

tadas, desengañadas o sin novio. Atendía toda clase de dudas y quejas sobre el amor. Se inventó una rival imaginaria, Kikí, para sacar a relucir mejor sus consejos y razones, en cuestiones del corazón.

Entre cursi, seria y burlona al tiempo, en su papel de doctora Corazón, desmenuza prejuicios y aprovecha para practicar su deporte favorito: ir contra la corriente. Con su agudo sentido de la observación logra darle importancia a lo aparentemente no importante. Es exagerada, cómica, descodificadora. Mete sus narices donde la llaman, y también, donde no, pero siempre guarda una distancia, se mantiene crítica.

Sobre mujeres tiene también otros artículos: "Lecciones de *sexappeal*", sobre el voto femenino, reglas generales para niñas que asisten a su primer baile, y un reportaje hecho en 1954 a su madre, donde hay referencias a su propia infancia y a su carácter. En "Vida y pasión de una pitonisa" cuenta el arresto de María Madieto, conocida cartomántica de Bogotá en los años 40.

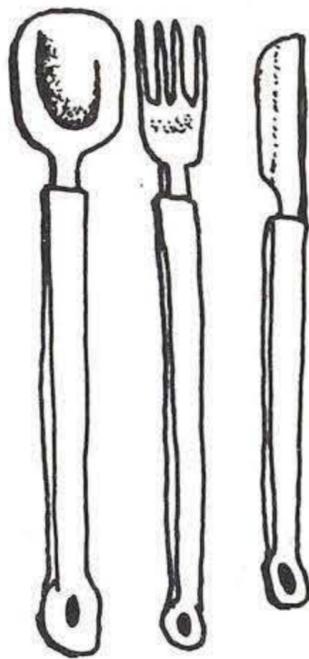
El libro recoge artículos publicados en distintos periódicos de Bogotá entre 1930 y 1961, año en que murió.

PATRICIA LONDOÑO

Cocina es...

Gran libro de la cocina colombiana
Instituto Colombiano de Cultura
Círculo de Lectores. Bogotá, 1984

En 1853 se publica en Bogotá el *Manual de artes, oficios, cocina y repostería*, que en su portada interior reza: *Obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de esta República*. Para 1893, Timoteo González publica —igualmente en Bogotá— *El industrial del coadjutor*, con el siguiente subtítulo: *Tesoro de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso español y americano; licorería, medicina, higiene y economía doméstica*.



Los dos ejemplos citados constituyen las primeras incursiones que sobre el tema se efectuaron en el mercado editorial de nuestro país. A principios del presente siglo, lo que acontece en dicho mercado llega a ser cuantitativamente más representativo, debido al ir y venir de solventes familias colombianas al viejo mundo. Se constituye para ellas en requisito casi indispensable —a fin de acreditar su estancia en aquellas latitudes— la publicación posterior de un recetario o manual de comportamiento y buenas costumbres, dando como resultado una copiosa producción, entre los años veinte y cuarenta, de impresos que hoy demoran en los anaqueles de bibliotecas y cocinas de ciudades como Popayán, Cartagena, Medellín, Tunja, Bogotá y Bucaramanga. De allí a los setenta, los libros de cocina de autores colombianos se multiplican, prevaleciendo la constante —igual que en las épocas anteriormente mencionadas— de mezclar la llamada cocina internacional con la colombiana. Es a partir de entonces cuando la industria editorial descubre en los escritos culinarios un mercado de incalculables beneficios y es así como actualmente *la cocina* ocupa lugar preferente en los medios informativos.

Apoiados en el orden de ideas anterior, se hace necesario observar algunos aspectos, primero de forma y luego de contenido, de lo último que apareció sobre el tema en nuestro medio a finales de 1984: *Gran libro de la cocina colombiana*, con insospechado éxito editorial.

Si existe algo en lo que no puede fallar un libro de cocina, es en su presentación. La inquietud que siente el artista plástico o el poeta cuando su obra va a ver la luz pública, es la misma que debe sentir el autor culinario. El *Gran libro de la cocina colombiana* está bien presentado, pues resulta apetitoso a los ojos de cualquier lector. Por primera vez en la bibliografía culinaria colombiana se logra una calidad óptima en las ilustraciones gráficas. Aunque muchas de las fotografías puedan ser criticadas por los profesionales del ramo, el hecho es que se logra reivindicar visualmente la configuración de numerosas preparaciones, que en la descripción narrativa de la casi totalidad de viajeros extranjeros por la Colombia del siglo XIX aparecían como verdaderas aguamasas.

La buena presentación aludida es el resultado de cumplir igualmente con requisitos técnicos tales como buen papel y buen diseño tipográfico, que incluye la escogencia de excelentes tipos de letra; requisitos que muchas veces se subestiman, afectando el contenido de un libro, y sobre todo de un libro de cocina. Por otra parte, se logra en el *Gran libro de la cocina colombiana* un trabajo nunca realizado: el inventario del recetario colombiano (aproximadamente setecientas recetas) con una clara descripción de las mismas, sin caer en la rigurosidad de pesos, medidas, tiempos y otras mañas culinarias, que hubiesen hecho imposible su lectura. Ello se complementa con un glosario temático eficiente: un recuadro de denominaciones de cortes y carnes, reducido a lo necesario; unas acertadas explicaciones técnicas útiles para el mejor uso del libro en la cocina; una sugestiva introducción y, finalmente, un conjunto de reseñas regionales apretadas pero veraces.

Lo anterior es en parte el resultado de la fusión de trabajo entre una entidad cultural, el Instituto Colombiano de Cultura (Colcultura), y una empresa particular, el Círculo de Lectores, en donde, una vez finalizado el producto, la afectada por dicha fusión fue la primera, con ob-



Ondulaciones del torso, 1967. Óleo sobre tela, 125 x 140 cm.
Colección Biblioteca Luis Ángel Arango



Pintura, 1966. Óleo sobre tela, 128 x 102 cm.
Colección Biblioteca Luis Ángel Arango

vio beneficio para la última. Veamos: el *Gran libro de la cocina colombiana* es un manual, un recetario más, antes que un libro sobre la cocina en Colombia. Para los objetivos de la empresa particular, se logra el cometido; en cuanto a la entidad cultural, la pobreza del aporte es manifiesta. La recopilación de un recetario con mínimas alusiones históricas y culturales, es propia del folclor. La contribución del folclor es importante en la investigación social de la cocina, pero necesita depurarse para no asumir sus conceptos y categorías como simples, aunque válidas, generalizaciones. Cocinar no es únicamente sazonar.

El análisis sociocultural presente en el texto es tímido y exiguo. Resulta inadmisibile que se omita una ubicación histórica que dé cuenta del origen y los procesos socioeconómicos que acontecieron en el país, para lograr la introducción al actual catálogo alimentario colombiano. Productos tales como plátano, arroz, mango, limón, naranjo, café y otros tantos que hoy se encuentran plenamente establecidos en el consumo popular son considerados equivocadamente como aborígenes. Igualmente sucede con el cerdo, el vacuno, y la caña de azúcar, de donde obtuvimos aquellos resultados culinarios propios de la conquista y la colonia materializados actualmente en manteca, chicharrón, leche, queso, mantequilla y panela. Todos ellos eran ajenos enteramente a la dieta de los indígenas precolombinos, pero paradójicamente gozan hoy de mayor demanda —en ciertos sectores de clase— que otros alimentos autóctonos, éstos sí, de arraigado aprecio en aquellas primeras poblaciones. Hacemos referencia a la arracacha, a la mafafa, al algarrobo, al chontaduro y a la ahuyama, muestra mínima de un gran inventario por relacionar.

La cocina colombiana actual es la simbiosis de diferentes etnias y culturas; simbiosis que, como todo proceso histórico, merece explicarse. La cocina no son sólo recetas. Cocina son técnicas de cocción, conservación y cortes. Son, igualmente, uten-

silios y recipientes (pertenecemos a la civilización de la guadua y la totuma), creencias y supersticiones alrededor de los alimentos. Cocina son también horarios y representaciones simbólicas; dietas médicas, religiosas y afrodisíacas. La cocina comienza en la huerta campesina y termina en los comedores de todas las clases sociales, significando, con ello, siembra, recolección, mercado; permitiendo así ser analizada por todas las disciplinas sociales en aras de rescatar el lugar que se merece en la investigación de la identidad sociocultural de un pueblo. De ahí el gran vacío de esta publicación, que pudo lograrse con mayor acierto, dada la importancia de la entidad cultural que participó en su elaboración.

Bien dice Xavier Domingo: “[...] la cocina es, en todo caso, asunto asaz grave como para dejarlo en manos de cocineros o de los conocidos comentaristas gastronómicos, gente simpática, por lo común, pero indolente, cansina y dada a repetir hasta la saciedad cuatro lugares comunes u otras tantas, y más o menos líricas, apreciaciones en torno a tal o cual plato. La llamada *gastronomía* no es sino una parte, mínima, cerrada y de escaso interés (un saber de casta, un tanto idiota y otro tanto más apartado de la realidad), del vasto ‘problema culinario’, capítulo importante, éste sí, de la sociología, de la etnología, de la historia y de otras grandes ramas del humanismo moderno”.

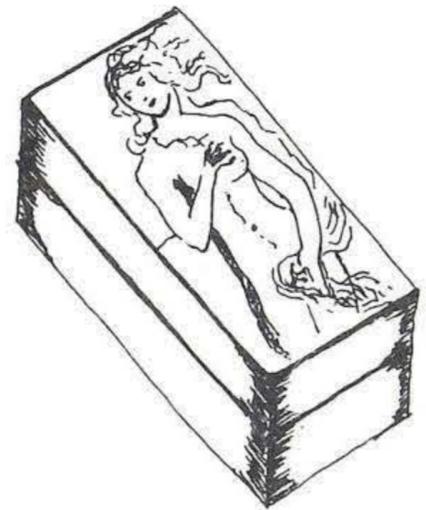
JULIÁN ESTRADA O.

El buen poema se come frío

Sombrero de ahogado
Jaime Jaramillo Escobar
Colección Autores Antioqueños.
Medellín, 1984, 105 págs.

“Decir todo lo que le dé la gana, que para eso es poeta” afirma Jaime Jaramillo Escobar (Pueblorrico, Antioquia, 1932), concluyendo el primer poema *Perorata*, y ese dictamen

revierte sobre el cuerpo poroso y zigzagante de todo el libro, dotando de un sentido último a su caudaloso flujo. Este no es otro que el goce de crear, a partir de la nada, y amparándose en la voz de un culebrero, de un pregonero de milagros, de un Blacamán lírico, un objeto bello, válido en sí mismo, y no dependiente de ninguna realidad externa: “esta cajita roja vacía en la que, como podéis verlo, no hay nada, absolutamente nada, sino ella misma sola por dentro”.



Pero este mago, de feria de pueblo, que ofrece poemas como serpientes ante un auditorio lelo, ha logrado, con tal despliegue de sus artes de prestidigitador, ofrecernos una reflexión no sólo sobre los trabajos del poeta sino sobre la índole misma del producto que moldea ante nuestros ojos:

Sí, señores, caballeros: no temáis. Este verso es un endecasílabo, bueno para el insomnio; y éstos son tercetos, contra las quemaduras. Y una décima para el dolor de cabeza. Dije una décima; no una pócima.

Así, de este modo, el poema se elabora, allí enfrente, dilatando sus espirales, en expansión jubilosa, o concentrando su mirada, mediante un reverso irónico. El poeta, con algo de Zaratustra que danza, nos revela sus secretos:

Mientras muevo mi mano en su interior para amansar el poema, os voy diciendo, oh señores: no leáis poemas pesados ni ásperos. El poema tiene que ser flexible, escurridizo, ondulante, con un