Libros que apelan a la vista

Arte, cocina, cuentos, historia, moda, paisajismo... son muchas las materias que entran en primer lugar por los ojos, por eso en estas ediciones manda (también) la imagen. Libros muy cuidados, de buenos tamaños, para disfrutar a cualquier hora

ISABEL GÓMEZ MELENCHÓN

FOTOS DE MARTÍ GELABERT

Jardines, la añoranza del Edén

Nuestro planeta es azul, pero vivimos en un mundo vegetal: las plantas representan el 80 por ciento de la biomasa de la Tierra. Parece lógico, pues, que desde el principio nuestros ojos se giraran hacia ellas para buscar el alimento que nos sostiene, y que, consecuencia de lo anterior, los primeros ensayos de horticultura se inspiraran en la necesidad y no en la estética. Pero, tal vez porque todavía sentimos nostalgia de ese Edén del que tan pronto fuimos expulsados, los huertos devinieron también en jardines, lugares que son parte de la naturaleza, pero creación humana. Nos gustan los jardines al extremo que hay publicados casi tantos libros que los tratan como flores, una exageración quizás, pero este que aquí les recomendamos, **Jardines. Una exploración del arte del paisajismo** (*Phaidon*), es verdaderamente excepcional: de buen tamaño y cuidada edición, sus 335 páginas (y sus ilustraciones) y sus más de 300 entradas recorren desde el arte a la arquitectura, del jardín cerrado de los monasterios al Jardín del Paraíso del Corán; lo que nos muestran son eso, paraísos.

Hay que tener huevos... y también en la mesa

Humus, ceviches, caviares, asados y pescados, hasta verduras, incluso crudas. ¿Y el humilde huevo? Víctima de dedos acusatorios y colestéricos, uno de los alimentos más ricos, en proteínas y sabores, sigue siendo el gran marginado de la cocina. Hasta que ha llegado justamente **The Gourmand. El huevo. Historias y recetas** (*Taschen*), primer resultado de la colaboración entre la editorial, referencia de los libros ilustrados, y la estilosa revista *The Gourmand*. Con textos de la escritora y crítica de arte **Jennifer Higgie** (sí, la cocina es un arte, y sus representaciones también lo han sido a lo largo de la historia del ídem), gran formato, 270 páginas de cuidadísimo diseño a cargo de uno de los grandes del grafismo británico, Patrick Baglee, y fotografías de estudio, constituye un merecido homenaje a ese producto del que ya encontramos representaciones en el Antiguo Egipto, como la escultura de un nido lleno de huevos en la tumba de Tutankamón, y que dio forma a la pregunta fundacional de nuestro origen: ¿qué fue primero, el huevo o la gallina? El libro propone un repaso a la historia del huevo y cómo la manera en que ha sido considerado responde a la evolución de los diferentes tiempos y sociedades. Así, los romanos lo utilizaron para eliminar a los malos espíritus (también para los ritos báquicos y dionisíacos) y en el imperio persa el equinoccio de primavera se celebraba decorando huevos, y comiéndolos después. ¿Les suena? En el libro encontrarán todo tipo de recetas para disfrutar de los huevos no sólo de gallina, también de codorniz, avestruz... Pero lo más novedoso constituye el estudio de como estas esferas deliciosas ya antes de la aparición de las esferificaciones han motivado desde los zares rusos con los huevos-joya de Fabergé a pintores como Velázquez, Cézanne, fotógrafos como Man Ray y hasta el mismísimo Dalí. Un gran regalo.