

*mismas, la singularidad objetiva de cada pico, la fina descripción de la combinación de tonos del plumaje, la manera como se para y como se agarra, la sequedad de la mirada, la descripción de la figura de lado que no incluye el ejercicio de otro acercamiento. De igual forma también insiste en la infalible reflexión sobre el tamaño y lo realiza dentro de un concepto armónico.*

*Martinet pertenece pues a un género de artistas de su época que trabajó al servicio de una intención y del gusto dominante como lo fue el exhaustivo interés de Georges-Louis Leclerc. No se trata de un inventario aislado sino de un complemento a su trabajo sobre la historia natural.*

Su texto, como bien lo demuestra este extracto, es una evaluación crítica muy interesante de la que el lector toma los datos necesarios y se sitúa en un momento del arte: la ilustración durante el siglo XVIII, para acceder a las láminas y tener, además del placer estético, la información suficiente acerca de lo que está viendo.

Del artista son pocos, por no decir ninguno, los datos que aparecen en esta edición de Villegas. La serie de grabados publicados en la edición original, la francesa, están firmados por Martinet. Ni siquiera se sabe si fue él mismo quien los iluminó. En esa época, la labor de los ilustradores era bastante anónima. Científicos y profesores en las diferentes materias encargaban el trabajo gráfico para sus publicaciones, que muchas veces, por las dificultades para desplazarse o por cuestiones de presupuesto, era realizado por los grabadores y dibujantes con base en descripciones escritas o bocetos, hechos por los autores, del trabajo de campo. Excepto unos pocos, la mayoría de estos ilustradores son casi desconocidos hoy. Sin embargo, podemos aclarar que fue François Nicolas Martinet, ingeniero grabador reconocido a partir de 1760, quien realizó estas láminas. Martinet es, además, autor de las conocidas ilustraciones para la *Histoire et description de Paris*, publicada en 1779-1781.

Aunque en casos como el de la Expedición Botánica o la Comisión Corográfica se contara con expertos dibujantes y acuarelistas, es muy factible que en el caso de las expediciones realizadas por el conde de Buffon éste no contara con dicho privilegio. Por este motivo y por las láminas mismas, cuando se observan, se escucha lógica la explicación de Ana María Escallón de que los grabados se basaran en modelos disecados. De ahí, también, que no haya entorno en las láminas. En la gran mayoría está ausente el paisaje, y en todas cada ave está sostenida en una rama o sobre un tronco, muy comúnmente utilizados por los taxidermistas como base para apoyar las aves disecadas.

Este libro de Villegas Editores constituye un hermoso álbum de fauna avícola colombiana. Los textos cortos, descriptivos de cada especie, que aparecen intercalados con las ilustraciones, y la clasificación por familias con que se cierra el ejemplar, amplían la información práctica y técnica. Tanto para el entendido como para el simple observador, este volumen es, como ya dije, un bello álbum de láminas, con la información requerida para volverlo, además, útil como texto.



Rescatar libros raros y curiosos para la gran mayoría de la gente, como es el caso de este volumen de Villegas Editores, impreso en el Japón, y divulgarlos con una calidad editorial impecable, es una buena finalidad, sobre todo en un país donde la decisión de una persona, por capricho, puede establecer que una biblioteca

pública sea un lugar para guardar los libros y no para que la gente tenga acceso a ellos.

JUAN SIERRA

## ¿Invitación a la gula o a la templanza?

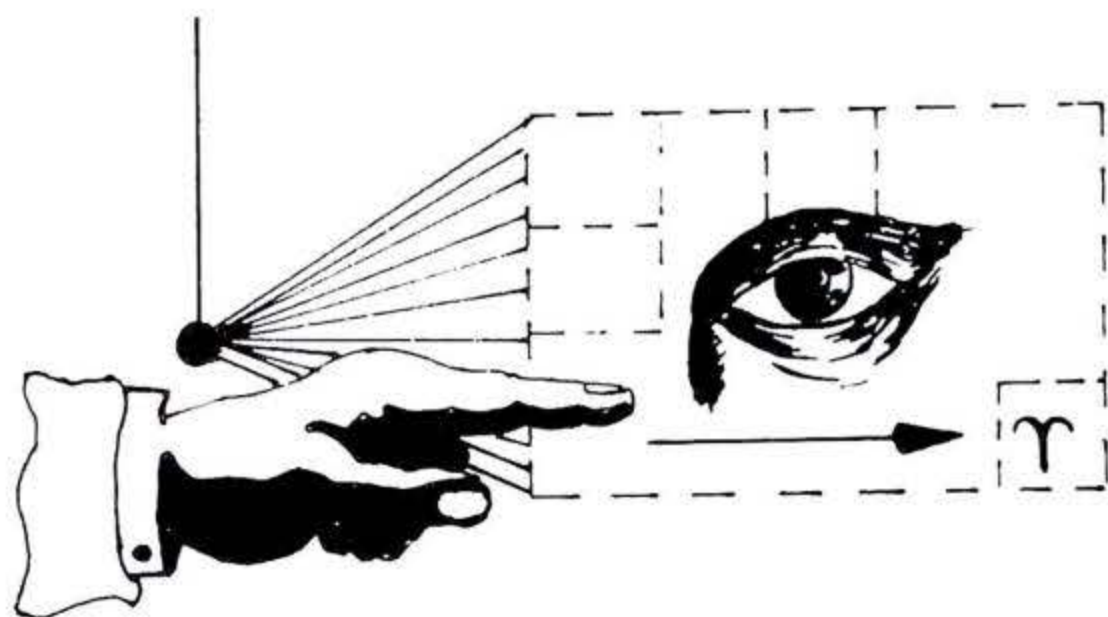
La dicha de cocinar

Antonio Montaña

Ediciones Gamma, Bogotá, 1992, 376 págs.

Idóneo, agradable y sugestivo pueden ser —en el objetivo de una reseña bibliográfica— calificativos muy particulares para un libro. Sin embargo, desde el punto de vista de una evaluación gastronómica, apenas son suficientes para un buen plato. Permítaseme aplicar dichos calificativos a este libro, claro está, comprometiéndome a sustentar su aplicación. Veamos: los libros de cocina son por lo general "manuales de vuelo", cuyo contenido y organización temática no difieren mayor cosa entre sí, pues índice, léxico especializado, consejos prácticos y recetario constituyen siempre la estructura básica de todos ellos. En *La dicha de cocinar* esta estructura es superada al utilizar, en forma de ingredientes, la historia, la literatura, la geografía y el arte; los cuales, mezclados oportunamente con el oficio del fogón, dan como resultado la receta ideal para obtener un auténtico compendio de cultura culinaria.

Vamos por partes: desde su primer capítulo, el lector desprevenido puede constatar que el autor de este compendio no es un "simple cocinero", pues la titulación de sus capítulos y subcapítulos sugiere algo muy distinto de la clásica taxonomía de un recetario culinario. En efecto, tiene que parecerle extraño que dicho libro de cocina, en lugar de presentar un capítulo inicial sobre "consejos prácticos o entradas", presente, bajo los títulos "Un viajero exitoso", "Las andanzas del tabaco" y "Las vueltas de los capsicum" (¿trilogía de cuentos?), el



reconocimiento histórico, y su importancia en la culinaria universal, de productos vernáculos tales como tomate, tabaco, ají, yuca y maíz. De manera acertada, a este capítulo lo denomina el autor "Gracias, América". A continuación y bajo el rubro de "La cuestión es con calor", el lector encontrará subcapítulos como "Olores a chamusquina", "El calor húmedo; las maravillas del vapor" y "Cocinando en seco"; que se refieren a los múltiples sistemas y técnicas de cocción que posee la cocina. Propone un tercer capítulo: "A la caza del sabor", en el cual incluye, a manera de herbario, más de treinta hierbas y especias que en el hacer culinario sobresalen por su papel aromatizador de vinagres, mantequillas y licores. Mención especial merece el capítulo "Breve historia de la comida colombiana", perfecta síntesis de lo propuesto, la cual, a partir de cortos textos titulados de manera encantadora —por ejemplo, "Las desdichas del mal comer", "Los días del hambre", "Del apetito del rey a la mesa del virrey: la hora del chocolate", "La dieta del trabajador", "A la hora de comer, yantar", "La comida mulata, el legado del siglo XIX" y "El siglo XX, señores"—obligan al lector a aventurarse en dichas páginas, las cuales encontrará como una entretenida memoria del comer y el cocinar en Colombia.

Ahora bien: el libro obviamente posee su esencia netamente culinaria, tratándose de un extenso y muy bien seleccionado recetario, el cual, sin caer en chauvinismos regionales, nacionales o continentales, relaciona las más conocidas y representativas recetas de la cocina mundial, expuestas en lenguaje claro y coloquial, para

hacerlas permeables al más lego. Es en este campo donde el autor demuestra su amplio conocimiento de cocina, adobado de un gran humanismo y con el cual imprime un estilo diferente del común de los recetarios comercializados en nuestro medio. En otras palabras, este "cocinero culto" enfrenta necesariamente la clásica clasificación de un libro culinario (entradas, sopas, salsas, carnes, aves, pescados, vegetales, etc.) sin bajar la guardia para mantener un permanente entrevero entre su cocina y su saber. En consecuencia, la casi totalidad de sus capítulos, y en buena parte muchas de sus recetas, están "sazonadas" con anécdotas, leyendas, etimología, ciencia física y una pizca de buen humor.

Por lo anterior, no es osado imaginar que al lector desprevenido (ratón de librerías y asiduo lector de índices y contraportadas) le llamará la atención saber el por qué de la sopofobia de Mafalda. Le agrada saber que la Bili-Bi (sopa de almejas, tomillo y vino blanco) está considerada por Craig Claibor, comentarista gastronómico de *The New York Times*, como la sopa más elegante del momento. Se enterará de que el pollo a la Marengo era una de las recetas preferidas de Napoleón. Curiosidad completa le causará un texto dedicado a la etnología del coco; amén de verificar que tratamiento similar sufren en este libro plátano y arroz. Saber el origen geográfico del pollo, la vaca y el marrano, además de su "epopeya" para llegar a América... seguramente no le molestará.

En el mundo de los libros culinarios, una buena presentación es asunto fundamental. *La dicha de cocinar* cumple cabalmente con este requisito,

partiendo de una bella portada, de un original formato, de excelente diagramación y diseño interior, además de hermosas y sencillas ilustraciones. En su conjunto, estas características lo erigen en un sugestivo libro de cocina. Y es que en esto de "ser sugestivo", los libros de cocina poseen un verdadero reto, pues no se trata de atiborrar una publicación con "apetitosas fotografías", sino más bien de lograr un equilibrio entre lo gráfico y su contenido escrito; equilibrio alcanzado plenamente en esta publicación.

Acusamos con gran satisfacción la presencia en el mercado bibliográfico colombiano de *La dicha de cocinar*, libro que genera, aún en el más desentendido en asuntos culinarios, el interés de una mínima ojeada. Si leída esta reseña el lector encuentra ocasionalmente este libro en un estante de librería, esperamos que acepte nuestra invitación a correr el riesgo de verificar la bondad de su título.

JULIÁN ESTRADA OCHOA

## Un panorama

*The Colombian Novel, 1844-1987*

Raymond Leslie Williams

Austin, 1991, 279 págs.

Versión castellana:

*Novela y poder en Colombia: 1844-1987*

Bogotá, 1991, 273 págs.

Raymond Williams, no obstante su juventud, tiene contraído un compromiso sólido con las cosas colombianas. Lo atestiguan títulos cuidadosamente documentados y ejecutados con entusiasmo y con cariño, tales como *Dos décadas de la novela colombiana* (1981) y, más recientemente, la monografía excelente sobre la vida y las obras del laureado Nobel 1982 (*Gabriel García Márquez*, Boston, 1984). Lo corrobora la Asociación Norteamericana de Colombianistas que fundó hace unos diez años y que, hasta ahora, permanece como la única entidad de su tipo en los países de Latinoamérica. Lo demuestra la Re-