

De la BLAA

La cultura culinaria en la colección de la Biblioteca Luis Ángel Arango

LA BIBLIOGRAFÍA sobre cocina y alimentación, que por su naturaleza involucra disciplinas como la antropología, la historia, la medicina, la sociología, la lingüística, la literatura y el arte, entre otras, se ha ido ampliando a través de los años. Buena parte de esa cultura contenida en publicaciones culinarias está disponible en la Biblioteca Luis Ángel Arango (BLAA).

En 2011, el Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y las Cocinas Colombianas (Cesac) publicó *Alimentación y cocina. Bibliografía básica*, compilación realizada por Jorge Orlando Melo, exdirector de la BLAA. Se trata de un compendio de más de 2.000 títulos, como consta en su introducción:

La lista se ha ido actualizando periódicamente y en este momento tiene unos dos mil trescientos títulos. Incluye todos los libros de cocina escritos en Colombia que se conocen y una buena parte de los libros sobre América Latina localizados en las bibliotecas públicas del país. Con relación a recetarios, la lista es más selectiva: muchos recetarios que se publican son simples “refritos” o “recalentados”, sin autor conocido, en los que interesa más la fotografía que la calidad de la receta y la información sobre ella.

[...] traté de incluir sobre todo los libros de recetas que dan información sobre países de los que se sabe poco, o los de autores con una visión personal o una calidad literaria propia, pero sin omitir las obras más populares y promovidas.

[...] Por definición, los libros se pueden consultar en la Luis Ángel Arango. Si no están, se ha indicado una biblioteca alterna donde estén, y en algunos casos (libros colombianos o grandes libros universales) se han incluido a pesar de que no haya ninguna copia localizada en el país.

Para los interesados, invitamos a consultar este libro directamente en la BLAA (016.6415 A54), o de forma virtual en http://www.jorgeorlandomelo.com/ti_paracomer.html. Esta bibliografía se ha acrecentado desde los tiempos en los que Melo hizo su compilación, así que, al final de este texto, se puede ver la lista de títulos que en su momento no figuraban en el catálogo pero que ahora están a disposición en la Red de Bibliotecas del Banco de la República.

A continuación, hacemos un breve repaso por las obras de cocina de las colecciones de la BLAA, y recomendamos algunas que, por su interés, creemos que se destacan entre los múltiples libros y documentos de carácter cultural, antropológico e histórico, así

como entre los variados recetarios que conserva la BLAA (para facilitar su búsqueda incluimos el número topográfico con el que está registrado cada ejemplar).

Iniciamos con *Manual de artes, oficios, cocina i repostería*, conocido como el primer recetario impreso en Colombia, que después se reeditó con el título de *Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y costumbres de nuestro país y del extranjero*. Su prólogo lo anuncia como una verdadera “farmacia del paladar delicado” (Imprenta de Nicolás Gómez, 1874, 641.5 M15a1).

También sobresale el *Manual de artes y 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* (Imprenta de Nicolás Gómez, 1853, 640.5 M15). Como se menciona en su prólogo, “se han recopilado cuidadosamente los descubrimientos notables i las cosas más necesarias sobre cada ramo industrial i artístico, al paso que se han estraído las mejores doctrinas gastronómicas.” En el capítulo “Tratado de cocina i repostería”, encontramos recetas que forman parte de nuestra más antigua tradición, preparaciones desconocidas para algunos, entre las que se cuentan: caspiroleta de leche, empanadas de pipián o mazamorra de ceniza (que conocemos como mazamorra antioqueña), “jaletina” de mano de res, morcilla, butifarras, sorbetes y cerveza. Así mismo, consejos culinarios como “la forma de conservar la carne durante ocho días para hacerla cocer después”

Pocos años después se publicó *El lenguaje gastronómico, con un oráculo respondón, gastronómico, poético y romántico... escritos por una sociedad de gastrónomos hambrientos, i dedicados a los cachacos granadinos de ambos sexos* (Imprenta y Librería de Francisco Torres Amaya, 1860, 641.01 B371). Se trata de un homenaje a la literatura y la cocina, como se puede ver en el “Himno cómico a la chicha” (p. 19), un conjunto de versos dedicados a esta bebida, que mencionamos solo por destacar alguno de sus apartados.

Más que recomendado, *El estuche. Conocimientos útiles aplicados a la vida práctica. O sean, 8000 recetas y hechos diversos*, compilación de “John Truth”, seudónimo de Jerónimo Argáez (Librería Americana, 1908, 640 A74s), conocido como “el primer recetario industrial y de la cocina”, publicado originalmente en 1878. Algunos de sus consejos aparecieron en el periódico *El Zipa* de Bogotá, dirigido por el propio Argáez y que, más adelante, con su seudónimo, compiló en cinco tomos publicados entre 1879 y 1908. Como lo indica en su prólogo, es un libro de referencia al que podrían acudir niños y ancianos. En este se encuentran recetas de cocina, consejos para el tratamiento de enfermedades y para limpiar la ropa, así como recomendaciones sobre etiqueta, entre otros. Imposible no leer las recetas del pasado: sopa mensajera o la actual changua de los habitantes del altiplano cundiboyacense, leche aguada, pan perdido... Y un consejo comprobado: la mejor forma para cocer huevos.

El industrial del coadjutor: tesoro de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso español y americano; licorería,

medicina, higiene y economía doméstica, de Timoteo González (Librería Colombiana, 1893, 640 G65i), otra obra importante que en la misma época incluía un variado tratado de cocina, además de temas de enfermería, dentistería y economía del hogar.

Recomendamos también *Epítome de los elementos de higiene, ó de la influencia de las cosas físicas i morales sobre el hombre, i de los medios de conservar la salud*, de Etiénne Tourtelle (Imprenta de Pedro Cubides, 1828, 614 T68e; también disponible para consulta en línea en <https://archive.org/details/57110510R.nlm.nih.gov/page/n27/mode/2up>). Se trata de un estudio relacionado con la medicina, aunque contiene algunas recetas entre las que figuran “las arepas que se hacen de plátano”. Encontramos una reflexión que compartía Plutarco sobre por qué Pitágoras se abstenía de comer carne: “Las pieles desarrolladas se arrancaban / Las carnes sobre el fuego se quejaban / Los hombres las comieron aturcidos / I en su interior oyeron sus jemidos” (p. 201).

Tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería es un verdadero compendio del arte culinario, que abarca temas como los utensilios o batería de cocina, el modo de limpiarlos, el servicio de la mesa, así como algunas recetas de sopas, platos ligeros y fríos, menú, entradas, platillos de postre y condimentos, entre otros (Imprenta de Antonio Pérez Dubrull, 1885, 641.5 T71; se puede consultar otra edición en <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?pid=d-1854955>).

Muchos de los cuadros de costumbres hacen referencia a la cocina, las tradiciones culinarias y las prácticas cotidianas, como el publicado por José Joaquín Borda (1878), en el que se incluyó *Las tres tazas*, de José María Vergara y Vergara (Editorial Minerva, 1933, 918.64 V37t2). Se trata de exquisitos relatos que dan cuenta, cronológicamente, de usos y costumbres de la sociedad santafereña, donde los protagonistas son el chocolate, el café y el té, junto con sus acompañamientos. Lamenta Vergara que la Legión Británica bajo el mando de Bolívar lograra con el café desplazar la tradicional taza de “chocolate de media canela, aromático y alimenticio”. En cuanto a la incorporación del té a las reuniones santafereñas, Vergara se detiene en la primera vez que tomó esta bebida gracias a la invitación del marqués de Gacharná, “francesito natural de Sutamarchán que logró ir a París” y, al casarse con una inglesa, adquirió esa costumbre. En 1813, se convidaba a tomar una taza de chocolate, en taza de plata, y había baile, alegría, elegancia y decoro. / En 1848, se convidaba a tomar una taza de café, en taza de loza, y había bochinche, juventud, cordialidad y decoro. / En 1866, se convida a tomar una taza de té en familia, y hay silencio, equívocos indecentes, bailes de parva, ninguna alegría y mucho tono.

Otro tesoro bibliográfico es el *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*, en dos tomos, uno para la cocina de sal y otro para la de dulce, escritos por la señorita Elisa Hernández (F. de Bedout, 1909, 641.5 H37m). Conocido como el primer recetario de cocina criolla que se publicó en Antioquia, fue toda una novedad para la época por introducir algunos elementos de la “cocina internacional”

En la década de los ochenta del siglo pasado, se dio un auge editorial en Colombia sobre esta materia. Sobresalen *La buena mesa: sencillo y práctico libro de cocina. Almuerzos, comidas, tes*, de Sofía Ospina de Navarro (Carpel, c. 1985, 641.5 O76b3). La labor de doña Sofía ha sido reconocida por su deseo de aconsejar a las lectoras sobre la preparación de la comida paisa y la incorporación de recetas de otras latitudes. Este libro mantiene su vigencia.

También se distinguen los dos tomos del *Gran libro de la cocina colombiana*, investigación y recopilación de Carlos Ordóñez Caicedo (Círculo de Lectores e Instituto Colombiano de Cultura, 1985-1987, 641.5986 G71). En su prólogo, Julián Estrada Ochoa expresa: “Se ha convertido en excelente documento de consulta para quienes por distintos caminos se encuentran desarrollando diferentes líneas de acción ante el inmenso y prolífero patrimonio cultural culinario que tiene Colombia”

Y más recientemente, *Cartagena de Indias en la olla*, de Teresita Román de Zurek (Ediciones Gamma, 2009, 641.5986 R65c), un amplio recetario de cocina cartagenera y del Caribe, así como de diversas regiones del país, que incluye una selección de platos internacionales. Se trata de una culinaria multicultural, con variadas influencias. Para ampliar información puede leer la reseña del libro, que se incluye en este boletín.

Dan cuenta de distintas formas de gastronomía, también, libros dedicados a dar visiones de conjunto sobre la vida cotidiana, escritos por viajeros, antropólogos e historiadores, entre otros. En dicho conjunto sobresale la edición facsimilar de *The Drake Manuscript in the Pierpont Morgan Library* (André Deutsch Limited, 1996, 574.98 D71; también se puede consultar en <https://www.themorgan.org/collection/Histoire-Naturelle-des-Indes>), que reposa en la sala de Libros Raros y Manuscritos de la BLAA. Este tesoro bibliográfico muestra la vida cotidiana de los pobladores del Caribe a finales del siglo XVI; bellas ilustraciones componen la obra, acompañadas de textos explicativos en los que se describen formas de agricultura y pesca, distintos tipos de frutas, vegetales, animales domésticos y peces, así como sus preparaciones.

El cronista Juan de Castellanos (1522-1607) dejó testimonio del Nuevo Mundo en sus *Elegías de varones ilustres de Indias* (Imprenta de Rivadeneyra, 1847, 861.3 C17e1; la segunda edición, de 1857, se encuentra disponible en <https://books.google.com.co/books?id=vnEGAAAA-QAAJ&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>). Se puede consultar también en *Obras de Juan de Castellanos*, vol. 1 (Editorial ABC, 1955, 861.3 C170).

Castellanos (1857) comenta:

Si son gentes de buenos pensamientos
A bien es recebillo; si son gratas,
Si vienen fatigados de hambrientos,
Darémosles comidas bien baratas;
Darémosles de nuestros alimentos
Guamas, auyamas, yucas y batatas,
Darémosles cazibis y maíces,
Con otros panes hechos de raíces.
(Del canto cuarto, “donde se trata cómo hallaron tierra, y descubrieron la grandeza deste nuevo mundo

con grandes muestras de riquezas. Y lo demás que les aconteció con las primeras gentes que vieron”, p. 15)

En su *Relación histórica del viaje a la América meridional* (1718, vol. 1, 918 U55r; se puede consultar en <http://bibliotecadigital.aecid.es/bibliodig/es/consulta/registro.cmd?id=1084>), Jorge Juan y Santacilia y Antonio de Ulloa relatan a propósito de la bahía de Cartagena:

Es muy abundante en pescados la bahía: haylos de varias especies; tienen buen gusto, y son saludables; los más comunes son sábalos, cuyo gusto no es muy delicado, tortugas en gran cantidad, muy grandes, y de buen sabor, y otros. Puéblanla monstruosos tiburones, y son perjudiciales a la gente de mar, pues acometen a los hombres estando en el agua y se los comen. (Libro I, cap. III, p. 38)

[...] lo mismo sucede con las negras esclavas, 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. (Libro I, cap. IV, p. 43)

El bollo que hacen del maíz no tiene alguna semejanza al pan de trigo, ni en figura, ni en color, o gusto; su hechura es como un bollo, el color blanco, y el gusto insípido. El modo, con que lo hacen, es poner en remojo el maíz, y después lo muelen en piedras como el cacao; à que se sigue el volverlo a poner en bateas grandes de agua, donde a fuerza de lavarlos, y mudárseles, lo limpian del pellejo, ò cascarilla, hasta que quede puro: entonces lo convierten en pasta volviéndolo a moler y con esta hacer los bollos, que envueltos en hojas de plátano, o de vijahua, ponen a cocer en ollas de agua. (Libro I, cap. VIII, p. 94).

Gaspard-Théodore Mollien (1796-1872), diplomático y explorador francés, en su *Viaje por la República de Colombia en 1823* (Imprenta Nacional, 1944, 918.6 M65t1; se puede consultar en <http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll6/id/4>), narra su recorrido por distintos pueblos circundantes al río Magdalena describiendo los usos y costumbres de los ribereños, como su hábito de beber guarapo: “[...] jarabe de azúcar fermentada, comían trozos de carne ahumada y mantenían una cesta llena de granos de maíz” (p. 36). Cuenta que en una mina de Chocontá “los peones reciben dos raciones de mazamorra (maíz cocido). En la costa les dan además el doble más una libra de carne por día” (p. 36). Afirma que “los víveres eran entonces caros y pocos; la gente se alimentaba casi exclusivamente de los productos del suelo” (p. 105). Y sobre Bogotá comenta:

La comida se compone de trozo de carne cocida con patatas, yuca y plátanos; en algunas casas acomodadas se suele añadir a este, huevos fritos, lentejas, guisantes o alubias, que en días extraordinarios sirven de acompañamiento a un trozo de carne de cerdo. El pan es bastante bueno pero se come poco. En cambio se toma tres veces al día chocolate con queso y confituras. La bebida más corriente es el agua y a veces la chicha. El vino es cosa muy rara.

[...] a las siete de la mañana se toma chocolate; a las diez, la sopa; se almuerza a las dos, se merienda a las cinco con chocolate y se come a las diez. (pp. 191-192)

Recomendamos también las compilaciones de Juan Friede (1901-1990), austríaco nacionalizado en Colombia, producto de sus estudios sobre los pueblos indígenas del suroccidente colombiano. En *Fuentes documentales para la historia del Nuevo Reino de Granada desde la instalación de la Real Audiencia en Santafé* (Editorial Andes, 1975, 986.02 F74f), que recopila la documentación correspondiente a los tres primeros años del gobierno de la Real Audiencia desde 1550, seleccionada en el Archivo General de Indias de Sevilla, encontramos:

Los forasteros que por aquí llegaban pasaban gran necesidad de comida, y por esta causa y por ocuparlos en algo, he puéstoles condiciones en sus repartimientos que tengan labranzas de maíz y conucos para hacer cazabi, que es el pan de esta tierra. (Sacra católica cesárea majestad. Licenciado Alonso de Zorita, oidor de la Real Audiencia de Santo Domingo, Audiencia de Santa Fe, legajo 16)

Y en *Documentos inéditos para la historia de Colombia*, obra compuesta por diez tomos (Academia Colombiana de Historia, 1955-1960, 986 D62a2), Friede nos da a conocer la visión de los españoles sobre lo que sería su alimentación en la Colombia del siglo XVI. En el primer volumen se refiere al acuerdo entre García de Lerma y el portugués Sebastián Bello para llevar a Santa Marta veinticinco hombres portugueses con sus mujeres y la misma cantidad de solteros, en el que se especificaban además los productos que traerían al Nuevo Reino de Granada:

Otro sí, que yo, el dicho Sebastián Bello Cabrera, sea obligado y me obligo que los dichos cincuenta hombres que así tengo de llevar, los cuales han de ir por pobladores de la dicha tierra, llevarán simiente de trigo y centeno y cebada y pastel y otras muchas cosas que se creyeron que pueden dar y criar fruto en la tierra, y oficiales de albañiles, carpinteros y herreros y de otros oficios y todas las otras cosas que tienen necesarias para la población perpetua de la dicha tierra. (p. 296)

De gran interés es la bibliografía sobre los aportes del Nuevo al Viejo Mundo. Es el caso de *Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*, compilado por Carlos Humberto Illera (Ministerio de Cultura, 2012, 641.5986 N83a). Contiene este libro extractos de las crónicas de fray Pedro Simón (1574-1630), fray Juan de Santa Gertrudis (1724-1799) y John Potter Hamilton (1777-1873), entre otros, quienes manifiestan su asombro por los alimentos y preparaciones. Para los interesados, las ediciones de los autores compilados en esta publicación se encuentran en los fondos de la BLAA.

De fray Pedro Simón, quien llegó al Nuevo Reino de Granada en 1604, destacamos *Noticias históricas de las conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales* (Casa Editorial de Medardo Rivas, 1882-1892, 980 S45n; también se puede consultar en <https://>

es.scribd.com/document/324023576/simon-fray-pedro-noticias-historiales-v-1-pdf). Aquí un extracto de su relato “Camino a los Llanos Orientales”:

Hallaron también los soldados algunas labranzas de maní, que es una hierba de tierras calientes que se levanta poco del suelo y en sus raíces están asidas unas pequeñas vainas poco más largas que las de los garbanzos, muy ásperas por fuera, y dentro tiene cada una dos o tres granos [...] tostándolo es de muy buen sabor, aunque si se come mucho solo o sin otro beneficio, da dolores de cabeza, pero por falta de otra mejor vianda, aquella les mata el hambre. (pp. 235-236)

El cronista franciscano Juan de Santa Gertrudis narró sus correrías misioneras por Colombia, Ecuador y Perú entre 1757 y 1767, relato que fue publicado con el título de *Maravillas de la naturaleza* (Empresa Nacional de Publicaciones, 1956, 918.6 J81m; también se puede consultar en <http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll10/id/3878>). Ofrecemos esta referencia a su recorrido por el norte del país, donde vio preparar los huevos de tortuga:

Fritos y asados se comen, y asados guardados al humo se conservan todo el año, y quitándoles la cascarita, mixturados con miel es rica comida. Los bogadores los medio vacían y metiendo dentro del anzuelo atados al cordel con ello cogen el pescado. (pp. 60-61)

El coronel, diplomático y viajero inglés John Potter Hamilton llegó a Bogotá en 1824 como jefe comisario de Inglaterra. En *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*, obra compuesta por dos volúmenes (Imprenta del Banco de la República, 1955, 918.6 H15v), relata que en Honda degustó un platillo muy similar a la olla podrida española, “seguido de otros veinte platos más hasta que me sentí completamente asfixiado por los deliciosos olores” (p. 35).

Entre la amplia variedad de publicaciones seriadas que abordan el tema de la cocina, resaltamos dos artículos de Yolanda Mora de Jaramillo: el primero, “Economía y alimentación en un caserío rural de la Costa Atlántica colombiana”, publicado en la *Revista Colombiana de Antropología* (Instituto Colombiano de Antropología, 1963, vol. 12, pp. 97-250; también disponible en línea en <https://www.icanh.gov.co>), y el segundo, “Chichas de una región rural de la Costa Atlántica colombiana”, publicado en la *Revista de Folklore* (Instituto Colombiano de Antropología, 1962, vol. 3, n.º 7, pp. 233-242). Los dos nos ilustran sobre diferentes aspectos de las costumbres alimentarias en la población de Cuatro Bocas (Atlántico), conformada por campesinos que se dedican a la producción de carbón de leña. El primero habla de la comida diaria y las bebidas que la acompañan, incluyendo gastos, dietas infantiles y conocimientos culinarios; mientras el segundo se concentra en la chicha, bebida muy diferente a la que se conoce en el interior del país, al ser un refresco sin fermentar.

Más allá de los recetarios, al estudiar el “sabor de la cultura”, para usar una expresión de Julián Estrada Ochoa, no pueden faltar ciertas obras como el *Manual de anfitriones y guía de golosos*, de Alexandre-Balthasar

Grimod de La Reynière (Tusquets Editores, 1980, 641.5 G74m; también disponible en <http://ebookbit.com/book?k=Manual+De+Anfitriones+Y+Guia+De+Golosos&isbn=9788472238039&lang=es&source=firebaseapp.com>). En el prólogo, titulado “Grimod de La Reynière o la gastronomía militante”, Xavier Domingo Alavedra nos cuenta que el autor fue el primer periodista gastronómico de la historia, fundador del género, que escribió toda su obra gastronómica en almanaques. A comienzos del siglo XIX, fundó el *Almanaque de los golosos y las guapas*, donde publicó en fascículos el *Manual de anfitriones*. En sus páginas, más que de gastronomía de “arte alimentario”, caracteriza a los golosos y a los anfitriones, instruye sobre cómo servir la mesa y se refiere a temas como pastelería, quesos, licores y utensilios de cocina. A propósito de estos últimos dice: “Casi tan difícil es montar una buena cocina como una buena biblioteca; la selección de los utensilios e instrumentos que son necesarios me es menos complicada que la de los libros, ya que a los ricos les gusta presumir de estanterías completas” (p. 57).

Del reconocido investigador Víctor Manuel Patiño (1912-2001) encontramos los ocho tomos de *Historia de la cultura material en la América equinoccial* (Instituto Caro y Cuervo, 1990-1993, 301.298 P17h; también disponible en <http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll10/id/3311>). El primer tomo, “Alimentación y alimentos”, corresponde a un estudio que parte desde el concepto mismo de comer, pasando por la disponibilidad de los alimentos, la comida indígena, la alimentación a partir del Descubrimiento y la influencia de los conquistadores en la comida americana. Patiño hace mención de los aportes del Viejo al Nuevo mundo desde el primer viaje de Cristóbal Colón, como las cinco comidas diarias que había en España: “[...] almuerzas de mañana, non pierdes la yantar; sin mesura meriendas, mejor quieres cenar; si tienes que, o puedes, a la noche zahorar” (Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, *Libro de cantares*, en Tomás Antonio Sánchez, *Poetas castellanos anteriores al siglo XV*, 1966, p. 236). También incluye apéndices sobre las comidas de las regiones y su comercialización.

Del maestro de la cocina en Colombia, Lácydes Moreno Blanco, destacamos *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas* (Ministerio de Cultura, 2012, 641.5986 M67p; también disponible en <https://portallibro.com/bbctc-tomo-14-palabras-junto-al-fogon/>), deliciosa compilación de textos y artículos que circularon en diferentes publicaciones y que aquí recomendamos, no solo por su saber culinario, sino porque es un placer leer a quien fuera miembro de número de la Academia Colombiana de la Lengua. Como degustación, un extracto de su “Antesala”:

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.

El libro reúne comentarios generales sobre cocina, entre los que sobresale el capítulo dedicado a las cocinas regionales colombianas, sus orígenes, el paso de viajeros por las regiones y el resultado de las influencias foráneas en la cocina criolla.

Este volumen presenta además recetas de “viandas olvidadas”, seleccionadas de las recopilaciones de Moreno Blanco —conocido como “el caballero de la cocina”—, entre las que se incluyen: sopa de mondongo, sopa de fríjoles rojos con chicharrones, sopa de candia con mojarras, mote de guandú con leche de coco, cocido cartagenero, crema bogotana y soplado de chocolate. En resumen, el libro del maestro de la cocina y de la palabra es un deleite para los interesados en la cultura culinaria.

Un último ejemplo que muestra la amplitud de temáticas desde las cuales abordar esta materia es el del mercader y viajero veneciano Marco Polo (1254-1324). *El millón, Los viajes de Marco Polo, o Libro de las maravillas* (Ediciones Generales Anaya, 1983, 915 P65; disponible en <http://www.librosmaravillosos.com/elibrodelasmaravillas/pdf/El%20libro%20de%20las%20maravillas%20-%20Marco%20Polo.pdf>) son algunos de los títulos que lleva esta descripción del mundo conocido, en un magnífico relato sobre 24 años de travesías y descubrimientos donde Marco Polo documenta la vida cotidiana de los pueblos dominados por los mongoles. En el capítulo LXX, por ejemplo, se habla del dios de los tártaros y su ley, pero también se describen sus hábitos alimentarios, entre ellos la preparación del *chemis* (*kimiz* o *kumis*), bebida fermentada tradicional de los mongoles, hecha a base de leche de burra o de yegua, similar a nuestro kumis. No queremos cerrar este texto sin invitar a nuestros lectores a consultar algunas reseñas de Julián Estrada Ochoa, experto en cultura culinaria, publicadas en números anteriores del *Boletín Cultural y Bibliográfico*, las cuales complementan el apartado especial que la presente edición dedica a esta temática.

¿Invitación a la gula o la templanza?

La dicha de cocinar, de Antonio Montaña
Vol. 30, n.º 32, 1993.

Cocina es

Gran libro de la cocina colombiana, de Carlos Ordóñez Caicedo
Vol. 22, n.º 3, 1985.

Cocina para manteles de encaje

La cocina colombiana. Guía práctica y recetario (varios autores)
Vol. 27, n.ºs 24-25, 1990.

Dos regiones, dos sazones

La cocina vallecaucana y La cocina paisa, de Carlos Ordóñez Caicedo
Vol. 25, n.º 15, 1988.

Todos salimos ganando

Aportes alimenticios del Viejo al Nuevo Mundo y Cocina prehispánica, de Lucía Rojas de Perdomo
Vol. 39, n.º 61, 2002.

Al rescate de melindres, pestiños y panjelín
Mesa y cocina en el siglo XIX, de Aída Martínez Carreño
Vol. 22, n.º 5, 1985.

El mito de la sazón masculina

Los hombres en la cocina (varios autores)
Vol. 27, n.ºs 24-25, 1990.

Los invitamos a consultar la inmensa variedad de obras sobre cultura culinaria que la Biblioteca Luis Ángel Arango pone a disposición de sus lectores.

Viviana Mejía

Libros adquiridos por la BLAA con posterioridad a la publicación de *Alimentación y cocina. Bibliografía básica, el compendio realizado por Jorge Orlando Melo.*

Administración de cocinas, de Jaime Alzate Londoño (2000, 658.15937 A59a).

American Dairying: A Manual for Butter and Cheese Makers, de Lauren Briggs Arnold (Rural Home Publishing Company, 1879, 637 A75a).

Chez Panisse Menu Cookbook, de Alice Waters (Random House, 1995, 641.5944 W17c).

Cocina para el fin de semana, de Jorge Rausch y Mark Rausch (Ediciones Gamma, 2010, 641.5 R18c).

Control de costos de cocina, de Jaime Alzate Londoño (1990, 658.15937 A59c).

El fogón de la abuela. Recetas de antaño adaptadas al mundo de hoy, de Jimena Gómez Villa (Intermedio Editores, 2010, 641.5 G65f).

El chocolate: un placer saludable, de Myriam Posada Jaramillo, Vanesa Pineda Salinas y Gloria María Agudelo Ochoa (2.ª ed., Compañía Nacional de Chocolate, 2006, 641.85 P67c).

El libro para niños de Myriam Camhi. Recetas divertidas para cocinar en familia, de Myriam Camhi Wolf (2.ª ed., Ediciones Gamma, 2012, 641.5 C15l).

El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña, de Julio Pazos Barrera (Fonsal, 2008, 641.5986613 P19s).

En su mesa: cinco chefs colombianas con recetas para todos los días, de Anita Botero, Catalina Vélez, Diana García, Leonor Espinosa y Juanita Umaña (MNR ediciones, 2010, 641.5 E57).

La cocina con Astérix: para pequeños gastrónomos despiertos y golosos, de Albert Uderzo (Editorial Timun Mas, 1992, I641.5 U33c).

Papas nativas colombianas: recetario gastronómico, de José Dílmer Moreno (Corpoica, 2009, 641.621 P16p).

Picnics del impresionismo, de Gillian Riley (Voluntad, 1995, 641.5 R45p).

¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity, de Jeffrey M. Pilcher (Universidad de Nuevo México, 1998, 394.10972 P45q). *Recetario tradicional. Celaya, fines del XIX*, de Celerina Maldonado de la Fuente (Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1999, 641.5 M15r).

Recetas de mis amigas, de Cecilia Faciolince de Abad (Aguilar, 2007, 641.5 F12r1).

Saber cocinar sin saber. Recetas para ignorantes. Guía eficaz para salir airoso sin experiencia, de Estrella de los Ríos (Ediciones Niná Niná, 2003, 641.5 R46s).

Sabores venezolanos, de Flor Ardila de Pérez (Editorial Alfa, 2007, 641.5987 A73s).

Seguridad alimentaria. Fortalecimiento de los proyectos pedagógicos productivos en diez colegios agropecuarios del departamento del Cauca, de Carlos Humberto Illera Montoya (Universidad del Cauca, 2007, 641.5986 I55s).

The Oxford Companion to Italian Food, de Gillian Riley (Oxford University Press, 2007, 641.5945 R45i).

The Pleasures of the Table: An Account of Gastronomy from Ancient Days to Present Times, de George Herman Ellwanger (Cornell University Library, 2009, 641.013 E55p).

Triptyque filmique sur le pain Venezuelien: L'Arepa, de Pedro Bereciartu (ANRT, Universidad de Lille III, 1992, 791.43 B37t1).