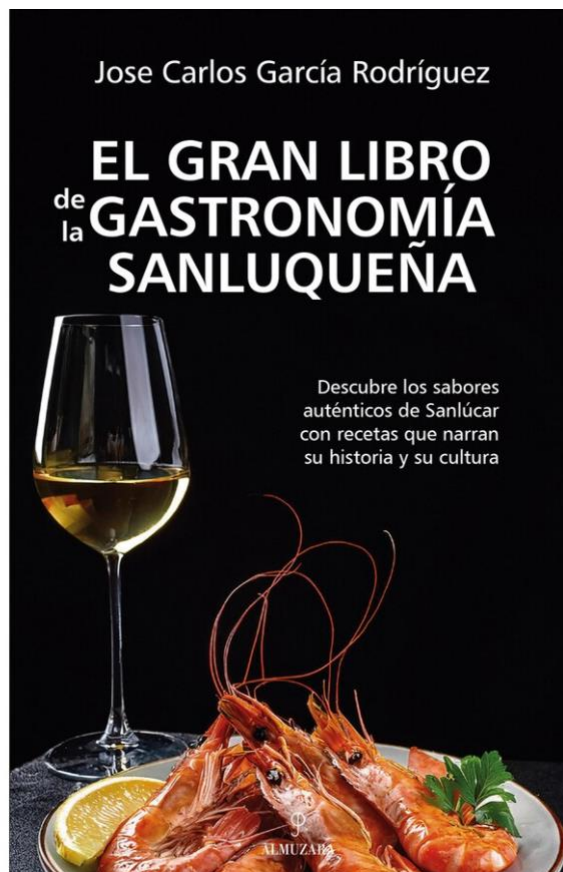


EL GRAN LIBRO DE LA GASTRONOMÍA SANLUQUEÑA

José Carlos García Rodríguez. Edita: Almuzara. Encuadernación rústica con solapas.
Color. Ilustrado. Córdoba (2024) [272 páginas]
ISBN: 978-84-10523-98-2.



José María Hermoso Rivero
Historiador

Solemos encontrarnos términos que nos conducen irremediabilmente a interconexiones. Así cuando decimos “Sanlúcar” lo asociamos en los últimos años a “gastronomía”. Aunque para muchos esta relación pueda ser algo natural como consecuencia del tiempo y la tradición, desde mi opinión existen factores que han contribuido para que esto ocurra.

Por un lado, el auge del turismo en la provincia de Cádiz, así como las campañas de promoción de la ciudad. Pero debemos de pensar que no todo ha surgido de manera natural, tras el esplendor de la gastronomía en los últimos años existe una serie de elementos que han influido en ello. Sin lugar a dudas, uno de esos elementos ha sido la obra bibliográfica de José Carlos García Rodríguez dedicado durante décadas a dar a conocer el arte culinario local. Desde que en el año 2000 salió a

la luz *La cocina sanluqueña y sus mejores recetas* (Pequeñas Ideas, 2000) hasta *La cocina sanluqueña: historia, modos y sabores* (Almuzara, 2017) el autor se ha convertido en el gran divulgador de la gastronomía autóctona. No en balde y teniendo en cuenta que estamos hablando del escritor sanluqueño con más obras publicadas, García Rodríguez también se ha dedicado a investigar la historia y la cultura de su pueblo desde los inicios de su carrera con libros como la guía *Sanlúcar de Barrameda* (Everest, 1985) los destinados a las Carreras de Caballos, o las monografías dedicadas a personajes como Joaquín Turina, Pedro Badanelli o Don Antonio de Orleans entre otros. De igual manera, su labor en pro de la cultura sanluqueña no se ha quedado en plasmar en negro sobre blanco sus investigaciones. No se puede dejar de mencionar que es el artífice de la actual bandera de la ciudad- algo de lo que se siente muy orgulloso y que se le reconoció cuando se le otorgó la Medalla de Oro de Sanlúcar.

Amén de esto, hoy tengo la oportunidad de reseñar un nuevo libro dedicado a la cocina local. Desde hace unos meses a las librerías ha llegado *El gran libro de la gastronomía sanluqueña* (Almuzara, 2024) que suma el número quinto de los dedicados al tema. En este nuevo volumen, García Rodríguez tras la designación de Sanlúcar como Capital Gastronómica, y de la que fue uno de sus principales promotores, vuelve a centrarse en la difusión de la cocina. Como se apunta en la introducción

citando a la investigadora Almudena Villegas: *Todos los pueblos tienen cocina, pero solo algunos son capaces de construir una gastronomía*. Así el volumen comienza con un instructivo análisis de las aportaciones culinarias de las diferentes civilizaciones que han pasado por la desembocadura del Guadalquivir. García Rodríguez demuestra en este capítulo su amplio conocimiento tanto de la historia como de los autores que han tratado sobre algún aspecto relacionado con la alimentación. Desde los clásicos como Columela, hasta los más recientes como el profesor Jesús Vegazo. Aquí encontraremos referencias tanto al opulento banquete que le ofreció el VIII duque de Medina Sidonia al rey Felipe IV durante su estancia en el coto de Doñana en 1624, como a las innovaciones gastronómicas que introdujeron los Montpensier. Pero el libro no se queda solo en la historia.

No se puede imaginar la cocina sanluqueña sin el fruto de sus campos y el mar. El autor analiza desde las decimonónicas artes de pesca del *bou*, a los singulares cultivos de los navazos. Como no podía ser de otra forma, García Rodríguez dedica un amplio apartado a los orígenes del exclusivo caldo sanluqueño, remontándose a las primeras referencias ya apuntados por Esteban Botelou en 1806. Siendo un producto autóctono, la cocina local no ha podido desprenderse de su uso convirtiéndolo en un elemento imprescindible de los guisos marineros.

Como modesto historiador, considero que el aporte más interesante de la obra es la guía incluida en el capítulo “Unas sugerencias para tapear y comer en Sanlúcar”. Posiblemente dentro de varias décadas, estas páginas serán de mucha utilidad para las investigaciones futuras sobre la Sanlúcar de principios del siglo XXI. Para los que no conocen la ciudad, es recomendable que cojan el libro y se dediquen a recorrer en un gratificante peregrinaje los lugares citados. Desde los más célebres de Bajo de Guía: *Casa Bigote*, *Poma*. *Mirador de Doñana* o en el corazón del Barrio *El Colorao*. Sin olvidar, que son muchos los bares que no aparecen en las páginas gastronómicas especializadas pero que guardan entre sus fogones las esencias más típicas de Sanlúcar. De esta forma, la obra de García Rodríguez se convierte en una crónica contemporánea de como una ciudad se manifiesta en los mostradores de sus bares. Como en otras de la misma temática del autor, no podía faltar una recopilación de las recetas más típicas, algunas hoy casi olvidadas. Este compendio nos lleva a recordar la imagen de nuestras abuelas y madres cocinando en tiempos donde el reloj no pasaba de ser poco más que elemento decorativo.

se ha convertido en su principal atractivo turístico.

En consecuencia, *El gran libro de la gastronomía sanluqueña* es una compilación fundamental para entender la tradición y la importancia de la cocina de Sanlúcar, y a diferencia del olvidado patrimonio monumental, hoy