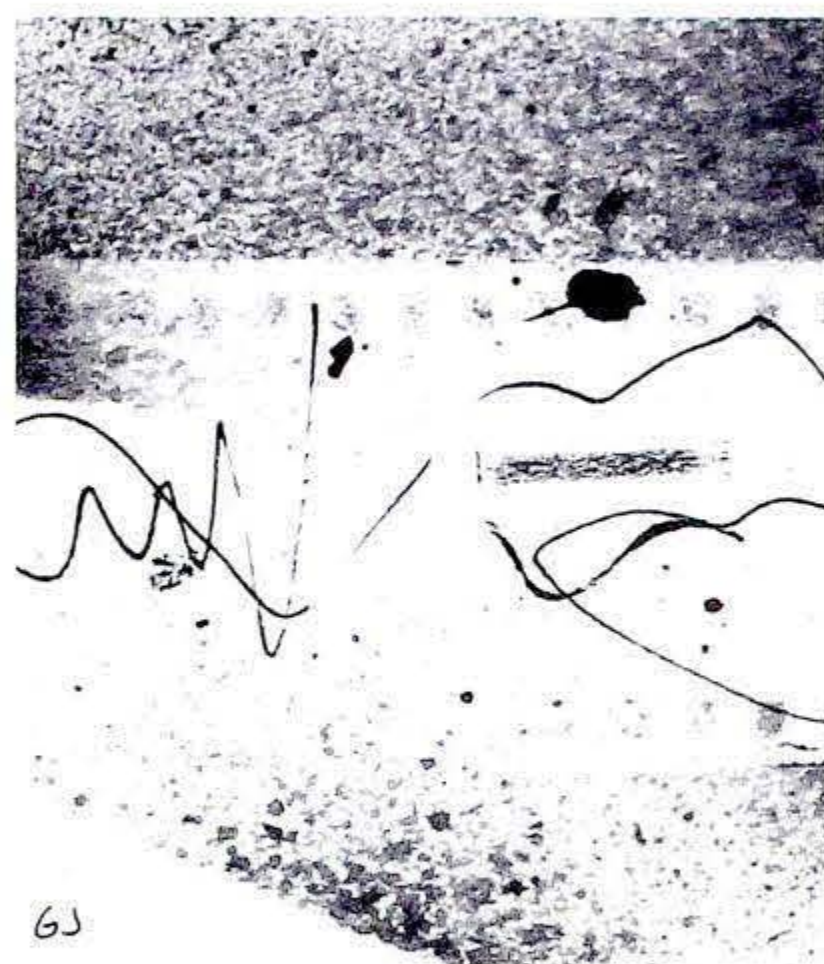


crianza manifieste una sentida añoranza por su alimentación aborigen. En este orden de ideas, los recetarios de Carlos Ordóñez motivan a cualquier valluno o paisa a identificarse con su "cocina del terruño", pues son ante todo una recopilación exhaustiva (233 recetas en *Cocina vallecaucana* y más de 300 en *Cocina paisa*) en donde se mencionan desde la más sencilla preparación (ej.: "tragos de aguapanela") hasta la más elaborada. Sin embargo, el autor, en su afán de incluir hasta la última receta de cada región, cae en el error (propio de las señoras de la alta sociedad valluna y antioqueña) de considerar como autóctonas algunas recetas totalmente foráneas, subestimando así una necesaria explicación del proceso de formación de cada cocina. Una breve pero atinada referencia de los factores históricos, geográficos, étnicos, lingüísticos y, obviamente, económicos hubiese permitido entender el resultado actual de cada una de esas cocinas.

Ahora bien: el trabajo de Carlos Ordóñez con estos dos recetarios también posee sus méritos, entre los cuales merece destacarse la inclusión de aquellas recetas con animales que hoy denominamos *carne de monte*, pero que en su momento fueron la fuente principal de proteínas del habitante aborigen en estas dos regiones. Nos referimos a su relación de succulentos asados y estofados a base de guagua, armadillo, conejo y torcaza, como también a las recetas que se preparan con un animal doméstico aportado a nuestra alimentación durante el proceso de colonización y cuyas carnes, en concepto de muchos gastrónomos, superan en sabor a las del cerdo y la vaca. Nos referimos al chivo o cabrito. Por otra parte, debemos reconocer que Ordóñez tampoco olvida la llamada *cocina de las menudencias* y presenta en los dos recetarios variadas recetas con ubre, lengua, criadillas, hígado, riñones y pezuñas, partes de los mamíferos subestimadas en su sabor y variadas posibilidades de transformación culinaria. Finalmente, la amplia gama que presenta en cuanto a bebidas, sopas, acompañamientos, amasijos, platos fuertes, postres y repostería

correctamente denominados en un lenguaje popular, otorga méritos a su trabajo.



En síntesis, dos recetarios con una acertada división capitular (lamentablemente, *La cocina vallecaucana* no tiene índice), de diagramación impecable, correcta sintaxis en la exposición de las recetas y con un detalle gráfico y de humor maravillosamente logrado en las caricaturas de Consuelo Lago para *La cocina vallecaucana* y de Elkin Obregón para *La cocina paisa*. Esperamos que Carlos Ordóñez continúe su labor con otros recetarios regionales merecedores de su trabajo, no sin antes tener en cuenta nuestras observaciones acerca de la necesidad de enriquecer el tema de "lo culinario" con una "condimentada" investigación social. Insistimos: ¡la cocina regional no son sólo recetas!

JULIÁN ESTRADA O.

Cocina para manteles de encaje

La cocina colombiana
Guía práctica y recetario, vol. 2
Círculo de Lectores, Bogotá, 1987

Néstor Luján, reconocido comentarista gastronómico español, decidió,

en su sabiduría sobre mesas y fogones, escribir un libro titulado *Viaje por las cocinas del mundo*¹, logrando comprimir en doscientas páginas la culinaria de treinta y cuatro países, en riguroso orden alfabético, desde Alemania hasta Yugoslavia. Obviamente, un trabajo con tales pretensiones, realizado tan sucintamente, no logra certeramente su objetivo, debido a la amplitud de la muestra. Sin embargo, debemos reconocer que el autor, antes que pretender una detallada descripción de recetas, intenta más bien comentar acerca del inventario de productos alimenticios que constituyen dichas cocinas y de sus repercusiones en las relaciones socioculturales de los pueblos que las practican. Por tal motivo, sacrifica el tradicional "glosario de recetas", característico de este tipo de trabajo, relacionando únicamente dos o tres fórmulas, supuestamente las más representativas en la cocina de cada país. Pues bien: Néstor Luján incluyó en aquel grupo de países a Colombia, advirtiendo de antemano la existencia de una cocina original, heterogénea y claramente diferenciada de región a región, como consecuencia de una variada topografía. Comenta don Néstor Luján que los productos más importantes son papa, yuca y plátano. Describe la existencia de originales preparaciones envueltas en hojas llamadas por él "hallacas" y reconoce en el *sancocho* una preparación con múltiples versiones —según la región— y de gran aceptación popular. En su capítulo sobre las carnes, presupone como la más popular la *sobrebarriga* e, igualmente, elogia la *ternera a la llanera*, la que describe como "carne de mamoná que se asa al aire libre, sobre un fuego de leña, y se come acompañada por yuca, topocho —que son los plátanos— chili, ajo, cebolla y patatas chorreadas" (sic). Por otra parte, menciona la arepa, el aguacate y la frecuente utilización de la leche de coco en la cocina costeña. Finalmente presenta como recetas de la cocina colombiana las *papas cho-*

¹ Néstor Luján, *Viaje por las cocinas del mundo*, Navarra, Salvat Editores, 1971.

readas y el ajiaco bogotano... Sin estar completamente de acuerdo con Néstor Luján, y menos aún, cuando ha omitido productos tan importantes como el frijol y la panela, no por ello debemos dejar de reconocer que, en el limitado espacio dedicado a nuestra cocina, alcanza una síntesis valedera.

Hace poco más de un año, apareció en el mercado un libro titulado *La cocina colombiana. Guía práctica y recetario*, vol. 2. A diferencia de la reseña de Néstor Luján, contenida en página y media (edición de bolsillo) esta publicación aparece en gran formato (de lujo) y con 220 páginas de fotos y recetas de una cocina colombiana sumamente especial. Vamos por partes: el volumen 2 de *La cocina colombiana* es el resultado de una correcta estrategia de mercado (lo cual no es ningún defecto), cuyo contenido "netamente culinario" corresponde, en gran parte, a un recetario dirigido exclusivamente a una clase social de altos ingresos, y por ello, sin discrepar tampoco de esta intención, consideramos que una primera falla se encuentra en el temor de llamar las cosas por su verdadero nombre: "La cocina refinada colombiana". Ahora bien: se busca, según los editores, presentar una guía práctica y, para lograr su cometido, procuran imitar (y esto tampoco es un defecto) la composición y estructuración temática de un gran libro de cocina inglesa, del cual ellos poseen los derechos para la edición en español. Nos referimos a *The cook book*² de Terence y Caroline Conran. Hechas estas dos anotaciones, comentemos las bondades del libro: 1. El comentario de presentación, a cargo de Gloria Valencia de Castaño, es estupendo y ratifica nuestra posición sobre la validez que posee el "sazonar" un tratado de cocina con pizcas de historia y humanismo.

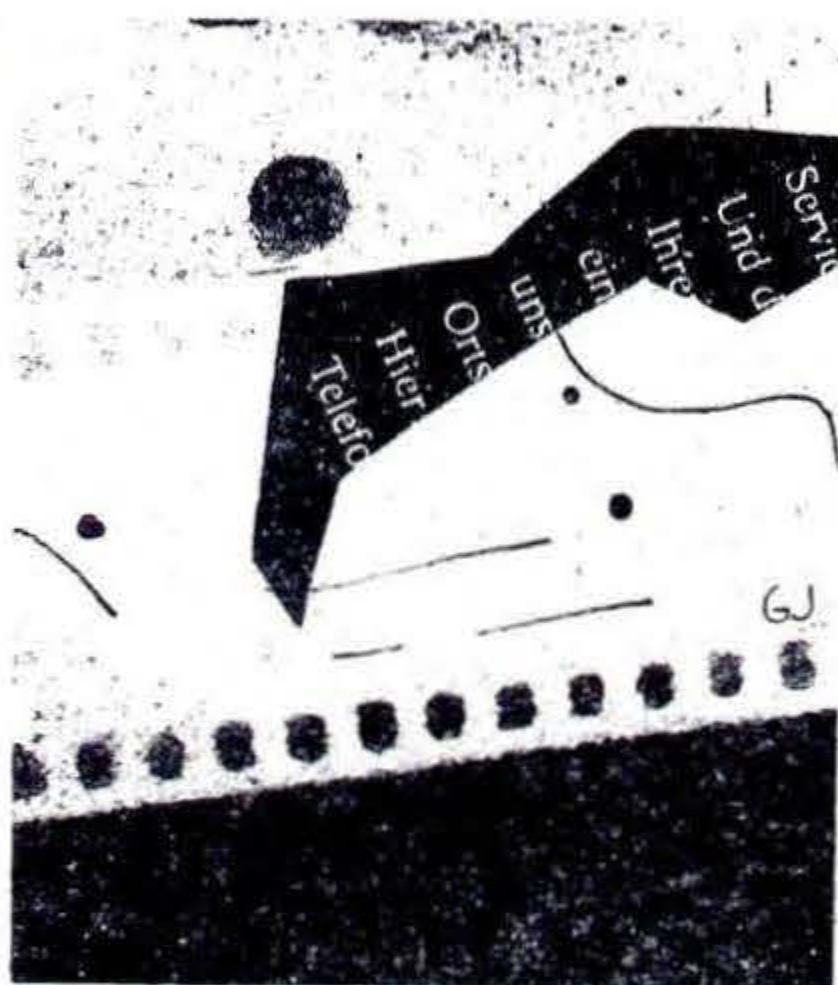
2. En su primer capítulo ("Productos básicos") se logra una excelente presentación fotográfica y descriptiva de hierbas, hortalizas, legumbres secas, cereales y frutas; presentación que permite familiarizar al neófito con las características de conservación y de aplicación culinaria de cada uno de los grupos mencionados. En cuan-

to a su descripción de "pescados y mariscos", ésta pudo haber sido más detallada; sin embargo, cumple su cometido. Finalmente, el grupo de "Carnes" se presenta muy correctamente, acertando el no olvidar el catálogo completo de las distintas denominaciones en los cortes de carnicería regional.

3. Se trata de un segundo capítulo ("Consejos prácticos"), en el cual, nuevamente, con apoyo en la fotografía, se ilustra todo lo referente a los utensilios de cocina, formas de cocción y principios básicos para la preparación correcta de vegetales, pescados, carnes, huevos, aves y conejo, así como los *fondos* o *caldos básicos* de la cocina universal. En síntesis, el contenido necesario de toda buena guía de cocina.

4. Finalmente, su tercer capítulo está dedicado al recetario regional bajo la misma división territorial aplicada en el volumen I. Reconocemos que se realizó una acuciosa selección de recetas vernáculas cuya calidad gastronómica es incuestionable; pero, infortunadamente, las recetas con alto grado de "aculturación culinaria" son más numerosas e indudablemente, por la calidad y origen de sus componentes, acompañamientos y salsas, permiten aseverar que se trata de una culinaria costosa de refinado sabor, consecuencia de una irreversible influencia extranjerizante.

No criticamos por el prurito de criticar. El volumen 2 de *La cocina*



colombiana es una buena oferta para los coleccionistas de libros de cocina. Por eso, si Néstor Luján hubiese tenido la oportunidad de conocerlo, seguramente la reseña que inicialmente mencionamos tendría un análisis completamente diferente.

JULIÁN ESTRADA O.

$x^2 + 2xy + y^2 + \text{Historia}$

El álgebra renacentista

Carlos E. Vasco.

Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 1985, 2a. ed., 111 págs.

Es éste uno de los raros trabajos colombianos de sistematización de conocimientos que se hayan escrito para responder a las necesidades crecientes de nuestros medios académicos en materia de textos básicos de historia de las ciencias. De hecho, ha cumplido ya una función social importante en este sentido, como lo testimonia la acogida del público.

En una reseña a la presente edición, E. Agazzi se limita a decir textualmente: "Todo lo que [allí] se dicte es bien conocido. Sin embargo, es claro y se presta atención al entramado histórico de las matemáticas" (*Zentralblatt*, 01 008). Pobre e inmerecida acogida en comparación con el esmerado trabajo de preparación realizado por el profesor Vasco. Porque, si bien el libro dice cosas bien conocidas e incluso deja muchas cosas importantes sin decir, tal vez lo más evidente y menos interesante de reconocer sea su claridad al decir lo ya sabido. Amasando una erudición media sobre la cuestión, el autor aborda difíciles interrogantes que hoy en día se plantean historiadores profesionales con mayor asiduidad: la manera compleja como la historia se relaciona con los contextos socioculturales.

² Terence y Caroline Conran, *The cook book*. Londres, Mitchell Beazley Publishers Ltda., 1980.