

PAUL BALTA, *Beber y comer en el Mediterráneo*, Madrid, Ediciones del Oriente y del Mediterráneo, 2007, 141 págs, ISBN 978-84-96327-43-6.

A partir de su propia historia personal, el autor inicia un relato vívido de las diversas raíces de la gastronomía mediterránea. Nos presenta las diferencias y similitudes de las cocinas de ambas orillas del Mediterráneo, manifestando las huellas de los diferentes pueblos que se han sucedido en aquella cuenca, a través del tiempo.

Define a la cocina como un arte perdurable, ya que los hábitos culinarios reflejan el medioambiente, la religión y están arraigados en los pueblos. Particularmente al Mediterráneo lo presenta, en la primera parte de la obra, como el Mar de Milagros, en tanto fue cuna de todo tipo de migraciones: hombres, plantas, platos, etc., un mar de la diversidad por la sucesión de civilizaciones que se producen en torno a él y también es un mar de paradojas, por ser zona de rupturas y confrontación de culturas.

Ya iniciados por Paul Balta en la definición del área mediterránea, por aquello que experimentó, propone en la segunda parte de su viaje gastronómico *El vino, la cerveza, la embriaguez*.

Se ocupará de describir cómo se introdujo el cultivo de la vid, el consumo de cerveza y cuál era el significado de la embriaguez para el conjunto de pueblos hebreos, mesopotámicos, egipcios, fenicios, griegos y romanos. Además se detiene en mencionar la relevancia del vino para las tres tradiciones religiosas imperantes, dedicándole en especial, el segundo capítulo a *El Islam y el vino*. Indaga en la jurisprudencia musulmana y las distintas interpretaciones referentes al consumo de esa bebida. Los últimos capítulos de esta primera parte, son breves y destinados a mostrar peculiaridades del mundo islámico. *Arak, Raki, Ouzo, Pastis, Anisete* remite a las técnicas de destilación con plantas aromáticas por las cuales obtienen bebidas ancestrales; *Una brillante poesía báquica*, manifestación literaria existentes desde el califato Omeya; El papel de las mujeres: *Sherezade, Wallada y tantas otras...* para referirse al papel relevante desempeñado por las mujeres musulmanas en torno a las comidas y banquetes; finalmente, *Ziryab, árbitro del buen gusto*, con este

personaje conocido del Alándalus, nos da a conocer a otros personajes también destacados por su influencia en la cultura musulmana.

La tercera y última parte de la obra la destina a la presentación de los alimentos terrenales, inseparables de los alimentos espirituales y las normas religiosas, otra característica propia del Mediterráneo. Organiza esta sección verdaderamente cual un viaje, en primera instancia a través del tiempo y aborda una vez más los respectivos libros sagrados -el Talmud, la Biblia y el Corán-, pero en esta ocasión como tratados de dietética, para encontrar las diferentes prescripciones alimentarias que establecen, desarrollando la temática en capítulos independientes: *Las prohibiciones alimentarias de los judíos, Cristianismo y ascetismo, Prohibiciones y placeres en el Islam, y El "milagro árabe"*.

En segunda instancia, en un viaje a través del espacio, tratará las peculiaridades de algunos alimentos y platos básicos de los pueblos mediterráneos, tales como el aceite de oliva, el trigo, la cebada, las lentejas, el arroz, las pastas y el azúcar y su modo de consumo por árabes y cristianos; en particular, se detiene a observar las diferencias regionales de la cocina judía y cómo, fruto de las conquistas y migraciones se gestó una asombrosa confraternidad gastronómica. La nota distintiva la ofrecen las recetas que a modo de ejemplo, acompañan el texto explicativo de cada tema.

El último tramo del viaje es a través de la gastronomía; sin dejar de mencionar las peculiaridades culturales y religiosas, presenta un conjunto de recetas de platos característicos, siguiendo un orden determinado: entremeses, platos principales, postres y bebidas.

Finaliza la obra, cuestionándose sobre el arte culinario mediterráneo en relación con la evolución de las sociedades, la industrialización, la emancipación de las mujeres, y también frente a la globalización y sus consecuencias.

A modo de conclusión podríamos afirmar que es un libro de cocina, pero en verdad, presenta el entramado de la historia culinaria de la cultura mediterránea con precisión y rico lenguaje.

MARIANA ZAPATERO