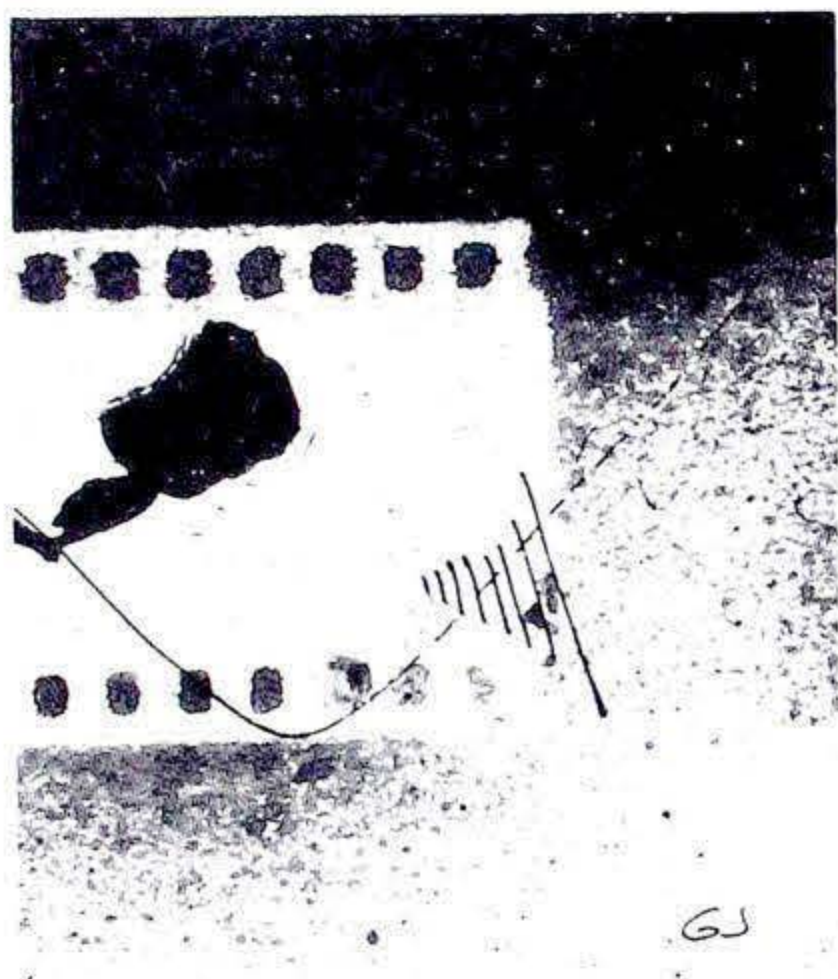


estos núcleos de presión se devela, a su vez, la inexistencia de diferencias de fondo en las concepciones formuladas por los partidos tradicionales y plasmadas en las medidas educativas durante los distintos gobiernos. Así, las diferencias perfiladas entre liberales y conservadores desde el siglo XIX —en lo que atañe a la educación— van evolucionando hacia la similitud, incluso con anterioridad al período del Frente Nacional, tesis que amerita amplia discusión en un medio en el que tradicionalmente el análisis sobre la orientación de la política educativa ha sido manejado de manera maniquea de acuerdo con los intereses partidistas.



Por último destacamos tres interesantes aspectos señalados por Helg que le dan identidad a la educación contemporánea en el país. Por un lado, la autora pone de manifiesto la debilidad del Estado central en el proceso de la modernización educativa, ocasionada por la fragmentación regional y los intereses locales de las elites. Simultáneamente subraya el papel de la Iglesia católica en el desarrollo de la educación, así como en la cohesión ideológica de la nación, sin cuya comprensión no es posible explicar ciertos aspectos de la historia de la cultura en el país. Así mismo señala la inexistencia de una clara voluntad política de las elites para configurar una cultura nacional, a cuya difusión contribuiría la escuela. Ellas, por el contrario, acentúan la subordinación a modelos educativos

y culturales extranjeros, fundamentada en las relaciones de dependencia económica y política con potencias mundiales.

MARTHA CECILIA HERRERA C.

Dos regiones, dos sazones

La cocina vallecaucana

Carlos Ordóñez Caicedo

Itaca Producciones Ltda. Editográficas Ltda., Cali, 1986, 127 págs.

La cocina paisa

Carlos Ordóñez Caicedo

Itaca Producciones Ltda. Editográficas Ltda., Cali, 1986, 128 págs.

La presencia de un tema como la cocina en esta sección de reseñas del Boletín Cultural y Bibliográfico ha sido escasa, pero no omitida. En anterior ocasión (vol. XXII, núm. 3, 1985) reconocíamos cómo la cocina se convirtió en los últimos tres lustros en especie de panacea de la industria editorial del mundo, debido, tal vez, a la riqueza visual que permite su "materia prima" así como al mensaje particular de sus textos, por lo cual llega a ser producto sui generis dentro de la gran oferta del mercado del libro. No en vano el especialista Xavier Domingo comenta al respecto: "La literatura culinaria es abundantísima y comprende textos de todo tipo, generales o especializados, internacionales, nacionales, regionales, didácticos, especulativos, inteligentes, clasistas, de derechas, de izquierdas, de centro, caros, baratos y, por supuesto, buenos y malos. Los libros de cocina son —o mejor dicho, deberían ser— un material de primer orden para historiadores, sociólogos, psicólogos, filósofos y hasta, si se tercia, cocineros. Estos últimos, avezados ya a dar gato por liebre, escriben también con cierta frecuencia y con notable mitomanía ególatra"¹.

Infortunadamente, si en Colombia la producción de libros de "cocina vernácula" tuvo vigencia en decenios pasados, actualmente es exigua, y en este campo todo se resume en la transcripción, traducción y "fusilamiento" de obras cuyo éxito de mercado ha sido comprobado en otras latitudes. Hace dos años, Carlos Ordóñez Caicedo se aventuró en la edición de dos libros (*Cocina vallecaucana* y *Cocina paisa*) que motivan esta reseña.

Ante todo formulemos algunas precisiones. El autor fue el asesor culinario de *El gran libro de la cocina colombiana* (vol. I), comentado en este boletín, al que, reconociéndole numerosas bondades, también le señalábamos algunos desaciertos, el más importante de los cuales era el rápido y superficial "tratamiento cultural" a la regionalización culinaria. Pues bien: Ordóñez se entregó a la tarea de editar dos libros de cocina regional (mejor llamados recetarios regionales), y en ellos encontramos nuevamente aspectos positivos y negativos. Aun cuando comúnmente se habla de cocina china, francesa, italiana, mexicana, griega, etc., las cocinas no son nacionales. En cocina, como en otros tantos aspectos de la cultura, no se llega al concepto de "lo nacional" por la simple y mecánica sumatoria de "lo regional". No. La cocina regional (y esto lo hemos escrito en diversas ocasiones) son técnicas de conservación y de cocción donde desempeñan papel importante los utensilios y recipientes que para estas dos acciones se utilicen. De la cocina regional también forman parte las creencias y las supersticiones alrededor de los alimentos, los horarios, las representaciones simbólicas, las dietas médicas, religiosas y afrodisíacas.

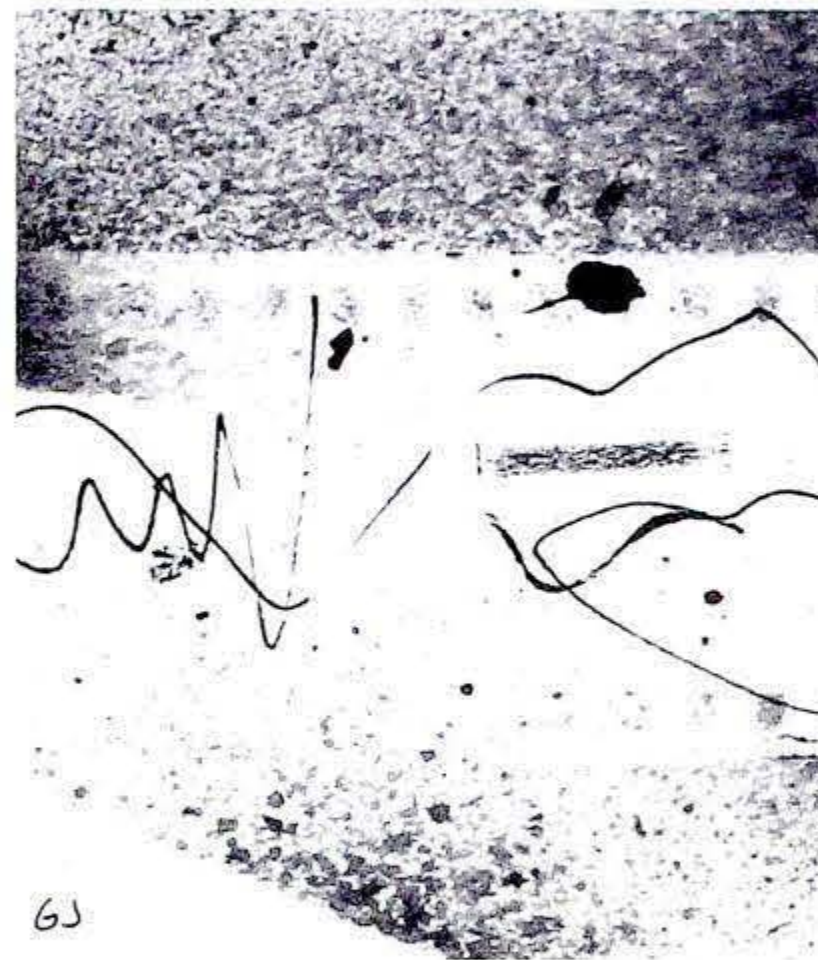
Por todo lo anterior, la cocina regional constituye uno de los campos en que el chovinismo se manifiesta de manera más acentuada. Es una constante universal el que todo individuo alejado de su tierra de

¹ Xavier Domingo, *Cuando sólo nos queda la comida*, Barcelona, Tusquets Editores, 1980.

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

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

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



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

JULIÁN ESTRADA O.

Cocina para manteles de encaje

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

Néstor Luján, reconocido comentarista gastronómico español, decidió,

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

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