en una cocina del centro del Madrid.

Hay por tanto una rica variedad de platos que nos ofrece ante todo la cocina que las amas de casa realizaban en esos años. Y fueron esos unos tiempos muy buenos para la elaboración de los alimentos, pues al creciente virtuosismo que ya pudo verse en la cocina de los años 20, alejada de penurias anteriores, se sumó la revolución técnica de los electrodomésticos, entre los que ya apuntaba maneras la moderna cocina gas y avanzados frigoríficos americanos, aunque no estuviesen al alcance de cualquiera.

El autor de este detallado paseo culinario aclara que no existió una *cocina republicana* sino que ese periodo políti-

ISABELO HERREROS

Libro de cocina de la República

► REINO DE CORDELIA. 17,95 €.

El gusto por la cocina

► Durante los años 30, coincidiendo con el gobierno de la II República, florecieron en Barcelona y Madrid revistas de gastronomía como *Menage* y *Paladar*, en las que las recetas mostraban ya una clara preocupación por la salud, la higiene y la dieta. En sus páginas se refleja una sociedad española mucho más sofisticada y moderna que la que impondría el franquismo después de la Guerra Civil.



co le sirve para acotar en el tiempo una forma de comer en España, un país en el que ya despuntaban cocineros mediatos como José Sarrau o Ignacio Domenech.

El libro cuenta además con índices alfabéticos de recetas y cócteles y con un agradecido glosario de términos culinarios de los años treinta, que ayudará a una mejor gestión lectora. Así, por un menú ofrecido en 1933 a Niceto Alcalá Zamora sabemos que entre los platos que se sirvieron se encontraba un *Pathe Foi-grass* (sic) de refinados aires franceses, así como *galantina de ave* (la galantina es el ave deshuesada, rellena, que se sirve prensada, fría y acompañada de gelatina). Igualmente, hay que diferenciar el filete que se empana sin más del que se empana *a la inglesa*: con huevo batido y miga de pan pero sin harina, añadiéndole al huevo una cucharada de aceite, otra de agua, sal y pimienta inglesa.

Pero este repaso no estaría completo sin resaltar el atractivo material gráfico de las revistas culinarias de la época con el que este libro está salpimentado. Anuncios, electrodomésticos, utensilios y dibujos componen la despensa del diseño. Un paseo por la cocina de los años 30 que te deja satisfecho, sin necesidad de echar mano del bicarbonato.

DIARIO DE LECTURAS

Miguel Ferrary

mferrary@epi.es

El verdadero valor de los libros se mide en los regalos

■ Por definición, un regalo, un buen regalo, es aquel que no cubre una necesidad física o de algún tipo. Es algo completamente accesorio, de valor y que supone un lujo. Me explico. Puede venir muy bien regalar a alguien en su cumpleaños un kilo de patatas, algo enormemente práctico, pero posiblemente ese alguien prefiera una botella de un vino que normalmente no tome. Así, los regalos habituales muestran qué concepción tiene la sociedad sobre lo importante. Mucha gente, cuando recibe un libro como regalo, piensa que ha sido el último recurso ante la falta de ideas. Tengo un compañero que, a un primo, le regalo por su Primera Comunión una edición especial e ilustrada de *Alicia en el País de las Maravillas*. La familia le miró como a un bicho raro. ¿Por qué no una Nintendo o un balón de fútbol? Ese es el problema, cuando la propia sociedad no aprecia el libro como un objeto valioso o deseable, es difícil que se pueda fomentar la lectura como un hecho importante. Mañana celebro el cumpleaños de uno de mis hermanos. Le regalaré un libro. En este caso será de recetas, porque sé que le gusta la cocina, pero a éste le han precedido otros. Literatura con todas las letras, como *Adiós, Shanghai*, de Angel Waagenstein. También a mis sobrinos, aunque éstos no me miran raro porque saben de mis manías y que los libros ni se pinchan ni pasan de moda.

LOS MÁS VENDIDOS

Fuente: Librerías Rayuela, Proteo, Prometeo, Luces y Fnac

CLAVE: 1 N° Semanas en la lista 2 Posición Anterior

FICCIÓN

- 1. LOS ENAMORAMIENTOS** 7 3 ▲
Javier Marías / Editorial Alfaguara.
- 2. SI TÚ ME DICES VEN LO DEJO TODO...** 4 2 ►
Albert Espinosa / Editorial Grijalbo.
- 3. LAS HUELLAS IMBORRABLES** 1 - ▲
Camilla Läckberg / Editorial Maeva.
- 4. EL ÁNGEL PERDIDO** 11 5 ▲
Javier Sierra / Editorial Planeta.
- 5. DIME QUIÉN SOY** 1 - ▲
Julia Navarro / Editorial Plaza & Janés.
- 6. PEZ ESPADA** 1 - ▲
Alfredo Taján / Ediciones del Viento.

NO FICCIÓN

- 1. ¡INDIGNAOS!** 8 1 ►
Stéphane Hessel / Editorial Destino.
- 2. REACCIONA** 3 2 ►
Varios autores / Editorial Aguilar.
- 3. NO CONSIGO ADELGAZAR** 1 - ▲
Pierre Dukan / Editorial Integral.
- 4. SABER COCINAR (SABER VIVIR)** 1 - ▲
Varios autores / Editorial Espasa-Calpe.

Libros

Edición y coordinación: Virginia Guzmán. Colaboran en este número: Enrique Benítez, José Antonio Sau, Javier García Recio, Alfonso Vázquez, Lucas Martín, Guillermo Busutil, Miguel Ferrary y José Luis Jiménez.