

la religión. En él, la constante interpretación y los comentarios sobrepasan el nivel descriptivo. Constituye uno de los capítulos más interesantes de la monografía, ya que la religión es el eje central de la vida cogui. Se describen aspectos como las ceremonias, las ofrendas, la adivinación y otros.

Los dos últimos capítulos son diferentes de los ya reseñados, puesto que el autor hace una reconstrucción del ciclo vital en este grupo indígena. El último capítulo resulta muy controvertido, ya que trata de los conflictos en cuanto a la nutrición, la conducta sexual, la agresión y el ciclo reproductivo, rompiendo con el esquema tradicional de mostrar al indígena bajo el esquema de perfecto equilibrio con el medio y entre los individuos. El autor, al señalar los problemas que se presentan, discrepan del mito idealista del "buen salvaje" para pasar a una observación positivista de la realidad cotidiana de una sociedad no exenta de los conflictos propios de la dinámica evolutiva de cualquier grupo étnico.

Al final del trabajo, en el apéndice, Reichel-Dolmatoff describe brevemente cómo obtuvo los datos y la forma como los trabajó, para la elaboración de esta monografía etnográfica.

No cabe duda de que este libro ocupa un lugar importante dentro de la bibliografía antropológica mundial. Es un excelente ejemplo de investigación científica, tanto en su aspecto metodológico como en la perspectiva particular, para abordar este difícil tema y como fundamento de futuros trabajos antropológicos.

AUGUSTO OYUELA CAYCEDO



Al rescate de melindres, pestiños y panjelin

Mesa y cocina en el siglo XIX

Aída Martínez Carreño

Edición Fondo Cultural Cafetero,

Bogotá, 1985, 127 págs.

Pienso que a Aída Martínez Carreño le pasó, con esta publicación, algo diferente de lo que frecuentemente acontece en panaderías, cuando una vez colocada la masa en el horno y guardado el tiempo requerido, se asoma el panadero y exclama: ¡No subió! Pues bien, en el caso de la autora, ella puso masa para un panadero y le resultó un mojicón. No era para menos. El asunto de historiar la vida cotidiana del siglo XIX, concebido como un trabajo propio de la entidad cultural que ella dirige, se le convirtió en una pasión personal de investigación; y aquello que en un principio tenía rasgos de catálogo para una exposición, terminó convertido en interesante libro, obviamente con sus "dimes y diretes".

Actualmente los estudios de historia dan fundamental importancia a aquellos aspectos que durante mucho tiempo no tuvieron más calificativo que el de "triviales". Las nuevas tendencias de investigación social advierten el potencial analítico que para el estudio de una sociedad, entregan las sensibilidades colectivas materializadas en los avatares del comer y del cocinar. *Mesa y cocina en el siglo XIX* es un trabajo saturado de pequeños acontecimientos, muchas veces anecdóticos, otras tantas no; donde frecuentemente se da cuenta del ámbito y la atmósfera que en calles, mercados, pulperías, bailes, banquetes y chicherías reinaba en los diferentes estratos de la sociedad bogotana. No es propiamente la historia del tenedor, ni el origen de la vajilla de doña Fulana. Es más bien la condensación de una vasta y dispersa información que permite comprender el significado social en el momento de adquirir y practicar nuevos hábitos, usos y accesorios.

Comencemos por decir que no se

trata de un libro propiamente de recetas y de maneras de mesa. No. Es más bien un inventario minucioso del cuándo, del cómo y del porqué se involucran y fusionan a las costumbres manducatorias colombianas muchos de los alimentos, utensilios y procedimientos extranjeros, que aún hoy continúan vigentes en nuestro medio. Lo anterior exigió una exhaustiva investigación bibliográfica en donde además de libros de historia, informes de cronistas, escritos de costumbres y periódicos, se revisaron diarios personales, correspondencia, tarjeas de visita, facturas comerciales, refraneros, manifiestos de aduana, libretas de cuentas, tarjetas de invitación, postales, menús y, obviamente, recetarios. Salta a la vista que no se trata de unas fuentes documentales muy ortodoxas, pero evidentemente constituyen la mejor información de día a día en el siglo XIX.

En su introducción, la autora manifiesta de manera objetiva los alcances y pretensiones de su trabajo, afirmando que este constituye más un punto de partida, antes que pretender ser una obra depurada, y advierte con claridad los vacíos de su contenido. Al respecto dice: "La extensión del trabajo evidencia muchas de sus limitaciones, una de las principales no contener información regular sobre todas las regiones del país, que hubiera requerido la labor de equipo. Esta circunstancia y la de estar enfocado principalmente a la capital, se origina en la cantidad de información obtenida y en el corto lapso de que se dispuso; nace también de la realidad de que en un país fuertemente centralista como el nuestro, que apenas en los últimos cuarenta años ha desarrollado otras ciudades, es la capital la que impone todo tipo de decisiones y adopta costumbres que posteriormente van a llegar a las regiones más apartadas".

Ahora bien: partiendo de una apretada ubicación de los antecedentes indígena y colonial alrededor del tema, la autora logra cubrir el siglo en estudio, apoyada en los principales acontecimientos políticos y económicos sin someterse a una estricta

continuidad cronológica y “adobando” su análisis con excelente sentido del humor y estupenda prosa. Sin embargo, —la numerosa presentación de citas documentales fragmenta sus acertados comentarios restando solidez a su estructura y por consiguiente a su unidad analítica. De todas maneras, bienvenida sea a la escasa bibliografía culinaria colombiana, una publicación como *Mesa y cocina en el siglo XIX*. Por una parte, porque dicha bibliografía necesita de trabajos que la sitúen con mayor claridad en su papel de información básica para la investigación y conocimiento de nuestro desenvolvimiento histórico; y por otra, porque se hace necesario reivindicar el tema de “lo culinario” con el fin de que no continúe interpretándose como mero asunto de amas de casa, cocineros o gastrónomos y comience a entenderse como manifestación cultural, permeable al estudio de cualquier disciplina social.

La historia de un pueblo es la historia de su alimentación, y ésta, a su vez, es la historia de su cocina. Pregunta entonces: ¿dónde fueron a parar aquellos melindres y pestiños que tanto empalagaron a los párvulos del siglo XIX?

JULIÁN ESTRADA

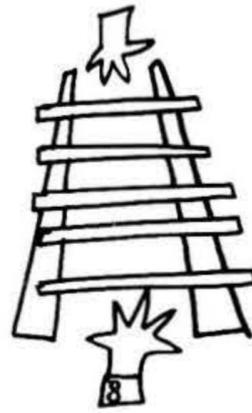
A manera de herbario cultural

Historia de la cultura material en la América Equinoccial (I. La alimentación en Colombia y en los países vecinos)

Víctor Manuel Patiño

Biblioteca Científica de la Presidencia de la República, Bogotá, 1984, 252 págs.

Víctor Manuel Patiño es un investigador exhaustivo. Su obra aumenta día tras día, resultado de un estudio sistemático sobre nuestra botánica, nuestra agricultura y nuestra sociedad; estudio que ha adelantado durante más de treinta años, y que hoy encontramos materializado en cinco



extensos volúmenes titulados *Plantas cultivadas y animales domésticos de la América equinoccial* y que comprender los siguientes aspectos: volumen I, frutales; volumen II, plantas alimenticias; volumen III, plantas misceláneas; volumen IV, animales introducidos; volumen V, animales domésticos. A esta obra debemos agregar sus trabajos *Historia de la actividad agropecuaria del país*, *Recursos naturales y plantas útiles en Colombia*, y finalmente exige mención *Del condumio y del yantar*, antología poética alrededor de la alimentación. Constituyen los anteriores —amén de cientos de artículos publicados en revistas científicas nacionales y extranjeras— sus trabajos de mayor divulgación en nuestro medio.

Recientemente la Biblioteca Científica de la Presidencia de la República publicó el resultado de su última tarea investigativa (primera parte). No se trata de una síntesis de la obra mencionada; es más bien la condensación de su conocimiento alrededor de un tema (la alimentación), cuyo resultado final el autor define como “gran masa documental en forma coherente e intencionada” (*sic*). Este trabajo se apoya en sus pasadas investigaciones, pero su acertada estructuración temática —distribuida en tres partes— nos permite entrever una unidad de contenido en donde la simbiosis del hombre y la naturaleza termina concretándose en la definición que el mismo Patiño hace de *cultura material*: “complejo de logros, realizaciones y actos que tienen que ver con la vida diaria y con la satisfacción de todas las necesidades tanto físicas como espirituales y religiosas del hombre” (*sic*).

La primera parte del libro se co-

loca bajo el rubro de *Generalidades*, con el fin de introducir al lector en un campo donde prevalecen las concepciones dietéticas de los pueblos primitivos; concepciones que señalan, por una parte, las causas de abstención (tótem, tabú, repugnancia, rituales), y por otra, aquellas que originan consumo voluntario o colectivo a partir de banquetes o comidas ceremoniales. Se retoman, igualmente aspectos como la disponibilidad, la economía, la preservación y el despilfarro alimenticio, en donde desempeñan papel importante las pautas de consumo, la degustación, la ingestión de sustancias terapéuticas, la búsqueda de rarezas, la conceptualización de alimentos repugnantes, la geofagia y la preparación culinaria elemental. Lo anterior se inicia con un capítulo de precisiones semánticas, en el cual se analizan las múltiples denominaciones que la acción de ingerir alimentos ha recibido en numerosas lenguas y culturas presentes y extinguidas. Se trata, en síntesis, de una primera parte, donde cada uno de los aspectos mencionados se observa bajo la relación constante del comportamiento del hombre primitivo con su alimento.

La segunda parte, *Alimentación y alimentos en la época prehispanica*, comprende un capítulo inicial en el que se analizan aspectos de la comida indígena como la cantidad, la calidad y sus diferencias tanto de tipo social (clases), como en lo referente a los sistemas de consecución (caza, pesca, recolección, agricultura). Aquí el autor informa acerca de manifestaciones cotidianas, aparentemente de poca importancia, pero ciertamente necesarias para comprender una “totalidad cultural”. En concordancia con ese propósito, Patiño dedica otro amplio capítulo al origen mineral, vegetal y animal de los alimentos. Aplica su sentido de la clasificación botánica a describir en detalle la “alimentación vegetal sólida”, compuesta de tubérculos, raíces, tallos, hojas, flores, frutos y granos, y que abarca una lista de productos sencillamente sorprendente. Y la minuciosidad del autor no se detiene allí, pues agrega al anterior el grupo de