

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

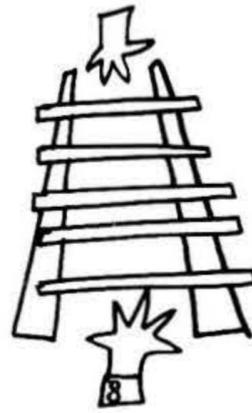
A manera de herbario cultural

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

la "alimentación vegetal líquida", demostrando la importancia de las bebidas para las comunidades aborígenes, no sólo en su dieta diaria, sino en las celebraciones rituales. Para el efecto, suministra una relación de bebidas, derivadas de las más sutiles partes que conforman la estructura vegetal de cualquier planta, y en apoyo de sus observaciones evoca el acertado testimonio del cronista Juan de Castellanos:

*Porque el comer es poco, mal
asado,
desta gente de bajas esperanzas,
mas su beber es tan demasiado
que vence las mayores
destemplanzas;
y para tal efecto mal reglado
hacen las sementeras y
labranzas,
pues por cierto modo peregrino
de lo que hacen pan hacen vino.*

No menos exhaustiva es su observación sobre la alimentación animal. Establece una extensa división en nuestra fauna, en donde analiza las más diversas especies, de insectos, moluscos, crustáceos, batracios, ofidios, saurios, peces, aves y mamíferos, inventario mediante el cual reitera la amplia gama de posibilidades y de preparaciones de la culinaria indígena. Mención necesaria en la intención de este trabajo, exigen los capítulos dedicados a la tecnología indígena aplicada a la obtención, preservación y almacenamiento de los alimentos, así como aquel que dedica a los utensilios y artefactos propios del menaje y del servicio y preparación de comidas. Nuevamente aplica aquí un riguroso sentido de clasificación a partir del origen natural de la materia prima (mineral, vegetal, animal), y presenta un glosario de elementos cuya utilización y versatilidad funcional aún continúan vigentes en la vida cotidiana de gran parte de nuestra población campesina.

La tercera parte del libro, *La alimentación a partir del descubrimiento*, la conforman cinco capítulos que guardan la misma línea temática de la segunda parte. Sin embargo, Pa-

tiño enriquece su contenido al enumerar los aportes euroasiáticos a la alimentación americana, sorprendiendo muchas veces al lector con una información sobre el origen y la utilización de muchos productos, equivocadamente considerados en nuestro medio como autóctonos. Los capítulos finales de esta tercera parte comprenden observaciones sobre el menaje introducido por los españoles (vidrio, loza, cerámica, elementos de limpieza); sobre el proceso de aculturación alimenticia en América; y una reseña final sobre la tecnología aplicada actualmente a la producción, mercadeo y transporte de alimentos.

Historia de la cultura material en la América equinoccial se presenta, entonces, como un sólido balance de nuestra alimentación, en el cual básicamente se rescatan los aportes en términos de productos, recetas y utilería de las fuentes indígenas y española. Valga decir, se trata de una recopilación en donde se describe el proceso formativo de nuestra cultura material durante un período aproximado de trescientos años. Ahora bien: llama nuestra atención el sistema de trabajo de Víctor Manuel Patiño, pues su formación naturalista se refleja en la manera taxonómica para presentar cada una de las partes constitutivas de su libro. Patiño, necesario es decirlo, no aventura tesis propiamente dichas. La validez de su trabajo consiste en sustentar cada uno de sus datos a partir de una copiosa fuente documental, lo cual dificulta mantener un hilo conductor de lectura. Lo anterior hace de su trabajo un compendio que muy respetuosamente hemos considerado especie de "herbario cultural", significando con ello la presentación ordenada y bien clasificada de todos los elementos propios del objeto puesto en consideración de estudio, con lo cual se erige en obra de obligada consulta, no sólo para quienes trabajan en la investigación histórica, sino para todos aquellos estudiosos vinculados a las ramas de la salud, la nutrición y la dietética.

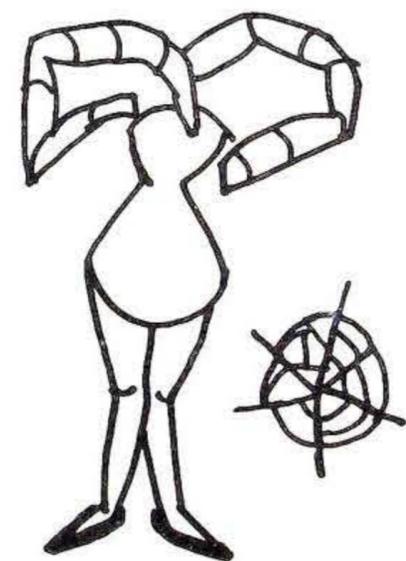
Imposible terminar esta reseña sin una conclusión contundente, y nada

más apropiado para ello que remitirnos a las palabras textuales del pionero de la investigación nutricional en Colombia (profesor Jorge Bejarano), cuando, refiriéndose a la historia de la alimentación de este país, decía¹:

La historia de la alimentación de nuestro aborígen, deja la impresión muy neta de que la subalimentación del indio comenzó cuando él fue despojado de sus labranzas y su suelo. Recordando las páginas de los historiadores que se han ocupado de esta materia, hállese en ellas la admiración incontenible de los mismos europeos ante las normas sabias y profundas que regían la nutrición de nuestro aborígen. Difícilmente hállese hoy una alimentación más sana, nutritiva, abundante y equilibrada que la que mantuvo en su selva el hombre precolombino.

El trabajo de Víctor Manuel Patiño ratifica plenamente la anterior apreciación y, por lo demás, la enriquece con su sabia documentación sobre los aportes hispánicos a la cultura material indígena, permitiendo comprender cabalmente el proceso de consolidación de la alimentación colombiana actual.

JULIÁN ESTRADA O.



¹ Jorge Bejarano. *Alimentación y nutrición en Colombia*, Bogotá, Editorial Iqueima, 1950, pág. 20.