

LÁCYDES

MORENO BLANCO

Palabras junto al fogón

*Selección de golosos textos culinarios
y antología de viandas olvidadas*

Ministerio de Cultura

Ministerio de Cultura

Mariana Garcés Córdoba
MINISTRA

María Claudia López Sorzano
VICEMINISTRA

Enzo Rafael Ariza Ayala
SECRETARIO GENERAL

Juan Luis Isaza Londoño
DIRECTOR DE PATRIMONIO

GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Adriana Molano Arenas
COORDINADORA

Proyecto Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia

Viviana Cortés Angarita
Isabel Cristina Restrepo
Daniela Rodríguez Uribe
Enrique Sánchez Gutiérrez

*Comité asesor para la política de conocimiento, salvaguardia
y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas*

Germán Patiño Ossa
Soffy Arboleda de Vega
Juana Camacho Segura
Ramiro Delgado Salazar
Julián Estrada Ochoa
Ximena Hernández Sánchez
Carlos Humberto Illera Montoya
Lácydes Moreno Blanco
Esther Sánchez Botero
María Josefina Yances



MinCultura
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

Carrera 8 8-43

Línea gratuita 01 8000 913079

(571) 342 4100

Bogotá, Colombia

www.mincultura.gov.co

Contenido

- 7 *Criterio de esta edición*
- 9 *Prólogo*
- 15 *Antesala*

PARTE PRIMERA

Comentarios generales sobre cocina

- 21 La palabra, hija también del fuego
- 43 Peripecias de la cocina
- 47 Instantes de la cocina
- 50 Del criollismo en la cocina
- 53 Como ha puntualizado ya la crítica
- 57 Sabores de otros tiempos
- 59 Experiencias y libros de cocina

PARTE SEGUNDA

Cocinas regionales colombianas

- 65 La mesa bogotana
- 77 Viaje por las cocinas de Santander y el altiplano cundiboyacense
- 83 Viaje por la cocina de la Costa Atlántica
- 90 Viaje por las cocinas de Antioquia, el Eje Cafetero y el Chocó
- 96 Viaje por las cocinas del suroccidente colombiano
- 106 Viaje por las cocinas del Amazonas y la Orinoquia colombiana

PARTE TERCERA

La olla Caribe

- 115 Laude e historia de una cocina

- 144 Palabras junto al fogón
158 Entre anafes y calderos. Barranquilla y sus sabores

PARTE CUARTA

*Divagaciones sobre comidas festivas,
preparaciones e ingredientes*

- 165 De la primera cena en América
169 Esplendor de la Natividad
177 Comidas de la Semana Mayor
181 Divagación sobre el sancocho
184 Acotaciones sobre el ajiaco
189 Divagaciones sobre tamales y envueltos
198 Pavos y pavitas jóvenes
201 Su majestad el señor cerdo
208 Divagaciones sobre la papa
211 América en sus frutas
220 El mundo del arroz
225 Festín de huevos
232 Estirpe de una antigua bebida
237 El secreto encanto de los puros o habanos

*

- 245 ENTREVISTA A LÁCYDES MORENO, CABALLERO DE LA COCINA
249 RECETARIO DE VIANDAS OLVIDADAS

263 *Referencias bibliográficas*
271 SOBRE LÁCYDES MORENO BLANCO

Criterio de esta edición

ESTA SELECCIÓN DE ESCRITOS de Lácydes Moreno Blanco se ha hecho acudiendo a los distintos medios y escenarios en los que, por un lapso de más de treinta años, ha publicado gran cantidad de artículos y ensayos sobre las cocinas de Colombia y del mundo. El maestro Lácydes Moreno escribió diversos textos entre comienzos de los años ochenta del siglo pasado e inicios de este año, en revistas como *Consigna*, *Diners*, *Semana*, *Credencial*, *Credencial Historia*, *Nueva Revista Colombiana del Folclor*, entre otras. En particular escribió durante varios años en *Cocina y... saber* –revista patrocinada por Nestlé, aparecida entre 1984 y finales del siglo pasado– donde desplegó una verdadera cátedra, pues allí escribió profusamente artículos de fondo, editoriales, comentarios y reseñas de libros gastronómicos. También está lo aparecido en el transcurso de cuatro lustros en diarios como *El Tiempo* y ponencias y lecturas en conferencias nacionales e internacionales hechas ante públicos especializados.

De todos estos escritos se han escogido aquellos que expresan de forma definida sus intereses recurrentes, y de manera específica su atención y fervor por la cocina colombiana, lo que es concordante con el objetivo mismo de esta Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Se han organizado en cuatro núcleos que representan campos de estudio y reflexión a los que el autor ha dedicado persistentes miradas e indagaciones: comentarios generales sobre el acto de cocinar y sobre el buen comer y sus implicaciones culturales; las cocinas regionales del país; preparaciones, viandas e ingredientes nativos sobre los que gusta divagar, exaltar y compartir; y, sobre todo, el resultado de amplias pesquisas y dilatados viajes gastronómicos para presentar lo que a su juicio constituye una olla histórica, mestiza, original y succulenta: la comida del Caribe y dentro de ella la de su Cartagena ancestral.

Pese al carácter no académico de la mayoría de los artículos y textos aquí consignados, y al propio talante espontáneo y festivo con el que fueron escritos, para la presente edición se ha pretendido, hasta donde fue posible, organizar una bibliografía básica unificada que da cuenta de muchas de las fuentes y lecturas inspiratorias del autor. Esta se ha actualizado, en algunos casos, para facilitar al lector su búsqueda y consulta.

Para finalizar, el autor presenta en esta edición una breve pero especial selección de recetas de platos colombianos olvidados o en proceso de desaparición que, por ello mismo y como parte de un patrimonio frágil y en disolución, lanza como una invitación a su recuperación y disfrute.

Y aunque Lácydes Moreno ha manifestado repetidamente que carece de pretensiones literarias, se ha esmerado siempre por producir una prosa cuidada y comunicativa que esperamos haga grato al lector el amplio recorrido de aromas y sabores aquí propuesto.

JULIANA DUQUE MAHECHA

JOSÉ ANTONIO CARBONELL

Compiladores

Prólogo

CONOCÍ A LÁCYDES MORENO hace ya algunos años, de la mano del ‘Chivo’ Calderón, uno de los socios fundadores de La Fragata, restaurante que funcionó originalmente en el Centro Comercial El Lago en los años sesenta del siglo pasado, que años más tarde se convertiría en uno de los pioneros y más prestigiosos lugares especializados en comida de mar del país. Por supuesto, ese día nos unió una gran comilona. El ‘Chivo’ llegó cargado de frutos del mar y Lácydes de vino blanco. Nos tomamos la cocina –y el vino, por supuesto–, y, entre las gloriosas historias del ‘Chivo’, cada uno aportó, además del hambre y de algo de gula, sus recetas y anécdotas. No sobraron ese día la alegría y el buen humor que nos contagiaban el ‘Chivo’ y Beatriz, su esposa.

La culinaria, la investigación, la cocina, el gusto por narrar su historia y la pasión por descubrir nuestro país y sus riquezas consolidaron un vínculo. Es un honor entonces dedicar esta nota a presentar el resultado del trabajo de Lácydes, cuyos artículos serán un gran aporte para el reconocimiento de nuestro patrimonio cultural.

Para entender nuestra culinaria, su historia, la gastronomía y la importancia y particularidad de nuestra tradición, recordemos que Colombia –como definía el profesor Ernesto Guhl en su libro *Geografía extensa de Colombia*–, es un país tropical. Esto quiere decir que es un país microclimático: en el trópico, lo dijo ya el sabio Caldas antes de que lo aseverara el barón Von Humbolt, cada 32 metros de ascenso o en dirección contraria, 32 metros de descenso, hay un cambio de temperatura ambiental de un grado. En América, ese eje climático de ascenso y descenso se repite; sin embargo como el clima no es temperatura ambiental sino régimen de lluvias o de vientos, encontramos que sumando todo el territorio sur y centroamericano las diferencias topográficas varían con enorme distancia.

Aquí se elevan masas cordilleranas, pero más allá, topográficamente parecen imperar terrenos llanos o cordilleranos cuyas características geográficas son diversas en cada clase; no hay, por ello, un régimen idéntico para ningún sector propiamente dicho. En Colombia, las mismas cadenas cordilleranas se oponen como paravientos: los vientos y las lluvias están íntimamente ligados. Las lluvias –hasta cuando no se presente un cambio climático de gran calibre–, proceden de la temperatura y del movimiento de las masas marinas. La temperatura resultante del ascenso o descenso de ese factor movilizador, sirve de agente conductor de las grandes o menores manchas de humedad en los océanos. Los factores son diferentes, y su régimen está dirigido por las corrientes marinas: unas cálidas y, por tanto, superficiales, y otras frías y, por tanto, bajas o internas. De las temperaturas marinas dependen en gran parte los regímenes de lluvias continentales. De las corrientes frías procedentes del Polo Sur que ascienden siguiendo la costa occidental de América del Sur resultan las grandes precipitaciones que caen sobre todo el territorio chocono y por influencia se esparcen sobre la costa nariñense y caucana. De las regiones amazónicas proceden los grandes vientos alisios del sur, mientras que los llamados alisios del norte se generan sobre el océano Atlántico en la zona denominada el Caribe. Este régimen pluvial, más o menos parejo o estacional, unido a las condiciones topográficas hizo posible la amplitud de la agricultura colombiana: una agricultura especializada, como la del trigo, aportado por los conquistadores, la del café del Lejano Oriente, la del maíz que nacía en nuestras tierras de tiempos precolombinos, la adaptación de los cítricos o el banano, o los tubérculos diversos, utilizados también por nuestros antepasados. Esta diversificación hará de nuestro país una tierra capaz de ofrecer multiplicidad de frutos sin la restricción de estaciones. Cada una de las regiones podrá ofrecer lo suyo y ya se darán cuenta de esta riqueza los conquistadores en el siglo XV, aunque les costará un tiempo. Tanto semillas como consumidores tardarán en aclimatarse.

Colombia sigue siendo y será siempre, un país tropical y un país mestizo. Esta doble cualidad ha condicionado sus comportamientos, constituido un carácter y, por tanto, diseñado un destino.

Retomemos el hilo de aquello que llamaremos nuestro patrimonio cultural. Muy poco sabemos de la comida precolombina. No tuvo Colombia la suerte de México, donde un fraile se dedicó pacientemente a interrogar a los cocineros, a observar su trabajo y a anotarlo. Nuestros cronistas hacen caso omiso de la comida. La describen, sí, y la califican como horrible, detestable o “de salvajes”. Salvo Castellanos, que parece haber sido goloso, ninguno de los cronistas menciona necesariamente o

en detalle comidas, frutos o minucias culinarias. El siglo XVI español es un recinto de barbarie. Eso explica la brutalidad insensata de la conquista de América, que si acaso aplaca, con morigerada tardanza, el espíritu más universal de Carlos V y la dinastía de los Austria, pero que no logrará, culturalmente hablando, hacer que Europa termine en Gibraltar en vez de allende los Pirineos. Los españoles que desembarcan en América estaban acostumbrados a la dieta hija del mestizaje franco árabe, pero al momento del desembarco no traen nada distinto a las galletas de marinería. Se resisten a probar la comida del Nuevo Mundo, aun las succulentas frutas que les ofrecen los naturales a manera de ofrenda. Descubren el maíz, que es el pan de los indígenas, quienes lo usan molido para hacer tortillas, disuelto en agua para bebidas fermentadas, crudo cuando está fresco, o comen a dentelladas los granos de las mazorca tiernas, pero lo desprecian. El mestizaje en la mesa y en la tierra no tardará mucho en presentarse; las carabelas partirán hacia el Viejo Mundo cargadas con tomates, cacao, tabaco, maní, piñas, guanábanas, guayabas, aguacates, canela y vainilla y en las tierras americanas crecerán naranjos, limones, hortalizas, cebollas y ajos, entre otras miles de especies y especias que se mezclarán con gracia.

El término *criollo*, nacido en América, señaló durante toda la Colonia a la persona u objeto de procedencia americana o a los hijos de la mezcla hispanoamericana. Con distintas variaciones se llamó *criollo*, pero también *mestizo*, al hijo de blanco e india, y *mulato*, al hijo de blanco y negra. Ese mestizaje sucede en los vocablos, con los alimentos, la forma de servirlos, los convites y celebraciones y en Colombia país de regiones habrá una mayor diversidad gracias a su geografía, sus procesos e influencias. No hay una comida colombiana propiamente dicha, pero sí, una comida regional colombiana. En la región, cada microclima multiplica a niveles exponenciales la posibilidad del uso de sus frutos. La comida se hace criolla con la aparición de elementos llegados durante el proceso de conquista de Europa y se produce un mestizaje amplísimo en las comidas regionales con la aparición, por razones de inmigración, de grandes grupos de etnias. Nos referimos por ejemplo, al aporte de las migraciones árabes asentados en la Costa colombiana, especialmente en los alrededores del río Sinú, o a la influencia de los esclavos africanos. La comida, además, tiene tras de sí, una tradición: es un saber que se aprende. Todo quehacer culinario procede, entonces, de un proceso histórico y es su resultado.

Los españoles que llegaron a América trajeron consigo elementos básicos para su cocina y unos saberes que son también hijos legítimos o naturales de

su propia historia. El español que llega a América es huésped de una mesa en donde se mezclan las comidas latinas, franca, árabe y judaica. Aun cuando no es el caso específico de la comida santafereña, a nuestra América llegó, encadenada y condenada a un trabajo sin contraprestación alguna el hombre africano, hijo de quien sabe cuántas etnias. A la presencia de los esclavos en el país debemos aportes magistrales a la gastronomía colombiana: el uso del plátano, del coco, de los ñames y de unas técnicas culinarias muy específicas, como la fritura. Mientras los cristianos comen pan de harina horra, tocino, carne de caza y en el mejor de los días cordero y quesos, los señores en la corte preparan la *olla podrida*, potaje en el que se cocinan todas las carnes juntas aderezadas con nabos. En la mesa árabe se sirven manjares de sabor delicado. Como por disposición religiosa los mahometanos no toman vino, secan las uvas al sol y usan la hoja de la parra para envolver bocados delicados, y llevan a España el arroz (derivado su nombre de la palabra *riz*, en árabe). Lo sembraron y cultivaron en España. Son hortelanos cuidadosos y diestros. Siembran naranjales y limonares y perfuman las viandas con sus aromas o aceites esenciales (*azahar* es también palabra árabe, lo mismo que *azafrán*, el delicado condimento; pistilos aromáticos, que dan color y sabor a la vez). En sus huertos crecen las mentas y el tomillo. Se siembran para la mesa el romero. y para crear sombra y adobo del cordero, el laurel. Utilizan el trigo no solamente para delicados pasteles, sino como parte de ensaladas. Usan agua de rosas para darle fragancia a ciertos postres y para enjuagarse los dedos luego de la comida, puesto que no usan cubiertos. Son sabios en el arte de extraer aceite de la oliva, aún cuando usen también el de sésamo o *ajonjolí* (otra palabra suya). Secan duraznos, manzanas, higos... Vienen de lugares secos y tierras pobres, lo cual explica no solo la presencia de dátiles y nueces, alimento de soldados y beduinos en los desiertos, sino también la parquedad, que en ese pueblo no es virtud, sino hábito cultural. De los árabes aprendieron los españoles a manejar los recursos hídricos y el clima a través de su arquitectura. Llegados al nuevo mundo, los conquistadores implantarán muchas de sus tradiciones heredadas de ese primer proceso de conquista en sus tierras; los asentamientos posteriores reforzarán este mestizaje en las regiones; esclavos africanos en la región pacífica o árabes en la región Caribe, y se añaden a la despensa los animales de corral y el ganado vacuno y ovino.

En las ollas, y sin prejuicios, se irán agregando usos, técnicas y elementos de aquí y de allá. Gracias a América, las ollas europeas enriquecieron sus despensas y sobrevivieron a las hambrunas. ¿Qué sería de la comida italiana, la pasta, sin el aroma y el sabor de su salsa elaborada con ese rico fruto dulce y ácido, el tomate?

¿No estarán los húngaros agradecidos del sabor del goulasch, su plato tradicional, cuyos elementos esenciales son la papa, el tomate y el pimiento? Y los rusos destilarán con mucha gracia el tubérculo americano, la papa, para hacer su bebida nacional: el vodka. Y ni hablar del cacao, ya mercancía de valor de intercambio para los nativos, valioso y rico alimento que penetrará el mundo entero.

Comer es necesario para sobrevivir. Pero en los textos que encontrará el lector en este volumen, se hablará de gastronomía, y esta señala un punto que está más allá del mero comer. En gastronomía está comprendido también el gustar. Y nos acercamos a la cocina, al oficio culinario, a la tradición y al patrimonio de las regiones y también al término “cultura”. La palabra *cultura* viene del latín y su raíz es agrícola: *cultivo*, aquello que se siembra, crece, y alimenta y requiere de un cuidado; la atención permanente garantiza el resultado de aquello que se ha sembrado. El concepto cultura está ligado a un saber, y los pueblos iniciaron su proceso de civilización a la par con la elaboración de su dieta. Cuando la comida se prepara para dar gusto a quienes se sientan a la mesa, se está hablando ya de gastronomía. La gastronomía será la madre de los sabores novedosos. Los añadidos podrán ser minerales como la sal o especias como la pimienta o vegetales como las hierbas aromáticas o, simplemente, cambios de procesos en su cocción; asado, horneado o hervido, procesos que producirán cambios en el sabor y en la textura de los alimentos. En la gastronomía, tales cambios son añadidos culturales. La comida, además, tiene tras de sí una tradición: es un saber que se aprende. Todo quehacer culinario procede, entonces, de un proceso histórico, y es su resultado. Colombia es un país de regiones, un país mestizo, heredero, a su vez, de mesas mestizas. Este país criollo posee una rica tradición cultural que se ha ido fundiendo en las diversas ollas de las regiones; ese patrimonio no es estático, varía y se transforma, se añaden u olvidan ingredientes o recetas, pero ese sabor criollo es indisoluble. En Colombia y su gastronomía está la riqueza del ser mestizos, orgullosamente criollos.

Un trabajo interesante este que se ha puesto como reto el Ministerio de Cultura de recopilar y escoger los textos de Lácydes sobre nuestro patrimonio gastronómico. En los años setenta del siglo pasado, Roberto Posada nos abrió las puertas del diario *El Tiempo* para empezar a escribir sobre la importancia de la gastronomía en la cultura nacional. Entonces logramos permear otros espacios y convencer a editoriales de publicar libros. Hoy seguimos, tercetos, en la tarea. Aunque cuando éramos pequeños nos decían que los hombres en la cocina no olían tan bien, tanto Lácydes como yo nos empeñamos en cocinar e investigar para enriquecer esa

comida y convidar a comensales para darles a conocer nuestros descubrimientos a la par con la historia de sus ingredientes y procesos. El oficio de la cocina no es reciente, pero en Colombia somos pioneros en esta labor de investigación, y Lácycles, con juicio y tesón, ha logrado descubrir, enriquecer y adornar las ollas y la cultura colombiana. El siguiente volumen es apenas una muestra, la punta del iceberg de esta magna y sabrosa pasión como aporte al patrimonio cultural, tan tangible como un sancocho y tan intangible como el olor de la vainilla.

ANTONIO MONTAÑA NARIÑO

Antesala

EL PRESENTE VOLUMEN, QUE tan generosamente hace parte de una sustantiva colección en torno a nuestros sabores y saberes en la cocina, dispuesta en buena hora por el Ministerio de Cultura, refleja en su esencia una delicada sensibilidad de la señora Mariana Garcés Lloreda, quien con vocación de servicio está al frente de ese despacho.

Es que a esta feliz iniciativa le concedo un excepcional valor cultural, pues si es cierto que desde que el hombre conoce el fuego y embrujado por el misterio de sus delirantes llamas que transmitían calor y una deslumbrante luz pudo someterlo a sus caprichos para establecer así el hogar que habría de trocar lo crudo en cocido, nació también una saga sin término, que está regida por tradiciones, concepto de los gustos, sentido del arte, sabiduría por las combinaciones con los diferentes productos de la naturaleza, en fin, inspirada permanentemente por la imaginación del mismo hombre para hacer delicias o barbaridades.

Estas páginas –jamás soñé la forma de vida que tomarían ahora– encierran un largo itinerario de mis querencias espirituales y un discreto reflejo de mis predilecciones por los libros, sus enseñanzas y desafíos intelectuales; pero, sobre todo, manifiestan una permanente preocupación para que entendamos la trascendencia social que conllevan las cocinas propias, en un momento en el que apelamos a la universalidad de su quehacer como cultura, arte, voluptuosidad, sinfonía sosegante de los gustos.

Estos textos, reunidos bajo el título *Palabras junto al fogón*, han tomado otra vida ahora, y posiblemente se han salvado de un olvido definitivo, pues muchos de los comentarios salieron en las hojas volanderas de la prensa cotidiana, donde todo es fugaz. La alegre empresa fue posible por el empeño y la esmerada investigación de caros amigos, a quienes desde los hondones del espíritu deseo expresarles mis

encendidos agradecimientos. En primer término a la señora Ministra de Cultura, Mariana Garcés Lloreda, por sus predilecciones intelectuales al emprender una tarea tan conveniente para el país como es esta de divulgar muchos trabajos sobre nuestras cocinas regionales. En lo que a mí toca, junto con una rosa roja, le expreso mil y mil gracias.

Los reconocimientos también para Juan Luis Isaza Londoño, director de patrimonio del Ministerio de Cultura; y a Germán Patiño, director académico de la colección. Y no olvido el nombre de la talentosa antropóloga Juliana Duque Mahecha ni el del caro José Antonio Carbonell por la paciencia que tuvieron para rescatar de olvidadas revistas, recortes de prensa y textos dormidos en antiguos archivos muchos de estos escritos.

Estas cálidas manifestaciones de agradecimiento personales se extienden hasta el viejo y fraterno amigo Antonio Montaña, quien enaltece la recopilación con un sávido y expresivo prólogo.

Por último, en esta oportunidad yo serviré apenas de fatigado cicerone por el bosque donde afloran notas sobre “Sabores de otros tiempos”, “Del criollismo en la cocina”, “La primera cena en América”, “Esencia y presencia de la cocina del Caribe”, “Divagaciones sobre tamales y envueltos” o “Su majestad el señor cerdo” entre muchos otros temas, para leer cuando no nos llega el sueño en la cama.

LÁCYDES MORENO BLANCO

Palabras junto al fogón

PARTE PRIMERA

Comentarios generales sobre cocina

La palabra, hija también del fuego¹

AUNQUE POR HERENCIA FAMILIAR desde muy temprano tuve inclinación por el buen decir, por el hermético encanto o musicalidad de muchas voces de nuestro bello idioma castellano, en este navegar en el tiempo que es el vivir jamás abrigué los sueños de ingresar como miembro en la categoría de Correspondiente y, desde esta tarde, en calidad de miembro de Número a esta altísima Academia de la Lengua. Debo este honor a la nobleza espiritual de algunos colegas que propusieron mi nombre y luego a la aprobación de otros esclarecidos miembros. Para todos ellos el homenaje de mis profundos agradecimientos, aunque, sin falsas modestias, apenas brotado de los sentimientos más vivos y honestos, debo decir que este honor así brindado excede mis merecimientos intelectuales, pues no soy gramático ni filólogo. Sí, es verdad que desde muy temprano me acerqué a las buenas letras –sin desdeñar la lectura de los clásicos que me dieron buenos ejemplos–, así como al maravilloso mundo del periodismo al lado de un ilustre escritor e historiador, quien con el correr de los días también fue miembro muy distinguido de esta Academia. Se trata de don Eduardo Lemaitre Román, en compañía, además, del entrañable Ramón de Zubiría, o ‘Tito’, como lo llamábamos afectuosamente. No penetré sin embargo en las entrañas complejas de nuestro idioma, en las trampas en que naufragan muchos e incluso los más hábiles nautas del quehacer idiomático, ya que el habla de Castilla, a pesar de su alta armonía, de su riqueza léxica atesorada por diferentes corrientes, tiene una estructura gramatical endiablada. Solo vocaciones privilegiadas, como las de algunos que ocupan un puesto en esta histórica Academia, se le miden con éxito a la tarea de desentrañar sus secretos.

1. Disertación del autor con motivo de su posesión como Académico de Número en la Junta Pública de la Academia Colombiana de la Lengua. Bogotá, 23 de junio de 2011.

Pero con el ánimo de corresponder al honor reiterado que acabo de recibir, les prometo, caros colegas, servir con esmerada voluntad a la bella tarea de enriquecer las labores académicas con el estudio de muchas voces atinentes al mundo de la cibaria. Tema tan dejado de la mano pese a la trascendencia que encierra esta corriente léxica, especialmente en el mundo moderno que estudia todas las manifestaciones culturales de la cocina.

Desde luego, esta tarea se haría primordialmente en torno a nuestras tradiciones culinarias, donde abundan tantos americanismos con raíces quechuas, muiscas, náhuatles, africanas y árabes, entre muchas otras (cuando no con deliciosos arcaísmos del castellano que conservan su duende o con neologismos que ha ido aceptando la Real Academia Española). Para sustentar esta reflexión tenemos varios ejemplos: baguete, adaptación gráfica de la voz francesa *baguette*, barra de pan larga y estrecha; beicon, proveniente del inglés *bacon*, entre nosotros tocineta; besamel o besamela, derivada del francés *bechamel*, la célebre salsa blanca; carpacho, adaptación gráfica propuesta para la voz italiana *carpaccio*, plato de lonchas finas de carne o pescado crudo; cáterin, adaptación al español de la voz inglesa *catering*, servicio de suministro de comidas y bebidas; osobuco, del italiano *ossobucco*, estofado de trozos de morcillo de ternera con su pulpa y tuétano. En fin, cantera sorprendente esta del léxico propio del fogón que hemos ignorado tal vez por considerarla la cenicienta de la literatura.

Si he percibido como honor altísimo la decisión que tomó esta ilustre Academia –desde su fundación consagrada al buen uso y defensa de nuestra lengua en Colombia–, de elevarme al rango de miembro de Número, el caudal de ese sentimiento aumentó al enterarme de las honorables personalidades por las que esta silla fue ocupada. Desde mayo de 1883 por don Marco fidel Suárez, luego por el reverendo padre Félix Restrepo, a continuación por el reverendo padre Carlos E. Mesa y, por último, por don Nicolás del Castillo Mathieu quien posteriormente fue elevado al rango de miembro Honorario.

El señor Suárez, por dolorosas circunstancias familiares, fue siempre nombrado en mi hogar paterno con admiración y respeto, casi diría que con especial afecto a su memoria. Varón de dolores y virtudes eximias, ocupó un puesto de superior jerarquía intelectual y moral en nuestra historia, ya de la política, ora de letrado.

Me refiero con esto último a sus estudios gramaticales, para ponderar apenas al hombre de letras –no al gran republicano que tanto sirvió a su patria desde posiciones de alto rango–. Estos causaron en su momento altísimos reconocimientos que aún hoy son valiosos por la claridad del razonamiento y la precoz elegancia

de sus formas expresivas. Vendrían luego sus orientadores escritos en la prensa, en los que afloraron siempre sutil elegancia, fuerza doctrinaria ejemplar y gracia idiomática. Y más tarde los *Sueños de Luciano Pulgar* (1966), tesoro de referencias históricas, literarias, de reacciones emocionales, y consolación espiritual muchas veces. En fin, hablar del señor Suárez es aludir a una de las cumbres de nuestras letras y del patriotismo.

Referirnos ahora con sentido respeto al reverendo padre Félix Restrepo es tanto como volver a la memoria de uno de los artífices más entrañables de esta Academia. Como miembro y director que fue de ella, su atractiva y cálida figura aún se siente en estos salones, y, como si su obra fuese poca, aflora la extraordinaria labor como hombre de pensamiento que fue, autor de una prolífica obra. Valga citar sus *Llave del griego: comentarios sobre semántica, etimología y sintaxis* (1987), *Entre el tiempo y la eternidad* (1963), *Elementos populares griegos en la lengua castellana* (1966) y *La ortografía en América y otros estudios gramaticales* (1979), espigando apenas entre su extraordinario legado como escritor de hondos exámenes en el humanismo.

Otro varón de altísimos quilates que honró esta Academia fue el reverendo padre Carlos E. Mesa Gómez. Ciertamente impresiona el legado que dejó como escritor y acucioso investigador atinente a diversos temas, en razón de que se refieren a lo religioso, histórico, literario, poético y biográfico. Entre ellos cabe citar *La poesía española contemporánea* (s. f.), *Divagaciones sobre la literatura picaresca* (1971), *Viñetas históricas de Tito Livio* (1960), *Hombres en torno a Cristo* (cinco volúmenes) (1977), *Colombia en sus pueblos* (s. f.), *Cervantismos y quijoterías* (1985); títulos seleccionados en un bosque de obras que por la enjundia y los conocimientos que exhiben nos sorprenden muy gratamente.

Pero mi buena estrella me tenía reservada otra sorpresa: que me correspondiera precisamente la silla que venía ocupando un entrañable amigo de luengos años, don Nicolás del Castillo Mathieu. Con él tengo una amistad acrisolada por mi admiración al que ha sido compañero de permanentes disciplinas intelectuales, debido a sus trabajos originales y eruditos que a lo largo de los días fue entregando como valores sustantivos de la cultura nacional.

Caso excepcional en verdad el de este ilustre cartagenero. Abogado de la Universidad Javeriana, magíster en literatura y lenguas romances de la Universidad de Harvard y doctor en Derecho privado de la Universidad de París, claustros en los que sobresalió siempre por el brillo de la inteligencia y el espíritu de investigador. Aunque caribeño, pues nació en Cartagena en un hogar de clarísimas y nobles

tradiciones, su tono espiritual es discreto, sin estridencias y con un sentido nato de la cortesanía.

De ese aplicarse a los estudios y con una sólida formación académica, enriqueció con obras sustantivas nuestra cultura. Prueba al canto: *Biografía de Rafael Núñez* (1955); *El primer Núñez* (1972); *El segundo viaje de Colón y la expedición de Pedrarias* (1974); *Universidad y gobierno de los Estados Unidos* (s. f.); *El puerto de Cartagena visto por algunos autores coloniales* (1965); *Pruebas, presunción e indicio* (s. f.); *La llave de las Indias* (1981); *Léxico caribe en el Caribe insular* (1977); *Léxico caribe en el Caribe negro de Honduras Británica* (1975); *Esclavos negros en Cartagena y sus aportes léxicos* (1982); y *Descubrimiento y conquista de Colombia 1500-1550* (1988).

Cuando se arriba a la cumbre de la experiencia que dan los años uno llega a una triste conclusión: los amigos, los verdaderos amigos, los que son capaces de un sacrificio o de una despejada solidaridad son pocos. Tuve la fortuna, no obstante, de contar con tres o cuatro de ellos. Algunos se fueron ya con la señora Muerte, pero me quedan unos pocos todavía. Entre los primeros, como joya de la corona, destaca precisamente por sus virtudes excepcionales y mi admiración estremecida Nicolás del Castillo Mathieu.

Y ahora entremos en la materia de mi disertación en torno a *La palabra, hija también del fuego*, algo sobre el encanto y tradiciones de algunas comidas, de su arte y leyendas en el caso de muchas de ellas.

•••

Hubo un tiempo en que nadie conocía el fuego. Las personas solían calentar la comida al sol; y la parte superior de los víveres, cocida de esta suerte, la comían los hombres, y la parte inferior, que no estaba cocida, la comían las mujeres.

—Mito del pueblo chiluk

Ciertamente, el descubrimiento del fuego —que conforme a un mito universal aceptado vino del cielo a la Tierra—, rebelde y arrasador en sus comienzos sobre los contornos terrestres, debió de desconcertar y de llenar de estremecido pavor a los primeros homínidos. Pero por su fuerza y pureza fue desde un comienzo “considerado como el más noble de los elementos, el que más se acercaba a la divinidad”. Que así se ha encontrado en casi todas las mitologías, tal la griega, la persa y

la romana, entre muchas otras. Por lo demás, según lo puntualizó Pérez-Rioja, por su dirección e intensidad se consideran dos clases de fuego: el fuego-tierra, energía física, calor solar, símbolo erótico, y el fuego-aire, energía espiritual, símbolo regenerador o purificador.

Pero hagamos imaginariamente una composición de ese mundo primitivo: errabundo, aquel antepasado nuestro debía alimentarse, primordialmente y con monotonía, de roedores, insectos o caracoles cuando el hambre le arañaba el estómago, sin nociones del tiempo ni una clara conciencia del gusto. O persiguiendo en esos trances a bóvidos, renos, mamuts y ciervos, quizá enjutos rebecos. O gamos, jabalíes y bisontes, sacrificados brutalmente con el cuchillo incipiente, labrado de manera tosca en un trozo de obsidiana, de cuarzo o de sílex. También pájaros, que comenzaban su canto en los aires de un mundo diáfano de silencios, de incógnitas e incertidumbres para el corazón de ese homínido que marchaba a su destino sin más sueños que los de la supervivencia. Aves aquellas que comerían o devorarían después de tres o cuatro días, un tanto manidas, progenitoras en todo caso del *frisandé*, que milenios más tarde serían del gusto galo. Sin embargo, un día –milagroso día– el instinto del homínido logra el prodigio de someter a su capricho o necesidad vital a aquellas lenguas de purísima presencia que lograban un sosegado calor, cuando no una enervante tibieza, una prodigiosa atmósfera destinada a inusitadas conquistas de su ánimo.

El fuego iluminando el misterio de las palabras embrionarias, el fuego en las tres piedras míticas para darle vida a los primeros pucheros. Por algo, con fuerza espiritual, y tal vez fatigada después de una de sus tantas fundaciones, en pleno Siglo de Oro español, diría santa Teresa: “Entre los pucheros también anda Dios”.

Y, sin proponérselo, también había creado allí el hogar incipiente, sitio donde se coloca la lumbre en las cocinas. Lumbre a cuya vera una noche habría de reclinarsse fatigado junto con la mechuda, suscitadora impaciente de otros apetitos impuestos por la naturaleza, mientras el trozo de mamut o de reno se les chamuscaba en las brasas adormiladas. Despabilados luego y urgidos por la gazuza, volvieron a la carne que atesoraban, y al hincarle los romos dientes se encontraron con un nuevo sabor, con la revelación de una inédita textura, con una pulpa más dúctil para la inmediata digestión. Aunque hay quienes piensan por las relativas evidencias de los huesos calcinados que se han hallado en las cavernas –eran sus viviendas en esa época de la prehistoria–, que el incendio de un bosque poblado de animales salvajes le dio a este ser la oportunidad de probar carne asada y descubrir un escondido deje.

La cocina había nacido al conjuro del fuego dominado; sus fundamentos no han variado a pesar de los milenios transcurridos, no solo por el encantamiento del fuego, sino por su fuerza para modificar las carnes, las semillas, los granos y las frutas, en inéditos sabores, venero de inusitados deleites humanos. Desde entonces, esa criatura no ha cesado en la gozosa aventura de descubrir sorprendentes gustillos y alimentos que le concedan nuevas energías para la vida y el sacrificio amoroso con la pareja exigente. Valga en este caso la reflexión de Johan Goudsblom (1995) en un lúcido trabajo sobre el tema: “La fuerza destructora del fuego se empezó a usar para producir comida más comestible y gustosa, más adecuada para el consumo humano que los ingredientes en las condiciones originales, brutas”.

En la mitología clásica aparece Prometeo como el más célebre de los titanes, quien destaca por su fortaleza física, cuando predomina la fuerza de la razón sobre la fuerza bruta. Para que los seres humanos fueran superiores a los animales, Prometeo decidió darles una forma más noble y permitirles caminar erguidos. Como don les dio el fuego, que había obtenido de una chispa del carro del Sol. El fuego era, sin duda, la ofrenda más valiosa que Prometeo podía haber dado a la humanidad. Sin embargo, este hecho provocó el enfurecimiento de Zeus, ya que para conseguir un bien para la humanidad había utilizado un elemento hasta entonces divino, el fuego.

Y con el fuego vino otro milagro, el balbuceo de las primeras voces que perduran hasta hoy cuando la belleza y la música de las palabras hay que saborearlas.

Sometido el fuego y lentamente más definidos los procesos de cocción, la palabra fue enriqueciéndose no solo con los elementos comestibles, sino tal vez por los originales instrumentos para aprovechar aquellas preparaciones. Vasijas para los primeros caldillos, cerámicas para las bebidas, punzantes para atrapar las carnes cocidas, o el arma cortante. Que así lo ha esclarecido en un jugoso estudio Víctor Ego Ducrot, en el que observó:

Cada vez más dueños de su voluntad y del tiempo, es decir, cada vez más libres, aplicados a tareas cooperativas y que parecen sencillas, pero que debieron ser delicadísimas, y altamente especializadas –como la preparación de alimentos–, los homínidos alcanzaron la palabra. Tuvieron que conseguir nombrar los primeros sujetos, los primeros objetos, las primeras acciones. En definitiva, la actividad culinaria obligó al homínido a reemplazar el grito inarticulado por la palabra y la oración. La cocina llevó a la palabra y la palabra llevó al hombre (Ducrot, 2000).

Tema este tan incitante, lo puntualiza desde otra perspectiva Faustino Córdón, en su esclarecedor libro *Cocinar hizo al hombre*. Me tomo la libertad de emplear sus propias palabras:

Podemos decir que la actividad culinaria proporcionó a los homínidos una conciencia de agente (los llevó, ante todo, a diferenciar a ellos mismos de su obra) que les permitió relacionar, en las primeras oraciones, voces “sustantivas” y voces “verbales”; en una palabra, la actividad culinaria llevó a hablar al homínido, esto es, a percibir en la realidad para comunicar a otros, no seres aislados, ni acciones aisladas, sino el proceso, la relación misma, entre seres (inicialmente, ellos mismos) y acciones (inicialmente el alimento en proceso de cambio). Y, además, los seres, por efecto de la acción que ejercen o que sufren, se van transformando en otros seres (por ejemplo, en el caso inicial mismo, el alimento por efecto de la acción culinaria se va transformando poco a poco); y es evidente que los seres así transmutados tienen otras cualidades y exigen otras acciones, de modo que las oraciones, desde que se expresaron las primeras, tienden a encadenarse unas en otras (Córdón, 1979).

En definitiva, la palabra, desde que surgió, ha permitido al hombre (definido precisamente por la facultad de hablar) someter a experiencia comunicable –enunciar, comprender aspectos cada vez más numerosos y más complejos del proceso coherente de toda la naturaleza–.

Y de esos primeros, quizá míticos balbuceos de la palabra junto al fuego, su caudal no cesa de pasar, de enriquecer la memoria, las divagaciones, los clamores íntimos del hombre. De la cocina, su gracia ha pasado a la poesía, al canto consolador, a los delirios del amor, a la clasificación de las penas o del júbilo, a las expresiones del martirio o del heroísmo. Además, para hacer de las manifestaciones de la cocina un valor colectivo en cada uno de los pueblos que conforman este desconcertante planeta que llamamos Tierra.

Las palabras atinentes al fogón nos sorprenden, no solo porque identifican los elementos comestibles o las conductas en la mesa, sino porque ellas tienen, en muchísimos casos, una melodía y un encantamiento particular. Que así se aprecian en muchos términos que identifican las cocinas de nuestro continente. Ellas tienen raíces del quechua, del muisca, del aimara, así como de otras tribus del Nuevo Mundo. O del legado peninsular, con un castellano aquilatado por corrientes latinas, griegas y árabes.

La cocina como arte es esencialmente saber manejar ese fuego, esas llamas, esos fogones predestinados para la lenta y sabia cocción. Desde los días prehistóricos ya se intuía que las buenas, aceptables o malas comidas dependían de la pericia con que se supieran utilizar las llamas que animan el fogón. A la larga, todo un arte, inspirado especialmente por la experiencia. De lejos viene entonces la ciencia de perfeccionar los caldos casi al rescoldo, que la sustancia haga asardinados requiebros al hervir y no el alarido en la ebullición. No importa el tiempo, el amor tampoco lo conoce, y desde las tres piedras procede la lección de que la olla sobre el fuego tiene un mucho de amor también. En fin, es indudable que quien tomó la iniciativa de colocar las tres piedras para preparar la primera sopa fue un brujo o una bruja, que todavía las hay.

Además de las semillas tostadas o quemadas en el bosque prendido por el fuego y de la carne asada de animales sorprendidos en el delirio de las llamas –incluso de la humana, pues por aquellas calendas también era un manjar–, el homínido del que he venido hablando pasó sin duda a los hervidos, antes que nada para ablandar muchos alimentos. ¿Acaso no lo exigía así la trompa de un mamut?

Luis Bettónica ha esclarecido el tema con estas palabras:

Los hombres primitivos consumían los productos vegetales y animales en su estado natural, es decir, crudos. En realidad, comían como los animales, sin orden ni horario, obedeciendo tan solo a la vital necesidad de alimentarse. Hacia finales del periodo cuaternario, la dieta cotidiana de nuestros antecesores experimentó una ligera mejoría. La paleontología ha descubierto en determinadas cavernas rudimentarios hogares, espinas de peces, huesos chamuscados y algunos primitivos utensilios que constituyen los primeros elementos de la cocina prehistórica. (Entre estos fósiles, ¡ay!, se encontraron asimismo restos humanos, que nos hacen temer que también nuestros más remotos antecesores en la Tierra habían empezado a devorarse ferozmente los unos a los otros, y no solo de manera metafórica...). Estamos, pues, ante un hecho histórico de trascendental importancia: el fuego al servicio de la alimentación humana. El panorama que el hombre sentado a la vera del fuego vio ante sus ojos a partir de aquel momento, era absolutamente nuevo, esperanzador y reconfortante (Bettónica, 1977).

Y del caldillo primitivo, tras una larga evolución cultural desde luego, el hervido que en el neolítico fuera dispuesto dentro de un “cadozo” logrado con una piel

de bisonte, o el estómago del arriscado ciervo –más tarde se utilizarían las piezas de alfarería–, fue enriqueciéndose en su opulencia gustativa. Reconfortantes eran sus consecuencias con la cebolla, los puerros o el cilantro, el comino, el cinamomo, la menta o el ajeno que aromatizaban el ambiente de los asentamientos lacustres.

Sin las tres piedras no hubiesen sido posibles los caldos milagrosos. Que los había dulces, quizá con la miel tras el somnoliento bordoneo de las abejas, preparados a base de vegetales frescos en su estado natural, y también ácidos que, según el doctor Gottschalk, se obtenían ya con plantas ácidas, como las ortigas, ora por medio de la fermentación alcohólica. Que las sopas más complejas vendrían luego, así como los pucheros, pero siempre sobre el fogón que atesoraba las brasas encendidas, hijas del fuego.

Y hay sopas horripilantes que han pasado a la historia, como aquel “caldo negro” de Esparta, pues, conforme a la tradición, se hacía con sangre de escogidos animales aderezada con vinagre, sal y ciertas hierbas aromáticas. O el *plus* de la Roma antigua, más llevadero posiblemente, dado que era a base de trigo, farro y otros cereales.

La cocina, desde luego, ha constituido siempre un tema serio e incitante, al mismo tiempo por su propia magia. Ella da la medida para muchas interpretaciones de la cultura. Siguiendo su evolución desde los orígenes confusos, cabe aquilatar el curso maravilloso de la sensibilidad, los renovados conceptos de la belleza de la mesa, el vuelo de la imaginación creativa, la armonía entre la naturaleza y las circunstancias vitales del hombre, el avance de la agricultura o, por el contrario, la brutal temeridad contra los animales o la vegetación, a nombre casi siempre de una enervante y angustiada civilización como en la que navegamos.

Junto con la mujer, la cocina es para el hombre una de las pasiones más fuertes, avasallantes y dulces del instinto. La primera, difícil de dominar, más compleja para el corazón. Pero en cuanto a la cibaria es suficiente el don del amor para que ella nos entregue, cuando se acierta en sus alquimias, cromáticos y perfumados prodigios.

Las manifestaciones culinarias han sido también fuente de originales inspiraciones y refinamientos, como entre los griegos en el periodo clásico cuando la gastronomía trató de perfilarse con más vuelo al apreciar los salmonetes, las anguilas, los corderos lechales asados, las perdices y, avance importante, al emplear el aceite, el tomillo y la cebolla para enriquecer el sabor del cochinitillo, la carne de buey, los intestinos de sangre y grasas condimentadas con especias iracundas. Sentido de la selección esta, que explica por qué el acto manducario era motivo

de convivencia en aquella gente, pues el griego de entonces detestaba comer solo y siempre buscaba compañía para ese acto tan importante, actitud que expresa otra bella forma de su espíritu social.

O como en el caso de Roma, cuyo periodo de máximo esplendor en su cocina lo sitúan las crónicas entre el final de la República y el primer siglo del Imperio. Es entonces cuando aparece Lúculo, al que han considerado como el paradigma de culto y delicado anfitrión. Él, de ejercicios junto al fogón, poco o nada entendía. Se distinguió por otras acciones, como arrojado guerrero, elocuente orador, humanista que amaba las artes y las letras. Sin embargo, su nombre y su leyenda han pasado a la historia por el primor con que sabía atender, especialmente en los doce comedores que tenía en su espléndido palacio, tan esmerados que se cuenta que un día tenía unos invitados y llamó a su mayordomo diciéndole: “Sírvenos en el salón de Apolo”.

El mayordomo sabía que el costo del cubierto en aquel salón era de veinticinco mil sestercios, es decir, el más sencillo, pese a lo exorbitante de la suma, ya que era el mínimo que gastaba por comensal. Aunque Lúculo quiso atender maravillosamente a sus invitados, la comida fue regular, con mucha contrariedad para él.

Otro día Lúculo, por casualidad, no tenía invitados. El cocinero pidió la orden. “Estoy solo”, le dijo Lúculo. El cocinero pensó que un cubierto de diez a doce mil sestercios sería suficiente, por tanto, actuó en consecuencia. Cuando terminó de comer, Lúculo llamó al cocinero y lo reprendió severamente por la mezquindad de la comida. “Señor”, dijo el cocinero, “estaba usted solo...”. “Justamente, los días en que como solo, son cuando más se ha de esmerar”, replicó el romano “pues ese día Lúculo come en casa de Lúculo”.

El refinamiento romano se reflejaba especialmente en la disposición de los platos, sobre todo cuando se trataba de actos llenos de esplendor. Los entremeses consistían en erizos de mar, ostras a discreción, diferentes almejas, tordos con espárragos, gallinas cebadas o pasteles de mariscos. A continuación aparecían variados platos de frutos del mar, papafigos,¹ riñones de ciervo y de jabalí, aves y empanadas. Y, como si toda esa vendimia gastronómica fuera poca, reclinados en el *triclinium* después de lavarse las manos y secarlas con las abundantes y perfumadas cabelleras de las esclavas, les llegaban los pechos de cerdo, las cabezas de jabalí, el pastel de pescado o los filetes de corzo.

Los romanos se apasionaban por los sabores fuertes. De sus largas conquistas

1. Avecillas de cuerpos pequeños que se alimentaban de frutas (especialmente de higos).

traían muchas y exóticas especias. Apicio, quien dejara uno de los primeros libros de cocina que se conoce en el mundo de Occidente, registra la siguiente receta, con el nombre de *patina quotidiana*: “Hágase una pasta de sesos cocidos y sazónese con pimienta, cominos, extractos de especias, caldo, vino cocido, leche y huevos. Se cuece al baño de maría o a fuego lento”.

Muchas de sus salsas eran para nuestros días bastante desconcertantes por las bruscas combinaciones. La más popular era el *garum*, condimento básico cuyos milagros han llegado hasta nosotros en la siguientes descripción: jugo de pescados de España, generalmente arenques y caballas, puestos en salazón en toneles y aplastados con grandes piedras que después se mezclaba con otros productos como vinagre, agua, aceite o vino.

Pero ninguno de estos ejemplos –al menos hasta donde han llegado nuestras noticias– dio motivo para que los platos, las salsas, las tortas, los corzos, los mariscos o las aves fueran bautizados con nombres de figuras, cocineros o magnates de manera profusa, aunque en la Antigüedad algunas preparaciones tomaran el apelativo de sus creadores.

Solo con el auge y preponderancia de las clases medias urbanas en los siglos XVIII y XIX –aunque ya en el XVII habían aparecido las salsas *bechamel*, *richelieu* y *calbert*, como lo ha observado Revel (1980)– se produce una alianza entre la cocina popular y la sabia. La cocina inconsciente y la voluntaria, que se ha calificado en muchos tratados como “comida burguesa” y que, manteniendo la solidez y los aromas de la cocina campesina añade la inquietud y la “clase” de la alta gastronomía.

Esta feliz simbiosis se fue extendiendo y afianzando en Francia, especialmente con el éxito de los restaurantes que desde 1760 comenzaron a funcionar, que suministraban apenas algunos caldos de gallina para convalecientes o a quienes necesitaban restaurar las energías después de la dura brega diaria. Mas la sensibilidad abría la flor de su expresividad, y a los fonderos, chefs o simples marchantes, aguijoneados por la clientela emergente o por el carisma de los dueños del poder, de las nuevas glorias que encendía el alma popular, se les dio por aprestigiar las creaciones gastronómicas con sus nombres, o en razón de situaciones imprevistas a la hora de elaborar un plato o por contingencias históricas. En otras oportunidades, pero siempre con el mismo vuelo de la simpatía, muchos platos nacieron de la identificación universal por el enamoramiento desfalleciente, por el prestigio del genio literario o del músico de renombre; en el azar lejano, pero atractivo, o en el recuerdo de un sitio evocador y tierno a los sentimientos.

Así, en aquella tarde del 14 de julio de 1800, cuando las tensiones agitan su

corazón “y golpea nerviosamente el suelo con su látigo mientras pasa ante él su ejército vencido”, llega el refuerzo de Desaix, el mejor de sus generales, y gana el gran corso las batalla de Marengo. Solo hay desolación en aquel campo piemontés y 15.000 cadáveres, entre ellos el de Desaix, quien ha perecido heroicamente allí. En el día Napoleón no había pasado bocado y le pide al suizo Dunan, jefe de cocinas, algo de comer. Por desgracia, las reservas alimenticias no habían llegado. Pero como en todo buen cocinero que se respete, su imaginación alzó el vuelo y, junto a varios soldados, se fue al pueblo semidestruido y arruinado donde aún ardían muchas casas por el fuego de la batalla. Y allí descubrió tres huevos, cuatro tomates, algo de harina, media docena de cangrejos de río, un pollo, unos dientes de ajo, un poco de aceite y una botella de vino blanco.

Con esos elementos, especialmente con los cangrejos, le fue servido al fatigado general un plato que devoró ávidamente. Un crítico esclareció la situación: al día siguiente por la noche, Dunan le sirvió lo mismo al gran jefe, pero sin los cangrejos de río y, por primera vez desde que le servía, fue llamado a la mesa. Después de terminar el pollo este le dijo:

–Oiga, Dunan, aquí faltaba algo, ¿no?

–Sí, mi general. Ayer puse unos cangrejos de río, pero hoy no encontré, y además pensé que...

–¿Qué pensó Dunan?

–Mi general, cangrejos y pollo...

–A partir de ahora quiero que me sirva ese pollo con cangrejos después de cada batalla victoriosa, ¿me oye Dunan? ¡Y no vuelva a cambiármelo!

El pollo a la Marengo había nacido.

Luego salió por los caminos del mundo, en versión aproximada, la ternera a la Marengo. Pero, lo que es más dramático, la receta original ha sido tergiversada y falsificada, y en cualquier fogón le dan al desprevenido parroquiano un simple pollo estofado sin el toque primordial de los cangrejos, ni siquiera con el vino blanco y el caldo con que se lo quiso mejorar después. Aunque Revel sostiene que la idea de Dunan no dejaba de ser un pollo a la provenzal frito en aceite, con tomate y ajo, en sus orígenes era una fritura y hoy es un estofado. Doctores tiene la santa gastronomía.

Durante los Romanov, la dinastía que tanto hizo para unificar a Rusia, y tal vez más que un Pedro el Grande o Catalina I, en homenaje a Alejandro I admirador del primer cónsul, aparecen los medallones de corzo Romanov. ¿Sería creación de Antonin Carême, el genio de la cocina del primer imperio francés y de

la Restauración? Posiblemente, si advertimos que después de estar en la casa del príncipe de Candé, luego durante once años en la cocina de Talleyrand –quien lo llevó como uno de sus auxiliares más importantes al Congreso de Viena–, estuvo como cocinero del zar de Rusia en San Petersburgo.

A propósito de esto, la tradición recoge una hermosa leyenda. Visitando el zar las magníficas cocinas del palacio de Talleyrand, solo un personaje continuó orgulloso con su gorro de raso blanco adornado con pequeñas flores de oro puesto en la cabeza. “¿Quién es este insolente?”, preguntó el zar sorprendido. “¡La cocina, majestad!”, respondió Talleyrand, con su acostumbrada solemnidad. Pocos meses después, Carême viajaba hacia San Petersburgo, rendido sin duda el zar ante aquel genio que desde los dolorosos orígenes había sabido llegar a las más altas cumbres de la creación artística. Pero valga sobre todo la anécdota para significar la importancia y el valor que tiene un buen profesional. Carême desde entonces quedó autorizado para usar la toca como chef, distintivo de un elevado rango.

La constelación de perfumadas salsas y estofados, de terrinas y patés, salamis y muselinas, bogavantes y supremas de ave, de jabalíes y liebres fueron apareciendo así en el firmamento de la gastronomía.

El *ragout Talleyrand*, por ejemplo, es un justo reconocimiento a Charles Maurice de Talleyrand, primer obispo de Autun. Este, así como era consumado intrigante político, ambicioso y sutil en el juego diplomático, no sabía freír ni un huevo cuando de cocina se trataba. Se reservaba en cambio para ejercer el arte cisorio con suprema habilidad y elegancia, al cortar en sus espléndidas mesas un jugoso solomo o un succulento perril de cordero primaveral. La *salsa a la Colbert*, en recordación del famoso ministro de Hacienda de Luis XIV; *alcachofas a la Grimod de la Reynère*, en homenaje al célebre e ingenioso epicúreo, primer periodista sobre temas gastronómicos con su *Almanach des Gougnands*; también la *salsa Rossini*, siempre con trufas y *patés foies* como distintivo de su estilo; y *huevos poché* o en *cocotte a la Rossini*, enriquecidos con vino de Madeira.

El señor vizconde François René de Chateaubriand, quien llenó la época del romanticismo francés con su prestigio político y sobre todo literario, dejó fama también de sibarita y comilón. La carne era su predilección. A veces él mismo la preparaba, especialmente a la parrilla, siempre respetable de espesor. Quizá en sus días de esplendor diplomático en Suecia o en Prusia, Montmireil, el cocinero que lo acompañó por largos períodos, perfeccionó la forma de preparar este bistec. En una receta antigua, que leí hace tiempo, era muy diferente y más opulento que hogao, pues el trozo de carne de unos cuatro dedos de ancho, se cortaba del

centro del lomo y se encerraba en otros dos más delgados, sujetándolos con un bramante, pues la intención era conservar jugosa la carne central que se cocinaba en la parrilla. Se servía apenas la porción amorosamente atrapada.

En fin, la lista es interminable. Todo un mundo de sensaciones gustativas en el que entra un sentido positivo del arte, la creación sutil, la predilección por el refinamiento de la vida.

Estas proyecciones del espíritu son dables, sin duda, cuando la cocina toma alturas superiores. Y ese privilegio no se le puede quitar a Francia, ni posiblemente a China, e incluso al mismísimo Japón, pueblos que han conseguido tal grado de refinamiento o sutilezas, de decantación en el tratamiento de los elementos bárbaros, naturales o simples, que es asombroso y delicioso apreciarlos luego. ¿Por qué no decirlo?

Pero este mundo excepcional de la cocina mermaría en su trascendencia social si olvidásemos los primores de su entorno. Es que, sin que se considere un tributo al manido afán burgués, desde antiguo el auténtico y hondo placer de la mesa ha requerido de cierta atmósfera particular o marco de normas esenciales para hacer más amable el acto de sentarse a manteles. No bastan ciertamente las riquezas de las viandas, ni el esplendor de las frutas, ni los tonificantes caldos o la aromática tortilla al ron para satisfacer completamente tan vital ejercicio.

Los elementos complementarios de ese mundo excepcional de la *table*, que van desde vasos, ánforas, manteles y bandejas. Las tazas de laca o porcelana al pensar en el Oriente, hasta los instrumentos llamados cubiertos y otros auxiliares de servicios, expresan en su armonía y decantado perfeccionamiento una herencia estética de singular importancia, puesto que reflejan formas concretas de determinadas y características culturas al tiempo que identifican un esmerado rango social.

De ahí que una de las impresiones más vivas que recibiera al llegar hace algunos años a Japón fue cuando observé la preocupación estética con que aquella gente presentaba sus comidas. En primer término las cantidades discretas que exhibían en cada platillo o *bowl* de laca. Luego la sabiduría de los cortes, ya fueran de pescado o de vegetales, de aves o de carnes, sin olvidar el amor panteísta a la naturaleza simbolizado en unos pétalos de crisantemo o ramitas de bambú, puestos con gusto elemental. Los platos de tamaño mediano, nada que rompiera el equilibrio de la presentación, de porcelana o arcilla, pero en su mayoría de cerámica; expresivos en calor humano.

Y lo que definía aún más la sensibilidad colectiva, profundidad sutil que descubrí más tarde en el curso de una dilatada convivencia con los nipones: esas cerámicas

en su color, diseño y densidad debían guardar armonía con la estación del año. Es decir, que para el invierno, la primavera, el otoño o el verano regía una clase de cerámica determinada. El *shino*, por ejemplo, de un blanco quebradizo como la imagen del hielo escarchado, o el claro *temmoku*, de leve gracia para la vista. El *oribe*, con sus cascadas de verdes para las horas de la primavera, mientras que para el *chá* o té en los intimistas inviernos un *raku* o un *seto oscuro*, expresión de la tibieza.

El japonés tiene un término intraducible con exactitud a nuestro idioma: *shibui*, que en el fondo expresa sobriedad, austeridad con secreta elegancia o hermética belleza. Su concepto de equilibrio entre el ser y la naturaleza lo lleva al esplendor tácito del servicio de sus mesas, diferente al colorido delirante del trópico, de un encanto, de un primor tal que muchas veces en las casas de las geishas tuve la tentación de conservar para siempre aquellas presentaciones como una sublime naturaleza muerta, antes de lastimarlas comiéndolas.

Otro ejemplo de cómo el espíritu del hombre ha querido buscar desde la noche de los tiempos un ambiente cada vez más decantado y agradable durante el ejercicio de sus comidas lo tenemos en la civilización azteca.

Hablando de Moctezuma y su refinamiento, los cronistas españoles se hicieron lenguas señalando la variedad de preparaciones puestas en su mesa de cada día. Los cocineros le servían más de treinta guisados, hechos a su manera o usanza. Y si hacía frío, relata Bernal Díaz del Castillo, le tenían preparada mucha lumbre con una leña de cortezas de árboles que no hacían humo. A la hora de sus comidas,

le ponían delante como tabla labrada con oro y otras figuras de ídolos, y él, asentado en un asentadero bajo, rico y blando, la mesa también baja, hecha de la misma madera de los asentaderos, y allí le ponían sus manteles de manta blanca y unos pañuelos algo largos de lo mismo. Cuatro mujeres muy hermosas y limpias le lavaban la mano en unos como aguamaniles, que llamaban xicales (Díaz, 2005).

El hábito del aseo o higiene esmerada antes de pasar a la mesa aparece como una constante en diversas civilizaciones. Y se explica debido al uso de la mano como instrumento inmediato para tomar los alimentos. Incluso, en tiempos de Homero el lavamanos era un imperativo, como lo fue en Roma, donde tal práctica se ejecutaba luego de cada servicio. Según el doctor Cabanés (1931), los egipcios se lavaban siempre las manos antes de comenzar su comida, y es posible que la ablución de las manos se repitiera en el curso del yantar. No obstante, el comer con la mano, muchas veces bajo la rebatiña en un mismo plato, era costumbre predominante hasta

bien avanzada la Edad Media, incluso en los siglos posteriores en este mundo de Occidente.

¿Y cómo nació el uso de la cuchara, del tenedor y del cuchillo, tan comunes en nuestros días? Los cubiertos, tal como los usamos ahora, se impusieron con más énfasis a partir del siglo XVIII, con lo cual se logró una nueva dimensión de la cultura. Y, venturosamente, algunas costumbres odiosas se han superado también con eficacia, como la de ubicar al lado de los otros cubiertos de la mesa los mondadientes de hueso, de madera o de metal, y la esplendorosa pluma rojo de flamenco, destinada al cosquilleo de la garganta para traspasar y empezar de nuevo la bucólica, como lo relata el doctor Cabanés (1931).

Más en el hombre persiste inmutable el espíritu del retorno, siempre quiere volver a los sueños perdidos, a las querencias imposibles, al rumor de su propio corazón diluido en el tiempo. De igual modo en su instinto o actitud al comer. Pese a ese clima de la conducta en la mesa que he querido señalar, nada nos es más gustoso que tomar otra vez ciertos alimentos con la mano, en la búsqueda impaciente, posiblemente, de nuestros orígenes confusos. ¿No son acaso más deliciosas y sápidas unas costillitas de cerdo o de cordero tomadas con los dedos? ¿Y qué decir de un muslo o un ala de pollo tiernamente dorados, o unos chicharrones bien crujientes? ¿De unos langostinos al ajillo, o de unas perdicas escabechadas? ¡Ah! Y que no se nos olvide para las manos limpias comer gozosos el mango de jugosa pulpa.

Con el tenedor, el cuchillo, los *chopsticks* o palillos orientales, esas delicias mágicas de la cocina pierden indudablemente en trascendencia gustativa y, con esa merma, muchos gramos de nuestra felicidad. Ya lo cantó el alma popular de mi tierra:

La mujer,
la gallina
y el marrano
se comen con la mano.

Ahora bien, con alguna frecuencia, muchos amigos me preguntan cuál es la mejor cocina. Puesta la mano sobre el corazón les respondo que en cualquier parte del mundo es posible hallar una buena comida. Que en todo sitio o conglomerado social existe la posibilidad de descubrir un plato original y de excepcional gusto, siempre y cuando esté elaborado con la extraña especia de la querencia y el anhelo de esmerada inventiva.

La idea de que la mejor cocina es aquella que toma nombres pomposos, como, por ejemplo, *gibelotte de lapin*, *hachis boeuf parmentier comme à ussel* o *cul-de-veau à la mode du vieux presbytère*, no deja de constituer un tremendo error. Son, desde luego, formas excelentes de preparar un conejo, un picadillo de carne y una culata de ternera, clasificados ya dentro de la exigente cocina francesa. Pero no en todas partes se puede lograr el equilibrio de su sazón y de su gusto, por diversas contingencias, entre otras, las calidades de las carnes, de las hierbas o el aroma de los vinos que las enriquecen. En cambio, cómo se dejan de lado aquellas otras creaciones más sencillas, más discretas en sus tonos, más genuinas como reflejo de sutiles o vibrantes gustos.

Establecido tengo por la experiencia que el encanto de la mesa es posible descubrirlo incluso en el acogedor ambiente de fraternos amigos, mientras manos querendonas llevan al leño aromatizante el jugoso solomillo para servirlo en su punto con las doradas papas como nuevos soles. En la fonda caminera, en perdidos fogones, donde en tibias vasijas de arcilla ofrecen el condumio preparado con los vegetales de la huerta cercana. En el recodo marino de transparentes o sórdidas aguas donde cabe preparar sobre el fuego pequeñas langostas cortadas vivas aún, sí, simplemente con el baño de una capa de mantequilla para que no mermen en la sutileza de su genuino sabor al llevarlas a la mesa, servidas con impecable simplicidad, pero con cálido espíritu. O en aquellos hostales, merenderos y restaurantes iluminados por la filosofía de que están contribuyendo a la cultura social, a la positiva convivencia, al ofrecer una mesa original, auténtica en sus platos, generosa por el ambiente.

En todo sitio es posible hallar, pues, una buena mesa que satisfaga la emoción comestible. Que es, además, el reflejo de un vital sentido estético.

¿Y por qué constituye ese acto tan esencial un arte?, me preguntará otro curioso amigo. Sencillamente, porque no es suficiente prender el fuego o la estufa, he de responderle, elegir el trozo de solomillo o la pieza de venado, el borugo o la guaratinaja, la trucha salmonada o las setas, los vegetales de la estación o las frutas del cercado para elaborar un plato racionalmente comestible. Esas carnes, esos frutos y ese fuego requieren un tratamiento armonioso, casi diría que de una inspiración sublime, para trocarlos en una obra, en toda una creación, en verdadero regalo para las papilas gustativas. Cocinar con sabiduría es llegar entonces a ciertas formas del arte. Las especias que deben resaltar los sabores de esas viandas y las hierbas o vinos llamados a perfumar el guiso han de participar con tal equilibrio que predominen apenas en sus matices o que queden acentuados con primordial propósito cuando

así lo exige la índole del plato, como en el caso de un *gigot* magnificado elementalmente con las hojillas de romero y el iracundo ajo.

En todo buen cocinero o cocinera –y lo declaro sin ínfulas–, en el que lo es a conciencia, se esconde, por tanto, un artista. Un artista que para sus afortunadas creaciones aprovecha todo lo que la naturaleza encierra en sus prodigiosos tesoros. El juicio final corre a cargo de quienes luego van a apreciar sus obras. El decoro o magia en las presentaciones, el don de las salsas, la armonía de las composiciones, el equilibrio de los sabores, en fin, ese esquivo mundo de la buena cocina se juega a cada minuto, y es lo que constituye lo que he llamado el secreto encanto de la mesa, más difícil de lograrse de lo que piensan muchos mortales y muchos dueños de fondas camineras, hoteleros y restauradores.

Sin embargo, quienes conquistan el milagro se ven recompensados indudablemente con el aplauso y la solidaridad inequívoca de las bocas golosas, de los corazones agradecidos, por lo que el pontífice de la *nouvelle cuisine*, Fernand Point, dijo además “que en la mesa todos los hombres fraternizan, sobre todo cuando se les ha fascinado el espíritu”.

En síntesis, cabe aceptar que desde el nacimiento del fuego y del sentimiento ritual o religioso del hombre frente a todos los misterios, su gran aventura sobre la Tierra ha consistido en la búsqueda sin términos de los nuevos sabores, en la experiencia de inéditos productos alimenticios. También en los delirios de la hembra undívaga, muchas veces como fuentes esenciales de su felicidad más allá de las angustias o padecimientos que enervan la conciencia creativa.

Pero la cocina juega también en las quimeras o ensoñaciones del hombre. Así, con un poco de imaginación y realismo es posible establecer que comida y voluptuosidad nacieron paralelamente al pie de la primera lumbré, asimismo, cuando del sabor crudo pasó el hombre primitivo al sorprendente hallazgo de lo cocido.

Hasta entonces, la hembra de nuestro pariente paleolítico se entregaba sin duda al acto sublime de la vida, sin mayores requiebros ni ensoñaciones, mientras juntos corrían la aventura sobre el mundo desolado y se aprovechaban de frutas, raíces y otros productos naturales para sobrevivir frente a una naturaleza desconcertante.

La llama encendida, poco a poco, los hace aterrizar, y al trocarse en seres sedentarios prosiguen junto al hogar la búsqueda impaciente de los sabores nuevos. Mientras que en la mujer hay secretos y prodigiosos encantamientos que despiertan bajo el temblor de la voluptuosidad otra forma, en fin, de la apetencia, con lo cual florecen dos instintos a los que no podría renunciar nunca el hombre, pues brotan de su mundo vital, del orden esencial.

En consecuencia, tanto en el juego amatorio como en la preparación de una buena vianda, es menester, primordialmente para conseguir con la mujer el eventual éxito, el ingrediente de la imaginación. A ella la transformamos en el mundo de la ensoñación en ser excepcional y prodigioso. En el laboratorio de la cocina, cuando entra el sentido del arte y la expresión de una estremecida pasión los elementos adquieren vida propia e individualidad al convertirse en viandas deliciosas.

Y en la mesa, sutilmente, la fémica irradia su primor al comer, al degustar un estimulante aperitivo, al seleccionar las viandas, al disfrutar, en fin, el instante. Ese es su verdadero poderío, una de sus estrategias y su magia.

Percibir luego el aroma de una sopa trufada, una ensalada de mariscos naturales, un civet de liebre aromatizado con un vino tinto y hojillas de laurel, o un pollo *tandoori* con jengibre, ajo, comino, cardamomo y canela es realmente un regalo de la naturaleza y de la vida, junto a la hembra deseada. Este capítulo no es para los Heliogábalos, ni para la voracidad de los Borbones, que terminaban con toda una huerta por el insaciable apetito. Ni para los tragaldabas, que acabarían haciéndole descortesía a la compañera por la modorra y la pesadez de su mente.

En su búsqueda para someterla a los goces, a la quimera de los placeres o al sueño de la simple prolongación de la estirpe, aparece el instinto del cazador en el hombre para domesticar la voluntad o los caprichos de la hembra. Y como cazador al fin utiliza las más diversas estrategias de su instinto o del poder material. Una de ellas es llevarla a la sensualidad de la mesa, a las influencias gustativas. Que a partir del albor de las civilizaciones otros recursos ha perseguido también el hombre en su propósito de demostrarle fortaleza y virilidad a la hembra indómita, tal los filtros de amor, los bebedizos, los amuletos, los pachulés, los cuernos de rinoceronte molidos o los testículos de chivo guisados.

En todos los pueblos es conocido ese mágico y quimérico mundo. Es que, como señalaba Manuel Martínez Llopis en un delicioso libro sobre la historia del erotismo en la cocina,

una de las más recónditas aspiraciones del hombre que ha rebasado la cumbre de la madurez y comprueba con angustia cómo se amortigua insensiblemente su apetito venéreo es hallar algún elemento, alguna técnica prodigiosa que posea la virtud de reavivar ese fuego que comienza a decrecer. Empujado por esta esperanza, desde tiempos muy remotos, ha multiplicado sus investigaciones para encontrar la relación que pudiera existir entre los alimentos que ingiere y la potencia de su libidine, relación cuya existencia sospechaba Platón cuando

habla del nacimiento del Amor, que fue concebido por Penia después del banquete que celebraron los dioses para festejar el nacimiento de Afrodita (Martínez, 1983).

Entre los pueblos orientales siempre ha existido esta preocupación afrodisíaca, con la esperanza de renovar las energías por las especias, como la pimienta y rizoma de regaliz u otras de carácter botánico, sin excluir ciertos productos de origen animal, como los sesos de gorrión macho a los que les conceden gran poder excitante. Así, también los chinos utilizaron muchas semillas, hoy desaparecidas, y complicadas técnicas para elaborar platos en su cocina con este propósito. Otros, de una extremada delicadeza, pues eran trabajados con pétalos de magnolia, las flores del duraznero, el azahar, las semillas de loto, las vainas de badiana, los huevos de grulla, las medusas o las aletas de tiburón. Aún en esta civilización de tan milenarias experiencias humanas confían en la sopa de nido de salanga, confituras de jengibre y de genciana, amén de algunas algas, para hallar la fórmula mágica que renueve quiméricamente las energías decadentes.

Mucho me temo que, a pesar de la obsesión de los sabios y de los filósofos, esto del erotismo excitado infaliblemente por la comida sea a gran trecho un simple sueño o leyenda. El prodigio deriva de la sensibilidad con que miremos y contemplemos al ser amado. Y a la hora de la cacería, compartir viandas de posible asociación con el despertar de los apetitos. El entorno es esencial, y saberlo adecuar con delicadeza espiritual, otro arte.

El filtro amoroso más seguro es la mujer misma. Sus formas, el metal de su voz, su escondida gracia, su ángel. Que muchas veces las feas en apariencia, al recatarlos también, logran sus recompensas de la sublime voluptuosidad. Esas son las prodigiosas influencias a la hora del feliz acoplamiento.

El erotismo radica esencialmente, pues, en la imaginación. Cuando con alma de cazadores invitamos a la predilecta para compartir ciertas delicias, allí, el discreto goce de la mesa, de los vinos y licores, hacen su encantamiento. Los bebedizos, los moluscos, las especias excitantes, las bebidas estimulantes son puras leyendas. En esta coyuntura de la libídine o cachondeo, del galopante ardor al tocar las formas núbiles, como en tantas otras agonías de la vida, el que aguantó, aguantó. Pero la naturaleza es sabia, pues detrás de la posible melancolía siguen vigentes los sueños en el silencio de las horas, toman vida también para una extraña felicidad del hombre. Y no sé de qué malos hígados nació el mito del viejo verde. Verdes a los 18 o 20 años, cuando son apenas grumetes de los instintos. El otro, el que califican

de verde, más bien deben llamarlo en sazón, maduro, goloso en ternuras, amante de los postres.

En el ocaso vital, la geografía de las suaves pieles con sus colinas, los valles, las soterradas llanuras, los bosques delirantes que conforman todo el entorno femenino, ofrecen al mismo tiempo su perturbadora vendimia, si hay arte, pericia y, sobre todo, delicadeza para encender con el fuego de la pasión la dicha del varón.

Pero lo cierto es además que sin la presencia femenina junto al hombre, sin su fortaleza moral, sin su temeridad heroica muchas veces, o cierta capacidad de sacrificio, sin su total solidaridad en las verdes y en las maduras, y sin la poesía ardiente de su compañía y su embrujador encanto, esta bola de barro que llamamos *orbis mundi* sería más desolada.

Más tarde la evolución de aquella conquista primigenia de la palabra junto al fuego cocinero, voces sorprendentes en todo caso apenas en crisálidas, servirían para interpretar con eficacia muchos de los acentos dormidos aún en el ánimo de aquel hombre primitivo. Dirían algo de lo *salado*, de lo *dulce*, de lo *amargo*; de la *gula*, del *comilón*, del *jampón*; del *guisar*, *rustrir*, *espetar*, *deleite*, *panzada*, *tumbaollas*; del *saber* que, según Joan Corominas, viene del verbo latino *sapere*, pero que originalmente significó gustar, saborear, tomar el gusto. También dirían algo sobre la felicidad, la generosidad, los sueños o ilusiones; del amor intuido apenas y de la bondad, cuando nuestro antepasado, en evolución feliz, era quizá menos cruel, sangriento o bárbaro que el hombre contemporáneo por su comunión permanente con la cambiante naturaleza. Además, empezarían a hablar de la gratitud, como la que siento esta tarde desde la luz de mi espíritu con ustedes, mis colegas de la Academia, al recibir con singular emoción de manos de su director, don Jaime Posada, el diploma y la venera que me acreditan desde hoy como Individuo de Número.

Deliberadamente he dejado de último para cerrar con broche de oro en estas cogitaciones mías sobre *La palabra, hija también del fuego*, y la cocina y su arte, el nombre de mi colega Santiago Díaz Piedrahita. Su noble *laudatio*, que acabamos de escuchar, tan pródigo en excesivas ponderaciones al posesionarme esta tarde como miembro de Número, me abrumba en verdad. Pero es hermoso ese texto suyo, sobre todo porque al acercarse al tema central de mi intervención sobre la palabra nacida junto al fuego mítico y primigenio, amén de ciertas reflexiones coquina-rias, ha enriquecido tan sugestivo panorama con observaciones válidas, cuando no originales, especialmente por provenir de una mente tan sabia, observadora y aguda como es la suya.

Hombre discreto, ponderado, estudioso sin treguas, este amigo, por su enamoramiento de los temas, es en el fondo un tácito poeta de la naturaleza. Díganlo así su original y brillante discurso en esta misma Academia, para considerar el rumoroso encanto de la *Poesía pedagógica como género literario en Colombia* (2007), o *La flora y el paisaje en el Quijote* (2005). Que ya había enriquecido nuestra bibliografía científica con excelentes estudios. Tales *Las leguminosas* (1979), *Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos* (1981), *La botánica en Colombia: hechos notables de su desarrollo* (1991) y *Nueva aproximación a Francisco José de Caldas: episodios de su vida y de su actividad científica* (1997).

La relación es jugosa, pero me haría tal vez fatigoso si la hiciera completa. Valgan pues estos sugestivos ejemplos.

Por lo demás, Díaz Piedrahita, botánico y profesor de muchos años en la Universidad Nacional, ha hecho trabajos de recolección de material botánico en casi todo el país. Y los reconocimientos de su saber y de hombre de estudios lo han llevado a diversas academias científicas y de historia, de nuestro país y del exterior, amén de esta.

Pero lo distinguen otras hermosas virtudes: el señorío del buen cachaco, la discreción del sabio, la prudencia del filósofo y el gozón de la buena mesa, ya que es un buen sibarita. Y como amigo hidalgo, esta tarde ha conmovido mi espíritu al escuchar la cálida presentación de mi nombre.

En Japón predomina una voz casi mágica que manifiesta respeto o veneración: *sensei*, que significa maestro, profesor de altísimos quilates. Por lo mismo, incluso a muchos se les considera en vida tesoro nacional. *Sensei* entonces, por sus propias valías, Santiago Díaz Piedrahita.

Peripecias de la cocina

Todo lo que una vez en el plato no despierta amor,
es que tampoco ha sido amado en la granja ni en la cocina.

— Alan Watts

EN ESTO DEL COMER y perseguir sabores, de embaular más que de deleitarse en la mesa, de la opulencia en manjares y tumbaollas y de depredaciones en nombre del hambre y la sed, la historia es larga. Sin embargo, según se la contemple, esta historia resulta regocijante, desconcertante o dramática.

Es así como a partir del milenio que está por concluir se acentuaron grandes avances respecto a la cocina. Principalmente en relación con el abundante registro de platos o preparaciones apabullantes para nuestros gustos actuales, pero que constituían exquisiteces por aquellos días, a pesar de que algunas nos hayan llegado más elaboradas y depuradas.

La capacidad de manducar también ha conocido sustanciales cambios si recordamos la mesa de Roma, sobre todo en los días del imperio, cuando a la hora de los banquetes eran abundantes los entremeses con erizos, ostras frescas, almejas, tordos con espárragos, gallinas cebadas, etc. Que en una arremetida llegarían también carnes de variados sabores, como tordos, liebres, el delicado, aunque tal vez un tanto insípido, *assum vitelinum*, el asado de ternera lechal que tantas veces recordara Cicerón, y también perdices, gacelas, faisanes, cabras, jabalíes enteros, papahígos y *foie gras*. Y luego vendrían salmonetes y murenas, y también esturiones, merluzas, anguilas, atunes, doradas, ostras, langostas y muchísimos otros *fruits de mer*, según el delicioso inventario que hiciera de la mesa romana Bettónica (1977b).

Los periodos del excesivo y abigarrado comer se prolongarían muchos años más como signo inequívoco no solo de un concepto particular del gusto, sino de prestancia social y política. Como en el caso de Carlos I de España y V de Alemania, cuyos excesos con la comida y la bebida fueron producto de su época, de acuerdo con lo dicho por José V. Serradilla Muñoz (1997) en un agradable estudio sobre la mesa del Emperador. Gotoso y taciturno, se retira en 1557 al monasterio de Yuste, el convento de los jerónimos, cuyas despensas y cocinas se verían entonces enriquecidas cada día con los productos de la mar lejana y de la tierra, dado que el apetito, quizá desahogado en las soledades de Yuste, requería viandas y más viandas. Que en la bien dispuesta mesa “sírvese primero un caldo grasiento, hecho con tocino, cecina de cola de castrón, ajo, pan, berza y hojas frescas de nabo. Dase fin a la sopa y tras ella se sirve una gustosa pierna de carnero que aparece en la mesa en un bello ‘frixorio’, fuente plana para servir asados”, mientras se saborea una deliciosa trucha del Porma o del Bernesga.

Seguidamente llegarían los lomos adobados y los ánades y las gallinas, olorosas de especias y hierbas, mientras las talladas copas recibían el fuerte vino. Y después de una pausa “la salida de la mesa”: el postre con quesos, frutas confitadas y mil tentaciones más.

La gota era lo natural en aquel mundo irracional de la comida. Por fortuna, la cocina en algunos mundos se trocó más sensata y se elevó a un placer muchas veces espiritual, como cuando se comparte la mesa con camaradas cordiales o niñas en flor –y maduritas también–, en cuyos ojos se descubren la picardía de los minutos disueltos en las esquivas ilusiones.

Es entonces cuando encontramos que en la sencillez, en el respeto por el genio de cada producto, en cierta elementalidad de los platos es posible descubrir la estrella del placer. Si el chef o la mano enamorada cortan finamente las partes blancas de unos puerros y los quebrantan en mantequilla y les añaden seguidamente rodajas de papa harinosa para cocinarlas en buen caldo, saldrá una agradable *vichyssoise*. Esta se perfeccionará pasando todos los elementos por un pasapuré, enriqueciéndola con algo de crema y, finalmente, sirviéndola fría y adornada con algo de cebollín picado.

Si, de otro lado, se cocina aquella langosta, sencilla en su maravilla, con apenas cuatro elementos adicionales, los dioses estarán con el goloso. Además del crustáceo, que, desde luego, debe estar en lo posible vivo o cuando menos crudo –nada de la barbaridad de aceptarlo precocinado–, se emplea mantequilla, champaña o

vino blanco espumoso seco, crema de leche y yemas de huevo, y un tantillo de sal y cayena al gusto para finalizar.

Si se prefiere, también se puede disponer unas langostas pequeñas o medianas con su carne virgen, cortarlas a lo largo y untarlas con mantequilla (que no la repelente margarina). Estas se ponen bocabajo simplemente, sobre la plancha caliente hasta cuando tomen un sugestivo color rosado y liberen su sutil perfume marino. Así de simple.

Aunque muchas veces el paladar persigue ciertos exotismos gastronómicos, allí también es posible descubrir excelencias que parten de la medida en las preparaciones. No es desdeñable entonces el sashimi, tan predilecto de los japoneses, que consiste en finos cortes de pescado crudo –atún o róbalo muy fresco–, bautizados luego al comerlos con un poco de salsa de soya y el iracundo wasabi. O el mechui, tan acreditado en Marruecos, Argelia y Túnez, vianda preparada con un corderillo gordito, asado apenas dulcemente con mantequilla, cebolla picada, sal y algo de pimienta.

Dado que de comidas discretas hablamos, sin tantas opulencias de salsa y agregar y agregar y más agregar de alcamonías, volvamos a lo nativo para revivir la torta de menudo y las hojuelas u hojaldres de Cartagena de Indias, la natilla de maíz tierno y las tortas de mojiçón. El inerte lechoncito de entre quince o veinte días de edad, que en España llaman tostón, ungido apenas con el jugo de las naranjas amargas, sal y un discreto ajo (que ahí quedará dorado, tras frotarlo con tocino cual prematuro y frágil tótem). O los legendarios hervidos como el puchero santafereño con su pollo, costillas de cerdo, longanizas, lomo de cerdo, y, desde luego, las hortalizas de la huerta –tal la ahuyama, el repollo, las papas, el plátano verde, la yuca, etc.–, pontifical el plato con el hogao vernáculo servido con su sustancioso caldo en tazones aparte. También sonrío por ahí el piquete sabanero, comida de campo o de cancha de tejo muchas veces, con la gallina gorda criolla, papas, yucas, plátano verde y maduro y sin que falte la salsa sempiterna y el refajo. Que además se acompañaba en otros días con la chichita mítica, y la ensalada de aguacate picante –sobre cuyos genios y diferenciaciones, por lo demás, no he tenido confusiones, como amigos fraternos de la mesa han creído, buscándome quizá pierdes– pues estos barroquismos cibarios han contribuido a mi *embonpoint*, para fatalidad de la figura, pero posiblemente a darme unos gramos de felicidad y filosófica resignación ante muchas trampas de la vida.

Mas la cocina, como tantas maravillas de este mundo, está amenazada de muerte tras las temeridades científicas. No digamos tan solo la comida, sino

primordialmente la cocina, como refugio grato del hombre. Las perspectivas son imprevisibles. Algún día tendremos, en nombre de la comodidad que tanto se persigue, un bello servicio: las comidas despachadas a cada casa, que no hogar, por una sofisticada cañería dispuesta desde una gran central donde los invisibles cocineros envían carnes frías tratadas por las empresas agrobiotecnológicas, sopas industrializadas, aves sin sabores, pescados de nuevos cultivos, panes con sorprendentes harinas. O, como lo ha descrito Alan Watts (1992), montañas de pseudo harina amontonadas en enormes panaderías automatizadas para ser mezcladas con ácido pantoténico, piridoxinas, ácido parabenzoico y esencias artificiales. Esta extraña masa se llena convenientemente de burbujas aéreas, se estabiliza térmicamente, se corta en finas rebanadas que se envuelven en papel de celofán para ser distribuidas en forma de paquetes, desgraciadamente demasiado frágiles y pequeños para ser utilizados como almohadas.

Hablarán entonces de la nueva felicidad, todos a una, aunque no faltará quien sueñe con la cocina de otros tiempos, la que se hacía con fuego de leña en ollas de barro... O quizá también florezca el anhelo de retornar a las comilonas romanas o a la mesa de Carlos v.

Instantes de la cocina

SIN ESCRÚPULOS DE CULTURA o conceptos de civilización, cada día, al amanecer y en las horas de la noche, o con el deslumbramiento del véspero, cumplimos el hondo rito de alimentarnos, de sentarnos a manteles o alrededor de la rústica mesa para compartir los frutos de la siembra, del mar o del corral, aderezados muchas veces, casi siempre, según ancestrales gustos. Y usamos herramientas, vasos, cerámicas, manteles, calentadores, platos que nos dan una fresca noción de refinamiento, de higiene y de comodidad cuando cumplimos ese acto racionalmente, y no sacrificando el placer por la agonía del tiempo.

Pero todo ese encantamiento viene de muy lejos, obedece a un proceso que no termina e incluso tiende a retroceder en sus deliciosas esencias.

Es así como al iniciarse en Occidente el milenio que está por concluir, en el orden de la cocina ya se conocían grandes avances en lo que se ha dado en llamar espacio culinario, así como en el enriquecimiento de las minutas con platos o preparaciones, desconcertantes algunas de ellas para nuestros gustos actuales, pero que fueron exquisiteces por aquellas calendas. Otras han llegado más elaboradas y depuradas hasta nuestros días.

Y aunque nuestra tradición, cuando de la europea se trata, proviene, sin duda, de la influencia romana, no es posible soslayar otros reconocimientos en la universalidad de la cocina, como es el caso de Egipto. Es que, como lo ha puntualizado Pierre Montet (1990) en un delicioso libro sobre la vida cotidiana de aquel país, los egipcios fueron siempre grandes consumidores de carne.

El buey era el proveedor por excelencia. Con el nombre de *iwa* se designaba al buey africano, animal de gran tamaño, con buena cornamenta y de marcha rápida. Gracias a una alimentación adecuada llegaba a ser enorme y pesado; cuando apenas podía caminar era el momento de sacrificarlo. También eran consumidores

de carne de volatería. Pero donde brilló su ingenio fue en la elaboración del pan, enorme aporte a la civilización, en el que usaban en forma distinta el grano. Mientras todos los demás pueblos temían que su alimento se descompusiera, los egipcios ponían a un lado su amasijo hasta que se pudriera, y observaban gozosos el proceso de fermentación, cuyos orígenes químicos desconocían, así como sus consecuencias: que cuando cocían su fermentada masa, el producto resultante era totalmente distinto de todo lo conocido hasta entonces. Y como este producto no podía ser cocido sobre los carbones, se vieron impelidos a inventar el horno; según noticias de H. E. Jacob (1945), construyeron su estructura cilíndrica de ladrillo hecho con arcilla del Nilo.

Según este mismo autor, cuando los egipcios se disponían a cocer el pan tomaban de la escudilla la masa fermentada, la salaban y la amasaban de nuevo concienzudamente. Luego esparcían salvado en el fondo de la vasija de cocción para impedir que la masa la tocara. Con un cucharón repartían la masa fermentada, metían el recipiente en el horno y cerraban la puerta de este mientras toda la familia seguía, no sin avidez, el proceso de cocción. Y el prodigio de este invento sirvió para el mundo de los buenos asados, para los lechoncitos de crocante piel, los pavos de dorada presencia, las tortas que perfuman en la aldea el aire de la tarde...

Y mientras la mesa de Roma, sobre todo en los días del imperio, era rica por los productos originarios de los pueblos conquistados, su espacio culinario en las casas del montón o en los palacios se caracterizaba por la modestia, estrechez y poca área, donde el personal de cocina tenía insuficiente campo de acción. El humo salía por una ventana o por una abertura prevista en el techo. Además del hogar, se contaba con un pequeño horno para cocinar el pan. Según se ha reseñado, la cocina era, por así decirlo, la cenicienta de la casa romana, defecto que deliberadamente he querido resaltar por su semejanza con las cocinas bogotanas del siglo pasado, si les creemos a algunos viajeros que dejaron sus impresiones sobre nosotros.

En muchas de aquellas mesas romanas, a la hora de los banquetes, eran pródigos los entremeses con erizos, ostras frescas, almejas, tordos con espárragos, gallinas cebadas, etc. Y en el capítulo de profundidad manducaria: pechos de cerdo, cabezas de jabalíes, aves asadas, etc. Luego aparecía la catarata de los postres. La caída y decadencia del imperio vendría casi enseguida.

Con la presencia de grandes maestros, genios del cucharón –que no aludo a los siete legendarios cocineros de la Grecia clásica–, en el milenio que andamos la visión de la gastronomía se ha dilatado extraordinariamente, tanto en el concepto y en el primor del espacio culinario como en la magia de las preparaciones. Que

no se puede olvidar a Guillaume Tirel, conocido más bien por Tailleven, cocinero de la corte de Felipe VI de Valois, 1346, imaginativo y creador en el arte de guisar, que dejó una huella en su tiempo; a Antonio Carême, el genio que deslumbró al zar Alejandro de Rusia y acrecentó el prestigio de Talleyrand en el Congreso de Viena, pero, sobre todo, el que le da una elegancia, unas filosofías de sobriedad y sabias combinaciones a la cocina francesa para su universal prestigio, hasta el extremo de que se habla de antes y de después de Carême. De estos, entre muchos otros nombres me ocuparé en otra oportunidad.

En este milenio, por factores económicos, se pasó de la leña y el carbón vegetal a la combustión de coque, y en una época se impusieron las llamadas cocinas económicas, provistas de emparrillados, cenicero y tuberías que conducían el humo a la chimenea, y en 1880 comenzó a introducirse la cocción por baño maría, con la ventaja de que no puede quemarse lo que se cocina. Luego vendrían en cascada las de gas, las eléctricas, las ollas de presión, la cocción a vapor, hasta las de nuestros días, con el horno de convección, que tiene todos los sistemas de cocción unificados.

Adecuados para asar, hacer platillos al vapor, emparrillar las carnes que han de comer en la dieta las niñas en esbeltez, gratinar cuando de langostas o de otras delicadas viandas se trata, terminado de frituras, como un rosbif que se sella primero en la sartén y termina en el horno. Que también están las estufas de inducción, que se calientan solo con metales para cocinar, sin llama ni fuego agobiantes. Y para los amantes de los helados y postres, ultra congelación en el frío, equivalentes al microondas –otro “invento del diablo”, en proceso de perfeccionamiento–, debido a que el frío es inyectado por aspiración, con la ventaja de que al producto se le extrae con facilidad el calor, y, por lo mismo, no se degenera.

Otra novedad en este milenio es la cocción al vacío de alimentos crudos que se empacan sin aire, de manera que duran más.

Las perspectivas, como se ve, son imprevisibles. Algún día tendremos también, para la comodidad que tanto persigue el hombre, un bello servicio: las comidas despachadas a cada casa, que no hogar, por una sofisticada cañería, dispuesta desde una gran central, donde los invisibles cocineros envían carnes frías, sopas industrializadas, aves sin sabor, pescados de cultivo, panes con harinas dietéticas. Y hablarán entonces de la nueva felicidad, todos a una, aunque no faltarás quien sueñe con la cocina de otros tiempos, la que se hacía con fuego de leña en ollas de barro.

Del criollismo en la cocina

UNA MIRADA DESPREVENIDA SOBRE el áspero mapa del país nos revelaría no solo lo abrupto de extensas áreas de su topografía, los múltiples cauces de sus ríos, los valles de sosegante verdor o posiblemente marchitos por los crueles veranos, sino los factores que quizá inciden en la conformación anímica de su gente, cuyas características son diversas y con particularismos desconcertantes. Esos matices del alma nacional se reflejan, por ejemplo, en las tonalidades de su música, hija unas veces del requiebro sentimental, otras de la quejumbre mulata diluida en sus encendidos mapalés. Se reflejan en el primor de muchos trajes regionales y en las creaciones anónimas que maravillan por la paciente minuciosidad y el perfecto acabado de las formas artesanales.

Sin embargo, donde aparece más amplia y caracterizada esa diversificación es en la olla. Si elementalmente trazamos sobre aquel mapa gulusmeras áreas, habrían de establecerse tres zonas primordiales: la de la yuca, la del maíz y la de los frijoles y las papas. Y, aunque cada uno de esos productos tiene su énfasis regional, por un proceso de aproximación social tales elementos autóctonos están integrados, en una u otra forma, a los hábitos alimentarios de todos nosotros. Posiblemente resulte pertinente machacar en lo de los hábitos, pues ellos proclaman cómo hemos carecido, hasta cierto punto, de una verdadera cocina nacional, expresiva y decantada por la selección gustativa. Un buen sancocho, unos tamales de maíz, una mazamorra chiquita cundiboyacense, unas papas chorreadas –por no decir turmas chorreadas, como las nombraría un cronista de Indias o un chapetón– son, desde luego, viandas bien elaboradas y muy agradables. Pero, sobre todo, son sustanciosamente consecuencia de los hervidos, de las tres piedras primitivas, expresión del ingenuo folclor así como de la sensibilidad despierta para crear sabores y condumios de más trascendencia coquinaria.

Una revisión con espíritu creativo de ese legado manducario –el cual por complejas circunstancias tiende a degenerarse– sería oportuna y conveniente cuando tanto necesitamos de una profunda identificación cultural. Y es que la cocina, como ningún otro testimonio artístico o social, refleja el grado de civilización de un pueblo, de manera que salvando muchos de los viejos platos nacionales para remozarlos en su presentación y colorido, e inclusive en sus sabores, no sería del todo una empresa descabellada y contribuiría al encuentro de nuestras genuinas esencias.

Hay una oportunidad feliz para satisfacer ese esmero y ese propósito, y es la de los diversos eventos que se cumplen periódicamente en el país. Al conjuro de los carnavales, de las fiestas religiosas, del 11 de noviembre, del santo patrón de las labranzas o de las consolaciones, o con ocasión de la Natividad, afloran los platillos, los trabajos en azúcares, los tamales, las lechonas de piel dorada, las aves en cazuelas o el pusandao luminoso en carnes y tubérculos, todo un paraíso gustativo que contribuye al esplendor de aquellos regocijos.

Esa tendencia de mezclar las alegrías conmemorativas con el sosiego de la panza ni es nuevo ni lo hemos inventado nosotros. El hombre siempre buscó esa alianza de la gula con la tácita presencia de los dioses. Inclusive, antes del sacrificio se comía y se bebía, como en el caso del ídolo de los mexicanos llamado Quetzalcoatl, ante quien se solemnizaba la fiesta adquiriendo por cuarenta días un esclavo “que fuese bien hecho, sin mácula ni señal alguna, así de enfermedad como de herida o golpe alguno”. A este lo guardaban de noche en una jaula y a la mañana siguiente lo sacaban y “lo ponían en lugar preeminente, y allí le servían dándole de comer preciosas viandas, y después de haber comido poníanle sartales de rosas al cuello”. Nueve días antes de la fiesta –dice la leyenda de donde tomo la referencia–, venían ante él dos viejos muy venerables de las dignidades del templo, y, humillándose, le decían: “Señor, sabrás que de aquí a nueve días se te acabará este trabajo de bailar y cantar porque entonces has de morir” (Acosta, 1962).

¡Cuántos borrachitos nuestros no han muerto también en aras de los pollos pichos o de los tamales indigestos!

En realidad, posiblemente por las concentraciones urbanas, o por la gran movilización turística, que hacen imposible conservar la autenticidad de las comidas que hasta ayer eran entre nosotros caseras, de tono menor, artesanal si se quiere, lo cierto es que hoy por hoy es bastante difícil hallar varios manjares majestuosos. Unos pasteles costeños como Dios manda, un puchero digno con la presencia del trozo de gallina, la harinosa yuca, la apretada mazorca, los plátanos

bellamente maduros, la longaniza de auténtico cerdo y su caldo despertador y tonificante.

Inclusive, han degenerado los caldos de mi terruño cuando las negras, al pie del anafe de carbón allá en la colina inspirada de La Popa, donde el 2 de febrero se le rogaba en peregrinación a la Virgen de la Candelaria, preparaban con manos maestras las empanaditas de dulce y las carimañolas de yuca. Recataban estas en su pulposo vientre un picado bien sazonado, mientras en las bateas de madera batían ágilmente la masa de frijolitos cabecita negra para que los buñuelos esponjaran levemente al dorarse en los inmensos calderos con manteca caliente. O, como nuevos soles haciéndole competencia al que salía encendido allá en los confines del mar a esas horas tempranas de la mañana, las empanadas con huevo, de verdadero maíz de Cuba, ennoblecidas por la magnificencia de un picado de cerdo como mandan los cánones, al tiempo que el aire se aromatizaba con el café acabado de colar en las bolsas de tela, cuando no en los talones de las medias de mujer. Nada de harina precocida para aquellas prodigiosas empanadas, ni de papas engañosas en su relleno como las conocí recientemente para agobio de la sensibilidad.

En la tradición colombiana se encuentran platos excelentes que valdría la pena rescatar. Pero esa herencia cultural, tanto para satisfacción de los propios como para alegría de los forasteros, reclama una despierta vigilancia y justifica que tanto en su elaboración como en su presentación el buen gusto se deje sentir. Es decir, que de los elementos bárbaros hagamos una obra de arte, una creación cotidiana que hable del gusto colectivo y no tan solo de la gula criolla. Inclusive, y creo que es válido, se debería aprovechar el entusiasmo de los nuevos profesionales colombianos que tratan de renovar la cocina nacional para que se manifiesten en estas oportunidades. Ellos buscan expresiones personales con los frutos y elementos de la tierra. Tal vez por estos caminos encontremos venturosamente una forma auténtica de nuestra identificación. Y, lo que es más importante sin duda, nuestra vocación de destino, precisamente en una de las formas más nobles de la cultura como es esta de la cocina, del fogón y de la sustancia hecha poesía.

Como ha puntualizado ya la crítica

COMO HA PUNTUALIZADO YA la crítica, muchas de las obras que han trascendido como un valor universal en la literatura y el arte en sus múltiples variantes se inspiraron primordialmente en factores del acontecer histórico, social o del vivir locales. Y tal milagro fue posible, sin duda, porque en el propósito de las interpretaciones o en el más complejo del lenguaje que les sirvió de forja a esos autores para moldear sus observaciones o reflexiones éticas tuvieron como temas al hombre y sus pasiones, sus amores o su conducta, el concepto de la vida o del honor, la gloria o la consolación, las esperanzas o la fragilidad de los sueños, o el arte del buen gobierno o la justicia. Circunscritos a la evidencia local, por la originalidad del enfoque y la perspicacia para desentrañar consecuencias, amén de otras cualidades del estilo o la belleza, estas obras conquistaron la universalidad. Se cita como ejemplo el caso del *Quijote*, obra en la cual participa la filosofía del idealista, contrapunteada con la del realismo lleno de sensatez de Sancho, tan apegado a la propia tierra y a sus evidencias gozosas.

De la mano de otros grandes clásicos podrían ampliarse los ejemplos de ese fenómeno del genio creador que, inspirándose en su mundo histórico o en el drama moral del contorno inmediato, obtuvieron reconocimiento universal. Es el caso de Shakespeare, Calderón, Molière y Dostoievski, entre otros. Bajándonos del Pegaso está el caso de Luis Carlos López, quien nos entregó una obra poética excepcional con raíces esenciales en el terruño de sus querencias, nuestras también. Él partió de ese entorno local, de sus motivaciones entrañables, hasta redondear una obra intemporal y tan intensa en sus proyecciones que hoy podemos considerarlo el más universal de los vates colombianos, por todo lo cual es luminoso el aforismo de Tolstoi cuando enunció que para ser universal había que comenzar por escribir sobre la aldea.

En tal orden de ideas –de lo local hacia lo universal– debe contarse igualmente la valorización de muchas de las manifestaciones del comer. Esto es, cómo de la concepción de muchos de los platos elaborados al rescoldo del ente familiar, allá en una determinada región o aldehuela de la China o del Japón, de Francia o España, de Bélgica, Italia o Austria, para limitar el panorama, estas pasaron luego a una categoría de identificación ecuménica. ¿Cómo aludir al *pekin sauce duck* (en buen romance “pato al estilo de Pekín”), a los agridulces o al *chow fan* (el tal arroz frito) sin pensar enseguida en un pueblo cuya presencia gastronómica nos vino por el Pacífico desde el milenario mundo asiático? ¿Quién no reconoce al país del emperador Hirohito cuando pide *sukiyaki*, *tempura* o *sushi*? ¿No percibe acaso en la carta internacional el encanto galo en la ternera salteada a la *marengo*, la *bogavante* a la americana, el conejo al vino blanco, el *mondongo* a la moda de Caen, la *carena* a la *borgoñesa*? España se hace presente con sus diversas *paellas*, *cocidos* o el *bacalao* a la *vizcaína*. Bélgica con su *waterzoi*, succulento guiso de pescado o de pollo, tan atractivo como para una pintura de Brueghel el Viejo.

Todo ese rumor de sabores e imágenes pasa raudo como una referencia apenas, para angustia de los jugos gástricos y no sin algo de nostalgia por la precariedad del medio para hacerlos genuinamente posibles. Pero lo esencial es caer en la cuenta de que esos platos nacieron, pese a su aparente sofisticación, del caletre goloso de lejanos nativos y posiblemente al rescoldo de la lumbre familiar. Fue más tarde cuando consiguieron, con cierto prestigio, la estima internacional.

Con estas reflexiones queremos decir que no dejemos de la mano por el prurito de la novedad gastronómica –como sucede hoy– lo que con posible precipitación hemos dado en llamar comidas típicas, en otras ocasiones criollas. Este último adjetivo es, tal vez, el más adecuado para el caso de sus identificaciones, entre otras razones porque desde antiguo Colombia ha contado en sus diversas regiones con platos propios y singulares. De manera que englobarlos en un todo cuando tipismo conlleva la significación de lo que incluye en sí la representación de otra cosa, siendo emblema o figura de ella, no deja de ser una tergiversación fatal.

Esos antecedentes de la cocina nacional y sus características afloran en el relato de muchos de los cronistas primitivos, así como en la crónica de los viajeros que en el pasado transitaron por nuestros territorios, quienes ponderaron o aludieron a *condumios* y *guisos*, *peces* y *tubérculos*, *tamales* y *dulces* en *almíbares*, *tortas* y *panderos*. Ahora bien, lamentablemente, ese rico acervo gastronómico está desapareciendo cuando no degenerándose, entre otros motivos, dicen algunos, por las exigencias del consumo masivo y porque en su elaboración primigenia se exigía

cierta paciencia que garantizaba su éxito (lo que en los años de bucólica tranquilidad como aquellos era, sin duda, posible). Pero esa no es sola la desgracia. Es que se confunde la expresión típico o típica con el descuido o falsificación de muchos de esos platos regionales, que no exigen tan complicado tratamiento, aunque sí arte y honestidad en los sabores, amén de los elementos que los conforman.

De ahí que en tiempos como los actuales, donde tanto abundan los negocios de restaurantes, resulte desconcertante observar el descuido con que en muchos de ellos se ofrecen las viandas, los caldos o lo que un buen amigo llamaba “las maderas blandas del país” (yucas, ñames, batatas, arracachas, etc.). Precisamente, los ingredientes típicos, aquellos que se anuncian con presunción criolla en comederos y posadas, piqueteaderos y fondas camineras, al tiempo que es perceptible la simulación en los gustillos y componentes con repercusiones sensibles, desde luego, en una de las manifestaciones culturales de Colombia cual es su comida vernácula.

Corresponde, pues, al personal calificado de nuestra gastronomía –que ya afortunadamente lo vamos teniendo– tratar de salvar y de enriquecer esa fuente de la comida nacional. Velar dentro de lo posible por la verdad de sus recetas sin que ese propósito signifique una limitación a las recreaciones, las cuales deben conservar en todo caso sus constantes, utilizando amorosamente aquellos elementos que por dilatada tradición han determinado los platos –tubérculos, granos, especias, hierbas, colores, aves o peces, entre otros–, que impunemente son desvirtuados, por no decir falsificados. E, inclusive, las texturas y sabores en su armonía final con el fin de rescatar así del olvido o la indiferencia por apego excesivo a la moda –que también la hay en la cocina– muchas de las recetas que se conservan en los viejos cronicones o en el recuerdo familiar, al mismo tiempo que se persigue dentro del espíritu contemporáneo un mayor equilibrio dietético en la composición del menú individual.

No creemos mostrarnos rezagados con estos anhelos, antes por el contrario, con espíritu de sano nacionalismo sugerimos presentar para una eventual valorización universal el recetario criollo. A este han de aproximarse con curiosidad muchos de los extranjeros que nos visitan con simpatía o ávidos de novedad turística, fatigados, sin duda, con muchos de los platos que se anuncian bajo rótulos foráneos, que no son otra cosa en el fondo que “la repetidora de la repetidora” de los mismos, junto a sus simulaciones.

Y en caso de orientarnos por este camino de la recuperación honesta de las comidas regionales, con inteligencia habría que buscarle también cierta elegancia para su ofrecimiento. Perseguir siquiera una aproximación al espíritu oriental

cuando de la gastronomía o ejercicio manducario se trata, cuya filosofía estriba, en palabras de Huay Tat (1980), en “el esmero puesto en la preparación y presentación de los manjares: el sabor agradable es tan importante como la delicadeza del olor, la armonía de las formas y de los colores, e, inclusive, la temperatura adecuada en el momento de ser servidos”.

La higiene, la gracia en las presentaciones, las proporciones discretas –sin cicaterías antipáticas–, el equilibrio dietético, la autenticidad, en fin, parecen ser la norma y la sabiduría en este caso. Que de los broncos elementos comestibles del trópico se pase a la expresión de un arte amable por la inspiración recreativa de los cocineros nativos.

Consideremos, por lo demás, que no es imposible este empeño. Cuba, México, Perú y Brasil, desde su célula local ya se han identificado universalmente con muchos de los platos concebidos a través de la sensibilidad mestiza o mulata, criolla y nacionalista, los mismos factores que conforman el ámbito cultural colombiano. Es decir, partamos nosotros también en el orden de la comida de lo local a lo universal con autenticidad y buen gusto.

Cocina y... saber, n° 9, Editorial. Nestlé, Bogotá, 1986

Sabores de otros tiempos

ESENCIALMENTE, LA COCINA, COMO el amor cuando manifiesta luminosos sentimientos, es una forma de la contemplación y del sabio manejo del fuego. Es, primordialmente, reflejo de la sensibilidad humana y expresión de la cultura material, donde de manera excepcional podemos aquilatar los gustos colectivos, la imaginación para aprovechar los productos en torno y elevarlos a la categoría de sabores primordiales. Quizá por estas motivaciones la conciencia de los gustos ancestrales aparece tan viva y persistente en el espíritu del hombre. En la mesa familiar lo que comemos, pues, son memorias, los recuerdos en que navegamos cotidianamente.

Tan vitales son estas circunstancias sociales que, a pesar de las globalizaciones de todo orden, se observa también una reacción universal por salvar las cocinas dándoles un talante de discretas innovaciones, mas sin que pierdan sus esencias, su carácter, conservando primordialmente la fuente invaluable de la identidad colectiva.

Pero hay ollas de ollas. Algunas ricas en calidades por sus aromas y alquimias gustativas, otras por el exotismo o extraños elementos que entran en su preparación, mas todas confluyen hacia la expresión imperativa de alimentar y de suscitar muchas veces sublimes goces.

La nuestra fue siempre una olla de tono menor comparada con las de otras sociedades, síntesis o sincretismo gustativo derivado del mestizaje como consecuencia del encuentro histórico del europeo con el aborigen y luego con el africano. No obstante, tenía y tiene el embrujo de su encanto, de sus matices regionales. Era a trechos –en ocasiones lo es todavía–, la feliz comunión del hombre nativo con su naturaleza circundante, muchas veces con los frutos salidos de manos laboriosas y el apego que sentían las mujeres por el hogar, el *focaris* que decían los latinos al designar el sitio donde la lumbre servía para elevar a la condición de arte gustativo el procesamiento de los materiales bárbaros y crudos.

Sin embargo, esos regustos regionales, esa saga de sabores ancestrales, por la embelequería de las comidas pseudoexóticas o extranjerizantes cuando no por la tendencia de ciertos regímenes dietéticos absurdos van desapareciendo del programa de la gastronomía nacional o, cuando menos, en su carácter esencial. Colombia, posiblemente como reflejo de su pueblo irredento y pobretón, controlaba sus panzas angustiadas por el hambre con las sopas. Como en España, éramos soperos. Mas hoy por hoy ese deleitoso placer o hábito se ha ido diluyendo en el cambiante gusto por los afanosos días en que vivimos.

Las crónicas registraron en este orden de predilecciones, en lo que a Bogotá se refiere, la sopa de mazamorra de pisté, sustanciosa si tenemos en cuenta que a un vigoroso caldo le ponían repollo, arvejas, papas picadas, especialmente criollas, y el pisté, que era maíz quebrado y ligeramente fermentado. Hacían también con harina de maíz la sopa de indios envueltos, tan del uso en las mesas santafereñas, y tema para el vuelo de los repentistas del siglo pasado, cuya tonada quedó en un libro muy curioso y muy del alma bogotana que dice: “Indios envueltos/ tened piedad de mí./ Los indios se hacen envueltos/ en hojitas de repollo./ y entre su caldo, revueltos./ tienen honores de bollo”.

Está también la sopa de albóndigas, donde jugueteaban las bolitas de carne en el caldo y la sopa de ajíaco de uña, elaborada a base de trocitos de plátano verde sacados con la uña para que no se pusiesen negros. O una tonificante sopa de cangrejos, sin duda de río.

Los cartageneros de hoy ignoran posiblemente que tuvimos una alegre sopa de candias con mojarra ahumadas, un higadete en esponsales al servirlo con arroz blanco y huevo frito. Y otras sopas como las de rabo o las de zaragoza con ñame y, sin que se escape de la memoria, la que llaman de mondongo servida con sus gemas de alcaparras verdes y coronadas con rodajas de huevo duro y crotones dorados en la fritura. Así, en la saga de sabores perdidos, podrían registrarse carnes, aves, conejos, carnes de monte, pasteles, dulces de almíbares y mil golosinas más.

Este drama de los gustos no es exclusivo entre nosotros, sino universal. Pero cocinas y maestros de España, de Francia, de Italia, aunque con formas renovadas después de las alharacas por la *nouvelle cuisine* o la mal llamada “de fusión” –pues todas las cocinas han sido de fusión–, regresan cada vez más al ejercicio de los sabores nativos o entrañables.

Experiencias y libros de cocina

CORREN PAREJOS EN NUESTROS días la profusión de libros de cocina y el auge de personas que se interesan por su ejercicio o estudio. Tal vez se deba lo primero al progreso de la industria editorial, que ha hecho factible lanzar publicaciones cuidadosas, artísticamente presentadas y con textos aceptables unos, otros originales o exóticos en su contenido, a la vez que abundan también los recetarios en ediciones populares con altos tirajes. Es así cómo sonríen en las vitrinas comerciales los libros de coquinaria sobre menús en general, eclécticos otros, o especializados en quesos, sabores asiáticos, cocina francesa, alemana, escandinava, o, simplemente, en alquimia afrodisíaca. Están también desde luego aquellos que hablan del gusto vegetariano, de los prodigios del ajo o de la cebolla, de cómo controlar la artritis mediante ciertos regímenes alimenticios y, lo que es más desconsolador, cómo perder el exceso de peso en medio de un mundo inclinado desesperadamente a la gula y la buena mesa.

Lo segundo, la afición a la comida, se debe en mucho posiblemente a ciertos imperativos del discurrir cotidiano, que ha hecho la vida actual más afanosa, más dependiente de las horas angustiosas, sin tiempo para las viejas deleitaciones a mantel que liberaban el espíritu y permitían elaborar una salsa o un guiso sin agobiantes preocupaciones. El hombre contemporáneo ha hallado en esa forma un escapismo a sus ansiedades en la cocina. El corte de un ave, la marinada de un perril, el adobo de un atractivo escabeche, lograr que los granos de arroz queden sueltos o con jugosas sazones, en fin, el perfeccionamiento de una vinagreta para resaltar la atractiva ensalada, demandan un tiempo en que los sueños lo alejan del atafago cotidiano, sosegándolo aunque fugazmente.

La mayoría de esas publicaciones tienden a la recopilación de recetas. Desde las griegas, conforme a las noticias de Arquestrato, compañero de Pericles, quien

dejó un poema intitulado “Gastronomía, gastrología o *hedypátheis*”, tratado de los placeres de la mesa, hasta las fórmulas más recientes que tanto han abierto el abanico de las posibilidades cocineras. Ese acervo de informaciones constituye, desde luego, una fuente cultural válida, pues el esfuerzo de recopilar, revivir o sistematizar la riqueza manducaria de una o varias regiones del mundo o del país, por ejemplo, demanda empeños individuales cuando no de grupos de trabajo que merecen admiración, aunque no es una novedad contemporánea el libro de cocina.

En papiros egipcios se han encontrado recetas coquinarias, mediante las cuales ha sido posible reconstruir los hábitos alimenticios de aquel pueblo y, por ende, su evolución agrícola, que le permitió un alto progreso en la elaboración de panes y pasteles sin que despreciara otros elementos en su mesa, como volátiles, hortalizas y frutos del mar.

Tienen además otro valor los libros de cocina. Reflejan el grado de las civilizaciones, hasta el punto de que es posible aquilatar el auge o decadencia de muchas culturas a través de sus páginas. E inclusive son apreciables como auxiliares para los estudios filológicos o la interpretación del mundo histórico, como sucede, por ejemplo, para hablar de uno cercano a nuestras raíces hispánicas, con el *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611), de Francisco Martínez Mortiño, cocinero del rey Felipe IV, quien transmitió a las cortes españolas los sabores y procedimientos familiares que regían en Versalles. Martínez Mortiño configuró con ello un desprecio por las cocinas regionales españolas, conducta que le acarreó bastantes reproches de los críticos posteriores, no obstante lo cual la Real Academia Española lo incluyó en la lista de autoridades de nuestro idioma, predilección de los eruditos habida cuenta sin duda de la riqueza léxica que encierra su célebre tratado.

Alguien dijo que todo cocinero inteligente y toda guisandera llevan un manuscrito de sus recetas. Muchos de ellos –sustitución de los libros cuando antes no era costumbre divulgarlos profusamente– son útiles inclusive a los economistas de hogaño al tener en cuenta estos no las medidas de rigor en la cocina, sino el precio de los productos. Curiosamente, en días pasados cayó en mis manos uno de esos cuadernillos, en hojas amarillentas y con recetarios del siglo pasado. Debió ser formado por mujer sensible y de buen gusto, no solo por la calidad misma de los platos reseñados, sino por el perfil de la caligrafía, signo de la esmerada educación de entonces. Para comprobación de mi aserto, espigo la fórmula de cómo hacían por aquellas calendas los tamales de harina de maíz. Textualmente dice:

Se cocina un pollo, unas costillas de marrano partidas, un pedazo

de carne fresca, otro de cecina y un pedazo de tocino, todo junto con bastante caldo, y se le pone suficiente sal. Se cocinan aparte unos garbanzos, se deja enfriar todo, se despresa el pollo y con el caldo se mojan dos libras de harina de maíz muy cernida, que quede la masa dura, se le añaden un real¹ de manteca, seis onzas de mantequilla y un poco de sal, se soba mucho, que quede la masa tan blanda que sin dificultad se puedan hacer las arepas.

Pero los libros de cocina tienen su aventura, asimismo, especialmente si caen en manos impacientes o de quienes creen que todo es soplar y hacer botellas. ¿Cuántos no se han visto frustrados frente a un manual de cocina? Es que estas obras, paradójicamente, esconden sus secretos, su sabiduría y eficacia con celos, y solo es posible descubrirlos tras la paciencia y la pericia, amén de la experiencia. Un buen libro cibario nos da por sobre todo su posible novedad informativa y sirve apenas de orientación, de honesta orientación a veces, cuando queremos acercarnos al fogón, pues los hay confusos y despistados también.

Sin dogmatismos he llegado a la conclusión de que los libros de cocina no hacen cocineros ni cocineras, pues bastarían unos metros de manuales para que la Tierra se poblase de oficiantes. Pienso así cuando muchas amigas, e inclusive amigos, se desesperan porque a pesar de que han seguido al pie de la letra las fórmulas para preparar un *soufflé* al final les ha salido lánguido, perezoso, sin levantarse ni sonreír con su espléndido dorado. O han fracasado frente a una salsa exigente que se les ha cortado cuando los invitados están a las puertas, desde luego ignorando que el éxito de la cocina guarda relación con muchos imponderables o normas inmutables que casi nunca transmiten los libros.

En primer término, se requiere la elección de buenos productos y saber que algo va de los naturales a los secos o en conserva. De otro lado, debe saberse que no todo es ahorrar cuando de calidades manducarias se trata, que la diferencia de altitud ejerce su influjo, y que un plato de tierra caliente pierde en la altura algo

1. El real era un octavo de peso durante la Colonia y comienzos de la Independencia, usual por lo demás en todas las antiguas posesiones de España en América. Como fenómeno anómalo se hizo en Colombia a partir de 1850 un real que valía un décimo de peso y duró hasta 1862, fecha en la cual fue reemplazado por la moneda cuya denominación era de diez centavos. En ese momento el peso pesaba 25 gramos con ley 900 de plata. (Debo tan interesante información a don Alberto del Castillo Mathieu, uno de los conocedores más competentes de la numismática en nuestro país).

de sus calidades y de sus aromas. Además, que la práctica es fundamental para el perfeccionamiento de cualquier platillo y que la cocina, en fin, como arte esencial que es al mismo tiempo que ciencia, solo se entrega a las vocaciones claras, a quienes la aman con encantamiento y espíritu creativo. Es, además, un aprendizaje cotidiano y una alegría permanente cuando se hace no para salir del paso, sino para conquistar y perfeccionar una obra de la sensibilidad.

Cocina y... saber, n° 22. Nestlé. Bogotá, 1990

PARTE SEGUNDA

Cocinas regionales colombianas

La mesa bogotana

EL ESTUCHE,¹ cuya primera edición apareció en Bogotá por allá en 1878, es un libro curioso, de permanente interés y variado en las noticias que abarca sobre temas prácticos para la salud, la industria y el ordenamiento familiar. Entre lechuga y lechuga aparecieron allí muchas recetas de cocina, no sin esclarecerse los métodos de cocimiento que se usaban por aquellas calendas, ya para asar, preparar helados o mermeladas, ora para guisar, quitarles el almizcle a los patos o preparar jamones o embutidos. En el curso de sus páginas se registraron también las fórmulas para un centenar de tortas, quesillos, pudines, frutas de sartén, mermeladas, salsas y sopas, junto a indicaciones para la restauración de cuadros, hacer zurrones, recoger miel o aguardiente, curar la jaqueca o aprender la ventriloquia. Es toda una enciclopedia manual y de grandes enseñanzas, en cuyos cinco volúmenes es fácil rastrear las costumbres, los gustos, las enfermedades o las modas de épocas ya abolidas, que fluyen en nuestra tradición y cultura social.

El autor de esta paciente recopilación fue don Jerónimo Argáez, quien en muchos de sus escritos utilizó el seudónimo de 'John Truth', que precisamente lleva *El Estuche*. Erudito y con grandes disciplinas científicas, su formación universitaria se estructuró en Europa, especialmente en Inglaterra. Más tarde, ya entre nosotros, se consagró con mística a la prensa, y a él se debe el primer diario colombiano. *El Telegrama* fue fundado en 1886 por don Jerónimo después de trasegar por otras empresas periodísticas muy ambiciosas. Para un espíritu despierto y sensible a los encantos de la mesa como lo fue sin duda el suyo, estimulado además por la cultura de sus viajes, la monotonía del comer bogotano debió desesperarlo hasta el extremo de empeñarse en una labor que diría de pedagogía gastronómica. Claro

1. Prólogo a *Sabores del pasado: recetas de El Estuche*, (1995). Bogotá: Editorial Voluntad.

que ese propósito apenas debió de trascender en ciertos niveles de la sociedad de entonces, pues aún perduran en el orden alimentario muchos de los hábitos torcidos, los que, precisamente, tanto desconcertaron a cronistas y viajeros que nos visitaron, especialmente durante el siglo XIX.

Las recetas de cocina que he retirado y seleccionado de *El Estuche* tienen vida propia y nos hablan gratamente de una época en que la vida tenía otras dimensiones, regidas por emociones intimistas. Al aquilatar este recetario atinente a platos foráneos que, sin duda, estaban de moda en Inglaterra, Francia, Italia o Alemania, he encontrado que todavía muchos de ellos pueden practicarse con éxito. Además, al sacarlos un poco de la bruma de tiempos idos nos hablan primordialmente de los gustos de la sociedad de entonces.

¿Pero si tiene y tenía cocina Bogotá? Claro que sí. Aunque desde siempre el suyo fue un fogón de tono menor. No hay que ponerle vanidad al caso. A diferencia de México, verbigracia, para que nos vayamos entendiendo, donde a la llegada del europeo y en la corte de Moctezuma preparaban alrededor de trescientos platos y mil más para la gente a su servicio, entre pavos, faisanes, cornejas, pichones o liebres, así como el *tamalli* en muchas formas, según Bernal Díaz del Castillo (2005). El muisca, en definición más genuina, se satisfacía apenas con el maíz (*aba*), la turma de tierra, o sea, la papa en muchas variedades, la arracacha, la auyama, el tomate, los ollucos o los cubios, las habias y las chuguas. Que también la quinua, cuyas nutritivas semillas consumían con instintiva sabiduría, tal como hacían con el maíz, en puches o gachas (mazamorra) sazonadas con sal, ají y yerbas odoríferas.

Los métodos de cocimiento, sin duda, eran muy limitantes si tenemos en cuenta que casi todos los alimentos se sometían a los hervidos sobre las tres piedras, cuando en panzudas vasijas de barro se elaboraban las mazamoras que luego las novísimas lenguas dieron en llamar cuchuco y ajiaco. Aquellos nativos desconocían el hierro, y las labranzas las desarrollaban con instrumentos de madera o piedra, lo cual constituía una rémora más para el progreso de sus actividades agrícolas, base y recurso de una gastronomía halagadora. No existían animales de tiro –reflexiona en reciente trabajo Georges Baudot (1983) sobre la América que encontraron los españoles–, ni ruedas, ni ninguna hoja metálica de arado u hoz para la cosecha. Sin herramientas ni fertilizantes, y a pesar de la irrigación de algunas plantas milagrosas, la situación del hombre que vivía de la tierra, era bastante precaria y siempre dura.

Y como el conquistador llegó arrasando, las crónicas son esquivas en presentarnos un relato más minucioso y exacto sobre las costumbres cotidianas de aquella civilización, esquilma por los demás en poco tiempo. Pero por ciertas noticias de

los coetáneos ha quedado establecido que la comida del altiplano chibcha obedecía a una clara inspiración naturista. Allí, junto al bohío de cónica techumbre pajiza, en cuclillas mientras el sol se apagaba en un infinito y sobrecogedor silencio, y en compañía de la hembra laboriosa y de la prole, el indígena quizá aguzaba los dientes y daba buena cuenta de la confusa mazamorra condimentada simplemente con el iracundo ají y la sal de Zipaquirá. Es posible que en esa constelación de los farináceos entrasen el sucuy, el chihika, o sea, el nervioso cuy, y el ágil venado, perdidos en los bosques circundantes, que la víspera debieron de andar muy confiados por aquellas frondas.

Además de las bebidas elaboradas con el maíz y la quinua, tan usuales en las tierras recién descubiertas e incorporadas a la civilización de Occidente, aquellos buenos muiscas se nutrían y a trechos sosegaban el clamor de la sed con las prodigiosas frutas, tal vez muchas de ellas traídas de otras vertientes de su territorio: la chirimoya, de pulpa más delicada que la del anón, piel femenina por su finura. La papaya, de ternísima carne; la perfumada curuba, netamente andina y casi exclusiva de Colombia; la pitahaya o pitaje, de vengativa presencia si se abusa de ella; el ananás, como se conoce en guaraní y nosotros bajo el nombre de piña, descocada en el aroma y efusiva en su dulzor cuando concede esa gracia; el níspero y también la guanábana, de femenil y conturbadora forma. Además, la guayaba, el mamey y el capulí, entre tantos y tantos prodigios vegetales.

Condumios nutrientes, todos ellos elaborados con instinto vegetariano más que con una vocación gastronómica, pero eficaces y válidos dentro de una dieta impuesta por las contingencias del ambiente y el regalo de la naturaleza. Vistos a la distancia del tiempo y cuando los cambios de la civilización han establecido gustos diferentes se revelan como unos bodrios insufribles. Pero debemos ser sensatos y aceptar como una revolución permanente las alteraciones que sufre el gusto, inclusive de un conglomerado social a otro, hasta el extremo de que un lúcido escritor como Revel (1980) ha podido sentenciar que “los sabores, aromas, platos, los condimentos universalmente extendidos en la Antigüedad, el *garum* de los romanos, la salsa camelina medieval, no evocan ya nada a nuestro paladar. La terminología de la cocina y del servicio de mesa se codifica. Hasta los mismos productos han cambiado con la evolución de los pastos, la agricultura, la horticultura, y no siempre para mal”.

No obstante, aquellos eran alimentos impuestos por la naturaleza y adecuados sensatamente a los hombres que habitaban entonces la meseta andina. Inclusive, la bebida que con más dramatismo ha pasado a nuestra historia social, cual es

la chicha, tenía un sentido cuando los muisca la consumían ávidamente, si nos atenemos a la observación que ha hecho el erudito investigador Víctor Manuel Patiño cuando acota: “Lejos de tener los efectos deletéreos que le atribuyeron los españoles, porque entonces su dominio sobre los indígenas no podía ser total, o algunos dietistas contemporáneos como Bejarano, tuvo un efecto razonablemente benéfico en la época prehispánica por la normalización de las funciones de eliminación” (Patiño, 1990).

Mas ese mundo cibario, como en tantos otros órdenes de la vida muisca, fue brusca y súbitamente alterado por la presencia de unos hombres barbados, rudos y de conducta cruel debido al espíritu de aventura, que un buen día del siglo XVI aparecieron como extraños dioses por la altiplanicie aboliendo sistemáticamente costumbres, creencias, hábitos cotidianos y de conducta social. Y como se trataba de una colonización en serio, ya desde el segundo viaje de Colón se fue operando el fenómeno de la transculturación en el Caribe por el encuentro de los dos mundos. Esta se extendería más tarde a tierra firme, al traer en el vientre de las renovadas carabelas y galeones trebejos y herramientas de toda clase, toros, vacas, caballos, corderos, cerdos, ovejas, gallinas y otros animales, y simientes, árboles frutales, caña de azúcar y variadas plantas embarcados en España, en la Gran Canaria o en La Española.

Como lo observó García Mercadal (1959), América recibió de España trigo, arroz y centeno; habas, garbanzos, lentejas y frijoles; almendros, morales y guindos; nogales, castaños, alfalfa y alpiste; membrillos, manzanos, albaricoques y casi todas las frutas de hueso; naranjos, limones, limas, cidras, toronjas, perales y ciruelos; romero, cilantro, berro y otras diversas hierbas aromáticas. Sin olvidar, debemos agregar, las cebollas, el irreverente ajo, rizomas como el jengibre, en su forma del siglo XV, el aceite de oliva y la manteca de cerdo. Algo de este vasto aporte llegaría luego al territorio de los muisca.

Indudablemente, los anteriores productos necesitaron de largas pruebas y experimentos para su adaptación (muchos fracasos se conocieron también). El europeo, mientras tanto, fue asimilando una serie de productos comarcanos dentro de sus arraigadas tradiciones gulusmeras, aunque con desconcertante morriña por los sabores diluidos o perdidos a la distancia del terruño bienamado.

Pero tan sustancial y agresivo aporte renovó en sus raíces la cocina nativa y le abrió insospechables perspectivas a la sensibilidad gustativa, fuente de nuevas y propias expresiones.

Ahora bien, si hay una herencia imperativa es la del gusto que perdura inconscientemente en la sensibilidad por las costumbres atávicas. A causa de esa

predisposición tan vital, sin duda, entre los bártulos y comistrajos de los adelantados y de los virreyes, del aventurero y del magistrado de garnacha, de las blancas de Castilla y del inquisidor, de los prebendados, truhanes y frailes rijosos, de los galopines y negreros, de los regidores y alcabaleros, de los encomenderos y apóstoles de iluminada santidad, de las novicias y abadesas, vinieron las nuevas fórmulas cocineras y las especias en boga. Estas eran imprescindibles para la satisfacción en la comida, ya que está establecido que la olla arábigo-andaluza había influido en la gastronomía española. Por la vertiente medieval le llegó a esta el regaliz, la yerba buena, la ajedrea, el tomillo, el orégano, el romero, la basílica, el hinojo, el perejil, el serpol, el laurel, la mejorana, la salvia, el poleo y la albahaca, más las avellanas, las nueces y los piñones esenciales en la tinola y en diversos estofados y potajes.

Tan acusada contribución cultural, que pacientemente logró un sincretismo singular o mestizaje cibario –tan en boga ahora–, alteró también el nombre de los platos, guisos y demás condumios, cuyo trasunto semántico ha llegado hasta nuestros días. Esta coyuntura sería conveniente tenerla en cuenta al espigar un poco en los tratados de cocina de más difusión y crédito de la época, con el ánimo de establecer seriamente los orígenes caracterizados de nuestra comida, especialmente la bogotana.

No obstante, bien podría observarse que a pesar de ese sincretismo gastronómico que se operó con la colonización, la comida nativa siguió siendo discreta y de sabores más atenuados que la que procedía de Europa. Como de estas evidencias no quedaron sino los relatos orales e inclusive discretas recetas o fórmulas, especialmente atinentes a los dulces que en su mayoría eran secretos de los conventos, solo hasta mediados del siglo pasado estas comidas fueron salvadas del olvido en algunos cuadros de costumbres, en el relato de viajeros y en trabajos esporádicos. Es el caso del *Manual de artes, oficios, cocinas y reposterías* (1853), o del risueño librito que apareció bajo el mote de *El lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, gastronómico, poético y romántico* (1860). Mas para aquellas calendas ya aflora una manducaria bogotana que bien podría decirse es común a todos los nativos, en la que se mezclan la sobriedad y algunos juegos de la imaginación golosa.

Complemento de la mesa bogotana de aquel entonces, algunos de cuyos vestigios nos han llegado, era el de las golosinas, dulces en almíbar, panderos y rosquillas, aunque mucho debemos temer que por las impacencias de la época gran parte de ellos haya perdido en delicadeza y en el amor con que eran confeccionados. Manos monjiles debieron participar, sin duda, en los bizcochuelos de

canela, en mazapanes, panelitas de leche con cuajada, natas de leche, merengues, mojjicones, tortas de albaricoque, alfajores, alfandoques y almojábanas. Estas últimas, herencias de la comida arábigo-andaluza de la que hemos hablado anteriormente. En aquellas mesas criollas también estaban los bizcochos de huevo, de limón o cubiertos. Los bocadillos de batata, de manzana, de leche, de guayaba, de maní, de mamey, de piña, de cidra, de coco y los budines de durazno, fresa o manzana. Las caspiroletas, las cocadas y los dulces de manzana, de guayaba, de cidra en cascós, de uchuva, de mora, de guanábana, de breva, de melón o de mango. También los helados, preparados en grandes pailas de cobre y a mano, de curuba, de fresa, de mora o de piña. Y no podían estar ausentes en aquel aquelarre de azúcares la jalea de batata, de durazno, de guayaba o de manzana. Los turrónes eran de maní, o, tal vez como intrusos, aparecían allí los de Gijona o Alicante junto al vinillo dulce de Jerez, de Madeira, de Oporto o Moscatel.

Bebida predilecta durante los días virreinales, así como los que siguieron a la República, fue el chocolate. Pero como tantas otras paradojas de nuestra vida social, el cacahuatl de los aztecas no se introdujo a Santa Fe en forma directa a pesar de la vecindad geográfica con México, sino que vino como irresistible novedad entre los utensilios, camándulas y devocionarios de un buen fraile.

Aunque la cocina peninsular se fue colando en el Nuevo Mundo hasta tomar aquí modalidades nuevas, lentamente quedó superada en su complejidad primaria y en sazones por circunstancias de los tiempos y el natural cambio de los gustos. No obstante, es forzoso aceptar que aquel impromptu gulusmero puso su sello distintivo en nuestra cocina. Aunque, como he observado anteriormente, con las dificultades de hallar las especias a que estaban habituados los europeos o con la condición de la mediterraneidad misma de la vida en la altiplanicie, distante de la Costa, que ofrecía una mayor dinámica entre los dos continentes.

La mesa bogotana fue tomando entonces su estilo propio, no carente de cierta discreción gustativa inclusive en la combinación de sus sabores. El cromatismo de los platos es excepcional, con una innegable tendencia al color pastel de algunos impresionistas si la comparamos con la comida criolla del Caribe, inspirada en el mismo sincretismo, pero magnificada por la cólera del color, la mano y la sazón negra. Ajiacos, mazamorras, papas chorreadas y hasta el mismo chicharrón, de suyo extendido como una sábana y *totiao*, afloran con una decadente gracia en el fogón bogotano.

Fue así como lo vio Jean Boussingault, naturalista francés de renombre, quien residió largos años entre nosotros a partir de 1822, para darnos más tarde estudios

científicos de importancia cuando en algunos apartes de sus célebres memorias comenta con suficiencia gala algunas costumbres y las comidas bogotanas:

Establecí la distinción entre los huevos revueltos y los fritos –dice allí– a causa de un accidente bastante desagradable, al principio de mi estadía y al que me acostumbré: en las mejores casas no había entonces cocinas propiamente dichas; no era necesario tener una cocina como a las que estamos acostumbrados en Francia: en una pieza se colocaban a nivel del suelo tres grandes piedras que hacían el oficio de trípode y entonces venía lo que Bergman llamaba las inmundicias de la atmósfera, o sea el polvo en el aire, teniendo en cuenta que la escoba era un instrumento muy poco conocido y los cabellos abundaban en esa mugre, porque las damas y sus esclavas se peinaban en la cocina.

Sobre los huevos revueltos, los cabellos conservaban su apariencia y por su color se podía adivinar la procedencia. Al masticar sentía yo terrible disgusto; antes de comer retiraba tantos cabellos como me era posible, tal como lo habría hecho con las espinas de un pescado; en cambio, en los huevos fritos, debido a la temperatura aplicada a la grasa, se tostaban y se quebraban, de manera que se tragaban sin que uno se diera cuenta.

Con los huevos servían tajadas de papas fritas o de bananos maduros azucarados que es una comida deliciosa, parecida a los buñuelos; en realidad el desayuno era copioso. En 1823 se almorzaba a la una o a las dos. Paso a describir un almuerzo sin ceremonia, en casa de un abogado distinguido: primero se pasó la famosa olla podrida de los españoles, que es un revuelto de un pedazo de buey hervido en medio de papas, manzanas, duraznos verdes sin semilla, garbanzos, arroz, repollo y tocino. Estábamos solos en la mesa: la señora de la casa y su hija, dos personas encantadoras, comían en una pieza aparte, posiblemente en la cocina, pues así se acostumbraba. La olla podrida me pareció deliciosa; no se usaban servilletas y se reemplazaban con un mantel angosto bordado que todos usaban: tenedores y bandejas de plata; platos de pedernal, todo esto era de un lujo inusitado. Hasta ahí, nada para beber; felizmente trajeron caldo caliente. Una vez pasada la primera impresión, me acostumbré fácilmente a esta bebida: la comida se condimentaba con sal y pimienta que cauterizaba la boca. A la olla sucedió un plato de repollo, ornamentado de salchichas y más caldo; el pan estaba muy

bueno, mucho mejor que el pan francés, cuya reputación, para mí, es inmerecida. En seguida apareció una bella colección de confituras de guayaba y de cidra; a una señal del anfitrión trajeron grandes vasos de plata llenos de agua fría; ¡esto fue a tiempo y jamás había bebido tanta agua de una sola vez! La india que nos servía dijo una plegaria de gracias, nos santiguamos y comenzamos a fumar.

En las clases inferiores, porque entonces no había y aún no hay clase media en la sociedad, los alimentos no eran diferentes a los que acabo de describir. Los artesanos, no muy numerosos, y los campesinos, se alimentaban especialmente de ajiaco, que es una mezcla de carne de res o de oveja, cortada finamente y cocida con papas y sazónada con ajo y cebollas; la cocción es rápida debido a los pequeños pedazos de carne y en menos de un cuarto de hora el ajiaco está listo y afirmo que es una buena sopa. Los trabajadores se nutren también con salchichas, tocino y grasas. Las comidas las toman cerca del fuego: no hay mesas, si mucho algunos bancos o butacas; el chocolate se toma en la mañana y en la noche, seguido de un vaso de agua. En los almuerzos, y aun fuera de esas horas, se consume la chicha, bebida muy fortificante y con mucho mayor contenido de alcohol que la cerveza europea (Boussingault, 1994).

Otra viñeta gastronómica y de costumbres bogotanas la hizo Isaac Farewell Holton, botánico estadounidense, quien arribó por acá a comienzos de la década de 1850. En su libro *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes*, dijo cosas amables, curiosas y no sin encanto sobre la bucólica capitalina, como estas:

Al despertar por la mañana no sabía todavía si me iban a dar las comidas en la casa y estaba pensando qué debería hacer para el desayuno, cuando entró a la pieza Ignacia, una indiecita de diecisiete años y apenas un poco más de cinco pies de estatura, quien tendió un mantel en la mesa y puso en ella una serie de cosas que francamente no sé bien qué eran. En primer lugar algo que llaman sopa, porque se le parece y se toma con una cuchara, pero no tengo ni idea cuáles eran sus ingredientes. También me dieron ajiaco, del mismo que había visto en Cuní, con papas, algunos pedazos de carne y parecía que le habían añadido algo para espesarlo. En otro plato estaba lo que por anatomía comparativa se habría podido llamar pollo, pero que para el paladar era puro lagarto, y

además con ese color amarillo que da el onoto, llamado achiote o bija, la *Bixa orellana*. Pasados algunos días protesté por el uso de ese aliño que únicamente sirve para impedir que uno vea la verdadera condición de la comida, y la señora amablemente eliminó de la cocina ese elemento que gráficamente llamaba “tapamugre”. Para terminar el desayuno me dieron chocolate.

El almuerzo fue la repetición del desayuno, solo que al final, en vez del chocolate me sirvieron dulce. En el platillo de la mantequilla servían algo irreconocible y me atreví a sugerir que sería mejor que me dieran la mantequilla sola y aparte los otros ingredientes porque así tal vez yo podría mezclar las cosas más a mi gusto. La buena señora trató de hacerlo siguiendo mis instrucciones pero con resultados muy mediocres, porque las partículas que la componían eran tan diminutas y estaban tan completamente integradas a la masa mantecosa, que habría sido mucho más fácil cambiar de color a un etíope. Por eso, aunque en Bogotá se consigue pan muy bueno, nunca volví a usar mantequilla.

Todo el pan lo venden en porciones pequeñas, a dieciséis por un real (a un cuarto cada uno), y hasta donde yo sé nunca lo hacen en la casa sino lo compran por fuera, pero tampoco vi panaderías. Me imagino que los que tienen ese negocio no venden más de un dólar diariamente, pues el pan es artículo que se consume poco por estar fuera del alcance de los pobres.

La última comida del día era la única que me dejaba plenamente satisfecho, en parte porque no era propiamente comida, sino porque consistía en una taza de chocolate con un pedazo de pan o de ponqué, dulce y agua fría servida en una copa de plata.

Después de uno o dos días pedí que me dejaran comer con la familia, solicitud que halagó mucho a mis anfitriones; después solo siguieron sirviéndome el té en la pieza. El cambio le permitió a la señora estudiar más detenidamente mis gustos, a lo cual se dedicó con el mismo interés con que yo me apliqué alguna vez a observar los de un armadillo. Doña Tomasa hizo todo lo que estuvo en sus manos para satisfacer mi paladar; desgraciadamente sus esfuerzos fueron infructuosos, pero mientras mi armadillo murió de hambre, yo sobreviví a los cuidados de doña Tomasa. Si la excelencia estuviera en la variedad, nadie le ganaría a mi anfitriona, quien además siguió preparando platos exclusivamente

para mí, como cuando comía solo. Fue una anfitriona incansable y yo un huésped que nunca se quejó de sus sufrimientos. Baste decir que los experimentos duraron los dos meses de mi estada en esa casa.

Nos daban dos comidas diarias, una a las nueve y la otra a las dos. Esta última consistía casi siempre de un plato que llaman puchero, hecho con carne de res, papas y repollo hervidos, parecido al estofado de mi país. El plato de entrada era sopa de fideos, que yo casi nunca tomaba; en cambio, un plato que me encantaba era el cogollo de una palma, cocinado en mantequilla y llamado palmiche. Pero de todas maneras me parece que es un crimen destruir una planta tan majestuosa por un placer tan intrascendente. Me llamó la atención que entre todos los platos españoles que nos dieron nunca nos sirvieron la olla podrida. Sin embargo, no me atreví a preguntar por ella porque me habría sentido obligado a comerla si me la hubieran ofrecido; por eso opté por esperar a que la sirvieran por su cuenta, pero esperé en vano, pues nunca apareció en la mesa.

Nos daban muchas frutas, que compraban una vez a la semana en el mercado. Los viernes, a veces los sábados, el postre era fruta recién traída. Igualmente fresas con leche y azúcar, las curubas que mencioné antes, bananos y otra que sabe a pepino cohombro y por eso llaman también pepino.

Los granadinos no saben preparar huevos. La tortilla que hacen es incomible para nosotros, y cuando los fríen, antes de comerlos abren un hueco en la yema y le ponen sal, además, parece que los frieran en agua. También comen huevos tibios, cocinados en la cáscara, pero al servirlos no ofrecen ni un poquito de mantequilla que los haría mucho más sabrosos. En cuanto a flanes, tartas y pudines dudo de que ni siquiera tengan palabras en español para esos postres. Un día me dieron algo parecido a un pie al que le dicen pastilla, pero era ofensivo al paladar.

Los platos preparados a base de leguminosas sí son de una cantidad y variedad increíbles. Y para nosotros distinguirlas es más difícil porque la palabra *bean* tiene significados diferentes a cada lado del Atlántico. Ya *Vicia faba*, en francés *feve* y en español *haba* es muy poco conocida entre nosotros y la llamamos indistintamente. *Windsor-bean*, *broad-bean*, *coffee-bean* y *horse-bean*, mientras que para los ingleses es simplemente *bean*. La mata de haba crece entre dos y cuatro pies de

altura. La *Phaseolus vulgaris*, en francés *haricot* y en español fríjol, frisol y judía es una planta de menos de dos pies cuando es la que produce los *kidney-beans*, *cranberry-beans* o los *pole-beans*, casi desconocidos en Inglaterra, donde les dicen *french-beans*; en cambio, para muchas familias yanquis son una de las bases de la alimentación.

El garbanzo, *chick-pea*, *vetch* o *fitch*, cuyo nombre científico es *Cicer arietinum*, es una semilla de aproximadamente el tamaño y la forma de una alverja común, pero tiene una protuberancia que la hace menos bonita y a mí me gusta poco. Las alverjas también se dan aquí, pero las comen menos que los garbanzos y, según entiendo, los españoles llaman alverja a los garbanzos. Por último está la *Ervum lens*, en inglés *lentil* y en español lenteja, que completa la sinonimia de toda esta variedad de alimentos útiles.

La arracacha es la raíz de plantas que se dan en distintas partes del mundo y que están relacionadas con la familia de la zanahoria y de la chirivía. Las de la Nueva Granada son la *Conium arracacha*, la *Conium esculenta* y la *Conium xanthorrhiza*. La mayoría, si no todas, son como la papa, de tierra fría. A mí me parecen muy insípidas, pero en ocasiones que me vi acosado por el hambre, las comí fritas y me parecieron deliciosas, pero aquí no las sirven sino hervidas.

Desafortunadamente no probé otra legumbre, parecida a la acedrilla nuestra, que tiene un bulbo demasiado pequeño para que valga la pena comerlo. La especie que se da en la Nueva Granada, *Oxalis tuberosa*, llamado oca, se cultiva por el tallo subterráneo o raíz de solo dos pulgadas de largo y aunque se da donde crece la papa, no vale la pena introducirlo a nuestro país. Todavía no he mencionado las batatas comunes antillanas, *Dioscorea alata* y *Dioscorea sativa*, que aquí les dicen ñame y poco las cultivan fuera de la Costa. Solo me gustan cuando las preparan en puré (Holton, 1981).

A mediados del siglo XIX, a raíz de la Independencia, se fueron operando saludables cambios en las aficiones alimentarias de Bogotá cuando a estos fríos peladeros llegaron franceses, italianos, británicos y otros forasteros, quienes con su sensibilidad cibaria contribuyeron a un nuevo estilo, o por el contacto de las nuevas clases emergentes, que podían viajar y saturar su espíritu con algo de cosmopolitismo.

Sin duda, John Truth quiso contribuir a tal espíritu de cambios con su publicación, pues en el conjunto de su recetario abundan muchas preparaciones foráneas y muy pocas nacionales, ni siquiera del propio Bogotá.

La cantera gastronómica donde más trabajó, que se refleja en esta obra, es la de los dulces, si tenemos en cuenta que recogió cerca de setecientas fórmulas para la preparación de postres, ya en tortas, ora en frutas con almíbar o compotas, con las que indudablemente satisfacían sus gustos los bogotanos de entonces. Gente que, por lo demás, poco se preocupaba por la diabetes o por el exceso de kilos.

Es de suponer que tales corrientes apenas llegaron hasta ciertos estratos sociales, sin modificar los hábitos generales. Mas ese ha sido un fenómeno universal. Nada es más difícil que cambiar o alterar súbitamente los gustos primigenios del hombre, que han sido recibidos como herencia de su medio y de su entorno vital.

Este curioso recetario de *El Estuche*, con ser útil y valioso todavía nos habla primordialmente de muchos saborcillos del pasado, cuando nuestra vida social era menos cruel en sus afanes, y los placeres de la mesa buscaban nuevas manifestaciones en sus formas. Tal su encantamiento y fuerza evocadora.

Viaje por las cocinas de Santander y el altiplano cundiboyacense

UNA DE LAS HERENCIAS más hondas y sensibles del hombre, en la cual se reflejan las esencias de su devenir social es, sin duda, la cibaria. La cocina abarca también fuertes tradiciones, muchas veces sonrientes y otras envueltas por extrañas leyendas. Y cuanto más rica luce o se pavonea son mucho más complejos, así como sutiles, los factores culturales que han contribuido a su conformación. Pero, ¿sabemos cómo se ha formado esta olla criolla nuestra? ¿En qué ha consistido el sincretismo coquinario que por último la caracteriza?

Las mesas de Santander, Boyacá, Cundinamarca y Bogotá –a las que un mismo tono chibcha aproxima– aparecen muy conservadoras en sus esencias, aunque manifiesten orgulosamente sus legítimos orígenes sociales.

El legado muisca, luego alterado por la transculturación que se operó con la conquista europea, más vale decir española, es y ha sido patente en la característica de estas bucólicas. Alianza o sincretismo gastronómico válido, pues en esa forma se vieron enriquecidas y tomaron nuevas expresiones. Y es precisamente así como mejoran y se enriquecen todas las ollas del mundo.

Es importante dejar puntualizado que el entorno en que estaban establecidos los muiscas a la hora de la Conquista presentaba una alta gama de productos agrícolas destinados a su alimentación. Fue así como fray Pedro de Aguado pudo decir que “aunque no había oro, el territorio ocupado por los muiscas era abundante en todo género de comidas, y muy poblado de naturales” (Aguado, 2000), entre otras circunstancias por el intercambio de productos con tribus circunvecinas, agregamos nosotros.

Fuentes primordiales de la comida de aquellos aborígenes fueron maíz, papas o turmas, fríjoles, cubios, chuguas, hibias, auyama, ají, arracacha, nabos y

frutales, como guayabas, guanábana, papaya, chirimoya, piña, curuba, aguacate, tuna, pitahaya, uchuva, entre muchas otras. Asimismo la quinua, cuyas nutritivas semillas consumían con instintiva sabiduría, tal como hacían con el maíz, en puches o gachas (mazamorra) sazonadas con sal, ají y yerbas odoríferas.

Los métodos de cocimiento, sin duda, eran muy limitantes, si tenemos en cuenta que casi todos los alimentos se sometían a los hervidos sobre las tres piedras, cuando en panzudas vasijas de barro se elaboraban las mazamorras que luego las novísimas lenguas dieron en llamar cuchuco y ajiaco. Aquellos nativos desconocían el hierro, y las labranzas las desarrollaban con instrumentos de madera o piedra, lo cual constituía una rémora más para el progreso de sus actividades agrícolas, base y recurso de una gastronomía halagadora. No existían animales de tiro –reflexiona en reciente trabajo Georges Baudot (1983) sobre la América que encontraron los españoles–, ni ruedas, ni ninguna hoja metálica de arado u hoz para la cosecha. Sin herramientas ni fertilizantes y a pesar de la irrigación de algunas plantas milagrosas, la situación del campesino, del hombre que vivía de la tierra, era bastante precaria y siempre dura.

Y como el conquistador llegó arrasando, las crónicas son esquivas en presentarnos un relato más minucioso y exacto sobre las costumbres cotidianas de aquella civilización, esquilada por los demás en poco tiempo. Pero por ciertas noticias de los coetáneos ha quedado establecido que la comida del altiplano chibcha obedecía a una clara inspiración naturalista. Allí, junto al bohío de cónica techumbre pajiza, en cuclillas mientras el sol se apagaba en un infinito y sobrecogedor silencio y en compañía de la hembra laboriosa y de la prole, el indígena quizá aguzaba los dientes y daba buena cuenta de la confusa mazamorra condimentada simplemente con el iracundo ají y la sal de Zipaquirá. Es posible que en esa constelación de los farináceos entrasen el sucuy, el chihika, o sea, el nervioso cuy, y el ágil venado, perdidos en los bosques circundantes.¹

También enriquecían su dieta los indígenas del altiplano con cangrejos de río, así como con caracoles y peces como la guapucha, amén del célebre y delicioso capitán, muy apreciado hasta bien entrados los años de la República.

1. Los dos párrafos anteriores y algún otro que se sitúa más adelante, que también hacen parte del prólogo a *El Estuche*, texto que antecede a este, los hemos conservado pues, pese a su reiteración, de suprimirlos dejarían un vacío grande para la comprensión del mismo. Entenderá el lector su utilización por parte del autor en dos publicaciones distintas y lejanas en el tiempo. [Nota del editor].

Tubérculos, raíces, hojas aromáticas, frutos en sazón, animalejos del bosque y prodigios de los lagos y riachuelos, conformaron, pues, toda esa cocina de los muiscas, quienes entre tradiciones y subyugantes mitos veían transcurrir el tiempo en unos páramos de pasmosa belleza.

El primer contacto del europeo con lo que después pudo establecerse que eran tierras desconocidas, ignoradas y míticas, por allá en 1492, fue indudablemente para esa gente causa de asombro o encantamiento. Y para los indígenas, pese a que dentro de algunas tribus estaba prevista en su teogonía la inminente llegada del hombre blanco –el Viracocha de los incas, el Bochica de los muiscas, el Quetzalcoatl de los tolucas–, fue motivo de desconcierto la presencia inusitada de esos navegantes que arribaban barbados, quemados por el sol inclemente y con el alma en ascuas tras la angustiada travesía por el mar de los oscuros presagios mientras parlaban en una lengua nunca escuchada por los aborígenes.

Desde el segundo viaje de Colón, por obsesiva preocupación de Fernando el Católico, se empezaron a introducir entre visitadores y juicios de residencia, guazabaras y fundaciones, maitines y responsos, ceremoniales y ritos desconcertantes para ambas partes –que harían el mestizaje de *novi orbis*– cepas y semillas prodigiosas que fueron dando sus frutos, sus dones y vendimias en las tierras maravillosas de las Indias. Con ese cambio de nutrientes y sabores se operó una trascendental revolución social.

En 1610, en una relación oficial al Consejo de Indias, aparece que en el distrito de Tunja se daban ya el trigo, la cebada, el tradicional maíz, los garbanzos, los frijoles nuevos, las habas, amén de otros frutos traídos de Castilla, como granados, membrillos, uvas, cidras y limones.

Más tarde llegarían lentejas, almendros, morales, alpiste, avena, nogales, castaños, alfalfa, membrillos, manzanos, albaricoques y casi todas las frutas de hueso. Además, naranjos, limas, toronjas, perales, ciruelos, cebollas, el irreverente ajo, el aceite de oliva y la manteca de cerdo.

Pero la influencia o contribución más decisiva para la metamorfosis del gusto en el Nuevo Mundo, y entre nosotros, por ende, fue, sin duda, la que se refiere a las especias, pues para los europeos ellas eran primordiales como concepto de una bucólica más rica y grata al paladar sin olvidar sus atributos eróticos que en esas virtudes creían también. Eran, por tanto, imprescindibles para satisfacer sus comidas, en esta caso la española tan influenciada a su vez por la olla arábigo-andaluza.

Mas no fue solo recibir: América también aportó al europeo, al mismo tiempo

que el deslumbramiento de su oro y de sus frutos, elementos comestibles a su sentido del refinamiento y para aplacar las hambrunas que conocían periódicamente. La papa, el tomate, cierta clase de fríjoles, el maíz –¡oh de la polenta!–, el cacao, el pavo, y no alarguemos la lista.

Este sincretismo cibario se acentuó luego por los cambios sociales y económicos que se dejaron sentir pausadamente en la vida santafereña. O porque la gente pudiente resolvió conocer el mar y otros continentes, con lo que se amplió en tal forma las perspectivas de sus gustos o sentido de las innovaciones. Fue así, por otra parte, cómo de los viejos sabores indígenas y españoles, a mediados del siglo anterior, las clases burguesas o con humos aristocráticos pasaron a las novedades francesas, italianas y, quién lo creyera, inglesas.

Muchos extranjeros registraron en sus recuerdos de viaje ese mundillo andino. Es el caso de John Steuart (1990), quien quiso probar fortuna por estas latitudes, y al visitarnos, hacia 1836, dejó observaciones de un encantador realismo: “Tienen su propio estilo de cocina [la bogotana]. Hablo así porque nunca he estado en España ni en ningún otro país que fuese antes provincia española. Si así es España, entonces, ¡protégeme Señor! Su chocolate y un plato llamado mazamorra, con cualquiera de sus cientos y un dulces o conservas, es todo lo que puede ser mencionado a favor de la cocina nativa”.

En este succulento maridaje de los productos nativos con las foráneas contribuciones se formó la olla criolla de los Santanderes, Boyacá, Cundinamarca, sin excluir, desde luego, la de Bogotá. Santander del Sur registra la arepa chicharrona, el mute, energúmeno de tubérculos, granos y panza (con mondongo, más castizamente). La carne oreada, las hayacas –que no tamales–, la yuca harinosa, los callos en esponsales con los garbanzos. También el cabrito asado, levantado en sazón comarcana, el ajiaco de plátano, sin que le falte la excitante guaca –que no guasca– y la pepitoria, de clara estirpe peninsular.

En esto de la bucólica terrígena han tenido una virtud más los santandereanos al conservar con regusto muchas de las que fueron, sin duda, delicias aborígenes de su gente, los guanes. Pues si es cierto que a la generalidad indígena, como puede observarse en los relatos de los cronistas primitivos de Indias, les agradaban los grillos, los gusanos y otras sabandijas, tal hábito fue desapareciendo de las costumbres cotidianas.

En cambio, a los santandereanos de nuestros días cabe distinguirlos por el gusto que profesan a ciertas hormigas, que por lo abultadas de sus colas llaman *culonas*. Son exclusivas de aquella tierra, especialmente de El Socorro, Bucaramanga,

Barichara, floridablanca, Galán, Guapotá, Piedecuesta, Vélez y otras privilegiadas poblaciones.

Los dulces de apio (arracacha) o de cidra, y los bocadillos veleños asimismo pregonan en Santander la vigencia de una gastronomía mestiza y gustosa.

Boyacá se hace presente con sus cuchucos, especialmente el de trigo con espinazo, de lo que sabe la picardía indígena y la crueldad banderiza. Su mazamorra chiquita –alguna vez la bautizamos la minestrone chibcha por su opulencia y lo tonificante de sus vegetales, menudo, mondongo y granos–. También el mute, la mañanera changua, los indios en sopa, la gallina india, el cabrito sudado y la sopa de ruyas. Sin que falte el taque, encurtido familiar.

Las arepas al horno, los envueltos huecos, panes de macanza, los tamales de maíz y de arroz, ricos en carne de cerdo, arvejas y el generalizado comino, que tanto desesperaba a los viajeros del siglo XIX. El ajiaco de arracacha, el caldo de cuchá y el cuchuco de maíz, de tan tradicional abolengo chibcha. La mazamorra de pistiao, el cocido de Subachoque o el campesino, la chanfaina de cerdo, el piquete campesino, opulento con su gallina criolla, plátanos, yuca, arracacha, mazorcas. También el puchero tocaimuno y la sobrebarriga, ebria de cerveza y especias. O la torta de mondongo, que es tanto como decir menudos. Y sancochos y fritangas delirantes de morcillas, chicharrones, papas criollas, rellenas, longanizas, carnes nitradas, bananos fritos y yucas. Todo eso habla del comer, con raíces en la tradición mestiza de Cundinamarca.

Bogotá, como una golosa matrona, fue recibiendo y heredando todo ese prodigio de discreta manducaria. Pero supo aceptar e incorporar a sus hábitos sociales papas chorreadas, pucheros, mazamorra de piste, sopa de cangrejo de río (casi desaparecida), tamales (envueltos en “la túnica vegetal”, que dijera el cronista), cocido y puchero domingueros, guiso de ratones, lengua atomatada, pasteles de arracacha o poteca de ahuyama.

Como buena fortuna para su presencia universal, el ajiaco de papas, lleno de armonías gustativas, con hojillas de guasca, alcaparras, rodajas de mazorca, pollo y la refinada crema de leche. Que debió de haber tenido su origen en los sopones de papa o mazamoras de granos y tubérculos de los chibchas, aunque el nombre tiene evocación caribeña. Tal vez es voz taína y derivada del braco ají que tanto gustaba a aquellos aborígenes. El nombre del plato bogotano debió de inspirarlo, quizá por asimilación de imágenes, alguno de los curtidos capitanes o soldados que corrieron la aventura conquistadora de Jiménez de Quesada, o más tarde alguien que vino con el gobernador Jerónimo de Lebrón, pues donde lo vimos citado por

primera vez fue en la *Milicia y descripción de las Indias*, de don Bernardo Vargas Machuca, quien estuvo por estos gélidos peladeros a fines del siglo XVI. Al hablar de las primitivas comidas que aquí encontró anotó: “Y así se echa en agiacos [la yuca] que es un asado que allí se hace por ser un caldo gustoso” (Vargas, 1892).

El así llamado ajiaco siguió en los gustos del altiplano con vida propia, diferente a los ajiacos caribeños o de otras regiones del país. Varió, sin duda, con el aporte foráneo, pues luego se lo conoció con carnes y sin que faltara la yuca, como aún se emplea en las Antillas y en nuestra Costa Caribe. El pollo, las alcaparras y la crema fueron intrusos tardíos, si nos atenemos a unos versos de don Rafael Pombo, en los que habla del “ajiaco a la moderna con bien cebadas pollas”.

Portentosa cantera gulusmera, como proclamaría el ilustre y bogotañísimo don Eduardo Guzmán Esponda, es la de las tortas, panderos y dulces de almíbar. Sin este mundo de tantas golosinas y galguerías no se podría entender la vida social ni la conventual de la vieja Santafé. El bienmesabe de coco, el pudín de curuba o de naranja; el queso de almendras, el flan de piña, los piononos o los mazapanes. Los bizcochuelos, la torta de mojicón, las caspiroletas o mantecadas, las brevas con ariquepe, que otros pronunciarán arequipe, las marquesas con dulce de guayaba y obleas y mantecadas. En fin, no hay cómo terminar en este aquelarre de la dulzada que tanto enamoró a don Ángel Cuervo (1867).

Para concluir, digamos sin rubor que esta comida andina nuestra, que ha sabido conservar sus constantes aborígenes y peninsulares, o su amable sincretismo, es sencilla, ingenua en sus sabores y aspiraciones. Tal vez recargada de granos, tubérculos y farináceos, pero en ella hay un algo del espíritu y sensibilidad de su gente, de la entraña popular hecha vida, y por tal autenticidad algunas de esas viandas pueden presentarse al mundo exterior con cierto orgullo por sus propiedades, carácter y sentido de identificación social. Un sorbete de curuba, una mazamorra chiquita de Boyacá, un cabrito santandereano o un ajiaco bogotano de papas con pollo como Dios manda pueden suscitar delicias universales también, lo que no son pocas conquistas y contribuciones para la felicidad del hombre y la imagen del alma de un pueblo.

Colombia, qué linda eres. (1990). 5 tomos. Fascículos suplemento gastronomía, pp. I-III. Bogotá: Educar Cultural y Recreativa.

Viaje por la cocina de la Costa Atlántica

CON TENUES SALVEDADES ABORÍGENES, en esencia corresponde la bucólica de nuestra Costa Atlántica a la constelación gastronómica del Caribe, otros dirían los caribes o las Antillas.

Luminoso y alucinante ámbito este, en el cual, desde la llegada de las primeras carabelas de Colón, se fue fundiendo por el encuentro de diversas razas el metal de un nuevo hombre, y, por ende, de expresiones culturales: los errabundos de Europa; españoles con su aderezo árabe y africano; holandeses, escoceses, irlandeses, alemanes; orientales por cuyos ojillos y el color de sus pieles proclamaban si eran árabes, libaneses, chinos, indonesios, hindúes o malayos. Y como fuerte determinante de ese sorprendente y sonoro mestizaje el negro.

Y con esa fusión anímica ha perfeccionado la alquimia de su olla y condumios, vibrantes de sabores propios, con carácter y vuelo universal. Manducatoria alegre, quemosa a veces, jubilosa por la algarabía de los colores o la abundancia, excitante aquella del Caribe.

El determinante español

Pero la aventura de los primeros europeos en el Nuevo Mundo no consistió solamente en el hallazgo de sorprendentes tierras o minas de oro, sino que a la hora de la colonización se movían angustiados para asegurar o conseguir los alimentos, urgidos por el hambre que los mordía continuamente, urgiéndolos a aclimatar acá muchos de sus frutos, animales y especies.

La adaptación, entonces, de las primeras plantas, frutos, hierbas, animales domésticos y vacunos traídos de la Península a las islas del Caribe, permitió un asentamiento más seguro y menos azaroso, así como una inmediata proyección hacia lo que luego se llamó “Tierra firme”. Sin estos recursos alimenticios, tal vez

la empresa de España hubiese sido definitivamente una utopía, o, cuando menos, aleatoria en sus consecuencias de éxito. Es que Colón, obsesionado por el oro, siempre el oro, parece que había olvidado la estrella de su empresa cual era la búsqueda rápida de las especias, de ocultas especias tal vez. Pero el realismo de Fernando el Católico le impuso con terquedad aragonesa que en el segundo viaje comenzase a embarcar labradores –extremeños y castellanos–, granos y simientes de diferentes especies. A esta visión realista, más allá de las quimeras del precioso metal que tanto deslumbraba al almirante, se debió la revolución alimenticia que permitió un nuevo concepto de la cocina en América.

Sin el ajo, la cebolla, el perejil, el trigo y la pimienta; el comino y el aceite; sin las aves de corral, el arroz y la cebada, entre otros sustantivos aportes españoles no hubiese sido factible el milagro de esta cocina caribeña, la que pudiéramos llamar cocina madre, de la que deriva la criolla, la de casi todo nuestro continente.

La influencia caribe

En esta cocina regional se utilizan, desde luego, los idénticos o parecidos ingredientes, vituallas y carnes del Caribe, pero posiblemente por el cariz de otras influencias sociales y una predestinación histórica excepcional, el fogón de esa área colombiana exhibe un tono propio dentro del mundillo antillano, hasta el extremo de que es, sin duda, el de más matices o variedades, rico en posibilidades gustativas, y el que encierra mucha más imaginación creativa, con el mestizaje allá en el subfondo.

Cibaria guajira

Como un muñón victorioso se extienden al norte de nuestra Costa Caribe la alta y la baja Guajira. Su cocina no podía sustraerse del todo a la fuerte influencia antillana. Son constantes de ella el maíz, el amoroso aprovechamiento de los productos marinos, los vegetales y frutos nativos, y los tubérculos, cuya reina, como en el resto del litoral es la yuca. En su mesa aparece la arepa de chichiguare, elaborada con el maíz cariaco (morado y cultivado por los indios monguú y barbacoas), enaltecida con el queso blanco; el arroz con camarones, levantado en sabores por las cabezas de este marisco, los vegetales comarcanos y el achiote pasado por aceite.

Otra predilección en La Guajira es la tortuga, con cuyas manos preparan un singular ajiaco. Predominan allí también el pez sierra, los langostinos y las tortugas guisadas. Y con la carne de esta última preparan también –allá la nombran

carmaza— un arroz muy popular, al que le incluyen el bofe, la tripa blanca y el hígado, mientras que con la grasa preparan los chicharrones de tortuga.

Su langosta es de universal prestigio por lo gustosa, y no podía ser de otra manera, pues ella resulta agradable cuando es fresca y, aunque parezca una crueldad, preparada viva, elementalmente, con su carne palpitante, es cuando mejor sabe.

De todos aquellos platos el que nos llamó más la atención en una acogedora ranchería fue el friche, no solo por la simplicidad de su preparación, sino por la textura y el gusto de esa carne.

Cultura de la yuca y la olla vallenata

Del colosal caldero antillano emanaron y pasaron a la región vallenata los contagiosos olores y los efluvios de las especias, para enriquecer también sus hervidos, envueltos y frituras. Quizá la mayor expresividad de esta olla consista en la hábil utilización que hacen de la yuca (*Manihot utilissima*), fidelidad a la cultura de este tubérculo, tan esencial en el ámbito del Caribe y de nuestra Costa por antonomasia.

Así como la papa, la turma de tierra de que hablaron los primeros cronistas de Indias, era y ha sido la base alimenticia primordial del altiplano o tierras altas, dentro de la cultura material la yuca identifica al Caribe, y en el litoral Atlántico desde Punta Gallina hasta el golfo de Urabá, tan versátil raíz constituye el alma de muchas de sus comidas tradicionales y tentaciones gastronómicas. Convertida en *cazabi*, como dirían los indígenas de Haití, fue quizá la primera vianda de origen americano que conocieron los españoles, que les sirvió de salvadora alimentación en las grandes travesías; y, aunque no ha conocido el prestigio universal de la papa, está ligada a nuestros gustos ancestrales.

No podían faltar entonces en el recetario del Magdalena y de Valledupar las viandas a base de yuca, como la guisada y la frita, el enyucado, los pícaros de yuca y de anís, las carimañolas. Tierras generosas también para el cultivo del plátano, en su dieta están incluidas preparaciones como la chilonga de guineo manzano, el mote de plátano pintón, hervidos y enriquecidos con el tradicional sofrito criollo, nervioso con los ajos y los cominos. O el puré de plátano maduro, o pícaros en tentación.

Cartagena de Indias: personalidad de una cocina

Desde muy temprano Cartagena de Indias estuvo predestinada para la historia en grande. Su importancia estratégica le permitió un intenso intercambio con el mundo exterior durante los siglos XVI, XVII y XVIII.

Se ha dicho que para una suculenta y jubilosa cocina es menester de una agricultura sabiamente desarrollada, y de corrales y hatos abundantes en carnes. Pero en el caso de Cartagena esos parámetros se quiebran, pues aunque ella presenta una de las ollas más ricas y atractivas del país y del Caribe, nunca contó con aquellos recursos del agro. Sus frutos, ganados, cerdos y aves provenían de las regiones colindantes o del interior de su territorio, mientras que otros productos más sofisticados les llegaban en las ventradas carabelas.

No obstante, se dio el milagro de su excelente cocina. A través, pues, de un fenómeno social, de la presencia de categorías y recursos económicos, se fue formando la cibaria cartagenera, producto de la sensibilidad más que de la abundancia en torno, la cual tanto habría de influir en la de la Costa toda.

Ahora bien, la cocina cartagenera se diferencia de la del Caribe tanto por la amplia gama de sus platos, la originalidad de muchos de ellos, como por los matices de sus aliños, tendientes a una delicadeza y una atmósfera gustativa en armonía con el entorno social.

El arroz de coco con pasas, la sopa de mondongo, el sábalo con leche de coco, o el sancocho de sábalo –la bouillabaise del Caribe, como ya dije en otra oportunidad–, el ajíaco con cerdo y carne salada, el higadete o la sopa de candia con mojarra ahumada, el enyucado, los pasteles navideños de arroz, rubicundos de achiote y ricos en presas y vegetales, el arroz con coco con frijolititos negros o de coco con cangrejo, proclamaban la bondad de una cocina depurada por el tiempo y por gustos populares, que encontró así formas originales y auténticas de expresión.

Este tesoro coquinario abunda también en variedad de dulces, de buñuelos, de refrescos frutales, de dulces en almíbares, de tortas y merengues, memorias de melindres, rosquillas o albérdigos en almíbar, alfajores, cuyo abolengo no es difícil de establecer si tenemos en cuenta la tradición española y los muchos conventos monjiles de la ciudad, donde entre un quehacer y otro bordado de las novicias, tejían también encajes de azúcares, y fabricaban turrónes, mazapanes, bizcochos y suspiros para el señor obispo.

Polémica y... empanada con huevo

De vieja data existe la polémica entre los cartageneros y sus vecinos de Barranquilla sobre si se dice empanada con huevo o arepa de huevo.

Nosotros siempre quisimos establecer la risueña diferencia por la técnica o el método usado en la preparación de las mismas, pues mientras la que hacen en la Heroica lleva picado de cerdo bien sazonado –nos referimos a la auténtica, a

la que reconoce la tradición–, la de la Arenosa se enriquece apenas con el huevo solitario. Que el hecho de ampollarse bajo la temperatura o manteca caliente aquella arepa de maíz amarillo quizá se debió a un posible accidente, como en el caso de las *pommes soufflées*, u otros platos del mundo, que de la frustración pasaron al triunfo.

El duende de la cocina cartagenera, por lo demás, se puso de presente en esta coyuntura de su empanada, al enriquecerla con el sávido picado de cerdo, pues harina de maíz y huevos son sabores apacibles, casi indiferentes para las papilas.

Don Hernando Antonio de Alcedo y Herrera, en su *Vocabulario de las voces provinciales de América* (1967) define así a la arepa: “Empanadita hecha de harina de maíz con carne de puerco dentro, que venden las negras en todas las esquinas de Cartagena, y es allí el almuerzo general de todos”.

La clásica empanada con huevo, servida antaño sobre tortas de cazabe, tiene su abolengo en el solar cartagenero, y de allí salió para aventurar por el mundo.

Bocachicos y viudas

En este apetitoso viaje que hemos tratado de hacer por los alegres fogones y anafes de nuestra Costa –aunque tal vez raudo–, hay dos que no podríamos soslayar por la expresividad de la una y la particularidad de la otra dentro del conjunto de las comidas regionales.

Tienen que ver la primera con los sabores de la parte sinuana, que hoy sería más atinado decir cordobesa. Tierra de contrastes aquella por la riqueza de su suelo, la laboriosidad de sus gente, la variedad de su entorno geográfico, con dos ríos que la bañan y fertilizan, el Sinú y el San Jorge, ha sabido aprovechar los recursos propios para la asimilación de un tipo de cocina en armonía con el medio. Como la ganadería es una de sus reservas económica, la carne salada y los sueros son distintivos del Sinú. Abrir la carne y curarla, mediante la paciencia y la pericia es todo un arte.

Pero donde los cordobeses tienen su genio propio es en la forma como preparan los productos de sus ríos y ciénagas. Para el caso baste recordar el bocachico ahumado para sopa de mandinga, el bocachico arrollado y guisado, el bocachico cubierto a la sinuana, el bocachico a la majuana. Inclusive lo incluyen en la entraña de ciertos platos, como en el pastel de bocachico, en el revoltillo de bocachico abierto. O en el viudo de bocachico, que en todas estas formas y muchas más constituye suculenta comida. La constante de esta cibaria no se sustrae, desde luego, al encantamiento del Caribe, pues se inspira en sus mismas técnicas de hervido,

de frituras o asados, con muchos de sus ingredientes que le conceden su sapidéz y colorido.

Y tienen los cordobeses otra viuda alegre, que preparan con carne salada, plátano amarillo y yuca, cuyo proceso de cocimiento exige una técnica propia.

El dulce de mungo mungo y la mazamorra de maíz, o refrescos como el minguí, inspirado en el plátano, son galguerías distintivas, asimismo, de aquella hermosa región.

Una cocina diferente

Por el alma de San Andrés y Providencia pasa un aura romántica y de sobrecohedora ensoñación.

Con estar situado el archipiélago colombiano en el corazón del Caribe, sus hábitos y tradiciones alimenticias están ausentes del abigarrado gusto que distingue a la comida de las otras islas del mismo entorno geográfico. Al hablar con un poco o un mucho de soterrados recuerdos bien podemos decir que los hábitos de los nativos, en cuanto a comida se refieren, eran más bien discretos.

Tal vez este estilo de comidas isleñas les venga a los sanandresanos de su tradición puritana, pues por largos años, a partir de 1629, los colonizadores ingleses se establecieron allí, pero encontraron que corsarios y contrabandistas, muchos de ellos holandeses, ya vivían bajo el rumor de aquellas palmeras.

Las conchas de cangrejo rellenas, sápidas con la sazón discreta de especias; el rondón de caracoles, succulento dentro de la esfera de los sancochos o caldosos guisotes, en el que participan el caracol de pala, el pescado (sierra o bonito con sus cabezas), la yuca, el plátano verde, los bananos verdes, el ñame y los dumpling, preparados con la misma sustancia –en la leche de coco– en que deben cocinarse las viandas y las carnes marinas. Como puede observarse, es un plato simple, sin ninguna hierba que altere su temperamento, sabio por el respeto y la delicadeza de sus componentes.

Los fríjoles rojos con *pig tail* (colas de cerdo nitradas en salmuera, proveniente de los Estados Unidos) es otra predilección isleña. En cada casa hacían las tortas y los panes levantados en gustos con las especias, tal el clavo, o aromáticas con la ralladura de algunos cítricos.

Esta comida de San Andrés y Providencia, inspirada en los sabores del sur negro de los Estados Unidos, de la gente de Jamaica, y, desde luego, de la vieja Inglaterra y, especialmente de los irlandeses que dejaron su parla diluida en el tiempo, sus conceptos religiosos y cierta austeridad en las costumbres. Se halla distante

la familiaridad con las comidas de nuestra Costa, y, desde luego, de la abigarrada española, vigente y palpitante en otras islas del Caribe. Con el vendaval turístico, la esencia de esta coquinaria, no sabemos si para bien o para mal, va perdiendo el encanto de su autenticidad.

Salvemos una tradición

Un escritor que se consagró a estudiar los problemas de la alimentación y las gentilezas de la gastronomía, escritor por más señas, Marcel Rouff, puntualizó: “La cocina de un pueblo es el testimonio exacto de sus civilización”.

Viajar por la cocina de nuestra Costa es no solo un placer espiritual y para la sensibilidad, sino que nos impone el deber de conservarla como una de las formas más categóricas y alegres de nuestra identificación cultural.

Colombia, qué linda eres. (1990). 5 tomos. Fascículos suplemento especial gastronomía, pp. IX-XI. Bogotá: Educar Cultural y Recreativa.

Viaje por las cocinas de Antioquia, el Eje Cafetero y el Chocó

LA COMIDA DE NUESTRA Costa norte es voluptuosa en colorido e ingredientes sápidos, con el embrujo del Caribe al fondo. La del altiplano cundiboyacense se inspira en el legado social muisca o en el de otras tonalidades indígenas, con tubérculos y raíces milenarios que hacen sosegante su olla. Al mismo tiempo, la cibaria de Antioquia y, por concomitancias históricas, la del Viejo Caldas –departamentos de Caldas, Risaralda y Quindío, que otros prefieren denominar, no sin cierta susceptibilidad, Eje Cafetero–, es rotunda, vitaminosa y destinada primordialmente al fortalecimiento de las energías más que a la vocación de grandes designios gastronómicos. No obstante, tiene su peculiaridad si se quiere, su encantamiento, aunque es discreta, con personalidad y autenticidad vernáculas.

A la primera de aquellas cocinas regionales sin malicia alguna la situamos en el determinismo cultural de la yuca, mientras que a la segunda la encerramos en el marco de la cultura de la papa. No es extraño, pues, que separemos ahora el fogón paisa con simpatía y, por ende, el del Eje Cafetero, para ubicarlos en la cultura del maíz y del frisol o fríjol. Granos estos de la América legendaria, sin contaminación extranjerizante, así como otros tubérculos aborígenes fueron y han sido constantes de las manducarias criollas.

En cuanto al Chocó, ya ese es otro cantar por la nostalgia de sus ancestros africanos y el deslumbramiento antillano que cautelosa o bruscamente fue metiéndose por los hondones del alma de aquel pueblo, rico en dones y merecedor, por muchos motivos, de un destino más generoso.

Raíces indígenas

En la búsqueda de los ancestros cibarios del pueblo paisa –que son sin duda los mismos del Eje Cafetero, para eliminar el término Viejo Caldas–, forzoso es

aceptar que estos responden a los hábitos similares de muchos pueblos del Nuevo Mundo en su parte indígena. Los que luego fueron alterados o enriquecidos con la decisiva influencia de la colonización europea. Primero por los barbados aventureros salvo cuando las hambrunas los agobiaban y comían hasta cueros de caballos y luego por los sedentarios colonizadores, que asimilaban con cautela lo nuestro y que tuvieron urgencia de experimentar y radicar sus alimentos.

Además, desde la iniciación de la Conquista fueron propagándose especias exóticas. Aunque algunas rechazaran el humus americano, otras prendieron y se tornaron usuales. Sin muchas de ellas no se distinguirían muchos de nuestros platos legendarios, así como familiares. La cebolla, el ajo, la pimienta, el cilantro o culantro, el azafrán, en fin, muchos otros, vinieron no sin peripecias en las carabelas con el mismo donaire con que se abrían las velas aventureras en las aguas iracundas del Atlántico. Es lo que podríamos llamar la gran aventura de los sabores y con ella la comida que brincaba de un acto de simple tragonía al sentido del placer más hondo de la especie.

Características propias

La vigorosa región colombiana que se ha definido geográficamente como el altiplano antioqueño se diferencia de las otras de la república por el espíritu luchador de sus moradores, por el carácter complejo y definido de los mismos, por sus legendarios conceptos de la familia y su individualismo ariscado, que en el pasado les dieron una imagen del discurrir nacional hasta el extremo de que en la parla y en el propósito de una definición sociológica se habla de la raza antioqueña, algo así como de la raza aria.

Mas, ¿cómo se alimentaba y alimenta el pueblo antioqueño? ¿Con qué aderezos extiende sobre sus manteles sus viandas, sus mazamoras, sus dulces, sus envueltos? ¿Cómo discurre por aquellos contornos su alma?

En lo que a la parte aborigen se refiere, ellos se valían de los elementos en torno, sobre todo de tubérculos, granos y frutas, y animales errabundos e ingenuos que poblaban las montañas circundantes. Tal el pecarí o saíno, laucho o ponce, a los que, según parece y anota el agudo antropólogo Julián Estrada, cebaban con cáscaras de yuca, hojas de maíz, tusas y otros sobrantes.

Elementos esenciales

Tuvo su origen o caracterización, pues, la comida paisa, en los productos agrícolas, aunque no muy diversificados. En primer término, el maíz, grano tan

unido a míticas leyendas y básico en la alimentación cotidiana de gran parte del Nuevo Mundo. Ya que, como lo esclareció el erudito Daniel Mesa Bernal (1957) “se destaca en casi todos los lugares el maíz como uno de los principales alimentos de América”. Mesa Bernal amplía sin embargo las noticias al evidenciar que “la dieta del continente incluía también yuca, papa, fríjol y una gran diversidad de frutas”, circunstancias históricas que asimilan esos hábitos alimenticios primitivos con los de otros países nuestros, especialmente con los del área del Caribe y de Mesoamérica.

Otro célebre grano, sin el cual no se entendería a grandes trechos la manducaria paisa, es el “frisol” como lo reconocen por aquellos lares. No es del caso entrar en divagaciones etimológicas, pero abundan las formas de escribirlo y de pronunciar su fonética: fríjol, frijol, frísol, frisol y frejol. En su *Relación del descubrimiento de la provincia de Antioquia por Jorge Robledo* (1921), se menciona cómo Sardella, en 1541, dejó consignada esta visión: “Donde los bohíos [provincia de Aburrá] sin lo que en el campo estaba se halló mucha infinidad de comida, así de maíz como de frisoles, que casi son como alverjas, é muchos coríes, que son como conejos, salvo que son más chiquitos, que tienen muy lindo comer, é muchos perros medianos como los de Castilla, salvo que son mudos”.

Sea cual fuere el nombre, cuya diversidad tónica obedece sin duda a las inclinaciones fonéticas de cada región, el frisol es rico en nutrientes. Tal la fécula, albúmina vegetal, una sustancia azoada y la legumina, parecida a la caseína, todos factores que le dan una propiedad excepcional en la alimentación. Por este preciso motivo el señor Suárez consideraba que en la fortaleza física del antioqueño influía especialmente su alimentación, que era de las más sanas, sencillas y nutritivas. Los tipos de este grano más familiares entre los paisas son el *liborinos*, *liberales*, *balas*, *revolutra*, *cargamantos*, *guasabros*, *cuarentanos*, *comunes* y *rojos*, mientras que por fuera se conocen muchas otras variedades.

Pero hay un dato más interesante aún, pues establece otro aporte de América a la cibaria universal. Según el presbítero doctor Roberto Jaramillo (1984) “las últimas investigaciones científicas no dejan lugar a ningún género de duda acerca del origen americano de esa planta; los descubridores y exploradores del continente encontraron su cultivo en las más variadas regiones del Nuevo Mundo, y las investigaciones arqueológicas comprueban el origen americano del frisol”.

Las frutas también

La tierra de los tuatoques, ituangos, urraos y titiribés recibió también el regalo

de muchas frutas, con lo cual participó de los prodigios de la América tropical. La chirimoya, de pulpa más delicada que la del anón por su perturbadora finura; la papaya (en Cuba frutabomba para soslayar con algo de picardía el voquible sicalíptico); la guanábana, de carne más apretada en su blancura inquietante, tal vez desconocida por aquellas calendas precolombinas para un jugo aromatizado; el anón, de rugosa presencia y delicada carne; y también el zapote, el carambolo, el aguacate, el mamey, la ciruelas y la guayaba de descocado perfume. En fin, vendimia más abundante con árboles de robusta y espléndida belleza, cuyas frondas debieron servir de amparo refrescante a los caminantes de la Conquista y más tarde a los buscadores de las minas de oro, a quienes perseguían en la colonización del siglo pasado las estrellas del destino.

La trinidad bendita

Tenemos pues que la yuca, de lejanas procedencias amazónicas pero universalizada por el encantamiento del Caribe y los descubridores (de donde tal vez pasó a la dieta aborigen de Antioquia), el maíz de grano iluminado, y el frisol también de clara estirpe nativa, son el fundamento de la mesa paisa. Es de suyo esta una mesa discreta, sin complicaciones en sus tonalidades gustativas. El cerdo, de legendarias leyendas también, así como las gallinas, las especias, los embutidos o su técnica y los vegetales, llegarían luego –repetimos– quizá a lomo de mula o por las aguas impetuosas del Magdalena.

El canto de Gutiérrez González lo dijo en lenguaje de agónica ternura:

¡Salve segunda trinidad bendita!

¡Salve frisoles, mazamorra, arepa!

Con nombraros no más se siente hambre.

Costumbres de la Natividad

En Antioquia, para estas celebraciones, el monarca de la mesa navideña es el cerdo –animal de mítica significación y tan vinculado a los escrúpulos judaicos–. Los actos, como en otras regiones del país se inician desde el 16 de diciembre con la novena cuando alegremente se arregla el pesebre en campos y poblados, sin olvidar la tradición del juego de los aguinaldos. Días antes del 24 se sacrifica al marrano. Esta no es una muerte o sacrificio indiferente sino que conlleva una ceremonia singular: antes de darle el cruel trancazo hay un acusador contra el inerme gocho mientras otra persona, más sensible sin duda, lo defiende. Siempre en este proceso sale perdiendo el gustoso chanco y en tan gozosa oportunidad,

los repentistas paisas encienden la imaginación para improvisar trovas como la que soltó especialmente para este viaje una bella antioqueña:

Estén atentos, señores,
vamos a dictar sentencia
de aquella marrana mona
y que se llama Inocencia.
Está muy comprometida
en el juicio que le haremos.
Vamos a justificarnos,
por eso la comeremos.

Con la matada del marrano y sin que falte el aguardiente que tonifique el guargüero de los matarifes, así como el de los invitados, se preparan las morcillas, la fritanga principalmente, de la que disfrutan a medida que se doran las porciones. Complementan la mesa navideña de los paisas los buñuelos, dorados en oro viejo, la natilla y las hojuelas, mientras cantan los villancicos, elevan los globos encendidos y los vecinos se regalan los mismos platos.

Síntesis de una cocina

Pero el esquema de este fogón paisa que encierra toda una filosofía de vida y de resistencias gástricas, queda claro cuando con ojos sorprendidos nos enteramos de los métodos o etapas cotidianas de su comer. Esos que antaño iban desde el aguardiente mañanero con tinto cerrero y desayunos copiosos con arepa, mantequilla o quesitos, chocolate amargo endulzado con panela, almuerzos a base de sopas, carnes o aves, o sancocho succulento con su tasajo y diversas viandas vernáculas. Luego, algo por las tardes hasta las comidas nocturnas inspiradas en los fieles frisoles con garra. ¡Frisoles con tocino y en abundancia por la noche! ¡Y recalentado muchas veces para el desayuno! Tal vez predominen algunos rezagos de esos hábitos.

Esta hazaña cibaria demuestra por sobre cualquier otra consideración sociológica gran fortaleza humana, trasunto sin duda de los vascongados y extremeños, y acondicionamiento de una digestión excepcionales.

La cocina antioqueña, la del Quindío, la de Caldas y la de Risaralda, hermanadas en su devenir histórico, tienen la fuerza y el encanto de lo tradicional. Es posible que los afanes contemporáneos de ese fogón hayan disminuido ciertas calidades vernáculas. Pero el hombre maicero siente orgullo en ofrecer y en hablar

de su arepa de maíz pilao, o de la de maíz trillao o de la del arriero. O de sus buñuelos, de su caldo de menudencias y de sus sopas múltiples y sustanciosas. Tal la de oreja, las de arracacha y de vitoria –de clara estirpe indígena–, la de chócolo y la de mafafa. También de su sancocho, hijo de los hervidos sobre las tres piedras primitivas y nieta en la variedad de los elementos de la olla podrida peninsular, en cuyo convivio entran carnes cortadas del entrepecho, tapas de costillas, espinazo de cerdo, tasajo de fuerte sabor, plátanos y chócolos, en fin, los tubérculos y vegetales que nos son más comunes.

Gritan al viento los paisas las excelencias de sus chorizos de Envigado o de La Ceja, las de sus morcillas, tamales, guisos de mano de res y empanadas, sin olvidar la mazamorra con panela a la diestra del parroquiano, así como el arroz con leche, el claro de maíz, el cañón de cerdo, la sopa de mondongo. Y en el carriel confidente no se esconde para el goce universal el arequipe amarillo, ni el dulce de cidra, el pionono, las colaciones de corozo, el queso dulce de Urrao, la natilla de ternísima textura, el cernido de guayaba, ni, en fin, todo un mundo incitante de sabores que expresan en su armonioso conjunto el resultado de otro sincretismo gustativo con carácter y autenticidad.

E íbamos por estas parrafadas cuando nos topamos con una apreciación definitoria de Julio César Arroyave que, aunque hiperbólica a trechos, no vacilamos en registrar porque compartimos su fondo esencial: “El antioqueño no es gastrónomo, pero es el hombre que mejor se alimenta en todo el país. La preparación de sus viandas está aceptada como genuina; no hay mucha variedad en sus platos, pero los elementos que entran en sus confecciones figuran entre los primeros por su vitalidad y sazón”.

Con estas acotaciones, esquemáticas de suyo, apenas hemos querido hacer un risueño periplo por las cocinas aldeanas o de tono popular que refleja el alma de Antioquia, Caldas, Risaralda y Quindío. Esto con el fin de husmear en aquellas ollas el aroma y las sustancias que han pasado como otra antorcha milagro, de generación en generación, esencia y legado de propio vivir.

Viaje por las cocinas del suroccidente colombiano

EN ESTE AGRADABLE Y pecaminoso andar que llevamos por los caminos y fogones del país arribamos ahora, aunque fugazmente para pesar nuestro, al rescoldo donde humean las ollas del Cauca, Nariño, Valle, Tolima y Huila. Entorno geográfico este en que las formas de la cultura material se inspiran también en el legado indígena y el contagio africano, desde luego avivado por el rumor de lo peninsular.

Evocación de una ciudad

Popayán, blasón de la nacionalidad, representa en este caso al Cauca por imperativos de la historia, por su afortunada posición geográfica, su vocación humanística y el prestigio de muchos de sus claros varones. Todo esto la convierte en uno de los sitios estratégicos de la sensibilidad colombiana y, por ende, en referencia válida de la gastronomía criolla.

Austeridad de una cocina

Sin aproximarnos al delirio espiritual de Popayán, a sus esencias anímicas, quizá no sea posible evaluar el aspecto manducario de ella. Su comida, en el fondo, tiene la virtud de una susurrante y discreta elegancia debido a la austeridad de la misma, esto es, la aproximación a cierta sobriedad, que le da personalidad. Algún glosador del tema gastronómico dijo ya que el arte culinario depende en su desarrollo del estado sicológico de la sociedad. Forzosamente esta sigue los impulsos que de la misma recibe.

Es, sin duda, una mesa sin ínfulas esta del Cauca y Popayán, matizada como tantas otras nuestras por la influencia o el contagio del mestizaje vernáculo, hecha de levadura indígena, del toque negro o mulato y de los escrúpulos europeizantes

con énfasis, desde luego, en lo español. Es la síntesis gustativa de un pueblo que fue decantando los gustos, el aprecio por ciertos frutos del medio. Es decir que encuadra dentro de las apreciaciones que hemos citado como pertinentes. Está en armonía con la índole, con el talante de su gente, hechos de matices gustativos, sencillos, pero agradables, sin pagarle tributo al colorismo barroco del Caribe ni a las detonantes especias como en otras latitudes. Pasa por ella más bien cierta gracia espiritual, flor del ambiente.

Del recetario popayanejo

El ilustre hijo de aquella donosa ciudad, Juan Jacobo Muñoz (1990), gulusmero y de paladar exigente, hizo hace algún tiempo la apología de esta olla. Sacadas de los viejos arcones divulgó, no sin cierto primor editorial, muchas de las recetas más tradicionales. Mientras que Ana Cecilia Arboleda Angulo, otra flor de blasón de la historiada ciudad, no dejó de recordarnos en la confidencia del diálogo los platillos inolvidables. Ambos popayanejos coincidieron en aludir a la hora de las sopas la tortilla suculenta con papa guata, el aliño de cebolla y otros vegetales.

También al sango de maíz crudo molido y de innegable herencia indígena, cuyo sustancioso caldo se enriquece con el grano molido fino (granillo), yuca partida y hojitas de repollo, antes de enaltecerlo finalmente con papas coloradas y ruborizarlo con el sempiterno sofrito a base de cebolla y tomate. Y la señora carantanta, especie de caracha dura que se forma sobre la paila en que se ha cocinado la masa del maíz añejo, desfila también sobre la pasarela para que se observen sus dones. Ella consiste, como en todas las sopas que se respeten, en un tónico caldo al que se añaden papa guata y colorada, trocitos de carantanta, desde luego, y, según el gusto o las aficiones, patacones de plátano verde.

Es así como llegamos al versátil y prodigioso fruto que en gran trecho define la cultura gustativa de esta región del país, como sucede con la del Valle y la de la Costa Pacífica. Danzan las sopas de envueltos, las de masitas, la de mote, la de oreja, la de yuca y arracacha e, inclusive, la de yuca y ullucos. Muchos de estos caldos caracterizados con algunos aditamentos de la tierra o de la imaginación criolla se encuentran en el Valle, no sin afectar ciertas susceptibilidades regionales por considerarlas propias y características de sus condumios.

La mesa del Cauca, sin embargo, representada por la de Popayán, encierra platos más sustantivos para el apetito. Es el caso del arroz atollado –también conocido en la Costa Pacífica–, gustoso con una cromática salsa en la que danzan la cebolla, el tomate, el cilantro y el perejil picado. También las carnes de res y de cerdo y el

caldo dominador del gusto sin que falte la pimienta y el contagioso comino. Arroz húmedo este para que no se pierdan las papitas de huerta ni las salchichas. En la técnica se parece al asopao portorriqueño, posible simbiosis de la imaginación peninsular con los elementos que trajeron y los que hallaron en el entorno aborigen. Pues no hay que olvidar que los productos indígenas consistían, entre otras variedades, en el maíz, la papa, el tabaco y numerosas frutas, hierbas y legumbres, diversificadas a través del tiempo por el aporte foráneo, que es el caso del trigo, la cebada, las hortalizas y los cítricos, sin que olvidemos que el abanico de recursos comestibles se abrió allí desde muy temprano, ya que don Sebastián de Belalcázar, quien fue más fundador que conquistador, según observó Víctor Aragón, viajó enseguida a las Antillas, donde España había creado un depósito de suplementos vitales para la gran conquista, y trajo ganado vacuno y porcino, gallinas, semillas y algo que no había venido con los guerreros: mujeres españolas. Y ahí tenemos la fuente de otras inspiraciones culinarias, diversas a la aborigen y a la latente africana, salida esta última como un vaho caliente de las haciendas donde pastoreaban el ganado o de los socavones donde buscaban para el amo el metal maldito.

La tripa con pipián, choque de dos encontradas culturas, alardea de su presencia también en este yantar popayanejo. Y los tamales de pipián, otro de los envueltos de nuestra América, en esponsales gustativas con el ají de maní, una de las constantes de aquella manducaria. Que también se regocija la empanada de pipián, de suyo casi diminutas, con la misma masa de los tamales pero más enérgica con un tanto de almidón de yuca.

Un corazón desconocido

Con el chulquín, original y desconocido producto en el resto del país, corazón tierno de la caña brava –que en el Oriente sacan del bambú, muy apreciado en las sofisticadas cocinas de esta región–, se prepara un encurtido de contagiosos sabores con clavos de olor, vinagre, panela rallada, comino y pimienta, amén de hierbas como laurel, tomillo, orégano, perejil y cilantro.

finalmente, ningún sitio de tanta expresividad espiritual como Popayán para conmemorar la Natividad, cuando todas las cosas del mundo se llenan de una renovada luz de esperanza y alegrías puras. La ciudad conmemora tan jubilosa noche con sus dulces de breva, de naranja, de coco y de limón, así como con el manjar blanco. Es la bandeja de Nochebuena con sus buñuelos, rosquillas, hojaldras, higuillos, decorada con el dulce de ajíes dulces. Y amasijos, con cucas (galletas negras de panela), pambazo y pandebonos.

En cuanto al plato de fondo, este varía, pues en algunas casas acostumbran el pavo, mientras que en otras los succulentos perniles de cerdo. Eso sí, no pueden faltar los tamales de pipián.

La cocina vallecaucana

En el Cauca el centro de gravedad espiritual fue siempre Popayán, tempranamente centro administrativo con gobernador que proveía la Corona, obispo sufragáneo de Santafé, casa de moneda, casa real y seminario conciliar y, por ende, una burocracia bien asentada que forzosamente imponía sus complacencias alimenticias. Por el contrario, la diversidad de sus componentes étnicos o categorías inmigratorias, que lentamente se asentaron en su bello, fértil y acogedor territorio, marcaron la cibaria del Valle. En armonía con una apreciación de Barney Cabrera (1987), el Valle es “tierra de recién llegados, país de advenedizos (sin que aquí el término lleve implicaciones peyorativas), el vallecaucano carece de raizales de verdad, no cuenta con ‘vallunos viejos’, sino por excepción”.

Y luego discurre este mismo crítico sobre la novedad de que desde los tiempos de la Conquista surgieron dos polos de atracción cuasi excluyentes, uno al sur –Popayán–, cuyos dominios jurisdiccionales alcanzaron extensas zonas vallecaucanas y del litoral. Y otro que tuvo por sede a Buga. Cali, en medio, fue aldea de paso, foco de comercio, puesto de mercaderes y tratantes, vecindario de esclavos, posada en el camino hacia Buenaventura y jurisdicción de hacendados que en sus vecindades levantaron casas de austera y sabia arquitectura, montaron trapiches para beneficiar azúcar, panela y mieles, criaron ganaderías y se disputaron los poderes económicos y políticos a uno y otro lado del río Cauca.

Fue, pues, la olla vallecaucana una consecuencia de errátil vida social, fogón que ha pasado en el tiempo quizá con tenues variantes, aunque se ha decantado por la mutaciones de gustos y nuevas manifestaciones de la sensibilidad colectiva. Es, en todo caso, el sincretismo de las corrientes indígenas, procedente de todas las rosas del viento, ya de los calambás y jamundíes, de los calimas y pijaos, ora de los yanaconas de la expedición de Belalcázar –quienes tardíamente, es posible, trajeron las extrañas voces de la lengua kkechuwa–, sin olvidar las ramas de los coconucos del Cauca.

Luego también del fuerte acento negroide por la cantidad de gente de ébano que llegó a aquellos meridianos para el cultivo y corte de caña, y para los afanes de fincas dedicadas especialmente a la ganadería (en cuya ciencia los aborígenes eran del todo ignorantes). El tono europeo, que entra desde luego en ese sincretismo

cibario, se dejó sentir también derivado de los hábitos del viejo Cauca, con Popayán a la cabeza.

Champús, yuca y plátano

En el recetario tradicional de esta cocina se incluye con excepcional propiedad el champús, que se ofrece especialmente los domingos o en fiestas regionales. La yuca se hace presente, ya que, al igual que el plátano, es otro elemento básico de esta comida con los pastelitos rellenos de cuajada o queso blanco, que después de sancochar el tubérculo y molerlo se fríen en aceite. Nos trae al recuerdo este platillo, por su técnica, las carimañolas de Cartagena de Indias, con la salvedad de que la farsa que llevan estas últimas es de carne molida bien sazonada.

También están los pasteles verdes con maduro, esponsales bienaventurados del plátano verde y el maduro, elemento tan vernáculo y proverbial en la dieta valluna y en la Costa Pacífica. El plátano, tan esencial en la cibaría criolla no solo de aquella región, sino de muchos otros pueblos del país, tiene un origen contradictorio entre nosotros, pues mientras algunos estudiosos del tema dan por seguro que provino de parajes remotos y exóticos, tal vez polinésicos, venidas las cepas por las corrientes del Pacífico, otros han atisbado vestigios arqueológicos colombianos donde aparece este fruto. Mas sea cual fuere su procedencia bien puede decirse que a la región del Valle le corresponde la cultura del plátano no solo por la habilidad y el cariño con que allí han sabido cultivar diversos géneros de este vegetal herbáceo, sino por el aprovechamiento imaginativo del fruto, esencial en sopas, sancochos, frituras y guisos que le dan cierta autenticidad a la mesa valluna.

Y la sopa de tortilla, en la que aparece gravitando el plátano verde también, aunque este caldo está muy cercano al de Popayán, con los mismos ingredientes y nombre.

De los sancochos

Los vallecaucanos tienen a honra proclamar el sancocho de gallina como su plato estrella. Pero este es uno de los hervidos de más universal divulgación en nuestro continente, sin excluir las iluminadas islas del Caribe. Varía según hierbas, vegetales y tubérculos comarcanos y, desde luego, la ensoñación de más de un goloso. En Cartagena de Indias regía para los días domingueros, para sacar el guayabo o celebrar acontecimientos especiales, sobre todo de los políticos, el mismo sancocho de gallina estimulado en su sustancia con siete carnes, entre frescas y saladas. El sancocho del Valle tal vez aparece con más simplicidad al vincular

sobriamente la gallina con el plátano verde, que debe ser biche, y la yuca harinosa –quizás arrancada al momento de la huerta confidente–. Levantado en la cocción el sabor de este plato succulento con hojillas de cilantro cimarrón y de Castilla. Eso sí, tiene la originalidad de que el plátano verde se parte con las uñas para que no se oscurezca el caldo (los plátanos más indicados para esto son el maqueño, dominico o hartón blanco).

No obstante, este preparado carece de originalidad y se ha extendido hasta el extremo de perder identificación local. El Valle cuenta, en cambio, con otros platos, como los tamales de resplandor y cartagüeños, para que le den el óscar en el estrellato, pues, aunque tienen parentescos con el *tamalli* azteca y con tantos y tantos envueltos del planeta, brillan con luz propia por su delicadeza. Ciertamente, la trascendencia gustativa del tamal de resplandor consiste en el sabor de la masa de maíz, adobada simplemente con hogao, guiso de jigote, cilantro de Castilla, sal y pimienta. Y pare de contar. Nada de carnes falsificadas para descrestar intonsos, ni granos duros y pesados. Más auténticos en su expresividad aborígen estos tamales, inclusive por la finura de su túnica envolvente, son un regalo para el paladar.

Abanico de platos

Los vallunos también tienen en su recetario variedades de sopas, indios envueltos, frescos, sorbetes, bizcochos y bizcochuelos, pandebonos, empanadas, encurtidos, sancochos (desde luego), fritangas, tortillas, pasteles, granos y tortas. Pero en su mayoría, salvo con uno que otro maquillaje coqueto, no son familiares por ser entrañables como platos nacionales.

En la Costa Pacífica pregonan el pusandao, que consiste en un curioso hervido, y otro sancocho con gallina, vegetales, chirarán y chiyangua y hierbas locales que le dan sabor peculiar. Le añaden además carne serrana, de cerdo y de res, procesada en Túquerres, Ipiales o Pasto, cuya transformación es todo un arte no solo en el momento de abrirla para unirla con la sal de nitro, sino por el tiempo que debe durar en los aires helados o en la nieve para su curación. También, como corresponde al área cultural del plátano, este fruto va incluido en el pusandao, verde al igual que las mazorcas, papas y yuca. Por separado se cocina repollo... Y para servirlo hay que observar ciertos cánones, como ofrecer en una bandeja huevos duros cortados en cuartos, aguacate y ajicero, que es una salsa a base de ají picante, chivato primordialmente.

La Costa Pacífica es rica además en la sazón de hervidos, guisos y arroces, con énfasis en el plátano, quizá por la preponderancia de su etnia negra. Tal la sopa de

lentejas con pescado ahumado, la sopa de piangua, en la que aparecen nuevamente los plátanos y las papas pero con leche de coco, refrito y toques de poleo y de chi-yangua. Que también entregan el seviche de piangua, pero tal vez adulterado por el tomate que le adhieren, salsa del mismo vegetal y pimentón verde. Tumaco regala la curiosa empanada de jaiba o de camarón, preparada con masa de maíz agrio. O el repingacho de pescado o de queso, especie de carimañola en forma de bola del tamaño de un huevo, elaborado con yuca hervida y harina de trigo y relleno con carne de pescado.

Erotismo y cocina

No se podría cerrar este fugaz paseo por la cocina valluna y sus contornos sin detenerse en el chontaduro, tan inmerso en la leyenda y en los difusos prodigios eróticos, semejante al embrujo sicalíptico del borojó chocono. El militar y cronista Vargas Machuca ya se había referido a este fruto americano al anotar: “También la palma de pebijae o chontaduro es de mucho provecho, por ser de muy gran sustento del indio, comiéndola cocida y es muy sana y abundante” (Vargas, 1892). Los vallunos aprovechan y le rinden pleitesías en salsa o al natural, después de cocinarlo en agusal y huesos de res, y antes de venderlo en las esquinas de algunas ciudades mientras los vientos de las tardes ciñen ebrios las minifaldas de sus perturbadoras doncellas. Es que creen que esta fruta esconde secretos libidinosos, como si todo el misterio no estuviese en la imaginación soñadora del hombre para el feliz desenlace, el más grande de los prodigios. Lo demás es divagar sobre el imposible, así regalen sus posibles esencias el chontaduro o el borojó.

Otro primor de la cocina valluna es la forma cómo dominan la elaboración de las tostadas de plátano, que algunos llamarían patacones. Pero el plátano verde en este caso es trabajado con delectación artesanal después de someterlo a una primera fritura y antes de darle expertos golpes bajo la piedra seleccionada en el río hasta que las tostadas queden delgadas, finas, crocantes, patena vegetal por su delicadeza.

La cocina nariñense

Pese a que Nariño constituye una de las regiones más bellas y laboriosas, y con historia estremecida de pasajes heroicos y desconcertantes dentro del gran contexto nacional, resulta bastante desconocida e ignorada por la mayoría de los colombianos. Pasto, su capital, situada al pie del Galeras vive, gozosa y contemplativa, el peligro telúrico pero conserva sus más hondas tradiciones humanas. Es rico

el departamento en agricultura, en folclor y en una sugestiva artesanía, como los famosos barnices de Pasto y los Carnavales de Negros y Blancos. Su cibaria es muy tradicionalista pero refleja el mundo circundante de la agricultura, de los cultivos que han pasado de generación en generación. Es así como *hervido* se llama al jugo de maracuyá o de piña, sometido al fuego y mezclado al final con aguardiente. Es sin duda indicado para días o noches gélidas.

Demostración de la inventiva indígena y de adaptación a las circunstancias, allí preparan las arepas asadas en piedra, cuya novedad no es otra que descubrir rocas negras de formación lajosa para después de trabajarlas, llegar a su corazón, y bien limpio calentarlo luego y asar encima las empanadas de maíz. Algunos golosos nos han asegurado que toman un sabor grato, sui géneris.

El loco, que hace parte del recetario nariñense, es algo así como curiosa menestra en la que entran papas guatas y coloradas, huevos batidos, queso blanco para matizar el entrañable sabor y el conocido hogao –que todo lo dignifica–. Por último perejil y un huevo crudo en cada plato. Muchos nativos proclaman este plato como estelar en su cocina. Al menos el poeta enamorado del mar y de unos ojos verdes, Guillermo Payán Archer, nos lo ha ponderado con honda nostalgia. Por otra parte la chara es una especie de mazamorra de trigo o cebada, con papas blancas, que por el talante que toma finalmente es hermana del cuchuco cundiboyacense.

Pero en donde puede seguirse con más certidumbre el alma de esta cibaria es en la fuente de algunos de sus nombres. *Allulla* es una forma de pan, *arrancadas* una sopa a base de harina y huevo, *canchape* una colada de maíz, *cogonjo* una masa de maíz para sopa y envueltos de igual nombre. Al pavo lo llaman *chumbo*, *chuya* es la mazamorra de sal y su claro, es decir el caldo correspondiente al primer hervor. *Harneada*, sopa de maíz; *misque*, dulce; y *paliada* sopa de harina. *Sungo* es un quichuismo con que denominan a las vísceras del cuy (herbívoro que antiguamente llamaban conejillo de Indias), que ofrecen asadas acompañadas de maíz totiao y que creen que tienen poderes afrodisíacos.

Y como pueblo colombiano que se respeta, cantan, asimismo, a sus tamales. Otro envuelto pero con cierta particularidad, pues entre las hojas de achiras y chumbes encierran arroz blanco cocido y molido, queso blanco rallado, claras de huevo batidas, yemas de huevo, mantequilla y sal, en cuanto a la mesa se refiere. Que para lo sustancioso va la pulpa de carne de cerdo o de pollo, huevos picados y otros ingredientes y especias.

Tolima y Huila

Es la cocina un mundo incitante de sabores, atisbos artísticos y pruebas para el goce de los sentidos y para la elasticidad de la carne. Un plato bien hecho, original y sávido es siempre una revelación para los placeres más vitales. En su evolución o peripecias podemos descubrir la sensibilidad y el concepto de vida en que participamos o evoluciona el espíritu social. E inclusive el poderío de los pueblos o la tendencia de su decadencia, como fue el caso de la Roma imperial.

Nuestra comida, en consecuencia, nos indica hasta dónde somos conservadores. La zarabanda de los hervidos, asados y fritangas es similar en todos los rincones del país. Varían ciertas técnicas en el manipuleo de los elementos, en el empleo de una hierbecilla o en el toque del picante o el colorido. Y pare de contar.

Las cocinas del Tolima y del Huila, con ser tan entrañables, tan gozosas, en muchos de sus platos pasan por ese meridiano de la similitud gustativa, aunque no pierden del todo su primor y su carácter.

Es así como en las cotidianas costumbres del Tolima es usual el ajiaco, de categórico origen antillano o caribeño, aunque el de la región del requinto, el bunde y el bambuco es menos recargado de elementos. Simplemente lleva huesos, plátanos verdes, papas y arroz blanco. Alianza desprevenida de las harinas alterada apenas por el cilantro, la cebolla y el tomate, sin que falte la complicidad gustativa del comino y la pimienta. El recetario de esta región contempla además sancochos y sopas, tales la de mondongo, la de colí y las mazamorras. También sobrebarriga, empanadas, nacos y potecas. Y cuchuco (de maíz), arepas, envueltos y tamales. Y bizcochuelos, achiras, cauchas, rosquetes, regañones, arepuelas, yucos, buñuelos de yuca, buñuelos y mistelas y golosinas tentadoras que hablan de un gusto enriquecido por el tiempo.

No obstante, la lechona es, sin duda, el emblema de esta culinaria. Y con toda razón si tenemos en cuenta que no es una lechona cualquiera. Para el goce final exige una meticulosa preparación y tratamiento, pues sus carnes deben retirarse con cierto enamoramiento sin afectar el cuero, que es el vestido de gala. Y esas carnes las adoban con vino, cebollas, ajos y cominos. Con ellas hacen luego un guiso suculento con papas, arvejas e inclusive carne de pollo. Una vez en sazón, las devuelven al cuero sazonado y salado, al que las artistas criollas del fogón le han dado la forma original. Entonces lo introducen al horno para que dore como oro viejo.

Es el gran regalo que le ha hecho el Tolima a la gastronomía colombiana y ese gesto y sentido de la cocina la ha salvado en su crédito manducario. Esta lechona se acompaña con otro envuelto que, aunque tiene su gusto peculiar, llaman insulso.

El Huila no se queda atrás en este salir a la danza del comer nativo. Arranca de primero el boxeador, especie de refresco con leche, papaya, bananos maduros, miel de abeja, milo, brandy y azúcar al gusto. Nos parece algo extraño y fuera del ámbito regional por los elementos que lleva, pero como nos lo han informado así lo registramos.

Los amasijos, bizcochos de achira, pan de esponja, pojongos y bizcochos de cuajada entran en la lista de golosinas tentadoras. Que en otros aspectos sueltan al ruedo el caldo de cucha o de pajarilla, el cuchuco de maíz añejo y, cómo iba a faltar, el sancocho con el retumbante nombre de *pataló*. En cuanto a los envueltos, los de plátano maduro, los acostados, que ya en el orden de más entidad, el asado, célebre y de gran crédito. Asimismo, el atollado o guiso saperopo, que es como quien dice: “sálvese quien pueda”.

Autenticidad y encanto de esta comida

Pero esta manducaria del suroccidente colombiano, medida tal vez por la medida, la austeridad en gran trecho, artesanal en sus esencias y trabajada muchas veces con los sueños y tácitas fuerzas espirituales, no deja de ser en el fondo un anacronismo. Porque el mundo cada día se desespera más por los perros calientes, las hamburguesas de herméticas carnes, las pizzas o las comidas rápidas que son a las volandas, pues lo imperativo es tragar, sosegar el apetito. En las comidas del Cauca, del Valle, del Huila y del Tolima, no obstante que en algunos casos es posible que hayan degenerado, está latente una consoladora tradición y una expresión de inequívoca belleza terrígena.

Colombia, qué linda eres. (1990). 5 tomos. Fascículo suplemento especial gastronomía, pp. XXV-XXIX. Bogotá: Educar Cultural y Recreativa.

Viaje por las cocinas del Amazonas y la Orinoquia colombiana

EN CONTRASTE CON LAS otras ollas del país, de suyo evolucionadas en algunos aspectos por el mestizaje, las de las regiones amazónicas y, un tanto, la que corresponde a la Orinoquia nos hablan más bien por la vía de su elementalidad. Nos cuentan de hábitos alimenticios, de costumbres ancestrales regidas a grandes trechos por las supersticiones en cuanto se refiere a bondades o contingencias de muchos de sus preparados más que a la gastronomía en su auténtico sentido.

Así debieron de ser los primeros asombros del europeo en el Nuevo Mundo, no solo por la maravilla y el esplendor de una naturaleza avasallante, sino por la sobriedad y la forma ingenua cómo aquellos moradores se alimentaban. Su sentido de la cocina era en realidad instintivo y la obtención de alimentos obedecía a lo que daba el entorno, pues, indudablemente, esos indígenas carecían de imaginación para satisfacer sofisticadamente el gusto. Comían apenas para reforzar las energías vitales o para complacer en su momento a los dioses crueles o benévolos.

Para ese vital ejercicio aprovechaban tubérculos, frutas de generosas variedades, peces capturados con pericia, aunque sin métodos de mayores eficacias, y diversos granos. Animalejos de monte e inclusive alimañas complementaban la dieta cotidiana de aquellos antepasados que veían pasar el tiempo sin que quizá se les ajara el espíritu por afanes sórdidos. Tenían algo de sobrecogedor panteísmo al valerse de esos productos sin la adulteración de complejas creaciones gastronómicas.

Aunque la olla amazónica en los últimos tiempos ha ido conociendo ciertas alteraciones por la penetración de colombianos de otras comarcas del país, o por las circunstancias de vecindad con pueblos como el Brasil y el Perú –aunque de similares costumbres–, en esencia esta guarda sus primigenias formas. Y forzoso es que sea así habida cuenta de que los nativos tienen que luchar con un medio duro, con estaciones que alteran las posibilidades de extensas conquistas

agrícolas, sometidos siempre a grandes riesgos en la aventura de su propia vida y de su supervivencia, sin posibilidades de modificar el sentido de las comidas hacia planos de superior entidad.

Por otra parte, no obstante la abundancia que pueden dar las cosechas, muchos de los métodos alimenticios de esta región resultan enervantes por ancestrales supersticiones o creencias que se reflejan en el sentido y valor de la cocina regional.

En un interesante trabajo de la antropóloga Yolanda Mora de Jaramillo (1985) quedaron registrados algunos de los principales frutos del área amazónica, o lo que denomina “alimentos vegetales silvestres”, parte integral de los procedimientos de subsistencia de los indígenas en la selva tropical de América del Sur. Tales son frutos y corazones de palma –dice ella– y las nueces del Brasil. O las uvas de monte o caimarín, el asahí o assa o guasay –frutas moradas tiernas y jugosas–, “uno de los alimentos básicos del Amazonas” bueno para los refrescos.

Por el mes de mayo, según tan distinguida autora, abunda el aguaje o canangucho o mirití, la palma más universalmente distribuida en las cuencas del Orinoco y el Amazonas, con virtudes afrodisíacas. Aparecen en aquellas abigarradas y pasmosas selvas la palma de mil pesos, conocida además con el apelativo de arenillero o jabilla, grasosa, comestible como fruta, o para elaborar jugo o chicha. También el huansoco para gustarlo como fruta o para convertir su pulpa en chicha.

Y con las frutas –como si fuese en el Paraíso– afloran las alucinantes y pávidas leyendas. Entre los ticuna corre, por ejemplo, la versión de que la mujer nace en el fruto del umary. O predominan, a la hora de comer las vendimias naturales del mundo amazónico, ciertas pautas de control como las que dictan los chamanes al concederles consecuencias graves a algunos alimentos por prejuicios rituales o con el propósito de preservaciones ecológicas. Los platos de mayor crédito en el Amazonas tienen ciertas constantes por los elementos tradicionales con que son preparados, aunque carecen de fantasía o imaginación para darles vida. Aprecian allí los huevos de tortuga, y la tortuga misma de río llamada *charapa*. Es una vianda acreditada desde legendarios tiempos. Y degustan otra tortuga, la de tierra, que reconocen bajo la denominación de *morrocóy*. Comen además, no sin cierta delectación anímica, micos, dantas y capibaras. En cuanto a la carne vacuna, los nativos la consideran una novedad, ya que es difícil conseguirla y su precio es alto.

El río, el inmenso y en ocasiones energúmeno río, que baña lujuriosamente aquellos territorios, le concede al hombre que habita cerca a sus riberas sábalos, bocachicos y galas que salan y ahúman para la necesaria preservación. Pero no dejan de tener cierto sentido del gusto aquellos moradores, impuesto, sin duda, por

la naturaleza misma. Así, establecen una diferencia entre los pescados de escama y los de piel. Se inclinan por los que habitan en los afluentes de aguas menos salobres, pues consideran que las del Amazonas son más densas en salinidad, circunstancia que influye en la fortaleza de los sabores. Es una consecuencia cultural, desde luego, de interés en su apreciación dado que expresa una discreción o naturalidad gustativa como sucede con la auténtica comida japonesa, por ejemplo.

Pero la reina ictiológica para los nativos del Amazonas es, innegablemente, la gamitana, cuya carne estiman en su sabor excepcional. Le aprovechan además la grasa para freír, sus huevas vuelan universalmente al acreditarlas como el “caviar amazónico”, y su cabeza y sus huesos sirven como caldillos o caldo para la sempiterna farinha, una de las invariantes de esa olla utilizada en casi todas las preparaciones, ya al servir las ora al prepararlas. En una leyenda huitota –citada por la señora Mora de Jaramillo– Jitoma, héroe cultural, trata de tallar en un pedazo de madera una figura de mujer para que se convierta en su primera esposa. Al no lograrlo, tira al río el pedazo de madera que se transforma en gamitana.

Prestado a la observación de Rodríguez de Monte se amplía el fenómeno social de ciertas tradiciones al anotar este cómo “en las leyendas de la región de Leticia –y, por ende, en el Amazonas– no solo las personas, sino las cosas y aún parte de ciertos animales se convierten en otros animales, y llevan como maldición la condena de servir de futuro alimento a los humanos” (Rodríguez de Monte, 1981).

De otro lado, según Jacques Ives Cousteau, quien hace algún tiempo realizó exploraciones científicas por aquel desconcertante mundo de la Amazonia, ningún otro medio de agua dulce de la Tierra presenta una población de peces tan diversa, pues alberga más especies que el océano Atlántico. De manera que quedaríamos cortos si aludimos apenas a unos cuantos nombres de peces. Desde luego a la palometa, excelente asada sobre las brasas o frita en aceite o grasa de pescado. El pirarucú o arapaima o paiche, desconcertante por su tamaño, quizá el más grande que se halla en las aguas del Amazonas ya que llega a pesar hasta veinte arrobas (no obstante esa carne es preferible en salazón).

El manatí, que se reconoce por algunos como vaca marina o pejubuey, goza de gran predilección también, pues sus diversas carnes varían en gusto: las piernas saben a pescado, el lomo a cerdo y otras partes a tortuga. En todo caso, es un pez casi de fábula, que despertó la atención de los primeros cronistas, quienes, desconcertados, relataron en prosa, delirante muchas veces, tal maravilla del Nuevo Mundo. Preparan también, con placer indígena, el sarapaté de charapa, otra variante de la tortuga. Y dejamos por fuera de la apreciación cibaria otras

especies por la fragilidad de su crédito, de su mala carne, tal la carachama, la cucha, la capibara o bakú o la pirava.

El Amazonas ha contribuido con un elemento de singular trascendencia para la bucólica: la yuca. Descubierta primero que la papa por los europeos, su aceptación en otros mundos fue y ha sido más bien esquiva a pesar de que se cultiva en todas las regiones tropicales. Es un tubérculo que se presta, por lo demás, para la elaboración de diferentes platos, y sin él no se entendería un generoso sancocho. En África, donde parece que el ñame nativo está desapareciendo, aprovechan hasta las hojas vitaminosas en guisos.

Algunos clasifican la yuca con variantes en su género entre dulce y amarga. El *Manihot*, conforme al sabio Pérez Arbeláez, tiene en América una importancia excepcional. Con la amarga los indígenas de Haití hacían el cazabe (o *cazabí*, como se conocía originalmente). Y esta torta o pan, asado en el burén (plancha circular de barro) y luego secada al sol fue tal vez el primer complemento alimenticio que conocieron y aprovecharon los europeos al llegar a América, por falta del trigo para hacer el bollo a que estaban acostumbrados.

Colón, según su hijo don Hernando, al acercarse a las costas de Jamaica en su segundo viaje, con necesidad y peligros, fue recibido en Cabo de la Cruz amigablemente por los indios, quienes le llevaron mucho cazabí a contentamiento del Almirante. Y Girolamo Benzoni (1989), en su *Historia del Nuevo Mundo*, anotó: “Todos los navíos españoles que navegaban en estos mares, para el viaje de retorno, con excepción de aquellos que provienen de Veracruz, puerto de la Nueva España, hacen provisiones de este pan [*cazabí*]”.

En el Amazonas esta raíz tiene inclusive otras utilidades, como la de servir para preparar con ella una clase de masato, bebida fermentada tras masticar las mujeres la yuca mezclada con cierta clase de ñame a fin de darle su color rojizo. No es propiamente para un menú en Lyon o Bruselas, París o Nueva York, pero refleja condiciones de una cultura para nosotros todavía hermética en el tiempo.

Si la región del extremo sur de Colombia es sobrecogedora en su misma opulencia vegetal, con vertiginosas corrientes fluviales –Putumayo, Caquetá, Guainía y Vaupés, entre otras– donde moran aún tribus que suscitan el interés o la curiosidad de los antropólogos, el territorio de los Llanos Orientales varía en algunas de sus expresiones sociales y de comportamiento cultural, al tiempo que dilata el espíritu humano con más sosiego.

Esta región se conoce con el nombre de Orinoquia colombiana ya que delimita centros urbanos que cada día conocen más desarrollo, tal Granada, Puerto López,

San Martín, Saravena, Yopal y Acacías. Es este un espacio que comprende tierras planas y onduladas, en cuyos dilatados contornos la belleza adquiere inusitadas manifestaciones. En tal ámbito el hombre siente la libertad como sustancia, es un mandato del paisaje, y el canto se repliega en tonalidades de vibrante luz, acento que luego parece diluirse en ululantes requiebros con el contrapunteo del arpa llanera, el cuatro y la bandola.

Allí el proceso de evolución étnica ha contribuido al enriquecimiento del folclor nativo en el que entran, desde luego, los sabores vernáculos con expresividad terrígena. Es que toman para la olla criolla productos de los ríos o las aves que vuelan confiadas o mitigan las fatigas sobre las copas de los árboles frondosos. Entre la dieta tradicional se cuentan los llamados mariscos, o sea, la carne de monte como lapa, cachicamo, danta y venado, toda una depredación de la naturaleza por la voracidad y el clamor del gusto. Los habitantes de esta zona suelen comer estas carnes apenas asadas o estofadas. Las aguas de sus ríos les prodigan también la cachama, pez que alegra el placer de la mesa por la delicia de su carne, que generalmente consumen sudada con especias.

Plato esencial que encierra la imagen llanera es la mamona, como sin eufemismo llaman por aquellos lares a la carne asada a su usanza. Nuestro buen amigo Ricardo Rondón, a quien agradecemos muchas curiosas noticias sobre la vida y el discurrir de la Orinoquia colombiana, nos explicaba la índole de esta comida. La mal llamada ternera a la llanera, dice, es una becerra recién destetada para asarla en chuzos y en llama alta. La mamona hay que sacrificarla de tal forma que no pierda su sustancia ni la consistencia de la misma. La carne se “envara” y arma sobre una camareta. Las vísceras, que van envueltas en la tripa, se asan igualmente en la brasa y se comen al día siguiente en el desayuno. Esta forma de asado se acompaña, nos agrega el buen llanero, relamiéndose los labios con yuca y plátano, servidos en hojas de plátano. Para comer este plato regional no se necesita de día especial. No obstante, es más usual en la época decembrina, cuando proceden a los trabajos de vaquería.

En la Orinoquia colombiana no nos sorprende tampoco ninguna novedad gastronómica. La bucólica regional es sencilla, sometida al régimen de los hervidos o de los asados, cuya elementalidad no deja de ser sugestiva por la autenticidad del hombre con su medio.

A fin de establecer con más exactitud muchas de las costumbres llaneras en materias nutrientes hacemos un resumen de los comentarios que escribiera con enamoramamiento y simpatía Miguel Ángel Martínez sobre ciertos platos de la región.

Tanto el área amazónica como la de la Orinoquia colombiana mantienen sus

hábitos alimenticios dentro de pautas convencionales, sin sustantivas variantes culturales. La técnica o métodos de cocimiento conservan allí, por otra parte, su precariedad milenaria. No pasan de los hervidos, casi siempre sobre las tres legendarias piedras, de los asados y de los discretos guisos.

En ciertas categorías sociales de la Amazonia acostumbran el pan de trigo y en otras la arepa o los plátanos verdes. Granos, pescados fritos o guisados con farinha, agua de panela o chicha de plátano, caldos de pescado con farinha, sancochos o formas de este constituyen, en fin, la dieta indígena de la región. Un cosmos cibario raquíptico aquel, casi deprimente, pero aleccionador como espectáculo del hombre por la supervivencia frente a una naturaleza dura, un medio cruel y, como muchas mujeres, amorosa y absorbente al mismo tiempo.

En ambos mundos abundan ricas y originales frutas. En la Orinoquia al forastero ha de llamarle la atención el caimarón, conocido también como uva llanera. La cual se regala en racimos de frutas moradas, redondas, de cáscara delgada, carne blanca y dulce. Está también el champés, semejante a la breva, cuyo sabor es agri-dulce. O el cacay que secado al sol y tostado toma el aspecto de un fruto de cacao con sabor a almendra.

Desde sus orígenes confusos la gran aventura del hombre ha estado movida, sin duda, por la búsqueda de alimentos, de sabores originales y luego de conquistas para el gusto nunca satisfechas del todo. Estas dos bellas porciones de Colombia, en medio de sus contingencias sociales y culturales, encierran curiosos productos que con sabiduría e interés colectivo podrían participar dentro de la gastronomía nacional, cuando en el país asistimos a una creciente preocupación por su cultura y renovadas manifestaciones.

Si las ollas de la Amazonia y la Orinoquia colombianas reflejan en realidad cierto encantador primitivismo, en cambio ofrecen a los profesionales de la cocina novedosos –casi diríamos exóticos– recursos con sus frutas de sabores nuevos, con peces de carnes suculentas e ignoradas en su textura y sapidez, con aves y animales de monte dignos de sofisticadas preparaciones por la imaginación creativa de un verdadero cocinero. Al tiempo que enriqueceríamos el paladar con sorprendentes gustillos estaríamos incorporando felizmente, mediante la sensibilidad, ignoradas porciones de la patria a la gran corriente de identificación que con tanta urgencia espiritual necesitamos.

PARTE TERCERA

La olla Caribe

Laude e historia de una cocina¹

NAUTA DE SU PROPIO corazón, el hombre va errabundo sobre la Tierra, rumiando sus sueños, sus arrebatadas o soterradas ambiciones de poderío y de conquistas; de glorias o halagos que inflaman su vanidad, así como su soberbia, cuando no son las melancolías que diluyen en escepticismo la fugacidad de todos los esplendores.

Pobre mortal, yo también soñé algo de ese mundo de las quimeras, entregándome al goce de la poesía, a la amistad con los libros, a la embriaguez de las letras impresas, en que proclamaba mi incipiente verdad y la limpia consolación, no sin aspirar a ciertas jerarquías de gobierno que luego me fueron dadas muchas veces. Pero jamás fatigó mi frente la temeridad de llegar a la casa grande de mis maestros, como es esta Academia, de los eruditos que imponían e imponen una tácita autoridad. ¿Para qué mencionar ahora sus nombres, si algunos de ellos quizá nos vigilan desde la sombra con sus antiparras puestas y una sonrisa socarrona tal vez? Entiendan entonces, queridos colegas, la conmoción de mi ánimo cuando me llegó la grata nueva de que ustedes habían tomado la decisión de elegirme para que compartiera los afanes de estudios en torno a las peripecias de la palabra, a la versatilidad de nuestro criollo lenguaje en su concomitancia con la hermosa estirpe del andante castellano, y, posiblemente, sobre el rescate de aquel vocabulario lleno de musicalidad y melindres muchas veces, que amplía la visión de la cocina en su forma particular y vida palpitante.

Buena voluntad y entusiasmo no han de faltarme ciertamente para tratar de corresponder a la quijotesca empresa a que he sido invitado, cuando el desgreño

1. Lectura durante el acto de ingreso, como Miembro Correspondiente, a la Academia Colombiana de la Lengua, el 22 de septiembre de 1997.

rampante y el “no me importa”, en nombre de la vulgaridad, ya se trate de la acción como de la dicción, tienen su asiento en todos los órdenes de esta adolorida patria nuestra. Desde los hondones del espíritu, expreso a todos ustedes mis más vivos reconocimientos por esa merced.

Puesto que fue él quien tuvo la hidalga ocurrencia de someter mi nombre a la consideración de esta Corporación, quiero abundar, además, en manifestaciones de gratitud y simpatía a don Nicolás del Castillo Mathieu, amigo entrañable y caro a mis devociones, por todo lo que él representa en la sociedad colombiana, ora como ejemplo de varón superior en el orden del saber académico y jurídico, ya de la conducta moral y sentido del señorío.

Consagrado al escudriñamiento de la lexicografía, de nuestra historia política y de la colonización española, especialmente en los tiempos de la era esclavista, desde muy temprano nos sorprendió con estudios de singular enjundia, basados en investigaciones directas en muchos archivos, y morosas lecturas, tal el que intituló *Primer Núñez* (1972), que luego entregaría trabajos más jugosos como *La llave de las Indias* (1891) y *Descubrimiento y conquista de Colombia* (1988), sin que olvidara su pasión por el escrutinio de las formas expresivas de los negros en el Nuevo Mundo, o la revisión con análisis críticos y notas esclarecedoras del *Sumario de la natural historia de las Indias* (1979), de Fernández de Oviedo, que estas citas son apenas esquirlas de una producción humanística más dilatada. Pero lo que deseo destacar en esta oportunidad como atributos de la capacidad crítica de Del Castillo es la limpieza y el primor de su prosa, y el equilibrio que guarda siempre entre la evidencia histórica y la lucidez en el juicio conceptual; la gracia con que a trechos ilumina muchas referencias de descubridores y conquistadores, de políticos y mandatarios de nuestro siglo XIX. En estas cualidades de escritor y crítico excepcionalmente se refleja mucha de su herencia moral, de su sentido de la vida entendiéndola como distinción o elegancia permanente, ante los prepotentes o los humillados, que esas eran, por lo demás, cualidades de los viejos cartageneros, que él ha sabido prolongar en el tiempo, erigiéndose en discreto pero vivo ejemplo de lo que es positivamente un valor humano, que así enriquece la acción espiritual y moral de toda una comunidad.

Al mismo tiempo, permítaseme expresarle mis reconocimientos al maestro Luis Duque Gómez, pues con sus gentilísimas palabras ha cumplido bellamente la misión que le encomendara el señor director de la Academia, don Jaime Posada, en este acto tan significativo para mí.

Creo ver en esa escogencia jerárquica una risueña crueldad, al hacer bajar de sus

riscos al erudito antropólogo, al sociólogo, al arqueólogo laborioso y al historiador, en fin, a la persona enamorada en todo momento de las cosas buenas de su patria, para que me diera la mano en la llanura donde posiblemente solo habría olores de guisotes, de frutas de sartén, de marmitas que sueltan perfumes contagiosos, de tinolas, condumios aromatizados con las hojillas de romero o las tisanas de limonaria, la manzanilla o el toronjil; la tibia hogaza aldeana, o el dulzón aroma del guarapo fermentado junto al trapiche viejo. Los buñuelos, dorados como nuevos soles, y la natilla de Marinilla, que van cantando en la hora vespertina la hazaña de los curtidos arrieros de su comarca. Aunque no son del todo extraños o exóticos estos temas al ilustre maestro Duque Gómez, pues en muchos de sus trabajos, como el que dedicó a nuestra prehistoria, golosamente se detuvo en la precisión de muchos de nuestros productos naturales, que eran la base alimenticia de los aborígenes, y cuyo trasunto en granos y tubérculos aún perdura en las mazamoras y puches nativos.

Gracias, desde ya colega Luis Duque Gómez, por haberles encendido una nueva luz a mis más perdurables recuerdos.

En el menú retórico de este docto Instituto, por la palabra diserta y la verba florida de muchos maestros y poetas, de ayer y de hoy, se han servido jugosas piezas, sápidas disquisiciones, dulzonas endechas y tonificantes gaudeamus del canto.

Para cumplir con los preceptos de esta Academia, excúsome de entrar por pudor en aquel predio de los sabios; trataré apenas algunos aspectos de la cibaria, de la nuestra, hija del mestizaje americano, como es la del Caribe, que tanto habría de influir luego en el talante de las cocinas todas de América. Es que el fogón, arte culinario, la olla, o como quiera reconocérsele, y desde que se fue perfeccionado en la experiencia humana, ha sido motivo de filosóficas reflexiones y de singular interés especulativo en otras latitudes, pues toca con la vida esencial del hombre y su espíritu hecho sustancias, mientras que entre nosotros constituyó tema poco considerado por la crítica de escritores o las simples divagaciones literarias. Excepciones hubo, desde luego, pero fueron contadas con los dedos de la mano y casi siempre con saborillos costumbristas, o en versos, con algo de picardía banderiza, como los que aparecen en el *Lenguaje gastronómico con un oráculo respondón, poético y romántico*, de Raimundo Bernal Orjuela y Ramón Rueda Rosales (1860), libro curioso aquel, o recetarios concretamente, como *Manual de arte, oficios, cocina y repostería* (1853). Que don Ángel Cuervo saldría en 1867 con su festiva *La dulzada*, mientras don Jerónimo Argáez (1841-1906), periodista

de visión progresista y con sentido del cosmopolitismo, divulgaría con fino pulso cibario desde las miscelánicas páginas de *El Estuche* un mucho del recetario vernáculo y europeo tan en boga por aquellas calendas de 1884.

Tan esquiva preocupación es posible que se haya originado en una deformación de nuestro criterio social, al considerar que los menesteres al lado del fogón aquello de tratar las especias, el corte de las aves o el tratamiento de los granos para ofrenda jubilosa del gusto, era de poca monta como desdoro mental el llevar a la reseña escrita las fórmulas gastronómicas o la interpretación de sus esencias filosóficas, mientras que en la China milenaria todo el recetario de su riquísima comida lo preservaban los vates, sabios y confucianos eruditos en rollos de seda y esterillas de bambúes.

A riesgo de desentonar entonces con los diapasones de esta casa, mis inmediatas divagaciones atinentes a la cocina serán en el fondo como un entremés en el menú académico, terminativo que, derivándose del francés, *entre y mets*, significa concretamente entre plato y plato, aplicado en un principio a manjares sabrosos y en poca cantidad, que se comían entre la terminación de una de las principales viandas y la llegada de otra, aunque tan atractivo apelativo, según la modernidad por influencia de la cocina francesa, lo han generalizado en *hors d'oeuvre*, variedad de preparaciones hábilmente aderezadas que se ofrecen como obertura del menú. Y cuando el hambre no es galopante, por la gama de sus sabores y variedades es suficiente para satisfacer la carpanta.

Pero es que entremés tiene, al igual que otras voces culinarias –sainete o farsa, verbi gratia–, claros nexos con la literatura, pues el término se refiere a un fragmento teatral también ligero y jocoso casi siempre para alegrar o despejar el ánimo entre dos piezas de intensidad dramática, o al final de una de ellas.

En armonía con mis últimas dedicaciones, este ensayo lo he intitulado, pues, *Laude e historia de una cocina*, tocante a uno de los fogones más gratos y expresivos del mundo cual es el del Caribe.

El entorno Caribe

Para una elemental apreciación conceptual, aceptemos el simple nombre del Caribe. Pero, en realidad, el entorno geográfico de esa área abarca, por circunstancias históricas, expresiones culturales y la conformación de elementos étnicos, diversos caribes. Bajo la eufonía de muchos de sus nombres, fácil es identificar la índole, la temeridad colonizadora y el trasunto de las costumbres sociales que allí se han formado. Martinica, Saint Kitts, Trinidad y Tobago, Grenada o Barbados,

Santa Lucía o Bonaire, Dominica o Guadalupe, Antigua o Monserrat, San Vicente o María Galante dan la clave.

En este caso me refiero a la constelación de islas que como un luminoso contrafuerte de la naturaleza se abre frente al mar de los Sargazos y al trópico de Cáncer, rutas imprevisibles por donde habían de venir aventureros llenos de extraños sueños. O evangelizadores, pastores protestantes o los que luego fueron santos. Gorriones andariegos, vagabundos, reos, criminales de toda calaña; negros y trapisondistas, corsarios y piratas, así como las busconas ávidas de impacientes pasiones, y los tahúres que se jugaban hasta la propia vida a la luz de los mechones de sebo o en las tardes de enervantes silencios.

Y entre ese contorno de miríadas de islas llamadas de Barlovento, y el otro límite, conformado por la cuenca de México hasta la península de Paria, en Venezuela, aflora el corazón del vigoroso Caribe: Cuba, Jamaica, Santo Domingo, Haití y Puerto Rico, conocidas como las grandes Antillas de Sotavento. Y no olvidemos a nuestro San Andrés, ni a la vieja Providencia, tan cara a Morgan, el cruel pirata, ni el golfo de Yucatán.

La pigmentación de ese Caribe fue complementada, en lo que tenía de española e indígena, con la abigarrada simbiosis de múltiples razas, cuando los odios y las miserias de la propia tierra aventaron a sus naturales hasta estas latitudes: javaneses y chinos, sufridos negros del Senegal, de Gambia o de Guinea, hindúes o libaneses; coreanos o malayos; holandeses o franceses, en fin, todos dieron su alucinante contribución. Y sin ese trasfondo de circunstancias sociales no podríamos entender la expresión del Caribe ni la peculiaridad de sus comidas, ricas en sazones, en variedades, en colores y armonía gustativa.

Mas no obstante este variado universo formado por el contraste de diversas civilizaciones, pueden establecerse claras áreas gastronómicas. La de tradición española, a base del aceite de oliva, ajos, embutidos y azafranes, categórica en Santo Domingo, Cuba, Puerto Rico y hasta en la Costa colombiana con vista al Caribe; la de trasunto francés, como en el caso de Haití, Martinica y Guadalupe; las numerosas Islas Vírgenes, incluidas las más grandes de Santa Cruz y Santo Tomás, con ciertos acentos del gusto danés en muchos de sus platos; la anglo-hindú, que comprende Trinidad y Jamaica; e inclusive la estadounidense-mulata, que corresponde al sur de aquel monstruoso país, especialmente en el caso de Nueva Orleans, donde es posible que se halle su más caracterizado y variado fogón, aunque por todas esas ollas pasa primordialmente el emocionado acento de la sensibilidad negra.

Comienzo del mestizaje y productos nativos

Junto con la pasión de la libidine que desataron los aborígenes en los conquistadores (“las mujeres de esta isla, la Española” –cito a Fernández de Oviedo (1979)–, “eran continentes con los naturales, pero que a los cristianos, de grado se concedían”), cachondos y atraídos sin duda por el esplendor de aquellas nativas de sorprendente belleza y piel delirante, se inició lo que sería luego el comienzo del mestizaje en estas latitudes, y como la cocina es sobre todo expresión de la sensibilidad colectiva, comenzó también el de la olla en el Caribe para propagarse luego la estrella por todo el Nuevo Mundo. Aunque el intercambio entre elementos comestibles no fue inicialmente afortunado, pues si bien a los europeos les sorprendían los dejos primitivos de nuestras frutas, tubérculos y animalejos, aceptándolos con cautela a pesar del hambre, los indígenas que poblaban aquellas islas, siboneyes, taínos, caribes, también tenían sus escrúpulos con los nuevos sabores, de suyo desconcertantes, sin duda, para ellos.

Interesante tribu fue la de taínos o taynos, procedentes también de Suramérica, amantes del tabaco, el cultivo del maíz y la yuca y el uso de la hamaca para poner a navegar los sueños al rumor de los días apacibles frente a las luminosas aguas que acariciaban sus islas. Estos desarrollaron una sabia agricultura, y como lo ha establecido el erudito Frank Moya Pons (1977), eran hábiles en la pesca y en la caza. Su principal legado fue un conjunto de vegetales aclimatados ya en Suramérica, traídos consigo desde las primeras migraciones.

La más sugestiva de esas plantas fue la yuca. De ellas sacaban el cazabi, que es el cazabe actual, gracias a un procedimiento que se conserva casi igual hasta nuestros días. El nombre de las plantaciones de yuca era en lenguaje taíno *conuco*. El cazabi era el equivalente del pan, que los españoles trocaron en su parla “pan de las Indias”. Ellos lo apreciaron luego en su sabor, y lo convirtieron en alimento muy útil, especialmente a bordo, durante las largas navegaciones, pues la harina de trigo que cargaban se deterioraba rápidamente mientras que aquel alimento aborigen duraba muchos días sin dañarse.

Entre los cultivos importantes se contaba el maíz, voz que llegaría más tarde al continente. El maíz era comido tierno, crudo y asado. Otros productos que conformaban la dieta vegetal de los taínos eran las batatas, que apreciaban asadas o hervidas; los lerenes, que preparaban igualmente asados o cocidos; el maní, el cual comían acompañado de cazabi para obtener mejor sabor, los ajos y las yahutías. Además de esas plantas, los indios apreciaban grandemente el *axí*, que ellos consumían cocido, asado o crudo.

En observación del mismo Moya Pons,

la mayor parte de las proteínas las obtenían los indios de los animales que conseguían por medio de la caza y de la pesca. Pese al alto número de habitantes que parece haber existido en toda la Isla –la Española–, a finales del siglo XV, todavía a la llegada de los europeos había un gran número de jutías, curíes, quemíes y mohíes, roedores cuya carne era muy apetecida por los taínos. También cazaban corrientemente iguanas y culebras que comían con deleite. En cuanto a las aves, parece que la cacería era dejada a los muchachos que subían a los árboles y atrapaban cotorras, palomas y patos. La pesca era numerosa tanto en los ríos como en el mar y, a pesar de la bien establecida tradición agrícola, los taínos seguían haciendo uso de redes y anzuelos hechos de huesos de pescado para atrapar lisas, xureles, pargos y dorados bien adentro del mar desde sus canoas (Moya, 1977).

Aunque también debían de tener predilecciones más evolucionadas y macabras, pues el milanés Anglería dejó por ahí el comentario respecto a la salazón de extremidades humanas para su conservación en las Antillas. ¿Cómo las prepararían sobre el fuego de las tres piedras? ¿En sustancioso caldo?

Este entorno alimentario o ecológico, con posibles o tenues variantes, era sin duda el fundamento nutriente de los habitantes del Caribe primitivo, comida sencilla y sin grandes sazones aquella, pues la especia más usual era el ají, que lo había dulce, picante o Caribe, amén de otras diversas variedades. Es voz indígena taína de la cual proviene el término ajiaco con sus diversos matices, plato muy extendido más tarde con ciertas alteraciones por el resto del continente, y cuyos antecedentes se hallan en el comentario que forjó el chileno Rodolfo Lenz.

Los haitianos –dice el maestro– hacían con las hojas y raíces de una especie de aro o colocacia (coles caribes), con verdolaga, espinacas silvestres y cogollos de batata y de mombui, todo cocinado y mezclado con chile (ají), una especie de sopa que llamaban iraca, y con este mismo delirante condimento hacían los taínos un caldo (*pepper pot*) que les permitía conservar las carnes por un tiempo después de la caza (Lenz, 1893).

Aunque la aventura del ajiaco es tema muy peliagudo si tenemos en cuenta que el sabio don Fernando Ortiz aseguró que su procedencia era africana, mientras

que en otro estudio afirmó, al hacer un agudo paralelismo entre la realidad social y política de su país con la característica de este plato, que el ajiaco fue el guiso típico de los indios taínos, como de todos los pueblos primitivos cuando, al pasar de la economía extractiva y nómada a la economía sedentaria y agrícola, aprendieron a cocer los alimentos en cazuela al fuego. Guiso análogo lo han conocido todos los pueblos con variantes materias alimenticias según su peculiar ecología, y se conservan a veces como supervivencias de la remota vida agraria. Así vemos –añade el maestro– en Europa la llamada olla podrida, que en francés se dice *pot pourri*, el cocido, el potaje, el sancocho, la menestra, etc. Ese “plato único” y primitivo de la cocina cavernaria consistía en una cazuela con agua hirviendo sobre el hogar, a la cual se le echaban las hortalizas, yerbas y raíces que la mujer cultivaba y tenía en su conuco según las estaciones, así como las carnes de todas clases de alimañas, cuadrúpedos, aves, reptiles, peces y mariscos que el hombre conseguía en sus correrías predatorias por los montes y la costa. A la cazuela iban todos los comestibles, las carnes sin limpiar y a veces ya en pudrición, las hortalizas sin pelar y a menudo con gusanos, que les daban más sustancia. Todo se cocinaba junto, y todo se sazónaba con fuertes dosis de ají, las cuales encubrían todos los sinsabores bajo el excitante supremo de su picor (Ortiz, 1993).

Allá el insigne cubano con su alegre interpretación ajiaquística. Que en cuanto al entrañable ajiaco bogotano, este debió de tener su origen en los sopones de yoma (papa) o mazamoras de granos y tubérculos de los muiscas, aunque el nombre propiamente dicho encierra, como hemos visto, cierta vocación caribeña. Quizá por asimilación de imágenes, el nombre del plato bogotano debió inspirarlo alguno de los curtidos capitanes o soldados que corrieron la aventura conquistadora de Jiménez de Quesada, o, más tarde, alguien que vino con el gobernador Jerónimo Lebrón, pues donde lo vimos citado por primera vez fue en la *Milicia y descripción de las Indias*, de don Bernardo Vargas Machuca, quien anduvo por lo que debieron de ser gélidos peladeros a fines del siglo XVI. Al hablar de las primitivas comidas que encontró en el altiplano, anota: “Y así se echa en agiacos –la yuca– que es un guisado que se hace por ser un caldo gustoso” (Vargas, 1892).

El así llamado ajiaco, derivado en su expresividad de los puches muiscas, diferente de los ajiajos caribeños o de otras regiones del país, varió sin duda en su sutileza gustativa con el aporte foráneo, como resultado de la transculturación que se operó con la presencia en la América primitiva de ganado vacuno, ovejas, gallinas, granos, vegetales, etc.

El de papa con pollo, ennoblecido con las alcaparras, las guascas –uno de

sus distintivos esenciales–, la crema de leche y, tal vez, las rodajas de maíz tierno, fueron intrusos tardíos o, más bien, venturosos hallazgos de sabores nuevos por manos experimentadas si nos atenemos a unos versos del poeta Rafael Pombo, escritos a fines del siglo pasado:

¿Cena patriota? Ajiaco a la moderna
de papas de año, que con papas criollas
(por ser, como sabéis de índole tierna)
se espesa al fin; y bien cebadas pollas
aún no llegadas a edad materna;
y punta de alcaparras y cebollas.
Unid de Oporto o de Borgoña un vaso
y he aquí una cena linda del Parnaso.

En Cartagena de Indias también fue y es tradicional el ajiaco, el cual maguer con cierto aire antillano, tiene su forma, pues es acuerpado como el bogotano de papas, mas elaborado simplemente con cerdo y carne de res saladas, yuca y plátano maduro en fragmentos pequeños, aderezado con el arraigado sofrito y rubicundo achiote pasado por manteca, arrebol vegetal del Caribe en plenitud. Y su génesis en el Corralito de Piedra debió de ser lejana, pues fray Pedro Simón, quien arribó a Cartagena en 1604 y más tarde permaneció allí largo tiempo, por allá en 1610, como calificador del Santo Oficio, en su *Vocabulario de americanismos* dejó esta breve e ingenua biografía del ajiaco: “Ajiaco es un guisado que se hace de muchas y diversas yerbas y raíces con alguna carne, y cuando se puede comer, que le podemos llamar olla podrida, como se dice en España, a este modo de guisado llaman en algunas partes loco” (Simón, 1986).

¿Se denominaría así primitivamente el ajiaco bogotano, como lo siguen aceptando en otras regiones del país? Al loco, originario del quechua, se le reconoce como guiso de maíz molido cocido con carne, especias y algunos otros ingredientes. Como vemos, la tela da para cortar, mientras la gula se desespera.

Frutas del Nuevo Mundo, desconocidas para las gentes de otras latitudes, resultaron el mamey, la guanábana, así como la guayaba y el coco, originario este, posiblemente, de la Polinesia; los higos mejicanos de las cactáceas, el bobo, el caimito, el anón o hanón. Y como de una abundante cornucopia, seguían ofreciéndose a los ojos atónitos de los recién llegados los perales, que en su *Sumario de la natural historia general de las Indias* menciona Gonzalo Fernández de Oviedo (1979), uno de los más sutiles cronistas de la Conquista por la delectación con

que relata toda la vegetación del Nuevo Mundo, pero quien en este caso aludía posiblemente al aguacate o palta, dado que en las tierras recién descubiertas se desconocían los perales. Mi duda surge después de concluir la lectura de la morosa y risueña descripción que hace del fruto, sin que guarde semejanza con la pera que nos es ahora familiar.

Y la chirimoya de pulpa más sutil que la del anón, piel femenina por su delicadeza; la papaya (en Cuba *fruta bomba*, o *lechosa* en Venezuela, para soslayar con un algo de picardía el voquible sicalíptico); el algarrobo, la guaba o guama, el caimito y la uvita de playa, la piña o ananás, voz esta guaraní. El zapote, del género de las zapotáceas, tan hermoso en el color como delicioso en el sabor de su carne ocre. Mas el prodigio de la vegetación tropical sigue en su abundancia: la granadilla y la badea, así como el níspero de fina pulpa, que en otros países de Centroamérica llaman chicozapote. Y los hobos, las anonáceas, algunas clases de plátano, los frutales todos de esta América que aún no acaba de encontrarse, le arrancan al lúcido Fernández de Oviedo todo un halo de poesía, al mismo tiempo que de sorpresas en el curso de sus narraciones.

Es así entonces como las frutas constituyeron motivo de especial complacencia e interés para el hombre del Nuevo Mundo, y su cultivo entre los aborígenes fue base de su alimentación cotidiana, la forma primordial de su lucha contra los elementos. Todo este esplendor vegetal lo canta la voz estremecida de Luis Palés Matos (1966):

Eres ahora, mulata,
 Todo el mar y la tierra de mis islas
 Sinfonía frutal, cuyas escalas
 Rompe furiosamente en tu catinga.
 He aquí en su traje verde la guanábana
 Con sus finas y blandas pantaletas
 De muselina; he aquí el caimito
 Su leche infantil; he aquí la piña
 Su corona de soprano... Todos
 Frutos ¡oh mulata! Tú me brindas
 la clara bahía de tu cuerpo
 los soles del trópico bruñida.

(De "Mulata-Antilla").

Gazuza y nuevos productos

Otro contraste del encuentro o choque de dos culturas tan disímiles como eran la europea, en este caso inicial de la Conquista, la española, y la indígena del Caribe fue en el sentido de las proporciones o variedades de las viandas a la hora de embaular. Mientras que el antillano de aquel entonces aparecía sobrio y mesurado, castellanos, sevillanos y gente de Extremadura, entre muchas otras de la cáfila de temerarios, puede decirse desde ya que eran unos tragaldabas y de voracidad pantagruélica. Esa gente debió de decir: “No nos vengan con yuquitas, pajaritos y sabandijas”, pues sus paladares estaban acostumbrados a sabores más fuertes y la vista a porciones descomunales, sorprendidos aún más por la carencia de abundancia alimenticia en aquellas tierras insulares.

Aguijoneados por tales contingencias, los conquistadores forzaban a los indios a traerles comestibles de sus propias parcelas y, en palabras del padre De las Casas (1956) en su *Historia de las Indias*, “uno de los españoles comía más en un día que todas las casas de los vecinos (una familia india) en un mes”. Entonces muy pronto se agotaban las provisiones de los conucos y los españoles volvían a sufrir de hambre, por lo que debían mudarse a otros sitios para repetir lo que habían hecho en aldeas anteriormente visitadas.

Mas no hay mal que por bien no venga, pues, por esas angustiosas hambrunas, los españoles se vieron en la necesidad de aclimatar en los nuevos territorios muchos de sus frutos, animales y especias.

La adaptación de las primeras plantas, frutos, hierbas, animales domésticos y vacunos traídos de la Península a las islas del Caribe permitió un asentamiento más seguro y menos azaroso, así como una inmediata proyección de dominio hacia lo que luego se llamó Tierra firme. Sin estos recursos alimenticios, tal vez la empresa de España hubiese sido definitivamente una utopía, o, cuando menos, aleatoria en sus consecuencias de éxito. Es que Colón, obsesionado por el oro –siempre el oro–, parece que había olvidado la estrella de su presa, cual era la búsqueda rápida de las especias, de ocultas especias tal vez. Pero el realismo de Fernando el Católico insistió con tozudez aragonesa en que en el segundo viaje comenzase a embarcar labradores –extremeños y castellanos entre otros–, quienes trajeron consigo utensilios y herramientas de todo orden para trabajar con más eficacia las tierras recién descubiertas.

Llegaron también las primeras especies vegetales que hoy instituyen legado cibario esencial dentro de la olla criolla, como el trigo, la cebada, el arroz y el centeno; el ajo, las cebollas, el perejil; las habas, los garbanzos y sarmientos de vid,

las primeras plantas de caña dulce tomadas de las Canarias; animales de trabajo, como caballos, asnos, bueyes y mulos; y se conocieron, asimismo, por primera vez los pollos, las gallinas, los gallos, “é cabras, é vacas, é ovejas, de todo un poco, es decir, los primeros ganados” y otros animales (García, 1959). El puerco, marrano, cochino, cerdo, chanco, marranito o gruñete, que en todas esas formas léxicas se le conoce, además de que debieron de haber sido tuncos –como se les nombra en Centroamérica– de celta prosapia, oriundos de las Galias, legendarios por sus sápidas carnes apretadas.

Más tarde, con la expansión conquistadora por todo el Continente, y, por ende, en las Antillas, se fue formando el sincretismo alimenticio entre lo indígena y lo peninsular, cuando llegarían el culantro o curiandro, los rábanos, los mastuerzos y los cáñamos; los almendros, los morales y los guindos; los nogales, los castaños, los nísperos y las azofaibas; la alfalfa y los membrillos; los manzanos, los albaricoques, así como la mayoría de las frutas de hueso; los naranjos, las limas, los limones, las cidras, las toronjas, los perales y los ciruelos; el romero y otras diversas hierbas odoríferas.

El maridaje se dio, pues, entre los elementos nativos, tal la yuca, el maíz, la antes mencionada batata, boniato o camote; el aje o age, ya desaparecido; los ajíes, los frutos de contagiosos aromas, y todos los productos, animales y especias foráneas que en el curso de la conquista y la colonización fueron participando amorosamente en el gran condumio americano, especialmente el antillano.

Así como la lengua castellana o española al pasar a América toma acento de una más dulce y transparente resonancia, con excepcional gracia en muchos casos, enriqueciéndose inclusive con los aportes léxicos del taíno, arawacos de las islas grandes, lucayos de las Bahamas, cumanagotos, caribes, cheques, etc. , la comida toma también un talante más garboso, pierde en cargazones de grasa, de alcamonías, la alharaca de excesivas carnes en una misma olla, como en la tal olla podrida, posible bisabuela del variante sancocho criollo, en el cual la reina es la yuca de grácil harina y los acompañantes las carnes cecinas, en veces con el rostro de cerdo, la gallina que cacareaba libremente por el patio comarcano, el maíz de dorados y tiernísimos granos, el ñame de abolengo africano, e inclusive la ahuyama, en fin, con discretas hierbas para no alterar el encanto gustativo del caldo, madre de todas las reparaciones y sosiego para los guayabos crueles.

La presencia negra y sus aportes léxicos

Al agotarse en La Española la explotación aurífera y diezmarse el elemento arawaco y caribe por el rígido sistema de la Encomienda, que les impusiera un

forzoso trabajo al que no estaban acostumbrados, la economía del oro giró hacia la explotación agrícola, especialmente del azúcar, por lo que fue necesario una temprana experimentación con la mano de obra esclava –temeridad española que les transmitieron los árabes–, negros bozales trasplantados, al principio, de Santo Tomé, donde habían adquirido experiencia en las plantaciones azucareras. Luego llegarían los técnicos canarios y portugueses para laborar en los ingenios azucareros, y los centenares de negros que periódicamente traían los genoveses, los alemanes o los portugueses, a quienes la Corona española concedió licencia sucesiva para dedicarse con exclusividad a ese feo negocio.

Más tarde, especialmente, con la copiosa presencia negra en los trabajos agrícolas, habría de acentuarse el sincretismo culinario en el Caribe, de que he hablado, pues los africanos trajeron técnicas de conocimiento, nuevos elementos culturales y hábitos alimenticios, que incidieron en la expresión definitiva de aquel fogón, que hoy se conoce bajo el nombre genérico de créole. Y desde los repliegues del alma, por donde pasaban, sin duda, las nostalgias del África distante, las manos negras fueron orquestando la gran sinfonía de los inéditos sabores, de las viandas con detonantes colores y lujuriosas sazones.

Y mientras las despensas se enriquecen con novedosas vituallas para la sorprendente olla del Caribe, aquella que con el tiempo obtendría universal prestigio, la parla enciéndese con voces de extraño acento, con léxicos peculiares para determinar especies y las condiciones alimenticias del Nuevo Mundo. En este caso vayan las siguientes esquemáticas referencias: *biche* (del bantú), cuando una fruta no está completamente madura; otros eruditos consideran que deriva del sumasimi *witchi* o del quechua *huishi*, aplicándose a lo que está tierno o en agraz, que no ha llegado a la sazón, o que no ha terminado su crecimiento, especialmente cuando se habla de frutas y de granos. Mientras que el mejicano Francisco J. Santamaría alude con esta voz, según él derivada del zapoteca *bichi*, al nombre vulgar que se aplica en Tabasco a varias especies de leguminosas del género *Inga*, no sin advertir que en Argentina se denominan así las frutas verdes.

Okra, *candía*, *quimbombó*, que también se registra con esas variantes, es vegetal bien conocido y esencial para hacer la pecaminosa sopa cartagenera realizada en su gusto con la mojarra ahumada, posiblemente desaparecida entre nosotros, mientras, en el francés antillano *gungambó*, es utilizada en otras partes del Caribe en guisos tonificantes, o el *selele*, sopón de abigarrado acento, integrado con cerdo, ñame –también de procedencia africana–, así como con el frijolito de cabecita negra de la misma cuna, carne salada, yuca y plátano verde.

Guandú o guandul, (del kikongo *wáandu*) que, según el erudito don Nicolás del Castillo Mathieu, a quien he seguido en estas referencias, en Puerto Rico se le conoce bajo la voz de *guandure* o *gandules*, pero que, en todo caso, tiene que ver con un guisante muy característico; la *malanga* (del kikongo), rizoma muy gustoso y muy conocido en la olla del Caribe; *mafufo* (para algunos tratadistas kikongo, mientras que otros la consideran bantú), comprende el guineo o platanito de cuatro filos, que a su vez procede de Guinea.

Por ahí sacan las orejas otras voces atinentes al fogón, como *afunchado*, cuando por exceso de líquido el arroz queda demasiado húmedo. Posiblemente derive de algunas viandas cubanas conocidas como “comida hecha de maíz seco molido, sal, agua y pimienta”, en su parecido semejante a una poleada. Mientras que en Puerto Rico *funche* es la misma preparación con la variante de que se hace con masa blanda, leche y azúcar.

Sigue por ahí *bitute*, término con que se nombra la comida en Cartagena y algunas partes de nuestra Costa Caribe (Del Castillo, 1982). También volaban por los aires antillanos *calalú*, con diversas alteraciones léxicas en otras áreas del Caribe, que antiguamente era comida de esclavos y de sus descendientes criollos, compuesta de diversos vegetales picados y adobados con sal, vinagre y manteca; *fufú*, antigua variante afronegroide a base de plátanos, calabaza, malanga o ñame hervidos y amasados luego; *marifinga*, que así llamaban a una alteración del *funche*; *mofongo*, que no es otra cosa que la cabeza de gato, cuando los cartageneros eran más radicales en el gusto que les venía de los ancestros, elaborada con asado primero o frito y seguidamente machucado o majado, enriquecido su sabor con un tantillo de sal y pequeños trozos de chicharrón, gustosa vianda que posiblemente acompañaban con un buen vaso de guarapo, voz también africana, elaborado con el jugo de la caña.

E inclusive con africanismos desde muy temprano se fueron designando otros productos alimenticios característicos dentro del fogón antillano, como lo puntualizó por su parte el investigador puertorriqueño Manuel Álvarez Nazario (1974). Es así como guineo, abreviación de plátano guineo o de Guinea, en las épocas iniciales de la colonización española del Nuevo Mundo se refiere en forma general al plátano propiamente dicho, como el banano, aunque luego se establecieron las diferenciaciones. También encuentran clasificaciones, según su categoría, frutos como el plátano dominico o el hartón, voces usuales en Colombia y Puerto Rico. En otros sitios de esta isla –en palabras de Álvarez Nazario– pregonan *forrongo*, al hablar del guineo maduro; asimismo perdura la variedad de plátano conocida con

los afronegrismos *mafoko* y *malango*. Y por ahí van otros nombres relacionados con este vernáculo producto como *chamaluco*, *maricongo* (Álvarez, 1974).

En el orden de los condimentos originarios de África, cabe mencionar la *malagueta*, que en Cartagena se aprecia en suculentos guisos, sopas e inclusive en deliciosos y aromáticos arroces o pasteles con el nombre de pimienta de olor. Según el ya citado profesor Álvarez Nazario “procede este vegetal de la costa de Malagueta” –de donde viene a su fruto la denominación original de pimienta de malagueta–, en la llamada “costa de los granos o de las especias”, tramo del litoral occidental africano desde Liberia hasta la actual Ghana. Su difusión por la América tropical, desde las épocas tempranas de la colonización europea en los barcos que hacían la trata negrera, le ganó los nombres adicionales de pimienta inglesa, pimienta de Jamaica, de Tabasco, de Chiapas”.

Por lo demás, la cocina, desde que nació en el fuego primigenio, comprende todo un arte y una ciencia. Es un mundo de sutilezas gustativas, de deliciosos encantamientos anímicos, con vida propia y léxico determinante para distinguir las sólidas combinaciones, o, si lo prefieren, las contagiosas sazones y las reacciones del gusto. Y de esa cantera del lenguaje particular salen y han salido los nombres de las yerbas que dan sazón, especias, animales, aromas, frutas, condimentos, en fin, la constelación de productos que confluyen hacia la olla para la posible felicidad del hombre. Por lo demás, cada día se crean y recrean platos, así como técnicas y procedimientos en la cocina, que exigen instrumentos de expresión y de cabal ordenamiento. En este caso lo importante, a mi modo de ver, es que ese vocabulario conserve por escrúpulos semánticos el genio de sus raíces, de su talante cultural, sin que se limite el encanto de originales hallazgos expresivos.

Caigo en estas reflexiones, en torno al lenguaje y la cocina, con la silenciosa compañía de uno de los caballeros más gratos con que me he topado en la vida. Se llamaba don Eduardo Guzmán Esponda, personaje en quien se dieron excepcionales cualidades humanas y de la inteligencia. Ameno y sutil en sus notas, en sus discursos, o en la simple conversación entre amigos; refinado y gozoso en la mesa; sabio en sabores y en vinos capitosos. Tenía una extraña finesa para hilar sus comentarios especialmente sobre temas cibarios, en un medio como el nuestro donde los intelectuales venían desdeñando los temas de la gastronomía, considerándolos, quizá de poca monta. Don Eduardo nos dejó unos entremeses exquisitos, que luego, por invitación nuestra, recogió en *Crónicas ligeras* (1979), en donde aparecen la sinfonía de los quesos, legumbres y cangrejos, peces y frutas. O divagaciones sobre las papas, el arte de la mesa, e inclusive en torno al primor de

ciertos menús o cartas. En el fondo son remembranzas de un hombre que sentía delectación, cuando se sentaba a manteles, y, refiriéndose luego a esas u otras deliciosas experiencias del yantar, tuvo la audacia intelectual de emplear términos coquinaros no registrados en el *Diccionario de la Real Academia Española*, ni en ningún otro. Es así como en muchas de sus crónicas –el voquible es de él– habla de cangrejada, aludiendo a una opípara comida nórdica a base de cangrejos. O de la sabrosidad, para elogiar una vianda deliciosa, y de los percances cocineros, que, paradójicamente, a veces sirvieron para la fortuna universal de muchos platos –tal es el caso de las *pommes soufflées*–. En otras ocasiones, al referirse a la cría y desarrollo de las codornices, don Eduardo habla de codornicultura, por parecerle más clara y eufórica que la voz registrada en el diccionario de marras. Y entre página y página de *Crónicas ligeras* alude el maestro al mercado pescatero, o a “deglutir un jamón atornillado”, cuando no a la gastrofía, que si no es totalmente de él, la prefiere a gastrología, tratado sobre el arte culinario, término, este sí, aceptado por los mandamás del idioma en España.

Deleitosas aquellas otras parrafadas suyas con que abre *La dulzada*, de don Ángel Cuervo (1867), aquellarre de dulces en almíbares, obleas y turrones, en que los viejos santafereños diluían sus horas, tal vez monótonas, cuando no se preocupaban por la diabetes ni los kilos de más. Don Eduardo, como un niño travieso, se pasea en estilo garboso y con saudades por aquel paraíso de azúcares, en un entorno estilístico que no empacha.

Viaje por algunos fogones antillanos

Trunco quedaría este raudo vuelo por los condumios del Caribe si no exaltáramos algunos de ellos, pagana, golosamente. Allí donde los franceses estuvieron por largos períodos, o hasta hace poco tiempo, se ha conformado la llamada *cuisine créole*, en la que participan armoniosamente, bajo la mano negra de aquellas antillanas, la sensualidad vegetal del trópico con el equilibrio lujurioso de las especias, de la nuez moscada, el clavo de olor, el laurel y el tomillo, amén del encendido ají.

En esta sinfonía gastronómica, al visitar a Santo Domingo nos ha de sorprender la abundancia de hervidos. Así tenemos el sancocho de gallina, el de longaniza, el de chivo y el de frijoles rojos. O el gusto por el cerdo –apego que, sin duda, les viene a los dominicanos desde los días coloniales, cuando los gruñetes emigraron a la montaña y se volvieron salvajes–, que emplean en diversas formas, ya guisado con chayotes y otros vegetales, ora asado en varas o relleno de moros (frijoles). En Puerto Rico con seguridad que nos ofrecen como plato criollo uno de sus asopaos

a base de arroz, aceite, tocino, jamón, cebolla, pimentón y manteca achiotada, sin olvidar el complemento gustativo de los ajos y el cilantro; mientras que en Cuba, mejor dicho, en La Habana, el arroz a la marinera, que ni en España lo hacen con tal esmero, sávido en los pescados, en los mariscos y vegetales frescos; los moros y cristianos, el lechón con tostones o el picadillo criollo. En Kingston recuerdo la succulenta *pepperpot soup*, sustanciosa y tradicional, en la que se combinan felizmente la carne fresca, el cerdo salado, la candía y las espinacas. El cabrito al curry, o las acras de bacalao.

En Trinidad se complacen con un regalado estofado con el fruto del pan, que fue traído a las Indias occidentales en 1793, desde Tahití, por el capitán Bligh, y sembrado en San Vicente y en Jamaica, cuando las contingencias apretaban el estómago de los colonos. Original, dentro del menú haitiano, es el *dion-dion*, hongo silvestre que nace al pie de los añosos árboles de Gonaïve y Jérémie, así como en otras partes de la isla. Al hervírsele da una tintura negra y con ella disponen arroces jubilosos de cangrejos, langostinos, *pois congó* (guandul) y muchos otros yuyos, sin que falte el toque del clavo de olor. Los marranos –así debieron de ser de las cavernas–, son igualmente negros de carnes magras, cabeza y hocico alargados como de osos hormigueros; pero su carne es de un sabor excepcional y con ella preparan el grilló, adobada antes de freírla en pequeños trozos. El lambí, que en nuestra Costa norte llamamos caracol de pala, pudiera decirse que es uno de los platos nacionales de Haití. Guisado con tomates, cebollas, especias y ají es un prodigio del fogón. La concha de este enorme caracol me seduce por la belleza desconcertante de sus cambiantes, nacarados colores, y porque en los duros repliegues de su alma parece dormida la música de los vientos que acarician las islas del Caribe; María Galante, Santo Domingo, Puerto Rico, Cuba, Dominica, Santa Lucía...

Y si buscamos un sitio risueño para liberar un poco el espíritu de tantos agobios cotidianos, a riesgo de parecer insistente, miremos hacia Nueva Orleans, donde, en primer término, es posible escuchar las quejumbres del jazz bajo los balcones de hierro que forjaron franceses y españoles, mientras las horas se diluyen en la gracia de un *rum punch*, preparado con el aguardiente de caña, tan entrañable al mundo Caribe y ligado a la leyenda de los sanguinarios corsarios y piratas. En su prodigiosa olla descubriremos la saga del gusto francés, la herencia española y el atavismo de los negros que bajaron con sus nostalgias hechas canción por el Mississippi. La fusión de tan contradictorios sabores hizo el milagro de la *jambalaya*, adaptación de la paella; el gumbo de jamón y ternera; guisos de gambas o cangrejos; el pompano, pescado blanco de carne firme y sabrosa; el *seafood gumbo filé*, prodigiosos

esponsales de los langostinos de verdad con las más variadas especias; las ostras y los vegetales, también delirantes en su *hot pepper salad*; las acras –buñuelos– de bacalao o, simplemente, de harina perfumada con cortezas de limón, ron o brandy. Algunos otros platos, desde luego, al estilo cajún, sazón que se originó cuando los franco-canadienses se establecieron en Luisiana, a mediados del siglo XVIII. Contagiosa y succulenta cocina esta de Nueva Orleáns, con sus langostas, cangrejos, peces, ostras, embutidos ahumados, vegetales y mil delirantes especias.

¿Y cómo soslayar, por ventura, los portentos que salen de la cocina de Martinica y Guadalupe, donde manos mulatas guisan, ebrias de aromas antillanos, con vegetales y guindilla, la cazuela de pollo o el arroz con guisantes, clausurando la aventura del *delite* con una deliciosa crema de mango? Y de este fáustico caldero, de donde se elevan olores y sabores mágicos, algo nos llega con la cocina de Cartagena.

Pero esa manifestación culinaria del Caribe, que, ciertamente, es una apoteosis de los sabores, al pasar a Cartagena de Indias pierde en densidad, se torna más depurada en muchas de sus tonalidades, y adquiere otro talante, si así puede decirse. Con el tiempo, el picante primitivo, la fortaleza de las salsas, el contraste mismo, se sosiegan, como si el mestizaje y el sincretismo de las salsillas de que he hablado quisieran encontrar otras formas para alegrar al hombre. En esta olla regional se utilizan, desde luego, idénticos o parecidos ingredientes del entorno geográfico, vituallas y carnes, peces y mariscos; pero, posiblemente por el cariz de otras influencias sociales y contingencias históricas excepcionales, el fogón cartagenero exhibe una expresión propia en ese mundillo antillano, y con respecto a Colombia misma, hasta el extremo de que es sin duda el de más matices o variedades, opulencia en posibilidades para el deleite y el que comprende una mayor imaginación creativa.

Ahora bien, se ha dicho que para la succulenta y jubilosa cocina es menester una agricultura sabiamente desarrollada, así como corrales y hatos abundantes en carnes. Pero en el caso de Cartagena esos parámetros se quebraron, pues sus frutos, ganados, cerdos y aves provenían de las regiones colindantes o del interior de su territorio, mientras que otros productos más sofisticados les llegaban en las ventradas carabelas.

En sus *Noticias historiales* dice fray Pedro Simón, quien llegó a Cartagena hacia 1604:

Escasos son los frutos de este país [Cartagena], pues trigo, ni cebada, ni otros granos de Castilla no los conoce su tierra. De los naturales

de ella se da bien el maíz y algunas raíces, en especial la yuca, de que tienen buenas cosechas de cazaba, sustento principal de la tierra para la gente común, que junto con el arroz y muchos plátanos que se dan y provee la Villa de Tala, es el principal sustento. Las legumbres de Castilla se dan en las huertas con mayor trabajo del riesgo de crecimiento, como coles, berenjenas, lechugas, rábanos, melones, sandías y algunos nabos, hierba buena y perejil, muy poco y ruin (Simón, 1882).

Y más adelante agrega: “El ganado vacuno que se come es de crías que hay en él en las sabanas de Tola, quince o veinte leguas de la ciudad” (Simón, 1882).

No obstante, se dio el milagro de su excelente cocina, originada sin duda en otras circunstancias sociales, como fue la formación de estamentos con diversas categorías, que forzosamente fueron imponiendo sus hábitos alimenticios, sus gustos, sobre todo por el buen sentido culinario de guisanderas y manos hábiles que trocaban prodigiosamente los elementos vernáculos en manjares excepcionales, o los de la despensa, abastecida con productos de ultramar. Es así, pues, como para el siglo XVIII esta cocina estaba definida, lo que le concede un abolengo y una tradición; y aunque algunas costumbres alimenticias han variado forzosamente a través del tiempo por las mutaciones culturales otras siguen aún predominando con su propio carácter.

Tenemos, pues, que esa olla, como tantas otras bondades y calamidades de la tierra, obedece también a la gravitación de su agitada historia social, que es la historia de muchas luchas y confrontaciones durante el imperio español y al formarse la república más tarde. Y al elegir España a la incipiente ciudad como puerto estratégico en ultramar, se fue formando allí un ordenamiento social –ya lo he observado en otra oportunidad– con estamentos definidos que van desde los encomenderos del siglo XVI hasta los grandes mercaderes; luego, las autoridades reales y eclesiásticas, los núcleos de pequeños funcionarios, escribanos, médicos, etc.

Con los años la urbe tomó tal importancia y rango de vida que, como lo ha reseñado Eduardo Lemaitre (1983) en su excelente y jugosa *Historia general de Cartagena*, a partir de 1740 y durante el resto del siglo XVIII la ciudad se convirtió de hecho en sede alterna de la capital del virreinato de la Nueva Granada, pues todos los virreyes residieron allí durante largos períodos, y uno de ellos, don Sebastián de Eslava, nunca vino a Santa Fe de Bogotá. Y con estas acotaciones trato apenas de puntualizar cómo en esta ciudad su vida social se fue orientando con gente

de cierta alcurnia o de pro y que tenía hábitos, amén de un sentido de la comida más decantado, dentro de las modalidades de la época, desde luego, cuyo ejemplo –¿por qué no decirlo?– fue quedando sin duda larvado en los gustos locales. Además, la esclavitud en Cartagena tuvo incidencias y un entorno muy diferente al del resto del Caribe, e inclusive un santo que mitigó muchas de sus pesadumbres, pues en las Antillas regían primordialmente para los esclavos las duras labores de las plantaciones de azúcar y de la agricultura en general, bajo la vigilancia de feroces ingleses, franceses y holandeses, para no extender las referencias.

En Cartagena desde los primeros tiempos hubo esclavos procedentes de la misma España, pues a don Pedro de Heredia, fundador de la ciudad, la Corona le concedió privilegios para esa clase de comercio, y, por ello, trajo gente de color, experimentada mucha de ella en el arte de los trabajos manuales, inclusive del horneado de bizcochos y panes, unido al conocimiento que tenía de muchas formas de construcciones. Luego la ciudad, por factores políticos de la época, se convirtió en el único puerto habilitado en todo el Caribe central, junto con Veracruz, para la introducción de esclavos, y en el más grande mercado negrero del Nuevo Mundo, como lo ha señalado Lemaitre en algunas de sus obras.

La abundancia de colmados con ranchos, especias, vinos y jamones, etc., en Cartagena fue decisiva para el sincretismo a que he aludido, pues muchos viajeros se hacían lenguas ya en el siglo XVIII sobre lo regalada que era aquella mesa criolla. No es de extrañar, pues, que entre los cuadros de la vida colonial aparezca, según cuenta Vergara y Velasco el de “la comida y la cena con que los santafereños obsequiaron en 1789 al virrey Gil y Lemos, las cuales estuvieron llenas de peripecias, y como en la capital se vivía con mucha modestia, se comisionó a don Pedro de Ugarte para que hiciera venir de Cartagena nueces, licores y rancho, todo lo cual subió el río, acondicionado en dos cajones que por flete pagaron 16 pesos, 4 reales por bodega en Honda”.

Para aquilatar la tradición de esta olla cartagenera, como otras formas de sus circunstancias sociales, no hay como volver la vista a las impresiones de algunos cronistas y viajeros que al pasar por aquel territorio dejaron sus comentarios sobre el discurrir de la ciudad, muchas veces, es cierto, de manera risueña o complacidos, otras con abierta malicia crítica, contrariados con el calor, las sabandijas o el abandono de algunos aspectos urbanos; pero en todo caso son testimonios válidos, de primera mano al aproximarnos al alma, dilatada en el tiempo, de la bella urbe. Es así como en *Maravillas de la naturaleza* fray Juan de Santa Gertrudis (1956), quien tocó en nuestra villa a mediados del siglo XVIII, pudo registrar algunas de

las usanzas de la sociedad criolla, como era el caso de las señoras de cierta alcurnia y de las esclavas que en ningún momento abandonaban el cigarro puro que liaban muchas veces en casa, fumándolos sin escrúpulos por calles y plazas, o mientras se refrescaban al vaivén de las hamacas, anotando al mismo tiempo que los caballeros eran aficionados al aguardiente mañanero. Y habla sobre la bucólica, observando que “la comida regular de esta gente, gente eclesiástica y regular, por lo común se reduce a un guiso de tasajo, yucas, arracachas, camotes, cazabe o ñame y zapallo”. Que había –agrega– “otro guiso de huevos duros con salsa de maní tostado, con mucho ají compuesto todo. Y suele también esta gente comer arroz con las mismas carnes y fuerza de ají. Y para postre ordinario miel de caña migada con queso fresco”.

Pero la rueda hila más impresiones, como cuando acercándose al espíritu popular registra que para la gente ordinaria su comida es “un sancocho con cazabe por pan, o bollo o arepa y su postre de miel migada con queso”. Pobres y ricos, todos allí por la mañana, hasta los negros, toman cacao con pan quien lo tiene, y si no un plátano. Tras del cacao almuerzan huevos fritos y mucho ají; y quien puede compra tamales, añade luego.

Platos solariegos de Cartagena son –¿o eran?– en su genuina expresión: el arroz de coco con pasas, la sopa de mondongo, el sábalo con leche de coco, el sancocho de gallina o el sancocho de sábalo –*la bouillabaisse* del Caribe, como lo bauticé hace algún tiempo–, el ajiaco con cerdo y carne salada, los pasteles navideños de arroz, delirantes de achiote y ricos en presas y vegetales, el arroz de coco con frijolititos de cabecita negra, o de coco con cangrejos azulosos, que proclaman la bondad de una cocina depurada por el tiempo y los gustos populares.

En esa mesa criolla se servía también un discreto cocido cartagenero, preparado en forma menuda y muy sustancial con carnes frescas y vituallas comarcanas, muy en armonía, por lo demás, con el clima de la ciudad; la sopa de candia con mojarra ahumadas para las horas del mediodía, o el telele con cangrejos, hermana, por sus ingredientes, de la citada sopa de candia con mojarra, pero reemplazadas estas con los azulosos cangrejos, confiados paseantes por las luminosas playas de La Boquilla, cuando el torvo turismo no había degradado la fauna circundante, o la sopa de zaragozas blancas con ñame, así como la tonificante de tortuga, que también era consolación del buen apetito cartagenero, a la hora del almuerzo; el higadete, preparado como lo indica su mismo apelativo con trocitos de hígado picado, plátanos maduros y verdes, aderezado todo con el guiso del terruño. Y, asimismo, se ofrecían como testimonio de innegable riqueza culinaria, unas excelentes

huevas de sábalo fritas, ruedas de lebranche en escabeche, bien sazonado bistec de tortuga, y, para mi gusto, uno de los más succulentos arroces caribeños, como era el arroz con cangrejos y paliza, magnificado con leche de coco.

La cocina cartagenera tiene alma. Alma de su pueblo, de su paisaje, de sus manos querendonas. Y esa alma enciende de gracias muchas de sus plazas, esquinas y parques. Aromas de comida que vuelan en las horas vespertinas para regocijo de la apetencia. Algo de eso debieron de ver don Jorge Juan y don Antonio de Ulloa, célebres navegantes españoles que permanecieron largo tiempo en Cartagena, por allá en 1735, pues con mirada escrutadora apuntaron al hablar de los jornales del pueblo negro “que para ello venden en las plazas todo lo comestible, y por las calles las frutas y dulces del país de todas las especies, y diversos guisados o comidas, el bollo de maíz y el cazabe, que sirve de pan con que se mantienen los negros” (Juan; Ulloa, 1748).

Parte de ese abigarrado cuadro de las costumbres cartageneras, aunque en calidad ha mermado mucho sin duda, son las legendarias mesas de frito, en cuyos anales con brasas encendidas y en inmensos calderos con grasa –antiguamente eran con pura manteca de cerdo–, nacen minuto a minuto los dorados buñuelos de frijolitos de cabeza negra, las carimañolas que atesoran el rico picado de carne de cerdo, las empanaditas de maíz dulce, los patacones, la majestuosa empanada con huevo, en fin, entre otros diversos frutos de sartén que dirían los españoles. Y aunque esta modalidad de las frituras callejeras aún está generalizada en algunas islas del Caribe, las de Cartagena tienen un aire de singular primor, y sirvieron en otras edades como recurso de las comidas cotidianas en las horas de la noche.

Que allí no habían de faltar tampoco los bistecs encebollados y el café o tinto de contagioso aroma.

Dulces y más dulces también. Por el meridiano de mi infancia pasa el recuerdo de las negras de ternísimo corazón. Llevando en la cabeza las tártaras, especie de artesas grandes con anjeo, pregonando por las calles del Corralito las melcochas, alfajores blancos, cocadas: de coco, de maní, de ajonjolí; canalequeque, cubanitos, republicanos, yemitas de coco, doncellas, polvorosas, aviones o aeroplanos, panochas, suspiros, damas de honor, etc. Que en las casas solariegas había conservas de guayaba o de mamey, las bolas de tamarindo, la bollería, los huevos obispales o chimbos; el dulce de coco punteado con las pasas, el dulce de plátano con piña, la jalea de coco o el plátano guisado, perfumado con los clavillos de olor y servido muchas veces en las tortas de cazabe, cuando no con una porción de queso costeño. Rezago de ese mundo de golosinas aún es posible apreciarlo en

las arcadas de piedra coloniales del Portal de los Dulces, estación y tránsito de los borrachitos, riñón de la ciudad, roto avispero, que diría el ‘Tuerto’ López, en cuyas ventas se hallan estos prodigios de delicadezas en azúcares, junto a la venta de revistas pornográficas, discos viejos, lentes ahumados y mil baratijas.

Si el arte de la cocina y sus entrañables manifestaciones refleja maravillosamente la cambiante sensibilidad colectiva a través del tiempo, así como la historia sustantiva del hombre, la olla cartagenera es un testimonio vivo de esa evidencia conceptual. Su cocina primitivamente tuvo el marcado acento peninsular, en este caso el de algunas regiones de España; mas con la decadencia de la ciudad a raíz de la Independencia y la llegada inmediata de algunos franceses, italianos e ingleses, ella tuvo variantes en muchos de sus tonos y se enriqueció con nuevos platos.

Es así, valga el ejemplo, cómo el mondongo, que en los días coloniales debió de haber sido un plato algo pesadote, luego se conoció como una sopa hasta cierto punto delicada con la coquetería –¿influencia francesa?– de las alcaparras, el espesor final que le conceden las yemas de huevo sin que falte el toque de unas gotas de vinagre, los *croutones* y las rodajas de huevo duro al servirla. Hecho como mandan los cánones, es uno de los platos que puede presentar Cartagena al goce universal. Igual prodigio de sutileza gastronómica aparece en el arroz de coco con pasas, alquimia del gusto en el que se desposan felizmente el titoté, hijo venturoso del aceite de coco, con unas pulgaradas de azúcar y las pasas, iluminados, finalmente, los granos con mantequilla, nada de aceite de oliva como lo haría un peninsular o gente mediterránea. El mismo enyucado es un logro prodigioso de la imaginación golosa del terruño, pues si en esa vianda América aporta la yuca, manos sensibles contribuyeron con la mantequilla, el anís en grano y el queso criollo, para lograr una torta deliciosa, predestinada a elevar el sentido del gusto en la mesa con los platos de sal, pues no es un postre.

Es que otra característica de esta manducaria del Corralito de Piedra radica en el hábito de acompañar sus viandas de sal con aditamentos de dulce, debido tal vez a una herencia de la cocina arábigo-andaluza de los españoles. Aparecen, asimismo, en su recetario las arepitas de dulce, la cariseca, el enyucado, ya alabado; los hojaldres de finísima textura, el pastel de ñame, los plátanos guisados, los plátanos maduros en tajadas o en tortillas, e inclusive el dulce en algunas viandas, tal la lengua mechada, enriquecida con panela, vinillo y clavos de olor.

Tardíamente esta rica cantera del comer cartagenero se vería ensanchada con la presencia de sirio-libaneses –peyorativamente reconocidos bajo el mote de “turcos”–, quienes comenzaron a llegar a la ciudad a partir del último lustro

del siglo XIX, cuyos miembros, por su sentido del trabajo en el comercio, del sacrificio y bondades, muchas veces, a la larga, se integraron a la sociedad criolla. De las manos de sus mujeres habrían de salir el *tabbule*, en el que se combinan el trigo, la cebolla, yerbabuena y otras especias; el *fatte*, sávida ligazón de garbanzos con *tahine*, levantado en sazón con gotas de limón; arroces con lentejas o almendras; berenjena con *tahine*, más popular, como si quisiera hacerle competencia a las empanadas en la deleitación nativa, los *quibbes*. Que en toda esta corriente de originales sabores no habrían de faltar los delicados dulces como la baklawa, con sus sutiles capas de masa rellenas de nueces aderezadas con miel y agua de azahares, o la *atallef*, coquetas empanaditas ennoblecidas con jarabe de azúcar, en fin, golosinas salidas por su sutileza de las *Mil y una noches*. Pero paradójicamente, estos dulces, en una ciudad como Cartagena, tan amante de las golosinas como lo hemos visto, no se han popularizado tanto como algunos de los platos de sal. En este registro de sabores, tentaciones cocineras y antojos, frutos de sartén y caldillos o soportes estimulantes de Cartagena, no sería justo olvidar la presencia de los chinitos, gente que llegó hace algunos lustros con sus misterios en el alma, su sentido de la discreción y la cortesía, abriendo comedores con alegría y buena voluntad. Ellos, como entra en su filosofía de las adaptaciones y dado que hay muchas cocinas chinas, con el correr de los días familiarizaron el gusto de los cartageneros con los *chow meins*, arroces fritos, pastelitos de carne, *wantan* de cerdo y pollo, cerdos agridulces, carnicillas encebolladas con salsa de ostras, *chop sueys* y gallinas salsudas.

En este viaje algo sentimental por el fogón nativo, no todo lo detenido que hubiese querido hacerlo, he considerado apenas los aspectos que él tiene de vernáculo y propio, hijo de una dilatada tradición, merecedora, por lo demás – sea la oportunidad de pregonarlo–, de conservarlo, de recuperarlo como forma entrañable de su positiva cultura. La cocina de los restaurantes a la moda, la de fondas o comedores con cierta pretensión cosmopolita, es otro cantar. Allí proliferan todos los días, y sobre sus virtudes es al visitante con predilecciones a quien corresponde decir sus complacencias.

Es que el genio de un pueblo, el sentido vital de una sociedad definida se hallan esencialmente en la expresividad de su cocina, la que pasa a través del tiempo en los sabores ancestrales. Cierta tarde, en la mesa, me confesaba con, su voz de registros graves, el fraterno Rojas Herazo: lo que se comen son recuerdos.

Hecha, pues, de tradición y enamoramiento, sin misterios, la cocina de Cartagena de Indias es, sin duda, una de las más alegres y originales del Caribe.

Y la quejumbre de Daniel Lemaitre vuela entonces en la hora vespertina, midiendo el tiempo de su Corralito de Piedra.

Ángelus triste y lejano
que en la espadaña se queja;
brisa que en sus alas deja
flotar acaramelado,
olor a plátano asado
que perfuma la calleja.

El sueño del erotismo

Tal vez por los jugos yodados de los moluscos, por el fósforo de sus variados productos ictiológicos, picantes en los aderezos, e inclusive por la voluptuosidad de su atmósfera, tibia y de una luz sobrecogedora que influye subjetivamente en las sazones, también se ha considerado esta cromática olla antillana como fuente de descocada cachondez.

Es que desde la noche de los tiempos, hechiceros y celestinas, alfaquines y botánicos, yerbateros y monjes, cocineros e ilusionistas de la buena panacea, han buscado los estimulantes eróticos que reavivan el fuego o el apetito del sexo cuando las víctimas comienzan a conocer el eclipse del más profundo de los goces.

Empujado por esta esperanza –puntualizó Manuel Martínez Llopis–, desde tiempos muy remotos ha multiplicado sus investigaciones para encontrar la relación que pudiera existir entre los alimentos que ingiere y la potencia de su libido, relación cuya existencia sospechaba Platón cuando hablaba del nacimiento del Amor que fue concebido por Penia después del banquete que celebraron los dioses para festejar el nacimiento de Afrodita (Martínez, 1983).

Mucho me temo que a pesar de la obsesión de los sabios y de los filósofos esto del erotismo excitado por la comida sea a gran trecho un simple sueño o leyenda. El prodigio deriva de la sensibilidad con que miremos y contemplemos al ser amado. Y a la hora de la cacería, compartir viandas de posible asociación con el despertar de los apetitos. El entorno es esencial, y saberlo adecuar con delicadeza espiritual otro arte, sin olvidar que el filtro amoroso más seguro es la mujer misma. Sus formas, el metal de su voz, su escondida gracia. Esas son las prodigiosas influencias.

En consecuencia, tanto en el escarceo amoroso como en la preparación de una buena vianda, es menester, primordialmente, para el eventual éxito, el ingrediente

de la imaginación. A ella, la mujer, la trasformamos, en el mundo de las quimeras, en ser excepcional Y prodigioso. En el laboratorio de la cocina, cuando entran el sentido calológico y la expresión de la sensibilidad, los elementos adquieren vida propia e individualidad al convenirse en manjares deliciosos.

El erotismo radica, pues, en la imaginación primordialmente y en el discreto goce de la mesa y de los vinos. Es así como Sócrates habló sobre el amor en el famoso *Banquete*, de Platón, acompañado de una buena comida y un buen mostagán. Los bebedizos, los moluscos, las especias excitantes o las infusiones estimulantes, con las ensoñaciones allá en el fondo, son puras leyendas.

De ahí las mundanas cogitaciones de Juan de Mesones (1597), cocinero mayor de su majestad la Reina:

Cuando el hombre cabal vea que no puede satisfacer a Violante o a Dorotea o a Lorenza porque no se halle hábil para el ejercicio carnal, tenga este regimiento, que cene poco, así como tres o cuatro yemas de huevos blandos y frescos, y use dátiles, y turmas, y piñones, remojados en agua caliente primero, y coma esa yerba que dicen yerba del sátiro; y si con ello no se enmendare, se consuele con una escudilla de sopas con mucha enjundia, un pichel de buen vino moro, huya de desasosiegos, y busque consolación en ese amor grande y antiguo que lleva en su corazón.

Manos de mujer en la cocina

Por todo este prodigioso e iluminado fogón antillano pasa primordialmente la mano de la mujer. Negras, como alas de cuervo, mu latas, tal vez blancas de Castilla...

A estas alturas nos inquieta una reflexión: ¿Por qué, especialmente en nuestra cultura de Occidente, se ha desconocido el valor fundamental que tiene la mano de la mujer en el arte de la cocina? Considero que hay algo de injusticia en ese fenómeno.

Tal vez el egoísmo provenga desde los griegos, que establecieron siete cocineros legendarios, entre ellos Egis de Rodas, el único que supo cocer perfectamente el pescado; Apctonete, quien imaginó el embutido; y Aristón, el maestro supremo, que creó muchos guisados y la técnica de evaporación. A partir de entonces se considera al hombre como sabio y artífice excepcional del fogón. Al lado del prestigio de Taillevent; de Antonin Carême, quizá la figura más relevante como genio creador de la gastronomía en el siglo XIX; de Augusto Escoffer; de Fernando Point;

de Bocuse, para evocar con estos nombres a los últimos epígonos que dieron y han dado superior encantamiento al ejercicio del cucharón, está, desde luego, la otra cocina, la que sale de adentro, la del alma, la que, hasta hace un tiempo, sobre todo, brotaba de la mano de la mujer, quien la iba perfeccionando mediante los elementos naturales, recogidos tal vez de la huerta cercana, donde entre azaleas o siemprevivas, sembraba el tomillo, la yerbabuena, el regaliz, el cilantro, el hinojo o, simplemente, el limoncillo, para sazonar con sensibilidad despierta el caldillo, el estofado o las aves criadas también en el patio, cuando entonces sí tenían genuino sabor los pollos o las gallinas; el corderillo o el resignado gruñete, aplicando así instintivamente aquello de que “el amor que se debe a las plantas y a los animales que hacen posible nuestra vida, ha de manifestarse en la cocina”.

Fogón este de singular trascendencia, dado que revelaba al hombre, desde temprano, los primeros gustos. Por transmitirlos con querencia la abuela, la bisabuela y muchas veces la propia madre, la mujer ha cumplido una tarea esencial como concepto de cultura en la especie humana. Que también ingresó en la constelación mitológica con poético acento. La diosa Deméter, la hija de Cronos y Rea, símbolo por excelencia, entre los griegos, de la agricultura, protectora de los cereales –especialmente del trigo–, a la que se ofrecían las primicias de las cosechas; Ceres, diosa latina que enseñó a los hombres a sembrar y a cultivar la tierra, a quien se consideraba divinidad de la agricultura; y Pomona, divinidad rústica en la antigua Roma, protectora de los árboles frutales, que se representa con una cesta de frutos y flores, con manzanas y un ramo en la diestra. En el México precortesiano, una de las celebraciones más arraigadas, durante la cual los señores obsequiaban al pueblo con tamales y bebidas, era en honor de la diosa Centeocihuatl, deidad del maíz, y de su gemela Xylonen, diosa del maíz tierno o jilote.

Manos de mujer que trabajaron en Bretaña el *gigot á la bardatte*; la de Languedoc, que puso su sabiduría en el *cassoulet* de Castelnaudary; las de Extremadura, mágicas al hacer la cachelada, el gazpacho pastoril o las perdices a la cartuja; las de Cataluña, entendidas en estofados de vaca, en guisos de habas o en el peixopalo a la marinera, cuya constante es el bacalao. También la mujer de México, elaborando sutilmente, desde los días de Moctezuma, los nixtamales, masas y tortillas, antojitos y enchiladas, salsas y picantes, frijoles tenochcas. La del Perú, con sus papas a la huancaína, chupes y arabescos de dulce, mientras que la de las Antillas, como ya lo he exaltado, con viandas frenéticas de color y aromas exóticos.

O nuestras categóricas paisas, preparando querendonamente los buñuelos y las natillas; las negras del litoral Caribe, expertas en guisos de pescado, en sancochos

y pasteles; las campesinas de Boyacá, sabias en la cocción de tubérculos, para hacer la mazamorra chiquita, la minestrone chibcha de la que hablé algún día, o el mute de mazorca. Las de Popayán, aquellas que recibieron de conventos y tras una dilatada tradición las formas de elaborar alegres preparaciones, en fin, la mujer sin remilgos sociales, las de abajo, las del medio, las de respingado penacho, dando sabores en el silencio del hogar, como forma concreta de arregostos predilectos. Por desgracia algo de ese predominio femenino se ha ido diluyendo en los afanes de un mundo contradictorio y complejo como es el que nos ha tocado vivir.

Inclusive, antes de que llegara el vendaval de la liberación femenina y de que se pusiera de moda la falacia del acoso sexual, en pueblos de acendradas tradiciones familiares, para fijar en este caso dos polos opuestos como Italia y Japón, el carácter de su cocina vernácula no podría entenderse sin apreciar el aporte determinante de la mujer.

En contraposición al acento fuerte o abigarrado de muchas cocinas del hombre, la mujer ofrece en la suya una delicadeza, una prudencia en los tonos, un intimismo en las sazones como distintivas manifestaciones cibarias. Este don conserva aún en nuestro ilusorio cosmopolitismo un valor. Nada es más grato que volver al hogar, si es que todavía hay hogares, a gozar de la sopa, del guiso, de la torta o de los asados de la mujer que, con simplicidad y encantamiento, tuvo el extraño placer de prepararlos. Es que el restaurante o el comedero se creen maestros y entienden la culinaria como una permanente improvisación para lastimar los estómagos confiados, pues así como hay chefs que entienden la cocina como un ejercicio sagrado y merecen todos los homenajes del respeto, debemos aceptar que abundan también los soberbios del fogón y, cuando apenas son simples pinches o marmitones, pasan a ser jefes que fomentan una olla artificiosa y meramente mercantilista, con desmedro de todos.

La mujer estuvo predestinada, quieranlo ellas o no, a satisfacer deliciosamente y con estremecida alegría los dos más vitales instintos de la naturaleza del hombre: el clamor del estómago y el alarido del sexo. Quizá de ahí provenga la sentencia de Metrodoro cuando proclamaba, en cita de Durand, que todas las cosas buenas tienen alguna relación con la panza y, aunque no sea delicado decirlo, así lo siente el macho humano. Ama realmente la comida y puede ser sobornado con ella; es más aficionado que su compañera a comer y a beber; por lo que, desde que Eva ofreció a Adán la manzana, la mujer ha dirigido al hombre administrándole el estómago, arruinando a la vez su digestión y su moral.

Pero yo desenconaría un poco tan áspera sentencia, diciendo que la mujer también le ofrece al hombre grandes momentos de felicidad. No hay entonces suficientes rosas rojas sobre la Tierra para agradecerle a ella tantos prodigios, aunque su venganza esencial consista en la capacidad que tiene de hacerlo un animal gozosamente amarrado, después de que lo ha saciado, que lo ha satisfecho en la complacencia de la mesa o en el sojuzgamiento en los deliquios del amor.

Gloria de un fogón

Volviendo al Caribe, donde se operó una sugestiva simbiosis cultural que en una u otra forma a todos nos atañe, proclamemos que su cocina, madre de todas las cocinas mestizas del Nuevo Mundo, es una de las más sugestivas para el paladar, aunque desconocida a grandes trechos. Ella, elevada a arte por el cromatismo y la gracia de sus sazones, guarda concomitancias simbólicas con el calypso, el canto jíbaro del campesino puertorriqueño, el reggae de Jamaica, el beguine de Martinica, la soca de Montserrat o el nostálgico son cubano.

Tiene un color y una poesía que trascienden el alma de su gente, una nueva humanidad, realista y fatalista, imaginativa y soñadora, más allá del dolor.

Palabras junto al fogón¹

De la abundancia que goza aquel país [Cartagena] en todo género de carnes, frutas y pescados, podrá inferirse lo abastecidas y regaladas que serán allí las mesas; las cuales son servidas en las casas de distinción y comodidad con gran decencia y ostentación, y con esplendidez. La mayor parte de los manjares aderezados a la moda del país, y no sin diferencias a los que acostumbran en España.

—Jorge Juan y Santacilia, y Antonio de Ulloa de la Torre-Guiral
Relación histórica del viage a la América meridional (1748)

Cartagena de Indias en la olla es un libro sin pretensiones magistrales en torno a la cocina, tampoco sobre su arte trascendente ni sobre su ciencia. Como lo vi en crisálida y cuando apenas volaba en alas de su concepción, bien puedo decir, para tranquilidad de la crítica impaciente, que es esencialmente el resultado feliz de unas *saudades*. Es que cuando el alma de Cartagena parece escapársenos como agua entre las manos o tras las quimeras de nuevos afanes, el espíritu se revuelve en nostalgias.

Y es que, ¿acaso no se ha ido perdiendo el encanto de su cocina, hecha de sabiduría popular, enriquecida a través de las peripecias de su más alta historia, de sus reacciones sociales, por el lento proceso de emigrantes –franceses, italianos, alemanes, árabes–, quienes han dejado en el caldero también sus herencias familiares y avicinado entre nosotros con especiales querencias? Entonces, si esa expresión anímica del terruño va mermándose así, fácil es comprender el valor que tiene

1. Prólogo al libro de Teresa Román de Zurek, *Cartagena de Indias en la olla*, Bogotá, Ediciones Gamma, 1988.

para la sensibilidad el esfuerzo plausible de rescatar de en medio de la confusión colectiva ese legado, como ninguno otro revelador en su dinámica cotidiana del alma de la ciudad.

A través de este recetario, recogido de la tradición oral, más que de libros, Teresita Román de Zurek, su hermana Olga Román Vélez y la tía Amparo Román de Vélez, quien mora ya a la diestra del Dios Padre, demostraron cuán entrañables fueron para ellas los valores culturales de su tierra, y la cocina lo es en sumo grado. Que más allá de las piedras historiadas; de las sagas llenas de primor o sacrificios; del canto y la tradición, enervantes muchas veces, florecen esos otros dones de excepcional valor para la identificación, como son el folclore y la coquinaría, decantada esta última a través del tiempo y digna de rescatarse. Porque esta cocina cartagenera, que tanto sorprende a los forasteros y es tan del regusto de su gente, se hizo con el aluvión de muchas herencias, de sorprendentes influencias, en lo que llamaría, forzando la definición filosófica, el sincretismo gustativo originado en la fusión del indígena, del peninsular y del negro.

Por determinantes geográficos corresponde esa cocina a la magia del Caribe, mas sin identificarse del todo con tal influencia, que mermaría su carácter propio.

Ahora bien, aceptemos para una elemental apreciación conceptual el simple nombre del Caribe. Pero, en realidad, el entorno geográfico de esa área abarca, por circunstancias históricas, expresiones culturales o por la conformación de elementos étnicos, diversos caribes. Bajo la eufonía de muchos de sus nombres, podríamos identificar la índole, la temeridad colonizadora de las potencias marítimas y el trasunto de las costumbres sociales que allí se han formado. Martinica, Saint Kitts, Trinidad y Tobago, Grenada o Barbados, Santa Lucía o Bonaire, Dominica o Guadalupe, Antigua o Monserrat, San Vicente o María Galante dan la clave.

En este caso me refiero a la constelación de islas que, como un luminoso contrafuerte de la naturaleza, se abre frente al mar de los Sargazos y al trópico de Cáncer, rutas imprevisibles por donde vinieron aventureros de extraños sueños e indescifrables esperanzas.

Evangelizadores, pastores protestantes y los que luego fueron santos. Al tomar las calzas de Villadiego, perdonavidas, desocupados, vagabundos, reos y criminales de toda calaña, malandrines y truhanes, corsarios y piratas, así como las mozas de partidos ávidas del azar y del oro y las impacientes pasiones. Y los tahúres que se jugaban hasta la propia vida a la luz de los mechones de sebo o en las tardes de silencios enervantes; los caballeros de nobles y gallardas empresas; los inquisidores, magistrados, alcabaleros y mercaderes.

Fue un mundo nuevo el que se formó así, con esa compleja emigración a través del tiempo, en el embrión del descubrimiento y la colonización de asturianos, gallegos, vascos, catalanes, valencianos, castellanos y andaluces, como para complementar el encantamiento de las islas con la vitalidad crepitante de otra humanidad.

Entre ese fuerte de miríada de islas llamadas de Barlovento, y el otro límite, conformado por la cuenca de México hasta la península de Paria, en Venezuela, aflora el corazón del vigoroso Caribe: Cuba, Jamaica, Santo Domingo, Haití y Puerto Rico, conocidas como las grandes Antillas de Sotavento.

Y al lado de ese corazón tibio del Caribe, recibiendo su color y sus prodigios, sus sabores y sus músicas, su sentido de la vida y de la muerte, Cartagena de Indias.

Por ese motivo geográfico tan decisivo, antes de la llegada de los primeros europeos toda la cuenca exhibía cierta uniformidad en sus costumbres y hábitos alimenticios, tal vez con esquivas variantes, pero sin romper el ritmo general.

Para el antropólogo dominicano Roberto Cassa (1990), la sociedad taína, al arribo de los españoles se encontraba en la fase del neolítico en cuanto a la tecnología de la piedra, de la que se perfeccionaban los principales utensilios de trabajo antes del uso productivo de los metales.

Eran pueblos de incipiente agricultura que desconocían el ganado, así como los animales domésticos, en estas y aquellas islas o porción del continente bañadas por las mismas aguas de las Antillas. Las diferenciaciones vinieron luego con la resaca inmigratoria y las distintas colonizaciones. El único carnívoro que conocían era el perro mudo, tan familiar entre los aborígenes de Calamarí, según Fernández Oviedo (1959), que lo comían cuando las hambrunas arreciaban. Vivían primordialmente de la caza y de la pesca, pues eran excelentes navegantes de piraguas. Buenos cazadores, mediante sistemas muy primitivos. Gustaban de la hicotea, de la iguana y de los huevos de tortuga. Y de la siembra y recolección de yuca, con la que hacían su pan, el cazabi, primordial dentro de su dieta.

El naturalista padre describe allí la hicotea –en algunas islas de las Antillas ‘jicotea’– como un pez parecido a la tortuga, que se cría en el agua y otras veces en tierra. “Hállanse de todas en gran cantidad en las provincias de tierra firme, particularmente en la de Cartagena, donde se suelen recoger en un corral cantidad de ellas para la cuaresma, y las van matando cada día como si mataran aves caseras”.

Precarias eran también las técnicas de cocimiento, más que todo hervidos o asados, a diferencia de México, dado que a Moctezuma, bajo gran esplendor “le servían sus cocineros más de treinta maneras de guisados, hechos a su manera y usanza”. O de algunas de la cocina de los incas, que surgieron durante el imperio

de Tahuantinsuyo, más evolucionadas y ricas en condimentos, ajíes y plátanos autóctonos, donde predominan las papas. Tal vez desde entonces les viene a los peruanos el chupe, con sus langostinos y pescados; la carapulcra, con papas amarillas, papas secas y maní, la causa chiclayana, abundante con sus papas amarillas, la yuca, el camote, el pescado y los plátanos verdes, entre otros elementos.

Pero nada de raro tendría que los indígenas de las islas que luego conformaron la gran Cartagena, por la simplicidad del gusto estuvieran más cerca del arte gastronómico que los mexicanos o incaicos, con sus acres estofados.

La conquista y colonización de América, vista en profundidad, fue una empresa muy compleja, y en cuanto a la alimentación en particular, exigida tras largas navegaciones, fue en el fondo aspecto muy delicado de satisfacerse por los tremendos esfuerzos de adaptación que demandaba. Por este motivo, y con amplia visión política, el rey Fernando el Católico dispuso, desde el segundo viaje de Colón, el envío de herramientas, semillas, animales en pie y gente experta para la colonización agrícola. Nos llegaron entonces, por primera vez, el trigo, la cebada, el arroz y el centeno; las habas, los garbanzos, las lentejas y los frijoles; los almendros; los membrillos, los manzanos, los albaricoques y casi todas las frutas de hueso; los naranjos, las limas, los limoneros, las cidras, las toronjas, los perales y los ciruelos. Y la caña de azúcar de las islas Canarias, al decir de García Mercadal (1959).

Viajaron también, entre quimeras y quimeras de aquellos hirsutos pobladores ibéricos, el ganado vacuno y lanar, la gallina y la guinea, los caballos y los borricos, con los que se afianzó la revolución alimenticia del Nuevo Mundo, pues las tierras recién descubiertas eran un prodigio de fertilidad para la abundancia y calidad de muchos de los frutos que se experimentaban, a veces con éxito, otras con fracasos.

Esa fue, desde luego, otra fuente para la conformación de la olla cartagenera, la que lentamente, a medida que la ciudad alzaba el vuelo en importancia estratégica y como centro vital del imperio de ultramar, se fue perfeccionando en el crisol de lo autóctono y original.

No sé hasta dónde la incidencia negra predominó en esta cocina con elementos comestibles originales o recetas del continente africano, Quizá con la variedad de ñames, el guandú, la candia, quimbombó o bahmia; la gallina de guinea y el frijolito blanco cabecita negra. O con el uso del sofrito, salsa casi siempre elaborada a base de cebolla, ajo, pimienta o ají dulce, tomate, manteca o aceite. A veces le añadían achiote para otorgarle color, muy semejante en su conjunto a la salsa *ata* de la cocina yoruba; pero donde radica su milagro, sin duda, es en la mano y en el sentido de la sazón, e, inclusive, en algunas técnicas, pues, según la nutricionista

cubana Nitza Villapol (1977), se han encontrado en América y en África métodos afines de cocción, hervido, asado a fuego directo, frito y cocinado al vapor. Este último sistema se ha empleado frecuentemente en el aprovechamiento de las hojas de plátano para envolver el alimento.

La costumbre de remojar leguminosas o granos secos para luego pelarlos y molerlos crudos adicionándoles ajos, ajíes picantes, etc., y friendo la masa en grasa para obtener pequeños bollos o frituras es común a diferentes países de África. Los yorubas los denominan *akaras*, concluye la acuciosa investigadora.

En Haití los hacen con malanga o de bacalao, subidos de picante (ají o pimienta negra) y especias, bajo el nombre de *acras*. Pero en Cartagena se llaman buñuelos, y los perfeccionan, bajo el mismo procedimiento, con frijolitos blancos cabecita negra, que, pasados por la máquina de moler, se baten lo suficiente para que doren bajo la manteca caliente y queden tan leves como copos de algodón al viento.

Como instrumento utilizado en la preparación de granos, así como otros alimentos, vino del continente negro el pilón –otros dicen “pillau”–, que era familiar hasta hace pocos años en muchos patios cartageneros. Estaba labrado en un tronco grande y alto de madera, con un hueco cóncavo, donde, precisamente, depositaban las negras los granos de maíz, las espigas del arroz o del millo, preferiblemente, mientras de lado y lado, alzando las fuertes *manos* de madera los trabajaban al ritmo de sus dormidas canciones ancestrales, o diluían sus nostalgias fumándose, bajo las cadencias del laboreo, una cachimbita de tabaco, con el fuego entre la boca, resignadas de pesadumbres.

La cocina cartagenera se diferencia, no obstante, de las del resto del Caribe, tanto por la amplia gama de sus platos y la originalidad de muchos de ellos como por los matices de sus aliños, tendientes a una delicadeza y a una atmósfera gustativa en armonía con el entorno local. Creo haber recorrido gran parte de las Antillas y haberme interesado vivamente, golosamente, por sus condumios y guisos, por arroces y hervidos, por su tono en gustos, y he llegado a la conclusión de que es una comida delirante de colores, de sabor y de paganos efluvios. Pero en su mayoría hay que aceptarla con prudencia por la afición de aquellas cocineras a los ajíes picantes o al exceso de especias, placer que era usual, por otro lado, entre los aborígenes de las Antillas. Hasta en eso se observa un interesante contraste, dado que la comida cartagenera es condimentada con el ají dulce, y quienes son adeptos al picante lo dosifican en sus platos al gusto. Recuerdo que antiguamente lo traían del Chocó en botellas cerveceras tapadas con maretira.

El arroz de coco con pasas; la sopa de mondongo; el sábaló con leche de coco, o

el sancocho de sábalo –la *bouillabaise* del Caribe, como dije en otra oportunidad–; el ajiaco con cerdo y carne salada; el higadete o la sopa de candia con mojarra ahumada; el enyucado; los pasteles navideños de arroz, delirantes de achiote y ricos en presas y vegetales; el arroz con coco, con frijolitos negros, o de coco con cangrejo proclaman la bondad de una cocina depurada por el tiempo y por gustos populares, que encontró así formas originales y auténticas de expresión.

Dentro de los hábitos cotidianos del cartagenero no puede faltar el arroz de coco con titoté. Al momento de hacerlo y trocar la primera leche en aceite, brota del fondo de ese caldero un olor incitante, tan contagioso y volandero que cuando la ciudad era más íntima, más estrecha en su mundo de relaciones, salía jubiloso por ventanas y celosías coloniales. Los vecinos sabían así que el amigo cercano estaba preparando el célebre arroz con coco, vianda de las noches, amiga de los plátanos maduros al horno y la carne punta de nalga. Alguien llamó a esta asociación manducaria “las tres potencias”. A veces se cambia la carne por la lengua guisada con panela o con clavos de olor, otro regalo de los dioses.

Este tesoro coquinaro abunda también en variedad de dulces, de buñuelos, de refrescos frutales, de dulces en almíbares, de tortas y merengues, memorias de melindres, rosquillas o albérchigos en almíbar, alfajores, cuyo abolengo no es difícil de establecer si tenemos en cuenta la tradición española y los muchos conventos monjiles de la ciudad, donde entre un quehacer y otro bordado de las novicias, tejían también encajes de azúcar y fabricaban turrone, mazapanes, bizcochos y suspiros para el señor obispo.

Otra característica de esta manducaria del Corralito de Piedra es la de acompañar sus platos de sal con aditamentos de dulce. Es así como aparecen en su recetario las arepitas de dulce, la cariseca, el enyucado, los hojaldres, el pastel de ñame, los plátanos guisados, los plátanos maduros en tajadas o en tortillas, e, inclusive, el dulce en algunas viandas, como la lengua mechada, enriquecida con panela y clavos de olor.

Posiblemente este hábito sea un rezago de la comida del siglo XVII de los Austrias, pues he visto en el *Libro del arte de la cocina*, de Diego Granado (1991), una sopa bajo el nombre de capirotada, bastante barroca y antidigestiva, desde luego, como es fácil de establecer, pues está hecha “a base de caldo gordo de carne, tendrá el aroma que pueden procurar una libra de azúcar, media onza de canela, un cuarto de pimienta, media onza entre clavos, nuez moscada y un puñado de comino”.

A la aventura de América y en la primera fase de la Conquista, los historiadores han establecido que no vinieron sino los llamados segundones ciudadanos o

patricios urbanos, procedentes de villas y ciudades. Era “baja nobleza” hecha de infanzones, hidalgos y donceles; los caballeros y los llamados “ciudadanos honrados” de procedencia mercantil, intelectual y artesanal.

En lo que respecta a Cartagena en ese ordenamiento social, ya en el siglo XVI los encomenderos constituyeron el estamento principal de la población española en la ciudad, y su predominio fue absoluto hasta aproximadamente 1579, cuando “se empieza a detectar dentro del vecindario de la ciudad la presencia de grandes mercaderes no pertenecientes al sector encomendero”. Junto a ellos aparecen las autoridades reales y eclesiásticas, para seguirles en orden de consideración, a medida que crecen los grupos por el auge de la ciudad, los núcleos de pequeños funcionarios, escribanos, letrados, mercaderes, médicos, boticarios y barberos, y maestros de los distintos oficios artesanales y de la construcción, cuyas actividades fueron reguladas por el cabildo. Allá abajo, en la última escala, los indios ladinos y los esclavos negros, factores sociológicos muy importantes para tener en cuenta al rastrear la formación de la cocina cartagenera; porque el emigrante gallego, andaluz, gaditano, extremeño o castellano que ocupaba tales jerarquías vino, sin duda, con sus gustos ancestrales, inclusive en muchos casos diferenciados dentro de la cultura peninsular, y, al no satisfacerlos completamente en las nuevas colonias, se vio forzado a adaptar para sus platos de lo mucho o poco que se encontraba acá. Y, aunque la primitiva cocina española perdió lentamente su énfasis, es indudable que dejó el alcaolide sentimental en el mestizaje criollo, así como una que otra sazón, lo que contribuyó a lo que en definitiva he llamado sincretismo de la cocina cartagenera.

Las carnes secas, como la del abadejo o bacalao, el aceite de oliva, el ajo, las aceitunas, las almendras, las pasas, las carnes en salazones, los vinos, tal vez “dulce, picante, blando y raspantillo”, como diría Luis Vives, eran, sin duda, los elementos esperados ávidamente, que llegaban, bastante restringidos, por lo demás, en aquellos siglos a Cartagena en los lentos galeones.

Y si a ese esquivo panorama de la cocina se agrega la dura vida social de España, que caracterizó a los siglos de su predominio colonial, fácil es deducir que la mesa criolla era también limitada de recursos, de tono menor, a veces “algo más vaca que carnero”, como en la marmita de Alonso Quijano, aunque en veces pródiga en cantidades.

Porque, además, aunque ya a mediados del siglo XVI se conocían en España muchos libros de cocina, como lo señaló Ludwig Pfandl (1994), “en este concepto los contrastes eran radicales y acusados: refinamiento y gula entre los individuos de

la corte y de la nobleza; modestia, parsimonia y, a menudo, privaciones y hambre, los de la clase media y plebeya”.

Uno de los platos favoritos y tradicionales del estado llano español de aquella época –acota el mismo Pfandl– era la famosa olla podrida, el queso, el vino, el pan con ajo como condimento y aperitivo, y el chocolate, que constituían factores alimenticios de primera necesidad.

En la legítima olla podrida entraban como elementos constitutivos la col, el puerro, la zanahoria, la cebolla, la calabaza, el ajo, la pimienta, el aceite, el vinagre, con carne de cerdo, de ternero o carnero y una buena ración de tocino. Conocidos son en la Península los refranes alusivos a que “no hay olla sin tocino ni sermón sin agostino”, “vaca y carnero olla de caballeros”, y “olla sin verdura no tiene gracia ni hartura”.

No obstante esa herencia tan caracterizada de la cocina española, ella se fue atenuando al pasar la mar y llegar a Cartagena. La barroca olla podrida se tornó en el suave sancocho de gallina, con su gama de yuca, ñame, plátanos, mazorcas y carnes frescas y saladas, exigente en su arte, y de ciertos cánones; los callos saludados, con pimentón, chorizo y morcilla, en la sopa de mondongo, sustanciosa, con las gemas de alcaparras, el espesor a base de yemas de huevo, los trocitos de pan frito, así como las torrijas de huevo duro coronando aquel prodigio. Hasta el levantisco ajo, con que hacían los españoles sus ajiaíces y ajadas, a base de pan, ajos machacados y sal, se le aprovecha en el terruño con más juiciosa discreción.

Perdóneseme estas divagaciones históricas, pero es que para llegar al alma hechizante de Cartagena, y esto de su comida es parte sustancial de ella, no hay manera de hacerlo sin tocar las hondas fibras de su pasado, de lo que tiene sembrado en su vigorosa tradición.

Y al decantarse así la mesa cartagenera, entra entonces el verdadero arte de la gastronomía, y ya ese es otro cantar.

Es que no basta prender el fuego o la estufa, elegir el trozo tierno de solomillo o la pieza de reno, de venado, de borugo o guartinaja, la trucha salmonada o las setas, los vegetales de la estación o las frutas del huerto para elaborar un plato racionalmente comestible. Esas carnes, esos frutos y ese fuego necesitan de tratamiento armonioso para lograr una obra, toda una creación, que sea aceptable con complacencia para las papilas gustativas. Cocinar con sabiduría es llegar entonces a ciertas formas de arte. Las especias que deben resaltar los sabores de esas viandas, las hierbas o vinos llamados a perfumar el guiso, han de participar con tal equilibrio que predominen apenas en sus matices, o queden acentuados con

primordial propósito cuando así lo exige la índole del plato, como es el caso de un *gigot* magnificado elementalmente con las hojillas de romero y ajo, o como sucede con múltiples platos de Cartagena, que tienen ya por derecho propio universalidad.

Ya en el siglo XVIII, desde luego, la cocina cartagenera estaba definida, lo que le concede un abolengo y una tradición; y, aunque algunas costumbres alimenticias han variado forzosamente en el transcurso del tiempo por las mutaciones culturales, otras siguen predominando con su propio carácter, así como los contrastes de su discurrir social. Ese cuadro, lleno de colorido y palpitantes encantos, se refleja en el relato que dejaron don Jorge Juan y Santacilia y don Antonio de Ulloa y de la Torre-Guiral, tenientes de navío que vinieron en misión científica en 1735, y quienes, por lo visto, tenían ojos bien despiertos, al analizar con sutileza lo que ellos llamaban castas, y al expresarse de ciertas costumbres cartageneras, trabajos y aficiones locales así:

La fuerza de los calores no permite que puedan usar de ropa alguna, y así andan siempre en cueros cubriendo únicamente con un pequeño paño lo más deshonesto de su cuerpo. Lo mismo sucede con las negras esclavas, de las cuales unas se mantienen en las estancias casadas con los negros de ellas, y otras en la ciudad, ganando jornal, y para ello venden en las plazas todo lo comestible, y por las calles las frutas y dulces del país de todas especies, y diversos guisados o comidas; el bollo de maíz y el cazabe, que sirven de pan, con que se mantienen los negros (Juan; Ulloa, (1748).

Más adelante se detienen, perspicaces, en otras observaciones:

En cuanto a las costumbres de aquella gente, tienen algunas que difieren sensiblemente de las de España, y aun de las que se practican en las principales partes de Europa: las más notables son el uso del aguardiente, cacao, miel y demás dulces, y tabaco en humo, a que se agregan otras singularidades, que seguirán a estas en su explicación particular.

El aguardiente tiene un uso tan común que las personas más arregladas y contenidas lo beben a las once del día, porque pretenden que con esta prevención recupera el estómago alguna fuerza de la mucha que pierde con la sensible y continua transpiración, y que coadyuva a avivar el apetito; en esta horas se convidan unos a otros para hacer las once; pero esta precaución, que no es mala cuando se practica con modera-

ción, pasa en muchos a hacerse vicio, y se embelesan tanto en él, que empezando a hacer las once, desde que se levantan de la cama, no las concluyen hasta que se vuelven a dormir (Juan; Ulloa, 1748).

Y sobre estas costumbres alimenticias de los viejos cartageneros, agregan:

El chocolate, a quien allí conocen solamente por el nombre de cacao, es tan frecuente que lo acostumbran a tomar diariamente hasta los negros esclavos, después que se han desayunado; y para este fin lo venden por las calles las negras, que lo tienen ya dispuesto en toda forma, y con solo calentarlo lo van despachando por jícaras, cuyo valor es un cuartillo de real de palta; pero no es todo puro cacao, porque este común es compuesto de maíz la mayor parte, y una pequeña de aquel; el que usan las personas de distinción es puro, y trabajado como en España. Repiten el tomarlo una hora después de haber comido, costumbre que no ha de dejar de practicarse en día alguno; pero nunca lo usan en ayunas o sin haber comido algo antes.

En la misma conformidad es grande el consumo que hacen de los dulces y miel, púes cuantas veces en el discurso del día se les ofrece beber agua, ha de ser precediendo el tomar dulce. Suelen preferir muchas veces la miel a las conservas y otros dulces de almíbares, o secos, porque endulzan más: en aquellos usan del pan de trigo, de que solo para ellos, y el chocolate se sirven, y este lo toman con torta de cazabe (Juan; Ulloa, 1748).

Parece que los amigos Juan y Ulloa sintieron indudablemente deleitación con ciertas carnes de la olla cartagenera cuando pregonan:

Los animales domésticos comestibles solo son de dos especies: vacuno y de cerda; unos y otros en cantidad. El vacuno, aunque no del todo malo, es poco gustoso, porque el continuo calor de aquel clima le impide el hacer de muchas carnes, y que sean estas sustanciosas; pero el ganado de cerda por el contrario es de tal delicadeza y buen gusto que no solo se tiene por el más sabroso de todas las Indias; pero en ninguna parte de Europa se cree que lo haya de igual sabor, y por esta razón europeos y criollos le dan la preferencia a cualquier otro, y es el manjar ordinario de aquellos moradores. Además de las buenas calidades con que lisonjea al gusto, lo consideran allí muy saludable, tanto que lo han

hecho el alimento común y más seguro de los enfermos con antelación aun al de aves. Las especies de estas son gallinas, palomas, perdices y patos en abundancia todas y de sabroso gusto (Juan; Ulloa, 1748).

Y entran también en la exaltación de ciertos manjares del condumio nativo:

De la abundancia que goza aquel país en todo género de carnes, frutas y pescados podrá inferirse lo abastecidas y regaladas que serán allí las mesas, las cuales son servidas en las casas de distinción y comodidad, con gran decencia y ostentación, y con esplendidez. La mayor parte de los manjares aderezados a la moda del país, y no sin alguna diferencia a lo que se acostumbra en España, pero disponen algunos platos con tan delicada sazón que son no menos agradables al paladar de los forasteros, que pueden ser gustosos al de los que ya están connaturalizados en su uso. El agiaco es uno de los más introducidos, y es rara la mesa donde falta, al cual bastaría la abundancia de especies que lo componen para hacerlo gustoso: porque en él entra puerco frito, aves, plátanos, pasta de maíz y otras varias cosas, sobresaliendo en él el picante de pimiento o ají (como allí llaman) para que incite más el apetito (Juan; Ulloa, 1748).

Sobre el horario de servir las comidas cartageneras puntualizan en otros apartes:

Regularmente hacen allí dos comidas al día y otra ligera: la primera por la mañana, que se compone de algún plato frito, pasteles en hojas hechos en masa de maíz, u otras cosas equivalentes, a que se sigue el chocolate: la de mediodía es más cumplida; y la de la noche suele reducirse a dulce y chocolate, aunque muchas familias hacen cena formal, como se acostumbra en Europa. Suelen decir vulgarmente que las cenas son allí dañosas, pero nosotros no experimentamos más novedad que en Europa, y acaso el daño estará en el exceso de las otras comidas (Juan; Ulloa, 1748).

Años más tarde (1825-26) estuvo por nuestras tierras el marino sueco Carl August Gosselman –ya en plena república y cuando Cartagena se mostraba decaída después de su apogeo colonial y sus sangrientos sacrificios por la Independencia–, y escribió estas impresiones:

A las seis de la mañana ya se encuentran levantados, generalmente se bañan, toman su chocolate y prosiguen la limpieza personal. Toman

el desayuno entre las ocho y nueve, consistente en huevos, carne picada, plátanos fritos, chicharrones, queso y chocolate; enseguida beben una taza de agua fría.

Entonces ya están dispuestos y preparados para asumir sus labores del día. Montan a caballo y se dirigen a la ciudad a atender los negocios en las oficinas públicas, en las que no están presentes más que para hacer tiempo y poder retornar a sus atractivas hamacas. La cena comienza con la sopa, reciamente condimentada, en espera del plato fuerte, aquel que se come en todos los lugares donde hay un español: la paella. Este sufre variaciones según las distintas carnes y vegetales de cada país, pero es un plato digno de ser reseñado por un escritor o de ingresar a los mejores libros de arte culinario.

Este plato se identifica por algunos artículos cardinales. La carne de buey y los plátanos se hierven juntos y se les agrega carne de cerdo, de cordero, tocino, yuca y arroz; todo se mezcla con pimienta, cebolla y otros condimentos, que se hierven al mismo tiempo, o, para usar término técnico, en su misma salsa.

Después se agregan pollos fritos y palomas, tan secos como de mal sabor, y finalmente manteca frita con pimentón, en lo que nada todo el plato (Gosselman, 1995).

Trasunto de la olla podrida, y como podemos observar, tal vez por el calor de Cartagena, el viajero Gosselman sufrió una lamentable confusión al tratar de explicar la paella. Y prosigue en su relato:

En algunos hogares sirven como postres frutas, ya sean melones, mangos, que se saborean al lado de vinos y quesos, y luego todo acaba con un café.

Pero la tradición en la mayoría de las mesas es servir de postres dulces, hechos de miel y panela, servidos con queso y una taza de chocolate, además de un jarro de agua fría. Antes que todo haya terminado, ya están en los ceniceros colocados sobre la mesa los cigarrillos encendidos.

En las casa más criollas toman chocolate, su bebida favorita, lo que hacen cinco o seis veces al día, siempre con grandes dosis de agua helada (Gosselman, 1995).

La costumbre de nuestros antepasados cartageneros de tomar tan pródigamente

el chocolate, como aparece en las impresiones de estos viajeros, debió de obedecer, sin duda, a una acentuada manía española y no por la total influencia azteca, pues durante gran trecho del Siglo de Oro, allá en la Península, adonde fue llevado hacia 1520, se ingería en todos los hogares con bizcochos, turrone, mazapanes y hasta con aguas aromatizadas. Y a tales excesos llegó su uso que en el año de 1644 los alcaldes de Casa y Corte prohibieron “que nadie, ni en tiendas ni en su domicilio ni en parte alguna podía vender chocolate como bebida”. Otro ítem: fray Diego de Landa, en su *Relación de las cosas de Yucatán* (Landa, 1983), menciona una receta, todavía usual en Cartagena, de origen azteca, cuando comenta que “hacen del maíz y cacao molido una a manera de espuma muy sabrosa con que celebran sus fiestas”.

Responde la cocina cartagenera, pues, a un fenómeno de transculturación; y quizá porque sus recursos alimenticios tradicionales no los producía ella misma, sino que se proveía de las regiones colindantes de tierra adentro –desde la fundación lo hizo así–, o mediante conexiones marítimas de cabotaje, la realidad es que, hasta cierto punto, ella estuvo de espaldas al mar para el aprovechamiento de las riquezas escondidas en las aguas turbulentas del Caribe, que tan enamoradamente la circundan.

En la mesa de mi cara tierra, bien lo recuerdo, se comían contadas clases de pescados –el lebranche, la mojarra, el róbalo, los chinitos, el sábalo, el pargo y la cherna, esta última en vía de desaparecer–. O el bocachico salado, que llegaba del Magdalena; o la tortuga, tan simbólica dentro de la filosofía zen, cuya delicada carne era aprovechada en guisados a base de coco o adobada para bistec. O los canchales azules, mientras que las penetrantes sardinas servían apenas para carnadas. Podría decirse, por tanto, que hasta hace cincuenta años esa indiferencia gastronómica del cartagenero llegaba hasta el extremo de no comer langostas, ni almejas, ni ostras –pequeñas, pero excelentes de gusto–, ni langostinos, ni calamares, ni pulpos, teniéndolos a la mano; es decir, que por deformación del gusto quedaban para una minoría que sí sabía aprovechar esas maravillas de la naturaleza, o para los foráneos, educados en las delicadezas del paladar.

Venturosamente ese mundo, así hermético, se ha ido abriendo con la evolución de muchos hábitos, ya por la aplicación de novísimos métodos de preservación de los alimentos, ora debido a una mayor correlación cosmopolita impuesta, paradójicamente, por el desarrollo turístico, y con esa transformación gastronómica los cartageneros vienen conociendo nuevas expresiones de la cocina, aunque con merma penosa de la tradicional. Hasta el punto de que para poder comernos hoy una empanada de huevo o unas carimañolas genuinas, síntesis de arte coquinario, hay que llevarle un dije y pedirle el milagro a la Virgen de la Candelaria.

Pero vaya lo uno por lo otro, pues con esta mutación afloran en el menú de la actual Cartagena los calamares caribeños; los camarones encuajados, o hasta en sancochito; los cocteles de ostiones; los caracoles guisados con coco o en ensalada; la langosta a la cartagenera, o en cascaritas a la criolla; las conchas de mariscos; los ostiones rellenos, o en torta. Gama suculenta esta de los mariscos, compinche de las tangas, que, unida a la variedad de otras cocinas, como la árabe, la francesa y la italiana, tan familiares en la urbe, pregona el gozo sibarítico de un pueblo alegre, a pesar de las tormentas del mundo en torno.

Cartagena de Indias en la olla rescata con devoción e indeclinable simpatía la tradición de la cocina comarcana, la que se estaba perdiendo, la que se está perdiendo en mucha de su autenticidad nativa. Solo entonces, por el amor y las *saudades*, era posible que se salvase, cuando menos en el relato escrito. Puestas a la obra de ese empeño sentimental, Teresita Román de Zurek y su hermana Olga Román Vélez, a quienes en un comienzo las acompañó Amparo Román de Vélez, tía de ellas, desde que apareció la primera edición en 1963, no han decaído en el entusiasmo de enriquecer el libro con muchas otras recetas perdurables en las memorias de viejas cocineras criollas, o con las de procedencia foránea, pero siempre interesantes y atractivas para quienes buscan junto al fogón unas esquirilas de felicidad.

Eduardo Lemaitre, el cronista mayor de Cartagena, quien siente a su ciudad visceralmente, al escribir con donaire y sabiduría su grande historia, habló de algunos cronistas primitivos como los “evangelistas”, y de beneméritos historiadores como los “apóstoles”, así como de los “arcángeles”, refiriéndose a los historiadores más jóvenes. Guardadas las debidas proporciones, hay que conseguirles un sitio en esa asimilación del mundo celestial a Teresita Román de Zurek y a Olga Román Vélez por haberse consagrado a la formación de un libro que en el fondo lleva, entre sabores y alquimias cocineriles, entre dulces y acres gustos, aspectos hermosos del abigarrado vivir de Cartagena en el transcurso de los años; y gran parte de su historia social hecha sustancia, pues, al fin y al cabo, al hombre se le pierde en las neblinas de la memoria el nombre de muchos rincones de piedra, el encanto de una plaza que posiblemente lo embelesó una tarde; pero aquello que tocó felizmente con su estómago y las papilas gustativas le queda para siempre como sonriente recuerdo, unido al deseo de volver a ese placer inmarchitable.

Cartagena de Indias en la olla es un libro que se inspiró en ululantes *saudades*, y, página a página, fue levantándose con amor por una de las cocinas más caracterizadas del país, o de las más alegres y originales del Caribe.

Entre anafes y calderos. Barranquilla y sus sabores

DE CONTRADICTORIAS LEYENDAS O tradiciones quisquillosas en cuanto a sus orígenes se refiere, con pastores y labrantíos, encomenderos y frailes allá en el fondo de su historia, Barranquilla estuvo predestinada a ser tierra hospitalaria y, con el tiempo, de índole cosmopolita por el aluvión de diversas inmigraciones. Buena fortuna esta sin duda, pues a tales circunstancias se debe en gran parte el progreso y engrandecimiento que ha conocido la ciudad en diversas épocas.

Por el enjambre de extrañas etnias, como en todo el Caribe, el mestizaje allí ha enriquecido felizmente su folclor, lleno de colorido y vitales resonancias. El Carnaval, con sus danzas como la de El Garabato, la de los Pájaros Coyongos y la del Congo Grande, y luego el entierro simbólico de Joselito para dar término a los días de jolgorio, recoge en sus expresividades el espíritu popular y el encantamiento de la fiesta, llena de soterradas manifestaciones anímicas.

Si como folclor entendemos el conjunto de tradiciones, creencias y costumbres vernáculas, como ya se ha definido, la cocina barranquillera por el colorido, el sabor y las constantes de muchos de sus elementos tiene cierta risueña autenticidad folclórica. Aunque pertenece a la constelación gastronómica del Caribe cercano, es menos abigarrada, más discreta en las sazones, y ha sabido conservar el gusto por los productos que desde siempre le han concedido las aguas dulces y un agro misérrimo por el rigor de las estaciones. Sin la lisa, de afluencias semisaladas o los bocachicos que bajan del Magdalena, no se entenderían las viandas más caracterizadas de esa región colombiana.

Y, aunque primitivamente sus tierras fueron fértiles para los sembrados de maíz, en cuyas rozas el aborigen debía pagar imperativo tributo al impaciente y duro encomendero, la comida barranquillera debemos incluirla más bien dentro

del área cultural de la yuca y del plátano. El maíz lo utilizan esquivamente, apenas en bollos, arepitas, petos y en la legendaria arepa de huevo, que ya ese es otro cantar.

El repertorio de esta cocina regional es rico en sus variantes, aunque a grandes trechos se observa en ella el contagioso gusto de la olla cartagenera, más decantada y rica, sin duda, por obligantes contingencias históricas, si tenemos en cuenta que desde que don Pedro de Heredia se orientaba por aquellos contornos, lo que es hoy el departamento del Atlántico correspondía a la jurisdicción de la Heroica. E inclusive del solar cartagenero emigraron muchas familias para sentar sus bases en la incipiente, bella y acogedora Barranquilla, llevándose entre los bártulos los gustos y el sentido de la cocina criolla.

El profesor José Agustín Blanco, quien hizo un meritorio y endiablado estudio sobre los orígenes de Barranquilla, puntualizó esta realidad del pasado: “La geografía atlanticense colonial es una geografía rural, siendo Cartagena lo único que surge con carácter urbano, a pesar de que durante ese cautivante y rico pasado ella era apenas algo más que una aldea grande a la postre fortificada. Era la ciudad vigorosa y profundamente contrastada con su entorno o *hinterland*, tierradentro, rústico y agropecuario”. Y luego agrega: “Su interpretación socioeconómica, como la cabeza y el cuerpo, era sólida y solo vino a aflojarse, hasta disolverse, ya iniciado el siglo XX” (Blanco, 1994).

Pero como sucede cuando la sensibilidad entra en el arte y embrujo de la cocina, la vieja influencia cartagenera ha sido mitigada por el gusto característico barranquillero, hasta trocarse en formas peculiares.

Con talante propio se distingue en esta mesa el arroz con lisa, atrapada esta última quizá al desbordarse la ciénaga de El Totumo, cuando a la hora del desove salen en grandes cardúmenes. Y el chipi-chipi, que, preparado con esmero y especiales cuidados, es agradable, aunque no para perder la cabeza. Es familiar allí también el arroz con coco, que, como el de Cartagena, lo hacen con dulce y pasas; el sustancioso y delirante sancocho de carne salada, con bastimentos harinosos y gallina, de las bien cebadas en el patio donde florecen los almendros y los jazmines; el succulento sábaló con leche de coco, que para sus sabios sus postas deben ser sacadas de la ventrecha. La sopa de guandú, leguminosa con voz al parecer africana, pero de cuyo prodigioso grano en la Arenosa preparan tan alentadora vianda, especialmente en los días santos.

Del Magdalena les llegan a los barranquilleros los bocachicos, muchos de ellos gordos y carnudos, propicios para terminar bajo la preparación al cabrito, sobre

la brasa y enriquecidos en su vientre con las pecaminosas rodajas de cebolla y el sosegante tomate. Aprecian, asimismo, el lebranche, que utilizan con instinto primitivo y perspicacia gastronómica, ahumado en varitas de mangle, como si fueran escandinavos procesando los arenques ahumados.

Soledad, cercana al corazón de Barranquilla, es la reina de las butifarras. Aunque tienen abolengo peninsular, con más exactitud de Barcelona o las Baleares, allí han sabido acreditarlas universalmente por el engolosamiento con que saben armonizar el tocino, la carne y las especias, sin que falte la pimienta de olor o la negra picante. Pero no viajan solos estos embutidos por los caminos del mundo, sino que van acompañados con los bollos de blanco maíz, o los de yuca, la leyendaria yuca, tan entrañable al alma de la gente costeña, singular envuelto nativo que los “ñeros” han sabido aprovechar. Que otros bollos hay en su mesa, como los de angelito, de mazorca tiernísima, en esponsales risueños con el queso blanco, tan equilibrado en la suavidad del cuajo que los gulusmeros, como Roberto Dugand, lo llaman *chuí-chuí* por las notas musicales que brotan al comerlo.

De los anafes y calderos africanos, aporte decisivo dentro del sincretismo cibario del Caribe, y por ende de la Costa, y de Barranquilla en particular, vuelan los dorados buñuelos de fríjol cabecita negra; las rosquillas de yuca bañadas de azúcar; las caribañolas, que en Cartagena dicen *carimañolas*; las empanaditas de masa de maíz rellenas de carne. Y de los hornos familiares sale el subyugante enyucado, pastel en el que se hermanan la yuca, el queso blanco, la leche de coco y el anís, la mantequilla y el azúcar.

Es vieja ya la polémica entre los cartageneros y sus vecinos de Barranquilla sobre si se dice *empanada de huevo* o *arepa de huevo*. Nosotros siempre quisimos establecer la curiosa diferencia por la técnica o método usado en la preparación de las mismas, pues mientras las que hacen en la Heroica llevan picado de cerdo bien sazonado –nos referimos a las auténticas, a las que reconoce la tradición– las de la Arenosa y sus alrededores se enriquecen apenas con el huevo solitario, aunque algunas veces la masa va aliñada con algo de dulce y anís. Que el hecho de ampollarse bajo la temperatura o la manteca caliente aquella arepa de maíz amarillo, quizá se debió a un posible accidente, como en el caso de las *pommes soufflées*, u otros platos del mundo, que de la frustración primera pasaron al triunfo.

El duende de la cocina cartagenera, por lo demás, se puso de presente en esta coyuntura de su empanada, al enriquecerla con el sávido picado de cerdo, como ya hemos dicho, pues harina de maíz y huevo son sabores apacibles, casi indiferentes para las papilas.

Don Antonio de Alcedo define así esta delicia costeña: “Empanada hecha de harina de maíz con carne de puerco dentro, que venden las negras en todas las esquinas de Cartagena, y es allí el almuerzo general de todos” (Alcedo, 1967).

Pero es cuestión de apreciación en los sabores. Como sobre los gustos nadie puede decir la última palabra, y los barranquilleros tienen la arepa de huevo tan vinculada a su mesa, bien merece que reciba los homenajes de los golosos cuando está bien elaborada.

La dulzada entra también en este aquelarre de los sabores barranquilleros. Los dulces de icaco y de guandú; los casquitos de guayaba o jaleas como las de mango y de ñame; la leche cortada o cocadas, el bienmesabe y la polvorosa, en fin, constituyen todo un mundo de saborcillos en el que la inventiva criolla ha puesto sus fantasías y predilecciones, que antiguamente tenían también los encantadores *rasguñados*, dulces y demás golosinas que acostumbraban aderezar por Semana Santa, con que se obsequiaban las familias.

El cosmopolitismo de Barranquilla florece y es patente, no solo en la cordialidad de sus moradores, en la generosidad con que recibe al forastero, así sea de ultramar o del interior del país, sino en la variedad de comidas diferentes que es posible descubrir en la ciudad. Con gran predicamento funcionaron allí por años restaurantes como el Brandes, con especialidad en la comida alemana, y El Deportivo, esmerado en sus menús, sobre todo en el tratamiento de las carnes, al tiempo que han tenido gran prestigio, no sin dejar sus huellas culturales, restaurantes de comida griega, china, francesa, libanesa, argentina, brasilera, italiana e, inclusive, de estilo norteamericano. Tan honda ha sido la influencia de muchos emigrantes que hoy hacen parte de la cibaria colectiva *quibbes*, berenjenas adobadas y arroces de almendra, testimonio de la presencia árabe. Y para estar a la moda gringa, abundan los perros calientes, las hamburguesas, los pies, etc., mientras los chinitos han legado su *chop suey*, los *chou mein*, los *spring rolls*, el *chou fan*, el arroz frito, las sopas con *wantan* y los cerdos agridulces, dentro del sutil mimetismo cocinero que con espíritu de adaptación están tan acostumbrados los orientales.

La cocina de Barranquilla carece de pretensiones. No obstante, tiene cierto encanto de lo aborígen, el color tal vez diluido del delirante Caribe, negro y mulato, amén de la presencia, como en toda Hispanoamérica, de lo peninsular. En esencia refleja el alma de un pueblo que ha querido conservar, más allá de muchos avatares, la expresividad de sus valores terrígenos, hechos sustancias golosinantes.

PARTE CUARTA

*Divagaciones sobre comidas festivas,
preparaciones e ingredientes*

De la primera cena en América

AQUEL LUNES 24 DE diciembre de 1492, primera Natividad que pasaron el Almirante y su gente en las nuevas tierra que él, quiméricamente, seguía creyendo que eran las de Catay, venero de las especierías, fue, sin duda, triste y fatigosa para ellos.

Navegaban en aguas con calma chicha, y tras registrar Colón en su *Diario* las ocurrencias del día, se fue cansado al camastro, que debía de ser duro y despedidor. Y fue así cómo anotó con su pluma de ganso y pulso firme:

Quiso Nuestro Señor que, a medianoche, hallándome echado en el lecho, estando en calma muerta, y el mar tranquilo como agua de una escudilla, todos fueron a descansar, dejando el timón al arbitrio de un mozo. De donde vino que corriendo agua, llevaron la nave muy despacio encima de una de dichas peñas, las cuales, aunque era de noche, sonaban de tal manera que a distancia de una legua larga se podía ver y venir (Colón, 1985).

El amanecer del 25 fue, sin duda, más risueño y halagüeño. No solo porque el cacique Guacanagarix de aquella isla, la que luego se llamó Santo Domingo, les prestó cariñosa ayuda a los náufragos, hasta el extremo de que no perdieron ni un solo clavo de la Santa María, sino porque les ofrecieron en abundancia cazabi, el pan de los aborígenes, camarones, ajos (variedad de batata), tal vez varios manjares de jutía, cachicamos, iguanas o gozques que no ladraban, así como frutos desconocidos para ellos, tal la jugosa guanábana, unas olorosas guayabas, la pulposa ananás o piña, y lo que más conmovía el corazón intrépido del Almirante: el oro. “Trajo Guacanagarix a Colón –dice el cronista Herrera– muchas máscaras con narices, orejas y bocas de oro y un collar que traya al cuello, de oro; y unos brazaletes y pecheras de oro que todo pesó más de cuatro libras” (Herrera, 1934).

Pero esa Navidad debió de ser para los españoles, principalmente, motivo de recordaciones cargadas de saudades. Más allá del mar de los Sargazos estaba el solar bienamado y su gente también amada. Debieron de poner a volar entonces en los recuerdos la anterior Nochebuena, cuando las esposas o las madres les habían hecho con primor frutas de sartén, lo que hoy llamaríamos buñuelos para nuestras celebraciones navideñas, cuya receta aún estaba viva en ellos.

“Queso añejo rallado tomarás y harina –en palabras castizas de la amada–; y echarlo en un cazo; y moler azúcar; y batirlo muy bien con sus huevos, y después tomar buena manteca y echarla en un sartén; y después ir echando de la fruta”. Y para mí que hasta el nombre de la golosina tiene una eufonía gratísima. O el gustoso *mirraute de otro modo*, que el cocinero de la nave averiada traía a colación: “... cocer una gallina, y después cortarla, y tomar almendras sin mondar, algo tostadas y majarlas, y sacar la leche de ellas y echarlas en un cazo; y echarle azúcar y canela molidas, y cocer la leche un poco; y después tomar un poco de pan rallado blanco y echar azúcar y canela”, repetía con insistencia baturra, mientras a lo lejos veía a los aborígenes que llevaban en la boca unos canutillos de hojas encendidas, de color enervante y nuevos para ellos. Arriba, en el cielo de las islas recién vistas, un azul de cobalto, profanado apenas en su limpidez por las nubes que, como corderos pascuales, navegaban sin prisas ni angustias.

Se ha aceptado que con el segundo viaje del Almirante comienza la verdadera colonización, al traer no solo más gente para el poblamiento y normas para el buen gobierno, sino plantas, granos, herramientas de laboreo, toros, vacas, cerdos, ovejas y gallinas, amén de simientes. Y principia así también lo que he llamado la transculturación gastronómica, la que, desde entonces, se fue formando en el gran caldero del Caribe, y concluye como feliz síntesis en gran colorido, en sápidos sabores y jubilosas sazones.

Debió de ser grato entonces para los habitantes de la Isabela, dos o tres años después, recibir la Navidad con el cacareo de las gallinas gordas en el corral vecino, y el lechón de confiada presencia, sin calcular que próximo estaba su sacrificio, para terminar dorado en el precario horno de piedra y barro, al tiempo que su sangre habría de servir para las morcillas. Tan cierta es esta evidencia que el cronista y sabio Fernández de Oviedo dejó consignadas estas impresiones: “Hanse traydo a esta isla [Española] e las otras comarcas e a Nueva España, e a la Tierra firme, muchas gallinas e gallos, de los nuestros de España, e hanse hecho muy bien y en grande abundancia, e hay muchos e muy hermosos capones... Hanse traydo

algunos pavos de los de Castilla; pero no se hacen ni se multiplican bien como en España” (Fernández, 1959).

Creo que desde entonces la cena navideña, mientras los villancicos rondaban los sueños, y la misa llamada del gallo poblaba las bóvedas rústicas o las más pretenciosas en su fábrica, dada su misma estirpe española, estuvo presidida por el lechón de ternísima carne adobada y luminosa piel tostada, junto a los turrónes de almendra, las nueces, los vinos mansos, los mazapanes y las peladillas. Posiblemente con los chorizos fuertes en pimiento y el jamón de Jabugo, cortado en láminas finísimas. Que el pavo, el señor pavo, o la niña pavita, como quiera nombrársele, llegó con paso tranquilo más tarde, cuando fue sorprendida en las islas Guanaxas, cerca de Honduras, de donde derivó que en Cuba lo llamen guanajo, mientras que en México guajolote, en algunas partes de Colombia pisco, chompipe en Centroamérica; y los españoles antiguamente gallipavo, pues hoy lo clasifican pavo doméstico. Los norteamericanos, en la seguridad de que provenía del lejano Oriente o Turquía lo bautizaron *turkey*. Los primeros españoles, gallo de India, mientras que al pasar de Nicaragua al Perú, donde era desconocido, se lo conoció como gallina de Nicaragua. En Francia se conoció bajo el nombre de *coq d’Inde*, que, con el tiempo, quedó sencillamente en *dinde*, para la pava, que para el macho se popularizó con el apelativo de *dindon*. Su sacrificio tiene algo de crueldad, pero el resultado es apetitoso si tenemos en cuenta que casi siempre se lo acepta relleno o en galantina, que es otra forma sofisticada de enaltecerlo.

Pero para estas inefables celebraciones de la Natividad, América, la América mulata, la mestiza y criolla, ha hecho otras contribuciones manducarias con características propias. De la mesa de Moctezuma nos vino el *tamalli*, que por aquellas calendas la masa de maíz, quizá muy aliñada con los ajíes mexicanos, era envuelta en hojas del mismo cereal. Y de ahí, con diversos nombres e inclusive con matices en los elementos, aunque dentro de la misma técnica de los hervidos, pasó a todo el continente, identificándose en muchos casos con nuestra cultura gastronómica. Sin los tamales no se entendería el encanto manducario de la Nochebuena. Verdaderas artistas he conocido, no de los tamales, sino de los pasteles de arroz de mi tierra cartagenera, y en realidad aquellos granos saturados de grasa de cerdo joven, aquellos trozos de gallina sabiamente adobados, aquellas aceitunas y aquel color ebrio de achiote envueltos en hojas de bijao hasta tomar las formas de un enorme paquete para ser cocinado en inmensas ollas con agua y sal eran un prodigio de la imaginación criolla, y como ya están desapareciendo

esas manos expertas y consoladoras yo pediría una alta condecoración gastronómica para la cocinera que aún sepa conservar ese tesoro cibario.

La Natividad, a través del tiempo, fue tomando su colorido excepcional, tierno y humano. El nacimiento, pesebre o belén llegó a nosotros, junto a los villancicos, algo tarde, pero su resonancia fue inmediata y perdurable. Esa visión de otra más pura realidad y en diciembre, cuando el aire es más transparente y las cosas todas como que se llenan de una emoción nueva, nos reconcilian en realidad con las bellas sustancias del espíritu y la naturaleza.

Cocina y... saber, n° 18. Nestlé. 1988

Esplendor de la Natividad

LA CLARIDAD POÉTICA DE diciembre es una invitación al recuerdo, y, aunque el mundo nos haya podido dar, con cierto ritmo y cierta proporción sus encontradas experiencias, jamás podemos clausurar en los hondones del espíritu ciertos encantamientos de la infancia. Es época de la Navidad, la que tiene su belleza excepcional. O al menos así pasa por el río de mi sensibilidad cuando vuelvo con la imaginación a la Cartagena de mi infancia, tiernos ya perdidos en el tiempo. Toman vida entonces en la añoranza los pesebres, las cartas que se escribían al Niño Dios con incipientes palotes, cuando por el aire de la casa paterna se esparcía el aroma de la natilla de maíz nuevo, del guiso para los pasteles de arroz y los dulces de almíbares aromatizados, mientras por el cielo azuloso volaban suavemente las gaviotas.

Volvía así la ciudad a sus ancestros peninsulares. Por los minaretes, celosías, claraboyas y altillos silbaban los rumores marinos. Había una calle llamada de La Moneda, donde se encontraba la casa de don Arturo Franco y su señora, misiá Adriana de Zubiría, mujer en quien se dieron las más altas gracias, pero, sobre todo, las de sus virtudes cristianas. De los viajes por Europa fue recogiendo amorosamente figuras, imágenes y símbolos para su pesebre, que con los años se hizo célebre e inmensamente poblado, hasta el extremo de que llegó a ocupar tres habitaciones amplísimas de la señorial mansión. Revivía así, esplendorosamente, por lo demás, en un perdido rincón del Nuevo Mundo, el sueño hecho realidad de san Francisco de Asís, cuando en la Natividad de 1223 presentó al aire libre el primer pesebre en Greccio, “lleno de reyes y ángeles con vestiduras medievales, rígidas y lucidas, y con pelucas de oro en vez de halos”, al decir de Chesterton, y para enseñanza de humildad a los poderosos y soberbios.

Y en torno a ese belén, inspirado en el nacimiento y en el mundo histórico

del Niño Dios, grandes y chicos se congregaban como en inefable peregrinación desde prima noche. A la hora de la novena, personas humildes del barrio de San Diego o de Getsemaní se hacían presentes en gratísima convivencia social, lo que pregonaba cómo en aquel medio se guardaban las consideraciones recíprocas, sin recelos ni egoísmos de clases.

Era el hogar también de mi amigo en las duras y las maduras, ‘Tito’ de Zubiría, quien ya indicaba con sus ocurrencias y devaneos poéticos las alturas intelectuales a que llegaría después, para satisfacción sin sombras de sus compañeros de generación. Y con los luceros vespertinos los sueños suspirantes ya rondaban las sienes de Carmen, la enamorada de entonces, la compañera de siempre.

Y en aquellas noches así luminosas volaban los villancicos de clara estirpe castellana por la casona de la calle de la Moneda:

Señora santa Ana,
¿por qué llora el niño?
Por una manzana
que se le ha perdido.
Yo no quiero una,
yo no quiero dos,
yo quiero mi manzana,
que se me perdió.

O esta otra saeta de ingenuo amor divino:

Vamos pastores,
vamos a Belén,
a ver a ese niño
la gloria del Edén.

Las iglesias coloniales, Santo Toribio, La Merced, San Roque, Santísima Trinidad o la de la Venerable Orden Tercera se poblaban de luces sosegantes en aquellas noches del 24 de diciembre, cuando se celebraba la misa de gallo, tras la cual en todos los hogares se ofrecía la cena de Nochebuena.

Era la hora en que se abrían los pasteles de arroz, bien aliñados y con el delirante achiote. Pese a la herencia española, aquellas comidas eran más bien sobrias en el sentido de que estaban compuestas de pocos platos. El succulento pastel de arroz, ya alabado, constituía el centro de ese regusto gastronómico de mi tierra. Hacerlo demandaba arte, tanto en el equilibrio de los elementos como en la envoltura de las

hojas de bijao, túnica vegetal, que dijera el cronista, de clara estirpe indígena. Su maravilla consistía en que quedaba grasoso, para lo cual el tocino debía ser elegido de la papada de un marrano criollo más bien joven. Y allí, en milagroso convivio, el trozo de gallina, las costillas de cerdo, las aceitunas, las alcaparras, las hojas de col criollo, amén del sofrito, para concluir ese poema del buen comer en un succulento paquete, que, sujetado con majagua, se perfeccionaba en el hervor del agua en colosales ollas o latas. Este arroz es primo hermano de la simple paella, pues en la gramínea es donde radica el placer por sustanciosa. Allí se recogen todos los sabores que lo magnifican.

Enriquecía aquel paisaje de la mesa navideña en Cartagena la natilla de maíz verde, con nada de harinas precocinadas, apenas a base del grácil jugo que debía pasar por el colador para bendecirlo en su delicadeza y finura. La leche de coco, el anís, la canela en rajas, así como en polvo, eran los complementos de tan original manjar. Se le vaciaba y se servía en pocillos, platos hondos o pequeños para que tomara sus formas.

El pavo, el inefable pavo del que dijera Brillat Savarin que era la contribución más importante que había hecho América a Europa, llegó más tarde a las costumbres cartageneras, así como a muchas del resto del país. Pero el más apreciado era el criollo, de plumaje oscuro y patas negras, de una sola pechuga, con espacio apenas para su bondadoso corazón antillano, como el de sus orígenes. Se lo sacrificaba con vinagre, pues las viejas señoras de la celebrada villa pregonaban que la carne de pavo era simple. Su relleno, vernáculo también, se disponía con cerdo, papas, legumbres y aceitunas y otros aderezos, pero de gustosa presencia. Y esas eran las cenas de mi tierra, con uno que otro detalle sofisticado, sobre todo de la gente viajera o pudiente, pero sin caer en el barroquismo de las cenas españolas.

Los matsuris del Japón

Otros mundos celebran a su modo la Navidad, tal el caso de Japón. Como tantas otras experiencias recibidas del mundo occidental –decía en acotaciones guardadas hasta hoy–, la presencia dorada de las navidades era algo inusitado, nuevo y, en el fondo, acontecimiento extraño para el alma de aquel pueblo. Es que en un país como el Japón, donde la tradición rige todavía muchos de sus hábitos más característicos, esta celebración cristiana carece de una real y efectiva trascendencia anímica.

No obstante, desde que el Japón descubrió el maravilloso atractivo que encierran la Navidad, al mismo tiempo que favorece los negocios, la imaginación

y la fantasía de su gente no han dejado de crear motivos gratos en torno a ellas. Desde fines del otoño, con las últimas hojas de oro viejo que se quedan en los jardines, los motivos navideños se ubican por los sitios más atractivos del abigarrado Tokio, o de Osaka, Kobe e Hiroshima, con lo que se pregonan, por anticipado, las festividades que llegarán en diciembre.

En Takashimaya, Mitsukoshi, Matsuya, Daimaru o Shirokiya, almacenes de diez y once pisos, donde venden a un público ávido desde un botón hasta el *sushi*, plato típico japonés a base de pescado crudo, los ornamentos navideños reflejan la manera cómo aquel hombre ama los detalles del arte y la naturaleza. Para estas creaciones aprovechan inmensos pinos, las maderas laboriosamente trabajadas, el color de las luces y la música misma, diluida secretamente, en forma tal que el solo hecho de visitar esos lugares constituye un placer y una emoción que brota, además, casi impalpable, del aire o de la presencia resignada de los *matsu*, árboles añosos que decoran los alrededores del palacio imperial y otras jardines de la extendida urbe.

Pero más que el corazón convulsionado de Tokio, a mí me atraían y agradaban esos otros sitios recortados por callejas diminutas, estrechas y, tal vez, trazadas por el azar, lugares aquellos donde parece que se dilatara pausadamente el alma sincera de la ciudad.

En Asakusa, Shimbashi, Meguro, Ikebukuro o Shinjuko radica la población baja o media, y cada una de sus tiendas, restaurantes o quincallerías expresaba el viejo estilo del Japón, que tiende a desaparecer bajo la influencia occidental. No eran realmente construcciones extraordinarias por los materiales empleados allí, pero había tal propiedad en los bambúes, en los pinos, en las fuentes donde lloraban las aguas sin calma, o en los *tatamis* que cubren los pisos, que bien valía la pena sumergir el espíritu unas horas por esos caminos para experimentar una emoción nueva y posiblemente desconcertante.

Mas en diciembre, en su afán de celebrar las navidades, los japoneses decoran los restaurantes, avenidas, tiendas y cafés de otra manera. Por todas partes puede leerse “*X’mas*”, es decir, lo que entienden por *Merry Christmas*, expresión nórdica que ha querido reemplazar nuestra hermosa Natividad de tradición romana, la que aprendimos junto al infantil o risueño encanto de los pesebres.

Así se preparaba el pueblo japonés para recibir el primero de enero, el *Shogatsu*, esta sí, la fiesta tradicional, la que les viene desde los tiempos remotos. “*Shinnen omedetó gozimasú*”, dicen reverentes allí, lo que vale expresar “feliz Año Nuevo”. En aquellos tiempos de mi permanencia en el Japón, todas las mujeres lucían sus

quimonos, cuyos coloridos quebraban dulcemente la monotonía del paisaje. A los templos budistas o sintoístas todos iban para purificarse en el ejercicio conmovido de su rito. Y cuando llegamos a la casa familiar o al comedero de turno, a la entrada encontramos emblemas por tal acontecimiento del año que se iniciaba. *Matsukazari* es el adorno principal, que consiste en dos pequeños pinos, puestos frente a la puerta de entrada.

*Wa meido no tabi no ichirizuka: medetaku
mo ari, medetaku mo nashi.*

¡Ah!, pino de Año Nuevo, tú eres
la piedra miliaria que señalas las etapas
del viaje de ultratumba: tú eres causa de júbilo,
pero también de tristeza.

Que así reza una antiquísima *tanka*, forma poética del Japón.

Después aparece el *kazarimochi*, enorme torta de arroz, encima de la cual ubican otras más reducidas, para coronarlas finalmente con naranjas y abanicos. No faltaba, desde luego, en esa especie de original liturgia, el *tosu*, licor sagrado, hermano del *sake*.

Al retirarnos nos entregan un pequeño presente, envuelto con mucha sutileza en papel de seda y con los signos de felicidad del *kanji*, ideograma en que se expresa aquel pueblo. Una delicada criatura nos despide a la entrada, y si hemos tenido que quitarnos los zapatos, para no dañar el limpio *tatamis*, ella ayudará a ponérmolos. Al final nos dirá hermosamente inclinada: “*Domo arigató*”, en buen romance: “Muchas gracias”. O nuevamente, bajo los arpegios de una voz dulcísima: “*Shinnen omedetó gozimasú*”.

Por lo demás, en las costumbres esotéricas o panteístas de aquel pueblo enamorado de la poesía y del primor de la naturaleza, aún viven larvadas primitivas usanzas sociales, o están vigentes por haberlas fomentado luego en su evolución cultural al asimilar otras civilizaciones, como la china o la coreana, por ejemplo, especialmente en cuanto a los factores religiosos y morales se refieren. En el estío, después del trasplante del arroz, se congregan para celebrar el Día de los Muertos, no, como entre nosotros, con tristezas e, inclusive, con lloros incontenibles, sino con alegría, danzas y comidas. Allí lo llaman el día de *O-Bon*, que es cuando los muertos amados vuelven a la morada de los vivos.

Entre los pliegues de mis recuerdos se iluminan las ceremonias que en aquellas

conmemoraciones se realizaron durante tres días en el Yasukuni, templo que quedaba muy cercano a mi residencia, junto al palacio imperial, destinado al culto de todos los que habían perecido en la guerra. Miles y miles de japoneses se acercaban después de traspasar el *tori*, símbolo sagrado a la entrada del templo sintoísta, y ya junto al altar entonaban cánticos o plegarias, prendían mensajes recordatorios en los árboles de pino para sus muertos queridos y les ponían tortas de arroz u otros alimentos. Los *matsuris* son fiestas, unas religiosas, otras paganas o civiles, pero por donde se desborda el entusiasmo popular de los nipones. Una curiosa estadística señala que celebran unas cuatrocientas cincuenta.

¿Por qué la utilización de los árboles para estas ceremonias? Tal vez sea una constante mágica también en el Oriente. Frazer aludió al aprovechamiento que hacían muchos núcleos asiáticos para inspirar su conducta. Y citaba, entre otros, el caso de Corea, donde las almas de las personas que mueren de epidemias o por los caminos, y las mujeres que mueren de mal parto, invariablemente van a habitar en árboles. A estos espíritus se les ofrendan pasteles, vino y carne de puerco. Y hablaba también de la costumbre inmemorial en China de plantar árboles sobre las tumbas para que así se fortalecieran las almas de los fallecidos.

Son legendariamente célebres las fiestas nocturnas del fuego en Kurama, Kioto, las cuales se llevan a cabo en octubre. Otras caracterizadas por linternas de gran tamaño, *o-chochin*. O, como lo registrara Maraini (1959), “en febrero parece que se meten los diablos en las casas y se esconden por las habitaciones, sobre todo en los rincones oscuros, y para ahuyentarlos se lanzan por el aire hayucos bendecidos. En septiembre se ofrecen frutos, vino de arroz, dulces y flores a la honorable señora Luna, que es la más bella del año, y se reúne la gente con amigos a recitar y cantar poemas”.

Mamoru Tamai era un japonés de alma buena y transparente, tierna, esencialmente en cualquier parte de la Tierra. Era la suya la de un niño que no había sido perturbado por la televisión, ni conocido prematuramente la maldad, a pesar de sus años maduros. Se animaba con un jardín de hermética poesía, con un haikú de Issa o Bashó, con unas copitas de *tosu* o del tibio *sake*, mientras ponía a volar a todos los vientos su risa de altos diapasones. Murió bruscamente en un diciembre, y su espíritu flota sin duda, así como el recuerdo que dejó entre los vivos, por el templo de Kiyomizu de Ueno o de los muchos que pueblan Ise, la ciudad sagrada, desde donde vigila con la misma alegría a todos los suyos. Y se divertía también con ocurrencias encendidas por un hálito pagano, tanto que un buen día me llevó cerca de Nagoya, donde existen varios templos consagrados a los dioses

de la fertilidad, para que admirara un museo formado con elementos naturales, piedras o vegetales, sin la profanación de las manos humanas, los cuales exponían las más exactas y expresivas formas del sexo, del dulce y perturbador erotismo. Allí vendían amuletos fálicos, y en un día del año, propicio para esa ceremonia, las mujeres en la *matsuri* llevan en vilo un colosal y victorioso falo por campos y arrozales, mientras danzan orgiásticamente. O en los templos les rinden sus temblorosas plegarias.

Más lo curioso de esta costumbre japonesa, de suyo ancestral, es que ella guarda estrecha relación con las ceremonias que en el mismo sentido y con el mismo propósito ejercían otras sociedades de Occidente. Según Pérez-Rioja (1984), desde los pueblos primitivos el falo ha sido un símbolo que representa la fertilidad y la fuerza productiva o creadora de la naturaleza. En la mitología griega, Príapo –identificado en Roma con Mutunus– era una divinidad fálica. Este mismo carácter tenían las fiestas dedicadas a Baco en la Antigüedad. En la mitología nórdica, Frey –divinidad dispensadora de la abundancia, la cual presidía la lluvia, la salida del Sol y la madurez de los frutos– tenía una significación fálica.

Pero este mundo, hecho de tradiciones ancestrales, de imperativos religiosos, de hábitos sociales dominantes o por hondos y sentidos agüeros, la viví muy de cerca con Mimí San. El primer año que me tocó con ella, después de que el padre Arrupe –aún no era el Papa Negro– nos diera la bendición que mucho o muchas temen, me sorprendió cerca de las doce de la noche del 31 de diciembre con el deseo de tomar una *o soba*, honorable sopa de pastas largas y vegetales, o tal vez una *zoni*, sopa también de legumbres, pescado y *mochi*, pues ese cumplimento traía buenos presagios para el año que comenzaba. Aquella extraña, aunque grata noche, recorrimos los sitios de más posibilidad –Meguro, Nijonbashi, Kanda e, inclusive, Asakusa– a fin de dar con el venturoso plato, mas sin éxito alguno. Posiblemente el alma de la bella japonesita se entristeció un poco con aquella frustración gastro-supersticiosa, y nada de raro tendría que viera más allá de los sueños en esa contrariedad del destino un presagio de más hondas tristezas. ¡Es que en el fondo el alma de la mujer es tan frágil, a pesar de las fortalezas que algunas quieren demostrar!

Prodigio de Praga

Pero si Cartagena es la fuente de un extraño y perdurable encantamiento al evocar el tiempo de Navidad, y Tokio con el sortilegio y novedad de su exotismo sigue ululante en el espíritu, Praga, en cambio, se acerca a los recuerdos

por el prodigio de su arte en totalidad, por el sobrecogedor espectáculo de su arquitectura, de sus piedras consagradas a la religiosidad, por su alma en ascuas, perceptible más allá del infortunio.

La Natividad que pasé allí fue aleccionadora. Frente a las imágenes góticas que enriquecen la capilla de San Wenceslao en la catedral –maravilla de la arquitectura ella misma dentro del palacio– y luego en la iglesia de San Nicolás de Malá Strana, o en la barroca de Nuestra Señora de Loreto, sentí bajo aquel poderío de la fe que el espíritu en realidad tiene alas. Los checos, congregados en torno a sus símbolos religiosos en aquellas horas invernales, daban un ejemplo al mundo, mientras las cantatas de Bach o de Händel invadían con fuerza maravillosa y sobrenatural las naves todas.

Conmovido, más bien diría que purificado, me fui a las cosas del mundo. Y de esa manera terminé en La Jarra de Oro, una *vinarma* junto a la plaza de la ciudad vieja, donde se levanta el monumento a Juan Huss.

Vino de un púrpura exquisito, carne de jabalí con una deliciosa ensalada checa y torta cuya receta venía de la antigua Bohemia, esa fue mi cena en aquella inolvidable Nochebuena.

En diciembre el aire se adelgaza y se eleva como el canto de la pura poesía. Tiene luz propia y un acento que pasa melódico por el corazón de todos los hombres, así sea en América, en el Japón o en los hielos escandinavos.

Comidas de la Semana Mayor

SI LA NATIVIDAD ES una invitación a la poesía, con su prodigiosa luminosidad y un cielo azul desesperante, o en los países boreales con la sobrecogedora blancura de la nieve, la Semana Santa o Semana Mayor, como decían los viejos cronistas, es un acercamiento al sentido del drama aleccionador, cuando conmemora el cristianismo en símbolos evocativos y punzantes la muerte de Jesús, aquel que había nacido en Belén.

Con las alegrías de la Navidad las mesas abundan en sápidas viandas y en golosinas donde vuelan el artificio de los dulces, las frutas en almíbares, las almendras y los turrone, los buñuelos y mil frutos de sartén. Es el prodigio del gusto y de las tentaciones gastronómicas.

Durante la Semana Mayor este placer es más contenido, y es cuando se habla de la abstinencia, sobre todo en los días jueves y viernes, tiempo en que el cristiano de verdad evoca en el silencio de las horas el martirio y la desgarradora crucifixión del Señor, de Cristo, el Hijo de Dios hecho hombre.

En la España de otras edades, de donde nos vinieron cosas buenas y malas, se conoció el tiempo cuaresmal, con la costumbre, como siguió vigente, de regular la mesa con viandas imaginativas, pero de abstinencia sagrada al no comer carne vacuna, apenas con los productos de la mar, de los ríos o del mundo vegetal. Así, en los siglos XVI y XVII preparaban –no sin cierto barroquismo gustativo– la trucha en pan, asada o cocida con zumo de naranja, buenas yerbas y aceite de oliva; el barbo en cazuela, sazonado con jengibre y azafrán, con la adición, luego, de almendras, pasas y un alguillo de cilantro; escabeches para pescados, con migajones de pan, vinagre blanco, almendras, avellanas y piñones, sin olvidar cierta dulzura a base de miel, que puesta esta salsa sobre el pescado se abundaba en canela molida; pulpo con salsa de perejil; congrio seco, alentado en la preparación con nueces,

avellanas y especias; empanadas de besugo, sazonado este con pimienta, clavos, nuez moscada y jengibre en polvo. Que en el orden de los platos de dulce había preparaciones muy curiosas, como el mirraute de manzanas dulces enriquecido con canela y azúcar. Como vemos, aquellos gallegos, castellanos, andaluces, extremeños o asturianos eran ajenos en el fondo a la templanza en el comer durante la Cuaresma, aunque hay que reconocerles los escrúpulos por las carnes rojas y sangrantes, pese a que no faltaría uno que otro heterodoxo que hiciese la vista gorda ante un jugoso solomillo.

Con ser tan categórico y variado este legado cibario, el cual forzosamente debió de habernos llegado en las costumbres coloniales, la mesa de Semana Santa entre nosotros es más bien discreta, sobre todo en medio de hondos sentimientos religiosos, o, cuando menos, exteriormente practicantes, como en el caso de Antioquia, Popayán y Mompós, donde, por el contrario –aunque en disímiles manifestaciones–, la conmemoración de ese sublime acontecimiento cristiano se cumple con actos de patéticas y vernáculos expresiones simbólicas.

Sin aproximarnos al delirio espiritual de Popayán, a sus esencias anímicas, quizá no sea posible evaluar el aspecto manducario de ella, ni la manera conmovida y jerárquica cómo celebra la Semana Santa, cuya tradición y motivo de legítimo orgullo arrancan, según los historiadores, posiblemente desde antes de 1558. Las procesiones se inician a partir del Domingo de Ramos, pero la gran magnificencia y esplendor florecen el jueves y el viernes, cuando los cargueros miden los pasos llevando en los hombros las figuras, talladas en maderas antiquísimas, de san Juan evangelista, la Magdalena, la Verónica y otras efigies de la cristiandad, mientras las ñapangas sueltan en la tarde triste las volutas del sahumero aromatizado, en medio de una nutrida multitud que sigue con contenida fatiga la representación del Calvario.

La mesa estará luego servida, con sencillez, sin agobios gastronómicos. Los días que no son de obligada abstinencia estarán presentes los tamales de pipián, amorosa combinación de maíz añejo trocado en pasta suave con la grasa del cerdo, que, finalmente envuelta en hojas de plátano, atesora la papa colorada en convivio con los trozos pequeños de carne de cerdo, cebolla picada, color achiotado y condimentos que le dan su expresión, sin que falte el maní tostado y molido. Que con esa farsa o relleno de pipián saldrán las deliciosas empanadas, cuya masa se fortalece al recibir el almidón de yuca, que contribuirá al dorado excitante que adquieren al freírlas. El chulquín asistirá a ese regocijo del gusto, para pregonar que como cogollo o tallo de la caña brava tiene sus dones igualmente, y los ullucos guisados con maní.

Cuando hablan de tortas las delicias corren por cuenta de las de choclo; las de coco, sin que escape la de macarrones con estilo propio, a base de pastas ennoblecidas con tomates maduros, huevos batidos, algo de queso rallado y nata gratinados; la de pan y la de tomate.

Que junto con los champús, panderos, pandebonos o el célebre pambazo, no han de faltar el manjarillo, preparado con leche y panela; la jalea de mora y de guayaba, el queso de guanábana merengado y el manjar blanco; las gelatinas blancas y el arroz con leche de coco; el camote, golosinas inolvidables de batata; y los dulces de breva o de leche cortada, entre muchos otros, que pregonan las sutilezas gulusmeras de aquella sociedad.

Es posible que el testimonio de esta y de muchas otras comidas correspondan a épocas abolidas, con algo de anacronismo, en medio de un mundo cada vez más afanoso y descreído como en el que participamos, pues en la parla confidente algunos viejos nos referían hace poco que la mesa santafereña en los días santos comprendía la sopa de indios, batido blanco, caspiroletas, arroz con leche y capitanes guisados, del río Bogotá, los cuales ya nadie nombra, inclusive los llamados ranchos, que no eran otra cosa que salmón, atún y sardinas enlatadas.

No obstante esos cambios en el gusto y en la observancia cristiana, la tradición se conserva viva en algunas áreas de la Costa Caribe, como en el caso de Córdoba, la región sinuana, donde los platos en la Semana Mayor constituyen un alarde de competencia cibaria, como lo puntualizaran en una entrañable recopilación de recetas comarcanas Carlos Morón Díaz y su señora Cristina Galván (1989), en la cual registran el dulce mongo-mongo, hermano del plátano guisado de Cartagena, aquelarre cocineril en el que intervienen los plátanos maduros, la panela, la pulpa de mamey costeño, guayaba, papaya, mango verde y piña, elaborado durante veinticuatro horas en vasijas de barro, no sin revolverlo frecuentemente con el palote para que los ingredientes suelten sus maravillosos sabores y se integren en una pasta succulenta. En Chimá, otra población de aquellos contornos geográficos, se conoce con el apelativo de calandraca, mas preparado con yuca y ñame principalmente.

Abundan también en la chicha de maíz y otros dulces, como los de papaya con piña; en palmitos, arroces, petos, sopas y motes; la hicotéa en su carapacho o guisado con coco; e inclusive en un célebre gusano que se cría en el cogollo de la palma de vino, conocido bajo el nombre de molongo.

La cocina cartagenera tiene alma. Alma de su pueblo, de su paisaje, de sus manos querendonas. Y esa alma enciende la gracia de muchos de sus platos, que por

los días de Semana Santa adquieren expresión propia cuando las mesas de fritos pierden su rumor, y aparece el arroz bien encocado con el africano frijolito blanco con cabecita negra, o el arroz de coco con camarones secos, que el embeleco de los langostinos y langostas es más bien reciente; el bagre seco desalado, desmenuzado y guisado luego, sin olvidar el alegre achiote; las postas de sábalo o de lebranche, si es que la depredación y la voracidad turística no los han liquidado; la sopa de candia con mojarra humada; la ensalada de palmito; en fin, no habría cómo terminar esta aproximación a los recuerdos con tantas posibilidades gulusmeras en la tierra, pero que, en todo caso, conllevan el espíritu de respeto por las bellas tradiciones de la Semana Mayor. Que no han de faltar el plátano en tentación, con sus mameyes, guayabas, panelas y clavos de olor, servido luego en tortas de casabe; la jalea de coco, el dulce de icaco o las conservas de mamey, mientras la liturgia religiosa cumple su aleccionador ejercicio en los templos, que no en las plazas.

Bastante desconocida es la cocina del Chocó, embriagante de colorido y carácter vernáculo. Por ella pasa el atormentado delirio de su pueblo, expresado en originales sabores y aromas, como los que exhibe en Semana Santa.

Para la gula se abre todo un abanico de posibilidades, con la sopa de queso, a base de queso costeño, vegetales, huevos y mantequilla; el voluptuoso sorbete de borojó o de almirajó grande, cuyo poderío radica no solo en el prodigio revitalizador de la fruta, sino en otros elementos que le dan su índole, como la leche en polvo, huevos batidos, vainilla, nuez moscada y un toque de ron, servido con generosa cantidad de hielo para aplacar, sin duda, el ardor del clima.

Y no es posible olvidar el arroz clavado, bien aderezado con cebollas, ajos, longanizas y queso blanco criollo; el pescado con lulo chocoano, discretamente preparado con la romántica fruta; el dentó o el bocachico, abiertos y adobados con vinagre y sal, enriquecidos luego con un salsa de la tierra, mas ahumados en fogón de ladrillos, herencia sin duda de los procedimientos prehistóricos, pero sin mermar por ello la gloria de su sabor. Mil platos y dulces más, por donde, como en el caso de Cartagena y toda la Costa Caribe, pasa el embrujo de la mano negra, hecha sabores y regusto en los días santos también.

Divagación sobre el sancocho

HAY QUIENES AMAN Y otros que reniegan de tan sustanciosa vianda, porque, como comentaba un viejo diplomático dominicano, cultísimo por lo demás, es una mezcla incongruente, que hierve durante horas, donde los sabores se amalgaman hasta formar una masa anónima, un revoltillo donde también se mezclan los colores, que tiene como resultado al final una mixtura cenicienta, pringosa y apastada que engullimos atropellados por el hambre. Excesiva, desde luego, la apreciación, pues este plato tiene vieja y perdurable prosapia, y bien elaborado es magnífico, tonificante y lleno de júbilos vitales.

Su nombre mismo se ha prestado también para controversias o discrepancias. ¿Salcocho o sancocho? ¿Voz con raíces africanas? Afortunadamente, para la limpieza de sangre de tan generoso condumio, Ángel Rosenblat (1987), con sapiencia dilucidó el tema, cuando dijo que sancocho procede de *sub-coctum*, como sofreír y soasar vienen de *sub-frigere* y de *sub-assar*. Corominas explica que *cocho* significa *cocido*, con el prefijo *son*, por lo que sancocho valdría tanto como vianda cocida a medias. Es decir, que desde antiguo, aunque con variantes en su aplicación, el término era conocido en el viejo solar español.

Pero, indudablemente, es plato abundante en carnes, vegetales, especias y otros elementos, según la región o país donde se prepare, es fiel a sus orígenes primitivos, hijo de las tres piedras prehistóricas, cuando el hombre al descubrir el fuego y calentar sus huesos ateridos por las noches o días invernales experimentó los hervidos, tal vez tímidamente al comienzo, por la falta de utensilios adecuados, en el estómago de un rumiante sacrificado cruelmente, luego con más comodidad al emplear cuencos vegetales, cocinando así, con simplicidad, elementos primordiales y las raíces circundantes en agua.

Que lo mismo es la olla podrida o el cocido español, el *pot-au-feu* o la *petite-*

marmite de los franceses, el *laulau* hawaiano, la carbonada argentina, el hervido venezolano, el aromático y sustancioso ajiaco cubano, el *bouillon tombé ou palant* haitiano, el más sávido, para mi gusto, después, desde luego, del sancocho de gallina cartagenero o del de sábalo con leche de coco. Como también en esto de los hervidos aparecen la mazamorra chiquita boyacense, el puchero bogotano, el pusandao tumaqueño, el hervido de pato pelón o el hervido de cachicamo de los Llanos. Con ligeras variantes en los ingredientes, pero no en lo esencial, apenas con una que otra especia regional, o corte de carne, clase de pescado o ave de corral, el sancocho nos es común, especialmente en la Costa, en casi todas las tierras calientes del país. Según el *Atlas lingüístico-etnográfico* que elaboró el Instituto Caro y Cuervo (1983), en más de 193 localidades nacionales lo preparan.

¡Que vaya en este caso la tal olla podrida de los españoles al olvido! Aunque subsiste con pocas modificaciones, pues conocí la primera receta en el libro *Arte de la cocina*, de Diego Granado (1991 [1614]), y luego en escrito del fallecido Xavier Domingo (1981), el excelente crítico español, quien pregonó la misma abundancia en esa especie de menestra, sin mermar su barroquismo con la heterogeneidad de los elementos utilizados.

Granado cogió de la huerta y del corral para su olla podrida –respeto el castellano de la época– dos libras de garganta de puerco salado, cuatro libras del pernil de salado, dos hocicos, dos orejas, y cuatro pies de puerco partidos, cuatro libras de puerco de jabalí con el callo fresco, dos libras de salchichones de los buenos, seis libras de carnero, seis libras de riñonada de ternera y seis libras de vaca gorda, dos capones o dos gallinas, cuatro pichones caseros gordos, dos cuartos de liebre traseros cortados a pedazos, tres perdices, dos faisanes o dos ánades salvajes, veinte tordos, veinte codornices. Garbanzos negros y blancos, ajos, cebollas, castañas, etc., es decir, digo yo, que nada quedase del reino de la creación fuera de la olla. Y en nuestros días, cuando suenan cambios radicales y desconcertantes hasta en la ciencia y sentido de la cocina, gozones, como fuera el ilustre Domingo, vuelven a garbanzos, carnes vacunas, manitas de cordero, pancetas de cerdo, etc., en la olla podrida, como si reviviera el viejo Granado. ¡Qué tripudos estos españoles antepasados nuestros! Por algo, pese a su exceso verbal, dijo el conde de Keyserling que quien quisiera tener muestras vivas de lo que fue la caverna solo tenía que ver lo que comen los montañeses de España.

Me quedo sin vacilar con nuestro criollísimo sancocho de gallina por más definido o con la *bouillabaisse* del Caribe, esto es, el sancocho de sábalo ennoblecido con leche de coco. No solo porque en estos platos se armonizan felizmente herencias

como vituallas o bastimentos indígenas, carnes europeas y ciertos ingredientes africanos hasta llegar a una entidad particular, sino en razón a que los hervidos españoles se suavizaron aquí y perdieron su densidad agobiante por milagros, sin duda, del paisaje, por los atributos de las tierras nuevas e, inclusive, por el mestizaje mismo.

Un buen sancocho requiere para su perfeccionamiento de una gran sabiduría, de un delicado sentido de las proporciones, del tiempo y la experiencia misma. Recuerdo uno excepcional en Sincelejo. En aquella olla, donde se formaban jugosas sustancias tónicas, danzaban los trozos de la harinosa yuca recién arrancada de la huerta cercana, el ñame de blanca textura, las mazorcas de apretados granos amarillos, el rostro de marrano salado, como diría el poeta Donaldo Bossa Herazo, las costillas frescas de res, la carne salada, la esquiva gallina sorprendida para el sacrificio cuando picoteaba en el corral, mientras que de todo aquel condumio avivado por el aroma de las leñas crepitantes bajo el fuego emanaba un vaho lujurioso que dominaba el silencio de la noche estrellada.

Para ofrecerlo, el sancocho tiene su liturgia. Las vituallas o bastimento, las carnes y el caldo, para mi gusto lo mejor, como sucede con la paella, cuyos granos son los más suculentos, se sirven por separado y cada cristiano prepara su propio plato bajo la inventiva de la gula. Es, además, motivo venturoso para congregar a la familia en torno de su esplendor gustativo, a los amigos a la hora de las efusiones, y sirve inclusive para reconciliar a los enemigos, pero, sobre todo, puede comerse al mediodía, en las horas nocturnas o en las madrugadas, sin que en este último caso cause pesadillas. Con la mano en el corazón, no sé si sucedería lo mismo con la olla podrida.

Acotaciones sobre el ajiaco

EL AJIACO SANTA FERREÑO DEBIÓ de tener su origen en los sopones de *yoma* (papa) o mazamoras de granos y tubérculos de los muiscas, aunque el nombre propiamente dicho encierra cierta evocación caribeña. Es que el ajiaco tiene una extraña y confusa complejidad en su abolengo.

En la relación que sobre la ciudad de La Habana hiciera en 1590 Hernando de Parra, criado del gobernador Juan Maldonado, puntualiza en detalles el ajiaco, aunque sin emplear este término. Decía: “Una reunión de carnes frescas y saladas divididas en pequeños trozos que hacen cocer en diversas raíces, que estimulan mediante pequeño pimiento cáustico, *aji-ji-ji*, y dan con una semilla *vi-ji-ja* (1857)”. Alude el escritor al *ají-guaguo* y a la bija o achiote.

Bajo ese mismo nombre era desde antiguo muy apreciado y familiar en la mesa cubana. Allí consistía en carne de cerdo, carne cecina o tasajo, yuca, ñame, boniato, plátano, calabaza, maíz tierno, malanga, etc., con abundante caldo, muy próximo a nuestro sancocho, pero con el apelativo de ajiaco.

Según don Alfredo Zayas (1931), sin duda proviene dicho voquible de la palabra *ají*, que designa el condimento que los indios empleaban para sus manjares, y que aún se usa para el ajiaco en Cuba, aunque no generalmente, pues se prefiere la especie conocida como *dátil*. No podemos asegurar que los indígenas aplicaran este término –agrega Zayas–, pero es posible que así denominaran el agua saturada de *ají* picante en la que, según relatan autores, mojaban el casabe para comerlo.

La fecha más remota en que está empleada esa voz antillana es la de 1800, en cierta descripción de J. J. Pérez en torno a Santiago de Cuba, quien anota que durante las fiestas religiosas se vendían en las plazuelas de las iglesias, entre otras cosas, ajiaco.

Por su parte, don Fernando Ortiz se preguntaba: “¿Qué es el ajiaco?”, y se

respondía el ilustre antropólogo cubano, a quien tuvimos el privilegio de conocer y tratar en la isla:

Es el guiso más típico y más complejo, hecho de varias especies de legumbres, que aquí llamamos viandas, y de trozos de carnes diversas; todo lo cual se cocina con agua en hervor hasta producirse un caldo muy grueso y succulento que se sazona con el cubanísimo ají que le da el nombre.

El ajiaco fue el guiso típico de los indios taínos, como de todos los pueblos primitivos cuando, al pasar de la economía meramente extractiva y nómada a la economía sedentaria y agrícola, aprendieron a cocer los alimentos en cazuelas al fuego.

Guiso análogo lo han conocido todos los pueblos, con variantes alimenticias según su peculiar ecología, y se conservan a veces como supervivencias de la remota vida agraria. Así vemos en Europa la llamada “olla podrida” que en francés se dice *pot pourri*, el cocido, el potaje, el sancocho, la menestra, etc. Ese “plato único” y primitivo de la cocina cavernaria consistía en una cazuela con agua hirviendo sobre el hogar, a la cual se le echaban las hortalizas, hierbas y raíces que la mujer cultivaba y tenía en su conuco según las estaciones, así como las carnes de toda clase de alimañas, cuadrúpedos, aves, reptiles, peces y mariscos que el hombre conseguía en sus correrías predatorias por los montes y la costa. A la cazuela iba todo lo comestible, las carnes sin limpiar y a veces ya en pudrición, las hortalizas sin pelar y a menudo con gusanos que les daban más sustancia. Todo se cocinaba junto y todo se sazónaba con fuertes dosis de ají, las cuales encubrían todos los sinsabores bajo el excitante supremo de su picor. De esa olla se sacaba cada vez lo que entonces se quería comer; lo sobrante allí quedaba para la comida venidera. Así como ahora saboreamos en Cuba los “frijoles dormidos”, que son los dejados de una comida para la del día siguiente, así se hacía siempre con el ajiaco original; era siempre un guiso “dormido”. Al día siguiente el ajiaco despertaba a una nueva cocción; se le añadía agua, se le echaban otras viandas y animaluchos y se hervía de nuevo con más ají. Y así, días tras día, la cazuela sin limpiar, con su fondo lleno de sustancias desechas en caldo pulposo y espeso, en una salsa análoga a esa que constituye lo más típico, sabroso y succulento de nuestro ajiaco, ahora con más limpieza, mejor aderezo y menos ají (Ortiz, 1993).

Pero no faltan quienes también busquen concomitancia a esta preparación con el ajiaco o gran sopa de los africanos, que contenía ají picante, “suficiente para quemar una cuchara de plata”.

En Cartagena de Indias también fue y es tradicional el ajiaco, el cual, maguer con cierto aire antillano, tiene su forma, pues es acuerpado, como el bogotano, de papas; más elaborado, simplemente, con carnes de cerdo y de res saladas, yuca, ñame y plátano maduro, en fragmentos pequeños, aderezado con el arraigado sofrito y el rubicundo achiote pasado por manteca, arrebol vegetal del Caribe en plenitud.

Y su génesis en el Corralito de Piedra debió de ser lejana, pues fray Pedro Simón (1986), quien arribó a Cartagena en 1604 y más tarde permaneció allí largo tiempo, por allá en 1610 como calificador del Santo Oficio, en *Vocabulario de americanismos* dejó esta breve e ingenua biografía del ajiaco: “Ajiaco es un guisado que se hace de muchas y diversas yerbas, y raíces con alguna carne, y cuando se puede comer, que le podemos llamar olla podrida, como se dice en España, a este modo de guisado llaman en algunas partes loco”.

Además, años más tarde, en la *Relación histórica del viaje a la América meridional*, que cumplieran Jorge Juan y Antonio de Ulloa, al relatar la vida social de Cartagena a mediados del siglo XVIII, observaron: “El agiaco es uno de los más introducidos, y es rara la mesa a donde falta, al cual bastaría la abundancia de especias que lo componen para hacerlo gustoso: porque en él entran puerco frito, aves, plátanos, pasta de maíz y otras varias cosas sobresalientes en él, el picante de pimienta, o ají (como allí lo llaman) para que incite más al apetito” (Juan; Ulloa, 1748).

¿Se denominaría así primitivamente en Bogotá al ajiaco, como lo siguen aceptando en otras regiones del país? Al loco, originario del quechua, se reconoce como guiso de maíz molido, cocido con carne, especias y algunos otros ingredientes.

Quizá por asimilación de imágenes, el nombre del plato bogotano debió de inspirarlo alguno de los curtidos capitanes o soldados que corrieron la aventura conquistadora de Jiménez de Quesada, o más tarde alguien que vino con el gobernador Jerónimo Lebrón, pues donde lo vimos citado por primera vez fue en la *Milicia y descripción de las Indias*, de don Bernardo Vargas Machuca, quien anduvo por lo que debieron ser gélidos peladeros a fines del siglo XVI. Al hablar de las primitivas comidas que encontró en el altiplano, anota: “Y así se echa en agiacos –la yuca– que es un guisado que allá se hace, por ser un caldo gustoso” (Vargas, 1892).

Cerca de Honda le sirvieron a Augusto Le Moyne (1945) un ajiaco en 1828: “Una especie de guiso de cordero con manteca de cerdo en el que predominaban el pimientito y la cebolla”.

El así llamado ajiaco, derivado en su expresividad de los puches muiscas, diferente a los ajiacos caribeños o de otras regiones del país, varió sin duda en su sutileza gustativa con el aporte foráneo, como resultado de la transculturación –que contribuyó con ganado vacuno, ovejas, gallinas, granos, semillas, vegetales, etc.–, pues luego se conoció con carnes y sin que faltara la yuca, como aún se emplea en las Antillas y en nuestra Costa Atlántica.

Si nos atenemos a *El industrial del coadjutor*, de Timoteo González, quien recogió en 1893 el recetario esencial bogotano, en boga por aquellas calendas, más bien se llamaba este plato *sopa de ajiaco*, con yuca o arracacha y papas, no sin advertir que otras veces era con papas y menudo. O *sopa de ajiaco de uña*, consistente en la mezcla de la yuca y del plátano verde partido con la uña para que no se ennegreciera.

Remontándonos aguas arriba, en un original y poético libro, *El lenguaje gastronómico*, de Raimundo Bernal y Ramón Rueda Rosales (1860), se alude, no sin interpretar cada una de sus significaciones, al *ajiaco de toldo*, amor desgraciado; al *ajiaco de arracacha*, mi amor no tiene límites; al *ajiaco con menudo*, día sin gloria; al *ajiaco de cagalera*, amor tímido; al *ajiaco de pata*, me hablas con silencio; al *ajiaco saltón*, paciencia; y al *ajiaco de uña*, mérito modesto. Y pare de contar.

El de papas con pollo, ennoblecido con las alcaparras, las guascas –uno de sus distintivos esenciales–, la crema de leche y tal vez las rodajas de maíz tierno fueron intrusos tardíos, o más bien venturosos hallazgos de sabores nuevos por manos experimentadas, si nos atenemos a unos versos del poeta Rafael Pombo, escritos en la segunda mitad del siglo pasado (1878), que a la letra dicen:

¿Cena patriota? Ajiaco a la moderna,
De papas de año, que con papas criollas
(Por ser, como sabéis, de índole tierna)
Se espesa al fin; y bien cebadas pollas
Aún no llegadas a la edad materna;
Y punta de alcaparras y cebollas,
Unid de oporto o de borgoña un vaso
Y he aquí una cena digna del Parnaso.

La manducaria peruana registra el ajiaco de ollucos con papas blancas, manteca o aceite, ajos, cebolla, ají molido amarillo, un tanto de pimentón, queso fresco, leche evaporada y otros ingredientes, pero al final de la inventiva resulta una especie de poteca. Que también lo tienen con papas blancas, más similar al anterior, inclusive se acompaña con arroz o carnes. E incluso aparece dentro de esta misma técnica culinaria el *ajiaco de caiguas*, a base de caiguas grandes, papas blancas, orégano y diversos ajíes.

No dejemos de mano al bello Chile. Allá austeramente es familiar con el mismo apelativo un plato en el que se ligan guachalomo (solomo, lonja de carne), papas, ají de color, amén de otras especies, mas con la propiedad de que la carne se corta en tiritas delgadas y se asan al horno; las papas se cuecen con la piel y se muelen, combinando todos los ingredientes, generalmente con agua hasta que tome espesor el condumio. Por último, se corona con rodajas de huevo duro y perejil picado.

En fin, todo indica que el ajiaco es de voz de estirpe antillana que voló temprano a la universalidad del Nuevo Mundo. En muchos países es algo así como *olla podrida*, en caldo con legumbres, trozos de carne, tubérculos y el sempiterno chile o ají, de donde deriva su nombre. Aplícase, asimismo, a una salsa con la misma gracia, o con alteraciones curiosas, como en Tabasco, México, pues allí es un guiso, especialmente de panza o mondongo con caldo colorado, cuyo ingrediente es el ají, como lo ha señalado Santamaría (1942) en su *Diccionario de americanismos*.

finalmente, como puede apreciarse en estos pespuntos gastronómicos, el ajiaco es una vianda con agitada historia, y ese “plato único” y primitivo de la cocina cavernaria, según don Fernando Ortiz, abigarrada en ingredientes, es entrañable al espíritu gustativo de nuestro continente. Ya con carnes cecinas y tubérculos, que es el caso del cubano; con cerdo y carne saladas, yuca y ñame, de Cartagena de Indias; o el santafereño, refinado sin duda por influencias foráneas a base de papas, mazorca, guascas, crema de leche y alcaparras –el cual puede presentarse sin rubor en cualquier mesa del mundo–, es una tentación consoladora para quienes desdeñan unos kilos de más y quieren contemplar con júbilo su panza o barriguita.

Divagaciones sobre tamales y envueltos

MOVIDO POR ESE TREMENDO dínamo que es el hambre o acuciante necesidad de alimentarse, el hombre a través de la historia no ha corrido tan solo la aventura de buscar los elementos nutrientes, sino la de descubrir, perfeccionar y crear sutilmente los instrumentos que hagan más originales y eficaces, amén de gustosos, sus condumios o asados.

Así, en la noche primigenia, tras el hallazgo del fuego que entibia de improviso sus huesos ateridos muchas veces, se torna algo sedentario y percibe la capacidad de laborar la tierra en torno con más sosiego y posiblemente más en armonía con el espíritu. Esa trascendental etapa de la evolución cultural del hombre le permite entonces, por el soplo de la inspiración y de una necesidad vital, crear con sus manos rudimentarias los primeros recipientes de arcilla, con los que súbitamente el arte de la cocina da un salto maravilloso, al procesar los elementos –raíces, hojas, carnes o frutos– aislados del fuego inmediato y “el habitual asado sobre la llama directa dejó paso felizmente a un más económico y elaborado estofado”. O lo haría en caparazones de tortugas o de conchas de moluscos ya desaparecidos, como acogedores recipientes y otra manifestación del ingenio instintivo. Por estas circunstancias, Ritchie (1986) ha dicho recientemente que “gracias a la agricultura, en el neolítico se pudo disfrutar de un tiempo para el ocio, y los hombre pudieron interesarse por otras cosas que no estuvieran relacionadas directamente con la subsistencia. Había tejedores, fabricantes de cestos, alfareros, artesanos de la madera y de la piedra, comerciantes y sacerdotes”.

Otro aporte singular y esencial en la forma de conocimiento lo tenemos en el horno, tan usual entre los egipcios. Y luego, como lo puntualiza Miguel Espinet (1984) en un estudio enjundioso sobre el espacio culinario, se forjaron barras de hierro que se sentaban sobre sendos morillos para poder sostener las viandas

mientras se asaban, o para hervir pócimas en un caldero colgado de una barra de hierro.

Y en la alta Edad Media, tras el olvido de ese horno por la depredación de los bárbaros, tal vez en las primeras décadas del siglo XI, se organizó la cocina más racionalmente y apareció la chimenea, que haría menos agobiante el ámbito coquinarío.

Pero nuestro pariente del neolítico, que debía de aburrirse de lo lindo o soñar mucho frente a tantos arcanos que lo rodeaban sin poderlos descifrar del todo –¿acaso hemos sabido elucidar aún satisfactoriamente tantos misterios que nos rodean, inclusive sobre las oscuras regiones el alma?–, tuvo, desde luego, tiempo y paciencia con miras a otros procedimientos para sus hervidos y cocimientos junto a la llama. Las hojas de plátano, la nuez moscada, helechos, cortezas de árboles le fueron útiles, no solo para la preservación de los alimentos y su transporte, sino para dignificarlos en sabores, pues con la experiencia de los nuevos gustos esa criatura fue enriqueciendo maravillosamente las papilas que le permitían la diferenciación de las viandas.

Tan febril ha sido esa exploración en el campo de los alimentos, para su grata elaboración, que el mismo Ritchie observaba que

lo que sucedía en la cocina del hombre de Neandertal es pura conjetura, pero una sugerencia sensata sería la de que cocía a los animales dentro de sus pieles. Después de desollarlos, colgaba la piel de unos palos, colocaba dentro pedazos de carne y agua, y encendía una hoguera debajo de ella. Al cabo de cierto tiempo el agua comenzaba a hervir, la carne se cocía, y el caldo podía ser suministrado a los inválidos. En la piel no se prendía fuego, pues lo impedía el agua de dentro, y tal vez fueron los primeros en descubrir la práctica actual de hervir el agua en una bolsa de papel grueso (Ritchie, 1986).

Como demostración de que la vida social obedece a ancestrales tradiciones, que se transmiten más allá de los continentes y los mares, el indígena americano hizo también su aporte a los métodos de cocción con los envueltos, así como para otras actividades, según lo ha demostrado Santiago Díaz Piedrahita (1981) en un valioso trabajo que presentó como profesor asociado de la Universidad Nacional. Pero en esta ocasión quiero resaltar apenas, por su esencialidad dentro de la cultura nativa, aquellos envueltos concomitantes con algunos platos regionales, como son los tamales o pasteles, y los bollos, como dicen en mi histórica Cartagena y en otros lugares de la Costa Caribe.

Y el arte, porque es un arte de ingenua y hábil gracia el de los envueltos del Nuevo Mundo, suscitó de inmediato la curiosidad y apreciación de los cronistas que registraron la vida que se abría como una dulce granada a sus ojos asombrados.

Dice el padre Bernabé Cobo:

La otra manera de hacer estos bollos de maíz es cuando llevan dentro carne con mucho ají, y estos son los que en la Nueva España llaman *tamales*. Suélenlos envolver, para cocerlos, en las hojas o túnicas del choclo, y para solo esto se venden estas hojas en manojos en toda Nueva España; mas en esta ciudad de Lima los envuelven en hojas de plátanos. Han sabido mejorar mucho los españoles estos *tamales*, porque los hacen con más recaudo y curiosidad que los que usaban los indios. Los ordinarios que se venden en las plazas son de carne de puerco, mas los que se hacen de regalo llevan carne de gallina o de pollos y palominos, y hay *tamales* que cada uno lleva una gallina entera; y para fiestas extraordinarias, suelen echar un pavo entero en un *tamal*, y porque no hay hoja de planta ninguna que baste a cubrirlo, lo envuelven en un petate (Cobo, 1956).

En la exigente corte de Moctezuma, cuando le preparaban, cada día, alrededor de trescientos platos, y mil más para la gente a su servicio, entre pavos, faisanes, cornejas, pichones o liebres, aparecía el *tamalli* –procede del náhuatl– en muchas formas, pero esencialmente como bollo o pan.

Aquella masa de maíz mágicamente aliñada, tal vez con excesivo chile, pero del gusto de los nativos, era envuelta en las hojas de la mazorca, y luego se la hervía. Encerraban, además, un símbolo religioso, que así aparecen cuando Moctezuma y Cuauhtémoc ofrecieron a Huitzilopi los tamales sagrados.

Y conforme a fray Bernardino de Sahagún,

... comían también tamales de muchas maneras. Unos de ellos son blancos y a manera de pella, hechos no del todo redondos, ni bien cuadrados, tienen en lo alto un caracol, que le pintan los fríjoles, con que está mezclado.

Otros tamales comían que son muy blancos y muy delicados, como digamos pan de bamba o a la guillena, otra manera de tamales comían blancos, pero no tan delicados como los de arriba, algo más duros.

Otros tamales comían simples u ordinarios, que no son muy blancos

sino medianos, y tienen en lo alto un caracol como los de arriba dichos; otros tamales comían que no eran mezclados con cosa ninguna (Sahagún, 1988).

Más allá de los gustos personales, pues en esto de los tamales hay quienes les son devotos y otros que reniegan de ellos, cabe observar que por la habilidad para aprovechar muchos de los elementos de la naturaleza y los del orbe animal, los aztecas expresaron también en sus comidas adelantos culturales, inclusive por sus formas de presentación refinada, algo que demostraban no solo con el hallazgo de inéditas sazones, sino por la técnica empleada para los cocimientos.

De tan noble procedencia, el tamal, tal como lo conocemos y sufrimos hoy, ha conocido a través del tiempo mutaciones, enriquecimientos, degeneraciones, diversos nombres, y lo que es posiblemente más grave, la falsificación de sus genuinos sabores, al vulnerarse la delicadeza de su elemento primordial como es el maíz, que varía entre tipo y tipo, y entre el tierno, infantil, grácil, y el duro, por el tiempo y la intemperie muchas veces. El primer cambio debió de haberse operado sin duda con la llegada de los españoles y la introducción de cerdos, gallinas y ganado vacuno como apartes comestibles al nuevo continente. Y, junto a estos elementos, aceitunas, alcaparras, uvas, amén de ajo y otros condimentos que, aplicados a los tamales debieron de haber alterado su gusto esencial.

Del tamal deriva la hayaca venezolana, plato sin el cual aquel pueblo no concibe la celebración de sus navidades. Según la amable apreciación de don Ángel Rosenblat (1987), en la calidad de la finura de la masa, en el arte y la sazón del guisado, y en la sabrosura del adorno residen las tres virtudes teologales de la hayaca.

Hayaca llaman también al tamal en ciertas poblaciones de Santander, influencia forzosa de la aproximación al vecino.

Con el espíritu de aventuras y de andanzas del conquistador español por las ásperas tierras del continente, pasó a otras áreas, indudablemente, la forma de elaborar ese plato, su técnica y el empleo imprescindible de las hojas vegetales –de las mazorcas de maíz, del plátano, del bijao, de la achira, etc.–, aunque en muchos de esos sitios lo elaboran sin guisos o con este muy picante, y con azúcar en otros. Así, en Cuba se lo conoce, al mismo tiempo que con el nombre de tamal, con el de *tayuyo* o *bacán*; en Puerto Rico con el de *guanime*, *mapiro*, *mandullo*, pese a que se registra su receta a base de maíz sarazo, achiote, carne de cerdo molida y otras especias, sin desconocer el de tamal.

Más al sur, en el Perú, aflora el tamal al plato, pero con la diferencia, pese a su

nombre, de pura estirpe azteca, de que los choclos, como reconocen allí al maíz, se rallan y combinan con cerdo, ajos, ajíes, maní pelado, nueces, aceitunas, anís y huevos duros, para concluir en un molde donde se pone la mitad del maíz ya preparado, encima el guiso y finalmente se cubre con el resto del choclo, protegiéndolos con una clara de huevo bien batida, antes de llevarlo al horno hasta que tome consistencia. Se conocen, asimismo, las humitas de sal, al igual que los tamalitos verdes a la piurana, bellas hijas de los tamales.

Compañera de las empanadas, en la cocina chilena, es conocida universalmente la huminta o humita. Un cronista dejó la receta antigua:

Se hace con maíz fresco y tierno y aun leche, cortando primero con un cuchillo sus granos sobre la mazorca y mojándolas entre dos piedras lisas como preparan el cacao los chocolateros. La masa jugosa y como leche que proviene de esto la aliñan con buena grasa, sal y algunos con un poco de pimienta o azúcar sola; repártenla después en tantos panecillos, los cuales envueltos en las hojas más tiernas de los mismos choclos, los cuecen en agua hirviendo o los asan al horno.

La voz *tamal* tiene, además, otras connotaciones, no atinentes al reconfortante placer de la gastronomía, sino más bien a la picaresca social. En Tabasco y Michoacán, México, el término sicaléptico que designa el sexo de la mujer, allí “donde se forja la razón de la vida”, al decir del leopardo. “Cuando al pobre le va mal –pregona el refrán popular– ni presa le halla al tamal”. Y cuando una gordita viste horrendo, cuando las carnes desbordan sus bluyines, como las he visto por plazas y caminos, se dice que es “un tamal mal envuelto”.

Colombia también es una tierra de tamales. Y cada región o pueblo tiene a orgullo proclamar que el suyo es el mejor, el más gustoso, no sin agregar que la fórmula de los mismos les viene de madres a hijas, o de las abuelas –para disparar hacia una más larga tradición–, magas en las combinaciones y en el arte de doblar las hojas prodigiosas.

El antioqueño, con maíz molido y cocido, enriquecido en su relleno con costilla y pulpa de cerdo, tocino, papas, arvejas, además de todas las especies criollas, como la cebolla, el ajo, etc., se encierra en hojas de plátano o achira.

En la agradable Lorica, Córdoba, lleva cerdo y los mismos ingredientes, pero con la novedad, sin duda, de cierta influencia libanesa o turca, ya que le agregan berenjena, de donde ha sido bautizado *tamal de berenjena*.

Más original se me hizo el de Nariño, dado que su masa es a base de arroz

blanco, cocido y molido; con el aditamento de queso blanco rallado, huevos batidos, polvo de hornear, mantequilla, sal y pimienta, mientras que su relleno está preparado a base de cerdo o pollo. Me extrañé de que no le añadiesen carne de cuy, tal vez por aquello de que este último siempre lo comen asado.

Y se presenta en esta danza del comer nativo los tamales de pipián, del Cauca; los del Valle, tamales cartagüeños; los de Tabio, Cundinamarca, tamales de calabaza, porque incluyen este vegetal. Y los santandereanos, abundosos en maíz, tocino carnudo, costillas de cerdo picadas, gallina y garbanzos, sin que falten todas las especias de la región, amén de tonificante vinagre, el aromático cilantro y las alcaparras, para concluir en el hermetismo de las hojas de plátano.

¡Ah!, y que no se me olviden los tamales del Tolima, ricos en la combinación del arroz y el maíz blanco seco, gallina cortada en porciones decentes, carne de cerdo, huevos y, como en todos nuestros tamales que le conceden su uniformidad gustativa, el comino –¡cuánta prudencia se requiere para su uso!–, así como los vegetales de nuestra conservadora cocina regional.

Y novedad para mí, cuya receta registra mi buen amigo Carlos Ordóñez Caiicedo en su hermoso libro sobre la cocina colombiana (1984), han sido los tamales de chisgua, de nuestra región amazónica, elaborados con el fruto de esa palma trocado en masa, con la adición de maíz molido, los tamales de masa de arroz, más originales, sin duda, pues se confeccionan con arroz, agua-leche de coco, aceite de esta misma nuez, costillas de cerdo picadas, gallina en trozos, huevos duros y los condimentos conocidos, encerrándolos, como los anteriores, en hojas de plátano.

Mas no deja de crecer la revelación. Pues con la carne del sábalo, del bocachico o de las sierra hacen también tamales en aquellos mundos selváticos del Pacífico colombiano. Y de los moluscos llamados pianguas, y de la tortuga del río. Me pregunto entonces: ¿la técnica de los tamales era exclusiva entre los aztecas, o, por el contrario, común entre otras tribus indígenas del Nuevo Mundo?

William Dampier y Lionel Wafer, quienes estuvieron por nuestra Costa Caribe a fines del siglo XVII, escribieron sus impresiones en un interesantísimo libro bajo el nombre de *A Short Account from, and Description of the Darien*, en el que nos dejó estas curiosas noticias sobre el tamal preparado por los indígenas de aquella región:

Para hacer la chicha muelen con agua el grano de maíz y forman una pasta que dejan fermentar. Cuando esta tiene un gusto ligeramente ácido hacen con ellas los tamales, poniendo en el interior de cada uno un plátano maduro. Los tamales envueltos en hojas los cuecen en una olla;

de allí los sacan para ponerlos en artesas de madera y una vez enfriados los pilan hasta obtener una sustancia medio líquida que distribuyen en grandes ollas, bien alineadas, llenas de agua caliente. Veinticuatro horas después le agregan jugo de caña. Luego tapan las vasijas con hojas de bijao, y dejan libre una abertura rectangular para dar entrada a la totuma probadora, cubierta con otra hoja. Encima de las hojas ponen ají fuerte para que Niya [el diablo] no se tome antes que ellos el fermento del licor (Dampier; Wafer, 1699).

Pero donde cambia radicalmente la forma y contenido del clásico tamal es en nuestra Costa Atlántica. Comenzando porque allí hablan del *pastel*, y lo hacen en tamaños más glotones de arroz, sin los cuales, como sucede con los tamales en algunos pueblos del país, e inclusive de la cuenca del Caribe, no se entendería la celebración de la Natividad.

El de Cartagena, y muchas veces he reflexionado sobre el particular, tiene, indudablemente, cercano parentesco con la paella española. Es posible que los antepasados peninsulares no se satisficieran con el ingenuo tamal indígena y se les ocurriera meter entre hojas verdes del contagioso bijao los elementos de una sencilla paella, y que reemplazaran los pistilos del azafrán por el jugo de los rubicundos granos de achiote. Su talante consiste en lo grasoso del conjunto, para cuyo efecto el tocino debe ser elegido de la papada del marrano. Allí, en milagroso convivio, el trozo de gallina, las costillas de cerdo, las aceitunas, las alcaparras, las hojas de col criolla y el desprevenido ají costeño, delicado en su aroma y gusto propios. Se aviva su presencia con el delirante achiote, y envuelto en las amorosas hojas de bijao, concluye ese poema del buen comer en un suculento paquete, que, sujetado con majaguas, se perfecciona bajo el hervor del agua en colosales ollas o latas.¹

1. No soy propiamente tamalista, por lo demás, Pero en el caso de que tuviese que elegir, me quedaría con los tamales de resplandor del Valle –en Bogotá los hace con esmero y pulso seguro la valluna Aleyda Valera–. Los prefiero por su finura, por la discreción en sus sabores y hasta por el mismo don de su nombre poético. Tienen una viva similitud con las hayacas venezolanas que tanto llenan de nostalgia al célebre Uslar Pietri. En mis tiempos habaneros las degusté complacido en casa de otro ilustre venezolano, el embajador José Nucete Sardi, quien me distinguió con su noble amistad, y por tan venturosa circunstancia bien puedo asegurar que son muy gustosas. Dios permita que aún se conserven con las virtudes teologales que quería Rosenblat, pues en todas partes los sentimientos y los dones del gusto tienden a degenerarse.

La confección de los tamales o pasteles es, pues, de inspiración artística y corazón seguro para que no concluyan en penosa frustración. Esencialmente, expresan un atributo folclórico y, por tanto, hay que preservarlos en sus esencias, hasta donde ello fuere posible en una colectividad que, como tantas otras, cada día cae más y más en el tremedal gustativo de las comidas rápidas, o en el de las mal llamadas folclóricas, sin saber a ciencia cierta el parroquiano que constituyen muchos bodrios comestibles.

Otro primor gastronómico son los bollos, tan acuciosamente reseñados en su estudio por Díaz Piedrahita (1981). Él alude a los de choclo o bollos de maíz sarazo; al bollo de angelito; al de maíz pilado; al de chichiguara o bollo pum-pum; al de corazón de fríjol; al bollo de yuca; en fin, la lista es de nunca acabar. Pero enaltecidos todos con el grano americano, primordial ofrenda al dios de los aztecas, y con las gracias de su túnica vegetal, como diría poéticamente el cronista.

Es así como pasan ahora por el recuerdo sosegado muchas imágenes de mi niñez y me parece ver casi flotando en el vapor de la olla humeante los bollos de maíz verde, de tiernísimo grano y jugosa leche, que colada les daba una textura y gusto excepcionales; los de coco, sublimados por el maíz con la nuez rallada. El queso blanco criollo, con algo de azúcar y aromatizados con un tantillo de anís. Y los de plátano, sabia combinación del verde con el maduro, y se distinguen, los muy pretenciosos, al llevar en sus entrañas miel o panela, así como un poco de pimienta picante, donde se percibe la influencia africana, Por desgracia, se le escaparon al goloso profesor Díaz Piedrahita, pues no los descubro en su excelente registro.

Y una cosa pertinente. Otro envuelto, en hoja de piedra, es el insulso tolimense, elaborado con harina de maíz, panela y canela, asado al horno, sin el cual la succulenta lechona sería excesiva en su mantecoso y fuerte gusto; mientras desesperan en quedarse por fuera de este aquelarre de las viandas criollas el bollo de quiche o guiche –según el mismo Díaz Piedrahita– plato típico campesino de la parte alta de los departamentos de Cundinamarca, Boyacá y zonas limítrofes de Santander, que se caracterizan por su forma triangular, que se logra al doblar la hoja de tal manera que no se requiere ninguna atadura. Su esencia es la masa de maíz maduro, maíz peto o maíz pelao, a la que se añaden pequeños trocitos de chicharrón, cuajada y discretas cantidades de melado de panela, chicha o una pequeña porción de levadura, mantequilla o manteca de cerdo.

Ciertos envueltos más sofisticados han desaparecido, desde luego, por los afares comestibles de nuestros días. Entre otros, las célebres sopas de indios envueltos, tan del uso y gusto en las mesas santafereñas y temas para el vuelo de los

repentistas del siglo pasado, cuya tonada quedó en un libro muy curioso y muy del alma bogotana al decir:

Indios envueltos, tened piedad de mí.
Los indios se hacen envueltos
en hojitas de repollo,
i entre su caldo revueltos
tienen honores de bollo.

El mundo social es un devenir constante, una resaca histórica, una continua reconciliación con el tiempo. Y cíclicamente el hombre vuelve o quiere volver a ciertos orígenes, tal vez en la búsqueda atormentada de una huidiza felicidad. Es así como en Europa, en la dulce Francia de tan larga tradición gastronómica, están de moda ahora los sabores salvajes de la cocina paleolítica, como lo pregonan allí. El misterio no es otro que los envueltos primitivos, muchos de ellos en las túnicas indígenas, para iluminar los menús con la caballa envuelta en hojas de acedera; hojas de col rellenas en pirámides; con pecho ahumado, queso y arroz; las papas cocinadas en hojas de brevo. Y otras tentaciones de la mesa en hojas verdes o secas, como las de loto, para no desdeñar la milenaria China, sin incluirnos a los indoamericanos con envueltos en hojas de plátano. E inspirándose en esas posibilidades reveladas desde el paleolítico, la imaginación gala que tanto ha volado los espacios gastronómicos, ensaya en tales novedades la pierna de cordero envuelta en sal griega –desde muchos siglos atrás los chinos ya conocían este método– y el salmón con champiñones envuelto en papel de aluminio. O un jugoso y bien aderezado *gigot*, herméticamente clausurado antes de ir al horno en hojas de papel periódico impresas. Pero hay una golosina que debe atraer a más de uno: los quesos encerrados en hojas de vid para darles una nueva vida sobre la parrilla encendida.

Pero más allá del descubrimiento del fuego, del laboreo de la arcilla o de la creación de la chimenea, del asado o de los hervidos que tanto significaron para la buena ventura del hombre, la fruta más perfecta de la creación y de sabor alucinante, conoció desde temprano en el gran arcano del paraíso el grácil ropaje que habría de encerrar su más hondo misterio y simbólicamente el misterio del corazón humano. Aludimos a la prodigiosa hoja de parra.

Pavos y pavitas jóvenes

EL MUNDO MÁGICO QUE sorprendió a los primeros europeos que tocaron en las islas del Caribe y a quienes posteriormente se aventuraron por las ariscas montañas y ríos del continente fue en gran parte motivado por muchos de los extraños animales, tanto de tierra como de mar, que hallaron por estas latitudes.

Tan exótica, quizá maravillosa, presencia zoológica, avivó la imaginación afebrada de esa gente que, azogada por las influencias culturales del tardío Medioevo y del inmediato Renacimiento, hacía comparaciones fabulosas, muchas veces con leyendas deslumbrantes que contribuyeron a la formación de una nueva mitología. Así, por ejemplo, cuando habla del manatí, animal de apariencia tan fea, anotó el padre Cobo que

tiene la cabeza tan grande como la de un buey y algo parecida a ella: los ojos respecto a su grandeza... Las hembras tienen dos tetas en el pecho, y en cada parto paren dos hijos que crían con ellas. Es su carne tan parecida a la de ternera, que si le pusiesen un trozo preparado de este pescado a quien no supiese lo que era lo tomaría por ternera o puerco fresco: es de buen gusto, y se come asado y en otros potajes (Cobo, 1956).

Las guacamayas, pintadas de color rosado, azul, amarillo y otros colores, al igual que los papagayos, suscitan el mismo destello de sorpresas en la visión de los primeros colonizadores.

Y conocieron entre los indios caribes a unos perrillos, pequeños gozques que tenían en casa; mudos porque jamás ladraban ni gañían, ni aullaban, ni hacían señales de gritar. “Y yo los he visto matar”, consignó el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo, “y no quejarse ni gemir, y los vistos en el Darién traídos de la costa de Cartagena” (Fernández, 1959).

Ese mundo fabuloso del nuevo continente fue creciendo en el espejismo de misioneros, de tratantes, de colonizadores o de los aventureros por los soles quemantes del trópico, por una naturaleza desbordante, por una vegetación extraña y voluptuosa. De ahí que algunos llamaran al pez espada “peje-unicornio”, capaz de atravesar una nave y unos toneles. O cuando hacían el deleitoso relato del gato que cantaba.

Pero no todo debía ser un ir y venir de ficciones deslumbrantes, de comparaciones alucinantes en torno a las voces silenciosas de los bosques o de los animales no previstos de estas tierras hasta entonces de confusas precisiones geográficas. La ornitología de América daba, por el contrario, una riquísima contribución, no solo para la poesía o encantamiento del hombre, sino para su regusto y experiencias gustativas.

Es así como en medio de ese maravilloso corro de aves emplumadas aparece con impresionante majestad el pavo, que así, ciertamente, no se le reconocía en el México primitivo, sino con el nombre de *guaxalote huexolotl*, que estaba llamado a ser una de las gallináceas más prestigiosas y apetecidas del orbe.

Fernández de Oviedo fue de los primeros en pregonar sus excelencias y su primor, aunque, tal vez con alucinada evocación, nos los describe así en el *Sumario de la natural historia de las Indias*:

Hay unos pavos rubios y otros negros, y las colas tiénenlas de la hechura de las pavas de España; pero en el plumaje y en el color, los unos son todos rubios, y la barriga con un poco de pecho blanco, y los otros todos negros, y así la barriga y parte del pecho blancos, y los unos y los otros tienen sobre la cabeza una hermosa cresta o penacho, de plumas bermejas el que es bermejo, y negro el que es negro, y son de mejor comer que los de España. Estos pavos son salvajes, y algunos hay domésticos en las casas, que los toman pequeños (Fernández, 1959).

Mas al pavo diéronle otros nombres también. Guajolote en México, como he dicho; guanajo en Cuba, donde prevalecía la tradición de que los primeros pavos que pasaron a las Antillas fueron encontrados en la isla Guanaxa, cerca de lo que luego sería Honduras, de donde derivó ese nombre tan singular; pisco en Colombia; chonpipe o chunpipe en Centro América, no sin que el padre Cobo señale que se le reconocía también como huechuecho. Y los españoles antiguamente lo distinguían bajo el apelativo de gallipavo, y hoy lo clasifican como pavo doméstico. Mientras que los norteamericanos, creyendo que esta ave procedía del

lejano oriente o de Turquía lo denominaron *turkey*, al tiempo que los primeros peninsulares lo bautizaron gallo de India. Al pasar de Nicaragua al Perú, donde era desconocido, se le clasificó como gallina de Nicaragua. En Francia, con la gracia de *coq d'Inde* que a través del tiempo se quedó en *dinde* para la señora pava, que para el macho se popularizó con el nombre de *dindon*.

Con todo y su fama, con su presencia en las mesas reales, en cenas burguesas o para el realce de los ceremoniales, o, simplemente, para magnificar las noches navideñas, debemos aceptar que el pavo o guajolote es de esquivo sabor y que sus carnes deben correr el riesgo de las sazones con los vinos y las especias. Entran entonces las trufas, para hacerlo trufado; las alcaparras para convertirlo en alcaparrado. O rellenos con manzanas, almendras o piñones. No obstante, la más atractiva, sin duda, a mi predilección, es la ingenua pavita criolla, criada a su albedrío en el patio casero o aldeano sin las vanidosas pechugas como las que nos vienen del norte, rellena modestamente con la farsa de cerdo, papas, tomates, mantequilla, aceitunas u otras coqueterías cocineras. Que los hay preparados en otras formas con champiñones o en la forma de *paupiettes* o en escalopes, que el tal mole poblano, con todo su prestigio, lo regalamos por indigesto. En todo caso, para su gloria, Brillat Savarin dijo que el pavo era realmente uno de los más bonitos regalos que el Nuevo Mundo había hecho al viejo continente.

En todo caso, al instante de la cocina placentera, es preferible para el fogón o el horno una pavita joven, aunque carezca de las dos opulentas pechugas que tanto obnubilan a muchos. O, como diría el risueño padre Cobo, la pava nuevecita antes de que comience a poner, por aquello sin duda de su textura más delicada, de su perfumada carne sin el resabio de viejos almizcles y por su bondad para el aroma de las especias.

Y que no me vengan ahora por esta motivación pagana con el mezquino infundio de viejo verde, pues estos son apenas mandatos del gusto y del estremecido misterio del placer.

Su majestad el señor cerdo

DE PEQUEÑO, MIENTRAS AGOBIA con voracidad instintiva los pezones de su madre, la señora marrana, es hasta gracioso con su piel lampiña y los ojillos vivaces, aunque en veces adormilados. Esa imagen risueña varía tristemente más tarde, al trasegar por los bosques muchas veces pantanosos, cuando se vuelve gruñón, pesado con sus gloriosas carnes, grotesco con su hocico achatado o perdido en la morbidez de los mofletudos carrillos. Su vivir es de resignada y estoica filosofía ante el ineluctable sacrificio, estrella de su destino fatal.

En la identificación zoológica se le nombra cerdo, puerco, gocho, verrón, verraco, varraco, marranchón, tunco, chanco, choncha o choncho; verriondo, gruñete, lechón, lechona, cochinito, porcachón, guarro, gorrino, en fin, por ahí andarán otros apelativos regionales, muchas veces con susurrante ternura o desprecio a la hora de reconocer a tan noble y benéfico amigo del hombre. Que en otros idiomas variarían esas gracias. Los franceses, por ejemplo, dirán *cochon*. Apreciado, cuando no adorado, es también denostado hasta el fanatismo, como es el caso de judíos y musulmanes, ya por criterios de higiene o, como quieren otros, por contingencias económicas. Según lo ha querido establecer Marvin Harris (1992), todos los pueblos del planeta podrían agruparse en dos grandes bloques: porcófilos y porcófobos.

El señor cerdo no tiene escrúpulos en cambiar de amantes cada vez que puede y de reproducirse, con las consecuencias de lo que ha dado en llamarse diferentes razas porcinas.

En lo que a España respecta, fuente de sus excelentes jamones y embutidos, está acreditada la raza de las islas Baleares, animales de cuerpo alargado, ancho y corto el cuello, negro el color de su cerda. Son golosos del higo chumbo, fruta silvestre con la que se regalan, aunque su carne carece de delicadeza. Le sigue

la extremeña, habitante en libertad del campo y las montañas, cuya carne magra estiman altamente por su sabor exquisito. Es la raza más extendida en toda la Península.

Encuétranse también las razas inglesas, que por su pericia en los cruces tienen óptimas carnes, cuyo mejor testimonio es el jamón de York que, según el gusto de muchos, no tiene rival. Entre las variedades principales de los gochos ingleses se pueden establecer tres grandes divisiones de acuerdo con su corpulencia, es decir, grandes, medianos y pequeños. Las más conocidas son las *large white*, *tamworth*, *berkshire* y *yorkshire*. Y están las razas francesas, la celta, que se considera es la más autóctona, pues existió en Francia durante la época de los celtas, así como la ibérica, cuya carne es muy apreciada por su delicadeza. Se incluyen, asimismo, las razas húngaras, clasificadas por los expertos como de las mejores que se crían en Europa. Una de sus características es que son aficionados a vivir en el campo con plena libertad. En fin, están las alemanas, dentro de las que sobresale la de Westfalia, cerdos corpulentos y con una carne acreditada universalmente por su excepcional gusto.

Noticias espigadas estas entre múltiples categorías de cerdos que varían por su tamaño, forma de vida, alimentación, cuidados y muchas veces mimos. Todos estos factores contribuyen, desde luego, a la calidad de sus carnes, de sus tocinos y de sus consecuencias en la elaboración de productos de chacinería, como dirían en España.

Tiempos del sacrificio

Cuando aparece el invierno en Europa, entre ceremonias, ritos y tradiciones, es cuando llega la hora de sacrificar a los gruñetes que se han estado engordando durante algunos meses. La reserva de su sangre, la selección de los despojos y de sus piezas más nobles, en fin, las salazones para conservación de tan exquisita fuente alimentaria para los días por venir, conllevan un culto profundo en la gente del campo y los buenos burgueses de aquellas latitudes. Con tan rica vendimia porcina, afloran embutidos, jamones crudos, curados, cocidos y ahumados, de delicados y fuertes sabores algunos, como el ibérico, el serrano, allá en España. El de Praga, que saben aderezar, además, con vino de Borgoña y hortalizas, cuando no con mantequilla y setas; el de las Ardenas, famoso no solo en Bélgica, sino en toda Europa. Los de Alsacia, Bretaña o Lyon, famosos por sus legendarias carnes curadas con sabores propios. Y pasando a los Estado Unidos, allí aparece, para mí, uno de los más pecaminosos, el jamón de Virginia. Cómo olvidar el *prosciutto*

italiano de Parma, el más divulgado, junto con el de San Daniele, apreciado en lonchas muy finas para captar su profunda delicadeza, pues es el resultado de un largo proceso de curas y sabios tratamientos. O los exquisitos salamis. Están también para el deleite del comer embutidos curados al aire, chorizos de jabugo, chorizos de cantimpalos, salchichones, la sobrasada, butifarras crudas y cocidas, longanizas y salchichas. Que también aprecian las grasas que con las carnes sirven para la preparación de alegres *terrines*, cabezas de cerdo y patés, como el clásico de Campagne.

En este aquelarre de carnes marranudas he de incluir el *choucrut garnie*, que tanto me hace revivir la grata memoria de don Eduardo Guzmán Esponda, gran señor de las letras atildadas y gozón en la mesa frente a este plato que compartimos muchas veces y en el que entran, en amorosas esponsales, el *choucrut* con la tocineta ahumada, las chuletas de cerdo, también ahumadas, las salchichas tipo Frankfurt, con el aderezo de bayas de enebro, hojillas de laurel, diversas hierbas, y la bendición cardenalicia del kirsh. Todo un desafío para una buena panzada que haría feliz a mi caro ‘D’Artagnan’.

En el Nuevo Mundo

En el segundo viaje de Colón llegaron a La Española los caballos, los vacunos, aves de corral y, sobre todo, los señores cerdos, que habrían de reproducirse con alegría en aquel mundo paradisiaco, en libertad, no sin advertir que fueron preferidos por los indígenas más que la carne de res. Muchos se fueron luego a bosques y tierras despobladas, donde se convirtieron en cerdos cimarrones de delicadas y sápidas carnes, tal vez por alimentarse con bayas y frutas nuevas sin el fastidio de las pocilgas denigrantes, bebiendo aguas salobres junto al mar que otorgaban a sus carnes magras inéditos sabores. Debían ser aquellos marranos de los primeros días de América, de padres ibéricos, de cerdas negras y nervios vibrantes.

En cita de don Vicente D. Sierra, el historiador Carlos Pereyra evoca al capitán Belalcázar cuando penetraba desde Quito a Cundinamarca, no al paso airoso ni avasallador del que anda con afanes de conquista, sino al que permiten las piaras de cerdos que marchan tras los soldados y constituyen la seguridad de no morir de hambre. Y un dato curioso dado por Pereyra: en la almoneda de los bienes de Cristóbal Ayola una puerca aparecía en 1.600 pesos, que por aquellos días era una suma respetable. Y don Sebastián de Belalcázar se comió tranquilamente esa puerca de 1.600 pesos en un banquete con que obsequió al licenciado Vadillo.

De la maravillosa presencia del cerdo en La Española, rápidamente se extendió

no solo por las islas del entorno Caribe, sino, como hemos visto, a lo que luego se llamaría Tierra firme. En Cartagena fue de un éxito excepcional. Inclusive por la calidad que tomó allí la carne de este animal. Es así como don Jorge Juan y don Antonio de Ulloa, en su *Relación histórica del viaje a la América Meridional*, al describir las costumbres y gustos alimenticios de la ciudad, dijeron:

el ganado de cerda es de tal delicadeza y buen gusto, que no sólo se tiene por el más sabroso de todas las Indias; pero en ninguna parte de Europa se cree que lo haya de igual sabor; y por esta razón, europeos y criollos le dan la preferencia a cualquier otro, y es el manjar ordinario de aquellos moradores. Además de las buenas calidades con que se lisonjea el gusto, lo consideran allí muy saludable, tanto que lo han hecho el alimento común y más seguro de los enfermos, con antelación aún al de las aves (Juan; Ulloa, 1748).

Es que aquellos puercos de clara estirpe ibérica debían enriquecer gozosamente sus carnes frente a unas playas llenas de olvidos comiendo regaladamente jobos, icacos, raíces nobles de yuca o batata. Que años más tarde lo diría Plabat, clérigo naturalista, quien por once años recorrió las islas Antillanas –a mediados del siglo XVII–, pero que, al mismo tiempo, fuera un gozón de la buena mesa y del buen vino, con estos apuntes: “Todos los cerdos de América, ya salvajes, ya domésticos, no comen porquería como los de todas las partes del mundo; viven de frutas, granos, raíces, cañas y cosas semejantes. A ello debe atribuirse la delicadeza y la bondad de su carne”. Estos de mi tierra, después de embaular con angustia, debían dormir y gruñir de lo lindo bajo las palmeras sin preocuparse por la muerte. Sin duda, Mahoma habría sido menos severo con tan noble amigo del hombre. ¡Qué cara de gozo no tendría este iluminado enfrentado a un suculento chicharrón carnoso, crocante y tallado por la fritura en los calderos antillanos!

Preparados caribeños y orientales

En el Caribe, junto con pescados, cangrejos, cobo (caracol de pala), langostas, tortugas verdes e, inclusive, cocodrilos, el cerdo participa en exquisitas viandas, como en Jamaica, a la pimienta, aderezado con leche de coco, azúcar morena, cebolla, pimienta de olor, vino, ron y el delirante ají. O el gustoso *griots de porc* de los haitianos a base de la espalda del marrano cortada en trocitos pequeños y condimentados pecaminosamente con guindilla, cebollino, zumo de naranja amarga, tomillo y pimienta; en Puerto Rico, dentro de una categórica tradición española,

el lechón asado al espetón sobre hogueras de leña o de carbón, condimentado en el curso de su cocimiento con zumo de naranja amarga y colorantes de achiote. El pernil cubano, quejumbroso en su sabor con la naranja agria y otras especias. Que allí saben aprovechar también su ricura, preparando con ancestral devoción el arroz con cerdo, en el que participan, armoniosamente, a más de la gramínea, el ajo, el orégano, el comino, la misma manteca de cerdo, pimientos verdes y el azafrán. En Barbados, la pierna o pernil va enriquecida en su sabor con mantequilla, nuez moscada, cebollino, incluyendo ron y *bitter*. Trinidad regala una pecaminosa morcilla aliñada con mantequilla, cebollas tiernas, ajo, cilantro de monte, pimientos, guindilla, salsa Perrins, tomillo, pimienta de Jamaica, dispuestas en los intestinos del animalucho. Todo un incitante paisaje gustativo para quienes no temen al colesterol.

Los chinos de Singapur, con su milenaria sabiduría en el arte de la cocina, incluyen entre sus maravillas para los golosos el cochinito, perfumado con agua de jengibre y, entre otras obsesiones por el buen gusto, frotado con maltosa, vino chino, salsa de soya y aceite de sésamo, a medida que van asándolo sobre el fuego. Pero esencial es la calidad de su piel, que debe quedar finamente tostada, como en el caso de los patos laqueados. Que en otras ocasiones el lomo de cerdo con algo de tocino será magnificado en exquisitos agridulces, comunión feliz de los trozos de chancho ungidos con la salsa de soya, vino blanco y otras especias, que, fritos luego, terminan sumergidos en una sutil salsa con vinagre, azúcar, soya, salsa de tomate, y enriquecido en su imagen con trozos de piña, pimientos, arvejas y zanahoria.

Y sorpresas para los deliquios del gusto

Hay también en las islas del Pacífico, como lo experimenté una noche cálida en las playas de Hawái, un lechón que preparan en el hueco que hacen en la tierra con leños encendidos y aromáticos, cubierto por último con hojas vegetales. Su cocimiento es lento, cadencioso como las caderas de aquellas niñas polinésicas que danzan al ritmo de las olas haciendo vibrar las guirnaldas de orquídeas al son de la voluptuosa música. Fue una experiencia sibarítica y de la sensibilidad, perdurable en la memoria.

En este aquelarre de gustos marranudos, el Tolima presenta con preferencia femenina su ya legendaria lechona, la que, una vez sacrificada, la chamuscan, la acarician cepillándola y raspan su piel para que quede de finísima textura, antes de darle, por último, un baño lustral. La inventiva radica en retirarles toda la carne, y la

grasa, aderezándolas con vino, cebolla, ajos, comino y pimienta. Y el festín prosigue cocinando esta carne hasta que quede para deshilarla. Entonces se prepara un guiso enriquecido con papa finamente picada, arvejas previamente cocinadas y la carne ya lista, no sin agregarle pollo bien picadito. El cuero, predestinado al goce de la mesa, se condimenta y sala discretamente. El animal vuelve a tomar noble presencia cuando se rellena y queda como un ídolo inerte hasta que aparece el sabio asado bien dorado desafiando a los tragantones o tragaldabas.

La sangre, bendita sangre, es el alma y sustancia de las rellenas, tan tradicionales en muchas regiones del país, producto que, desde luego, tiene muchos adeptos. Es pecado mortal de tripudos, sobre todo cuando son hechas con el aditamento de arroz, arvejas y aderezadas con cebolla y el excepcional poleo. Con esta misma sangre se hacen las apetitosas morcillas, que varían en el tono de sus sazones, según las tradiciones o gustos terrígenos. En la Costa, por ejemplo, especialmente en Cartagena, son sencillas en su condimentación con algo de dulce. Aunque pueden no ser del todo originales si tenemos en cuenta que en la matanza que hacen ritualmente en La Coruña, España, preparan también la morcilla dulce que ofrecen como postre. Se elabora con la sangre del cerdo añadiéndole migas de pan, uvas pasas, piñones y azúcar, embutidas en la tripa gruesa, y cocinadas. Las curan luego al humo, se cortan en rodajas, se fríen y queda listo el curioso postre.

Y paradojas de la cultura cibaria

Entre nosotros, el cerdo apenas se aprovecha en elementales técnicas y preparaciones sin mayor imaginación. Unas veces asado, otras en divisiones fritas, o en guisos de criollísimo acento. Y, desde luego, como complemento indispensable y categórico en tamales, pasteles o sancochos. La imaginación no se ha aplicado en la elaboración de carnes curadas con sazones propias, ni siguiera en salazones con especias, con lo cual se pierde la posibilidad de contribuir no solo al enriquecimiento del recetario nativo, sino a la perspectiva de renovados goces en la mesa. Que, ya lo sé, hay chorizos, algunos muy gustosos en muchas islas del Caribe y pueblos de Colombia en particular; mas todos con el genio de lo que dejó España, quizá el más original de sus embutidos, pues longanizas, morcillas, sobrasadas y chicharrones les llegaron por las vertientes griega y romana, aunque ya el viejo Marcus Gavius Apicius, en la antigua Roma imperial, hacía unos chorizos con huevos, sesos, riñones y *garum*, que, para decir la verdad, son poco atractivos hoy por falta de mandarria. Y, a propósito de Apicius, este trae en su *Re Coquinaria* otra receta no menos curiosa: “Después de haber cocido el jamón (pernil) con muchos higos y

tres hojas de laurel, quitadle la corteza, dar unos cortes de cuadrados y rellenar con miel. Cubridlo a continuación con una pasta de harina y aceite y ponedle otra vez la corteza. Cuando la pasta esté cocida, sacad del horno y servid” (Apicius, 1958).

Abundan variedades de carnes tratadas de charcutería o salsamentaria en los supermercados, bien lo sé, pero no podríamos decir que esos abigarrados productos se diferencien sustancialmente en sabores y aliños. Predomina una uniformidad de sal, nitro y adherentes químicos que les conceden una monotonía fatal. Carecemos de un jamón, de unas chuletas, de unos lomos de cerdo en criollísimas curaciones. ¿Por qué no criar en forma especializada el ya célebre gruñete, para que hablemos del jamón a la colombiana o del costillar a la colombiana?

Pero el señor cerdo tiene momentos también de venganza después de que tan gratuitamente lo han ofendido en el curso de su vida con los más infames epítetos. Es que se asimila patéticamente al caso de muchos hombres. En estado natural, según observó un estudioso del tema, vive en piaras, pero cuando un macho llega a los siete u ocho años, época en la que empieza la decadencia de sus fuerzas, los machos más jóvenes lo expulsan de la manada, y entonces se convierte en un animal solitario y suele ser temible, no solo por su corpulencia mucho mayor, sino por su carácter colérico y su ferocidad natural. ¡Cuántos viejos no he visto que van apenas por el mundo rumiando sus amarguras en soledad! Para nosotros, tan noble animal representa en asados, en fritangas, en pernils, en lomos con salsas afrutadas, o acaramelados en tamales y pasteles el sentido pagano de celebrar la Natividad.

Divagaciones sobre la papa

SI A VUELO DE pájaro y con espíritu de síntesis apreciamos la comida criolla de Hispanoamérica, podemos observar en ella tres grupos que le dan su inspiración o identidad: la del maíz, tan esencial en la teogonía y cultura azteca como en las de la América central; la de la yuca, que habla de muchas zonas del Brasil, de la Amazonia y de toda la cuenca del Caribe; y la de la papa, tan sustancial en la vida andina.

Y si estos productos de la agricultura del Nuevo Mundo fueron por milenios esenciales en los hábitos alimentarios de sus aborígenes, con la empresa de la Conquista su importancia trascendió a escala universal, especialmente al conocerse la papa, cuyo nombre original proviene del quechua. Al descubrirla y degustarla, posiblemente bajo las angustias del hambre, los cronistas primitivos y los aventureros, por extraña comparación con un producto europeo la bautizaron *turma de tierra* o *criadilla de tierra*. Tanto el maíz como la yuca y la papa, ya que no conocían el trigo, tuvieron dentro de las dietas de los indígenas el valor del pan.

El padre Joseph de Acosta, en su célebre *Historia natural y moral de las Indias*, observó:

En lo alto de la tierra del Pirú, y las provincias que llaman del Collao, que es la mayor parte de aquel reino, donde el tempero es tan frio y tan seco que no da lugar a erriarse trigo ni maíz, en cuyo lugar usan los indios otro género de raíces que llaman papas, que son a modo de turmas de tierra, y echan ambas una pequeña hoja. Estas papas cogen y déjenlas secar bien al sol, y quebrándolas hacen lo que llaman chuño, que se conserva así muchos días y les sirve de pan (Acosta, 1962).

En las regiones alto andinas ocupadas por los muiscas, este tubérculo farináceo se cultivaba intensamente también a la llegada de los europeos. Sobre su origen

propriadamente dicho ha habido discrepancias, pues mientras unos conceptúan que proviene de Chiloé en Chile, otros lo sitúan en el Perú, con hondas expresiones en la mitología y las costumbres comestibles de la civilización incaica. No obstante, hemos de pensar más bien que la papa fue conocida y utilizada en todo el mundo andino muchos años antes de la llegada de los europeos a nuestro continente, y para el caso podría citarse el testimonio de varios cronistas.

Pero la papa, como otras ocurrencias del Nuevo Mundo, fue motivo para la aventura y la leyenda. Desde la variación de su nombre, que al español pasó con el de patata –indudable generalización al confundírsele con la batata que conocieron los primeros descubridores en la Antillas–, hasta los caminos que recorrió para llegar a Europa y sus peripecias allí.

La tela histórica da, desde luego, bastante para cortar. Pero lo que nos interesa por el momento es establecer cómo este tubérculo netamente americano ha sido aprovechado en la cocina criolla, y llegar a la conclusión de que los golosos de otros mundos nos han llevado ventaja, pues su tratamiento entre nosotros ha conocido en realidad pocas mutaciones vernáculas desde la época aborigen: las papas asadas, hervidas o en guisos elementales.

Salva la situación el magnífico ajiaco bogotano –aunque de estirpe antillana–, plato que con sus tres clases de papa –la criolla, la paramuna y la sabanera–, amén de las rodajas de mazorca y las guascas, que le otorgan su sabor excepcional, puede presentarse por su delicadeza en cualquier mesa del orbe. O las papas chorreadas, sin cuya compañía no sería posible la tierna y delgada sobrebarriga al horno. Hablamos, desde luego, de nuestra tradición, pues en el Perú, Bolivia, Ecuador y Chile tienen otras formas muy propias de prepararlas.

Mil recetas

En cambio, al pasar la papa de nuestro continente a otros, conoció expresiones excelentes, desde el puré, ennoblecido con la leche, la mantequilla y un toque de nuez moscada, fuertemente trabajado para darle una sublime levedad, hasta las fritas en sutiles formas; las tortillas esponjosas resaltadas en sus sabores con especias y vegetales. ¿Y cómo olvidarlas en los *soufflés*, o rellenas a la francesa, allí lo harían también con la *pomme de terre*, que así fue bautizada nuestra papa; a la provenzal, a la *boulangère*, o gratinadas a la *dauphinoise*, o a la yorkesa? Mil recetas podrían citarse como prueba de que en la cocina el vuelo de la imaginación es primordial. Y, además, de cómo hasta los casos fortuitos o los accidentes son aprovechables cuando la cocina pasa por el meridiano de la sensibilidad.

En agosto de 1837 se inauguraba la línea férrea entre París y Saint Germain. Con tal motivo se dispuso una suculenta comida, cuyo plato principal era un lomo con papas fritas –era una novedad–, y el cocinero pensó que tratándose del rey Luis Felipe y de su esposa la reina Amelia no había tardanza en la llegada y dispuso la fritura de las papas. Pero el tren sí se demoró y el chef, que a su momento ya había cocinado las papas, no tuvo otro recurso que refreír las audazmente. Y en aquella segunda operación las rodajas doradas, como nuevos soles, se esponjaron. Un dios pródigo había hecho el milagro. Los reyes y sus invitados celebraron encantados, no sin repetir aquella maravilla nunca vista, y las hermanas menores de la empanada de huevo cartagenera, desde entonces viven con su esquivo prestigio, y su misterio también, pues se necesita sabiduría y experiencia, amén de buena suerte para lograrlas satisfactoriamente. Habían nacido las célebres *pommes soufflées*.

La turma de tierra –*pomme de terre*, bajo la dulzura del idioma francés–, patata o papa, que es lo mismo, como aporte de América a la cocina universal, ha hecho más por la dicha de la humanidad que todo el oro de las Indias.

El Tiempo, 2 de junio de 1996

América en sus frutas

El invictísimo rey Fernando ha comido otras frutas que traen de aquellas tierras. Esta fruta tiene muchas escamas y en la vista forma y color, se asemeja a las piñas de los pinos; pero en lo blanda al melón, y en sabor aventaja a toda fruta de hueso.

— PEDRO MÁRTIR DE ANGLERÍA

Décadas del Nuevo Mundo

OLVIDADAS TODAS LAS PERIPECIAS náuticas o las contingencias que en sus preparativos encerró la aventura colombina, a fin de dar con un camino más breve para llegar a las tierras de las especerías –¿genio iluminado el del genovés o certidumbre judaica la suya en la empresa del descubrimiento?–, el primer contacto del europeo con lo que después pudo establecerse que eran nuevas tierras, desconocidas y míticas, fue, sin duda, causa de asombro. Y asombro que no ha dejado de cesar, pues el hombre, el paisaje, la luz de su propio mundo y su realidad desconcertantes siguen gravitando con la fuerza de la fabulación primigenia sobre su destino inmediato, Así se refleja, por ejemplo, en la expresión recóndita de su mejor narrativa contemporánea, en el acento estremecido de su música, de su genuina poesía, o en el sentido vital que tiene su pueblo de la vida o de la muerte.

El choque súbito de ese europeo que a partir del Renacimiento venía conociendo nuevas perspectivas en el orden de los conocimientos científicos y en el valor de la razón, aplicados a originales campos de la conducta, con ese mundo que de tal manera se revelaba después de la aventura hacia lo desconocido e ignoto, abrió bruscamente contingencias históricas y realidades sociales que aún perduran en la conciencia colectiva, sobre todo con el descubrimiento de las rutas marítimas en aquel entonces, los imperativos económicos derivados de ese progreso en las

comunicaciones de todo orden y debido a la fuerza determinante de lo que don Fernando Ortiz (1993) llamaba la transculturación.

Pero si de Europa recibimos ciertos avances sobre los conceptos de comodidad en las herramientas de trabajo, fórmulas jurídicas o concepciones de integración universal, el Nuevo Mundo ofrecía a su vez una fresca y más pura expresión de la naturaleza, hasta entonces posiblemente no contaminada por ciertos resabios enervantes para las esencias del espíritu.

De ahí que E. Parmalee Prentices (1946), en un sustancioso estudio en torno al hambre, hubiese hecho la reflexión que desde cierto punto de vista –son sus palabras– el hecho más importante de toda la historia humana fue el descubrimiento del Nuevo Mundo en 1492. El viaje de Colón descubrió nuevas tierras para colonizar y nuevos campos de ideas para cultivar; pero desde otro punto de vista fue descubierto trescientos años más tarde un mundo aun más vasto.

En realidad, las islas y tierras continentales, hasta entonces desconocidas, no solo ofrecían en forma tan súbita un ambiente paradisiaco, tierras pobladas de moradores desprevenidos –zanahorios de la época– y de bondades naturales, sino de abundancia en elementos comestibles, originales para las papilas gustativas, lo que no dejaba de ser otra recompensa luego de las largas aventuras de aquellos hombres que habían conocido las guerras incesantes, pues, como lo glosaba el mismo Prentices, la necesidad apremiante de todo ser vivo es el alimento, y antes del siglo XVIII había existido, con diversos grados de intensidad, una constante falta de alimentación.

Los hombres del mundo antiguo –agrega más adelante– sufrían siempre bajo la doble carga del hambre y de la permanente inseguridad.

Igualmente debió de ser un impacto moral el contraste de los métodos de cocimiento, de sazón, del empleo de ingredientes o especias utilizados por los recién llegados en sus hábitos de aderezar los alimentos, con lo que hallaron aquí y que los indígenas ofrecían generosamente, al principio, o que los colonizadores intrépidos arrebataban luego bajo el delirio del hambre que no da espera. Pero en todo caso, cuando se investigan esos antecedentes coquinaros, originados por el prodigioso encuentro de los dos mundos, lo interesante es ir estableciendo como no solo los europeos trajeron de sus lares frutos nativos, el español principalmente, así como animales domésticos –ganado vacuno, cabras, cerdos, gallinas y muchos otros–, amén de los vegetales, granos y verduras, sino que lograron una excelente simbiosis, felizmente complementada para darle una nueva dimensión al gustativo y reparador gusto cocinero, hasta elevarlo a imprevisible categoría, tema este, desde luego digno de tratarse con más espacio.

En lo atinente a nuestras circunstancias vernáculas, según una referencia estadística de 1610 y suministrada por el distrito de Tunja al Consejo de Indias, en aquella región se fomentaba el cultivo del trigo, la cebada, el maíz, los garbanzos, los frijoles, las habas, elementos, algunos de ellos, imprescindibles para elaborar una excelente mazamorra chiquita, plato boyacense que recomiendo a mis amigos sibaritas, especie de menestra en la que participan vegetales frescos y granos secos, harina de maíz porva y diversas carneccillas de indudable estirpe indígena por el método de suyo tradicional al cocinarla, dentro de la gama de los hervidos.

Peces, algunos animalillos de monte e inclusive alimañas, tubérculos y frutas, parece establecido que constituían la constelación dietética de los aborígenes. Conforme a López de Gómara, “no había en esta isla –La Española– animales de tierra con cuatro pies, sino tres maneras de conejo, o por mejor decir ratas, que llamaban *hutias*, *cori* y *mohuy*; *quemis*, que eran como liebres y gozquejos, de muchos colores, que ni gañían ni ladraban” (López, 1946). Pero esa misma simplicidad o frugalidad impuesta por las circunstancias culturales guardaba armonía con el entorno en que vivía la gente, tan unida a los influjos de la naturaleza y sus maravillas, asombro por lo mismo de quienes ya conocían chanfainas más elaboradas o platos altamente aliñados, fuertes casi siempre en grasas animales –se ignoraba, desde luego la margarina y sus derivados–, pimientas y azafranes, ajos y guindillas, especias olorosas y otros ingredientes preservativos por los largos viajes que debían cumplirse o las costumbres impuestas por los fenómenos climáticos, hijos en todo caso de cierto barroquismo gastronómico, el que, desde ya, podemos suponer indigesto para quienes no estaban acostumbrados a tal ejercicio manducario.

Entonces el asombro de lado y lado, y los primeros asombrados fueron Colón y sus compañeros de aventura. En carta del 15 de febrero de 1493 a Luis de Santángel, habla de esa especie de deslumbramiento, de las frutas y del mucho oro. El oro como una dura obsesión. Oro y más oro como polvillo alucinante por casi todas las páginas del *Diario*. ¿Y de las especias qué? “Y pues es de andar adonde haya trato grande, digo, que no es razón de ser detener salvo ir a camino, y calar mucha tierra fasta topar en tierra muy provechosa de especería; mas que yo no la conozco que llevo la mayor pena del mundo, y posiblemente que veo mil maneras de árboles que tienen cada uno su manera de fruta, y verde agora como en España en el mes de mayo y junio”, estampa con mano vigorosa el visionario Almirante en su cuaderno de bitácora, el 23 de octubre, que corresponde a los días de su primer viaje (Colón, 1985).

Frutas del Nuevo Mundo, desconocidas para esos hombres de otras latitudes,

resultaron el mamei o mameyo, la guanábana, así como la guayaba, el coco, los higos mejicanos de las cactáceas, el hobo, el caimito, el anón o hanón. Y como en una abundante cornucopia, seguían ofreciéndose a los ojos atónitos de los recién llegados los perales, que así en su *Historia general de las Indias* dice Gonzalo Fernández de Oviedo (1959), uno de los más sutiles cronistas de la Conquista por la delectación con que relata toda la vegetación del Nuevo Mundo, pero quien en este caso aludía posiblemente al aguacate o palta, dado que en las tierras recién descubiertas se desconocían los perales. Mi duda surge después de concluir la lectura de la morosa y risueña descripción que hace del fruto, sin que guarde semejanza con la pera que ahora nos es familiar.

Y la chirimoya de pulpa más delicada que la del anón, piel femenina por su finura; la papaya (en Cuba fruta bomba o lechosa en Venezuela, para soslayar con un algo de picardía el voquible sicalíptico, en portugués mamo); la curuba, netamente andina y casi exclusiva de Colombia; la pitahaya o pitaja, el algarrobo, la guaba o guama, el caimito y la uvita de playa, la piña o ananás, voz esta última guaraní. El zapote, de la familia de las zapotáceas, tan hermoso el de la Costa Caribe en el color como delicioso en el sabor de su carne ocre. Mas el prodigio de la vegetación tropical sigue en su abundancia: la granadilla y la badea, así como el níspero de fina pulpa, que en otros países de Centroamérica llaman chicozapote. Y el lulo para gratos jugos que también distinguen con el nombre de naranjilla de Quito.

Poco a poco, a medida que la conquista y la colonización avanzaron, todo ese prodigio de sabores y colores, de texturas y aromas, ensancharon la órbita gustativa y la imaginación de quienes extrañaban lo propio, al tiempo que no salían del deslumbramiento. De la pasión del oro se pasó a los empeños agrícolas, estimulados, sin duda, por la fertilidad de las nuevas tierras y la variedad de climas. Esta observación se deduce de las palabras del padre Acosta, quien, al aludir a las plantas y frutales traídos de España, anotó: “Mejor han sido pagadas las Indias en lo que toca a plantas que en otras mercaderías; porque las que han venido de España son pocas y danse mal; las que han pasado de España son muchas y danse bien. En conclusión, casi cuanto bueno hay que se produce en España hay allá [en las Indias] y en parte aventajado” (Acosta, 1962).

Tras este intercambio tan acuciosamente fomentado, se conocieron otras especies de los nísperos, la granadilla, el madroño y los algarrobos. Y si hago mías las glosas de García Mercadal (1959), junto al trigo, la cebada, el arroz y el centeno; las habas, los garbanzos y los fríjoles, los colonizadores trajeron igualmente entre

sus bártulos las plantas pequeñas, como sarmientos o semillas para los membrillos, manzanos, albaricoques y casi todas las frutas de hueso. Los cítricos, como los naranjos, las limas, las cidras, las toronjas y ciertas clases de ciruelos.

Tal vendimia de frutos, los cuales muchos no se aclimataron o prendieron súbitamente, sino, desde luego, en el dilatado proceso de toda una evolución, entre frustraciones experimentales o esquivas recompensas de la naturaleza, lograron al fin imponerse dentro de nuestros hábitos alimenticios. Entre otras circunstancias, porque aquí debieron de sufrir, sin duda, metamorfosis para atribuirse calidades y sabores distintos, de mayor delicadeza algunos, otros tal vez con más pronunciada acidez, pero que, en todo caso, ya son sustanciales dentro de la dieta cotidiana de América. ¿No pasa, acaso, como un fresco rumor de nuestra infancia y en el de otros más viejos el aroma de los mangos y de los tamarindos, originarios de la India, pero tempranamente adaptados al Nuevo Mundo, o el de los naranjos, cuyas cimientes vinieron de tierras lejanas, en muchas de las carabelas o de los galeones?

Y existen otras especies, sobre las cuales me ha dado amables noticias el erudito agrónomo don José Ángel Córdoba, amigo que sabe aunar felizmente sus conocimientos científicos con un positivo sentido de la modestia, y que han de resultar esos frutos, al menos lo fue para mí, una novedad, como el almirajó, cultivado en el Chocó, al igual que el borojó, voces ambas indígenas. El almirajó se distingue especialmente por su tamaño grande, y su pulpa está formada por una materia polvosa, mas aglutinada por una decantada melaza agridulce que permite la degustación con cuchara, y así se hace tradicionalmente.

En cuanto al borojó, se trata de una baya que evoluciona hasta tomar una forma y consistencia posiblemente extrañas, y de color semejante al del chocolate. De esta fruta se elabora un jugo muy delicado de sabor parecido al del tamarindo. Asimismo, existe en la región del Chocó la badea, cuyo zumo es un regalo prodigioso para el hombre, y su carne es igualmente deliciosa. Y el chontaduro pejiballe, cachipay, pejibaye o pijibay, que a través de esas variantes léxicas se les conoce también. Pero, ¡cuidado! que estas últimas frutas tienen celestiales propiedades, pues la fabulación les concede virtudes medicinales y maravillas revitalizadoras de las fuerzas decadentes o melancólicas de la libido. Mas como todo es cuestión de la mente y del soñar a la hora del erotismo, hay dejamos para algunos y al desgair esas noticias esperanzadoras y alucinantes.

florece y maduran también en el Chocó el pacó y la pera de malaya, que en aquellas cálidas tierras nombran equivocadamente marañón. Contamos, además, con el otro marañón, el de las anarcadiáceas, que, aunque proveniente del

Amazonas, se da desde siempre en la Costa Atlántica, muy versátil en su aprovechamiento y deleite.

Así como entre las diferentes plantas los indígenas descubrían las medicinas para curar ciertas dolencias, o eran yerbas rituales, de consolación o maleficios, las frutas constituían alimentos básicos de cada día y, al fermentarlas, bebidas embriagantes.

Crían tunas y otros árboles –dice López de Gómara al tratar la caza y la pesca entre los cumaneses– que, punzados, lloran un licor como leche, que se vuelve goma blanca, muy buena para sahumar los ídolos; otro árbol mana un humor que se pone como cuajadillas, y es bueno de comer; otro árbol hay, que algunos llaman *guárcima*, cuya fruta parece mora, y aunque dura, es de comer y hacen de della *arroke*, que sana la ronquera (López, 1946).

Las frutas, pues, constituyeron siempre motivo de especial complacencia e interés para el hombre del Nuevo Mundo, y su cultivo entre los aborígenes fue no solo base de su alimentación cotidiana, sino forma primordial de la lucha con los elementos. Según el ilustrado profesor Víctor Manuel Patiño R. (1990), la abundancia de fruta en la dieta parece haber sido una de las características diferenciales de los amerindios en comparación con los europeos de su época. Y para abundar en las reflexiones, esclarece que el perjuicio de los españoles sobre el uso de las frutas tenía que ver con el consumo elevado de ellas que hacían los moros. Estos, como grupos subyugados, suscitaban desprecio, y sus prácticas, aun las alimenticias, despertaban recelo y repulsa. Tal concepto se transmitió a América, concluye Patiño.

No obstante esas opiniones, historiadores primitivos de Indias, como Fernández de Oviedo, se hicieron lenguas, casi con acentos reverenciales, en alabanza de los frutos que vieron y gustaron desde los primeros descubrimientos. “Hay una fruta –dice– que se llama *mamey*, el cual es un árbol grande y de hermosas y grescas hojas. Hace una graciosa y excelente fruta, y de muy suave sabor, tan gruesa por la mayor parte como dos puños cerrados y juntos, el color es como de la peraza, leonada a la corteza, pero más dura y algo espesa”. Y entra en el relato de la guanábana:

El guanábano es un árbol muy grande y hermoso a la vista, y alto, y las ramas de él derechas, y la hoja de él larga y ancha fación y fresco verdor, y hace unas piñas, o frutas que lo parecen, tan grandes como melocotones, pero prolongadas, y por encima tienen unas labores sutiles que parecen que señalan escamas, pero no lo son ni se abren; antes

cerradas en torno, está toda cubierta del gordor de cáscara de melón o algo menos, y adentro está llena de una pasta como manjar blanco, salvo que aunque es tan áspera es aguanosa y de lindo sabor templado, con un agro suave y apacible (Fernández, 1959 [1526]).

Con la misma ternura gustativa se refiere al coco, “que es género de palma, y la grandeza y hoja de la misma manera que las palmas reales de los dátiles”, aunque parece que el coco es originario de Polinesia, lo que no deja de suscitar un sugestivo interés etnológico, ya que al llegar el europeo a las primeras islas de las Antillas allí lo hallaron. E inclusive porque Orator Fuller Cook, en una historia sobre la palma de coco, publicada en Washington en 1910, sostiene que el origen del cocotero es de la cordillera de los Andes, al norte del Ecuador, y muy posiblemente del valle del río Cauca. Pero la madeja se enreda, dado que Pérez Arbeláez afirma que existen veinte géneros de palmas con cerca de doscientas especies más afines en su morfología, y los cocoteros son, con muy pocas excepciones, neotropicales. Y otros abundan con la apreciación de que el coco partió de Centroamérica para la Polinesia.

Y los hobos, las ananáceas, los frutales todos de esta América que aun no acaba de encontrarse le arrancan al lucido cronista todo un halo de poesía en el curso de sus narraciones, al mismo tiempo que de sorpresas.

Siempre he recelado que la manzana fuese en realidad la fruta motivo del pecadillo o grande pecado original del que habla el Génesis, según se le acepte, y la causa de las diferencias entre nuestros primeros padres. Y no se trata, desde luego, de adentrarnos en transcendentales consideraciones sobre temas bíblicos, sino apenas de preocupaciones desprevenidas en torno a la gastronomía y sus concomitancias con las apetencias de la libido. Es tan simple, tan ausente de olor contagioso la célebre manzana, que más pienso en las ananás o piñas que ya conocían los indígenas, tan punzantes en sus cortezas como los corazones de muchas mujeres, o en los olores afinados y al mismo tiempo tibios de una jugosa guanábana como causa de sensual aparejamiento, de un tembloroso acercamiento por aquello de la pulpa sedosa del fruto americano y sus aromas comunicantes.

Como de una colosal paila hirviente con el mestizaje de las Antillas y de los litorales, tierras del *Mundus Novus*, irrumpe entonces, síntesis feliz de todo ese esplendor vegetativo, la voz estremecida de Luis Palés Matos (1966):

En ti ahora, mulata...
 ¡Oh despertar glorioso en las Antillas!
 Bravo color que el do de pecho alcanza,

Música al rojo vivo de alegría,
 Y calientes cantáridas de aroma
 –Limón, tabaco, piña–
 Zumbando a los sentidos
 Sus embriagadas voces de delicia.
 Eres ahora, mulata,
 Todo el mar y la tierra de mis islas.
 Sinfonía frutal, cuyas escalas,
 Rompe furiosamente en tu catinga.
 He aquí en su traje verde la guanábana
 Con sus finas y blandas pantaletas
 De muselina; he aquí el caimito
 Con su leche infantil; he aquí la piña
 Con su corona de soprano... Todos
 Los frutos ¡oh mulata! tú me brindas
 En la clara bahía de tu cuerpo
 Por los soles del trópico bruñida.
 ¡Oh Cuba; ¡Oh Puerto Rico!
 Fogosas tierras líricas...
 ¡Oh los rones calientes de Jamaica!
 ¡Oh el aguacate de Santo Domingo,
 Y el caldo denso de la Martinica!
 (“Mulata-Antilla”).

Y sigue hirviendo el caldero del Caribe que conoció las primeras carabelas: Martinica, con el acento cromático de su patois; Guadalupe, de aguas cristalinas; Bonaire, con su Calipso; Aruba, María Galante; Gonaïve, en la heroica Haití; Cuba, Veracruz, Yucatán y Cartagena de Indias, flores todas, pero en su conjunto geográfico bajo la misma constelación frutal, que recoge con entrañable y ancestrales nostalgias Emilio Ballagas (1973), al conjuro de los pregones habaneros:

¡Casera!
 Por la calle va el pregón
 como un pañuelo de espumas,
 como una ola de sabores.
 ¡Casera!
 En ruedas de brisa y sol

cantando pasa el pregón.
 El pregón jala una bamba
 y la bamba arrastra un negro.
 El negro –sudor y brillo–
 empuja su carretón.
 Cuando pregona el melón
 y lo vuelve a pregonar,
 en el rojo del melón
 nos enciende el paladar.
 ¡Piña, guanábana, mango!
 ¡Mamey, platanito manzano!
 El oído va nadando
 en ríos de caimito y mango,
 y el olfato respirando
 música en pregón y piñas.
 Como una ola de sabores,
 como un pañuelo de olores
 pasa cantando el pregón.
 ¡Piña, guanábana, mango!...
 ¡Mamey!...
 Por la calle va el pregón
 en ruedas de brisa y sol.
 ¡Casera!

El edén, en realidad, debió de estar poblado no solo de bellos y canoros pájaros, que allí hallaron los audaces navegantes de los primeros tiempos y los hirsutos conquistadores, sino de árboles frondosos, con frutos incitantes, llenas de reparadores zumos y desconcertantes colores.

Con ellas podríamos buscar también ahora, con algo de imaginación y sutil delectación, nuevas fuentes para la gastronomía colombiana, precaria en su expresión universal si la miramos y degustamos con menos egoísmo o chovinismo. Pero ese será tema para otras divagaciones manducarías y sobre la conveniencia que tiene el hombre de alimentarse no solo con apetito, sino con arte y sabiduría, que es bien diferente a la gula.

El mundo del arroz

SE TRATA DEL CEREAL más importante de todos, pues es el alimento habitual de más de la mitad de la población mundial. En la actualidad se conocen alrededor de mil clases diferentes.

Él, como el maíz de origen americano y el trigo, tiene sus dioses. En el Oriente es la dieta básica de millones de personas, y lo poseen como símbolo de felicidad y fertilidad. Quizá de ahí venga la tradición de tirar esta gramínea a los recién casados como alegoría de la dicha. E igual que la avena y la cebada, el arroz tiene una dura cáscara y un menor contenido proteínico que el trigo, pero con un valor alimenticio similar.

Muchos consideran que la India es el lugar de origen del arroz, mas las primeras pruebas claras de su cultivo proceden de China, ya en el año 3000 a. C. En la China imperial, durante más de cuatro mil años el emperador y otros miembros de la jerarquía tomaban parte en una ceremonia anual simbólica en la que surcaban un arrozal.

Si nos atenemos a una leyenda budista, el dios Siwa creó una doncella muy hermosa, Retna-Dumila (Joya Radiante). Prendado de ella quiso desposarla, pero la joven le puso como condición para aceptarlo que le diese antes un manjar que nunca le causase hastío. No pudiendo cumplir por no encontrar ningún alimento que tuviese dicha cualidad, trató de casarse a la fuerza. No lo logró, ya que ella murió repentinamente. No habían pasado cuarenta días después de su muerte cuando los guardianes vieron aparecer sobre su tumba un deslumbrante resplandor, y comprobaron que nacía una planta desconocida. Avisado Siwa, comprendió de inmediato que había encontrado lo que buscaba. Entonces ordenó: “Esta planta lleva el espíritu de Retna-Dumila, y se llamará *padi* (arroz). Repartid la semilla entre los hombres para que les sirva de alimento”.

Dónde se produce el arroz

La mayoría del arroz del mundo se produce en los trópicos, donde, ya que es una planta acuática, se cultiva generalmente en aguas estancadas. Los enormes arrozales, con los campesinos doblados sobre las plantas, dan la imagen universal del cultivo del arroz.

Existen miles de variedades de arroz, pero en la cocina la distinción básica está en tres tipos; de grano largo, medio y corto, El grano largo, que es el arroz de Patna y *basmati*, es más esponjoso y separado. Los arroces de grano medio y corto, como los de Java, Italia y Carolina son más pegajosos y húmedos.

En lo que respecta a nuestro país, según lo ha divulgado la Federación Nacional de Arroceros, este, para su cultivo, se ha dividido en cinco zonas; la región del centro, que corresponde a los departamentos de Huila, Tolima, Caldas, Cundinamarca y Boyacá (este último, en sus zonas aledañas al río Magdalena). La producción de esta área se encuentra concentrada en los departamentos del Huila y del Tolima. Esta región está dedicada casi exclusivamente a la producción bajo riego. La zona de los Llanos se encuentra en las estribaciones de la cordillera Oriental. Las principales áreas productoras de esta región están localizadas en los departamentos del Meta y de Casanare. En el Meta la producción se divide entre arroz y secano mecanizado. En Casanare, la mayor parte del arroz es de riego. La zona del bajo Cauca comprende los departamentos de Antioquia, Bolívar, Córdoba y Sucre. La mayoría de esta área se dedica exclusivamente al cultivo del arroz de secano. La zona Costa Norte está integrada por las áreas arroceras de Cesar, La Guajira y Magdalena, donde principalmente se encuentra arroz de riego. La zona de los Santanderes tiene los dos sistemas de producción.

Las tres mayores regiones productoras en Colombia son la zona centro, los Llanos Orientales y la Costa Norte, con el 79% del área nacional en arroz.

Nutrientes del arroz

Hay una tendencia a considerar esta gramínea como elemento que contribuye al mayor peso en las personas. Pero, por el contrario, conforme a las más recientes investigaciones, y no obstante que tiene gran parte de almidón o hidratos de carbonos, contiene apenas la mitad de las calorías que la misma cantidad de pan: 85 gramos de arroz hervido tienen unas 77 calorías.

En un sucinto trabajo de la señora Judy Ridgway (1985) se observa que el tipo particular de almidón que se encuentra en el arroz se digiere fácil y rápidamente.

Se necesita solo una hora para su digestión en comparación con la mayoría de los demás alimentos, que exigen entre dos y cuatro horas.

El arroz –agrega esta misma autora– aporta también un alto nivel de proteínas. Cuando esta proteína se sirve con otros alimentos, como leche, fríjoles o guisantes, se combinan los aminoácidos y se obtiene un mayor valor nutritivo que el que tendrían tales alimentos ingeridos por separado.

El arroz contiene muy poca grasa, lo cual es una buena noticia para quienes deben seguir una dieta baja en lípidos. Sin embargo, si el arroz se fríe, aumenta considerablemente el contenido graso del plato preparado.

Hay personas que padecen ciertas alergias a alimentos y deben vigilar cuidadosamente sus dietas. Para este grupo, el arroz y sus derivados constituyen un producto ideal, ya que no se sabe que haya sido nunca causa de reacciones alérgicas. No contiene tampoco gluten, y, por tanto, es aconsejable para los celíacos y para quienes deben seguir una dieta sin gluten.

Entre sus muchas cualidades, hay que añadir que está especialmente indicado en las afecciones gastrointestinales, en los trastornos hepáticos, en la hipertensión arterial y en todos aquellos regímenes en que haya de suprimirse la sal. También se recomienda durante el embarazo, ya que se ha podido comprobar que facilita el alumbramiento.

El arroz es considerado un valioso alimento para el hombre sano, y un auxiliar eficazísimo en la dieta de enfermos del aparato digestivo. El arroz alimenta, pero no envenena ni sobrecarga la sangre de toxinas ni de ácido úrico. El arroz da calor y energías. Con el arroz, de acuerdo con un viejo adagio, “se mata la gula, pero no al comilón”.

Cómo pasó a España y llegó a América

Se tiene establecido que el arroz –quién sabe en qué dromedarios o bolsas de viajero fue transportado– llegó al Mediterráneo por manos de los griegos desde la India, en el 320 a. C. La implantación en la cuenca mediterránea y la expansión de su cultivo se deben a los árabes. En lo que toca a España, puesto que de allí se deriva nuestra herencia cultural, el cultivo del arroz se inició en Valencia y en el delta del Ebro, regiones que han dado origen a diversas recetas con arroz.

Esta gramínea vino sin duda a nuestro continente desde muy temprano, pues se ha encontrado una cédula dada en Logroño (España), el 10 de diciembre de 1512, donde el Rey le ordena a la Casa de Contratación:

Yo envié a mandar al Almirante, a jueces e oficiales de la Española

[Santo Domingo] que procurasen de hacer llevar a la dicha isla arroz, y trabajen como se críe e haga allá. Debeisles enviar a estos primeros navíos que agora han de ir, algún arroz que sea muy bueno, e vaya de manera que no se pueda en el camyno perder. Y debeisles enviar un memorial de la manera que han de sembrar el dicho arroz, y acrezca, porque se críe e haga en la dicha isla.

De las Antillas pasó la semilla del arroz al continente, y se propagó especialmente por aquellas tierras bajas y calientes, donde el trigo y la cebada no se daban bien, y se estableció un cambio de productos entre las comarcas trigueras y las arroceras, con lo que todas quedaban abastecidas.

Y, según puntualiza un historiador contemporáneo, era preferible el arroz para los navíos del Nuevo Mundo, porque vencía mejor el peligro de las largas travesías.

El arroz en la cocina

Aunque en Colombia se ha extendido muchísimo el hábito del arroz y tenemos algunos procedimientos para prepararlo en forma original, como el de coco, de la Costa Caribe, lo cierto es que son muy limitadas las iniciativas para saberlo aprovechar. En el Oriente y en muchos países de Occidente, ocupa una posición preponderante dentro de la dieta. Y muchos platos nacionales de arroz, o derivados de ellos, tienen prestigio universal. El *pilav*, básicamente una mezcla de arroz, carne y verduras, es el plato de los campesinos de Turquía, pero aparece como *plov* en Rusia, *pilaw* en Polonia y *pilaf* en Europa occidental.

El *risotto*, de origen italiano, es cremoso y espeso; la paella valenciana, que permite hortalizas, aves y caracoles; el arroz frito de los chinos, que acepta diversas combinaciones; el arroz con lentejas del Medio Oriente. O el *nasi goreng*, de Indonesia, a base de langostinos, cilantro y comino en polvo. Entra también el arroz en sopas, postres, ensaladas, rellenos o bebidas fermentadas, como el célebre sake japonés.

Y tiene otros usos: los suecos, noruegos, daneses y belgas hacen pasta de arroz, y todas sus recetas presentan la característica común de espolvorear un poco de canela. Los noruegos lo sirven con un licor de frambuesas, y los daneses lo comen con mantequilla derretida y cerveza sin alcohol.

En el Japón, las tres comidas principales se llaman “arroz matinal”, “arroz del mediodía” y “arroz de la noche”. Para un gourmet chico no hay nada que supere el dulce sabor natural (*bsien*) del arroz perfectamente preparado.

Al lanzar el arroz con sabores, primordialmente hemos querido ofrecer nuevas posibilidades al público consumidor del país, para que, por los caminos del gusto, renueve el sentido de su mesa, ofrezca gratas posibilidades gustativas a sus invitados y entienda por qué un plato original es una forma positiva del placer para él, los suyos y sus invitados.

Festín de huevos

HAY ALGO DE MILAGROSO o mágico en el huevo, germen de vida, desde su presencia original en la forma, hasta su valor esencial en el mundo de la cocina, o su trascendencia simbólica, pues en algunas eras mitológicas se habló del huevo de Orfeo, con el cual el hijo de Eagro nombraba el principio de la fecundidad, valga decir, el engendro de la existencia. Asimismo, los huevos de Osiris para significar, en armonía con los egipcios, que Osiris había encerrado en un huevo dos figuras piramidales y blancas, símbolo de los buenos que querían infundir entre los hombres; pero no faltó el travieso que hubiese introducido en él secretamente doce pirámides negras, emblema del mal, que siempre va mezclado con el bien en la Tierra.

El pericón mítico sopla aún más, cuando Zeus, padre y rey de los dioses entre los griegos, perdida la cabeza por la extraordinaria belleza de Leda, decide transfigurarse en cisne para lograrla. Relata la leyenda que entonces Leda puso dos huevos: del uno salieron Castor y Pólux; del otro, Helena, la belleza resplandeciente, muchachita traviesa en amoríos y predestinada por sus mismos atributos a la fatalidad. Apenas adolescente, prendió la ardida pasión del legendario Teseo. Más tarde, ya casada con Menelao, rey de Esparta, fue seducida por el atractivo Paris, temeridad que desató la guerra de Troya, larga y cruel contienda como ninguna por la pasión de una mujer hermosa.

En esta sucinta síntesis no podía faltar el huevo de Pascua, bella tradición en muchos países al celebrar la Pascua de la Resurrección con huevos. Esa saga de emociones colectivas perdura en muchos pueblos cristianos, especialmente en los germánicos, donde existe la costumbre de celebrar ese día con huevos, que reproducen incluso en dulce, chocolate, etc., y que parece tener un origen simbólico nacido en las iglesias primigenias, pues algunos comentaristas pregonan que se

relaciona la Resurrección con la salida del polluelo de su cascarón. No obstante, hay tesis contrarias. Es que entre los paganos, el huevo se aceptaba como símbolo mítico de la génesis de los seres e inclusive del mundo mismo. Los primitivos católicos en Pascua ofrendaban cestos de huevos a los curas o frailes para que, a su vez, fueran repartidos entre sus familiares. Pero hay muchos, asimismo, que han considerado la fuente de los huevos de Pascua, cuando se suscitaban las alegrías o el júbilo por la abstinencia de los mismos, en el curso de los ayunos de Cuaresma. Aún pueden observarse, además, en algunas iglesias y pinacotecas del Viejo Mundo, pinturas y esculturas antiguas en las que aparece Cristo con el estandarte saliendo de una sepultura en forma de huevo. Inclusive, en el orden de ciertos prejuicios, aflora el tema *huevoístico*, que así era en la Antigüedad, cuando los romanos acostumbraban romper las cáscaras de huevo que habían comido para que los enemigos no hicieran brujería con ellas.

Pero lo que es más sugestivo a la hora de pedir, desear o necesitar los huevos, cuando por antonomasia se alude a los de gallina, pues los de otras aves o quelonios constituyen manjares exóticos o de escasa difusión, por estar en vía de extinción, como los de tortuga. Aunque en el Caribe habita la tortuga verde que alcanza hasta los cien años, y las hembras depositan sus huevos sobre la marca de las mareas altas. Desde remotos tiempos, muchísimo antes de la llegada del europeo, el hombre antillano ha sentido en sus gustos ancestrales predilección por su extraordinaria carne, pero, sobre todo, por sus huevos de peculiar e intenso sabor.

Placer culinario

En Europa, antiguamente era estimadísimo el de las gallinas de Cochinchina o de Malasia, de forma oblonga y con cáscara de color achocolatado, aunque los de superior calidad pertenecían a los huevos de la pintada o polla de Guinea, pese a que eran muy raros. En placeres culinarios de otras edades se iba también tras los huevos de avefría, abundantes en Holanda, y los de faisán, los de ánade de color verdoso, destinados estos últimos casi siempre para armonizar las salsas por el volumen considerable de las yemas. Que nuestros aborígenes primitivos debían deleitarse, en medio de su mundo paradisíaco de entornos deslumbrantes, como los huevos de aves marinas, de hicoteas o de tortugas azules, sin olvidar los de iguana, mientras los chinos, como para demostrar la universalidad de este producto animal, presentaban los huevos de mil años, exquisitos tras su paciente tratamiento, que en verdad constituye una hipérbole, pues eso de los mil años es apenas exageración de tiempo. Quizá, como lo ha sugerido Toussaint-Samat (1991)

en su jugosa *Historial natural y moral de los alimentos*, en un país donde, por cortesía, se desea a los demás diez mil años de felicidad, cien años es así mismo una cortesía que significa que esos huevos se han conservado durante varios meses en una envoltura de arroz, hojas de té, cal, salitre, arcilla y plantas aromáticas. La cáscara adquiere de este modo un bello color de mármol negro y el interior se asemeja al de los huevos duros, pero del color verde del jade máspreciado.

Los huevos de gallina, desde luego, eran una joya ignorada dentro de nuestros primitivos aborígenes, dado que en las islas antillanas, donde el europeo puso por primera vez sus plantas, desconocían las gallinas y el rijoso gallo. Allí no habitaban sino “tres nombres de conejo, o, mejor decir, ratas que llamaban hutías, cori o moji”, según comento del cronista. Pero la presencia del huevo gallinístico fue temprana después del Descubrimiento, tal vez desde el segundo viaje de Colón, cuando las varias naos trajeron al Nuevo Mundo labradores, muchos con sus consortes, simientes, hortalizas, cerdos, caballos, ovejas y aves, si nos atenemos al célebre Fernández de Oviedo, quien reseñó: “Hanse traydo a esta isla (Española), e a las otras comarcas e a la Nueva España e a la Tierra firme, muchas gallinas e gallos de los nuestros de España, e hanse hecho muy bien y la grande abundancia, e hay muchos e muy hermosos capones y en gran cantidad de todas partes de Indias” (Fernández, 1959). No obstante, en el mercado que los antiguos mexicanos llamaban *tianquiztli*, por los días de la Conquista, entre barroes pintados, mantas de algodón y pañuelos, alborotaban el ambiente las volaterías y expendían carnes y tortillas de huevo de diferentes aves.

Con las gallinas que así alegraban súbitamente el paradisíaco orbe Caribe, hasta entonces habitado de aves canoras de sutilísimos cantos, aparecería la sorpresa de sus huevos, madre luego de infinitas tentaciones culinarias en los fogones de lumbres primitivas también. Su trascendencia en el orden de los preparados se vería en el curso de los días, cuando las manos peninsulares, quizá de las mestizas, enriquecían las dietas hogareñas cuyas recetas vendrían entre libros piadosos, relatos de la picaresca o poemas burlones y atrevidos con las tortillas a base de chorizos nativos. O la tortilla con bacalao desalado de estirpe vasca, al tiempo que saldría por ahí a la hora de las competencias tortilleras la canaria, aderezada pecaminosamente con ajos y hierbas aromáticas. Que cuando los preparaban sin lastimarlos en su fritura, llevarían rodajas de sobrasada, que entonces se conocían con el nombre de la mallorquina. Revelarían igualmente tortas tomadas muchas del maestro Ruperto de Nola, pues este, en su *Libro de guisados*, del siglo XV, ya había divulgado la torta de huevos que se dice *salviate*, cuya curiosa receta no vacilamos en reproducir:

Tomar algunas hojas de salvia; y majarlas bien recio y tomar huevos buena cantidad; y batidos y mezclados con la salvia, y después tomar una sartén; y echarle manteca de manera que después de derretida haya un dedo en la sartén o más; y si no hay manteca, tomar aceite común que sea dulce y muy bueno, la misma cantidad, y cuando hirviere la manteca o aceite echarle los huevos con la salvia; y hacer de ello una tortilla que sea bien cocida, y tenga dos dedos de gordo esta tortilla o más; y desque sea bien cocida o frita, échala en un buen plato con mucho azúcar arriba y abajo; y esta tortilla se quiere comer caliente (Nola, 1994).

Cocina criolla

En el curso de los días, el sincretismo o connubio cibario, con carácter y expresión particular, tomaría carta de naturaleza, con lo que nacería así la tortilla española de patata, aliñada si se quiere con cebolla, que nosotros diríamos de papa, pues mientras América aportó el grato y noble tubérculo, España, como lo hemos visto, suministró los huevos de gallina para aquella sencilla y gustosa preparación, que se puede degustar fría o caliente, que en confesión de Vásquez Montalbán es uno de los platos emblemáticos de su país. Nada de extraño tendría que estas discretas nupcias al conjuro del fogón aldeano de América fuesen inspiración de manos andaluzas o extremeñas que experimentaron el embrujo del Nuevo Mundo. Otra alianza feliz en la cocina criolla se halla en la empanada con huevo, de Cartagena, aderezada con un sávido picado de cerdo, pues su masa es de maíz, grano de los dioses de América, mientras que el cerdo y el huevo vinieron de confines lejanos.

En esto de la coquinaria no faltan, desde luego, recursos imaginativos para bautizar los manjares, y es así como a alguien se le dio por la ventolera de llamar a unos ingenuos huevos fritos en himeneo con trufas, carnes frías u otros acompañantes, huevos al plato, olvidando fatalmente que, por lo general todas las gozosas viandas se comen en platos, no solo por comodidad, sino en señal de civilización. Pero en ese orden de jerarquías *huevísticas* están los sabrosísimos huevos enriquecidos con trufas blancas, condimentados con queso parmesano rallado, o los clásicos huevos con tocineta o un par de jugosas salchichas. Huevos hay que son un primor para el gusto cuando se rigen sabiamente por los cánones, como los huevos mauret, cocinados hábilmente en caldo o agua avinagrada, a los que se le recogen delicadamente las encendidas yemas en la túnica blanca de sus

claras, para proclamar que el alma sutil queda intacta, predestinada al regusto de los ávidos paladares.

Inclusive el huevo ha servido para los más peregrinos estimulantes. Es el caso, como lo relató el maestro Arciniegas en una de sus risueñas crónicas, que hubo un tiempo en que los ingleses aligeraban el paso de los caballos con tortas preparadas a base de extraños componentes: una libra de mantequilla fresca que no se haya mojado en agua, veinticinco o treinta dientes de ajo, una onza de tabaco de Virginia, todo ligado con huevos y algo de un buen vino español. Con esta combinación delirante, decimos nosotros, se formaban bolas del tamaño de una nuez y se las hacían tragar al caballo.

Muchas horas han conocido también los espíritus rebeldes, de brazos largos y arriscados, que se han extendido coléricos para lanzar, en señal de protesta o de venganza, huevos crudos a la cara de artistas frustrados o de políticos que cabalgaban en el rucio de los odios banderizos. Lanzamientos de huevo y sobre todo batallas de las que el ejemplo más antiguo y famoso es la del cabildo de Chester (Gran Bretaña), citado por Toussaint-Samat (1991), durante la alta Edad Media; antes de entrar en la catedral, el obispo y el deán se proveían de huevos y en determinados momentos del servicio de Pascua bombardeaban el coro, cuyos miembros también tenían munición. Después se iban a lavar para cenar todos juntos una comida con huevos.

Hazaña erótica

El huevo, en el arte de la cocina, es lo que el madrigal en la poesía. Se entrega a todos los amores, desde la simplicidad de su presencia, con las iluminadas yemas, hasta combinados en pericos criollos con cebolla y tomate, o con arepas envejecidas y un delicioso hogao; desde un delicado *soufflé* hasta una salsa iracunda llamada alioli, o más sutil, que es el caso de la crema inglesa; desde un alado merengue hasta el bizcochuelo más remilgoso o unos turronecrocantes; desde unas islas flotantes hasta el caliente ponche o sabajón, que otros dirían sabayón, para reparar las fuerzas decadentes; desde el *soufflé* avainillado o el más pretencioso Rotchschild, hasta unos huevos escalfados o en *cocotte* sobre una cama de espinacas, que así se nombrarían a la florentina; desde la changüita mañanera hasta el flan tembloroso y acaramelado; desde una expresiva mayonesa o mahonesa hasta un suspirante *mousse* de chocolate; desde la salsa bearnesa, para nuestro gusto creación suprema, hasta un helado de durazno, que sosiegue las papilas después del vendaval de las especias, muchas veces confusas en un mismo plato mientras llega el aromático

habano que nos invita a seguir soñando bajo sus pascuales volutas blancas; desde la célebre *avgolemono*, sopa griega de huevo y limón, con su caldo de pollo o de pescado, hasta los que en rodajas duras, después de hervirlos, están predestinados a ennoblecer la presencia suculenta de la sopa de mondongo de Cartagena, cuyo delicado espesor se da precisamente con yemas acariciadas por unas gotas de vinagre. El huevo da para todos los amores cocineros, y he ahí su prodigiosa y universal aceptación. Inclusive, participa sin escrúpulos de olores en comidas amalgamadas, que es el caso cuando en la mesa inglesa, de suyo esquivada a las grandes demostraciones culinarias, se ligan varios tipos de quesos, el leicester el cheshire y el cheddar, con la iracunda mostaza, salsa de rábano picante, salsa worcester y huevo. Y, como si fuera poco tan extraño matrimonio, dicha preparación se hierve en cerveza Guinness negra, y se ofrece finalmente con un toque de berro picado sobre tostadas.

Pero hay más tela que cortar en este mundo de los huevos. Desde que el hombre, por ley de la naturaleza o por quebrantos anímicos vio y sintió decrecer los impulsos vitales que lo aproximaban a la hembra exigente, ha buscado, en el silencio de los anhelos, estímulos o recursos para proseguir victorioso en sus hazañas eróticas. Es así como en todas las culturas afloran los bebedizos, el elixir milagroso, ciertos alimentos o bebidas preparadas con frutos o hierbas que puedan ser la panacea a sus contingencias amorosas. En este orden de productos propicios, el huevo de diferentes aves ha ocupado un puesto singular, tal vez por la forma de su contenido o por ser fuente de vida. Los árabes aconsejan varias yemas de huevo cada día para preservar el vigor, mientras que los franceses ingieren los huevos aderezados con coñac; y entre nosotros no era extraño que los viejos los tomaran con un buen moscatel. Para contribuir a esos sueños, que apenas son sueños, aunque sí al placer del paladar, ensayemos esta tonificante alquimia italiana llamada *zabaglione*: tres yemas de huevo crudas, tres cucharadas de miel, tres cucharadas de vino Madeira, una cucharada de coñac o brandy. Combine todos los ingredientes, colóquelos en una vasija que pueda ir al baño de María suave y trabájelos con una batidora de mano hasta que queden espumosos. O, si lo prefiere, mézclelos simplemente y tome frío el *zabaglione*.

Además, el huevo es aglutinante en las preparaciones, más que dispersor. Contribuye a la levedad de ciertos bollos, a ligar o trabar una salsa, una crema, inclusive un atractivo potaje. Es forma de vida y consolación de caminantes, cuando se llevan cocinados duros y listos para comerlos bajo sus cáscaras, muchas veces de un blanco desesperante. O en los trozos de la tortilla de patatas, que

también constituyen nobles amigos para calmar a los estómagos quejumbrosos. En una masa que se desintegra porque se dañó la levadura humana, que es el caso de nuestro atormentado país, cómo hacen de falta unos huevos que compacten los sueños y las voluntades colectivas.

El Tiempo, 31 de diciembre de 2000

Estirpe de una antigua bebida

CABE PENSAR QUE SOSEGADO el hombre de la era neolítica, tras la sorpresa del fuego primigenio, halló que los nuevos alimentos que alteraron su asociación del gusto le daban un conocimiento más categórico de lo salado y de lo dulce. Asimismo, debemos imaginar que al fermentarse ciertos granos y tubérculos, quizá el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno, instintivamente descubría un caldo que, al tomarlo impaciente, despejaba los velos de su espíritu, le suscitaba ensoñaciones nunca sentidas, o lo liberaba para la venganza contra otras tribus. Este hallazgo ha de divulgarse desde entonces y pasa de clan en clan con su perturbador acento hasta nuestros días.

El alcohol, como el amor, otro licor de hechizantes manifestaciones, ha sido desde entonces una constante en las inclinaciones del ser humano, no solo porque modifica sus sentimientos y sus instintos, sino porque a grandes trechos de la historia ha sido elemento primordial para las ofrendas de las divinidades, en la búsqueda temeraria de muchas consolaciones, o para descifrar cabalísticamente el mundo en torno, o el misterio de la propia vida y de la muerte.

Es así cómo las manos bárbaras o delirantes trataron de conseguir en la naturaleza circundante las materias azucaradas, como la miel, el extracto de palmeras, la esencia de granos e incluso la misma leche para producir la cerveza. Junto a la vid, de fabulosa procedencia, de donde deriva el vino, la cerveza es tal vez la más antigua de las bebidas, por lo tonificante, causa de tácitas alegrías, y adecuada para domesticar la digestión, que en aquellos primeros tiempos, como luego en otros, debió ser brutal y galopante.

Corresponden, por lo demás, a esta familia o núcleo de la cerveza, el *pombe* o cerveza de mijo de los indígenas africanos; el *sake*, especie de cerveza elaborada por el sutil proceso del arroz, original del Japón y de Formosa; la *homa* de los

primitivos indios y persas; la *braga* de Rumania, y del grano sagrado de América, el maíz, la *chicha*, aunque esta pudo hacerse también de frutas como la piña.

Y aspecto interesante del devenir de la cerveza en sus diversas vertientes, es enterarnos de que antes de que el hombre se dedicase intensamente al amoroso tratamiento de la campiña, el caldo que ahora es puro, blanquecino, blanco o amarillo con abscondito aroma de paja, antiguamente se obtenía por la dádiva de plantas silvestres, y cuando desconocían los recipientes arcillosos, se conseguían calentando los jugos con piedras encendidas.

Es así como conforme a esta técnica incipiente lograron cerveza los letos hasta finales de siglo XVII. Que debió de ser, desde luego, un brebaje de fuertes implicaciones para el gusto, que, no obstante, consiguió la fabulación para su mayor prestigio y universalidad desde el momento en que los egipcios consideraban que el origen de este líquido tan succulento había nacido de la inspiración de Osiris. Allí, con los granos de cebada, conseguían la malta, aromatizando el jugo con azafrán, así como otras especias, observando la paciencia para que se fermentara durante varios días. La aventura de esta bebida prosiguió triunfante por todo el mundo hasta entonces conocido, sobre todo en Alejandría durante la época de Estrabón. Por otra parte, Plinio, en alguna de sus obras, registró que en España la cerveza estaba muy divulgada con los nombres de *celia* y *ceria*.

Afición legendaria

Empero, la madeja se desenvuelve aún más cuando algunos tratadistas consideran que *cervisia* o *cerevisia*, *celia* o *ceria* de aquel naturalista y escritor latino obedecía al nimbado recuerdo de la diosa Ceres. Y, como se ha observado, Platón la llamaba *cerealis liquor*. Cuya significación es bebida que elevaba las almas en las fiestas consagradas a esta diosa romana de la agricultura.

Y el vuelo de la saludable bebida se fue por otras esferas, pues los armenios también la derivaban, para lograr cierto grado de alcohol, de la cebada, mientras que los panonios amaban otra que reconocían con el apelativo de *sabaja* o *sabajam*. Que debió de ser en todo caso tal cerveza, al tiempo que acentuada en el alcohol ofuscante un brebaje ordinariote, como el vino de los griegos antiguos, en el que participaban muchos ingredientes, pues por el análisis que se ha hecho en caldos preservados en herméticas ánforas que se hallaban hundidas en el Mediterráneo, el *Mare Nostrum* de los romanos, estaban compuestos de miel, alve, tomillo, mirra, bayas de mirto y, en veces, de aquellas aguas tormentosas, por donde pasaron ávidos de predominio vándalos, musulmanes, venecianos y catalanes. Pero para

ventura de los gustos nuevos y como honda conquista de la sensibilidad humana, venturosamente en la Edad Media, según lo ha establecido un comentarista de estas materias, por primera vez se elaboró una buena cerveza, y, como no podía ser de otra manera, en los conventos, donde se sabía unir la elación religiosa con las pasiones por los sorprendentes gustos y las de la carne en perpetuas ascuas.

Fue entonces cuando santa Hildegarda, abadesa de Rupertsberg, aludió en 1079 al lúpulo como materia que se esposaba con la cerveza, y poco a poco se fue propagando el sutil arte de transformarla, pasando, junto con el secreto de otros licores decantados, de conventos a conventos, donde precisamente sabían diferenciar la cerveza fuertota *paterbier*, de la floja *treffe*, *dofentbier* o *coventbier*.

Tan divulgada fue esta afición por la legendaria bebida que, por allá en el siglo XIV se formaron en Europa los gremios de cerveceros, bajo la advocación del fantástico rey Gambrinus, de quien se creía que era también padre de este caldo.

Que otros personajes de aquellas perdidas calendas eran adictos irreductibles de la cerveza. Es el caso de los Stanffen, gentes azogadas por el acendrado orgullo con matices de extraño romanticismo, quienes sabían engullir el succulento pescado a la moda longobarda de Amalti de la Brújula, cuando no saciarse con carne de tortuga del Bando de la Aventura, pero siempre sosegada la pantagruélica hazaña con cantidades desconcertantes de cerveza, mientras que Carlos V de España, agobiado de campañas y años de predominio monárquico, al retirarse al monasterio de Yuste se hizo acompañar del fiel maestro que sabía conservar la calidad de la cerveza de su predilección a la hora de la tragonía.

Aunque ya en España era conocida esta bebida y posiblemente viajaba en rústicos toneles, precisamente en los ventrudos navíos y carabelas, lo cierto es que poco se difundió entre el hombre del Nuevo Mundo. Debió, por el contrario, librar una lucha, quizá feroz, con los hábitos indígenas que preferían otra excitante bebida, muchas veces también en aras de los dioses tutelares, como era la chicha.

La chicha

¡Ah!, de la chichita. Como de alquimia feliz, el mítico licor derivaba del procesamiento de algunas frutas, cactus o palmeras, pero principalmente del maíz. Que, sobre el particular, el padre Cobo nos dejó una preciosa referencia, que no vacilo en recobrar ahora:

Esta se hace de muchas maneras –dice el sabio jesuita–, y en lo que se diferencian unas de otras es en ser unas chichas más fuertes que otras y de diferentes colores; porque se hace chicha colorada, blanca, amarilla,

cenicienta y de otros colores. Una muy fuerte, llamada sora, que hacen de maíz que primero esta unos días enterrado hasta que retoñece; otra, de maíz tostado; otra, de maíz mascado, y de otras maneras. Las más ordinaria que beben los indios del Perú es la que se hace de maíz mascado; para lo cual se ve no solo en los pueblos, sino también en muchos de españoles donde hay concurso de indios, como en Potosí, Oruro y otros, hechos corrillos en las plazas de indias viejas y muchachos sentados mascando maíz, que no poco asco causa a los españoles solo el verlo, sin que lo cause a los indios el beber un brebaje hecho tan sucia-mente. No mascan todo el maíz de que se hace la chicha, sino parte de él, que, mezclado con lo demás, sirve como de levadura. La cual tienen los indios por tan necesaria para darle el punto a la chicha, que cuando el maíz se muele para este efecto en nuestros molinos de agua, mascan la harina hasta humedecerla en la boca y hacerla masa; y llevan su paga los que se ocupan en este ejercicio de mascar maíz o harina, fuera de lo que interesan tragando lo que quieren para matar el hambre.

Los españoles también suelen hacerle chicha de maíz por regalo, pero hácenla con más limpieza y curiosidad que los indios; la cual es una bebida saludable, fresca y de buen gusto (Cobo, 1956).

Los Cuervo y Fenicia

No obstante ese ancestral hábito aborigen americano, con la transculturación que se operó por la influencia de inusitadas corrientes culturales, lo cierto es que esta bebida degeneró y causó a la larga tremendos daños sociales. Fue así como higienistas y profesores de autoridad científica, que es el caso del doctor Jorge Bejarano, hicieron ver las graves consecuencias que causaba su excesivo abuso y se insistió en sustituirla, hasta donde era posible, con una bebida más noble cual era la cerveza, cuyos ensayos por aclimatarla entre nosotros tenían algunos antecedentes, pues por allá en 1820 así lo intentaron algunos ingleses, y más tarde, como lo ha puntualizado el maestro Mauricio Bermúdez en un sustantivo trabajo que saldrá pronto (1999), en 1879 los hermanos Cuervo, quienes fracasaron por lo rudimentario del procesamiento, ya que la cerveza sufría constantes adulteraciones, amén de la situación caótica del país que los condujo al cabo de tres años a vender su negocio.

Con posterioridad, Emil y Leo S. Kopp establecieron una fábrica de cerveza llamada Fenicia, en Socorro, Santander. El 4 de abril de 1889 fundaron en Bogotá la

sociedad familiar Cervecería Alemana Bavaria de Kopp, Doop's Deutsche Brauerei Bavaria. Lo demás es historia contemporánea. El vértigo industrial.

Que nuestros viejos de fines del XIX, ante la preparación más científica de este caldo, se conformaban con hacerlo caseramente, aunque debió de ser de un sabor irisante, como proclama esta fórmula:

Cerveza de ajengibre: Azúcar blanca, cinco libras; zumo de limón, cuatro onzas; miel de abejas, cuatro onzas; ajengibre en polvo, cinco onzas; agua, 23 botellas (34 libras). Hiérvase por media hora el ajengibre en 18 botellas de agua; en seguida se añade el azúcar y la miel, con el resto de agua; cuélese esta mezcla por una tela. Cuando esté fría, agréguesele la cuarta parte de una clara de huevo y una cucharadita de esencia de limón; déjese todo quieto por cuatro días y embotéllese y guárdese por muchos meses.

He hecho este raudo viaje por el legendario mundo de la cerveza para resaltar su acendrada prosapia y porque con el vigor del lúpulo, la levadura y la cebada, de cuya calidad depende una buena malta, conviene felizmente en la preparación de succulentos platos y manjares, ya en sopas, carnes, aves, mariscos, ora en tortas y bebidas combinadas de tono refrescante. Así como el vino es esencial en muchas preparaciones culinarias, sobre todo en las salsas y guisotes franceses, la cerveza, aunque menos conocida entre nosotros en este aspecto de la cultura social, sirve para conquistar sabores y gustos sorprendentes.

Cocina y... saber, n° 32. Nestlé. Abril de 1995

El secreto encanto de los puros o habanos

El puro es el complemento perfecto de un estilo de vida elegante.

—George Sand

SI TRAS UNA NAVEGACIÓN endiablada Colón y su gente llegaron a unas islas de deslumbrante belleza, de mares luminosos, de aborígenes que mostraban costumbres, creencias y hábitos sociales de grandes contrastes, con los primeros europeos las maravillas de las tierras por descubrir aún más ofrecían, como en feliz cornucopia, sus frutos, especias, granos y hojas, que con el tiempo darían nuevas dimensiones al concepto del gusto en la mesa e inusitados placeres.

Entre esos maravillosos regalos de la fértil naturaleza indígena se encontraban el maíz, grano milagroso, madre de las arepas, de las empanadas de huevo, de las polentas, de los bollos con coco, de las entrañables carisecas de mi tierra, o de los criollísimos tamales; la papa, que serviría para aplacar las hambrunas en cierta parte de Europa y que se volvería imprescindible en refinados purés, ajíacos de stirpe santaferña o tratada a la francesa, para acompañar un gustoso *entrecôte*, es decir, *chata* en la parla cachaca; el cacao, fuente prodigiosa de chocolates aliñados con especias, o, con otra maravilla del Nuevo Mundo, la vainilla; la guanábana, de pulpa nívea y dejo delicado, amante fiel de los helados; la sutil yuca, querendona en pasteles, sancochos, tortas; el grato cazabe, pan hecho con harina de yuca; y no olvidemos el tomate, que serviría para las tiernas esponsales, con salsas predestinadas para las suculentas pastas. En otras alegrías junto al fogón, los agresivos ajíes o los granos de achiote, estos últimos imprescindibles para que las manos negras, a la hora de perfeccionar el mestizaje de nuestros fogones, les dieran color a sus expresivas creaciones culinarias.

Y entre las nobles aves que hallarían los primeros navegantes peninsulares, he-

mos de nombrar también a la señora pavita o el confiado pavo, que habitaban en las paradisíacas islas Guanajas, cerca de la actual Honduras.

Otro producto nuestro, que con el tiempo conocería universal prestigio, aunque también cierto descrédito, era el que con cierta inexactitud semántica se bautizó con el nombre de tabaco. Y es que en cuanto al origen de esa voz para nombrar las hojas de la planta, parece que hay una confusión, pues el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo es categórico al registrar en su *Historia general y natural de las Indias* (1959), que tabaco no fue el nombre de la planta que se llamaba cohíba o cojiba, sino un instrumento en forma de Y o letra griega, cuyos dos cañones superiores acomodaban los indios a las ventanillas de la nariz para aprovechar el humo. Pese a ciertos mitos, parece que el tabaco se cultivó originalmente en la región andina de nuestro continente, mientras que otros lo ubican en las zonas de México.

Como lo puntualizaron Eric Deschodt y Philippe Morane (1998) en su bello libro *El puro*, Colón, en su periplo hacia el oeste, estaba cierto de que marchaba hacia tierras desconocidas. No tenía la menor duda de que allí se toparía con rarezas sorprendentes. El puro fue la primera de ellas. El 4 de noviembre de 1492, Rodrigo de Jerez y Luis de Torre desembarcaron en Cuba por instrucciones del Almirante, de manera que fueron los primeros europeos en pisar las nuevas tierras. A su regreso a bordo, el genovés escribió: “Los enviados han encontrado gran número de indios y mujeres que sostenían un pequeño tizón encendido en la mano para prender fuego a unas hierbas, con la cuales se ahumaban según su costumbre”. Más fue durante una ceremonia de agasajo y de ofrecimiento amistoso cuando Cristóbal Colón recibió de manos de los naturales de Guanahaní unas hojas morenas y secas, en señal, sin duda, de una generosa amistad. Y según comenta Gaspar Jorge García Galló (2000), tres días después de aquella ceremonia con que el Nuevo Mundo acogía a su descubridor, vio este, entre las islas, a un indio que iba en su canoa llevando “como único alimento un poco de su pan y una calabaza de agua, y un pedazo de tierra bermeja hecho en polvo, y unas hojas secas que deben ser cosa muy apreciada entre ellos, porque ya me trajeron en San Salvador dellas en presente...”.

Otro valor del tabaco dentro de la cultura del Nuevo Mundo es que tiene comitancia con la mitología, así como la medicina primitiva. En cuanto a la primera, Antonio Núñez Jiménez (1992) observó en su estudio sobre esta solanácea que más que ninguna planta americana, la del tabaco ha sido asociada a los mitos desde el continente norteño hasta el meridional, pasando por el istmo y el Caribe. Entre

el misterio del humo que ascendía en las ceremonias propiciadas por behiques o sacerdotes y la embriaguez que les producía el tabaco o la cohiba, o ambos a la vez, surgieron mitos, leyendas y visiones que dominaron su mundo espiritual.

Combinado con otras plantas, el tabaco ha sido consumido por muchas tribus como un alucinógeno que transportaba a sus miembros a los ensueños más galopantes, a las latitudes de la mitología, a las regiones del subconsciente y de la magia utilitaria.

Tabaco, lluvia y fertilidad forman así una trilogía fundamental en las culturas indoamericanas.

El humo que emana de la boca del fumador asciende con sus muy fantásticas volutas, formas inestables que suben en columnas y hacen su deleite.

Para el hombre primitivo, el humo del tabaco o de la pipa sagrada era un vínculo sutil entre lo terrenal y lo divino. El humo ascendente era identificado, por arte de magia, con las nubes propiciatorias de las lluvias. Ese humo era, al mismo tiempo, un emisario entre el hombre y las divinidades celestiales y entre estas y la Tierra.

Once y cuarto de la noche del 25 de octubre de 1881. En una modesta casa de Málaga (España), nace un niño que minutos después la comadrona da por muerto. Entre los asistentes a la triste escena se encuentra el médico Salvador Ruiz, hermano del padre del bebé, quien no se rinde frente a la adversidad. Ante el asombro de los presentes, se acerca con su aromático tabaco al inanimado recién nacido. Con más sorpresa aún, el padre ve cómo su hermano absorbe bocanadas de humo que enseguida lanza directamente a la nariz del pequeñísimo ser al que se ha dado por muerto. El médico repite la dosis de humo. Minutos después, ¡oh milagro del poder estimulante del tabaco!, comienza a moverse su cuerpecito: había venido al mundo, por esa especie de taumaturgia, Pablo Ruiz Picasso, quien con el correr de los años se convertiría en un genio universal del arte.

Pero el tabaco de calidad que disfrutamos hoy tuvo un largo proceso en su evolución desde que se descubrió como hojas secas, con un aroma nuevo, tal vez enervante para unos, o como sahumeros religiosos o fines proféticos para otros. O para fumarlo en su forma primitiva, que debió ser hojas sin mayor tratamiento, enrolladas bruscamente para encenderlas con más eficacia.

El cigarro como puro, como se ha anotado ya, aparece en el siglo XVII, en la Fábrica de Tabaco de Sevilla, fundada por aquellos años en esa ciudad española. El secreto de esta inventiva radicó en el doble rollo de hojas de tabaco, esmeradamente seleccionadas y tratadas para lograr el milagro de sus formas, el *tirulo* u hoja interior que abraza de manera delicada la tripa, para terminar con la *capa*

con que se presenta al mundo, iluminadas por diversos colores, desde los claros, ligeramente oscuros o hasta los más negros, que inciden en su sabor y aroma.

Desde entonces ha mermado su eficacia e inclinación para emplearlo como medicina, al tiempo que crece su prestigio al fumarlo simplemente para un hondo placer del hombre.

Como desde el descubrimiento de América hubo interés por la amistad con el tabaco, su siembra se fue extendiendo por todo el universo; hoy por hoy hay excelentes producciones en muchas partes, como República Dominicana, Honduras, Nicaragua, México, Jamaica, Ecuador, Sumatra, Filipinas, Brasil, países que no son solo esmerados cultivadores de la planta, sino afortunados artífices de los cigarros, muchos de ellos acreditados entre los aficionados, que aún disfrutaban del placer de fumarlos, a pesar de las persecuciones y blasfemias que contra ellos rondan en el mundo.

Pero el más apreciado, considerado incluso el mejor del mundo, es el cubano o habano. Puede decirse, ciertamente, que esta hoja de la isla, iluminada por tantos encantos, es un regalo de la naturaleza. Sin embargo, cabe esclarecer que las vegas más importantes, en las que se cultivan las hojas excepcionales, las que les conceden un sabor, un alma de prodigios, un toque de sutileza para su universal prestigio, se hallan en las zonas de Vuelta Abajo, situadas en el extremo occidental de la isla, donde la humedad y la calidad del terreno han sido propicias.

Durante mis largos días habaneros, por allá en la juventud florida, no solo pude enriquecer la sensibilidad con el goce de sus consoladores puros, sino ser testigo de excepción, por las visitas a las diferentes fábricas, del arte, la sabiduría y el amor con que aquellas manos trabajadoras, de hombres y mujeres, cumplían con el delicado proceso de seleccionar las cajas, según su color, tamaño o forma, textura y calidad semejantes. Venía luego el laboreo de escoger con delicadeza las hojas que les darían la apariencia característica al habano, cual es la *capa*, mientras las seleccionadas como *capillo* se destinaban al tratamiento de humedad, de maceración, de sentidos procedimientos, hasta llegar a la perfección del cigarro, concluido en diversas vitolas, forma final de los puros, que según una leyenda, pura leyenda, tomaban sus maravillosas formas por haber sido enrollados en los muslos de las bellas y excitantes obreras. Posteriormente esas joyas, para el gusto universal, serían enriquecidas en su encantamiento con las primorosas anillas, para concluir en las aromáticas cajas, elaboradas con el cedro cubano, que lucían coquetonas con las láminas cromáticas que cada empresa ostenta orgullosamente como símbolo de calidad de sus productos.

En Colombia, donde se hallan valiosas siembras, lamentablemente no se consigue una alta calidad, no hay sabia elaboración, amén de que existen pocas vitolas satisfactorias para los que nos gustan los puros de calidad, quienes sentimos como tragedia esa deficiencia cultural. Ojalá algún día podamos tener excelentes puros colombianos.

Y, como cosa curiosa, desde antiguo también el cigarro no ha sido solamente placer compañero de las nostalgias, goce pagano de entrañables melodías del hombre, sino de las mujeres. El recuerdo vuela a los nombres de la escritora George Sand; de Rachel Jackson, esposa del presidente Andrew Jackson; de la supermodelo Linda Evangelista. Y también a la legendaria Manuelita Sáenz, quien, sin duda, llegó a domesticar al libertador Bolívar con sus encantos, pues a pesar de que a este le contrariaban los olores del tabaco, a ella, sin duda, le permitía que fumara sus tabaquitos, quizá por influencia de las jóvenes Jonatás y Nathan, sus negras predilectas.

Entre nosotros también, en la época de la Colonia, había fumadoras de tabaco, desde las bellas peninsulares de rango y tronío, así como mulatas y negras; estas últimas vuelven entrañablemente a mi recuerdo de infancia, cuando las veía alistando sus calillitas para apaciguar la luz de la tarde o encender los recuerdos del amante irresponsable. Que así lo relataron los navegantes y científicos Jorge Juan y Antonio de Ulloa en su excelente *Relación histórica del viage a la América meridional*, en 1748:

No menor es la pasión que tienen al tabaco en humo, cuyo uso general entre todas las personas, sin excepción de sexo, ni calidad; pero las señoras y mugeres blancas lo fuman en sus casas; moderación que no es practicada de las otras de castas, ni de los hombres, los cuales no distinguen de sitio, ni ocasión. El modo de tomarlo es en pequeños cigarros, hechos y envueltos con el mismo tabaco. Las mugeres se particularizan en el método de recibir el humo, que es poniendo dentro de la boca la parte ó extremo del tabaco que está encendido; y así lo mantienen largo rato sin que se les apague, ni ofenda el fuego de él. Una de las finezas particulares que practican con las personas con quienes profesan familiaridad y estiman, es el encender por sí los cigarros, y repartirlos entre los que están de visita, aunque sean de respeto, y si reusan el admitirlo, se avergüenzan teniéndolo á desayre; por cuya razón no se aventuran á ofrecerlos sino á los que saben que lo usan. Las señoras de distinción aprenden esta costumbre desde que son pequeñas, y no es

dudable, que la contraen de las amas de leche que las crían, que son las mismas negras esclavas; y siendo tan común entre aquellas personas de distinción se comunica fácilmente su uso á los que pasan de Europa, y hacen allí alguna residencia (Juan; Ulloa, 1748).

Por lo demás, cierto día contemplamos en Suecia y Dinamarca a muchas criaturas rubias –ricas cabelleras como cascadas de oro derretido– ensimismadas en el recóndito placer de soltar el viento mientras fumaban, no sin cierta coquetería, el humo opalino que salía del puro o habano que les causaba estremecido placer. Tal vez un robusto Cohiba o un Corona Monterrey.

Un buen puro es el amigo más entrañable para los momentos de pesadumbre, de tácitas alegrías, de olvidados amores o a las horas en que acariciamos proyectos para orientar algo de nuestro tránsito terrenal para sentarnos en un jardín llenos de silencios, apenas con el tenue rumor de la fuente, a ver cómo se elevan al viento las volutas blancas o azules, mientras contemplamos naves que navegan lentamente como corderos pascuales en el cielo. Seleccionarlo en su caja de madera, que es un estuche de atractiva gracia, y el color de su capa, según la predilección, es un hondo goce. El *oscuro* es casi negro; el *machuro*, castaño fuerte; el *machuro colorado*, simplemente castaño; el *colorado*, castaño rojizo; el *colorado claro*, castaño suave; el *claro*, el típico color tabaco; el *doble claro* es un verde leve. Todo un cromatismo en el que la sensibilidad del tabaquero ha hecho prodigio de arte.

Un puro será siempre un grato y entrañable amigo.

Para finalizar, quiero volver al vivo recuerdo del sabio Fernando Ortiz, a quien tuve el privilegio de conocer y tratar en La Habana, no solo por su sencillez, si no por el placer que causaba la brillantez de su talento. Sabiduría expresiva con que quiero cerrar estas divagaciones en torno al puro o habano. Esta es la voz de don Fernando:

El tabaco tuvo siempre arrogancia; fue gala de conquistadores de Indias, luego camarada de navegantes en sus travesías del mar, de soldados veteranos de remotas guerras, de indios enriquecidos, de magnates infatuados, de negociantes opulentos, y llegó a ser estímulo y signo de todo hombre capaz de comprarse un gozo individual y ostentarlo retadoramente contra los convencionalismos sofrenadores del placer (Ortiz, 1987).

¡Bienaventurados los que me disfrutan un Ramón Allone, un Romeo y Julieta, un Macanudo de Jamaica, o un delicioso Don Diego de la República Dominicana porque pertenecen al paraíso donde residen los sueños!

Texto inédito

ENTREVISTA A LÁCYDES MORENO, CABALLERO DE LA COCINA

LÁCYDES MORENO BLANCO ES un ser generoso en el sentido estricto que la palabra encierra. Coqueto, galante, poeta, enamorado de las letras y de los sabores, este hombre, nacido en Bordeaux (Francia), se crió frente al mar Caribe, en su amada Cartagena, de donde se trasladó a la capital siendo adolescente. De una vasta cultura en todos los campos de la vida, incluida por supuesto la cocina, producto de sus vivencias en el servicio diplomático en La Habana, Oslo, Tokio, Praga, Jamaica y Haití. Sí, cocina, porque no gusta del término gastronomía. Por eso de Lácydes Moreno puede w sin temor a equivocación que es un caballero de la olla, del fogón, de las tradiciones alimentarias. Recientemente fue elegido miembro de Número de la Academia Colombiana de la Lengua, cargo que asumirá con la lectura de “La palabra, hija también del fuego”, luego de haber actuado como Correspondiente desde 1997. Al celebrar noventa años de vida, esta noble figura concedió a *Revista Credencial* una entrevista. [En 2008] Lácydes Moreno [publicó] su *Diccionario de voces culinarias*. Es quizás esta la obra que más ha enriquecido el glosario nacional y latino en materia de olores, sabores e historia de la comida, no solo para los gustadores de la buena mesa, sino también para esa gran población de estudiantes de cocina.

Maestro, ¿cómo se inicia en las lides y artes culinarias?

Tenía unos seis años, viviendo en Cartagena, cuando alrededor de la mesa, punto de reunión de la familia, se discutió con mi padre, que era una persona con muy buen paladar, que no habían quedado bien unos plátanos. Yo había visto a Cesárea, la cocinera, cómo pelaba el plátano y lo metía entre las cenizas –porque no existían las cocinas eléctricas–. Eran de carbón, y ese fuego lento asaba el plátano. Cuando lo sacaba, lo sacudía y estábamos frente a una exquisitez. No sé por

qué se me quedó esa visión y le dije a mi papá: “No te preocupes, yo voy a hacerte unos plátanos”. Y así fue, al día siguiente los preparé y nadie lo podía creer... De ahí en adelante siempre me atrajo mucho la cocina, pero en mi casa me lo combatían porque en ese entonces se consideraba que ese oficio no era para hombres, así que no me interesó mucho. Pero unos años más tarde, cuando nos vinimos para Bogotá, hubo un aspecto que se me despertó, que es lo que llamamos las saudades, la nostalgia por los sabores perdidos, porque el hombre viaja con sus sabores, navega con sus sabores, y yo había dejado una de las cocinas más variadas que tiene el país. Adicionalmente, empecé a conocer restaurantes, y la visión se fue ampliando. Hasta ese momento la cocina era como intuición, no tanto para descubrir sabores, sino que me hizo mella aquel rechazo familiar de que pudiera dedicarme a ese oficio. Tiempo después me hicieron un nombramiento en Cuba, fue mi primer cargo diplomático. Cuando llegué me encontré con varias cosas: primero una ciudad bellísima, La Habana. Segundo, sus mujeres fascinantes. A medida que fui haciendo amigos descubrí además la cantidad de hombres cubanos que cocinaban. Entonces comencé a interesarme en la cuestión de la cocina, a leer libros que acá no había (la bibliografía colombiana era muy pobre). Empezamos a cocinar con los amigos, y en ese momento lo que me fascinó de la cocina fue su gran fondo cultural. Así empecé a hacer mi primera colección de libros y a estudiar el tema, y después de tantos años en estos menesteres he llegado a la conclusión de que no sé de cocina. También, que todas las cocinas son fusión, encuentros de técnicas de sabores, y eso es lo interesante.

¿De la cocina colombiana, cuál es para usted la que tiene más historia y arraigo?

No porque sea cartagenero, pero realmente una de las cocinas más variadas que tiene el país es esta, primero por razones históricas, pues era un punto de distribución de productos. Pero adicionalmente existían los estamentos sociales, con una élite de vasta cultura española. La costumbre no solo era preparar la comida, sino presentarla en una mesa sencilla, pero muy variada. Hay, por ejemplo, una expresión en la cocina cartagenera que es un toque de delicadeza que solo lo tiene esa comida, y es el aditamento casi siempre de algo de dulce. Pienso que esto es por influencia árabe.

¿El buen cocinero nace o se hace?

Para mí nace, como todo artista. Es decir, es una vocación. Un aprendizaje, una asimilación de culturas pueden dar herramientas, pero no más. A mi modo

de ver, la cocina es muy compleja, ese gusto de la persona es una expresión de la sensibilidad, como el que pinta un cuadro es un maestro del color porque lo está sintiendo, hay una cosa visceral. Desde hace unos veinticinco años ha ido creciendo el afán de la cocina por muchos motivos, uno posiblemente por vocación, pero la gran mayoría de muchachos que acuden a esas escuelas de cocina piensan que es una profesión fácil y que va a ser lucrativa. No investigan, no leen un libro, y eso a mi modo de ver es una degeneración de lo que es la cocina. Todo buen profesional debe empezar por conocer las raíces de su cocina, su sentido del gusto, cómo nació y con qué productos. Eso no lo hacen ahora, comienza entonces la *nouvelle cuisine*, ¿con base en qué? En lo que ya está hecho y decantado, creen que agregándole cualquier cosa están innovando y lo que están cometiendo es un atentado de carácter cultural, porque la cocina propia es una reserva cultural, un punto de identificación. Por eso hoy se alaba tanto a las cocinas peruana o mejicana. La cocina debe ser racional, de respeto por la calidad del producto.

Todos sus libros tienen una tarea de investigación que los hace profundamente interesantes y atractivos. Para mí, el que rompe todos los esquemas es el Diccionario de voces culinarias (publicado por la Universidad Externado de Colombia), que incluye poesía y recetas. ¿Cómo lo concibió y cuánto tiempo trabajó en él?

Es fruto del trabajo de ocho años, producto de la recopilación de apuntes y notas realizadas a lo largo de mi vida. Tiene cerca de nueve mil entradas.

¿Cuáles son las tres palabras del diccionario que considera de mayor valor histórico?

Por tener una raíz en lo propio, *enyucado*. En segundo lugar, *sancocho*, que es el término más universal dentro de la cocina colombiana, derivado de la olla podrida española, que es un hervido donde el alma es el caldo, como en la paella es el arroz. Y como tercera, el *bienmesabe*, postre de batata morada, azúcar y leche de coco.

¿Finalmente, qué es para usted la cocina?

La cocina para mí, esencialmente, es una aproximación a ciertas formas, sensibilidad. El arte en sus fuentes primarias es sensibilidad, es tradición, puesto que los sabores navegan y perduran en los hondones del espíritu del hombre. Es una forma racional de satisfacer los gustos del hombre, como que las comidas deben encerrar, ante todo, un equilibrio entre su carácter primordial y los aditamentos con que las enriquecemos. Considero que son hasta cierto punto una especie

de fatalidad muchas de las corrientes de la modernidad, que en nombre de una comercialización impaciente atropellan los gustos colectivos que enriquecen la cultura social de cada entorno humano.

JAIME POSADA GARCÍA PEÑA [MAESE LUIS]

El Tiempo, 30 de noviembre, 2010

SOMOS CONSCIENTES QUE, A trechos, muchas de las cogitaciones que afloran en el curso de estas páginas, compiladas por manos nobilísimas, están azogadas por ciertas saudades o nostalgias, al sentir la áspera realidad de ver cómo muchos platos o combinaciones felices de nuestros quehaceres culinarios junto a las hornillas se han ido cruelmente debido a los nuevos afanes de la vida social o una perversa interpretación de la globalización.

Y ese estremecido sentimiento, proclamado desde la luz del espíritu, con el ánimo de que reflexionemos sobre la especial trascendencia que encierran los dejes particulares de las regiones –en este caso hablo de mi país, Colombia–, pues, primordialmente, son la fuente esencial para una cabal identificación cultural. Por esa sensación llegamos a la conclusión de que el placentero ejercicio de sentarnos a manteles diariamente, trasciende el mero embaular, y adquiere otras categorías simbólicas, como consecuencia de los recuerdos esenciales, de sentir el gusto particular, en fin.

Y confirma este juicio sobre la significación de las cocinas propias, las apreciaciones que le oímos a nuestro amigo Gilberto Smith, al tratar el tema de su cocina cubana en uno de los tantos encuentros académicos que hemos tenido en el exterior, quien dijo, más o menos: “El arte culinario es parte integrante de la cultura, es una expresión concreta de una de sus peculiaridades, y, por ello, manifestación innegable de la identidad nacional. La gastronomía contribuye al acercamiento y conocimiento de los pueblos. La forma en que se preparan los alimentos permite conocer características de otros países sin llegar a visitarlos”.

Estaremos de acuerdo entonces, para emplear una orientación de Richard Sterling (2001), en su delicioso *Gourmets todoterreno*, que la humanidad se revela a través de la cocina, de las costumbres, tradiciones y práctica de la producción de

alimentos, de su preparación y su consumo, del mismo modo que con cualquiera otra actividad artística o social.

Espigando deliberadamente para nuestro íntimo placer en viejos recetarios, hemos rescatado ciertas viandas olvidadas; pero como en el registro de sus referencias a la hora de compartirlas resultaría excesivo en una publicación como la que tienes entre las manos, caro lector, no sin anotar que podríamos incurrir en fallas de juicio, apenas suministramos unas cuantas fórmulas atinentes a la cocina de nuestra entrañable Cartagena de Indias, y otras, muy curiosas por cierto, de la región cundiboyacense, con la esperanza de que puedan salvarse del naufragio por el entusiasmo de manos enamoradas junto al fogón. E incluso para que atesoren otras delicadas y esmeradas investigaciones.

SOPA DE MONDONGO

Se cuece muy bien 1 pata de res, cantidad proporcionada de callo y ½ libra de garbanzos. Se pica en pedazos menudos la pata y el callo. Se vuelve a echar todo en el caldo en que se cocinó y se agrega carne de res, papa en rebanadas, pan frito, rebanadas de salchichón, y al servir la sopa se espesa con yema de huevo.

SOPA DE CODILLOS

PARA 8 PERSONAS

6 codillos de cerdo, grandes	½ taza de apio picado
3 cebollas picadas	1½ libra de papas cortadas en cuadritos
3 tomates picados	½ taza de repollo picado
8 ajíes dulces costeños picados	10 tazas de caldo básico de carne o de pollo
5 pimentas de olor	2 cucharadas de alcaparras
1 cucharada de salsa negra	4 huevos cocidos duros
3 dientes de ajo machacados	4 rebanadas de pan en cuadritos
½ taza de zanahorias picadas en cuadritos	Aceitunas, sal y pimienta a gusto

Limpie y lave los codillos. Cocínelos en suficiente agua con las cebollas, el tomate, los ajíes, la pimienta de olor, el ajo y la salsa negra. Déjelos cocinar hasta que ablanden. Retírelos y sáqueles los huesos. Córtelos en trozos medianos y llévelos nuevamente a la olla donde se cocinaron. Añada el caldo básico con las verduras restantes y deje a fuego lento hasta que estén tiernas. Mézcleles las aceitunas y las alcaparras. Al servirla caliente, adorne con 2 o 3 rodajas de huevo duro y con cuadritos de pan fritos.

SOPA DE FRÍJOLES ROJOS CON CHICHARRONES

PARA 8 PERSONAS

1 libra de fríjoles rojos	4 tomates chontos picados, libres de piel y de semillas
1 libra de chicharrones	3 cebollas cabezonas picadas
1 libra de carne de cerdo salada	Sal a gusto
1½ libra de ñame	
1½ libra de yuca	

Desde la víspera ponga los fríjoles en agua suficiente. Al día siguiente comience a cocinarlos a fuego suave en agua. Desale la carne de cerdo y córtela en trozos medianos, y adiciónelos a la olla. Pasados unos 15 o 20 minutos, agregue los chicharrones, también en trozos medianos. Después de media hora verifique si los fríjoles están suaves, y entonces añada el ñame y la yuca en trocitos. Revuélvalos suavemente hasta que quede un poco espesa, y pruebe la sazón. Mientras tanto elabore una especie de salsa con rodajas de tomate y cebolla, sofritas en aceite achiotado. Al ofrecer la sopa, distribuya esta salsa por encima. Puede acompañarse con arroz blanco.

SELELE O SOPA DE FRIJOLITOS

PARA 8 PERSONAS

½ libra de frijolitos cabecita negra (puestos en agua desde la víspera)	2 libras de yuca cortada en trozos medianos
1 libra de carne salada con gordo	18 tazas de agua
1½ libra de costillas largas y carnudas de cerdo, cortadas medianamente con sus huesos	4 cebollas picadas
1 libra de ñame cortado en trozos medianos	4 tomates pelados y picados
2 o 3 plátanos amarillos	8 ajíes dulces costeños picados
	6 dientes de ajo machacados
	Sal y pimienta a gusto

Desale la carne, si es posible desde la víspera. En una olla adecuada, con el agua, ponga a cocinar la carne salada, cortada en trozos medianos. Mientras tanto, guise las costillas con las cebollas, los tomates, los ajíes, el ajo, la sal y la pimienta, y agréguelas a la carne salada cuando esté casi blanda. Aparte cocine los fríjoles con caldo de las carnes hasta que ablanden, y resérvelos con su caldo. Agregue al caldo de las carnes el ñame y deje que se cocine durante unos 15 minutos, luego la yuca y el plátano amarillo, cortado en trozos medianos, para que se cocinen, revolviendo de vez en cuando para darle cierto espesor. Cuando ya estén blandos, adiciónelos los fríjoles con su caldo, combinándolo bien. Verifique la sazón.

SOPA DE CANDIA CON MOJARRAS

PARA 8 PERSONAS

6 mojarras grandes ahumadas	4 cebollas cabezonas picadas
2 libras de ñame partido en pedazos pequeños	3 dientes de ajo machacados
2 libras de candias	10 ajíes dulces costeños picados
3 plátanos maduros cortados en ruedas sin pelar	4 pimentas de olor
3 tallos de cebolla larga picada	12 tazas de agua
	Una pizca de comino
	Sal y pimienta a gusto

Corte las candias en ruedecitas y fríalas en aceite sin que doren. Ponga a cocinar las mojarras en tres tazas de agua durante 15 minutos, sáquelas del agua y déjelas enfriar. Quíteles las espinas, majee los pellejos en el caldo y después cuélelos y agregue el resto del agua con los demás ingredientes, excepto las candias y las mojarras. Cocine hasta que todo esté cocido. Verifique la sazón, agregue el pescado desmenuzado y las candias, y cocine durante otros 20 minutos. También puede hacerse sin freír las candias: córtelas en ruedas y póngalas en jugo de limón; antes de usarlas séquelas. Si el plátano está muy maduro, pélelo y májelo con un tenedor y forme bolitas. Si deja el plátano en ruedas, quíteles las conchas antes de servirlos.

MOTE DE GUANDÚ CON LECHE DE COCO

PARA 8 PERSONAS

1½ libra de guandú	3 dientes de ajo machacados
2 plátanos maduros	1 cebolla cabeza picada
2 libras de ñame	1 cucharadita de sal
2 libras de yuca	Aceite y pimienta a gusto
1 coco	

Cocine el guandú hasta que ablande; añada el ñame y la yuca cortados en trozos más bien medianos. Ralle o procese en la licuadora el coco, extraiga la primera leche y resérvela; continúe agregando más agua y exprima varias veces hasta obtener la cantidad de leche necesaria para cubrir los ingredientes, y añada a lo anterior. Agregue el plátano en trozos medianos y cocine hasta que ablande. Añada la primera leche que se reservó; deje en el fuego todo por 15 minutos más. Al servirlo, viértale encima un sofrito hecho con aceite, cebolla y ajo.

COCIDO CARTAGENERO

PARA 8 PERSONAS

3 litros de agua	3 tomates chontos cortados en trozos
2 libras de carne de res (pecho)	2 cebollas cabezonas cortadas en trozos
1 libra de costilla de cerdo	5 dientes de ajo machacados
½ libra de tocino (opcional)	5 ajíes dulces costeños
1 libra de ñame	6 pimientas de olor
1 libra de yuca	Sal y pimienta a gusto
3 plátanos maduros sin pelar	

En una olla adecuada, cocine primero las carnes en suficiente agua, junto a los vegetales. Cuando estén casi blandas, adicione el ñame y la yuca en trozos medianos. Verifique la sazón. Sin pelar, lave los plátanos, córtelos también en trozos medianos y cocínelos aparte con un poco del caldo de la olla. Al servirlos, pélelos. Este cocido se caracteriza porque no lleva nada salado, y era, hasta hace unos años, el plato familiar para las comidas en la noche.

CARNE SALADA CON COCO

PARA 8 PERSONAS

3 libras de carne salada magra	4 tomates chontos sin piel, picados
2 tazas de leche de coco	finamente
3 cebollas picadas	4 dientes de ajo machacados

Ase la carne a la brasa de carbón o en el horno. Cuando tome color dorado, retírela y macháquela, de ser posible con una piedra o mazo de hierro para que ablande. Llévela a una olla con agua fría y frótela un poco con la mano para que pierda su fortaleza de sal, y retírela. Mientras tanto, prepare aparte una salsa con los ingredientes ya anotados. Corte la carne en trocitos y páselos a la salsa; agréguele la leche de coco y cocine por 10 minutos o hasta que reduzca un poco, porque la salsa debe quedar con cuerpo.

CODILLOS DE CERDO EN SALSA

PARA 8 PERSONAS

8 codillos grandes	5 cebollas cabezonas picadas
--------------------	------------------------------

6 tomates chontos libres de piel y de semillas	1 libra de papas cortadas en trocitos
6 dientes de ajo machacados	3 tazas de caldo básico de carne o de pollo
5 clavos de olor	2 pimentones rojos picados finamente
3 hojas de laurel	1 cucharada de harina
2 cucharadas de sal	3 cucharadas de mantequilla o de aceite
4 ramas de perejil picadas	

Cocine con agua suficiente los codillos con el laurel, el ajo, dos cebollas, los clavos de olor y la sal, hasta que ablanden, y retire las hojas de laurel y los clavos de olor. En la mantequilla, fría las tres cebollas. Cuando estén transparentes, agregue el tomate y los demás ingredientes; y cocínelos durante 20 minutos. Añada el caldo básico y la harina disuelta en un poco de caldo; cocínelo durante $\frac{1}{4}$ de hora más o hasta que la salsa tome cuerpo. Verifique la sazón.

ALBÓNDIGAS DE SESQUILÉ

Háganse pedazos muy menudos 2 onzas (60 gramos) de jamón o de tocino salado de cerdo; píquense menudamente 125 gramos ($\frac{1}{4}$ libra) de gordana de res, la corteza de medio limón, una cucharadita de perejil, la misma cantidad de hierbas de cocina mezcladas, tomando cuidado especial en que todo quede bien revuelto; añádase condimento de sal, pimienta y macis y amásense o mézclense bien con 200 gramos ($6\frac{1}{2}$ onzas) de miga de pan; bátanse dos huevos, cuélense, amásense con los otros ingredientes; háganse bolitas y fríanse, hasta que den un bello color oscuro, en gordana o manteca de cerdo muy caliente.

HIGADETE

PARA 8 PERSONAS

2 libras de hígado de res	4 plátanos maduros
4 tomates grandes picados, libres de piel y de semillas	10 ajíes dulces costeños picados
4 onzas de cebollas picadas	12 tazas de caldo básico de carne
2 plátanos verdes	10 pimientas de olor
	Sal a gusto

Corte el hígado en trocitos y póngalos a guisar con el tomate, la cebolla, la pimienta

de olor y los ajíes. Agréguele poco a poco el caldo y el plátano verde cortado en cuadros pequeños, revolviéndolo frecuentemente para que no se pegue en el fondo de la olla. Añada el plátano maduro cortado en cuadros pequeños. Sazone con sal. Este plato se acompaña con arroz blanco, y, si lo desea, con un huevo frito.

LENGUA A LA CARTAGENERA

PARA 8 PERSONAS

1 lengua grande o 2 medianas	1 cucharada de pasta de tomate
2 cebollas cabezonas grandes	5 tomates chontos medianos, libres de piel y de semillas
½ vaso de vino tinto	1 cucharada de harina
6 clavos de olor	1 hoja de laurel
6 pimientos de olor	Sal a gusto
1 cucharada de mantequilla	

Lave bien la lengua con un poquito de bicarbonato. Ponga a calentar agua en cantidad suficiente y sumerja la lengua hasta que el pellejo se abulte. Sáquela y retírela la piel con un cuchillo. Después póngala a hervir con bastante agua hasta que la cubra, con 1 cebolla, 1 tomate, 1 rama de apio, 1 zanahoria y la sal. Cuando esté blanda, haga la siguiente salsa: fría la cebolla restante, bien picada, en la mantequilla, añádale la pasta de tomate, los tomates naturales, el vino, la harina, el laurel, las pimientos de olor, los clavos y un poco de caldo en que se cocinó, y déjela un rato al fuego hasta que quede con una buena salsa espesa. Verifique la sazón. Al servirla, córtela en rodajas gruesas y póngala en una bandeja. Cuélele por encima la salsa, y adórnela con un poquito de perejil picado.

LENGUA ALCAPARRADA

PARA 8 PERSONAS

2 lenguas medianas	2 cucharaditas de sal
4 tomates chontos picados	<i>Para la salsa:</i>
2 cebollas grandes picadas	2 cucharaditas de mantequilla
4 dientes de ajo machacados	1½ cucharada de harina
2 ramas de apio picadas	1 frasco pequeño de alcaparras
1 cucharadita de bicarbonato de soda	

Limpie bien las lenguas con bicarbonato de soda. Póngalas en una olla adecuada, con suficiente agua para ablandarles la piel. Cuando aparezcan infladas, retírelas y con un cuchillo desprenda el pellejo. Prosiga su cocción con suficiente agua caliente y con los tomates, las cebollas, el ajo y el apio. Adiciónese un poquito de sal y continúe cocinando hasta que ablanden. Mientras tanto, elabore la salsa derri- tiendo la mantequilla en una sartén, en la cual combinará la harina (disolviéndola con 1½ taza de caldo donde se cocinaron las lenguas) y las alcaparras sin el vinagre, un poco picadas (reserve 2 cucharaditas enteras para adornar con ellas las lenguas al servir las). Verifique la sazón. Corte las lenguas en rodajas más bien gruesas y mézclelas con la salsa que está en la sartén, a fin de que tomen sabor. Al momento de servir las, caliéntelas y ofrézcalas en una bandeja adecuada. Sírvalas acompañadas con arroz blanco o puré de papas.

GALLINA GUISADA CON COCO

PARA 8 PERSONAS

16 presas de gallina (2 por persona)	4 dientes de ajo machacados
1 coco seco y grande	10 ajíes dulces costeños picados
2 cebollas cabezonas finamente picadas	1 cucharada rasa de harina
3 tomates chontos picados	Sal y comino a gusto

Las presas de gallina, una vez lavadas y secadas, sofríalas un poco en aceite caliente. Mézclele la harina y revuélvala bien. Seguidamente agréguele el tomate, la cebolla, el ají y el ajo, combinándolos bien. Déjelos sofreír un rato, revolviendo constantemente y sazónela con sal y el comino. Mientras tanto, licue la pulpa del coco con agua tibia y saque una primera taza. Resérvela y adicione más agua al bagazo para sacar entre 4 y 5 tazas de leche de coco. Pase esta segunda leche a la gallina hasta cubrirla, y cócinela a fuego medio hasta que ablande. Si reduce demasiado, póngale un poco más de la segunda leche. Cuando la gallina esté casi blanda, agréguele la primera leche. Déjela cocinar un rato. Pase las presas a una fuente. Cuele la salsa en una ollita, y si le falta cuerpo, pues debe quedar un poco espesa, déjela hervir unos minutos más. Al servirla bañe la gallina con esta salsa.

GALLINA A LA BOGOTANA

Tómese una gallina asada y quítesele toda la carne; tómensese dos tajadas de

jamón y píquese con la carne; añádanse a esto 150 gramos (5 onzas) de la mejor mantequilla, póngasele sal y pimienta al gusto; muélase todo en una masa y póngase en un tarro o pote; échesele encima mantequilla derretida y guárdese en un lugar frío, por diez días.

LEBRANCHE FRITO CON SALSA DE VINO

PARA 8 PERSONAS

8 postas grandes de lebranche	4 cebollas finamente picadas
2 limones	3 dientes de ajo machacados
Pimienta picante molida	2 tazas de vino blanco seco
Aceite	4 clavos de olor
<i>Para la salsa:</i>	4 pimientas de olor
6 tomates picados, libres de piel y de semillas	2 cucharadas de mantequilla

Lave el pescado y condiméntelo con sal y limón. Marínelo durante 1 hora. Fríalo en el aceite caliente hasta que dore. Cocine en la mantequilla la cebolla hasta que quede transparente. Agregue los demás ingredientes, excepto el vino. Cocine durante 20 minutos. Añada el vino y deje reducir la salsa a la mitad. Agregue el pescado y cocine a fuego lento durante 10 minutos.

FRÍJOLES BLANCOS A LA BOGOTANA

Se cuecen los fríjoles con hortalizas, se condimentan con manteca, cebolla picada, acelgas y alguna pimienta molida; estando bien cocidos y el caldo espeso, se sazona con sal y se les añaden pedacitos de pescado salado y cocido, sin espinas; cebolla picada; un poco de ají; un polvo de pimienta y zumo de limón. Se mezcla todo y se sirve.

ARROZ CON PATO, CAMARONES Y CERDO

PARA 8 PERSONAS

1 pato joven	1½ libra de arroz
½ libra de camarones frescos	½ libra de habichuelas delgadas y tiernas
1 libra de lomo de cerdo	

5 tomates chontos picados, libres de piel y de semillas	5 dientes de ajo machacados
2 cebollas cabezonas picadas finamente	2 cucharadas de vinagre
6 ajíes dulces costeños picados	Manteca de cerdo o aceite
	Sal a gusto

Corte el pato y el cerdo en pedazos medianos. En un caldero adecuado, sofríalos en manteca de cerdo o en aceite, añada la sal y tápelos hasta que las carnes hayan soltado el jugo. Agregue el tomate, la cebolla, los ajíes, el ajo y el vinagre, y 6 tazas de agua para que ablanden las carnes. Cuando estas estén listas, agrégueles las habichuelas cortadas en trozos medianos, cocinándolas durante 10 minutos. Calcule que en el caldero haya 5 tazas de caldo; si hicieran falta, adiciónese un poco más. Ponga el arroz en el caldero y revuélvalo bien con las carnes. Verifique la sazón, y cuando el arroz esté secando reduzca el fuego, tápelo y cocínelo de forma tradicional. Cuando el arroz está para ser volteado, con un tenedor mézclele los camarones y prosiga la cocción.

TORTA DE ARROZ CON GALLINA

Después de que se haya cocido y secado 1 libra de arroz, se pone a enfriar en una cazuela; se espolvorea con azúcar de modo que no quede dulce, y se guisa la gallina, que también estará cocida y seca, con ajos, cebollas, tomates y perejil, todo picado, poca pimienta molida, se humedece con vinagre y se le añade sal y aceitunas; se deja secar este guiso, y estando frío en una sartén que se tendrá prevenida con mantequilla y seis huevos bien batidos, se echa el arroz y se revuelve con ellos; se pone una capa de esto, y otro de guiso de gallina, se cubre con otra de arroz, y el huevo que haya sobrado, y se deja cuajar la torta a dos fuegos.

ARROZ CON COCO Y FRÍJOLES

1½ libra de arroz	1 coco seco y grande
½ libra de fríjoles cabecita negra	Sal a gusto

Desde la víspera, ponga en agua los fríjoles; al día siguiente cocínelos hasta que ablanden. Procese la pulpa del coco con 8 tazas del agua donde se cocinaron los fríjoles. Lleve la leche del coco a un caldero adecuado y déjela hervir hasta que reduzca aproximadamente unas 6 tazas, revolviéndola con frecuencia hasta que

espese un poco. Adiciónale primero el arroz, mézclelo bien y agréguele los fríjoles, ligándolos bien. No olvide la sal al gusto. Cocínelo en la forma tradicional.

PAN DE TUNJA

Para 3 libras de harina 12 huevos; se hace una levadura pequeña, y cuando esté hecha se aumenta con 1½ libra de harina; y así que esté lista se pone en una batea, se le echan 6 huevos, y se bate de manera que quede flexible; se sigue batiendo hasta que se despegue de la batea, y entonces se le va echando la harina poco a poco hasta que esté en disposición de poder amasarse con los puños, pero que no llegue a estar tan dura como las demás masas; después se une todo en una pelota redonda, se le da lustre por encima con manteca y se deja tapada. Al día siguiente, como señal de que está bien amasada debe amanecer esponjada; si se comprueba que está esponjada, se batien otros 6 huevos y, después de bien batidos, se le echa azúcar molida al gusto, y esta también se le echa a la 1½ libra de levadura que se le aumenta, también se le echa el azúcar al gusto, pero no en demasía, y se revuelve con mantequilla, vino, agua de azahar y anís; se le va echando la harina otra vez en términos que quede de amasarse y con un poco de manteca que se unta en la batea se vuelve a amasar bien con los puños y se amasa de suerte que no quede dura ni blanda, y después se extiende el pan en términos de darle un doblez; luego se tapa hasta que se vaya levantando, y así que se va aflojando se enciende el horno; su temple está como para bizcochuelos; los panes se ponen en hojas de plátanos u otra que los reemplacen, y al tiempo de meterlos se les da una cortada al pan por la misma rajadura que tiene. Cuando críe color y esponje está para sacarlo.

AREPITAS HELÉNICAS

Se mezcla bien ½ libra de sagú, ½ libra de harina de maíz, 4 onzas de mantequilla, 4 onzas de manteca, ½ libra de azúcar, 2 huevos y un poquito de agua de azahares; se echan con cuchara en las latas, se les espolvorea azúcar molida y se meten al horno.

AREPITAS DE CANELA

A ½ libra de harina de trigo, se le agregan 4 onzas de manteca, 6 onzas de

azúcar, 1 huevo, clavos y canela en polvo, se soba todo muy bien, se hacen rosquitas y se meten al horno en el mismo temple que lo anterior.

CREMA BOGOTANA

Póngase al fuego el contenido de 25 cremeras o pocillos de leche; endúlcese al dar el primer hervor con azúcar muy blanca. Aparte se baten mucho 25 yemas de huevo, es decir, tantas cuantos pocillos de leche. Se cuele la leche, se le va echando lentamente al batido de yemas y se continúa batiendo la mezcla hasta que se le haya incorporado toda la leche. Se pone esta mezcla o crema en las cremeras o pocillos en una sartén con agua tibia y con latas con brasas por encima. El agua, que nunca debe cubrir las cremeras, se deja hervir hasta que introducido un esparto en uno de los pocillos salga limpio. Entonces se bajan del fuego y están para servir. Esta crema se puede aromatizar con vainilla, canela, café, etc., pero estas sustancias se agregan antes de que hiervan.

SOPLADO DE CHOCOLATE

Se hacen cocer en leche, en una cacerola, 2 o 3 pastillas comunes de buen chocolate. Se pone en otra cacerola un pedazo de mantequilla, 2 cucharadas de harina o de fécula de papas; se vacía el chocolate hirviendo sobre la cacerola que contiene la harina o la fécula, y se revuelve todo muy bien hasta formar una mazamorra espesa, a la que se le agrega, agitando todo vivamente, 6 yemas de huevo; se hace un batido de 6 claras de huevo y se mezcla todo junto. Se pone esto en una vasija untada de mantequilla y se mete al horno.

Referencias bibliográficas

- Acosta, Joseph de (1962). *Historia natural y moral de las Indias* [1590]. México: Fondo de Cultura Económica.
- Aguado, fray Pedro de (2000). *Conquista y población de Santa Marta y Nuevo Reino de Granada* [1581]. Madrid: Real Academia de la Historia.
- Alcedo, Antonio de (1967). "Vocabulario de las voces provinciales de América". En *Diccionario geográfico-histórico de las Indias Occidentales o América* [1786-1789]. Madrid: Ediciones Atlas.
- Álvarez Nazario, Manuel (1974). *El elemento afronegroide en el español de Puerto Rico*. San Juan: Instituto de Cultura de Puerto Rico.
- Apicius, (1958). *The Roman Cookery Book (Re Coquinaria)*, (trad. Barbara Flower, Elisabeth Rosenbaum). Londres: Harrap.
- Ballagas, Emilio (1973). *El autor y su obra*. La Habana: Instituto Cubano del Libro.
- Barney Cabrera, Eugenio (1983). *Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Cali: Gobernación del Valle.
- Baudot, Georges (1983). *La vida cotidiana en la América española en tiempos de Felipe II: siglo XVI*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Benzoni, Girolamo (1989). *Historia del Nuevo Mundo* [1572]. Edición de Manuel Carrera Díaz. Madrid: Alianza Editorial.
- Bermúdez, Mauricio (1999). *El espíritu del vino*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Bernal Orjuela, Raimundo y Rueda Rosales, Ramón (1860). *El lenguaje gastronómico; con un oráculo respondón, gastronómico, poético i romántico*. Bogotá: Imprenta de F. Torres Amaya.

- Bettónica, Luis (1977). “Breve historia de la cuchara y el tenedor”.
Historia y Vida, n° 9. Barcelona: Grupo Godó.
- (1977b). “Noticias y anécdotas acerca de la gastronomía romana”.
Historia y Vida, n° 9. Barcelona: Grupo Godó.
- Biondi, Lisa (2006). *Cómo se cocina el arroz*. Barcelona: Editorial De Vecchi.
- Blanco, José Agustín (1994). *Atlántico y Barranquilla en la época colonial*.
 Barranquilla: Ediciones Gobernación del Atlántico.
- Boussingault, Jean-Baptiste (1994). *Memorias*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.
- Cabané, Juan y Doménech, Alejandro (1975). *Nuestra mejor
 cocina*. Barcelona: Editorial Bruguera.
- Cassa, Roberto (1990). *Los taínos de La Española*. Santo Domingo: Editora Búho.
- Cobo, Bernabé (1956). *Historia del Nuevo Mundo [1653]*.
 Madrid: Biblioteca de Autores Españoles.
- Colón, Cristóbal (1985). *Diario de a bordo*. Madrid: Ediciones Generales Anaya.
- Cook, Orator Fuller (1910). “History of the Coconut Palm in America”.
Contributions from the United States National Herbarium. Suitland:
 Department of Botany at the National Museum of Natural History.
- Cordón Bonet, Faustino (1979). *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Cuervo, Ángel (1867). *La dulzada: poema en ocho cantos y un
 epílogo*. Bogotá: Imprenta de Nicolás Gómez.
- Dampier, William y Wafer, Lionel (1699). *A Short Account From, and Description of the
 Isthmus of the Darien*. Edinburgh: John Vallange and James Wardlaw Printers.
- De la Torre, José María (1857). *Lo que fuimos y lo que somos o la Habana
 antigua y moderna*. Habana: Imprenta de Spencer y compañía.
- De las Casas, fray Bartolomé (1956). *Historia de las Indias
 [1552]*. Caracas: Fundación Biblioteca Ayacucho.
- Del Castillo Mathieu, Nicolás (1955). *Biografía de Rafael Núñez*. Bogotá: Iqueima.
- (1965). *El puerto de Cartagena visto por algunos autores
 coloniales*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- (1972). *El primer Núñez*. Bogotá: Tercer Mundo Editores.
- (1974). *El segundo viaje de Colón y la expedición de Pedrarias*.
 Bogotá. Instituto Colombiano de Cultura.
- (1975). *Léxico caribe en el Caribe negro de Honduras
 Británica*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.

- (1977). *Léxico caribe en el Caribe insular*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- (1981). *La llave de las Indias*. Bogotá: Ediciones El Tiempo.
- (1982). *Esclavos negros en Cartagena y sus aportes léxicos*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- (1988). *Descubrimiento y conquista de Colombia 1500-1550*. Bogotá: Banco de la República.
- (s. f.). *Pruebas, presunción e indicio*.
- (s. f.). *Universidad y gobierno de los Estados Unidos*.
- Deschodt, Eric y Morane, Philippe (1998). *El puro*. Barcelona: Könemann.
- Díaz del Castillo, Bernal (2005). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España* [1568]. México D.F.: UNAM.
- Díaz Piedrahita, Santiago (1979). *Las leguminosas*. Bogotá: Editorial Andes.
- (1981). *Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos*. Bogotá: Ediciones CIEC – Cooperativa de Profesores de la Universidad Nacional de Colombia.
- (1991). *La botánica en Colombia: hechos notables de su desarrollo*. Bogotá: Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales.
- (1997). *Nueva aproximación a Francisco José de Caldas: episodios de su vida y de su actividad científica*. Bogotá: Academia Colombiana de Historia.
- (2005). “La flora y el paisaje en el *Quijote*”. *Boletín de la Academia Colombiana*, t. 56, n° 229-230, Bogotá.
- (2007). “Poesía pedagógica como género literario en Colombia”. Disertación el 13 de agosto ante junta pública en la Academia Colombiana de la Lengua, con motivo de su recepción como individuo de Número.
- Domingo, Xavier (1981). *La mesa del Buscón*. Col. Los 5 sentidos, 10. Barcelona: Tusquets.
- Dr. Cabanés (1931). *Los grandes neurópatas*. Madrid: M. Aguilar Editor.
- Ducrot, Víctor Ego (2000). *Los sabores de la historia*. Buenos Aires: Editorial Norma.
- Espinet, Miguel (1984). *El espacio culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Barcelona: Tusquet Editores.
- Federación Nacional de Arroceros (1987). *Arroz en Colombia, 1980-1986*. Bogotá.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo (1959). *Sumario de la natural historia de las Indias* [1526]. México: Fondo de Cultura Económica.
- García Galló, Gaspar J. (2000). *Biografía del tabaco habano*. La Habana: Editorial José Martí.

- García Mercadal, José (1959). *Lo que España llevó a América*. Madrid: Editorial Taurus.
- González, Timoteo (1893). *El industrial de coadjutor*. Bogotá: Librería Colombiana.
- Gosselman, Carl August (1995). *Informes sobre los estados sudamericanos en los años de 1837 y 1838*. Quito: Ediciones Abya-Yala.
- Goudsblom, John (1995). *Fuego y civilización*. Santiago de Chile: Andrés Bello.
- Granado, Diego (1991). *Libro del arte de la cocina* [1614]. Lérida: Pagès Editors.
- Gutiérrez González, Gregorio [1866]. *Memoria del maíz en Antioquia*.
- Guzmán Esponda, Eduardo (1979). *Crónicas ligeras*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Harris, Marvin (1992). *Vacas, cerdos, guerras y brujas* [1974]. Buenos Aires: Alianza Editorial.
- Hernández, Eusebio, S. J. y Restrepo, Félix, S. J. (1987). *Llave del griego: comentario semántico, etimología y sintaxis*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Herrera, Hernando Antonio (1934). *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas i tierra firme del mar Océano* [1601]. Madrid: Real Academia de Historia.
- Holton, Isaac Farewell (1981). *Veinte meses en los Andes*. Bogotá: Banco de la República.
- Instituto Caro y Cuervo (1981-1983). *Atlas lingüístico-etnográfico*. 6 tomos. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Jacob, Heinrich E. (1945). *Seis mil años de pan. Su historia sagrada y profana*. Buenos Aires: Impulso.
- Jaramillo, Roberto (1984). *Monografías botánicas y zoológicas*. Consultado el 14 de agosto de 2012 en <http://biblioteca-virtual-antioquia.udea.edu.co/pdf/5/science-rja-mbz.pdf>
- Juan y Santacilia, Jorge y Ulloa, Antonio de (1748). *Relación histórica del viaje hecho de orden de su Majestad a la América Meridional*. Madrid.
- Landa, fray Diego de (1983). *Relación de las cosas de Yucatán* [1575]. Mérida: Ediciones Dante.
- Laroze, Sonia (1947). *Les saveurs de la cuisine paléolithique*. París.
- Le Moyne, Auguste (1945). *Viajes y estancias en América del Sur, la Nueva Granada, Santiago de Cuba, Jamaica y el Istmo de Panamá* [1880]. Biblioteca Popular de Cultura Colombiana. Bogotá: Centro-Instituto Gráfico.
- Lemaitre, Eduardo (1983). *Historia general de Cartagena*. Bogotá: Banco de la República.
- Lenz, Rodolfo (1893). *Contribución para el conocimiento del español de América*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.
- Lezaeta Pérez-Cotapos, Rafael (2006). *Manual de alimentación sana*. México: Editorial Pax.

- López de Gómara, Francisco (1946). *De la historia general de las Indias* [1552]. Madrid: Historiadores Primitivos de Indias, Biblioteca de Autores Españoles.
- Manual de arte, oficios, cocina y repostería. Obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de esta República* (1853). Bogotá: Imprenta de Nicolás Gómez.
- Martínez Mortiño, Francisco (1982). *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* [1611]. Barcelona: Tusquets Editores.
- Martínez Llopis, Manuel (1983). *Para una historia del erotismo en la cocina*. Barcelona: Argos Vergara.
- Mártir de Anglería, Pedro (1986). *Décadas del Nuevo Mundo* [1494-1526]. Santo Domingo: Sociedad Dominicana de Bibliófilos.
- Mesa Bernal, Daniel (1957). *Historia natural del maíz*. Bogotá: Lito Colombia.
- Mesa Gómez, Carlos E., S. J. (1960). *Viñetas históricas de Tito Livio*.
- (1971). “Divagaciones sobre la literatura picaresca”. *Thesaurus*, vol. XXVI, n° 3, Bogotá.
- (1977). *Hombres en torno a Cristo*. Madrid: Mysterium.
- (1985). *Cervantismos y quijoterías*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- (s. f.). *Colombia en sus pueblos*.
- (s. f.). *La poesía española contemporánea*.
- Montet, Pierre (1990). *La vida cotidiana en Egipto en tiempos de los Ramsés*. Madrid: Tiempos de hoy.
- Mora de Jaramillo, Yolanda (1985). *Alimentación y cultura en el Amazonas*. Bogotá: Fondo Cultural Cafetero.
- Maraini, Fosco (1959). *Japón, siglo XX*. Madrid: Latina.
- Moreno Blanco, Lácycdes (1996). *Sabores del pasado: recetas de El Estuche*. Bogotá: Voluntad.
- Morón Díaz, Carlos; Galván de Morón, Cristina (1989). *La cocina criolla cordobesa*. Montería: Publicaciones El Túnel.
- Moya Pons, Franz (1977). *Manual de historia dominicana*. Santiago de Chile: Universidad Católica.
- Muñoz, Juan J. (1990). *Platos de las abuelas, cocina tradicional de Popayán*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Nola, Ruperto de (1994). *Libro de guisados* [1525]. Angüés: La Val de Onsera.
- Núñez Jiménez, Antonio (1992). *Colón, Cuba y el tabaco*. Madrid: Tabapress.

- Ordóñez, Carlos (comp.) (1984). *Gran libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Círculo de Lectores - Instituto Colombiano de Cultura.
- Ortiz, Fernando (1987). *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Caracas: Fundación Biblioteca Ayacucho.
- (1993). *Etnia y sociedad*. La Habana: Editorial Ciencias Sociales.
- Palés Matos, Luis (1966). *Tuntún de pasa y grifería*. San Juan: Biblioteca de Autores Puertorriqueños.
- Patiño, Víctor Manuel (1990). *Historia de la cultura material en la América Equinoccial*, t. I: *Alimentación y alimentos*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Pérez-Rioja, José Antonio (1984). *Diccionario de símbolos y mitos*. Madrid: Ed. Tecnos.
- Pfandl, Ludwig (1994). *Cultura y costumbres del pueblo español de los siglos XVI y XVII: introducción al estudio del Siglo de Oro*. Madrid: Visor Libros.
- Prentices, E. Parmalee (1946). *El hambre en la historia*. Buenos Aires: Espasa Calpe Argentina.
- Restrepo, Félix, S. J. (1963). *Entre el tiempo y la eternidad*. Bogotá: Editorial Voluntad.
- (1966). “Elementos populares griegos en la lengua castellana”. *Universidad Pontificia Bolivariana*, vol. XXVIII, n° 99, Medellín.
- (1979). *La ortografía en América y otros estudios gramaticales*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Revel, Jean-Françoise (1980). *Un festín en palabras. Historia de la sensibilidad gastronómica de la Antigüedad a nuestros días*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Ridgway, Judy (1985). *El librito del amante del arroz*. Palma de Mallorca: José J. de Olañeta Editor.
- Ritchie, Carson I. A. (1986). *Comida y civilización*. Madrid: Alianza Editorial.
- Robledo, Jorge (1921). *Relación del descubrimiento de las provincias de Antioquia*. Medellín: Repertorio Histórico.
- Rodríguez de Montes, María Luisa (1981). *Muestra de literatura oral en Leticia, Amazonas*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Román de Zurek, Teresa (1988). *Cartagena de Indias en la olla*. Bogotá: Ediciones Gamma.
- Rosenblat, Ángel (1987). *Buenas y malas palabras*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Sahagún, Bernardino de (1988). *Historia general de las cosas de Nueva España*. Barcelona: Tusquets Editores.

- Santamaría, Francisco J. (1942). *Diccionario general de americanismos*. 3 tomos. México: Editorial Pedro Robredo.
- Santa Gertrudis, fray Juan de (1956). *Maravillas de la naturaleza* [1771?]. Bogotá: Empresa Nacional de Publicaciones.
- Seddon, George; Jackie Burrow (1981). *El libro guía de la alimentación natural*. Madrid: Editorial Salvat.
- Serradilla Muñoz, José V. (1997). *La mesa del emperador. Recetario de Carlos V en Yuste*. San Sebastián: R & B Ediciones.
- Simón, fray Pedro (1882). *Noticias históricas de las conquistas de tierra firme en las Indias Occidentales* [1627]. Bogotá: M. Rivas.
- (1986). *Fray Pedro Simón y su "Vocabulario de americanismos"*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Sterling, Richard (2001). *Gourmets todoterrenos. Manual de supervivencia para sibaritas aventureros*. Barcelona: Océano.
- Steuart, John (1990). "Narración de una expedición a la capital de la Nueva Granada y residencia allí de once meses". En *Bogotá en los viajeros extranjeros del siglo XIX* (Mario Germán Romero). Bogotá: Villegas Editores.
- Suárez, Marco fidel (1966). *Sueños de Luciano Pulgar*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Toussaint-Samat, Maguelonne (1991). *Historia natural y moral de los alimentos*. Madrid: Alianza Editorial.
- Tat, Huay (1980). *Invitación a la comida china*. Barcelona: Editorial Bruguera.
- Truth, John (1878). *El estuche: conocimientos útiles aplicados a la vida práctica, o sea, 8.000 recetas y hechos diversos*. Bogotá: Librería Jorge Pérez A.
- Vargas Machuca, Bernardo de (1892). *Milicia y descripción de las Indias*. Madrid: V. Suárez.
- Villapol, Nitza (1977). *Hábitos alimentarios africanos en América Latina*. México: Unesco.
- Watts, Alan (1992). *El gran mandala*. Barcelona: Kairós.
- Zayas y Alonso, Alfredo (1931). *Lexicografía antillana*. La Habana: Tipos Molina y Cía.



FOTOGRAFÍA DE HERNÁN DÍAZ

SOBRE LÁCYDES MORENO BLANCO

Periodista, escritor y diplomático, pero entre sus preferencias, estudioso y devoto de la cocina. Nació en Burdeos, Francia, en 1920, donde su padre, Benjamín Moreno Torralbo, cónsul de Colombia, y su madre Soledad Blanco, residían. Cuando niño, su familia se asentó en Cartagena, y en 1942 en Bogotá. En la capital, continuando con una tradición familiar, estudió Relaciones Exteriores. Desde muy joven ingresó al servicio exterior colombiano, y como tal, fue secretario de la Legación de Colombia en Cuba (donde hizo cursos de filosofía y Letras en la Universidad de La Habana); cónsul general de Colombia en Tokio; encargado de negocios de Colombia en Jamaica, Noruega y Checoslovaquia; embajador del país en Haití. Como hombre interesado en la cultura, fue director durante seis años de Educación Pública del Departamento de Bolívar, jefe de la División Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, y delegado ante la Conferencia General de la Unesco. Es miembro Correspondiente de la Academia de Historia de Cartagena. El 29 de julio de 1996 fue elegido miembro Correspondiente de la Academia Colombiana de la Lengua, y en acto solemne tomó posesión el 22 de septiembre de 1997, fecha en la que leyó su disertación “Laude e historia de una cocina”, atinente a los sabores del Caribe; más tarde, el 21 de junio de 2010, fue elegido individuo de Número para ocupar la silla P, y en sesión solemne tomó posesión el 23 de junio de 2011, día en que leyó una ponencia con el título “La palabra, hija también del fuego”, trabajo original en torno al sometimiento del fuego por parte del hombre lo que da nacimiento a la cocina como tal y a su evolución.

Como entusiasta de la cocina, tomó cursos particulares en Bogotá, La Habana, Oslo y Tokio. Ha participado en innumerables concursos gastronómicos y ha sido conferencista en congresos internacionales sobre los fogones hispanoamericanos en Barranquilla, Bogotá, Cartagena, Medellín, Popayán y Riohacha. También en Lima, Puebla, México D.F., Quito, Santa Cruz de la Sierra y Oslo.

Fundador y presidente honorario de la Academia Colombiana de Gastronomía, ha publicado los libros *Gastronomía y cerveza* (1994), *Sabores del pasado* (1995), *Recetas de la abuela* (1998), *Cocina de siempre* (1998), *80 años de la cocina* (2001) y *Diccionario de voces culinarias* (2008), que preparó en el transcurso de tres lustros. Autor, además, de *Gobierno y cultura* (1957) (ensayos sobre temas históricos y sociológicos). Fue jefe de redacción del diario *El Fígaro* de Cartagena, y colaborador permanente de *El Siglo*, y desde hace muchos años ha escrito una gran cantidad de artículos sobre gastronomía en el diario *El Tiempo*, y en las revistas *Consigna*, *Cocina y... saber*, *Semana*, *Diners*, *Credencial* y *Credencial historia* y en otras publicaciones especializadas. A lo largo de diez años fue presidente de la Toca de Oro, el más alto y competitivo encuentro entre profesionales de Colombia, organizado por Nestlé, para escoger los mejores platos y artífices. Hace parte del comité asesor del Ministerio de Cultura para el establecimiento de políticas públicas de las cocinas tradicionales de Colombia.

Sus méritos han sido reconocidos por los gobiernos de Argentina, Haití, Noruega y Perú, al concederle diversas condecoraciones. Ostenta la Orden de San Carlos de Colombia por sus dilatadas y eficaces labores en el servicio exterior del país.

**Biblioteca Básica de Cocinas
Tradicionales de Colombia**

DIRECCIÓN ACADÉMICA
Germán Patiño Ossa

DIRECCIÓN EDITORIAL
José Antonio Carbonell Blanco

ASESORÍA EDITORIAL
Viviana Gamboa

ASESORÍA TEMÁTICA
Juliana Duque

ASESORÍA JURÍDICA
Guillermo Zea Fernández

ADMINISTRACIÓN
Fundación Tridha

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA
Joyce Rivas

DISEÑO DE LA COLECCIÓN
Asedigraf

IMPRESIÓN
Imprenta Nacional de Colombia

Primera edición, octubre de 2012

© 2012, Ministerio de Cultura

© 2012, Lácycdes Moreno

© 2012, Antonio Montaña (prólogo)

Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción
total o parcial por cualquier medio, o tecnología, sin
autorización previa y expresa del editor o titular.

ISBN 978-958-753-068-1

(obra completa) ISBN 978-958-753-058-2

la colección biblioteca básica de cocinas

fue realizada por la dirección de
e impresa en bogotá el

patrimonio del ministerio de cultura de colombia
mes de octubre de 2012 en la imprenta nacional

tradicionales de colombia

Moreno Blanco, Lácydes

Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas / Lácydes Moreno Blanco. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

280 p.

ISBN: 978-958-753-068-1 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

1. COCINA. 2. HISTORIA. 3. CULTURA Y SOCIEDAD. 4. COCINA INTERNACIONAL.
5. COCINA COLOMBIANA. 6. COCINAS REGIONALES.
7. ALIMENTACIÓN. 8. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. 9. COSTUMBRES ALIMENTICIAS.

CDD 394

