

Pacífico sur, y las de las familias Muraenidae y Scorpaenidae, seguramente de mayor importancia comercial que los holocéntricos y los pomacéntricos; y algunos errores como Ophichthyidae (en lugar de Ophichthidae), *Lobotes pacificus* (en vez del sinónimo con prelación *L. surninamensis*). Gerridae (en vez de Gerreidae) y *Alutera* (en lugar de *Aluterus*). La lista sistemática de especies consideradas (439-455) es el capítulo que ordena filogenéticamente los peces presentados, pero aparecen algunas equivocaciones, como incluir la familia Ariidae con los Protacanthopterygii (es Ostariophysii), las familias Fistulariidae y Triglidae con los Beryciformes (son Syngnathiformes y Scorpaeniformes, respectivamente), y Balistidae y Monacanthidae con los Perciformes (son Tetraodontiformes). La séptima sección es el índice de nombres científicos (págs. 459-464) y la octava el índice de nombres vulgares (págs. 467-473); la bibliografía (págs. 477-483) es el último capítulo, que incluye 72 referencias sobre la ictiofauna cubierta. La obra termina con la relación de especies estudiadas, los agradecimientos y una fe de erratas.

Este aporte al conocimiento de la riqueza incalculable del Pacífico colombiano debería estimular los esfuerzos tendientes a su conocimiento y explotación racional.

ARTURO ACERO P.



Ni el primer hervor

De la costa con sabor

Margarita Cepeda Torres

Ediciones Caminante, Barranquilla, 1989, 194 págs.

Con la cocina pasa algo semejante que con la sexualidad... Las dos son asuntos cotidianos de las cuales todo el mundo sabe y puede opinar sobre ellas; pero cuando se trata de hacer libros con el fin de enseñar o informar sobre estos temas, el asunto exige especialización.

Da grima que un tema como el de "la cocina costeña" haya sido despachado tan superficialmente. Aclaremos: Un libro de cocina se convirtió en un pobre y mal tratado recetario departamental, y aquí se concentró su mayor defecto. La costa colombiana es ante todo una *región cultural* con un conjunto de manifestaciones en la vida diaria de sus pobladores, en donde la frontera territorial no tiene injerencia importante en los eventuales cambios gustativos de una receta entre un departamento y otro. La cocina costeña posee *en general* un conjunto de productos tales como: plátano, yuca, pescado, ñame y arroz, los cuales constituyen una mínima muestra de un inventario de alimentos cuya aceptación está absolutamente generalizada y sus variaciones —ora porque sea frito; ora porque sea guisado— no le otorgan a una receta el lugar preciso de su nacimiento.

No es osado afirmar, y esto lo hacemos sin ánimo de discusión regionalista, que la más rica y succulenta cocina del territorio colombiano es la cocina costeña. El libro *De la costa con sabor* tiene como único reconocimiento el ser una recopilación de recetas populares; pero desafortunadamente el acumulado de desaciertos es más contundente y merece detallarse. Vamos por partes:

1. Un libro de cocina, por sencillo que desee presentarse, exige un mínimo de estructuración y estandarización en lo referente a sus datos técni-

cos; es decir, que la presentación de las recetas debe otorgar claridad en lo concerniente a ingredientes, cantidades, tiempos de cocción, número de comensales y por sobre todo en lo referente al "paso a paso" del procedimiento para confeccionar la receta. En el libro de Margarita Cepeda Torres, esto brilla por su ausencia y el resultado da más la sensación de un libro de "cocina rápida"... escrito con gran rapidez.

2. En el afán de adjudicar unas recetas para un departamento y otras para otro, el análisis cultural de la cocina queda completamente omitido. Si bien la autora se esfuerza por hacer una presentación de tipo socio-cultural a cada departamento, los datos culinarios que refiere de mayor importancia en la caracterización de cada una de las cocinas departamentales desaparecen casi por completo. Es así como de la cocina guajira nos comenta sobre el consumo de culebra, iguana y armadillo; pero las recetas indígenas con estos animales no aparecen y el recetario guajiro se limita a cuatro preparaciones diferentes de chivo, una de conejo y otras dos preparaciones más de aletas de tiburón y camarones, respectivamente. En el caso del departamento del Magdalena, la autora advierte sobre la "despensa de peces" (sic) de la cocina samaria; sin embargo, sólo nos entrega tres recetas con sábalo; una de trucha y una de sierra; pero bocachico, mojarra, pargo y tantos más van a parar a las redes del olvido. En cuanto a las cocinas de Córdoba y Cesar, departamentos ganaderos por antonomasia, la autora destaca *acertadamente* estas dos secciones como las auténticas poseedoras de "la cocina del suero"; pero las recetas propias de la "vaquería criolla" no figuran, dando la sensación de que los platos de criadillas, riñones, hígado, lengua y tantas otras especialidades de estas cocinas, confeccionadas con las carnes magras del ganado, se "derrotan" igual a como hace éste, cuando el bajo o el monte le permiten. Al tratar la cocina del Atlántico y por ende la de Barranquilla, la autora enriquece numéricamente su inventario de recetas, y el lector desprevenido queda convencido de que

esta región del país y su capital son la meca de la culinaria costeña. Obviamente que la cantidad no significa calidad, pero no deja de aparecer un poco sesgado que, mientras a su tierra de crianza le dedica veintidós



recetas, al archipiélago de San Andrés y Providencia sólo le rescata cinco; y aunque no olvida relacionar el sabroso rondón, la exagerada simplificación de su preparación lo convierte en algo tan sencillo como preparar una simple limonada... ¡y la cosa no es así!

3. Todo libro de cocina debe ser ante todo sugestivo. Por lo tanto, ante los altos costos para obtener fotografías en color que ilustren recetas o capítulos, éstas deben y pueden reemplazarse con recursos de creatividad en la diagramación e ilustración. En el caso de este libro el asunto es nefasto. No nos oponemos al humor y mucho menos al género de la caricatura, pero lo presentado en este libro es totalmente anticulinario, pues, sin excepción, en todas las recetas la caricatura se apodera del espacio, y la receta pasa a un plano secundario, causa por la cual la explicación de su preparación es siempre escueta. En otras palabras, más parece un libro de caricaturas alrededor de la cocina, que un libro de cocina apoyado en la caricatura.

Es deplorable, entonces, el resultado de este libro, el cual pudo haber sido un verdadero "potosí gastronómico" si se hubiese hecho al menos con un poco de rigurosidad investigativa. Recordemos una vez más lo expuesto en reseñas anteriores sobre este mismo tema: La cocina es historia, sociología, lingüística, medicina

y en general un tema aglutinador de las disciplinas sociales que permite considerarla uno de los más importantes agentes de identidad regional, en el momento en que un investigador social aborda un extenso territorio geográfico. *De la costa con sabor* pudo haber sido mucho más explícito, sobre todo entendiéndose que los recetarios regionales se hacen para ser conocidos en otras latitudes. Tal vez faltó ese condimento periodístico que la autora posee, para contar al lector dónde, cómo y por qué consiguió tal o cual receta. En sus primeras páginas algo se advertía de esto, pues se dice que el libro es el resultado de andanzas y avatares periodísticos por toda la comarca costeña y, por lo tanto, se inicia su lectura con gran expectativa... Desafortunadamente y usando un término netamente culinario, este libro no cuajó.

Margarita Cepeda Torres no es actriz, cantante o personaje de reconocida fama internacional. Es sencillamente una buena periodista, conocida por sus corresponsalías en un noticiero nacional de televisión. De un tiempo para acá, tanto en el país como en el extranjero, todo aquel que goza de audiencia y fama popular se siente autorizado para escribir "su libro de cocina". Moda delicada y completamente equivocada.

JULIÁN ESTRADA

Los subsidios de la tradición

El libro del aprecio
Augusto Pinilla
Gradiva Editores, Bogotá, 1990

Creo que fue un ruso (tal vez León, si no Fiódor) quien dijo que antes de emprender la escritura de una novela era necesario leer toda una biblioteca. (Definitivamente, esos rusos eran cosa seria). Bueno, si el dictado no

provino de ninguno de semejantes pesos pesados, podríamos atribuirselo a cualquier otro (¿al gran Publio Virgilio Marón?). De hecho, la cola literaria crecería como esas cadenas epistolares que exigen de la víctima (para evitar desgracias y —según rezan tales engendros de la fe— merecer algunos dones) el reparto de un número (jamás chiquito) de copias del original a tutilimundi (léase: inocentes mortales).

Creo que la metáfora es pertinente para el caso del libro de Augusto Pinilla. (¿No aseguró T. S. Eliot que cada vez que alguien se dispone a llenar la página en blanco, *toda* la tradición de poetas que en el orbe han sido están mirándolo(a) para verificar cómo acierta o zampa las cuatro?) *El libro del aprecio* supone una charla de sobremesa con interlocutores que han leído las obras de algunos escritores (de distintas lenguas) o se saben de paporreta la vida y milagros de éstos y otros personajes de histórica o artística recordación. Por suerte, el autor no nos pide que hagamos circular estas "conversaciones escritas" so pena de plagas a mediano plazo. Es decir, para disfrutar (verbo excesivo, pero en fin) estos poemas de Pinilla, el hipotético lector estaría obligado a conocer a fondo las peripecias de Thomas Mann, García Lorca, Jorge Luis (sí, el de la calle Maipú), el Manco que ya saben, Julio (el que nació en Bruselas, che), Huidobro, etc. ¹. La cadena, repito, podría continuar indefinidamente. Pero, ¿qué pasa con los lectores que mal que bien han leído los mismos libros que el yo poético que reina en ese mundo? El aprecio de Pinilla por ciertas *experiencias* de lectura es más que justificado: loable será. El inconveniente es que el autor quiere hacer el cambiazo de cuy por roedor de dudosa pelambre (aunque cultísimo parezca). Estamos, pues, en la tradición del ratón de biblioteca que implícitamente se define como persona lírica y cosmopolita. Imposible no pensar en Georgie y en los precursores que cualquier aspirante a poeta posee, descubre o inventa. (Pinilla no es ningún *amateur*, lo que en lugar de atenuante —ojo— vuélvese agravante).