

Vigencia de un legado culinario

Cartagena de Indias en la olla

TERESITA ROMÁN DE ZUREK
Editorial Antares, Bogotá, 1968,
527 pp., il.

UNO DE los ingredientes que tiene la mayor presencia y carácter en este libro, ya que aparece en un número considerable de recetas y referencias, es el coco. Se invita a utilizarlo en sopas, postres, salsas, distintos platos de arroz, bollos, pastelería, helados y bebidas de variada índole. Es más que un aderezo para carnes, peces y mariscos, aves, frituras y hasta granos. El aprovechamiento que aquí se enseña de su pulpa, de su agua perfumada y del arte de combinarlas para producir ese néctar llamado leche de coco, una espléndida materia prima dúctil y generosa que da consistencia, textura, aroma, un sabor agradable y se adapta con facilidad a múltiples sustancias y componentes, es sin duda algo vital en la disposición de este recetario. Junto con la yuca, el ñame, el plátano, el ají dulce y la ahuyama, que también aparecen con frecuencia en las recetas, constituye el grupo de ingredientes básicos que le dan buena parte de su contextura y sabores peculiares a lo que podría llamarse la comida cartagenera, la cual comparte rasgos y procedimientos con las otras cocinas del Caribe colombiano. Como el acento de lo dulce entreverado en multitud de platos de sal, donde el coco ya afirmaba en buena medida esta cualidad en un momento en que las cocinas occidentales confinaban estos matices en órdenes aislados, pese a la mezcla que de ellos se hacía desde épocas remotas. Más allá de la discusión sobre su procedencia, que la genética tiende a situar cada vez más en los océanos Índico y Pacífico, lo cierto es que la aclimatación del cocotero en aguas caribeñas es muy antigua y precedió la llegada de los europeos, ya que su uso alimenticio era ancestral mientras se siguió sirviendo durante los años coloniales y republicanos. La propuesta basada en esa despena de productos locales, con platillos de claro origen popular, no dejaba de ser desafiante en la ciudad y el país, en momentos en que precisamente la tendencia apuntaba a

considerar privilegiada y de alto estatus la comida venida de fuera, así como a unas formas de mesa y productos de origen francés o norteamericano.

Con este andamiaje de ingredientes y con las fórmulas culinarias que vivió y practicó desde niña en una casa donde comer era algo serio y succulento, y a lo que se le daba una importancia más que rutinaria, Teresita Román inició junto con una tía paterna y una hermana, al comienzo de los años sesenta del pasado siglo, una vasta recopilación de recetas de la comida que le era cercana y con la que se identificaba una región con sus rasgos culturales y emocionales. Varias señales le indicaban que gran parte de ese bagaje comestible estaba empezando a perderse o sencillamente a ser reemplazado por nuevos y fáciles protocolos o maneras de hacer las cosas en la cocina. Lo que quizás no supuso fue la necesidad que existía, en su círculo de amistades y en la sociedad cartagenera, de ese imperioso rescate, lo cual llevó su compendio a una aceptación inmediata que se prolonga hasta nuestros días y se extendió a todo el país, para completar casi sesenta años ininterrumpidos de auge editorial.

Cuando en diferentes entrevistas se le insta a que explique la característica más destacada de su recetario, repite que consiste en que se propuso hacer un libro “honesto”. Comenta que, para componerlo, durante casi tres años de paciente elaboración las tres cocineras se dieron a la tarea ingente de preparar, ajustar repetidas veces, probar, establecer y redactar de la manera más efectiva posible las recetas, que en sus primeras ediciones ya sumaban más de 1.100 entre platos locales e internacionales. No era pues un libro al que se le habían juntado recetas recomendadas al vuelo o tomadas de otros libros, sino producto de una labor concienzuda que garantizaba resultados. Además, al tener en cuenta que la mayoría de las preparaciones tradicionales, transmitidas casi siempre entre madres e hijas o en entornos familiares de forma oral, carecían de una transcripción mínima de sus ingredientes, procesos y medidas, fue necesario redactarlas y fijarlas en un texto comprensible y fiable al mismo tiempo que se ensayaba su pertinencia. Cometido, en sí mismo, tan arduo como el de seleccionar y ca-

librar como apetitosos los platos que se incluían.

Cocineros profesionales y aficionados se enfrentan a los libros de cocina con una duda esencial que consiste en saber si, más allá de la lujosa o austera edición, las recetas que se incluyen funcionan o no. También existe la incertidumbre, señalada por múltiples usuarios de recetarios, sobre cómo las instrucciones dejan en muchos casos un campo tan amplio a la iniciativa del lector o son tan ambiguas que hacen naufragar cualquier intento de llegar a un final medianamente aceptable. La continua reedición de este recetario, la vigencia de más de medio siglo y testimonios directos permiten afirmar que en *Cartagena de Indias en la olla* las recetas propuestas sí “salen”.

La primera edición de esta obra fue publicada en 1963, en Bogotá, por Editorial Antares, imprenta más que editorial, regida por el intelectual Gonzalo Canal Ramírez. Se hizo una edición de 2.000 ejemplares costeadas por la propia autora. Un año más tarde la Editorial Bedout se hizo cargo de la segunda edición, esta vez de 3.000 copias. De ahí en adelante se empezaron a suceder ediciones anuales o bienales ininterrumpidas de entre 3.000 y 5.000 copias que al día de hoy suman 45, con un tiraje total que se calcula en más de 160.000 ejemplares, número considerable teniendo en cuenta el mercado comprador de libros colombianos. En efecto, pocos libros de cualquier temática han alcanzado en el país cifras similares, que solo superan las obras de García Márquez o clásicos como *María* o *La vorágine*; en el campo de la cocina solo es comparable el caso de *La buena mesa*, recetario de Sofía Ospina de Navarro que desde 1933 ha sido objeto de múltiples ediciones, dada su continua vigencia.

Las primeras ediciones incorporaban correcciones y mejoras, pero después muchas eran simples reimpressiones pues no contenían mayores cambios. Aunque estas primeras manejaban una presentación relativamente sencilla, para los estándares de la época no estaba exenta de algunos lujos: el libro incluía decenas de láminas en color, muchas fotos en blanco y negro con el paso a paso de algunos procesos, índices detallados y hasta guía turística de la ciudad; contaba

RESEÑAS		BIBLIOGRAFÍA CULINARIA
con una tapa plástica apta para el ajetre de su manipulación en la cocina. En 1988, Ediciones Gamma asume la publicación y cambia el formato a uno mayor, incluye papeles esmaltados y la producción profesional para la fotografía de muchas preparaciones. También se actualiza algo el contenido, eliminando recetas desuetas y organizando algunas secciones que presentaban una caótica disposición de criterios en cuanto a las regiones y el tipo de ingredientes; las recetas se redactan de nuevo, siguiendo una ordenación paso a paso. En 1974 sale una traducción del libro al inglés, que se reimprime años más tarde. El primer prólogo, escrito por el insigne historiador español Enrique Marco Dorta, fue sustituido por un texto luminoso del gastrónomo cartagenero Lácydes Moreno Blanco. Sin embargo, a lo largo de estas décadas y de sus avatares editoriales, el libro conservó su estructura original que consiste básicamente en una amplia oferta de comida cartagenera, no solo la tradicional y de origen popular, sino el abundante repertorio de la comida casera y oficial, por llamarla de algún modo, que incluye aquella festiva y muy elaborada que se sirve en ocasiones especiales tanto al interior de las familias como en ceremonias o celebraciones públicas; es decir, pretendía cubrir todos los rangos de la disponibilidad culinaria de la región y no únicamente lo “autóctono”. Esa comida que, al decir de Moreno, se encontraba ya muy madura a fines del siglo XVIII y que se formó en el aluvión de las corrientes migratorias y se consolidó en el siglo pasado con aportes de residentes italianos, franceses, españoles y sirio-libaneses, pero en la cual la sazón afrocaribeña pone un toque distintivo. Y que en lo tradicional está representada especialmente por lo que la despensa local pone a disposición y el recetario exalta: el sancocho de sábalo con leche de coco, la empanada de huevo (no arepa) con picada de carne, el enyucado, la sopa de candia con mojarra ahumada, el higadete, la sopa de mondongo, los pasteles de hoja con arroz, el plátano en tentación, el ajiaco y la viuda con carne salada, la boronía, las carimañolas, los buñuelos de fríjol cabecita negra y, por supuesto, el inefable arroz con coco frito (titoté) y decenas de dulces,	postres y repostería animadas por el coco o la variedad de frutas locales y cuyo origen árabe-andaluz se trasluce. Más de 700 preparaciones constituyen este cuerpo de cocina “criolla” en el que también aparecen platos de otras regiones del Caribe y de algunos departamentos colombianos. El otro conjunto lo conforman cerca de 450 recetas “internacionales” que buscan darle al libro un carácter universal y dotar al posible oficiante de una gran disponibilidad de deleites para, de alguna manera, establecer un diálogo global sin complejos entre dos ámbitos culinarios que deberían interpretarse simultáneamente. Y aunque esta aspiración a “biblia” culinaria le aporta “utilidad” y seguramente usuarios, diluye un tanto el atractivo local. En Colombia la publicación de recetarios tuvo especial fuerza desde comienzos del siglo pasado, especialmente en Antioquia. Allí se formó una tradición, comandada por mujeres amas de casa, que se inició en 1907 con la publicación del amplio recetario de Elisa Hernández S., y siguió con la prolífica autora Maraya Vélez de Sánchez, con Eugenia Ángel de Vélez y Elena Sánchez Vélez, entre otras, hasta llegar a la exitosa y ya mencionada doña Sofía Ospina; en todos se repite el patrón de combinar comida internacional con la inclusión de preparaciones regionales. En Cartagena, en 1952, la señora Jeanne Daguet, de origen francés pero con mucho tiempo de residencia en Colombia y por esos años creadora del mítico restaurante cartagenero, publicó <i>Cocina de La Capilla</i>, una recopilación de comida francesa a la que incorporó un grupo notable de preparaciones tradicionales cartageneras, quizás antecedente lejano de esta publicación. Es común, en diversos países, que las recopilaciones del acervo culinario de una región, fomentado en los fogones caseros y compartido desde la infancia entre vecinos y paisanos, lleguen a tener una gran importancia como fuente de identidad y valores compartidos: es la comida que se añora con intensidad cuando se está lejos y a la que se acude cada vez que se puede como un recurso propio e íntimo que ofrece seguridad, recuerdos y placer. Por ello la edición de algunos de estos compendios logra gran aceptación y su	vigencia continúa de una generación a otra. Es el caso de libros con tirajes millonarios o permanencia de décadas, como los de Simone Ortega en España, Petrona C. de Gandulfo en Argentina, Nitza Villapol en Cuba, Jane Grigson en el Reino Unido, o Irma S. Rombauer con su inmarcesible <i>Joy of Cooking</i> en Estados Unidos. Al consultar viejas ediciones de <i>Cartagena de Indias en la olla</i> para escribir esta reseña, facilitadas por algunos conocidos y bibliotecas, me llamó la atención el tono de las dedicatorias con que algunas madres entregaron a sus hijas este libro, no como un regalo más, sino como un legado que envolvía una tradición más o menos solemne y cuya práctica, a través de las enseñanzas contenidas en sus páginas, se esperaba perpetuar. José Antonio Carbonell