



Lácydes Moreno

La palabra y el fuego

Por: José Antonio Carbonell

Investigadora asociada: Juliana Duque Mahecha



José Antonio Carbonell

Estudió Filosofía y Letras con especialización en Literatura en la Universidad Javeriana de Bogotá. Hizo el curso de posgrado en edición de la Universidad Pompeu Fabra de Barcelona, España. Fue subgerente para la Promoción, y en varias ocasiones gerente encargado de la Corporación Nacional de Turismo de Colombia, a la que estuvo vinculado más de diez años. Editor de la empresa Op Gráficas y gerente del Fondo de Publicaciones Infantiles y Juveniles. Durante ocho años fue editor de El Sello Editorial, empresa dedicada a la publicación de libros ilustrados de gran formato (en temas de arte, patrimonio, ecología, arquitectura). Director editorial del Convenio Andrés Bello durante seis años entidad en la que llevó a cabo la coordinación editorial de un numeroso grupo de títulos en áreas de ciencia y tecnología, educación y cultura.

Actualmente es director de Editorial Maremágnum, empresa independiente y oficina consultora que adelanta proyectos editoriales propios y para distintas instituciones, museos y fundaciones culturales. Ha sido el editor de las bibliotecas de Literatura Afrocolombiana y de Literaturas Indígenas y de la Biblioteca de Cocinas Tradicionales de Colombia, proyectos editoriales del Ministerio de Cultura con más de cuarenta títulos. Ha escrito prólogos, artículos y ensayos literarios en diferentes periódicos y revistas académicas colombianas.

Investigadora asociada

Juliana Duque Mahecha

Hizo su pregrado en Filosofía en la Universidad Nacional de Colombia con una tesis de grado en ética kantiana. Desde entonces le interesa el estudio de la filosofía moral y la relación entre ética y cocina. Tiene un diplomado en arte culinario y realizó estudios de maestría y doctorado en antropología sociocultural en la Universidad de Cornell, durante la cual condujo una investigación sobre identidad y cultura culinaria en Colombia.

Es consultora en temas de gastronomía y cocina. En el 2012 fue asesora temática de la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, proyecto editorial del Ministerio de Cultura, y ha sido asesora en varios proyectos de implementación de la política cultural de cocinas tradicionales del mismo Ministerio, e investigadora, escritora y editora en diversos proyectos editoriales de cocina.

Recientemente se ha concentrado en la gerencia de proyectos de visibilización de cocinas colombianas en un contexto contemporáneo y de promoción de la gastronomía como estrategia turística y de fortalecimiento de la identidad de país. Buscando amplificar el impacto de este tipo de proyectos trabaja actualmente en la creación de una fundación para la promoción de cocinas locales y regionales.



Ministerio de Cultura

Mariana Garcés Córdoba

Ministra de Cultura

María Claudia López Sorzano

Viceministra de Cultura

Enzo Rafael Ariza Ayala

Secretario General

Programa Nacional de Estímulos

Katherine Eslava Otálora

Coordinadora

Andrés David Rojas Mora

Diana Ramírez González

Jorge Iván Berdugo Sánchez

Lady Johana Gómez Díaz

Ligia Ríos Romero

María Alejandra Caicedo Rodríguez

Miguel Barrero Perilla

Olga Lucía Quintero Galvis

Viviana Téllez Mendoza

José Antonio Carbonell

Texto e Investigación

Juliana Duque Mahecha

Investigadora asociada

Susana Carrié

*Diseño, concepto gráfico-editorial
y edición fotográfica*

Enrique Dávila Martínez

Corrección y cuidado de textos

© **Cortesía revista *Catering*, publicación de Legis S. A.**

Fotógrafo: Andrés Valbuena

Fotografía de cubierta

Agradecimientos:

*Fundación Fototeca Histórica
de Cartagena de Indias*

Imprenta Nacional de Colombia

Impresión

ISBN: 978-958-8827-48-3

Bogotá, agosto de 2015

Ministerio de Cultura

Programa Nacional de Estímulos

Premio Nacional de Vida y Obra 2014

Material impreso de distribución gratuita con fines didácticos y culturales. Queda estrictamente prohibida su reproducción total o parcial con ánimo de lucro, por cualquier sistema o método electrónico sin la autorización expresa para ello.

✦ *El Premio Nacional Vida y Obra del Ministerio de Cultura fue creado en el año 2002 y representa el máximo reconocimiento a la labor de aquellos creadores, investigadores o gestores culturales colombianos, cuyo trabajo haya sobresalido en alguna de las expresiones culturales, en los ámbitos local, nacional e internacional y, en ese sentido, haya contribuido de manera significativa al legado y enriquecimiento de los valores artísticos y culturales de nuestro país.*



MINCULTURA



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**

PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN



Lácydes Moreno Blanco

La palabra y el fuego

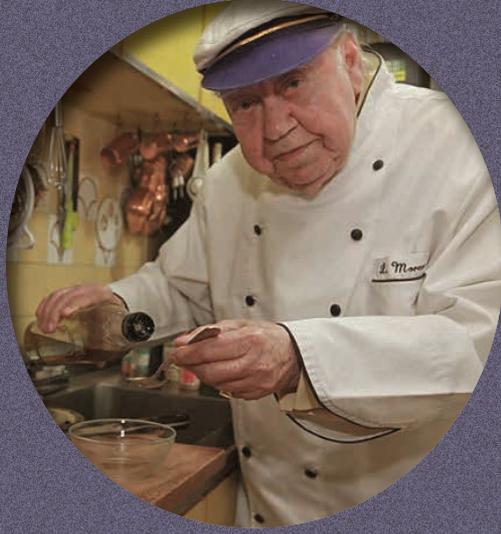
José Antonio Carbonell

Investigadora asociada: Juliana Duque Mahecha



CONTENIDO

I. <i>La palabra y el fuego</i>. Vida y obra de Lácydes Moreno Blanco	11
II. Epílogo	103
III. Referencias bibliográficas	105
IV. Entrevista a Lácydes Moreno Blanco	109
V. Bibliografía de Lácydes Moreno Blanco	117
VI. Recetario seleccionado (cuadernillo inserto)	



Agradecimientos

Esther Sánchez Botero

Philippe Deckers

Martha Lucía Eastman

Zulma Gutiérrez

Martha Jeanet Sierra



* Lácides Moreno en Tokio. 1966.

I. La palabra y el fuego

Vida y obra de Lácydes Moreno Blanco

*El fogón, arte culinario, la olla, o como quiera reconocérsele,
toca con la vida esencial del hombre y su espíritu hecho sustancia.*

L.M.B.



Hoy, jueves 18 de septiembre del 2014, Lácydes Moreno Blanco tiene todo listo para asistir al congreso gastronómico que comienza mañana en Popayán. Ya había sido invitado en otras ocasiones. En la primera se le rindió un homenaje que lo sorprendió por su efusividad y amplitud. Esta vez va a leer una ponencia ante un público heterogéneo, en el cual espera encontrar algunos cocineros vascos y aprendices de Cartagena de Indias, invitados especiales al evento. Hablará durante cuarenta minutos sobre un tema que lo apasiona desde hace más de cincuenta años, al que le ha trabajado sin descanso, con un entusiasmo que se le desborda: las cocinas del Caribe. Encima del arrume de libros de la mesa de la sala están las catorce páginas recién salidas de la impresora de la Academia de Cocina Verde Oliva, donde una secretaria lo apoya desde hace años en estas labores mecanográficas, pues Lácydes Moreno desconoce íntegramente lo que hay que saber sobre los computadores y sus accesorios. Todavía, todo lo escribe a mano, en hojas blancas, con una letra desenvuelta, lineal, difícil de interpretar. Los folios con la lectura están impecables, no hay un solo tachón ni anotación al margen, y dan la impresión de haber sido tan rigurosamente corregidos como si fueran pruebas de imprenta. Ahí está, de todos modos, el intenso trabajo de sus últimas semanas. Y, aunque la estructura y el sentido del texto son los mismos que ha reiterado en muchos foros y publicaciones, en esta ocasión ha elaborado una nueva versión, que conserva el alma de lo ya dicho, pero que regala detalles, matices y alusiones novedosas para rematar en una sobria diatriba contra el mal comer y la profusión de sucedáneos tóxicos que hoy reemplazan la comida saludable y el gozo del paladar.

Ha saboreado hasta el final el puro de delicado tabaco santandereano con que lo provee un vecino atento. Con picardía lo ve consumirse, pues sabe que ha encontrado un buen pretexto para saltar la prescripción médica que le impide este pequeño placer. Es quizá la satisfacción de ver, como le ha sucedido tantas veces, el escrito pulido y dispuesto que pronto se convertirá para el auditorio imaginado, por la mediación de su voz pausada y profunda, en otra lección fascinante de vida, sensibilidad y conocimiento. Anticipa, no obstante, el disgusto que le aguarda de atravesar el intrincado tráfico de la ciudad y las esperas y largos recorridos del aeropuerto, aunque esta vez los organizadores le han permitido viajar con Zulma



Lácydes Moreno la noche de la concesión del Premio Nacional de Vida y Obra 2014.

Gutiérrez, su fiel asistente. Pero las olvida pronto al sumergirse en la conversación telefónica con el profesor universitario con quien planea un prólogo y una antología de su amigo recién fallecido, el historiador Nicolás del Castillo Mathieu. Un poco antes ha cedido para dar un ciclo de charlas en otra universidad de las afueras de la ciudad, que le encanta por su espléndido y verde campus. Mentalmente separa también el espacio para la sesión del próximo lunes de la Academia Colombiana de la Lengua, que lo convoca a la reunión periódica de la comisión de lexicografía, a la que pertenece. Comenta con alegría su última reunión con la ilustradora, en la que aprobó complacido los dibujos acompañantes de su otro libro en preparación, sobre el mundo magnífico del «señor cerdo». De este modo, y sin darse casi cuenta, su agenda se va poblando de compromisos, tal como la de un ejecutivo que tuviera menos de la mitad de su edad. Entre otras cosas, porque le cuesta mucho trabajo negarse a cualquier solicitud. Este hombre generoso, afable y abierto, como lo confirman estudiantes, periodistas y editores, parece estar siempre disponible para ofrecer su consejo y su experiencia regocijada.

Hace pocas semanas cumplió 94 años. Sus amigos cercanos lo celebraron jubilosos, pues su aniversario casi coincidió con el anuncio público del 'Premio Nacional Vida y Obra' que le otorgó el Ministerio de Cultura de Colombia, que ha querido valorar su contribución de toda una vida al reconocimiento de las cocinas tradicionales como parte integral de la cultura. Desde el anuncio, la prensa no ha dejado de estar alrededor de él, por lo cual se encuentra atareado más que de costumbre y sus obligaciones se han multiplicado, sin que ello altere su humor y su actitud benevolente. ✨



* Antonio Regino Blanco, su abuelo materno.



Aunque su infancia y adolescencia no tuvieron mayores sobresaltos, él recuerda que una especie de albur trágico siempre afectó el ánimo de su familia en sus primeros años. Fue uno de esos acontecimientos desafortunados lo que produjo la cadena de sucesos que llevaron a que sus padres se trasladaran a Francia, a Burdeos, capital de la antigua Aquitania, donde Lácydes nació el 30 de agosto de 1920. Su padre, Benjamín Moreno Torralbo, ejercía como cónsul general de Colombia en esa ciudad, a la que había llegado hacía más de un año acompañado de su esposa Soledad Blanco. El cargo que desempeñaba, se lo habían ofrecido de forma un tanto sorpresiva y no era propiamente honorífico, pues el puerto francés era en la época uno de los más importantes centros de comercio europeos con el país. El padre de Soledad, Antonio Regino Blanco, destacado médico cartagenero y eminente político liberal, había muerto a finales de 1918 en la funesta epidemia de gripa que azotó a Bogotá, conocida como «influenza española» o «dama española», que afectó al ochenta por ciento de los 141.000 habitantes, y dejó más de 1.900 muertos en la capital, y entre 30 y 40 millones en el resto del mundo. La calamidad, que también acabó en pocos días con la vida de toda la familia; de la esposa, María Araújo; y del hijo, Antonio José, dejó a Soledad como única sobreviviente.¹

Cuando ocurrieron estos fatídicos eventos, Antonio Regino Blanco se encontraba surtiendo los últimos trámites para viajar a Liverpool, adonde había sido asignado como cónsul de Colombia por su amigo, el entonces presidente Marco Fidel Suárez. Mientras tanto, en Cartagena, Benjamín Moreno, era instado con vehemencia por su maestro, mentor y gran amigo, el intelectual y político conservador Lácydes Segovia para que marchara rápidamente a Bogotá a encontrarse con su novia Soledad, gravemente enferma y emocionalmente devastada por haber perdido de golpe a toda su familia. Al llegar a la capital, Benjamín le propone matrimonio de inmediato a Soledad, aunque ella se encontraba en una delicada convalecencia. Se casan y, contra toda prescripción médica, decide llevarla a Girardot. Allí se recupera de forma prodigiosa. Después se sabrá que la enfermedad se desarrollaba de forma más benigna en climas cálidos. Como resultado de todo ello y quizá buscando paliar de alguna manera la tragedia, pero sin dejar de tener en cuenta la propia trayectoria de Benjamín Moreno, el presidente Suárez lo envía al consulado de Burdeos.

La sombra de otro suceso desdichado también marcaba los recuerdos de la familia paterna de Lácydes Moreno. Su bisabuelo, Benjamín Moreno Brandao, había llegado a Cartagena procedente de Curazao, aún colonia holandesa, como cónsul de ese país. De origen sefardita, rama judía que, expulsada de España, se había asentado por siglos en Holanda hasta dar el salto, a mediados del siglo XIX, al Caribe, Moreno Brandao llevaba varios años en la ciudad, criaba una familia armónica

1. Abel F. Martínez Martín et al., «La pandemia de gripa de 1918 en Bogotá», en *Dynamis*, vol. XXVII, Granada, Universidad de Granada, 2007, pp. 287-307.

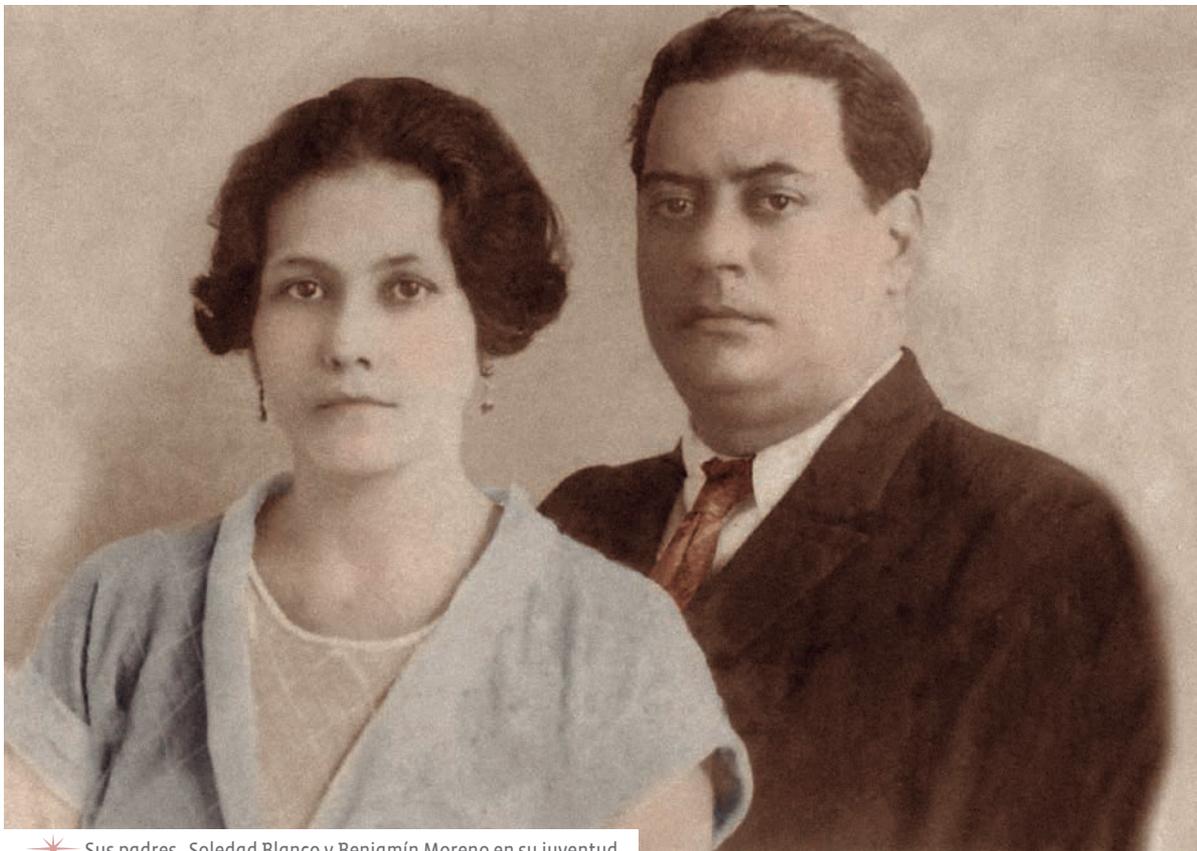


Foto: © Archivo familiar

✧ Sus padres, Soledad Blanco y Benjamín Moreno en su juventud.

y era muy apreciado. Y, aunque en el Estado soberano de Bolívar, regentado en esos años por el propio Rafael Núñez, se respiraba cierta tranquilidad comparada con el resto del país, inmerso en la revolución conservadora de 1876, no dejaban allí de repercutir los efectos de las tensas relaciones partidistas, revueltas, amotinamientos y combates sucesivos que asolaban el territorio. En ese contexto, el 8 de diciembre de ese año, una turba de maleantes armados con pistolas y machetes se abalanza contra lo que creen es un grupo de notables conservadores que se disponían a ir a una función de teatro. En pleno Paseo Público son baleados y apuñalados por la espalda. Mueren cuatro, entre ellos Benjamín Moreno, quien había sido confundido con el líder conservador Manuel I. Vélez. Acompañado por un hijo de ocho años, a quien llevaba de la mano, Benjamín es herido de muerte. Con varios machetazos en la cabeza, alcanza a llegar a la puerta de su casa, y se desploma delante de su mujer, Josefa Segovia, y sus otros dos hijos. El hecho ocasiona un incidente y reclamos diplomáticos. Le sobreviven Gabriel, abuelo de Lácydes Moreno, comerciante que se casó con Aminta Torralbo, y dos hijos más, Tulia y Luis Alejandro, este último abuelo de la conocida escritora barranquillera Marvel Moreno. ✧

3

La niñez de Lácydes Moreno no trascurrió en medio de amplias comodidades y abundancia. Por el contrario, estuvo señalada por frecuentes periodos de penuria y estrechez. Aunque su familia era estimada y valorada entre la clase alta de la ciudad y de hecho hacía parte de ella, el ambiente que los rodeaba era de índole cultural y más dilatado intelectualmente que floreciente en lo económico. De allí surgirá mucha de la inspiración

que recibirá en su vida y que moldeará buena parte de sus decisiones y gustos.

De origen momposino, Antonio Regino Blanco, el abuelo materno, como se mencionó, fue un destacado político liberal que tuvo una exitosa y combativa vida pública hasta que le sobrevino la muerte trágica. Encarcelado en 1899 durante la revuelta liberal, fue más adelante representante, senador, presidente del Senado, constituyente de 1905 a 1909, y duro y reflexivo opositor, en artículos periodísticos y ponencias legislativas, del tratado Herrán-Hay, que le otorgaba a los Estados Unidos la facultad de construir el canal de Panamá, y de otros asuntos internacionales, temas de los que se volvió gran conocedor, por los que era continuamente consultado. Estudió medicina y la ejerció con altruismo, aconsejado por su propia madre, según comentarios que han perdurado, pero nunca llegó a poseer verdadera solvencia económica. En 1903, el gobernador lo nombró rector de la Universidad de Cartagena, de la que fue profesor en varias ocasiones. Fue también un importante animador de logias masónicas y llegó a escalar muy arriba en esa jerarquía. Estuvo desde muy joven vinculado a la tipografía de Antonio Araújo de León, desde donde se publicaba *El Porvenir*, influyente medio de la región en las décadas finales del siglo XIX y comienzos del XX, tribuna de Rafael Núñez y su movimiento regenerador, en el que escribió decenas de artículos. Allí fue introducido en el mundo de los libros, la lectura, el análisis y la tolerancia. Se casó con María Araújo Jiménez, hija de Antonio, propietario del periódico. Esta aceptó con enorme generosidad y afecto, cuando se dieron las circunstancias, quizá obedeciendo a una costumbre social frecuente en la época en personas de la región, que una hija de una relación extramatrimonial de don Antonio Regino hiciera parte de la familia sin ningún tipo de restricción. Se trataba de Soledad Blanco Zuleta, la madre de Lácydes Moreno que, como vimos, fue la única de la familia que resistió la epidemia.

Por su parte, el padre, Benjamín, también ejerció el periodismo en varios momentos de su vida, y estuvo siempre motivado por cuestiones públicas, literarias y culturales. Recibió influencia directa del político conservador Lácydes Segovia, también vinculado al periódico *El Porvenir*. Fue nombrado prefecto y alcalde de la ciudad en dos ocasiones. En 1932, fue intendente de las islas de San Andrés y Providencia, sobre las cuales redactó varios artículos. Fue también asiduo de la famosa tertulia El Bodegón, creada alrededor de 1920 por Jacobo del Valle y animada, entre muchos otros, por el poeta Luis Carlos 'el Tuerto' López, Daniel Lemaitre y el pintor Enrique Grau. Fundó la revista de variedades *Plus Ultra*, y en 1927 asumió como director de *El Mercurio*, diario de filiación conservadora, que según Román Eduardo Lemaitre,

llegó a ser uno de los periódicos mejor editados de toda Colombia, pues contaba con una de las más modernas maquinarias de la época y funcionaba también como imprenta para elaborar todo tipo de libros y otras publicaciones por encargo. Alrededor de este diario se congregaron los más importantes exponentes de la intelectualidad local. Al dejar la dirección de *El Mercurio*, don Benjamín continúa escribiendo en diferentes medios del país, especialmente en *El Siglo*, de Bogotá, del que llega a ser uno de sus editorialistas prominentes. El 12 de julio de 1943, en este medio, se publica una entrevista suya a Jorge Eliécer Gaitán, en la cual el caudillo liberal se expresa con mucha libertad e intimidad familiar. Este reportaje es, aún hoy, fuente de información muy consultada.

El ambiente cultural de Cartagena en las primeras cuatro décadas del siglo XX estaba asociado a tertulias y corrillos que se formaban alrededor de las tipografías, periódicos e imprentas que pululaban. Era un signo también de una ciudad que quería dejar atrás su anquilosamiento colonial, el ensimismamiento fanático de los partidos, y que pugnaba por modernizarse al vaivén de ventilar ideas, atraer información actualizada de lo que sucedía en el mundo, debatir movimientos y tendencias, y darles cabida a las expresiones del arte, la ciencia, la filosofía política y la literatura en los nuevos espacios disponibles por los medios y publicaciones recién creados. Las figuras más representativas que aglutinaban a su alrededor personas y manifestaciones eran las del poeta ‘el Tuerto’ López, ya mencionado; el historiador Donaldo Bossa Herazo; el crítico Fernando de la Vega; y el músico, empresario y poeta Daniel Lemaitre Tono.

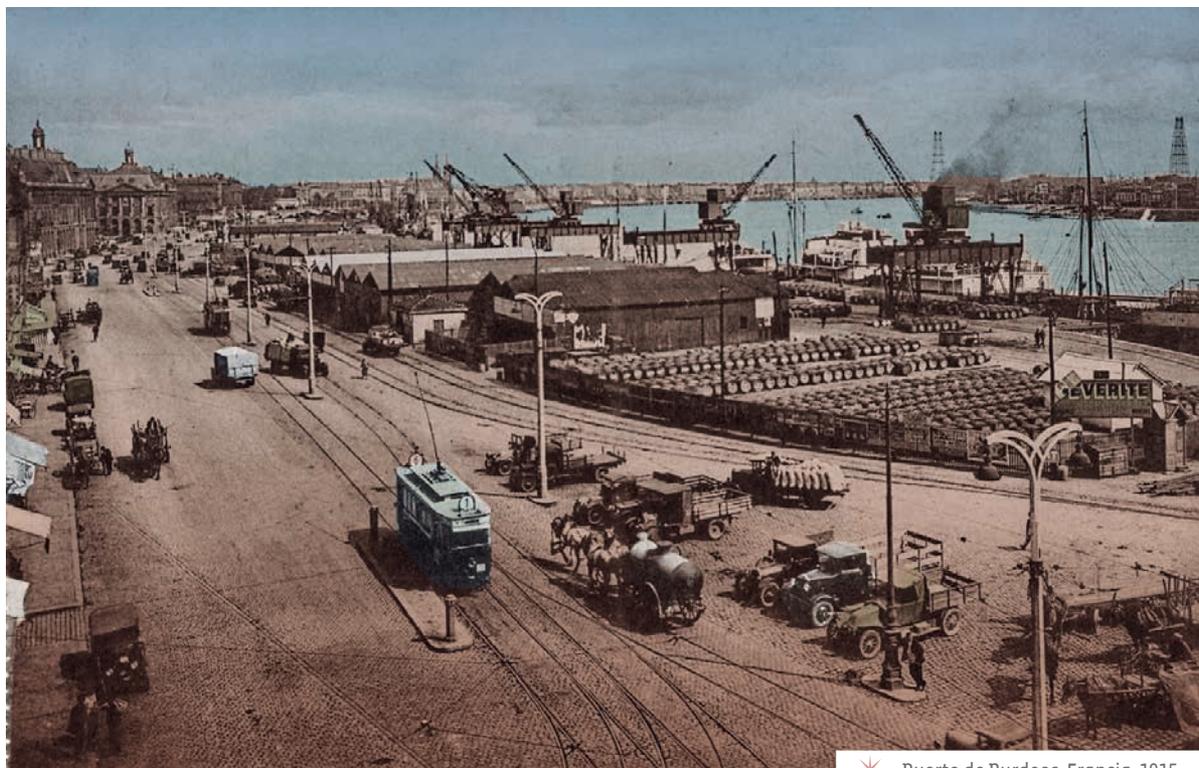
En fin, Lácydes Moreno recibe un legado familiar, intangible, compuesto más de influjos intelectuales, motivaciones culturales y sensibilidad por las manifestaciones del pensamiento, la palabra y la belleza artística que de un patrimonio tangible. ✨



Cerca de cuatro años tiene Lácydes cuando llega a Cartagena por primera vez, al dejar sus padres el consulado francés. Es el segundo de cinco hermanos, Leonor –la mayor, quien también nació en Burdeos–, Alfonso, Antonio Regino y Eduardo. Su nombre, poco común, proviene del cercano amigo del padre, Lácidés Segovia, ya mencionado, pero al que más adelante le impondrá la y griega en

memoria de Lácydes de Cirene, filósofo griego del siglo III a. C., conocido por haber presidido la Academia de Atenas por mucho tiempo, de quien se dice que murió por beber en exceso, aunque otros afirman que, por el contrario, era moderado en todo.

Se instalan en una casa de alquiler frente a la plaza de Bolívar de la ciudad amurallada, y emprende sus estudios primarios en el colegio de La Esperanza, dirigido por el notable educador Antonio José de Irisarri. Se inicia también su primer contacto con los libros, y en su recuerdo parece estar más nítida la biblioteca que había en esa casa que otras diversiones y juguetes. Está de igual forma la presencia habitual



✦ Puerto de Burdeos, Francia. 1915.

del eminente crítico, intelectual y escritor amigo del padre, Fernando de la Vega, quien actúa de forma estimulante como un maestro natural en la formación de la sensibilidad del Lácydes en esos primeros años.

Un poco más tarde, la familia se traslada a una casa algo más amplia, en el barrio de El Cabrero. De esta época, cuando contaba con ocho o nueve años, data lo que parece ser su más lejana experiencia culinaria. La ha narrado infinidad de veces a cada periodista y en cada entrevista cuando se le indaga por el asunto, pero por ser la génesis de su vocación merece ser revivida en todos los detalles. Pese a las restricciones lógicas que imponía una economía doméstica no boyante, Benjamín, el padre, goloso por naturaleza, y quien quizá había acentuado aún más esa inclinación en su paso por Burdeos, tierra de exquisitos vinos y espléndida gastronomía, gustaba de disponer una mesa familiar amplia con rituales precisos y platillos bien preparados. Quien apoyaba esa labor era Cesárea, una negra de gran sazón que había acompañado a la familia por muchos años. El niño Lácydes veía, casi a diario, que la comida preferida de Cesárea consistía en un plátano verde que ponía a asar a fuego lento entre cenizas de carbón en el rústico anafe de metal, le añadía luego un trozo de queso blanco fresco y lo acompañaba con una taza de café con leche. Aprendido el procedimiento, un día reta al padre y le dice que él es capaz de preparar una comida tan buena como la de Cesárea. Sin esperar por el permiso, va al patio y repite la fórmula tantas veces vista. Al rato le presenta al padre un humeante plátano con queso que este aprueba con asombro y gusto. Sin embargo, el ejercicio acabó allí y no se repitió con otras recetas. En la ciudad de la época, los hombres debían permanecer lo más alejados posible de la cocina so

pena de ser considerados afeminados. Por eso, solo hasta muchos años después, al contemplar el oficio masculino de la cocina en otros países, se atreverá a saltar por encima de esa restricción paralizante.

Los primeros amigos son también de forma espontánea los hijos de Cesárea, a quienes se une con infantil regocijo. Para Lácydes, mezclarse con personas de otras razas siempre le resultó una cuestión natural y fácil. Nunca experimentó problema alguno con ello. Comportamiento poco típico en una ciudad que hasta bien entrado el siglo XX mantenía códigos rígidos de distanciamiento e inmovilidad entre las clases sociales y grandes prejuicios raciales. Por el contrario, recuerda que cuando por dificultades económicas familiares debe abandonar el colegio y cursar un par de años en una escuela pública de la localidad de Marbella, acompañarse de sus nuevos compañeros, casi todos mestizos, negros y mulatos, le resultaba no solo cómodo, sino, incluso, feliz. Y de estas circunstancias surge otro recuerdo potente que marca su niñez con aura epifánica, casi mística. Se trata del día en que él y todos sus compañeritos de Marbella, estrenando almidonados vestidos blancos obsequiados por las damas benefactoras del colegio, van a recibir la primera comunión en la iglesia de San Pedro Claver. Evoca como inolvidable y perenne el tiempo y las sensaciones visuales, olfativas y auditivas que se producen dentro de la inmensa y severa edificación jesuita, la magnificencia ceremonial ante la presencia de los restos óseos del santo de los esclavos, la devoción del grupo, la luz matutina que se cuela entre las naves e inunda el patio de árboles enormes y tupida vegetación, los pesados arcos rítmicos del claustro que llevan al refectorio donde les ofrecen el desayuno frugal y anhelado de pan fresco y café, que aún lo mantiene a salvo de la realidad. ✨

5



En 1932, cuando el país se ve inmerso en el conflicto colombo-peruano, el padre es enviado como intendente a San Andrés y Providencia, y el joven Lácydes lo acompaña en ese periplo de varios meses. El viaje se demoraba varios días, al capricho del viento y las corrientes marinas en las precarias goletas de vela, pero ello lo convertía en una aventura emocionante. Allí descubre con encanto otra faceta del Caribe. Se asombra ante el mar cristalino y sus tonalidades imposibles. La luminosidad de las bahías. Descubre el sabor profundo del rondón, y el olor a pan recién horneado que hacia las cinco de la tarde salía de las casas, pues no existían panaderías y este era un producto doméstico que se amasaba a diario en cada hogar. Escucha fascinado los cantos corales que acompañan con brío los oficios de las muchas iglesias protestantes. Estudia en el colegio intencional, recién fundado por su padre, regentado por el profesor Alberto Munévar. Y, quizá impulsado por el ejemplo de su padre, que se ha enamorado perdidamente de una elegante sanandresana, conoce a Dalis, y brota su primer amor.

La luminosidad de las bahías. Descubre el sabor profundo del rondón, y el olor a pan recién horneado que hacia las cinco de la tarde salía de las casas, pues no existían panaderías y este era un producto doméstico que se amasaba a diario en cada hogar. Escucha fascinado los cantos corales que acompañan con brío los oficios de las muchas iglesias protestantes. Estudia en el colegio intencional, recién fundado por su padre, regentado por el profesor Alberto Munévar. Y, quizá impulsado por el ejemplo de su padre, que se ha enamorado perdidamente de una elegante sanandresana, conoce a Dalis, y brota su primer amor.

Cuando vuelve al continente, ingresa al bachillerato anexo a la Universidad de Cartagena, aunque debe alternar el estudio con pequeños trabajos para apoyar la

economía familiar y pagarse sus propios gastos y diversiones. Uno de ellos fue en la Tesorería Departamental, donde hacía los mandados que le encomendaban. Al cursar los últimos años encuentra, sin embargo, el grupo de amigos y la actividad que lo marcará para el resto de la vida y guiará en una dirección definida sus aficiones y su sensibilidad.

En 1940, Eduardo Lemaitre Román, el polifacético intelectual, adquiere *El Fígaro*, periódico que funcionaba desde 1926. Por pedido de este, Lácydes comienza a escribir sus primeros textos, y, poco a poco, Lemaitre le toma gran cariño y lo convierte en su asistente. Esta experiencia de escritura temprana le hace comprender que está frente a una vocación y un destino que no abandonará nunca más: el mundo de la cultura, el pensamiento, la palabra. Más adelante, en 1940, Lemaitre crea dentro del periódico la sección *Lunes Literarios*, y dispone dos páginas para dar cabida a las expresiones culturales de un grupo de jóvenes que estaba surgiendo con inquietudes literarias y artísticas. Para esta sección, nombra como director a José Nieto, quien le había enviado colaboraciones poéticas. Pero el ambiente se anima de verdad cuando llega a Cartagena, desde Bogotá, el poeta ‘Jorge Artel’ (seudónimo de Agapito de Arco) quien, con apenas 26 años y un libro recién publicado de poemas rotundos y sonoridad no habitual, *Tambores en la noche*, había removido la rutinaria producción literaria de la época. A su alrededor y al de Lemaitre se congregan jóvenes como Manuel Zapata Olivella, Gregorio Espinosa, Jacinto Fernández, Gustavo Ibarra Merlano y Héctor Rojas Herazo. Todos cuentan entre 18 y 20 años. Se reúnen en la café Astor o en La Deliciosa para planear el contenido y los aportes que harán al suplemento. Envían poemas, ensayos, críticas y comentarios políticos. El joven Enrique Grau elabora las ilustraciones, viñetas y el acompañamiento gráfico de la página. Las conversaciones se nutren con la nueva poesía que desde la capital propone el movimiento Piedra y Cielo con sus poetas Rojas y Carranza, con la de la generación del 27 española: Salinas, Alberti, Lorca, Cernuda, Diego, Guillén y con la nueva poesía latinoamericana, encarnada en Pablo Neruda. También dan cabida a los textos vanguardistas de Virginia Woolf y de otros notables escritores.

Más tarde, al grupo se incorpora Ramón De Zubiría, recién llegado de Baltimore y convaleciente del accidente que lo afecta físicamente de por vida. Y como Nieto viaja a Bogotá a continuar sus estudios de Derecho, el director le encarga a De Zubiría y a Lácydes Moreno la dirección de *Lunes Literario*, que entonces ya tiene cuatro páginas completas dedicadas a la cultura. La amistad entre Lácydes y el erudito ‘Tito’ De Zubiría se prolongará entrañablemente toda la vida. Recibe también de Artel una acogida calurosa y de gran afecto, entre otras cosas porque la tía del poeta negro, Juana de Arco, famosa partera de la ciudad, había mantenido una buena relación con el abuelo médico Antonio Regino Blanco.

En esa época se promovieron en la ciudad unos juegos florares, que terminaron laureando al gran poeta Luis Carlos López, y un trabajo de Lácydes Moreno sobre el cartagenero Juan García del Río, amigo de don Andrés Bello y cómplice de este en la publicación de las importantes revistas que juntos editaron en su larga estadía en





* Interior de la casa de Daniel Lemaitre Tono y Clara Román del Castillo. Calle del Bouquet, barrio de Manga, c. 1930.

Londres, en plena lucha independentista, en las primeras décadas del siglo XIX. La figura de García del Río siempre inquietó a Lácydes, quien más adelante dedicará otros textos e investigaciones a su obra.

Salvando la estrechez económica familiar, la infancia y la adolescencia de Lácydes Moreno transcurrieron de forma tranquila, transparente, sin traumas. La amistad franca y la colaboración desinteresada de sus compañeros de generación en empresas culturales y artísticas le impidieron, según su propio sentir, alojar sentimientos negativos. Está convencido también de que su temprana inclinación por los libros, objetos que poblaban con primacía su casa y recuerdos de infancia, lo llevaron a cultivar en su trato social la amabilidad, el respeto tolerante y la honestidad. ✨

6

Pero la apacible vida caribeña y la cálida confraternidad de la tertulia se interrumpen cuando toda la familia se traslada a Bogotá, ya que el padre, buscando estabilidad y nuevos horizontes, viene a asumir como secretario del Senado de la República. En 1942, llega a la ciudad fría y lluviosa, que lo impacta por su perfil oscuro y ajetreado, tan alejado del espíritu luminoso y relajado de su natal refugio al lado del mar. Se alojan en la pensión de Alicia de Lugo, oriunda de Lorica, en la calle 15 con carrera 8ª, donde pernoctaban usualmente muchos viajeros provenientes del departamento de Bolívar.

Sin embargo, retoma casi de inmediato la actividad periodística, ya que es invitado a escribir comentarios culturales y generalidades en el periódico *El Siglo*, dirigido en ese entonces por sus fundadores Laureano Gómez y José de la Vega. Empieza a trabajar al mismo tiempo como sustanciador en la Corte Suprema de Justicia al lado del magistrado cartagenero Fulgencio Lequerica Vélez. Permanece allí tres años, que recuerda con complacencia por haber sentido que se hallaba rodeado de grandes juristas: probos, cultivados, entregados a su alta labor. Conoce en esa institución al humanista Julián Mota Salas, editor de la *Gaceta Judicial*, órgano oficial de la Corte, y se deja influir por su erudición. Como no puede pagarse la matrícula universitaria para iniciar una carrera formal, consigue que Mota le permita asistir de forma libre a sus populares clases de Filosofía, que dictaba en la Universidad Javeriana.

Aunque multiplicaba varias veces la dimensión de Cartagena, la Bogotá de comienzos de los años cuarenta era aún una ciudad intimista, de menos de 300.000 habitantes. Hacia el norte, se extendía apenas hasta la calle 72. La vida intelectual vibraba en los cafés, a los que Lácydes Moreno concurría más como simple observador que como militante, y donde era habitual toparse con los líderes del fulgurante piedracielismo. El poeta León de Greiff ejercía su magisterio e irradiaba su encantamiento desde uno de esos sitios, rodeado de admiradores y escritores en ciernes. La oferta de librerías era amplia considerando las circunstancias, y dentro de ellas descollaba La Gran Colombia, regentada por el abogado y editor Carlos H. Pareja, conocido como 'Simón Latino'. Las librerías de viejo, en la calle Real, contigua al Ca-



La avenida Jiménez en el centro de Bogotá, a la derecha el Hotel Granada, c. 1945.

pitolio, constituyeron un descubrimiento y un desafío; allí afinaría una adicción que lo acompaña hasta hoy: los libros raros y curiosos. Y como periodista, notaba que la prensa misma le producía un gran complacencia. Más allá de las feroces disputas partidistas que allí se alojaban intermitentes, era un escenario de gestores de buena escritura, grandes debates, información calificada y universal, y la publicidad medida no obstruía el canal de transmisión de conocimientos, civilidad y cultura. En fin, en esos años bogotanos, Lácydes Moreno no perdía detalle, y, a falta de recursos educativos más formales, absorbía con avidez la información disponible en el aire.

En ese momento también comenzó a advertir que una de las formas en que la nostalgia se encarna es en la comida. ¿Cómo soportar la falta de esa exquisita preparación de mojarra ahumada llena de evocaciones infantiles? ¿Con qué sustituir el sabor entrañable y único de los arroces aliñados con coco y pimientos dulces de la mesa familiar? Con todo, en Bogotá existían los restaurantes, y, aunque poco podía frecuentarlos, a través de ellos pudo ampliar su visión de la cocina. Allí estaba el Internacional de la calle 8ª con 6ª; comenzaba esa sólida institución culinaria de la ciudad, del español Salinas, con el Mesón de Indias;

y la estupenda cocina del Hotel Granada, reputada en toda Suramérica. Y los platos y bebidas bien servidos, entre ellos las cazuelas de pan, empanadas y tamales famosísimos del Tout va Bien, en la última parada del tranvía, en la calle 72, primer establecimiento en tener mesas y sillas al aire libre, donde, además, se socializaba intensamente. Surgen también algunas pescaderías, como la Jaramillo, donde estudiantes, funcionarios y políticos costeos, como Evaristo Sourdis, sacian en parte sus ansias de comida de mar. ✨



Después de la renuncia en 1945 de Alfonso López Pumarejo, Presidente de la República, Alberto Lleras Camargo, como designado, lo reemplaza. En un intento de conciliar la intensa lucha entre los partidos dominantes, Liberal y Conservador, que se extiende por todo el país con brotes de violencia e intolerancia fanática, decide invitar a hacer parte de su gobierno a algunos conservadores. Nombra a Fernando Londoño y Londoño como ministro de Relaciones Exteriores, y este le pide al magistrado Lequerica que sea el secretario general del Ministerio. Poco después, en 1946, lo designa como ministro plenipotenciario de la Legación de Colombia en Cuba. Lequerica, a su vez, le pide a Lácydes Moreno que haga parte del servicio como adjunto civil agregado con funciones consulares. Además, llega como secretario de la misión el escritor Próspero Morales Pradilla.

Un par de años antes de arribar a la isla, en enero de 1944, había nacido su primer hijo, Eduardo Moreno Lugo, producto de una relación que por diversos motivos no formalizó, por lo que el niño permaneció en Bogotá y luego en Cartagena con su madre. Hoy, Eduardo, con 71 años, vive en California, Estados Unidos, con sus hijos, después de dedicarse exitosamente a lo largo de su vida a actividades económicas y contables, mantiene una fluida y cálida relación con su padre.

Un par de años antes de arribar a la isla, en enero de 1944, había nacido su primer hijo, Eduardo Moreno Lugo, producto de una relación que por diversos motivos no formalizó, por lo que el niño permaneció en Bogotá y luego en Cartagena con su madre. Hoy, Eduardo, con 71 años, vive en California, Estados Unidos, con sus hijos, después de dedicarse exitosamente a lo largo de su vida a actividades económicas y contables, mantiene una fluida y cálida relación con su padre.

La estadía de seis años en Cuba le resulta fundamental. Lo que encuentra lo estimula y forma. Fue la llave que le abrió un cúmulo de ricas experiencias. En ese país, hay cierto optimismo en el ambiente, producto de una democracia que parece fortalecerse con la llegada al poder en elecciones libres y no fraudulentas de Ramón Grau San Martín y después con la de Carlos Prío Socarrás. Aunque al poco tiempo de constituidos, estos gobiernos decepcionarán profundamente por diversos motivos, en sus primeros años resulta esperanzador el proceso. Lácydes descubre que en Cuba, por haber sido el último país en independizarse, la influencia española está muy viva aún, en especial en la comida. Percibe en sus gentes una mezcla extraordinaria de «elegancia, bondad tropical y belleza física en las mujeres» que lo hechiza. Las hermosas guayaberas de lino se adquieren en El Encanto y es asiduo de La Moderna Poesía, una de las librerías mejor surtida de la ciudad. En El Floridita está, casi siempre, Hemingway, con quien puede intercambiar algunas palabras. Más adelante acompañará a Próspero Morales, quien le hará una amplia



Foto: © Archivo familiar

✦ Su hijo Eduardo Moreno Lugo.

entrevista al escritor norteamericano en su casa de La Vigía, finca en las afueras de La Habana. Hay excelentes restaurantes y en los clubes sociales se comparte en una atmósfera cosmopolita e ilustrada.

Después de las jornadas de trabajo, toma cursos libres de literatura italiana y de Filosofía en la Universidad de La Habana. Con el tiempo, va incorporando un grupo de amigos, con quienes mantendrá una comunión muy fuerte y compartirá afinidades y proyectos intelectuales. Entre los más cercanos están el gran poeta y ensayista Cintio Vitier, así como los escritores y críticos Enrique Labrador Ruiz, Francisco Ichaso y Gastón Baquero. Conoce personalmente y lee con pasión al notable antropólogo Fernando Ortiz, quien lo impresiona por su sencillez y cordialidad y por la sabiduría de sus investigaciones sobre el aporte africano en todos los niveles de la cultura cubana con sus novedosas teorías sobre la transculturación, el complejo contacto entre grupos socioculturales diferentes y los resultados emergentes en las manifestaciones de los grupos humanos. Precisamente, Ortiz había propuesto, en una famosa conferencia de 1949, una amplia metáfora culinaria para explicar la creación de la nacionalidad cubana: el ajiaco. Escribe:

La imagen del ajiaco criollo nos simboliza bien la formación del pueblo cubano. [...]. Ante todo una cazuela abierta. Esa es Cuba, la isla, la olla puesta al fuego del trópico [...]. Y ahí van las sustancias de los más diversos géneros



Foto: © Archivo familiar

* En La Habana, en la Semana colombiana. 1949.



Foto: © Archivo familiar

* En un evento social en La Habana. 1949.

y procedencias. [...]. Y en todo momento el pueblo nuestro ha tenido, como el ajiaco, elementos nuevos y crudos acabados de entrar en la cazuela para cocerse; un conglomerado heterogéneo de diversas razas y culturas, de muchas carnes y cultivos, que se agitan, entremezclan y disgregan en un mismo bullir social.²

La indagación profunda sobre las raíces, el valor otorgado a las manifestaciones de la cultura popular (el folclor, la música, la artesanía, la cocina incluida) como fundamento de la constitución de la cubanidad le impactan y se constituirán en un referente de sus trabajos y escritos posteriores sobre la formación de las cocinas del Caribe y de Colombia en general.

Como producto de estas lecturas y acercamientos que Ortiz le proporciona, intuye que la cocina es uno de los cimientos de la cultura del hombre. Aprecia también que en Cuba el hombre no tiene ninguna reticencia para participar en los menesteres culinarios, ya que cocinar es una diversión masculina frecuente, lo cual lo libera definitivamente de las torpes proscipciones de la infancia. Nota que el placer de vivir los cubanos lo expresan sin timideces en la música y en la comida. Encuentra un espectáculo fascinante en asistir, por ejemplo, a una cena de Navidad, en donde al lado del caviar importado, que tiene ocasión de probar por vez primera, se extienden en la amplia mesa familiar el lechón, los turrones, las almendras, los mazapanes. Las librerías le ofrecen recetarios en abundancia, que en Bogotá eran casi inexistentes, los cuales comienzan a interesarle, pero especialmente ve que más allá de las recetas están los comentarios, la reflexión, los libros antiguos que cuentan la historia de la comida y la alimentación estrechamente ligada a la vida humana y a la de los pueblos.

Como funcionario de la embajada de nuestro país, encuentra un ambiente propicio para organizar una semana en el año dedicada a los libros colombianos, la cual es profusamente visitada y comentada por la prensa local. También busca los medios para publicar unos fascículos sobre cultura colombiana, que se convierten en un eficaz medio de difusión del país. En 1950, es promovido al cargo de secretario de la misión diplomática colombiana.

A comienzos de abril de 1948, cuando explota la revuelta popular por la muerte de Jorge Eliécer Gaitán, las noticias que llegan por radio a la legación colombiana son escasas, confusas y fragmentarias. En esos días se esperaba que arribara a La Habana, en un vuelo fletado expresamente, un cargamento de toros de lidia. Lo inusual del contenido había hecho que los funcionarios se ocuparan de él con una tramitología especial. Dos o tres días después del 9 de abril, Lácydes Moreno es comisionado para recibir personalmente el vuelo en el aeropuerto. Al detenerse la nave en plataforma, observa que no vienen los toros de lidia, pero, a cambio, desciende un joven espigado, con una chamarra marrón, que vocifera con los brazos en alto imprecaciones y abajos contra el gobierno de Ospina Pérez. Lácydes se le

2. Fernando Ortiz, «Los factores humanos de la cubanidad», en *Revista Bimestre Cubana*, vol. XIV, Nº 3, La Habana, marzo-abril de 1949, pp. 161-186.

acerca y le pregunta como funcionario colombiano el porqué de la furia contra su presidente constitucional. Este le responde: «Acaso no sabe lo que ha sucedido en su país. ¡Mire!», y le extiende una edición especial de *El Espectador*, con el relato del asesinato y el saqueo. El joven era Fidel Castro, quien había conseguido un cupo de última hora en el avión de carga después de haber participado en una reunión internacional de estudiantes, paralela de la Conferencia Panamericana que se realizaba en Bogotá mientras se daban los hechos violentos. Resultó, pues, providencial que por medio de Castro y del diario que le entregó, en la embajada pudieran empezar a tener una noción más clara de la magnitud de la tragedia en que estaba sumido el país. ✨



En 1952, Lequerica Vélez, quien hacía varios años había dejado la Embajada de Colombia en Cuba, es nombrado gobernador del departamento de Bolívar, y le pide a Lácides Moreno que lo acompañe como su director de Educación Pública. Este acepta y ocupa el cargo hasta 1957. Encuentra que es crucial ampliar la base de instituciones educativas públicas básicas, y, pese a un pobre presupuesto, consigue fortalecer la red incipiente de escuelas primarias. Designa a Eduardo Lemaitre como rector de la Universidad de Cartagena y apoya la programación de esa institución. Organiza exposiciones de arte y consigue la asesoría de un médico cubano eminente, el doctor Pitalúa, a quien había conocido en la isla, para impulsar programas de salubridad en las escuelas. Del ejercicio de sus funciones y gracias a que decide formarse una idea propia de la situación precaria de la educación en esa región, hace varias giras de inspección por vastos y apartados territorios del departamento. Adquiere con ello un agudo sentido de la realidad social experimentada por la gente del campo, y palpa personalmente el contraste de vida entre los habitantes de las ciudades y las difíciles y pobríssimas del país rural. Así lo manifiesta en un texto que aparece en *Gobierno y cultura*, su primer libro, publicado en 1957, que recoge un grupo de escritos y conferencias pronunciadas durante su gestión pública.

Cuando comencé a tratar los temas de educación, el eco de mis maestras o maestros que rinden sus trabajos en veredas y corregimientos lejanos apenas me llegaba a través de una correspondencia vivamente curiosa por las faltas de ortografía, las confidencias domésticas y las rencillas con el inspector local, casi siempre el señor cura, pero que suscitaron particular curiosidad en mí de saber cómo vivían realmente por allá, qué ilusiones podrían tener aquellas gentes, cómo comían y cómo prosperaban.

Al retornar después de una gira completa por el departamento, la sensación fue de desencanto y con un tanto de pesadumbre íntima. Caminos polvorientos, trochas y brazos de río me tocó andar, descubriendo así un



* La calle 21 de La Habana a finales de los años 40.

paisaje dominante, al mismo tiempo a hombres que claman una vida mejor. Cuando se va por carretera, poblaciones como San Pedro, Buenavista, San Pablo, Plamparejo, Berrugas, Palo Alto, por ejemplo, son monótonas en su parecido ya que la casucha es igual, de palma y bahareque, mientras la infancia misérrima convive con el ave de corral, el cerdo de la comadre y las miasmas todas del mundo. Ignoran el calzado, la ropa muchas veces ha desaparecido de sus cuerpos desmirriados y sus caras son verdosas más que pálidas, como si una venganza oculta se obstinara en hacernos cruelmente patético el cuadro, para desengaño de todas nuestras vanidades. [...] Allí vegetan más que viven los niños, los que estamos considerando el hombre bolivarense. Son gentes que no conocen la alegría.³

La situación política inestable y plagada de feroces y violentos hechos partidistas que vive el país en esos años, incluyendo la irrupción de la única dictadura militar que soportó el país en el siglo XX, no ofrecen tampoco mucho aliento al optimismo. En otro aparte, en una de sus intervenciones públicas, consignado en el mismo libro *Gobierno y cultura*, se expresa con desengaño y consternación.

El colombiano de hoy es un hombre triste, desconfiado, caviloso del porvenir, así sueña bajo las estrellas, porque su espíritu ha perdido o desconoce la satisfacción de la lucha bellamente librada. [...] Los que dirigen los partidos políticos, las campañas electorales, rompen fríamente el pacto que por la mañana celebraron porque a la hora de la tarde otras posibles utilidades aventajan a la palabra empeñada. Los que hemos creído en postulados o principios doctrinarios, vemos atónitos cómo su vigencia es relativa dentro de este mundo caótico que vivimos: cómo normas que debían ser categóricas y firmes para la solución dentro de la justicia y la verdad, se diluyen al conjuero de las combinaciones de grupo. Resulta así que los dirigentes investidos de responsabilidades históricas para la formación cuidadosa, equilibrada y respetable del país, fallan y se desvían.⁴

Sin embargo, en «Divagaciones sobre la hidalguía», uno de los textos que conforman el libro, intenta encontrar una salida lejana, pero posible, apelando a formas de civilidad inspiradas en códigos individuales de comportamientos, como el de los *gentlemen* ingleses, los *Junkers* alemanes o los hidalgos españoles, sobre todo estos últimos, cuyo señorío, que habríamos heredado y asimilado, estaría encarnado en la grandeza de principios y acciones de próceres y otros líderes del pasado, quienes han impuesto un «testimonio de superiores condiciones morales» o «un estilo de jerarquía moral». Y, aunque advierte el romanticismo de su propósito para imponerse en la pragmática sociedad de época, por lo menos incorpora a su código ético personal el respeto y la consideración por el otro, la lealtad, la hones-

3. Láclydes Moreno Blanco, *Gobierno y cultura*, Bogotá, Editorial Cosmos, 1957. p. 58-59.

4. *Ibidem*. p. 43



Foto: © Archivo familiar

✧ Lácydes Moreno (de pie, a la derecha) en Cartagena como Secretario de Educación, 1954.

tividad y la medida. Desarrolla, desde esas nociones, y para toda su vida, una suerte de humanismo sensualista, conservador y católico en esencia, pero impregnado de valores laicos, tolerante, cortés y de curiosidad sin límites por cualquiera de las formas que puedan adquirir el arte y la cultura.

Al dejar el cargo, Lácydes Moreno permanece en Cartagena y se empeña en escribir y sacar una revista para emular los pasos de su padre. De la organización de este proyecto periodístico lo saca, sin embargo, una conversación que sostiene con el almirante Rubén Piedrahita, uno de los miembros que conforman en ese momento la Junta Militar que gobierna el país de forma interina, mientras se da paso a nuevas elecciones populares, y a quien había conocido años atrás durante una visita del almirante a Cuba, cuando se desempeñaba en misión en Washington. Este le ofrece continuar en la carrera diplomática y lo tienta con enviarlo a Burdeos para que conociera el hermoso lugar donde había nacido. Pero la tentativa se frustra, ya que el consulado francés solo era honorífico en ese momento. En cambio, es destinado a la lejana Tokio como cónsul general, cargo que acepta sin pensarlo mucho, pues, además de devolverlo a un oficio conocido que administra con eficacia, pone distancia infranqueable a una reciente ruptura sentimental. ✧



✧ Recolectando algas en Japón. 1966.

Foto: © Archivo familiar

9

La estadía en Japón se prolonga por casi diez largos años. Lácydes Moreno la recuerda como una época feliz y como la oportunidad que tuvo para profundizar en una cultura que le da en el plano personal profundas lecciones de civilización y convivencia. Muy pronto se siente cautivado con la sensibilidad que emana de todas las formas estéticas de la vida japonesa. Admira su discreción, el respeto por el otro y por el extranjero en particular, el amor a la naturaleza y la significación que le dan a las artes, la medida que ponen para la alegría y la consternación. Pero donde percibe con mayor intensidad el primor y la sabiduría de esas gentes es quizá en las formas de comer y de servir, en el respeto por los productos e ingredientes de su alacena, en el cuidado y gusto que ponen en la fabricación de sus objetos culinarios, en los delicados ritos en que se involucran para compartir los alimentos.

Años más tarde describirá, en un artículo para una revista bogotana, el impacto que recibió del encuentro con esas maneras delicadas de la culinaria nipona:

Mis primeras experiencias en aquel mundo de inesperados sabores, de elementos comestibles en adánica presencia y de gustos pungentes, fueron cautelosas, pues mi naturaleza caribeña posiblemente era más bárbara en las apreciaciones gustativas, pero no dejaba de sublevarse frente a esos refinamientos del Oriente. [...]

Una de las impresiones más desconcertantes que recibí al llegar al Japón fue el observar la preocupación estética con que aquellas gentes preparaban sus comidas. En primer término las cantidades discretas que exhibían en cada platillo de cerámica o *bowls* de laca; luego, la sabiduría y delicadeza de los cortes, ya fueran el pescado o los vegetales, las aves o las carnes, sin olvidar el amor panteísta a la naturaleza, simbolizado en unos pétalos de crisantemo o ramitas de bambú colocados con gusto elemental. Es que el japonés tiene un término intraducible con exactitud a nuestro idioma –y tal vez a otras lenguas también–, *shibui*, que en el fondo expresa sobriedad, austeridad con secreta o hermética belleza. Su concepto del equilibrio entre el ser y la naturaleza lo lleva al esplendor tácito del servicio de su mesa.⁵

Hay una anécdota que para él tal vez expresa los intensos sentimientos del japonés con su despensa. Cuando un día salía con Mimi, la que iría a ser su esposa, después de una abundante cena pidió un café. Al momento de servirlo, le añadió algunas cucharadas de azúcar. Mimi, asombrada, le preguntó que por qué hacía eso. «Acaso no te das cuenta de que al ponerle azúcar estás matando, interrumpiendo, el alma del café; las sustancias, las plantas, tienen un alma que hay que saber respetar», le dijo. Otra historia, en la misma línea, la protagonizó Alberto Tsakayama, el aplicado traductor oficial de la misión. Después de dejar de asistir al trabajo por un par de días sin ninguna justificación, cosa insólita en él, Lácydes se enteró de que lo había hecho para acudir a los funerales de su madre. Cuando indagó con otro funcionario japonés de la embajada el porqué del silencio en un momento tan crítico, la explicación que recibió fue la de que no era decoroso de ninguna manera que alguien lo importunara a él con sus propios sentimientos de pesadumbre.

Precisamente con Mimi, como le decían coloquialmente a Misuzu Tamai, fina dama de una tradicional familia, contrajo matrimonio en 1962, cinco años después de haber llegado. La ceremonia fue doble, pues se celebró primero por el rito budista, religión de la estirpe de la esposa, y después, el mismo día al atardecer, por el católico, oficiado por el propio padre Arrupe, superior de los jesuitas en ese país, quien llegaría a ser años después Padre General de la compañía, el famoso ‘Papa Negro’, con quien Lácydes se había relacionado. Más adelante, en 1964, de esa unión nacería Akira (cuyo significado es «hombre recto y fuerte»), el hijo que después de estudiar en la École Hôtelière, de Lausanne, Suiza, y en Cornell, en Ithaca, Nueva York, se desempe-

5. Lácydes Moreno Blanco, «La comida japonesa», en *Diners*, vol. 24, N° 220, Bogotá, julio de 1988.





* Mercado de pescadores. Tokio, c. 1966.



Foto: © Archivo familiar

✦ En su matrimonio por el rito budista, Tokio. 1962.

ña como ejecutivo de una importante cadena internacional de hoteles en Shanghai. Akira ha tenido una ascendente carrera en el mundo de la hostelería y ha recorrido medio mundo administrando departamentos hoteleros y establecimientos en Vancouver, Ginebra, Houston, Hawái, Washington, Goa (en la India), Singapur y Malasia.

Muchos años después, a comienzos del siglo XXI, recordará en el prólogo de su gran *Diccionario de voces culinarias*⁶ la comida cotidiana que su atenta esposa preparaba con fervor: la sopa de *misu* con tofu, el *makizushi* de atún marinado, el *sukiyaki* de carne o el delicioso *tempura*, que expresaba una cocina de la familia de las vegetarianas, inspirada en la austeridad zen, pero enriquecida con el aprovechamiento de los frutos del mar. Describe, también, otros componentes naturales que la conforman y le dan su singularidad: las algas marinas; el *takenoko*, retoño de bambú cocido; el *wasabi*, raíz picante para apreciar el sushi; el *daikon*, nabo gigante

6. Según ha declarado, Lácydes Moreno quiso tomarse una licencia con la palabra voces, y, jugando con una grafía arcaica, y a la usanza portuguesa, la sustituyó por voces en el título de su diccionario.

que adquiere extrañas formas. Y las flores, como la del crisantemo, *kiku*, que le dan encanto a ciertas sopas y, en algunos casos, a las ensaladas.

Durante su permanencia en Japón, Lácydes se interesa, como es natural, en las cocinas orientales, y toma cursos, en especial de comida china en sus vertientes de Cantón y de Szechuán. Su primer logro como cocinero proviene de esos años y en circunstancias particulares. Se trata de la vez en que participó en un concurso anual entre diplomáticos que organizaba una japonesa de origen noble. Pese a la enorme dificultad que suponía conseguir algunos ingredientes, decidió presentarse con unos platos colombianos que para el paladar de los otros participantes y de los asistentes resultarían inéditos. Fue el único de los concursantes que rompió la rutina de preparaciones internacionales previsibles y neutras. Con una tierna sobrebarriga al horno, acompañada de un jugoso arroz apastelado de ascendencia caribeña, sorprendió al jurado y ganó el primer premio, de cuyo diploma testimonial sigue presumiendo.



Foto: © Archivo familiar

✦ En su matrimonio católico oficiado por el padre Arrupe, Tokio. 1962.



Foto: © Archivo familiar

✧ Misuzu, su esposa con Akira, Tokio. 1965.

Sus funciones lo llevaron a promover diferentes facetas de la cultura colombiana. Organizó varias exposiciones de libros colombianos y promovió la obra de artistas y escritores. Como cónsul, siempre consideró que era un deber ofrecer a los compatriotas el espacio de sus oficinas como un hogar en tierra extraña. Tuvo una activa y cálida labor en los visados y varios asuntos relacionados con los parientes y allegados de los ya numerosos descendientes de la docena de familias japonesas que fundaron la fructífera colonia de agricultores que a finales de los años veinte del siglo pasado se asentaron en el Valle del Cauca como en una tierra prometida. Ellos hicieron parte de una organizada emigración que los trajo a tierras colombianas; eran una pequeña oleada de la enorme diáspora que llevó, en esos años, a muchos de los súbditos del emperador a otros destinos suramericanos como Brasil y Perú.

Un día de mediados de 1963 recibió un paquete procedente de Colombia que lo llenó de sorpresa y satisfacción. Contenía un libro de recetas escrito por su amiga Teresita Román, que se llamaba *Cartagena de Indias en la olla* y traía el sello editorial de Antares. La satisfacción provenía de sentirse uno de los impulsores de la idea que había nacido seis años antes en su pequeña casa de campo de Ternera, bautizada 'Santa María del Mar', en las afueras de Cartagena, que había levantado con las cesantías de su trabajo como director de Educación Pública y con la ayuda de amigos y restos de maderas y material de desecho de viejas construcciones. Allí se reunía los fines de semana la gavilla de contertulios, que entre otras diversiones ensayaban la confección de algunos platos típicos. Al sugerir que prepararan un



✧ Con su hijo Akira Moreno.

ajaco y ver que de inmediato lo asociaban con la sopa bogotana (él había probado succulentas versiones caribeñas en La Habana y, de niño, en su casa paterna) y al comprobar que nadie parecía tener noción de su otra sugerencia, la boronía, ese sabroso y particular puré de berenjenas y plátano maduro, también relacionado con su infancia, concluyó que había que hacer algo para rescatar una tradición extraordinaria que se estaba esfumando. Le susurró a Teresita la idea de recoger las recetas que se perdían, aprovechando la costumbre de buena cocina que existía en la casa de las Román, donde su madre y otras parientes se esmeraban en ese sentido. Quizá le insistió alguna otra vez, pero olvidó el asunto hasta ese día de Tokio. No sospechó que Teresita recogería el desafío, y durante varios años, en una labor paciente y meticulosa, de ensayos y comprobaciones para llevar ingredientes y preparaciones al punto auténtico, recogería y copiaría de su mano centenares de recetas de la antigua y contemporánea tradición local. Mucho menos podía imaginar en ese momento que cincuenta años más tarde ese libro todavía seguiría siendo el más consultado de la bibliografía culinaria nacional, y con más de cuarenta ediciones y 600.000 ejemplares vendidos, también uno de los más exitosos de la historia editorial colombiana.⁷ En 1988, cuando el libro pasó a manos de Ediciones Gamma, Teresita le pidió a Lácydes que escribiera el prólogo, y entonces este redactó «Palabras junto al fogón», amplio texto sobre las cocinas del Caribe, que acompaña hasta hoy de forma inseparable al compendio de recetas. ✧

7. «Un clásico de la cocina se moderniza», en *El Tiempo*, Bogotá, 12 de agosto de 2013.

10.

En 1967, es llamado de vuelta a Colombia, para que en la propia Cancillería se encargue de la Sección Europa de la División Diplomática. Permanece algún tiempo en Bogotá hasta cuando le piden que viaje a Jamaica por un par de meses

para hacer un reemplazo en la misión en ese país. Pese al corto tiempo de permanencia, no deja de atesorar recuerdos gastronómicos de este otro territorio isleño, excolonia británica, que le permiten ir ampliando su propio mapa y su conocimiento culinario del Caribe.⁸ A su regreso, es destinado como cónsul y encargado de negocios en Noruega. La estadía en Oslo se prolonga por cuatro años, hasta 1972. En ese país, tiene ocasión de observar la organización política escandinava, sobresaliente por la seguridad social, la tranquilidad y el respeto cívico que genera entre sus habitantes. Aprecia su comida, a la que cataloga como sencilla, pero que siente sustanciosa y robusta, con sus preparaciones a base de buenos embudidos y arenques, salmones y otras especies marinas, pero en la que también incluyen cerdo, reno y conejo. En épocas navideñas e invernales, en todas las casas se ofrece el grog, vino caliente mezclado con frutas y especias. Lácydes mantiene la añoranza –y la receta– de una de las comidas típicas: la albóndiga de cerdo, *medisterkaker*.⁹ Rememora los opíparos desayunos, quizá la más elaborada de las comidas diarias. Pero también recuerda los veranos, cuando la sexualidad aflora sin tapujos.

Existe un singular registro fotográfico de esa época que habla de la fama de buen cocinero que le precede en todas las delegaciones adonde llegaba. En el patio de su casa en Oslo, con los aditamentos necesarios, mazorcas al fuego incluidas, Lácydes prepara un succulento asado a unos formales invitados del país. Según cuenta, se trata nada menos que del propio ministro de Relaciones Exteriores noruego y su esposa, quienes le solicitan, llenos de curiosidad, poder asistir a la preparación de esa comida suramericana, tan exótica para ellos.

Es destinado después, y por un corto período, a Praga, en la antigua Checoslovaquia, como encargado de negocios de la embajada colombiana. Incursiona en la rica historia de la hermosa ciudad y en la gastronomía local, en la que palpa por vez primera ecos de la cocina griega de mano de la fusión étnica allí congregada. Un recuerdo de esta ciudad, entremezclado de arte, música y cocina, será descrito por él algunos años después en una revista especializada.

8. «En Kingston recuerdo haber gustado la *pepperpot soup*, sustanciosa y tradicional, en la que se combinan felizmente la carne fresca, el cerdo salado, la candia y las espinacas. Allí, en cierta tarde inolvidable, también el *baked black crabs*, cangrejos negros, cuyas carnes sazonadas con mantequilla, pimienta y nuez moscada concluían gratinadas en sus conchas. Pero el cangrejo, de diferentes clases, es una constante en el Caribe. De la misma familia los hay en las Bahamas, donde elaboran el *crab gumbo*, mientras que en Guadalupe, con cangrejos pequeños, pimientos rojos y otras especies confeccionan el succulento *crab créole*». (Lácydes Moreno Blanco, «Por los fogones del Caribe», en *Consigna*, vol. 10, N° 315, Bogotá, 12 de febrero de 1987, p. 43).

9. Receta incluida en el recetario adjunto.



Foto: © Archivo familiar

✦ Preparando un asado en Oslo para el ministro de Relaciones Exteriores de Noruega, 1971.

La Navidad 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 Haendel invadían con fuerza maravillosa y sobrenatural las naves todas.

Conmovido, más bien diría 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.¹⁰

10. Lácydes Moreno Blanco, «Esplendor de la Navidad», en *Cocina y... saber*, Bogotá, N° 15, Nestlé, 1987.

A finales de 1974, en el gobierno de Alfonso López Michelsen, es enviado como ministro plenipotenciario a la República de Haití, donde permanece seis años. En 1978 es designado embajador en ese país. Con su nombramiento no solo se estaba disponiendo de un interlocutor experto, hábil y conocedor del talante caribeño, sino que se reconocía la trayectoria de un funcionario que había representado con tacto, ilustración y calidez en sus gestiones el buen nombre del país, y quien, pausadamente, con aplicación y sumando discretas y eficaces acciones, había escalado hacia lo alto en la carrera diplomática desde el humilde primer cargo en la legación en Cuba décadas atrás.

Desde que llega a Haití, no ofrece ninguna resistencia para dejarse inmiscuir de nuevo en la vorágine cultural de esta zona del Caribe. Trata de diversas maneras de restituir la memoria y el mérito que le correspondía al pequeño país en la lucha independentista, como que fue el primero en América Latina en proclamar la liberación política, y el más generoso y sincero en apoyar a Bolívar en su gesta con todo tipo de recursos. En varias ocasiones y en diferentes medios, en los próximos años, escribirá artículos sobre este capítulo de la historia americana.

En el país insular, afina su percepción del aporte africano, en todos los órdenes, a la cultura americana, y se contagia de la alegría, la ternura y la bondad del pueblo negro, con el que desde niño se siente emparentado. Ve la mano maestra de las cocineras nativas en la apetitosa comida creole, noble creación del mestizaje, en el cual el equilibrio de sabores, el primor de la presentación y la efusión de colores y texturas lo marcan de forma duradera. Se interesa, saborea y estudia el andamiaje histórico que soporta esta rica fusión de procedimientos y logros gustativos lentamente consolidada.

Más tarde, describirá el efusivo encuentro con una de estas artífices del fogón, Marie Jolicoeur, una tarde de reverberante de calor en Kenscoff, en las afueras montañosas de Puerto Príncipe, para asistir a la preparación de un *bouillon tombe ou palant*, que en versión libre a nuestro idioma traduciría «sopa o caldo levanta muertos»:

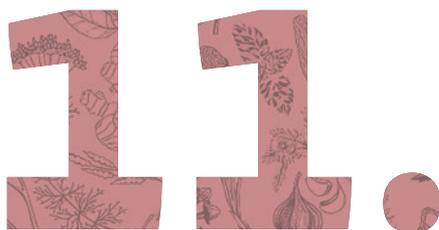
Negra como ala de cuervo, de corazón transparente como la mar que bordea su doliente isla, rolliza de carnes y dadivosa de pectorales, aquella Jolicoeur era sin duda una *bambo* de las sazones y *bouillones*, otro hervido de las tres piedras familiares, pero para mí uno de los sancochos más gustosos del mundo.

Al conjunto de un *ron ponch*, otra excelencia de Haití, la Jolicoeur fue mezclando en aquel perol bajo las lenguas epilépticas del fuego, ingredientes, carnes, vegetales, clavos de olor, picantes. Y entre el fresco de su sonrisa y con algo de sorpresa por mi curiosidad, la bondadosa negra me dio el secreto de aquella alquimia *cocineril*, que yo tampoco quiero guardar en los repliegues del egoísmo, sobre todo, porque expresan formas vitales del gran Caribe y de un pueblo culturalmente interesante.¹¹ ✨

11. En el recetario adjunto está la receta de este plato, y también en *Consigna*, vol. 10, N° 320, Bogotá, 30 de abril de 1987, p. 50.



✧ De visita a un viñedo en Boyacá, c. 1990.



El antropólogo culinario Julián Estrada ha sostenido que la cocina es un conocimiento que tiene que ver con prácticamente todas las actividades humanas. Según él, es «huerta, mercado, comercio, religión, política, literatura, arte, pintura, escultura, sa-

bor, consistencia, medicina, matemáticas, ingeniería, lenguaje, historia, geografía». También poesía, sexo, amor. Afirma que cuando el oficio se vuelve reflexión, estudio, investigación, se convierte en «una profesión que roza los perímetros del arte».¹² Es más que probable que esta universalidad que el investigador atribuye a la cocina, la mencione pensando que quien mejor la encarna en nuestro país es Lácydes Moreno. Cuando este, ya mayor, decide dedicarse de lleno a la difusión de las complejidades y delicias de la cocina ha acumulado un enorme bagaje, no especializado ni sistemático, pero repleto de entendimientos, vastas lecturas, vivencias, viajes sensoriales y degustaciones amplias, dispersas, que habían contribuido a producir en él un fundamento de habilidades, conocimientos y sensibilidad penetrante.

A su llegada a Bogotá, a comienzos de los años ochenta, mientras dispone sus cosas para aclimatarse de nuevo al convulso país al que retorna y a la reciente separación –no divorcio– de su esposa Mimi, quien se aleja para vivir en Vancouver, no supone que las acciones en las que se inmiscuye casi como en un juego entre conocidos, sin ninguna deliberación ni plan, le representarán un vuelco en sus actividades, pues se dirigirá hacia una labor de difusión pública, de connotaciones impredecibles y profunda significación para la cultura gastronómica de Colombia. En efecto, por los días en que arregla lo necesario para obtener del Ministerio de Relaciones Exteriores la merecida, aunque modesta pensión, se encuentra de nuevo con un viejo y grato amigo, el poeta nariñense Guillermo Payán Archer, a quien había conocido en los años cuarenta cuando este era corresponsal de *The New York Times* y de la revista *Visión* en La Habana, al que no veía desde hacía bastante tiempo. El regocijo del reencuentro los llevó a organizar y compartir una afición común: cocinar entre amigos. De la preparación de una paella en la casa de campo del escritor, al norte de la ciudad, y de la espléndida *mise en place* que Lácydes dispuso mientras se cocinaba el plato, surgió la idea de que este les compartiera algo de los conocimientos culinarios alcanzados en sus viajes y lecturas. Pocos días después ya se reunían en el restaurante El Alcatraz Perdido, propiedad de Daniel Lemaitre, sobrino del historiador. Del grupo de veinte amigos iniciales, hombres de negocios y profesionales, autodenominados «Los Alquimistas», permanecieron fieles y apegados al propósito unos ocho, durante más de cuatro años. Semanalmente se reunían bajo la égida de Lácydes, quien, con rigor (estaba prohibido el licor mientras cocinaban para favorecer la concentración), pero con afabilidad y solvencia creativa guiaba el experimento. El éxito del club de amigos se propagó, y pronto su mentor fue invitado a presidir otros corrillos similares de amantes de la buena mesa o de interesados en incrementar su pericia gastronómica.

12. Julián Estrada, «La bandeja paisa: una exageración que salió ganando», en *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (Ramiro Delgado et al., comp.), t. 15, Bogotá, Ministerio de Cultura, 2012, p. 619.

Uno de ellos surge en 1982 por iniciativa de su amiga Martha Lucía Eastman, muy interesada en estos temas, quien acababa de regresar de España, adonde había sido alumna de Manuel Martínez Llopis, gastrónomo e historiador culinario eminente. Ella convoca a Lácydes Moreno, y juntos organizan el grupo inicial de lo que llamaron «La Cofradía de la Buena Mesa». El objetivo era compartir, sin ánimo de lucro, entre personas y profesionales de la cocina que quisieran incrementar la comprensión, técnicas, actualizaciones y creatividad alrededor de la cocina. Se trataba, según dejó escrito en *Consigna* de «mejorar el mundo o concepto de la gastronomía. [Ya que] Tras de su silenciosa pero persistente labor se afianza en la comunidad social la evidencia de que la cocina racional, más que una desagradable actividad burguesa, ensancha la órbita del espíritu y es una forma no solo de convivencia, sino fuente de felicidad esencial para el hombre». De esta célula inicial hicieron parte personajes como Fernando Londoño Henao o Eموke Ijjasz, grandes promotores del buen comer en el país, y prontamente se abrieron círculos similares en otras ciudades, como Pereira y Cartagena, a las que Lácydes asistía para deparar consejo e instrucción directa; algunos de ellos se mantuvieron hasta por veinticinco años. Martha Lucía abrió simultáneamente una sede con una incipiente academia donde se empezaron a dictar cursos libres de cocina de variada índole para asistentes externos, a los cuales también invitó a Lácydes como maestro.

No se ha investigado lo suficiente la importancia cultural y educativa que a comienzos de los años ochenta estos grupos de personas tuvieron en la formación de cocineros, del público general y de los medios de comunicación, sobre todo cuando en esa época la enseñanza profesional era incipiente y la academia apenas diseñaba los primeros programas de restauración y hotelería. En estos círculos de amigos y aficionados, en los que Lácydes Moreno tenía figuración principal, aunque recatada, se propagaban competencias, y se experimentaba y estimulaba una elevación general de la conciencia gastronómica y de sus técnicas. Todo dentro de una especie de retorno al sistema primario de enseñanza espontánea mediante talleres prácticos en pequeños grupos.

Así, casi sin darse cuenta, se encontró organizando los programas temáticos de varios cursos privados a los que era llamado, y empezó a consolidar, en lugares fijos, con instalaciones e implementos adecuados, un grupo de devotos alumnos y aficionados que giraba en torno a sus clases y charlas particulares. Pero también se dio cuenta de que su verdadera inclinación –y donde mejor sentía que su contribución se materializaba– consistía en educar, instruir, sugerir diálogos espontáneos, transmitir, a la manera socrática, sus conocimientos en ambientes distendidos y abiertos, informales, vitales y directos, antes que embarcarse en empresas organizadas y complejas, pedagógicas o de cualquier otro tipo. Por ello, nunca optó por fundar un restaurante o un centro educativo propio, como pudiera esperarse de una persona con la alta estima ya conseguida y los numerosos seguidores. Carecía de la ambición económica para intentarlo, ya que prefería concentrar el esfuerzo en el estudio e investigación para la preparación de sus conferencias, sesiones de práctica culinaria y cursos. Alguna vez, por insistencia de un amigo, capitalista



✦ Con Martha Lucía Eastman, promotora de las cofradías de la buena mesa y otros amigos. Risarlada, c. 1988.

dispuesto a aportar lo necesario para un buen montaje, se puso a estudiar la propuesta con seriedad, pero al ver la dedicación que demandaba, el control que se requería sobre los empleados para evitar hurtos continuados y otras molestias, concluyó que no era oficio para su talante. Sumó a ello su poco apego al dinero, la impericia para los negocios y su preferencia por solo cocinar para amigos mientras se mantiene una conversación estimulante.

Esto no le impidió, sin embargo, desarrollar su noción de lo que debía ser un buen restaurante, lo cual intuyó muy bien cuando fue invitado por la empresa Diners a dictar unos cursos nacionales para meseros. Más que un simple lugar para expender alimentos, por muy elaborados que fueran, y al contrario de lo estipulado, no podía concebir a sus empleados como sirvientes, sino como los verdaderos promotores de productos delicados que se diseñan, conservan, elaboran y ofrecen a la degustación en la atmósfera especial del local donde trabajan. Muchos de sus artículos y la labor como profesor o jurado de diversos cursos y concursos gastronómicos que dictaba y organizaba en esos años, están dedicados a darle «línea» a los restaurantes y hoteles, pues nota carencias básicas en la atención, presentación, confección y hasta en el lenguaje con que se disponía la oferta y puesta en marcha de los establecimientos. ✦

12.

Como consecuencia del entusiasmo que suscitaba su enseñanza, en 1985 varios medios impresos empezaron a pedir su colaboración. Primero en la revista *Cocina y... saber*, editada y patrocinada por Nestlé, y casi simultáneamente en *Con-*

signa, revista nacional de opinión, en la que llegó a tener una sección periódica durante varios años. Resulta ilustrador explorar el contenido de esos primeros artículos, ya que ponen de manifiesto el conjunto de intereses y temas que lo acuciaban en ese momento. Algunos de ellos ya prefiguran las líneas de trabajo e indagación que lo ocuparán en las próximas décadas. Llama la atención la seguridad y propiedad con que aborda cada asunto, lo que demuestra el cúmulo de experiencias, análisis y observaciones de que se sentía precedido.

Probablemente «América en sus frutas» es el primer escrito gastronómico de Lácides Moreno en la prensa colombiana, el cual apareció en *Cocina y... saber*, en 1985. Es un extenso, documentado y pulido texto, dedicado a la exaltación de la riqueza alimentaria del Nuevo Mundo representada en sus frutas, que puede ser leído como una especie de declaración de sus principios operativos como divulgador, de sus intereses específicos alrededor de la cocina, de sus temáticas predilectas y de su expresión escrita, todo a la vez. Se encuentra allí su inquietud constante por documentar el impacto, en términos culinarios, del encuentro de las dos culturas en la época del Descubrimiento y la posterior secuencia de eventos que desembocaron en la asimilación y fusión, no sin grandes tensiones, de los usos alimenticios de nativos y descubridores, de los cuales somos herederos. Recurre a variadas fuentes, como los cronistas, incluyendo el propio diario de Colón; a incunables de la cocina, como el de Ruperto de Nola; y a otra bibliografía más literaria para escudriñar el tipo de comida de la España renacentista y de la del Siglo de Oro, incluyendo la austera comida de los navegantes en las carabelas y lo que en ella fueron trayendo en siglos de viajes incesantes. Para exponer el largo inventario de frutas americanas que describe, se apoya en la documentación etnobotánica y bromatológica reciente. Se manifiesta su intención de dejar sentado que la comida, como expresión cultural, es resultado de un proceso histórico que es necesario dilucidar para comprender en su dimensión presente. Como lo hace en este artículo, siempre estará preguntándose por el devenir temporal de la manifestación culinaria determinada, por su procedencia, por las vicisitudes que le dieron forma. Sin embargo, pese a esta dimensión documental implícita en sus textos, lejos está de aspirar a un nivel académico, rígido o pretencioso. Por el contrario, su discurso es jovial, espontáneo, de tono festivo y ligero, como buscando agasajar a una audiencia complacida y dispuesta.

Por lo mismo, el otro aspecto ligado a su preocupación histórica es la del cuidado por la expresión formal y comunicativa. Si la cocina es, sobre todo, una afirmación sensorial, hablar de ella debe ser también un cometido que impacte los sentidos, que provoque, que incite. Esta dimensión sensualista, cuidada y llena de

expresividad de la narración de sus ideas, sea en forma hablada o escrita, estará presente como una marca personal. La metáfora alegre, el adjetivo premeditado y punzante estarán operando como un estimulante de lo descrito, como otra preparación colorida y humeante. Es la licencia que también le da, cada vez que la ocasión lo permite, para que la poesía –y el humor– participen de lleno en su sistema, pues las relaciones de cocina y literatura, como bien lo comprendió Jean-François Revel, son muy estrechas. En el artículo mencionado, la voluptuosa descripción de la amplia vitalidad botánica parece ser apreciada desde los ojos hambrientos del conquistador.

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 algarrrobo, 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.¹³

Muy pronto, Lácydes Moreno descubre cuál es el tipo de periodismo gastronómico que desea hacer. Rechaza cortésmente los ofrecimientos que le llueven para que se convierta en crítico de restaurantes, y rehúsa hacer parte de la carnicería o el gratuito elogio que algunos medios quieren alentar. No le atrae la idea de ir por ahí calificando y despotricando de los establecimientos que visita. Encuentra más útil el comentario amplio, documentado. El explorar para sus lectores el origen, la historia, el viaje y los relatos sobre los alimentos y su entronque con los hombres y mujeres que los producen. Define así un estilo de ensayo liviano, humanista, sensorial y bien sustentado que hará propio a lo largo de sus años como cronista de variados fogones y horizontes culinarios. ✨

13. Lácydes Moreno Blanco, *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas* (J. Duque; J. Carbonell, ed. y selec.), Bogotá, Ministerio de Cultura – Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia (BBCTC), tomo 14, 2012, p. 214.

13.

Los artículos que elabora para *Consigna* en esos años iniciales de divulgación tienen varias cosas en común. La primera, hacerse una pregunta muy legítima para alguien que retorna a casa después de treinta años en otras latitudes recorridas desde el placer gustativo. ¿Es presentable la comida nacional a nivel internacional?, ¿hay elementos competitivos en nuestras preparaciones que pueda ponerse al lado de las de otras naciones consolidadas ya en su prestigio gastronómico?, ¿algunos platos colombianos podrían hacer parte de un idílico menú internacional? Interrogantes a los que responde en varios textos y de diversas maneras. La segunda, reconocer la variedad y empezar a inventariar, por decirlo de algún modo, las cocinas regionales y locales que existen en el territorio, para contradecir la ingenua, pero difundida pretensión de una comida o plato colombiano único y representativo. Y, por último, asistir y estimular el nacimiento de la profesionalización de actores y animadores del medio gastronómico del país, paralelamente a una creciente valoración de la cocina como expresión rica en contenidos culturales e identitarios.

A las pocas semanas de estar escribiendo para *Consigna*, le hace una breve entrevista al editor Gastón De Bedout, reconocido personaje del buen comer. Las preguntas van directo al asunto de si hay o no una buena cocina en el país y de si existen elementos que puedan tener presentación universal. Las respuestas del experto son positivas, pero acompañadas de condicionantes: es una comida susceptible de mejorar, hay síntomas de deterioro en su masificación, pero hay grandes posibilidades si se miran con otros ojos productos y preparaciones de las regiones, si se abandona el uso excesivo de carbohidratos y si se le da un tratamiento cuidadoso y de calidad a los ingredientes y a la forma de elaborarlos.

En anteriores y en siguientes artículos, Lácydes Moreno no solo parece identificado plenamente con De Bedout, sino que profundiza en el concepto y en los remedios para lograr ubicar en otros estándares más elevados la alimentación y el comer nacional. Afirma que

en la tradición colombiana se encuentran platos excelentes que vale la pena rescatar [...], pero esa herencia cultural tanto para satisfacción de los propios como para alegría de los forasteros reclama una despierta vigilancia, justifica que en su elaboración como en la presentación el buen gusto se deje sentir. Es decir, que de los elementos bárbaros hagamos una obra de arte, una creación cotidiana que hable de la sensibilidad colectiva y no tan solo de la gula criolla.¹⁴

De esta manera, reconoce las bondades de la cocina local, que define por tener una predilección por productos de la zona y sazones particulares, que pasan

14. Lácydes Moreno Blanco, «Folclor y cocina», en *Consigna*, vol. 11, N° 335, Bogotá, 15 de diciembre de 1987, p. 65.



✦ Cocinando con sus amigos en su casa de Santa María del Mar. Ternerera, Cartagena, c. 1956

de generación en generación hasta convertirse en principio de identificación social. Pero a ello hay que agregar la necesidad de, primero, preservar el buen uso y el respeto que tradicionalmente se le otorgaba a la calidad de los productos, que pareciera estarse perdiendo por la masificación turística y la urbanización. Y, después, añadir los requerimientos de una buena presentación acorde con los tiempos modernos, de porciones moderadas, pero suficientes, del equilibrio de sabores, texturas y nutrientes, de la utilería adecuada y de la imaginación para innovar en una tradición que de todos modos debe evolucionar. En fin, sugiere volver a cuidados en la escogencia de los productos básicos, tiempos de preparación y recetas preciosas de épocas preindustriales, pero las cuales deberán tener el nivel adecuado de presentación, armonía e inventiva. Se precisa innovar en medio de un caudal de costumbres ricas y diversas, a la que hay que conocer profundamente, pero a las que hay que despojar de cierta brusquedad y desaliño en el servicio.





* Chontaduro, *Bactris gasipaes*, fruto originario del Valle del Cauca, de alto poder nutritivo.

¿Tenemos también una cocina? ¿dentro de ella podríamos elegir algún plato para el menú internacional?

Como en tantas otras contingencias impuestas por la arisca realidad nacional, en eso del fogón también estamos dispersos y sin clara identificación. Cada comarca reclama sus platos propios. Bogotá con el ajiaco de pollo, el Tolima con la lechona y los tamales, Santander con el mute, el Valle con sus champús y tamales de resplandor, el Cauca con el birimbí y las empanadas de pipián, Cartagena con el arroz de coco y el sancocho de sábalo; no obstante, todos están bajo la misma categoría de los hervidos, asados o frituras, formas estas tal vez las más primitivas dentro de la evolución de la olla. Pero algo se puede sacar de esa precariedad, por el prodigio de muchos frutos nacionales, de una agricultura versátil y abundante; y porque a nuestra gente no le falta imaginación cuando lo desea o conviene. [...].

Ese rico acervo está desapareciendo lamentablemente, cuando no degenerándose, entre otras causas por las demandas del consumo masivo que merma forzosamente las calidades y porque en su antigua elaboración se exigía cierta paciencia que hoy es imposible bajo el signo de las angustias cotidianas. [...].

De ahí que en tiempos actuales, cuando tanto abundan los negocios de restaurantes, resulte desconcertante 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. [...].

Corresponde, pues, al personal calificado de nuestra gastronomía -que ya afortunadamente lo vamos teniendo- tratar de salvar 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, esto es, utilizando amorosamente aquellos elementos que por dilatada tradición han determinado los platos -tubérculos, granos, especies, hierbas, colores, aves o peces, entre otros- y que impunemente son desvirtuados por no decir falsificados. E, inclusive, las texturas y sabores en su armonía final, rescatando así del olvido o la indiferencia, por apego excesivo a lo foráneo, 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.¹⁵

Ha sido necesaria la larga cita porque revela, en sus propias palabras, la preocupación que lo aquejaba ante una situación, producto de una indolencia generalizada, que se volvía rutinaria y a la que se apresta a combatir con su agradable retórica.

15. Lácides Moreno Blanco, «La cocina y sus circunstancias», en *Consigna* (separata especial sobre gastronomía), Bogotá, vol. 10, N° 316, 26 de febrero de 1987, pp. 1-20.

El otro asunto que le interesa destacar en esas columnas iniciales, como mencionamos, es el de tratar de ampliar el inventario de lo que se identifica y conoce como cocina colombiana. Tomando las insinuaciones del mismo De Bedout, para quien lo presentable serían preparaciones no convencionales, como un borugo relleno o un yamú¹⁶ a la crema, platos decididamente no frecuentes, Lácydes se lanza a explorar en las regiones, incluso en las más alejadas y desconocidas, e invita a probar y crear por fuera de lo trillado. Empieza a sugerir, por ejemplo, atreverse con los peces exquisitos de los Llanos y del Amazonas, la exaltadísima cachama, el sarapaté de charapa o las costillas de gambitana, la gallineta o perdiz en barro del Casanare. Piensa que de las frutas nativas, con su inmensa variedad de sabores, texturas y versatilidad para combinarse, es posible sacar provecho y serían base de gratuitas presentaciones y creaciones. El paladar colombiano de hoy no se sorprende ya cuando se enfrenta a carnes, arroces o peces mezclados con frutos como el borujó, la uchuva, el maracuyá, el corozo, el tamarindo, la pitahaya o el chontaduro, pero en los comienzos de los años ochenta del siglo pasado estas sustancias se encontraban en su fase experimental para ingresar a las sartenes, y Lácydes Moreno estimulaba fervientemente su apropiación y uso.¹⁷

Es verdad también que esta ampliación de las fronteras de lo que se cocinaba en el país tuvo mucho que ver con el espacio que la prensa escrita y las editoriales tanto comerciales como académicas empezaron a conceder al tema gastronómico. En 1984, se publicó, por parte de Colcultura y el Círculo de Lectores, el *Gran libro de la cocina colombiana*, notable recopilación de más de setecientas recetas de todas las regiones del país hecha por el investigador caleño Carlos Ordóñez Caicedo, quien recorrió el territorio en una pesquisa amplia que en la práctica significó recoger preparaciones de las propias manos y bocas de decenas de expertos, cocineras y cocineros populares de todos los rincones del país. Organizó su compilación en ocho grandes regiones, cada una con la suficiente densidad para justificarse como tal y apoyar la noción de que la unidad básica cuando de cocina se trata es regional o local y no nacional. La influencia de este libro fue enorme dado que por vez primera se tenía una suerte de inventario culinario colectivo pormenorizado de la nación, que hasta entonces solo se conocía en su propio ámbito particular, municipal. Y en 1988 Lácydes Moreno fue invitado, como ya vimos, a prologar *Cartagena de Indias en la olla*, que se seguía reeditando sin cesar y se convertía en objeto indispensable en millares de hogares colombianos, y para él en una referencia constante y motivo vital de pruebas y descubrimientos en sus propias cacerolas. Otros recetarios que miró con interés fueron el de doña Sofía Ospina de Navarro, *La buena mesa*, que, publicado en 1933, también se seguía –y se sigue– reeditando, y el de María Antonia Garcés, *Con cagüinga y con callana*, de 1977, dedicado a la cocina tradicional vallecaucana, así como el estupendo ensayo de Eugenio Barney Cabrera, que le dio contexto histórico y social a este recetario.

16. Pez originario de la cuenca del río Orinoco.

17. Lácydes Moreno Blanco, «Divagaciones sobre el comer nacional», en *Consigna*, vol. 10, N° 309, Bogotá, 16 de octubre de 1987, p. 46.



Foto: © Archivo familiar

✱ Con su amigo botánico y compañero académico, Santiago Díaz Piedrahita.

Pero otros libros, no estrictamente compilaciones de recetas, publicados en esos años, también ejercieron el papel de reforzar muchos de los propósitos que exploraba. Por ejemplo, la investigación de 1985 de la etnóloga Yolanda Mora sobre la comida amazónica, que afianzaba su idea de extender el conocimiento de la cocina nacional por las regiones y hasta las alejadas zonas fronterizas; o el estudio de Aida Martínez Carreño sobre la cocina bogotana del siglo XIX; o el libro muy citado y elogiado en sus escritos, del botánico Santiago Díaz Piedrahita, sobre el uso de las plantas en la preparación de los alimentos.¹⁸ Este estudio de 1981, reeditado recientemente, le atrae de manera especial, ya que constituye una impresionante demostración de cómo son utilizadas en el país las hojas de más de cien especies vegetales para confeccionar rústicas, pero eficientes envolturas y empaques, o para dar sabor, presentar o aderezar los alimentos en las cocinas tradicionales. Ahí encuentra el soporte de uno de los grandes ejes de las preparaciones precolombinas sobrevivientes, que tanto le interesan, de las cuales escribe con entusiasmo en diversos medios: amasijos y envueltos, como hayacas, bollos, pasteles, tamales, tapaos, dulces e insulsos, ofrecidos a lo largo de todo el territorio. La impresionante investigación del sabio etnobotánico Víctor Manuel Patiño, sobre la cultura material en los países equinociales, publicada en diez volúmenes por el Instituto Caro y Cuervo en 1990 también se convierte en otro referente y sustento de muchas de sus apreciaciones botánicas y antropológicas.

18. *Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos*, Bogotá, Ministerio de Cultura – Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia (BBCTC), tomo 12, 2012.

Precisamente, una de las funciones de sus columnas es reseñar la creciente producción editorial culinaria que empieza a colmar las estanterías y bibliotecas del país. Se ocupa de leer y registrar con cuidado los variados géneros de libros de cocina que llegan a sus manos dada su ávida afición por ellos. Reseña recetarios, ensayos, estudios históricos, crónicas y libros de viaje sobre la cocina, tanto colombianos como de otras naciones. Lo hace con entusiasmo, marcando virtudes investigativas y descubrimientos afortunados, pero señala, cuando lo amerita, errores en la edición, vacíos e impropiedades. Guía y orienta a una opinión que a veces se deja embaucar con el facilismo que ofrecen las cubiertas de los libros y sus promesas de elaboración de una cocina fácil y demasiado directa, desprovista de mínima pasión y conocimiento. Por ello escribió:

Sin dogmatismo 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 poblara de oficientes. [...] la cocina, en fin, como arte esencial, que es al mismo tiempo ciencia, solo se entrega a las vocaciones claras, a quienes la aman con encantamiento y espíritu creativo. Es un aprendizaje cotidiano y una alegría permanente cuando se hace no para salir del paso, sino para conquistar y perfeccionar una obra de sensibilidad.¹⁹ ✨



Lácydes había asistido, en el transcurso de su larga trayectoria, a la evolución que iba de la comida de las primeras décadas del siglo, estrictamente hogareña, circunscrita a la diaria manutención, a las celebraciones familiares, religiosas o patrias y a la destreza individual de cocine-

ras y amas de casa que transmiten sus conocimientos de forma personal y generacional, a la que es preparada por profesionales del oficio y consumida en todo tipo de establecimientos públicos y eventos. Cuando inicia su labor divulgativa en el país, motivado por las corrientes del turismo internacional y nacional y la creciente fuerza del consumo interno, se fortalece, precisamente, la demanda de profesionalización del oficio. Universidades, escuelas especializadas, gremios hoteleros y de restauración, así como el propio Estado, empiezan a tomar en serio la capacitación de los empleados, promotores y directivos de la cadena productiva de la alimentación, y multiplican la encomiable y casi solitaria labor que el Sena, con su escuela de cocina, venía desempeñando desde hacía varias décadas. Lácydes Moreno aplaudía y estimulaba la aparición de las nuevas generaciones de profesionales y técnicos que reemplazaría una aproximación espontánea y sin calificaciones de la instrucción culinaria. En sus columnas de la época dedica elogiosos comentarios

19. Lácydes Moreno Blanco, «Experiencia y libros de cocina», en *Cocina y... saber*, N° 22, Bogotá, Nestlé, 1990.

y le deja espacio a la promoción de figuras emergentes de la creatividad gastronómica local y a lo que podía significar para el futuro de la cocina colombiana la preparación, el estudio y el hecho de asumir el oficio con disciplina, investigación y conocimientos científicos. De hecho, él será uno de los grandes impulsores de este cambio de mentalidad al coordinar durante años concursos tan notables como 'La Toca de Oro', y actividades paralelas de formación y entrenamiento.

La profesionalización, de todos modos, era una de las bases importantes de lo que fue su idea de una «cocina racional», que consistía en la suma de una serie de precauciones y actitudes ante el comer: el respeto por los productos e ingredientes de la comida propia –los «platos del alma colectiva»–, como los llama–, que incluye el conocimiento profundo de la tradición y de sus formas para evitar adulteraciones; la eliminación de cierta tosquedad en las materias y preparaciones recibidas y su transformación con innovación sin irrespetar la fuente original; el equilibrio de sabores y nutrientes (evitando el exceso de harinas, por ejemplo) y cantidades adecuadas; el esmero, el orden y la gracia en la presentación de los preparados; y, en fin, el darle al espacio y al tiempo del comer de una atención y un cuidado para hacerlo un momento especial de compañía y contento y no solo un mecánico acto fisiológico.

Porque no es suficiente prender el fuego o la estufa sofisticada, elegir el trozo tierno de solomillo o la pieza de cordero, el róbalo o la guartinaja, la trucha salmonada o las setas, los vegetales del entorno o las frutas, para elaborar un plato racionalmente comestible. Esas carnes, esos frutos y ese fuego necesitan de un tratamiento armonioso para trocarse en una obra, en toda una creación. [...]. Cocinar así con esa sabiduría es llegar a una sugestiva expresión del arte. [...].

Venturosamente, aquel precario estilo de apreciar las abuelas la cocina tiende a superarse, y al tiempo que nuestras mujeres con marcas olímpicas participan en la dinámica social, en el áspero campo de la política, de las ciencias y la cultura en sus diversas vertientes, también se aproximan al mundo de los fogones con despierta sensibilidad, agradable al gusto y la tremenda arma de sus gracias. En esa acción buscan precisamente nuevas aristas artísticas, renovadas manifestaciones de los platos regionales, una original presencia de la cocina, cuando a su vez en el país nuevas generaciones de profesionales acentúan también esos propósitos de cambio, lo que constituye una silenciosa revolución cultural.²⁰

Pero aquí es necesaria una aclaración. Lejos estuvo Lácydes Moreno de pretender establecer o sistematizar sus apreciaciones en una teoría acabada, o darles una rigurosidad para hacerlas valer como un método de precisión y alcance general. Quizá era consciente de pertenecer a una época preacadémica de la cocina nacional, en la que el interés y el entusiasmo por los temas precedían al rigor

20. Lácydes Moreno Blanco, «La cocina como confraternidad», en *Consigna*, año XII, N° 361, Bogotá, 30 de septiembre de 1988, p. 49.

PUBLICACION ESPECIALIZADA
Dirigida a los Profesionales de la Cocina
y la Alimentación

Cocina y...saber

Foto: © Archivo familiar



ROVIN CIAE Carthaginis incolæ abundant fructibus, piscibus atque alijs rebus ad vitam traducendam necessarijs. Arma sunt sagittæ toxico illitæ. Merces quas commutare solent, sunt fal, pisces, piper quod in alias continentis oras eo carentes deferunt, & cum alijs rebus commutant. Olim cum illa regio pace frueretur, magnæ erant & frequentes nundinæ frumenti, fructuum, Xyli, pennarum, chlamidum ex pennis confectorum, monilium aureorum, varij generis gemmarum, smaragdorum, mancierum, & aliarum rerum istic nascentium & in istis commercijs fingullunt taxat quæ ipsis erant necessaria, pro commutatione suarum mercium, sine vlla avaritiæ aut cupidinis nota sumebant. alter alteri dicentes, capere hoc, illud verò mihi da. Nihil porro apud illos maiore est in precio, quàm cibus & porus. Verum quidem est, nunc magnam istarum nationum partem nostro exemplo edoctam, opes magni facere occupasse: sed tamen in plerisque remisit & deferbit istud desiderium.

EDICION No. 22
TARIFA POSTAL REDUCIDA 560



* Portada de una revista *Cocina y...saber*. Bogotá, 1990.

analítico. Aunque, como ya vimos, sus intervenciones están nutridas de robustas y oportunas lecturas históricas y soportes documentales. Sin embargo, sus opiniones hacían parte de una espontánea y leve manera de expresión, eran «divagaciones», «acotaciones», como tituló muchos de sus artículos, bagatelas, intuiciones del momento, pensamientos y arengas esporádicas sin pretensión de permanencia o de erigirse en creencia social. Hay un hecho que corrobora esta afirmación. En su amplia biblioteca conserva muy pocas copias –poquísimas, en realidad– de los artículos que con tanta proliferación escribió en esos años. Con excepción de lo publicado en la revista *Cocina y...saber*, cuidadosamente empastados, tal vez por iniciativa del editor, de lo demás solo existen algunas fotocopias o los manuscritos, incompletos en varios casos, o copias difíciles de leer en papel carbón de sus centenares de textos. Hay que acudir a las bibliotecas públicas para enterarse de todo el caudal de su obra periodística. Cuando se le pregunta la razón de ser de esa aparente falta de previsión, solo responde sonriendo y con humildad: «¿Y para qué? No valen nada, son solo ideas sueltas». *



Foto: © Archivo familiar

✦ En Bogotá, c. 1995.

15.

Desde el inicio del concurso ‘La Toca de Oro’ en 1984, Lácydes Moreno fue llamado a hacer parte del jurado. A los dos años, y hasta el final, en 1997, fue el presidente del mismo y su principal animador. Cuenta Philippe Deckers, director del proyecto y representante del patrocinador Nestlé,

que cuando el concurso comenzaba la mayor dificultad consistía en hacer que los cocineros de diferentes lugares del país aceptaran participar en un certamen que les resultaba extraño e incómodo. Eran tiempos, dice, en que ellos no concebían aparecer en público; su lugar era el vedado sitio de la cocina de un establecimiento, no accesible en ningún momento a los comensales. Y que ellos dieran la cara en el comedor también resultaba insólito. No estaban preparados para ningún tipo de encuentro con los clientes o con los medios de comunicación, como lo están ahora. Recuerda Deckers el empirismo, la improvisación y la ingenuidad que caracterizaba a la mayoría de cocineros y empleados de hoteles, clubes y restaurantes en esos años. Algunos carecían de elementos tan simples como una tabla para picar los ingredientes y los tajaban en ¡sus propias manos! De esta forma, la primera tarea consistió en una labor de convencimiento y de insinuación para que se despojaran de su timidez y empezaran a dar salida a su talento. Pensando en ello, se pusieron la meta de estimular esas tareas culinarias, duras e ignoradas por la mayoría del público, pero con la idea de tratar, al mismo tiempo, de crear dignidad y conciencia profesional mediante la observación de principios y pautas universales. Fue, en realidad, un proceso paulatino y de arduo trabajo de preparación, instrucción y estímulo.

Uno de los propósitos del concurso, que los organizadores y Lácydes Moreno establecieron desde el comienzo, era el de descentralizarlo, con el objeto de que la participación llegara desde sitios muy diversos y alejados del país. Y aunque esto significaba un gran esfuerzo logístico y económico, produjo gratos e inesperados resultados. De esta forma, el evento pudo llegar a sitios tan distantes como Mai-cao, Pasto y las islas de San Andrés y Providencia. En cada sesión se hacían convocatorias regionales en las que los ganadores clasificaban a una ronda final y definitiva en Bogotá, que premiaba a los mejores. Ya en 1989 se logró una participación de más de ciento diez chefs de nueve ciudades colombianas, y al final se contó con más de seiscientos cocineros y cocineras de más de catorce ciudades en el lapso de quince años que duró el certamen. En consecuencia, podría hablarse de toda una generación participante en este torneo-aprendizaje.

Otro eje del concurso se refería a estimular en los inscritos la utilización de frutas, productos e ingredientes regionales, con el fin de facilitar la iniciativa, la economía y la exploración de los recursos naturales y culturales del ambiente. En el libro publicado en 1989 para recoger las recetas premiadas en seis años de concurso se lee:

Un cocinero es un creador permanente, un artífice que siente complacencia en las novedades que salen de sus manos expertas y de su viva imaginación. Y por esas subjetivas motivaciones le corresponde rescatar las expresiones de los platos nativos o idear, dentro de los materiales y recursos del entorno social, nuevas manifestaciones de la bucólica para escalar un puesto de distinción. [...]. Un buen cocinero es también un buscador de sabores universales, o de frutos desconocidos, de técnicas exóticas –si es que las hay–; pero, principalmente, de los productos originales, los que le son más entrañables y más auténticos, sin desdeñar, desde luego, los distantes, para elaborar sus creaciones y elevarse al aplauso general.²¹

A lo largo de los años, Lácydes Moreno fue depurando un sistema que se volvió casi reglamentario para apreciar la creatividad y la disposición de los cocineros y cocineras que en número creciente se fueron inscribiendo al certamen. En cada sesión, que duraba varias horas, los concursantes eran calificados desde el día anterior por la forma de presentar el menú escrito, lo que incluía contenido, orden, redacción y ortografía. El día señalado se comenzaba por apreciar la presentación de la indumentaria y la personal, como el corte de cabello y de uñas, uniformes, calzado e instrumental. Después se detenía el jurado en la *mise en place* que cada uno debía instalar. Para el presidente del jurado este punto era crucial, pues allí se veía con claridad si el resultado final era viable o siquiera posible. La manera cómo se organizaba el área de trabajo con ingredientes, utensilios, cantidades y cortes determinaba en buena medida el éxito o fracaso del proceso. Para él, como para algunos grandes chefs, la *mise en place* era una especie de «religión de los buenos cocineros», un arreglo donde se concentraba una disposición mental y creativa previa. Seguía el análisis del proceso, el cómo trabajaban, el tiempo de cocimiento, el manejo del fuego, la creatividad en movimiento, y, posteriormente, la presentación visual del plato, la decoración, la degustación, la prueba de sabores, el equilibrio, la armonía y el intercambio de ideas. Finalmente, la exposición pública, donde Lácydes Moreno explicaba a los invitados externos, en una síntesis, los logros y contenidos de la sesión. En ese momento era, más que un maestro de ceremonia, un coautor que, ufano, presentaba una obra colectiva. Y más que un juez omnisciente, durante todo el trámite actuaba como un «supervisor de la creatividad», un maestro y colaborador que compartía con los asistentes su irreducible tesis sobre el valor de la culinaria auténtica, que busca manifestarse en los delicados cortes de productos, en lograr los sabores y matices que deben tener las preparaciones, en las texturas y formas adecuadas –incluso, en la denominación precisa de preparaciones e ingredientes–. Reclama por ello el dorado exacto de un frito y su condición de crocante; exige el sabor inconfundible de un escabeche de pescado o la contextura de un mondongo, y muestra que todo debe conservar esos referentes de una cultura alimentaria genuina, incluidos también los tiempos, formas de cocción y decorado.

21. *La Toca de Oro*, Bogotá, Nestlé, 1989.



Foto: © Archivo familiar

* En Tokio con una de sus maestras de cocina oriental, c. 1963.



Foto: © Archivo familiar

✧ Preparando comida típica colombiana con amigos, c. 2002.

Pero con complacencia pudo notar cómo en cada evento que se sucedía había un esmero progresivo y una mejoría, que le hacía ver el derrotero desde actitudes y manifestaciones rudimentarias a un renovado profesionalismo, como se manifestó en la publicación de la recopilación de los casi cien platos premiados «en todos los cuales aflora un sentido de nuevas o renovadas expresiones del gusto criollo».²² ✨

16.

Simultáneamente con esta labor pedagógica, y profundamente concordante con su misión divulgativa, hace parte del equipo de redacción de *Cocina y... saber*, revista que edita la misma compañía patrocinadora. En este medio, entre 1985 y finales del siglo, Lácydes Moreno, desplegó una verdadera cátedra: escribió artículos de fondo, editoriales, comentarios y reseñas de libros gastronómicos, en los más de cuarenta números publicados. El conjunto de textos allí aparecidos es variado y cosmopolita, lo que muestra la amplitud de intereses y conocimientos. Hace comentarios especiales sobre diversas cocinas internacionales (México, Perú, Chile, España, Italia); sobre ingredientes, como la mostaza; sobre aspectos generales de la cocina y su devenir (la comida y el erotismo, la «poesía» implícita en la elaboración de un plato, las nuevas tendencias mundiales de la gastronomía); sobre preparaciones festivas; sobre bebidas, como la cerveza, entre muchos otros. Pero siempre, bien como fondo o como tema principal, está la preocupación por la comida colombiana. No solo explora algunas preparaciones típicas, como los envueltos, sino que empieza a describir las particularidades de algunas cocinas regionales y, como hacía en sus artículos para *Consigna*, elabora espontáneamente un breve catálogo de las particularidades que las constituyen, sus precedentes históricos, las vicisitudes en que se encuentran, y las sugerencias para rescatar la tradición y hacerla más visible y creativa. Estas cuestiones también las replica en la revista de la aerolínea Avianca, para la que escribe con regularidad por esta misma época.

A comienzos de los años noventa, el polémico columnista Roberto Posada García-Peña, 'D'Artagnan', comentarista culinario, gran goloso y amante de la buena mesa, lo invita a colaborar en el diario *El Tiempo*. Durante más de diez años se prolonga esta asociación, que le permite a Lácydes Moreno ensanchar, si cabe, el registro de temas y cavilaciones culinarias en numerosos artículos. En estos se mueve con propiedad entre la apreciación de cocinas exóticas como la japonesa, la balear, la del Medio Oriente o la tailandesa, y la profundización en muchos temas de nuestros fogones locales. Hace ilustrativos textos sobre la evolución de preparaciones o ingredientes emblemáticos del país, como el sancocho, el ajiaco, los tamales, la papa, las frutas nativas, el pavo, el cerdo; indaga por las cocinas regionales y describe sus matices. Siembra también elementos de reflexión sobre el comer nacional y la situación,

22. *Ibidem*.

crítica a veces, en la que considera se encuentra la comida tradicional colombiana, poniendo énfasis en que es una obra de lenta evolución y simbiosis, resultado de muchas anónimas manos de procedencia diversa; documenta de forma amena esa historia de formación. Como marca personal, y desde sus comienzos en *Consigna*, cada texto es acompañado por una receta que el escritor escoge cuidadosamente con el fin no solo de informar, sino de provocar en los lectores las ganas de convertirse en artífice de sus sugerencias gastronómicas. Estas recetas reunidas conforman, en sí mismas, un interesante y balanceado cuerpo con incitaciones tanto locales y regionales como exóticas o de épocas pasadas. Son artículos que, en fin, con el estilo personal que hemos descrito, mueven a la opinión pública hacia una mayor conciencia de la importancia cultural de la cocina, expresan la necesidad de estimular y mejorar la comida local a base de inventiva y de profesionalizar a sus agentes partiendo del conocimiento profundo y del respeto por la cocina tradicional. En general, sus juicios elevan el nivel de discusión sobre el comer, sobre la naturaleza social de la alimentación. Su voz y sus palabras van convirtiéndose, por el peso de su argumentación y su suave insistencia, en un referente nacional sobre estos temas.

Llama la atención, sin embargo, que, al contrario de lo que supondría abarcar líneas temáticas tan vastas y tan lejanos espacios culturales, en sus múltiples escritos de esos años estuviera propugnando por una manera sencilla y no sofisticada de comer y preparar los alimentos. Quizá parecía estar acorde con la corriente imperante de la *nouvelle cuisine*, abanderada en esos años ochenta por Paul Bocuse, Michel Guérard y los hermanos Jean y Pierre Troisgros, quienes, con imaginación y sabiduría gustativa e inspirados en las maneras orientales, especialmente la japonesa, buscaban naturalidad y sencillez con productos muy frescos, servidos en pequeñas cantidades, con presentación minimalista y con la simplificación de las salsas que habían sido una tradición muy fuerte en Francia. Y si bien estos atributos podía hacerlos suyos y se emparentaban con su propia filosofía del equilibrio de sabores y matices, los extremos de la escuela francesa no le entusiasmaban y veía en ello una tergiversación de gustos y costumbres culinarias muy arraigados que iban a evitar que prosperaran y se universalizaran, como en efecto ocurrió.²³ Con todo, su idea preponderante en esos artículos es la de una cocina local, bien hecha, preparada en condiciones emocionales adecuadas y con ingredientes frescos del entorno, que son suficientes para componer los mejores y más sápidos platillos, con validez general, capaces de decirle algo a cualquier paladar, por extraño que sea. Para expresar esto, escribió:

La idea de que la mejor olla es aquella que toma nombres pomposos, como, por ejemplo, *gibelotte de lapin*, *hachis boeuf parmentier comme a ussel* o *cul-de-veau a la mode du vieux presbytère*, no deja de constituir 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 exi-

23. Lucy Nieto de Samper, «Maestro de la buena mesa» (entrevista a Lácides Moreno), en *El Tiempo*, Bogotá, 26 de diciembre de 1993.



Exhibición gastronómica en Tokio. 1963.

gente cocina francesa. [...]. 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 regionales.

Establecido tengo por la experiencia que el encanto de la mesa es posible descubrirlo inclusive 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 tubérculos y 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 discreción 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 la hospitalidad y 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.²⁴

Estas ideas sugerían también la de un tipo de cocina que, profundamente entroncada con la ecología local, no «viajaba». Se trata de aquellos modos, ingredientes y calidades ambientales, que por su especificidad solo pueden arrojar pro-

24. Lácydes Moreno Blanco, «Bocas golosas», en *El Tiempo*, Bogotá, 28 de junio de 1993.





* Venta de pescado fresco en el mercado de Bazurto, Cartagena.

ductos para ser consumidos únicamente en el sitio donde se producen, a los que hay que ir a buscar deliberadamente y no esperar a que lleguen a uno. Escribe: «La cocina trasplantada de su medio geográfico es una imitación que nunca sabe a lo mismo. Un ajiaco hecho en Cartagena con papas y guascas y mazorcas bogotanas no sabe como en la sabana. Y un sancocho costeño no sabe a nada sino no es a la orilla del mar, pues le hace falta el entorno donde el hombre instintivamente ha venido seleccionando sus sabores».²⁵

En muchas de las entrevistas que le han hecho a lo largo de su vida, casi siempre ha surgido una pregunta que es como un lugar común: «¿Qué come Lácydes Moreno en su casa comúnmente?». De forma invariable, responde que lo que le da satisfacción y deja realmente pleno es un sencillo plato de arroz blanco con un huevo frito, acompañado de carne molida y unas tajadas de plátano maduro fritas. «Pero, eso sí: ¡que todo esté bien preparado!», afirma enfático.

Gracias a que los espacios editoriales eran más generosos para la gastronomía, la invitación que también le hicieron algunas revistas de corte más informativo o académico le permitió reproducir con mayor amplitud los frutos de sus pesquisas. En las revistas *Diners*, *Credencial Historia*, *Revista Colombiana de Folclor* y en las de varias universidades, especialmente *Huellas*, de la Universidad del Norte, publicó extensos artículos sobre las cocinas del Caribe y de Cartagena de Indias, sobre el criollismo en la cocina, y algunos de tipo histórico sobre Haití o sobre distintos personajes, entre otros temas. Destacamos el que redactó para la *Revista Colombiana de Folclor* sobre tamales y envueltos, una de sus materias más recurrentes. En él congrega toda la información que había estado acopiando, de la cual había dejado testimonio en diversos artículos. Todo este bagaje le permite hacer un sugestivo viaje desde los orígenes precolombinos del *tamalli* en la corte de Moctezuma, pasando por su transformación con la introducción de nuevos elementos a la llegada de los españoles, hasta la descripción actual de sus múltiples y gustosas manifestaciones peruanas, chilenas o venezolanas, y la riquísima versatilidad que adquiere en tierras colombianas, donde prácticamente cada región ha confeccionado su propia y creativa versión con implantaciones de ingredientes, saborizantes y envoltorios. Es siempre persuasivo en imágenes, datos, anécdotas y de la experiencia de degustación que de este recorrido traza el autor para informar sobre una de las preparaciones americanas de mayor presencia y autenticidad, en cuyo inventario quedan registradas más de cincuenta sugestivas variedades de tamales.

En 1990 hace parte del equipo de redacción de la gran enciclopedia *Colombia qué linda eres*, que el Grupo Editorial Educar elabora sobre el país. La sección culinaria, dispuesta en fascículos independientes, es redactada íntegramente por él, quien la organiza de tal manera que quedan incluidas las seis grandes regiones gastronómicas del país: la Costa Atlántica; los Santanderes y el altiplano cundiboyacense; Antioquia, el Eje Cafetero y el Chocó; el suroccidente colombiano; y el Amazonas y la Orinoquia. Subyacente a las regiones se encuentra la antigua precedencia cultural

25. Lucy Nieto de Samper, «Maestro de la buena mesa» (entrevista a Lácydes Moreno), en *El Tiempo*, Bogotá, 26 de diciembre de 1993.

que establecen en diferentes zonas la dominante presencia de la papa, la yuca, o el maíz y el frijol. Sin pretender ser un tratado exhaustivo de las cocinas regionales colombianas, hace, sin embargo, una descripción detallada de cada una de ellas, que muestra un conocimiento directo y comprobado.

Los más de ciento treinta artículos que durante veinte años escribió para diversos medios conforman un conjunto de gran congruencia y amplitud, pese a su aparente dispersión temática. Está allí todo su conocimiento de las cocinas internacionales, muchas de las cuales ha podido apreciar de primera mano, como la japonesa, la peruana o la caribeña; hace comentarios y juicios sobre todas las comidas regionales colombianas, con un gran énfasis en las ollas del Caribe, de Cartagena en especial; deja opiniones sobre el comer en general, sobre lo que significa como acto antropológico e histórico; debate sobre el presente y el futuro de la comida en el planeta y en el país; asocia permanentemente arte, cultura, valor patrimonial e identidad con los quehaceres de la cocina; presenta y ubica en su evolución histórica diversas preparaciones típicas e ingredientes nativos y foráneos; habla sobre bebidas, condimentos, viandas, comidas festivas; promueve eventos que apoyan la profesionalización del sector, destaca y reseña la bibliografía que se publica en Iberoamérica no solo por las editoriales comerciales, sino por las académicas: recetarios, libros de viajes gastronómicos, ensayos. En fin, con su forma sutil y modesta, opera como una conciencia vigilante que, desde su educado gusto y comprensión desarrollada del arte gastronómico, comenta el acontecer y pretende hacerlo trascender, convertirlo en tema de interés nacional. Considerando todo ello, en el 2012, el Ministerio de Cultura publicó, dentro de la Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, un tomo de más de doscientas cincuenta páginas que recoge una selección de su obra periodística sobre estos temas, pero del ámbito estrictamente colombiano. ✨



Menciona reiteradamente Lácydes Moreno la importancia que le concede a lo que llama «los sabores primordiales», que son aquellos que nuestro paladar registra en los primeros años en el hogar, en el ambiente familiar, cargado con las sensaciones grabadas que deja la forma como se

aprovechan los productos del medio. Sostiene que la autenticidad de esas primigenias experiencias gustativas quedan marcadas en el recuerdo, y forman una especie de señal de identidad. De alguna forma, lo que se come en la mesa cotidiana son recuerdos, como lo sentenciaba el escritor Rojas Herazo. En la búsqueda de aquellos que marcaron y enrumbaron su sensibilidad de niño curioso, pero también por ver en ellos una elocuente muestra de las costumbres y formas de pensar de otras épocas, Lácydes Moreno siempre ha sentido gran afición por los recetarios antiguos. Se dedicó a coleccionarlos y adquirió la habilidad de interpretar muchos

de sus códigos, difíciles de leer en nuestro tiempo. No solo estaban aquellos que habían sido publicados, sino numerosos recetarios manuscritos, cuadernos u hojas sueltas, que la tenacidad o la indiferencia habían permitido que se conservaran en apartados rincones de algunos hogares, bibliotecas o conventos, y donde el ojo del coleccionista había llegado para descubrirlos.

Gracias a esta inclinación surgió uno de sus primeros libros, *Sabores del pasado: recetas de El Estuche*,²⁶ publicado en 1995 por Voluntad, la editorial de su amigo De Bedout. *El Estuche*, como es sabido, era una especie de enciclopedia por entregas, que llegó a reunirse en cinco volúmenes, y salió a la luz en 1878. Firmado por 'John Truth', seudónimo de Jerónimo Argáez, periodista pionero y fundador del primer diario no oficial del país, en este recetario abundaban muchas preparaciones foráneas comparadas a las nacionales, incluso frente a las de la propia Bogotá. Incluía desde recetas de mediados del siglo XVIII hasta las obras más novedosas en ese entonces de recomendaciones francesas; desde el arte de servir la mesa y el arte de la conversación hasta recetas de caldos para enfermos. Allí, entreveradas con las indicaciones para la restauración de cuadros, hacer zurroneos, recoger miel o fabricar aguardiente, curar la jaqueca o aprender ventriloquía, se presentan más de ocho mil recetas, de las cuales setecientas corresponden a la preparación de dulces, la veta más trabajada por Truth. Para Lácydes Moreno, que hizo la paciente compilación y un extenso prólogo que le sirvió para documentar los antecedentes de la comida bogotana,

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.²⁷

En su texto introductorio al libro, Lácydes Moreno cataloga a la comida bogotana y en general a la del altiplano cundiboyacense como de «tono menor», sin restarle por ello mérito. Resalta el cromatismo excepcional de sus platos con su tendencia al «color pastel de algunos impresionistas» que se expresa en sus ajia-cos, mazamorras, papas chorreadas y hasta en el mismo chicharrón. Expone cómo se fue conformando a partir de la base indígena con su alto consumo de tubérculos y frutas y sus formas básicas de cocción, como los hervidos sobre las tres piedras

26. Un año antes, en 1994, había publicado, con el patrocinio de la empresa Bavaria y con prólogo de Alberto Zala-mea, un volumen sobre la cerveza y la comida, *Gastronomía y cerveza*, que se constituye en su primer libro dedicado a temas gastronómicos.

27. Lácydes Moreno Blanco, *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas*, op. cit., p. 66.



✦ Grabado de dos nativos americanos desgranando maíz. Por Theodore de Bry. 1562.

para elaborar mazamorras o sopones de *turma*, de donde derivan los actuales cuchucos y ajiacos. La llegada de los españoles, con su equipaje atiborrado de nuevas especies animales y vegetales, y con la brusquedad de la imposición cultural, produjo un sincretismo culinario que perdura hasta nuestros días. Sin embargo, la comida nativa, sostiene, siguió siendo discreta y de sabores más atenuados que los de Europa. Se apoya luego en los pocos recetarios y documentos escritos que elaboraron en el siglo XIX, para determinar la configuración de una cibaria bogotana en la que se «mezclan la sobriedad y algunos juegos de la imaginación golosa». Las reseñas que dejaron algunos viajeros extranjeros que visitaron el país y la ciudad, aunque teñidas de elevados prejuicios culturales, y entre algunas ponderaciones por la variedad con que se preparaban leguminosas, se servían apetitosas frutas u horneaban panes, no dejaban de describir un panorama poco higiénico y monótono. Por eso consideraba que el espíritu que animaba a Truth con su publicación iba dirigido a suscitar un cambio en las costumbres y a ampliar la oferta de recetas y servicios, si bien estos eran casi todos foráneos.

Siguiendo la misma tendencia de desempolvar un legado arrinconado, en 1995 Editorial Planeta le publica *Recetas de la abuela*. Esta obra consta de dos volúmenes, el primero dedicado a sopas, carnes, pescados y mariscos, y el segundo a aves, huevos, granos, verduras, bebidas, postres, dulces y helados. Se constituyó, en su momento, en la obra más completa sobre la cocina colombiana de antaño. Sus casi quinientas recetas son producto de una cuidadosa investigación en bibliotecas y archivos, viejos cuadernos y la memoria directa de las abuelas de varias regiones



Foto: © Archivo familiar

✦ Vendedoras de frutas en el Centro Histórico de Cartagena de Indias.

del país. La clasificación y ordenamiento del recetario no fue sencilla. Para actualizar las recetas y hacerlas posibles en el presente, tuvo que interpretar y «traducir» las sazones «al ojo», tiempos elásticos y subjetivos, y medidas tan particulares como la «pucha», el «almud», la «pinta» o el «azumbre», y valores monetarios como el «cuartillo» o el «real». Fue un proceso delicado el de armonizar y presentar un conjunto tan alejado en el tiempo sin que perdiera su autenticidad y su espíritu original.

Su génesis, según narra en el prólogo, se remonta a unas décadas atrás, cuando visitó a unas tías solitarias que habitaban un viejo caserón en la calle del Curato de Cartagena. Y como pudiera suceder en una mala historia de melodrama, en la sala se encontró con un baúl oxidado que hubo que forzar, y dentro de él, en medio de todo tipo de añosos chécheres, un atado de hojas medio quemadas que contenían recetas o simples enunciados de cocina nativa a los que las buenas señoras no prestaban atención, y que le obsequiaron con facilidad. Predominaban, según pudo descifrar más tarde, recetas que provenían de manos negras y mulatas, y una que otra de comida italiana o francesa. Vio que era muestra admirable de las

sazones indígenas, española y, sobre todo, africana, que conforman la olla de la región. Este descubrimiento fue también el comienzo de su ya mencionada afición por los recetarios antiguos, manuscritos, hojas sueltas y tratados que le permitieran, a través del estudio de las formas y técnicas de cocina del pasado, vislumbrar la relación entre ella y el carácter social que la plasma. En la confección de este libro y del examen de todo el material reunido, pudo comprobar que desde finales del siglo XIX, gracias al asentamiento en el país de italianos, franceses y alemanes, y poco después de árabes; por viajes que algunas señoras burguesas podían hacer al exterior, incluso para estudiar cocina; y por la difusión cada vez más amplia de revistas, magazines y libros, el mundo de la comida se ensanchó notablemente y se incorporaron nuevas fórmulas y elementos. Y, aunque escribió que «el encanto de estas páginas, si es que lo tiene, radica primordialmente en el hondo sentimiento con que nuestras viejas se interesaron por el condumio de cada día, muchas veces sin perder la estrella de lo popular o vernáculo; en el primor con que preparaban sus tortas; y en el anhelo permanente de arrebatarle al regusto de sus guisos el misterio de los platos nuevos», tanto en esas páginas como en la recopilación de *El Estuche* se le hizo evidente que, desde temprano, en la comida doméstica colombiana, en manos de estas acuciosas damas, convivían tendencias muy diversas al lado de la cocina tradicional.

En el 2000, Editorial Planeta hace una segunda edición de este libro, en formato pequeño y en cinco volúmenes. En el 2007, la misma editorial hace una reedición del texto con el nombre de *Cocina de siempre*. El autor hizo una actualización y añadió nuevos materiales encontrados. De las recetas de *El Estuche*, Panamericana Editorial hizo una segunda edición en el 2000. Las nuevas ediciones o reediciones de estos libros son un indicador de la aceptación que tuvieron entre el público. No dejó de ser sorprendente que hubiera una audiencia en el país interesada en explorar y revivir este legado remoto. Se puede pensar también que, acorde con lo que Lácydes Moreno pregonaba en sus escritos, conocer la tradición culinaria era base para la creación e innovación o una simple fuente de regocijo personal para muchas personas. La nueva generación de estudiosos y profesionales de la cocina que se entrenaba en esos años, con seguridad se volcó también –lo sigue haciendo– a indagar en estas recopilaciones material «inédito» para sus propias exploraciones.

En una ocasión, el presidente venezolano Rafael Caldera y otros historiadores buscaban afanosamente datos sobre la cotidianidad de Simón Bolívar, entre ellas, algún rasgo o la receta de lo que fue el famoso pan de Tunja que, al parecer, le gustaba mucho al Libertador. Directamente establecieron contacto con Lácydes Moreno, quien envió ufanamente un ejemplar de las *Recetas del pasado*, pues allí había recogido la valiosa preparación, tomada del libro de Truth. ✨

18.

En 1994, Lácydes hizo parte del conjunto de personas que ayudaron a crear la Academia Colombiana de Gastronomía. Pedro Felipe Valencia, director de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia en España, impulsó la idea después de apreciar la notable labor que adelantaba la Real Academia Española de Gastron-

mía. Para el efecto invitó a Colombia a Rafael Ansón, presidente de la misma, para que, ante un grupo de interesados, entre quienes, además de Lácydes Moreno estaban Eموke Ijjasz, Gastón de Bedout y Fernando Londoño, escucharan los beneficios que podían desprenderse de una asociación dedicada a fomentar la calidad de la cocina y a interesar al gran público de su valía. La charla de Ansón caló entre los asistentes, y casi de inmediato, y bajo el patrocinio inicial de los cafeteros, se puso en marcha la versión colombiana de esa corporación gastronómica. Como primer presidente fue designado el empresario de las comunicaciones Fernando Londoño Henao. La misión que se impuso la institución consistía en la investigación, conocimiento y estímulo de las cocinas regionales del país y del mundo, y en destacar el valor cultural de ellas ante propios y extraños. Lácydes Moreno fue un activo miembro de la entidad y llegó a ser su vicepresidente. Impulsó y dictó cursos en su sede y promovió el rescate de recetarios antiguos en busca de su difusión y publicación.

La antropóloga Esther Sánchez, que se incorporó a la academia en los primeros años de su funcionamiento, cuenta que una de las primeras actividades de Lácydes Moreno tuvo que ver con la indagación para establecer una especie de menú ideal de comida colombiana que pudiera ser ofrecido a los extranjeros que visitaban el país. También señala el hecho de cómo en sus actuaciones e intervenciones proponía la sencillez, la armonía y lo genuino de una cocina antes que la sofisticación exagerada que fácilmente inundaba la oferta turística y de restaurantes. En ese sentido, se oponía a la tendencia imperante en esos años de componer bufés y ambigús con decoraciones excesivas y fuera de tono, casi siempre con figuras estrambóticas de hielo. En cambio, sus sugerencias iban encaminadas a proponer discreción y elementos autóctonos, artesanales y étnicos, que pudieran corresponderse mejor, realzar platos y viandas y no avasallarlos. La vicepresidente actual del consejo directivo de la academia, Clemencia Price, dice que «hablar de don Lácydes es hablar con una biblioteca más que virtual; es sabiduría a través de anécdotas y de experiencias [...]; uno sabe cuando empieza a oírlo, pero nunca se sabe cuando uno puede terminar, pues su voz pausada, su enorme conocimiento y su generosidad en compartirlo eternizan el tiempo». Después de veinte años, aún permanece en la institución, es fuente de consulta obligada y le ofrece su permanente apoyo.

La confianza que poseía Lácydes Moreno en los méritos y disponibilidad de la comida tradicional colombiana la puso a prueba en un evento en donde jugó una apuesta muy audaz. En una de las visitas protocolares de la infanta Cristina de España al país, cercana a la conmemoración de los 500 años de la llegada de Colón,



✱ Con su amiga, la antropóloga Esther Sánchez.

la delegación española decidió, como parte del programa oficial, ofrecer una cena de gala en la embajada a un grupo de invitados selectos. La embajadora, enterada de las habilidades culinarias de este antiguo diplomático, le pidió que fuera él quien se encargara de la cocina esa noche, con un menú de preferencia autóctono. No pensó mucho Lácydes para decidirse por un plato que ya había preparado con frecuencia ante muchos comensales de diverso origen, y que lo identificaba como una de sus especialidades más aplaudidas. Pese a las dificultades que suponía su preparación, a la hora en que debía servirse y a la calidad de los convidados y de la propia anfitriona, propuso su sopa de mondongo como el platillo central de la elegante comida. Las objeciones que pusieron algunos empleados de la embajada por lo que consideraban una elección poco apropiada para la ocasión por la “tosquedad” y “pesadez” con que se asociaba esa preparación popular fueron rápidamente superadas por la elocuencia tranquila y confiada de Lácydes, quien aseguró un resultado no solo adecuado, sino, incluso, refinado y apetitoso.

De esta manera, dispuso durante dos días completos del amplio espacio, de los equipos y del calificado personal de la cocina de la sede diplomática. Se apersonó él mismo por varias horas de la compra de los ingredientes frescos, en especial de la tripa, cuidadosamente cortada y seleccionada del librillo, colmena y callo grueso del estómago del rumiante, que consiguió donde su proveedor habitual en el mercado popular del barrio 7 de Agosto. Desconfiaba de los fuertes solventes con





* Vendedoras y criadas afroamericanas. Grabado de finales del siglo XIX.



✦ Con Luis Duque Gómez en la Academia Colombiana de la Lengua. Bogotá, 1997.

que es lavado el mondongo antes de empaclar en los supermercados y carnicerías de marca. Prefería una limpieza manual que, aunque más ardua y demorada, mantenía como fondo sabores y texturas no sustituibles. Lo mismo hizo con los otros ingredientes: los trozos de pata de vaca, el aceite achiotado y la delicada selección de papas, cebollas, zanahorias, repollos, tomates, apios, ajíes, huevos y pimienta gorda, entre otros. Satisfecho con la compra, desde el día anterior a la cena empezó a lavar y combinar devotamente algunos de ellos y a disponer una lenta ebullición de las carnes que se prolongó por más de doce horas. Al final, ya para servir, en una sopera estaban las yemas de huevo previamente disueltas en vinagre sobre la que se derramó cuidadosamente la sopa caliente, que espesó un poco. Por último, los platos fueron decorados con alcaparras, cubos de pan y huevos duros picados. El humeante manjar que llegó a la mesa estaba muy alejado de la preparación corriente que se consume, con sus variantes, en muchos lugares de Colombia, y que es más un potaje espeso, sustancioso y quizás no fácil de digerir, al que se acompaña para rematar con un trozo de banano. La preparación que Lácydes envió al comedor, por el contrario, fiel al origen caribeño de la fórmula, como lo comprueban quienes tuvieron la dicha de saborear esta receta de las abuelas en las mesas familiares de Cartagena, Montería o Barranquilla en los años cuarenta o cincuenta del siglo pasado, era un caldo casi transparente, succulento y sutil al mismo tiempo, intensamente perfumado y donde la textura de los callos se había convertido en una delicada sustancia que se desleía en la boca entre otras dimensiones de sabores.

A los pocos minutos del servicio, los anfitriones le pidieron al improvisado cocinero real que pasara al salón, donde fue recibido con aplausos. Aprovechó Lácydes el momento para expresarle a la infanta y a sus invitados cómo en la selección del

plato principal estaba su intención de mostrar la confluencia de las tres vertientes culturales que forman la olla americana. Con detalle, (empezando por el nombre de ascendencia bantú), desgranó los ingredientes y formas de cocción que unían en ese platillo los aportes africanos, indígenas y españoles, pero explicó también cómo hoy los niveles y proporciones en que participaba cada grupo eran imposibles de aislar o comprender por separado, puesto que ya constituían una nueva naturaleza culinaria que trascendía sus orígenes diversos.

Con esta experiencia parecía que Lácydes Moreno estuviera también poniendo a prueba sus iniciales reticencias sobre la “presentabilidad” de la comida criolla, ya que hacía él mismo la comprobación de que esta era susceptible de perfeccionarse si había conocimiento e inspiración en su confección. Muchos años más tarde, en el 2010, le confesaba a una periodista que había podido verificar, en muchos lugares y situaciones en las que había participado, cómo un menú típico colombiano bien hecho puede ser prodigioso y apetecido por presidentes, reinas o embajadores. Llegó incluso, como vimos, a diseñar varios de ellos de forma ideal como un ejercicio de la creatividad a partir de los elementos que ponía a su disposición la tradición.

19.

El 22 de septiembre de 1997 hizo su ingreso formal a la Academia Colombiana de la Lengua como miembro correspondiente. Esta institución estaba reconociendo con ello a un cultor del idioma que, en medio del desgreño habitual con que se escribe en los medios de comunicación del país, producía artículos y textos no solo correctos y esmerados en su lenguaje, sino vivos, sugerentes y con alto significado cultural. No era el primero que ingresaba en ese recinto siendo experto en ollas, fogones y maneras de mesa, pues colegas académicos, como Eduardo Guzmán Esponda o Santiago Díaz Piedrahita habían trajinado con mucho éxito por estos temas, pero sí el más especializado, cuya obra estaba constituida en su casi totalidad por asuntos gastronómicos. Por otra parte, Lácydes Moreno siempre destacó el contacto espontáneo que parece existir entre el comer y la palabra y la forma cómo se estimulan recíprocamente, no solo en las circunstancias que suscitan el buen comer y el compartir, sino en su íntima retórica, en su léxico, en una literatura repleta de referentes culinarios, en la historia transmitida oralmente y en sus testimonios escritos. No en balde uno de sus libros de cabecera, y fuente de referencia constante, era la obra del filósofo francés Jean-Françoise Revel, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*.

Decidió presentarse con una amplia disertación de exaltación de las cocinas del Caribe, con énfasis en la de su Cartagena de Indias natal, tema que, como

hemos visto, ha constituido una de sus devociones más cultivadas a lo largo de su vida. Con el título de *Laude e historia de una cocina*, reunió y amplió de forma sustantiva la información recogida y publicada en diferentes artículos de prensa y, especialmente, en su prólogo al recetario de *Cartagena de Indias en la olla* de diez años atrás. Lo planteó como una especie de *summa*, de ensayo máximo para referirse a un tema central de sus preocupaciones culinarias. Y lo que pudiera verse como un regionalismo excesivo de parte del escritor, era más bien el placer que le producía compartir su extenso tanteo sobre algo que trató de conocer bien desde la infancia y, además, hacerle honor a esas presencias y gustos que íntimamente lo habían conducido a descubrir su genuina vocación. Nuevamente, la marca de los sabores primordiales, de «aquello que tocó felizmente con su estómago y en las papilas gustativas le queda para siempre como sonriente recuerdo, unido al deseo de volver a ese placer inmarchitable».

Comienza por describir la geografía «luminosa» de la gran cuenca del Caribe, donde se dieron múltiples y diversas inmigraciones que comenzaron con la primera oleada de españoles de toda calaña que llegaron desde el siglo XVI y se fueron mezclando con la diversa población indígena. A ella se fueron sumando la de los negros ferozmente trasplantados de Gambia, Senegal o Guinea, y posteriormente hindúes, chinos, malayos, coreanos y libaneses que convivieron con holandeses, franceses e ingleses, cada uno con su bagaje de sabores, huertas y especies animales y vegetales. La avalancha de elementos traídos por los españoles (cereales, frutas, ganados, condimentos y formas de cocción) produjo una profunda conmoción y sincretismo en los hábitos alimenticios antillanos y de todo el continente. Sin estas circunstancias de trasfondo no es posible entender la expresión de sus comidas ricas en sazones, variedades, colores y armonía gustativa. De ello surge la distribución en distintas áreas gastronómicas: la de tradición española a base de aceite de oliva, ajo y azafrán, típica de República Dominicana, Cuba, Puerto Rico y la costa norte de Colombia; la de ancestro francés, dispersa en Haití, Martinica, Guadalupe y las Islas Vírgenes; la anglo-hindú, que comprende Trinidad y Jamaica; y, por último, la estadounidense-mulata, establecida en el sur de ese país con su centro en Nueva Orleans, donde, según lo señala, se daría el fogón más caracterizado y rico. Apunta que todas esas ollas están marcadas por el acento «emocionado» de la sensibilidad negra.

Dice que así como la lengua castellana al pasar a América toma acentos de una «más dulce y transparente resonancia con excepcional gracia en muchos casos», la comida también toma un carácter más «garboso». Deja de ser tan pesada y se desprende de su carga de grasas, de alcomonías, de las excesivas carnes en una misma marmita como ocurría con la olla podrida, antecedente, sin duda, de sancochos en los que los vegetales y farináceas como la yuca, el ñame y la ahuyama suavizan y le dan gusto y sustancia al reparador caldo.

Pero si la cocina del Caribe atempera la pesadez de la española de la Colonia, la de Cartagena de Indias, a su vez, deja de ser tan fuerte y se torna más «depurada en todas sus tonalidades». La apoteosis de sabores, el picante primitivo, la densidad de salsas y contrastes se «sosiegan». Si bien la matriz de ingredientes, peces y carnes

que da el entorno geográfico es similar a otras de la región, la cartagenera es la que adquiere más matices y variedades, y la que se torna más creativa, producto de otras contingencias históricas. Sostiene que ya en el siglo XVIII era una cocina definida, y por ello es una cocina con alcurnia y tradición. Viajeros y cronistas de diversa procedencia dejaron testimonio de lo regalada que era esa mesa criolla. En ese siglo, Cartagena era una especie de sede alterna del Virreinato, y muchos virreyes pernoctaban largamente allí, y algunos, como Juan de Eslava, jamás ascendieron a Santa Fe. A ello se suma la llegada de los esclavos negros, que empezaron a imponer sus habilidades y gustos culinarios, y la constitución de la ciudad, junto a Veracruz, como uno de los puertos autorizados para la introducción de estos esclavos; y el hecho de que Cartagena no solo era lugar de recibo de influencias y mercancías que le llegaban de ultramar y el resto del Caribe, sino un sitio de salida. Por eso, el interior del país y hasta lugares tan lejanos como el sur del Perú tenían que servirse del puerto para el envío de sus remesas. Ello produjo otra contracorriente de influencias que también dejaron su fuerte impronta en la comida.²⁸

Lácydes Moreno dedica en su disertación un amplio espacio para exponer a través del idioma la marca que ha quedado de las culturas africanas en la cocina vernácula. Apoyado en investigaciones del historiador Nicolás del Castillo, describe la gran cantidad de denominaciones que permanecen en el léxico culinario para referirse a especies, preparaciones, formas de cocción o la comida misma. *Okra, candia, malanga, guandú, forrongo, malagueta*, extensamente difundidas, estarían entre los primeros, mientras que *fufú, selele, mofongo, marifinga*, entre los segundos, y *bitute, calalú, funche, biche*, entre las últimas, todas provenientes del bantú, kikongo o kikingo, entre muchas lenguas y dialectos que proveyeron un vocabulario abundante y melódico.

Enseguida pasa a hacer una descripción detallada de sus platos más conspicuos. La enumeración tiene sentido, pues muchos de ellos se hallan en la frágil frontera de la inminente desaparición. Diversos motivos, como nuevos hábitos y afanes, sustitución y olvido de ingredientes y especies, los han llevado a esa circunstancia desafortunada. Como platos genuinos de la expresión cartagenera describe al arroz con coco y pasas, la sopa de mondongo, el sancocho de sábalo con leche de coco, el sancocho de gallina, el ajiaco con carne salada y de cerdo, los pasteles navideños de arroz («delirantes de achiote y ricos en presas y vegetales»), el arroz con frijoles de cabecita negra, o de coco con cangrejos azules, todos depurados en el tiempo y la sensibilidad popular. Menciona también el «discreto» cocido cartagenero, la sopa de candia con mojarra ahumada o el telele con cangrejos, la sopa de zaraozas blancas con ñame o de tortuga, el higadete acompañado de plátanos verdes y maduros, las huevas de sábalo fritas, el lebranche en escabeche, y el arroz de cangrejos y paliza «magnificado» con leche de coco. Lamenta un poco la disminución de la calidad y la popularidad que en una época tuvieron las mesas de fritos, que en sus anafes encendidos y calderos con aceite hirviendo en varias calles de la ciudad expendían

28. El estudioso Germán Patiño desarrolló una interesante investigación sobre este tema que fue presentada en una ponencia en un congreso en Cartagena, en agosto del 2007. Se titula «La cocina de Cartagena del Perú».



Foto: © Archivo familiar

✦ Con los investigadores Julián Estrada y Germán Patiño en el Encuentro Iberoamericano de Gastronomía de Origen. Cali, 2008.

los exquisitos buñuelos de frijoles de cabeza negra, las empanadas de maíz dulce, los patacones y la famosa empanada de huevo. Señala como rasgo definitorio de la comida cartagenera la mezcla frecuente de lo dulce y lo salado, y enumera algunas de esas singulares preparaciones. Y, por último, describe el variado y colorido repertorio de dulces ofrecidos con sonoros pregones por las negras con sus tártaras en la cabeza. Melcochas, alfajores blancos, cocadas (de coco, de maní, de ajonjolí), canaqueques, cubanitos, republicanos, yemitas de coco, doncellas, polvorosas, panochas... Y en la alacena de las casas las conservas de guayaba y de mamey, las bolas de tamarindo, la bollería, los huevos obispales o chimbos; los dulces de coco o de plátano con piña o las jaleas de coco y de plátano guisado perfumadas con clavos de olor y servidas en las tortas de casabe con su porción de queso costeño. Y el enyucado «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».

Pasa, asimismo, a narrar el gran acento que han dejado en la comida cartagenera las inmigraciones árabes y chinas, muchas de cuyas preparaciones y mezclas de sabores son parte integrante ya de la comida cotidiana. Hace, finalmente, una exaltación de la mujer en la elaboración de cocina antillana. Negras, mulatas, blancas de Castilla fueron labrando lo que para él es un «prodigio iluminado de gustos y colores». Establece la precedencia femenina en la historia de la cocina y la preponderancia del hombre en ella desde los griegos y los franceses del Siglo de las Luces, que instituyeron la comida «sabia» y sofisticada, pero que no desplaza jamás a la que sale del alma, a la que brota de las manos de la mujer, perfeccionada con ele-

mentos naturales, y a la que, otra vez, revela a la humanidad los primeros gustos y otorga a estos una trascendencia cultural.

Estas son las cocinas del Caribe y de su ciudad natal, inscrita en esa órbita, que se han convertido en un recurrente motivo de reflexión y búsqueda. La disertación extensa ante los académicos no agotó de ninguna manera la investigación por este tema; siguió ventilándolo ante otros auditorios y profundizando su conocimiento. Ha sido también una indagación personal en procura de la propia identidad, de su definición como ser humano a través de lo que significan los sentidos y las preferencias que le surgieron con las primeras vivencias familiares. Hasta el presente, Lácydes Moreno sigue llevando a los más diversos escenarios el resultado de sus estudios sobre estas, como forma de exaltar su heterogénea conformación y riqueza, y estimular la conservación, hasta donde sea posible, de una olla mestiza, «madre de todas las cocinas del Nuevo Mundo [...], elevada a arte por el cromatismo y la gracia de sus sazones». ✨

20.

El comienzo del siglo XXI significa para Lácydes Moreno, de alguna forma, su proyección internacional. En efecto, su nombre empieza a ser considerado como el de un expositor notable en gran número de encuentros, foros y congresos dedicados

a la cocina en toda Colombia, desde luego, pero también en Latinoamérica. Un punto decisivo de este periplo se da en 1999, en el I Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural, organizado por Conaculta en Puebla, México. Lácydes Moreno fue invitado como ponente principal en una de las secciones del congreso. Presentó una disertación sobre las cocinas del Caribe, asunto que, como hemos visto, era su tema dilecto, el que conocía con mayor profundidad, el que de aquí en adelante se convertiría en su emblema personal, con el que recorrería el continente. Según testimonio de Esther Sánchez, quien también participó en el evento como conferencista, en Puebla se dieron cita más de mil asistentes interesados en el tema de la gastronomía de toda Iberoamérica para escuchar a través de un conjunto de simposios especializados el valor cultural que se le estaba otorgando a la cocina en todo el mundo. Allí se palpó, de forma consistente y amplia, a partir del caso mexicano, la implementación, por vez primera en la región, de una política pública para el fomento y preservación de las cocinas autóctonas. Se destacó igualmente la potencialidad que Latinoamérica tenía como receptor de corrientes turísticas, y de cómo el riquísimo patrimonio inmaterial, mucho del cual era parte integrante de esa oferta al turismo internacional, debía preservarse con el mayor cuidado, las cocinas incluidas.

De Puebla surgió una inusitada atención por el tema culinario como parte integrante de los valores culturales de los países y como constituyente esencial de la

pertenencia regional. El mensaje que se le envió al resto del continente procuraba recuperar un orgullo a través de la tradición de cocinas propias, de sabores con raíces profundas, de abandonar prejuicios o asimilar pasivamente sistemas culinarios extraños, de valorar una despensa de la abundancia proveniente de las cordilleras andinas, del mar Caribe, del océano Pacífico y del Amazonas. Lo que ha ocurrido, especialmente en Perú, desde hace más de una década habla por sí solo. Su comida tradicional, reducida antes al ámbito familiar, casi vergonzante, de espaldas al público, es hoy una referencia mundial, un asombroso horizonte culinario.

El caso es que asistentes al evento y otros interesados que recibieron información de lo ocurrido allí, como Isabel Álvarez, del Perú; Augusto Merino, de Chile; Marcelo Álvarez, de Argentina; Sergio Zapata, de Ecuador; Rafael Lovera, de Venezuela o Carlos Pabón, Julián Estrada y Esther Sánchez, de Colombia, vieron la necesidad de impulsar estos intereses en Suramérica, animar su estudio y apoyar la consolidación de políticas estatales de defensa y estímulo de la cocina tradicional. A los pocos años, como producto de ello y por la dinámica impuesta por Isabel Álvarez, nace la Red de Cocinas Regionales Andinas. Para darle espacio de discusión y promoción a esta temática, se organizan sucesivamente desde el 2003 congresos especializados sobre las cocinas andinas, que se han llevado a cabo en Lima, Santiago de Chile, Buenos Aires, Quito y Bogotá, en algunas de estas ciudades en más de una ocasión. A todos ellos, y hasta que su salud le permitió asistir, fue invitado Lácydes Moreno como expositor principal y como miembro activo de la red. Estableció una estrecha relación con los investigadores y líderes de la temática en todos los países de la región, quienes apreciaron la maestría e integridad de sus conocimientos y su generosidad para compartirlos. En el primer congreso presentó una ponencia titulada «Estirpe de una cocina», dedicada a hablar extensamente sobre las comidas regionales de Colombia, de La Guajira hasta el Amazonas; en Santiago de Chile, leyó un discurso magistral sobre sus reflexiones en torno a la cocina en general. Sus charlas dejaban gran impresión y complacencia en los auditorios. Simultáneamente a esta participación, asistió a otros eventos regionales como al festival dedicado a las cocinas de América y del mundo en Santa Cruz de la Sierra, Bolivia, en 1999, o al I Encuentro Iberoamericano de Gastronomía, celebrado en Bogotá, en el 2004.

En Colombia, su participación era obligada en los eventos especializados en Cali, Medellín y Bogotá y en certámenes periódicos, como el Festival Nacional Gastronómico de Popayán o Sabor Barranquilla, donde expuso sobre variados temas y donde fue homenajeado de distinta manera. En el I Congreso de Cocinas Andinas, por ejemplo, el Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y la Cocina Colombiana (CESACC), presidido por Carlos Pabón y con la secretaria de Esther Sánchez, le hizo un valioso homenaje. Además, el Colegio publicó el primer título de una colección que en su honor llamó 'Lácydes Moreno Blanco'. Se trató de la extensa y útil *Bibliografía básica de alimentación y cocina*, elaborada por el historiador Jorge Orlando Melo.



La sensación que transmiten quienes tuvieron el placer de escucharlo y de compartir con él en estos eventos, es la de que, sin proponérselo, se había convertido en una autoridad respetada por el peso de su opinión, en un maestro que conmovía y encantaba con su saber y con el valor de las causas que promovía alrededor de un comer racional y sensible, y por el valor que atribuía a la cocina vernácula, propia, familiar. Llama la atención también el impacto que dejaba en la gente joven. Existen muchos testimonios de cómo congregaba a su alrededor en estos eventos a estudiantes y practicantes que apreciaban su palabra, sus mensajes y su contacto personal, siempre accesible. Vale la pena transcribir una parte de lo escrito por Augusto Merino en *El Mercurio*, de Santiago de Chile, a propósito de la participación de Lácydes Moreno en el congreso de la red que se llevó a cabo en esa ciudad:

Cuando vino a Chile, Lácydes Moreno Blanco, diplomático colombiano, gran señor, estupendo escritor culinario, dejó boquiabierto al auditorio con su retórica exuberante. Leía cadenciosamente, volteando con pausa las páginas de un grueso documento. Mirábamos inquietos el reloj. Luego mirábamos al público embelesado. Y nos tranquilizábamos. En leer ocupó Lácydes su tiempo propio y el de quien seguía; pero, cuando terminó, la gente se levantó entusiasmada, subió al estrado y se agolpaba en torno suyo felicitándolo y expresándole su delicia: «¡No nos imaginábamos que se pudiera hablar tan lindo!». «¡Qué riqueza para el alma, qué placer para los oídos!».²⁹ ✧

29. [Augusto Merino], 'Ruperto de Nola', «Cartahenero, miho», en *El Mercurio*, Santiago de Chile, 14 de julio del 2013.



Foto: © Archivo familiar

✦ En España, 1972.

21.

Las palabras siempre han ejercido en Lácydes Moreno una fascinación especial. Hacer parte de la comisión de lexicografía de la Academia de la Lengua, por ello, fue casi una función natural. Y las palabras asociadas a la gastronomía, la

cocina, los fogones, especies, viandas y utensilios han cautivado su atención desde muy temprana edad. Cuenta que desde sus días de La Habana ya empezaba a anotar el significado de algunas de ellas y a indagar sus correspondencias en otras latitudes e idiomas. A finales de los años setenta, en Haití, se encuentra con una lista amplia de términos que estaba coleccionando y puliendo sin tener noción clara de para qué podía serle de utilidad, además de la inmediata de usarla en sus pro-

pios textos. Cuando en Bogotá, a mediados de los ochenta comienza a escribir en la revista *Consigna* y en otros medios, su curiosidad se torna en un estudio cada vez más serio, al que le concede más tiempo y miramiento. Varias columnas las dedica íntegramente a compartir con los lectores vocabularios culinarios o a comentar la publicación de algunos diccionarios gastronómicos recién editados. Cuando reseña uno del gastrónomo Carlos Delgado, publicado por Alianza Editorial en Madrid en 1985, nota el vacío que deja al hacer casi caso omiso de las locuciones americanas o, peor, como descubrió en otro de Bruguera, en el que se define al sancocho como una «comida a medio cocer... un guisado... que se toma en el almuerzo», entre otras atrocidades. Estas comprobaciones le dejan una insatisfacción grande, pues percibe un espacio que queda para completar en los estudios lexicográficos dedicados a la culinaria, y lo animan a seguir con sus indagaciones. Cuando analiza, en otra columna, con mucha satisfacción, una publicación del Instituto Caro y Cuervo sobre fray Pedro Simón y su vocabulario de americanismos, descubre datos en una de las definiciones dada por el cronista sobre la arepa que, según su criterio, abre una nueva perspectiva sobre el origen y evolución de esa preparación. En su libro de 1626, el fraile habla ya de que las arepas «suelen hacerse muy regaladas, con huevos, mantecas y otras cosas que se les echan», en la que se percibe desde temprano las adiciones que colonizadores y descendientes de africanos, con su gusto por los fritos en aceite de *dendé*, ya le incorporaban a la tradicional tortilla de maíz cocida en los ancestrales budares. En la definición de un viejo vocabulario, puede hallarse, pues, como en este caso, la noticia que exhibe un lejano antecedente de la famosa empanada de huevo cartagenera, y que demuestra el hecho de que estos lexicones están repletos de información relevante.

Pero solo a mediados de los años noventa, Lácydes se involucra de lleno en la confección de lo que sería su *Diccionario de voces culinarias*, publicado en el 2008 por la editorial de la Universidad Externado de Colombia. Más de diez años le tomó construir este repertorio de más de nueve mil entradas, a las cuales les dio forma con su propia expresión, rica literariamente. Un veinte por ciento son colombianismos, terminología de las cocinas regionales del país, por vez primera agrupadas y explicadas. Hay, como es de suponer, un alto número de americanismos, pues consideró importante darle cabida al nuevo léxico culinario que se formó en tiempos del encuentro de culturas desde la Conquista, con vocablos «llenos de euforia y colorido», muchos de los cuales, además, tienen raíces definitivamente americanas al proceder del taíno, quechua, azteca, cumanagota o muisca. Otras son de origen africano, las que se expresan con «encantadora musicalidad y punzante grafismo». El gran repertorio de voces con el cúmulo de palabras novedosas que incorpora, sin duda vino a acrecentar la eficacia del caudal del lenguaje desde lo coquinarario.

Este compendio se constituyó en una investigación de utilidad sin precedentes en la región, con términos definidos desde un lenguaje documentado y ameno, que ha generado una guía lingüística práctica en la babel de denominaciones gastronómicas que proliferan en el mundo de habla española, pues es sabido que elementos, víveres, ingredientes o especies vegetales tienen apelativos disímiles en cada

país, en cada región y hasta en cada barrio. Por ello, muchos recetarios son impracticables fuera de su lugar de origen. Este diccionario, entonces, ayuda a lectores, estudiantes y cocineros, en buena medida, a moverse con propiedad en medio de la gran dispersión semántica.

Vale la pena insistir en que este gran catálogo de términos especializados, pese a su rigor y fundamentada investigación, fue preparado, como él mismo lo indica, como un gozo del idioma, de la expresión escrita. Entre las definiciones se incluyen poemas, dichos o recetas. Leer sus enunciaciones y descripciones resulta placentero e ilustrativo. Se nota el afecto por las palabras, el gusto por desentrañar su íntimo significado. Las palabras no mueren del todo –sostiene–, conservan el misterio de su significación a través del tiempo, y, por su gracia, su duende, vale la pena resucitarlas para bien de la cultura. Cuando un periodista de *El Tiempo* le preguntó por las palabras que a su juicio tendrían mayor valor dentro del diccionario, respondió: «Por tener una raíz en lo propio, *enyucado*. En segundo lugar, *sancocho*, 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».

La vida de las palabras es indisoluble de la existencia de los libros. Y la afición por ellos también se manifestó en Lácydes Moreno con mucha efusión. Atesoró «gota a gota y sin proponérselo» una estupenda biblioteca especializada de miles de títulos, con ejemplares recogidos a lo largo de sus viajes por más de quince países y de rebuscar por librerías de viejo y anticuarios. Sin embargo, en el 2007, decidió desprenderse de una parte de ella para entregarla a la Academia de Cocina Verde Oliva, que la adquirió para engrosar sus propios fondos bibliográficos. El lote consistió en más de dos mil quinientos títulos de generalidades e historia gastronómica, incluyendo raros y curiosos, algunos muy antiguos, clasificados en temas como pastas, arroces o carnes, cocinas de países, literatura, diccionarios y hemeroteca. Al momento de depositarla recordó el primer libro que coleccionó, que había descubierto en su propia casa: un recetario francés en donde su madre aprendió a cocinar cuando vivían en Burdeos. No pudo nunca saber el nombre del libro, pues le faltaban las primeras páginas.³⁰

No fue casual la cesión de algo tan querido a la institución de enseñanza culinaria Academia de Cocina Verde Oliva, ya que la vinculación de Lácydes Moreno con su fundador Carlos Pabón y con su esposa Lucía era muy antigua y estrecha. Siempre estuvo cerca de esta casa de estudios como catedrático y como asesor pedagógico. Hasta hace pocos meses disfrutaba de dictar cursos a grupos pequeños de estudiantes y de animar eventos académicos en su sede, que providencialmente quedaba muy cerca de su apartamento.

La porción de la biblioteca que aún conserva está, no obstante, llena de tesoros y curiosidades bibliográficas. La sigue consultando a diario, y uno nota, cuando lo visita en su hogar, que es una prolongación natural de su sensibilidad e intelecto, incluso para la charla más nimia. Interrumpe al interlocutor con frecuencia para mostrarle un texto, una carátula, una edición, una cita. Hoy, las manos que tocan

30. Liliانا Sandoval, «Letras con sazón colombiano», en *Catering*, año 5, Nº 21, Bogotá, junio del 2007.



Foto: © Archivo familiar

✦ En la Academia Colombiana de la Lengua, 1997.

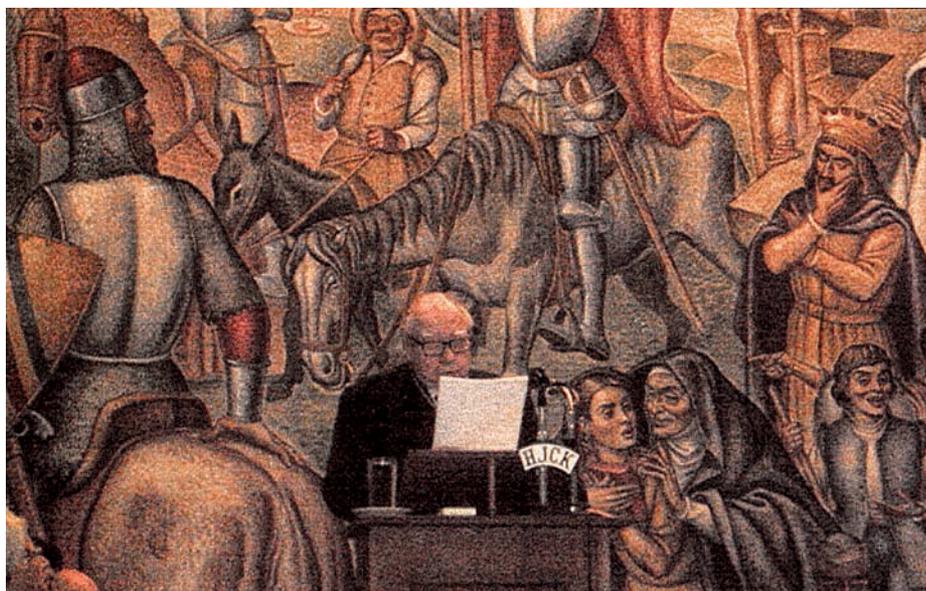


Foto: © Archivo familiar

✧ Leyendo su ponencia de ingreso a la Academia Colombiana de la Lengua, 1997.

los lomos de los miles de libros son las de Zulma Gutiérrez, la asistente omnipresente que aprendió a moverse con sorprendente agilidad mental entre las complejidades de esos estantes y arrumes de libros y la que a una breve indicación le trae rápidamente el tomo deseado. Por cierto, el examen de admisión de Zulma a su casa para brindarle compañía y apoyo, según cuenta ella misma, cuando hace muchos años se presentó casi niña, tímida y desprovista de toda experiencia para asistirlo en las labores culinarias y domésticas, consistió en mostrarle las manos abiertas, según él se lo había solicitado. Lácydes Moreno las contempló largo rato entre las suyas, y eso fue suficiente para decirle que la aceptaba para trabajar sin más requisitos. Es un misterio lo que leyó en ellas, pero lo cierto es que algo le señaló que era la persona indicada para ayudarlo y ser la colaboradora eficiente y afable que va a cumplir veinte años de servicio a su lado. Hace tres, Zulma, por su insistencia y soporte, recibió de la Academia de Cocina Verde Oliva el título de chef, después de cursar con esfuerzo y tenacidad la carrera. Hoy, con la misma propiedad con que se desplaza en la biblioteca, lo hace entre fogones, trastos e ingredientes cuando Lácydes organiza alguna de sus célebres comidas para agasajar a los amigos. ✧

22.

Catorce años más tarde de su ingreso, en el 2011, la Academia Colombiana de la Lengua lo nombra como miembro de número. Le corresponde la letra P, y la silla que ocuparon en su momento Marco Fidel Suárez, los padres Félix Restrepo y Carlos E. Mesa, y el historiador Nicolás del Casti-

llo, quien había sido designado miembro honorario. La pieza leída, *La palabra hija también del fuego*, tiene carácter de gran compendio, especie de vasto resumen sobre sus apreciaciones en torno a la comida y al hombre. La idea central, apoyado en cercanas investigaciones arqueológicas, es que la cocina, cuando surge entre los

primeros homínidos, influye notablemente en la evolución posterior de la especie, tal como lo sostienen Víctor Ducrot y Faustino Cordón, para quienes las actividades relacionadas con la preparación de alimentos, una vez conocido el fuego, generaron las condiciones para que el habla –y hasta la sintaxis– se desarrollara. Y la palabra llevó al hombre evolucionado, pues este está definido precisamente por su facultad de hablar. De la cocina, después de designar agentes, preparaciones y utensilios, su particularidad y gracia ha pasado a la funcionalidad del idioma todo, a la poesía, a enriquecer la memoria, las divagaciones, el canto amoroso.

Sostiene después que la cocina como arte –como el arte amatorio mismo– consiste esencialmente en saber dominar el fuego. Dice que «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. [...]. 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 de la ebullición». Inicia entonces una amplia exposición sobre la evolución y refinamiento que se van experimentando desde las cocinas primitivas pasando por la de griegos y romanos, para detenerse laboriosamente en la llamada «comida burguesa», característica de los siglos XVIII y XIX y de sus grandes artífices, como Carême. Expone la historia de la comida como asociada íntimamente con otras expresiones estéticas, como la de la parafernalia de objetos que la rodea, de sus utensilios y decorados que han ambientado los espacios destinados a esos menesteres. Recuerda con detalle la sensibilidad del pueblo japonés, que experimentó de primera mano durante su larga estadía allí, para manifestarse a través de la cocina, y muy especialmente de los objetos que la rodean (como las vajillas, por ejemplo). Escribe que

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.³¹

Pero la evolución y refinamiento no son exclusivos de las culturas europeas o de las antiguas civilizaciones orientales, los cronistas describieron el esplendor diario de la mesa en la corte de Moctezuma, de la cual pasa a enumerar los platos y servicios que constatan su esplendor. Sin embargo, confirma su idea recurrente de que el encanto de la buena mesa no está conectado necesariamente con una cocina sofisticada y confinada en palacios, mansiones o grandes restaurantes. Despliega su noción de una comida de excelencia que, sencilla y amorosamente preparada, puede encontrarse aun en sitios discretos, populares y próximos. Lo

31. Lácydes Moreno Blanco, *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas*, op. cit., p. 35.

importante, y esta quizá es su proclama más evidente y reiterada, consiste en que el vital sentido estético y comunicativo del ser humano se manifiesta maravillosamente cuando la comida se elabora desde esa percepción. No es suficiente con prender la estufa o avivar el fuego, pues es necesario

elegir el trozo de solomillo o la pieza de venado, el borugo o la guartinaja, la trucha salmonada o las setas, los vegetales de la estación o las frutas del mercado 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.³²

El final del largo ensayo está dedicado a dejar sentado que la comida siempre ha estado relacionada con el erotismo y con la búsqueda de la voluptuosidad amoratoria. No solo es un metáfora calculada en la que el fuego y su manejo diestro constituyen la clave de ambas actividades, sino la intensidad con que el hombre se ha visto impelido a utilizar ciertos tipos de comida como estimulante mismo. Pero, sostiene, más allá del poder fisiológico que algunos ingredientes y especies puedan proporcionar a la vitalidad en merma o reprimida, es la imaginación la que va a permitir que uno y otro cometido -el amoroso o el culinario- tengan éxito. Es también la ambivalencia de las palabras que, pronunciadas desde los tiempos primitivos, se refieren a ambos orbes entrelazados, al emocional y al de los sabores. Lo *salado*, lo *dulce*, lo *amargo*; que hablan de la *gula*, del *comilón*, de *guisar*, *rustrir*, *espetar*, *deleite*; en fin, del *saber* que, según Joan Corominas, viene del verbo latino *sapere*, que originalmente significó gustar, saborear, tomar el gusto: «También dirían algo -estas palabras- sobre la felicidad, la generosidad, los sueños e ilusiones; del amor intuido apenas y de la bondad».³³ ✨

32. *Ibidem*, p. 37.

33. *Ibidem*, p. 41.



✧ Misuzu Tamai, la esposa. Tokio, c. 1962.

23

Quando el Ministerio de Cultura en febrero del 2012 adopta y divulga el documento «Política para el conocimiento, salvaguarda y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales», lo hace como la culminación de un proceso que se inició en el Ministerio en el 2007 para, por

primera vez desde el Estado, reconocer y promover la riqueza culinaria del país. El cuerpo de esa política está conformada por una serie de principios, objetivos, estrategias y líneas de acción que integran un campo propicio para estimular y proteger estas prácticas y saberes que, pese su riqueza y aparente vitalidad, se encuentran afectadas por distintos riesgos. El impacto de su puesta en práctica en los años que lleva ejercitándose ha sido muy vigorosa y ha ubicado en primer plano el oficio y arte de cocineros y cocineras populares y la complejidad misma de esta riqueza intangible.

En realidad, el ambiente para que ese reconocimiento se diera comenzó casi treinta años atrás, cuando la generación de periodistas, investigadores, académicos



Foto: © Archivo familiar

✦ Con su gran amigo 'Tito' de Zubiría y Mimi. Amsterdam, 1971.



Foto: © Archivo familiar

✦ Con su entrañable amigo Nicolás del Castillo Mathieu.



Foto: © Archivo familiar

✦ Con Zulma Gutiérrez, su asistente el día en que esta se graduó como chef en la Academia Verde Oliva. Bogotá, 2012.

cos, cocineros y aficionados de la mesa autóctona, de la que era partícipe Lácydes Moreno, empezaron a tratar el tema con la insistencia y seriedad que ameritaba. Cuando, con cierta precaución, en el 2008, el Ministerio inició las convocatorias para el ‘Premio Nacional de Gastronomía’, fue llamado como uno de los jurados del concurso, que no por casualidad premió ese año un hermoso trabajo alrededor de la cartagenera sopa de candia con mojarra ahumada. Y un poco más adelante hizo parte del Consejo de Asesores que durante varios años el Ministerio convocó para debatir, diseñar y poner en funcionamiento la política pública sobre la cocina tradicional. Su opinión y la larga tradición de su pensamiento tuvieron gran influencia en todas las deliberaciones que se dieron para su configuración.

Cuando uno lee el estructurado documento, que ahora es una política en ejecución con acciones de salvaguardia y promoción palpables, no puede menos de advertir allí la enunciación de muchas de las cuestiones sobre las cocinas tradicionales del país, que le preocuparon largamente y en las que insistió con detenimiento y determinación. Otros temas recurrentes de su ideario trascienden la formulación oficial, pues tienen más que ver con su visión filosófica y antropológica, si se puede decir así, del comer en general y del horizonte cultural de muchas cocinas internacionales.

El historiador Jorge Orlando Melo ha expresado que la obra de Lácydes Moreno y la de su generación de estudiosos y divulgadores del tema, no solo estimuló a las entidades públicas para tomar en serio el estudio y la promoción de la cocina nacional, sino que sus escritos fueron consolidando una política de apoyo a los estudios sobre gastronomía, a la realización de encuentros y festivales culinarios locales y nacionales, al desarrollo de formas nuevas de cocina en contacto creativo con la tradición. Y, además, que el cambio que hoy se percibe ha sido extraordinario y se manifiesta en la apertura de escuelas de cocina, de restaurantes con vocación cultural, en el espacio que en la actualidad los medios de comunicación les otorgan a estos asuntos.³⁴

Tal vez conviene ahora, para culminar la descripción de este largo y provechoso periplo que ha sido la existencia de Lácydes Moreno, presentar en un apretado menú la síntesis de las cavilaciones que con reiteración expresó en multitud de textos y proclamas. En primer lugar, haber identificado las cocinas domésticas, campesinas, de pescadores, populares y locales como fuente de convivencia y de identidad, y aunada a profundos valores de sociabilidad y patrimoniales. Luego, haber percibido y descrito con detalle la variedad, dispersión y riqueza de esos fogones regionales íntimamente relacionados con la compleja topografía del país y sus zonas culturales. Haberlos promovido como un legado para conocer y preservar. Su insistencia en la fortaleza y permanencia que generan los «sabores primordiales» asociados con las primeras experiencias sensoriales y su poder de identificarse con un territorio y un entronque familiar y social, de unirse al entorno ecológico cercano que provee los productos de la tierra y las aguas e impulsa una comida sencilla, amable, pero fresca y nutritiva. Haber percibido, sin embargo, que estas cocinas tradicionales son susceptibles de mejorar, de evolucionar hacia una mejor presentación y equilibrio de sabores, nutrientes y componentes, de poseer inventiva y dejar atrás cierta «tosquedad» con la que aparecen. Haber combatido las suplantaciones y

34. Mensaje electrónico personal a Esther Sánchez en marzo del 2014.

desnaturalización de esas cocinas por afanes comerciales, de estandarización turística o de simple desgüeño. De percatarse e insistir que no puede haber una «cocina de autor» si no hay una tradición, una fuerte presencia de cocina popular desde la que la otra parta y se afiance. Haber resaltado el papel de la mujer en la historia de la cocina tradicional y familiar, en contradicción con una historia machista letrada, que privilegia solo los artífices masculinos de la gastronomía occidental. Haber comprobado que las cocinas del país son producto de un lento y complejo proceso de mestizaje y haber tratado de determinar cómo y cuándo se van dando las sutiles apropiaciones y asimilaciones; por ello, siempre trató con desdén e ironía las llamadas escuelas y restaurantes de «cocinas fusión», pues consideró que, en sentido estricto, toda comida es resultado de complicadas fusiones y mezclas. Del estudio de recetarios antiguos pudo deducir también que, sobre todo en ambientes urbanos y burgueses, las comidas tradicionales conviven con las de otros países traídas por inmigrantes recientes o producto de viajes e intereses por otras culturas de amas de casa ilustradas. Haber insistido, en fin, en que la cocina es un arte elevado y una ciencia, que cocineros y cocineras nacen tal vez con un talento al que hay que pulir con arduo trabajo y sensibilidad, y en la existencia de técnicas y procedimientos que hay que estudiar y poner laboriosamente en práctica. Pero haber resaltado, asimismo, que comer bien no es un asunto de estrambóticos ingredientes o sofisticadas preparaciones, sino resultado de formas racionales, sensibles y medidas de combinar ingredientes frescos, locales, armonizar sabores y presentaciones, y, sobre todo, agregar conciencia, creatividad y afecto a lo que se celebra delante de ollas y sartenes colocadas al fuego.

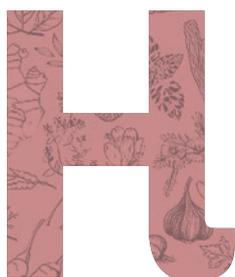
Después de releer tantos y tan variados textos salidos de la mano de este pensador y cocinero singular y de haber escuchado en los últimos cuatro meses, con su charla pausada, la rememoración de su vida, es legítimo sospechar que para él la cocina no era sino un buen pretexto. Quizá su pericia en el fogón y saberes tan vastos eran solo un atractivo señuelo para congregarse a su alrededor una mesa de fraternidad para sus amigos, compinches de causas nobles, alumnos, lectores atentos y conocidos. Que tal vez, aunque no lo dijera abiertamente, prefería escoger los asistentes a la cena que el menú de la misma. Que era una forma de que lo quisieran más, y de tener la ocasión de repartir afectos, picardía, bondad. Que quiso oponer a la dureza de la realidad y la aspereza del país violento en que le tocó vivir, un poco de sosiego, buenas maneras, generosidad y formas sencillas, pero armoniosas del arte de vivir y compartir.

La fórmula que nos deja es muy simple aunque su ejecución sea en realidad muy ardua: la cocina es una forma de amor y su práctica la continua y cuidadosa dosificación del fuego, de la pasión. ✨



✦ Lácides Moreno Blanco en 1995.

II. Epílogo



oy, 21 de diciembre del 2014, cuando se cumple el plazo para entregar al editor el texto terminado de esta breve semblanza, Lácydes Moreno Blanco yace en una cama de la Clínica Colombia de Bogotá. Está ahí desde hace nueve días, agobiado por problemas renales y cardíacos. Por su avanzada edad, los médicos han sido cautos antes de dar cualquier pronóstico. Clamamos para que Lácydes alcan-

ce, como deseaba, a culminar su pequeño libro sobre el cerdo en que se halla implicado, y a hojear con un poco de conmiseración y distancia estas líneas que intentan describirlo. Quizá se reconozca en algo en el espejo deformante que es toda biografía. Para él las palabras han sido más que un instrumento de información de la que se ha valido. Las ha usado a su gusto y placer, las ha moldeado, coleccionado y catalogado en estupendos diccionarios, las ha exhibido ante auditorios embelesados y las ha repartido afablemente en los pequeños círculos de la camaradería. Le agradaba imaginar que en la hoguera primitiva, gracias a que el hombre preparaba sus alimentos, balbuceaba, al mismo tiempo, la primera poesía y la coexistencia. Mientras su presencia se desvanece en una convalecencia improbable, el gran caudal de palabras que nos ha dispensado toma forma inspirada en nuestro pensamiento. ✨

Posdata

Sabía Lácydes Moreno que toda receta, como cualquier partitura musical, depende de quien la interprete. No se producen resultados iguales aunque provengan de una misma fuente. La vida humana también refleja una interpretación personal, para algunos muy rica y sonora. Lácydes se aferró a la suya por cinco meses más hasta el 14 de mayo de 2015. En ese lapso soportó muchos dolores físicos e incomodidades, pero tuvo también la fortuna de ver desfilar la romería de sus amigas y amigos en visitas que ambos presagiaban como la última y de recibir mensajes de apoyo provenientes de muchos lugares del continente. En los últimos días se sintió envuelto por el calor que le proporcionó la compañía de su hijo Akira, llegado desde el otro extremo del mundo para estar a su lado hasta el final. Quizá la experiencia más penetrante de estas semanas fue la de sentir el afecto amplio con que se lo rodeaba. Había desplegado en vida benevolencia, armonía y gracia suficientes para que así fuera. Le prometió a sus más cercanos cuidadores que de ahora en adelante sería él quien velaría por ellos. Que no lo dudaran. ✨

III. Referencias bibliográficas

Cordón, Faustino. (1979). *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets.

Estrada, Julián. (2012). «La bandeja paisa: una exageración que salió ganando». En *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia*. Ramiro Delgado et al., compilador. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia (BBCTC). Bogotá: Ministerio de Cultura.

Flórez Bolívar, Roicer. (2009). «La borrosa línea de lo público y lo privado en el Estado soberano de Bolívar, (1857-1880)», en *Amauta*, N° 14, Barranquilla: Universidad del Atlántico.

La Toca de Oro. (1989). Bogotá: Nestlé.

Lemaitre, Eduardo. (2011). *Historia general de Cartagena*, vol. 4, Bogotá, El Áncora Editores.

Martínez Martín, Abel F. et al. (2009). «La pandemia de gripa de 1918 en Bogotá», en *Infectio*, Bogotá, Asociación Colombiana de Infectología – Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, pp. 182-191.

Moreno Blanco, Lácydes. (2012). *Palabras junto al fogón*, Bogotá, Ministerio de Cultura Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia Tomo 14. Bogotá: Ministerio de Cultura.

Nieto, José. (1995). «El grupo de Cartagena», en *El Tiempo*, Bogotá: 23 de julio.

Pachón, Gloria. (1970). «Desaparece el Tout va Bien», en *El Tiempo*, Bogotá: 14 de marzo.

Patiño, Germán. (2006). «Chinos y japoneses», en *Semana*, Bogotá: 28 de octubre.

Pretelt Burgos, Manuel. (1930). *Monografía de Cartagena*, Cartagena: Tipografía El Mercurio.

Revel, Jean-François, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la Antigüedad a nuestros días*, Barcelona: Tusquets Editores, 1980.

Solano De Las Aguas, Sergio. (2008) «Imprentas, tipógrafos y estilos de vida en el Caribe colombiano, 1850-1930», en *Palabra*, N° 9, Cartagena: Universidad de Cartagena, pp. 125-144. ✨





✦ Posando para la revista *Catering* como comendador. 2010.

IV. Entrevista a Lácydes Moreno

Por José Antonio Carbonell y Juliana Duque Mahecha

P. *¿Cuál es la relación esencial que tanto has señalado entre cocina y cultura?*

LMB. La cocina es un acto cultural. Como lo decía Ortega y Gasset, la cultura es lo que queda después de haber olvidado todo. La cocina tiene una gran similitud con esto porque empleamos elementos que fueron extraños a la formación y al concepto de civilización de lo que a partir de la Conquista se llamó el Nuevo Mundo. Aquí no se comía cebolla, no se conocía el ganado... Y eso lentamente se fue incorporando al concepto de alimentación nuestro que en el fondo formó la comida criolla, nativa. Si preguntas desde cuándo tenemos gallinas o cebollas muy poca gente lo sabe. Naturalmente, las personas que se han interesado por estos asuntos saben que todo es el resultado de un intercambio cultural culinario con el llamado Viejo Mundo. Yo entiendo cultura como todo aquello que nos quedó de nuestros antepasados, de nuestros orígenes, pero que ya es parte de nuestras vivencias y de nuestros sabores, mezclado con todo lo que vino después. La cocina es reflejo de la sensibilidad humana y expresión de la cultura material, donde podemos aquilatar los gustos colectivos, la imaginación, para aprovechar los productos del entorno y elevarlos a la categoría de sabores primordiales.

P. *¿Cuál es el papel de la estética en el ámbito culinario?*

LMB. Esta relación es fundamental. Desde el periodo romano o de la comida griega –para no hablar de la nuestra– ha habido una gran predilección por la estética (ellos, por ejemplo, ¡metían un pavo dentro de un cerdo!). Siempre estaba la intención de vincular sabores con estética. Tú te puedes dar cuenta cuando un plato es de una categoría o un rango particular por su presentación en comparación con un plato gustoso, pero servido bruscamente. Todas las cocinas del mundo han asimilado ese aspecto, ya sea con el adorno de las salsas, los vegetales, los crustáceos, las cosas que le dan vida, color y gracia a las preparaciones. Además, todo esto es una invitación a su degustación, precisamente por la presencia de la estética. Hay una permanente coquetería con los platos, que debe ser tenida en cuenta en su presentación, ya que la cocina también es arte. Una de las impresiones más vivas que recibí al llegar hace algunos años a Japón fue cuando observé la preocupación estética con que aquella gente presentaba sus comidas: las cantidades discretas que exhibían en cada platillo, la sabiduría de los cortes, ya fueran de pescado o de vegetales, de aves o de carnes; 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, expresivos en calor humano.

P. *A lo largo de tu vida has insistido en el valor de la cocina en relación con la amistad. ¿Cómo entiendes esa relación?*

LMB. Desde que el hombre somete el fuego nace la amistad. Luego de que él fuera por la estepa con la «mechuda» al lado para alimentarse de todo crudo... El hogar existe donde está el fuego. Son sinónimos. En ese momento nace la palabra y a través de la palabra nace la expresión de los sentimientos, de la querencia. Y entonces nace la amistad también. No hay como compartir una mesa con amigos, para mí eso es todo un placer. O compartir una mesa con una linda mujer. Todas las cosas que la comida permite, sobre todo si es un plato bien elegido, como expresión de unificación, de amistad, de cordialidad, y, si nos queremos apurar, del amor. Tengo establecido por la experiencia que el encanto de la mesa es posible descubrirlo en el acogedor ambiente de fraternos amigos, mientras manos amorosas llevan al leño el jugoso solomillo. En la fonda caminera, en perdidos fogones, donde en vasijas de arcilla ofrecen el condumio preparado con los vegetales de la huerta cercana. En el recodo marino donde cabe preparar sobre el fuego pequeñas langostas cortadas vivas aún, simplemente con el baño de una capa de mantequilla para que no mermen en la sutileza de su genuino sabor. 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.

P. *¿Y la conexión entre cocina y ética?*

LMB. Hay una ética profunda en la cocina. Yo soy de la escuela de utilizar en lo posible los ingredientes naturales y no procesados. La industria está reemplazando estas cosas por elementos artificiosos e industrializados. Para ponerlo de manera muy sencilla, el plato que se anuncia debe ser lo que se presenta. La ética es fundamental. Hay una especie de fatalidad en 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.

P. *¿Cómo definirías ‘comer bien’ y, por oposición, que entiendes por ‘comer mal’?*

LMB. Este es un tema complejo. Pongo el caso de Cartagena, donde tradicionalmente se comía bien porque estábamos acostumbrados a un tipo de comida mestiza que estaba en manos casi siempre de las viejas cocineras que tenían el punto del color, de la sazón y del equilibrio. Y el tiempo para prepararla. Hay que tener presente que la cocina se hace con lentitud, con dedicación, es como una obra artesanal; por eso reposaba en las manos de las mujeres quienes



* Pescadores en cercanías de Tokio. 1963.



saben, más que nadie, contemplar cada ingrediente. Hoy en día el concepto ha cambiado porque comer bien es toda una aventura que puede salir bien o mal. Te hablan de un restaurante que para tu gusto es lo mismo, pero en el que te cobran unos precios absurdos porque la comida se ha reemplazado por un mundo empresarial. Puede que encuentres, sin embargo, una cosa agradable que te complazca. Esto se debe a la divulgación masiva de la alimentación en toda clase de restaurantes, en los que muchas veces se hacen combinaciones absurdas, inteligentes otras. Eso da la posibilidad de descubrir cosas agradables, apacibles, desagradables.

P. *Uno de tus principios básicos acerca de estos temas es lo que llamas la ‘cocina racional’, ¿en qué consiste esta idea?*

LMB. La cocina racional es aquella que al prepararse, al escoger los materiales, guarda una armonía. Tomar, por ejemplo, una langosta que es una carne delicada, sutil. Si a eso se le pone jengibre, ajo, cebolla, vinagre se le está matando el alma. Si unas codornices se hacen simplemente con un buen ‘vinito’, conservando la delicadeza en lugar de ofuscarla con una cantidad de condimentos, eso no es racional. Se trata de escoger lo que sea prudente para el goce de la mesa. Las comidas deben encerrar, ante todo, un equilibrio entre su carácter primordial y los aditamentos con que son enriquecidos. Un plato racional es aquel que tiene el equilibrio de conservar la autenticidad de los sabores de los productos.

P. *¿Qué consideras qué permanece y qué se transforma a lo largo del tiempo en la historia de la cocina?*

LMB. La cocina, como todo ser viviente, se transforma por las costumbres. Hasta hace unos años la cocina tenía una gran significación que ha ido desapareciendo. En la mañana se hacía el desayuno familiar, se almorzaba a mediodía en la mesa y en la noche se sentaba uno a hablar allí mismo con el padre, la madre, los hijos, la hermana, el hermano, los tíos... Todo eso es un rito. En ese rito está el milagro de la palabra porque se conversa. Hoy en día todo ha evolucionado por las circunstancias de trabajo, por la densidad de las ciudades, por la agonía con que se vive. Han venido otras modas en la cocina. Hoy, las comidas rápidas, las cocinas de afán, han ido reemplazando a los sabores propios. Han venido cambios; cíclicamente la sociedad tiene sus modas y costumbres y eso se refleja naturalmente en el hábito de la alimentación. Sin embargo, siempre habrá una vocación por las cosas propias. Tú puedes comer un perro caliente, pero el fin de semana con tu familia vuelves a tus cosas ancestrales, a aquellas que son memorias tuyas y que navegan en esa cosa milagrosa que es el paladar y el gusto. Eso está ahí permanentemente. Ahora han

inventado la comida fusión; para mí, la cocina confusión, más bien. ¡Todas las cocinas del mundo son fusión! Qué haríamos nosotros sin la cocina criolla, que está hecha de elementos encontrados, de vivencias y culturas encontradas, de conceptos y sabores encontrados, de productos encontrados: con lo español, con lo africano, con lo nativo, con lo muisca.

P. *¿De qué manera crees que se ha transformado la cocina colombiana?*

LMB. No podría definir si los estándares han mejorado de manera definitiva. Lo cierto es que se está tratando de salvar lo propio aunque esta medida sea muy relativa. Pienso, en el caso de pueblos, lugares donde había una larga lista de productos y recetas. La mitad o tres cuartas partes de esos recetarios ya no se aplican hoy, se han ido olvidando y han sido sustituidos por otros. Esto es un infortunio porque si hay centros turísticos por lo menos debería haber espacios donde se puedan comer esos platos, para beneficio de los mismos nativos también. Por eso mi empeño durante todo este tiempo y mi gran entusiasmo, mi ilusión y mi filosofía, si se quiere, es que salvemos las cocinas propias. Pero más allá de todo esto, se sabe que la cocina cambia, que varía con el tiempo el estilo de presentar las comidas, y que es conveniente, por tanto, que, conservando sus categorías esenciales de autenticidad, la presentación esté más acorde con los tiempos modernos, cuando las porciones son más racionales, bien presentadas, con equilibrio.

P. *Después de conocer las cocinas de muchos países y regiones, parece que siempre vuelves al elogio de la cocina cartagenera.*

LMB. El hombre aunque viaje, siempre viaja con sus sabores dormidos. Cuando llega la oportunidad uno hace memoria de esos viejos sabores y ocurre un fenómeno curioso: al hablar de ellos y del alma, de los ingredientes pasados y del punto de cocimiento, se vuelven saudades. Entonces uno vuelve a esos sabores porque el hombre siempre quiere volver a sus orígenes. Lo otro son sabores que le dan la vida a uno. Yo tuve la oportunidad de vivir otros sabores en distintas partes del mundo por varios años, y esas son experiencias que enriquecen tu andar y tus andanzas. Pero cuando tú vuelves y tienes la oportunidad de probar la formación de tu concepto del gusto, lo que te quedó impreso en la memoria es muy satisfactorio. Los sabores se decantan a través de un proceso social y colectivo, y está la magia del Caribe. La olla cartagenera está hecha de una gran delicadeza, un encantamiento excepcional, de fineza.

P. *¿Qué opinión tienes sobre la profesionalización de la cocina en Colombia?*

LMB. Las escuelas han hecho aportes interesantes, pero tengo un temor... Hace un tiempo una universidad me invitó a dictar una charla. Dos días antes fui y mientras me recibían me puse a ver toda la planta de abajo en donde había muchachitos con delantal y gorro. Había incluso un departamento de sushi y otro de pastelería. Supe entonces que eran 1.200 estudiantes matriculados. De ese solo sitio salían

1.200 muchachos con el título de chef. Sin tener en cuenta que ser chef de cocina es un rango, un proceso y no un título. Fuera de esa escuela hay muchas más. En la mayoría de casos en nombre del negocio. Esa falta de disciplina, esa profusión me preocupa, sin apuntar a ningún caso en particular. Detrás de la profesión de la cocina hay una vocación que esas escuelas están desconociendo. La idea es que la cocina, más que un negocio, es un laboratorio de arte y de sabores que requiere una vocación extraordinaria. Desde luego, las escuelas también han servido para la formación de muy buenos profesionales. Y muchas de las innovaciones en implementos y técnicas son valiosas porque se trata de un acto cultural que ha ido evolucionando. Lo que se cocina hoy no es lo mismo que se cocinaba hace ochenta años a punta de leña y carbón, y todo esto ha contribuido a hacer más rápidas y eficientes muchas preparaciones. Estos son elementos valiosos siempre y cuando no se abuse de nada de ello y no se trate de reemplazar lo que ya tenemos como cultura. Yo sugeriría, como una gran indicación a los cocineros que se están formando, poseer ante todo humildad frente al fogón y saber que la experiencia es lo que hace al verdadero chef. Asimismo, los aprendices de cocina no pueden dejarla de estudiar racionalmente. Pero quiero resaltar el valor para la cocina colombiana que hoy le da una nueva generación de estudiosos y creadores. Limitándome al encanto femenino, debo decir que tenemos profesionales del fogón de acendrada formación, muchas de las cuales adelantaron sus estudios en prestigiosos centros o universidades de Europa o los Estados Unidos. Entre ellas están Juanita Umaña, Catalina Vélez, Anita Botero, Diana García, Natalia Vélez. E, incluso, algunas aplicándose a las investigaciones de nuestras circunstancias culinarias como Estrella de los Ríos o Leonor Espinosa, a quien, además, la distingue una sensibilidad artística. Y penosamente debo recordar el noble nombre de María Josefina Yances, quien murió hace pocos meses y quien tan honda huella dejó en la cocina costeña.

P. *¿Cuál es el valor de los recetarios?*

LMB. Sin duda, los sistemas culinarios son más que recetas. Sin embargo estas tienen un encanto especial. Empezando por la bella letra con que eran escritas antes. Cuando descubres el alma de esas recetas, ves que es un prodigio la manera como están explicadas. La clave está en ellas y no en las grandes teorías. Los recetarios son la memoria de la cocina.

P. *¿Qué prefieres, cocinar o hablar de cocina?*

LMB. Yo siento placer en las dos cosas. No cocino para mí. Cocino para mis amigos. De resto, como muy sencillamente, con frugalidad. Cuando te invito a mi mesa no sé si quede bien o mal, pero lo hago con mucha ternura y afecto. Me gusta cocinar. También me gusta la culinaria en otras formas. Cuando me pongo a garabatear cualquier articulo o cualquier opinión, es un placer para mí. A través del diálogo, a través de las preguntas, reviven ideas que están dormidas ahí. Las dos cosas, cocinar y poder compartir opiniones sobre la cocina son un aspecto extraordinario de la cultura. ✨

V. Bibliografía de Lácydes Moreno Blanco



* Lácydes en Tokio. 1963.

Libros

Gobierno y cultura. (1957). Bogotá: Cosmos.

Gastronomía y cerveza. (1994). Bogotá: Bavaria – Zalamea Fajardo & Cía. Prólogo de Alberto Zalamea.

Sabores del pasado: recetas de El Estuche. (1995). Prólogo, selección y notas de Lácides Moreno. Bogotá: Voluntad. [(1999). 2ª ed. Bogotá: Panamericana].

Recetas de la abuela. (1998). (Vol. I: sopas, carnes, pescados, mariscos y salsas. Vol. II: aves, huevos, granos, pastas, dulces y helados). Bogotá: Planeta. [En el 2000, Planeta editó estos libros en formato pequeño y en cinco volúmenes].

80 años de la cocina. (2001). Bogotá: Respin.

Olimpica 50 años. (2004). Bogotá: Somos Editores.

Cocina de siempre. (2007). Bogotá: Planeta.

Diccionario de voces culinarias. (2008). Bogotá: Universidad Externado de Colombia.

Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas. (2012). (Edición y selección de J. Duque y J. Carbonell). Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia (BBCTC). Tomo 14. Bogotá: Ministerio de Cultura.

Prólogos – prefacios – fascículos

Cartagena de Indias en la olla. Teresita Román de Zurek. (1988). «Palabras junto al fogón». Bogotá: Gamma.

Colombia qué linda eres. (1990). «Viaje por las cocinas de Santander y el altiplano cundiboyacense». «Viaje por las cocinas de la Costa Atlántica». «Viaje por las cocinas de Antioquia, el Eje Cafetero y el Chocó». «Viaje por las cocinas del suroccidente colombiano». «Viaje por las cocinas del Amazonas y la Orinoquia colombiana». Fascículos suplemento especial de gastronomía. Bogotá: Educar Cultural y Recreativa.

El hotelero. Mauricio Bermúdez. (1995). Bogotá: McGraw-Hill – Universidad de la Sabana.

La cocina colombiana paso a paso. (1995). Editora Eموke Ijjasz. Bogotá: Panamericana.

Historias detrás de la historia de Colombia. Escándalos, rumores y anécdotas sobre protagonistas y episodios nacionales. Eduardo Lemaitre. (1998). Antología, presentación y edición de Lácides Moreno Blanco. Bogotá: Planeta. Tomo II.

País Colombia. (2000). Bogotá: Gamma.

Pastelería. Hobany Velasco. (2009). Bogotá: Organización Nacional de Alimentos Soto & Cía.

El gran libro del salmón. Isidro Jaramillo y Jorge Eduardo Arango. (2009). «La aventura del salmón». Bogotá: Sangara.

Concierto sobre el fuego. Poética culinaria. Dina Luz Pardo. (2011). Barranquilla: Secretaría de Cultura, Patrimonio y Turismo.

Colombia, cocina de regiones. (2012). Editora María Lía Neira. Bogotá: MNR

Revistas, periódicos (selección)³⁵

Revista *Bolívar*

(1957). «Divagaciones sobre la hidalguía». N° 48. Bogotá: pp. 421-426.

Revista *ARCO*

(1977). «La poesía de Guiomar Cuesta». N° 193. Bogotá: pp. 21-22.

Revista *Cocina y... saber*

«América en sus frutas» (N° 6, 1985); «Como ha puntualizado la crítica...» (N° 9, 1986); «Esplendor de la Natividad» (N° 15, 1987); «Un condimento universal» (N° 16, 1988); «Cuando la comida se hace poesía» (N° 17, 1988); «De la primera cena en América» (N° 18, 1988); «Divagación sobre el placer de la mesa» (N° 19, 1989); «Expresión de la olla mexicana» (N° 20, 1989); «Del criollismo en la cocina» (N° 21, 1989); «Experiencias y libros de cocina» (N° 22, 1990); «En torno a un envuelto americano» (N° 23, 1990); «La mesa peruana» (N° 24, 1990); «Periplo de los fogones de Chile» (N° 25, 1991); «Aventura de algunos platos» (N° 26, 1991); «Del comer español» (N° 27, 1991); «Italia y su gastronomía» (N° 28, 1992); «Entre anafes y calderos. Barranquilla y sus sabores» (N° 29, 1992); «La cocina de otros mundos» (N° 30, 1993); «Erotismo y gastronomía» (N° 31, 1994); «Estirpe de una antigua bebida» (N° 32, 1995); «En torno a la cocina nativa» (N° 33, 1995); «La olla de la Orinoquia y la Amazonia» (N° 34, 1995); «De las cocinas regionales» (N° 35, 1995); «Instantes de la cocina» (N° 41, 1999).

En esta revista mantuvo, además, la sección permanente 'Bibliografía coquinaria', dedicada a la reseñas de libros especializados, y redactó muchos de los editoriales de la misma.

Revista *Consigna*

(1986). «Divagaciones sobre gastronomía». Vol. 10, N° 305. Bogotá: 15 de agosto, p. 49.

(1986). «Magia y sabor de las especias». Vol. 10, N° 306. Bogotá: 28 de agosto, p. 54.

(1986). «Del criollismo en la cocina». Vol. 10, N° 307. Bogotá: 11 de septiembre de 1986, p. 49.

(1986). «De la literatura culinaria». Vol. 10, N° 308. Bogotá: 25 de septiembre, p. 49.

(1986). «Divagaciones sobre el comer nacional». Vol. 10, N° 309. Bogotá: 16 de octubre, p. 49.

(1986). «Del léxico coquinario». Vol. 10, N° 310. Bogotá: 30 de octubre, p. 51.

(1986). «Industria y cocina». Vol. 10, N° 311. Bogotá: 17 de noviembre, p. 56.

35- Esta relación bibliográfica en publicaciones periódicas está lejos de constituir un listado exhaustivo, lo cual requeriría dedicación y un estudio específico. Es apenas una selección de los muchos textos producidos por Lácides Moreno Blanco, pero que basta para dar una idea más o menos cercana de sus preocupaciones y de su desbordante entusiasmo por la cocina.

- (1986). «De la cocina balear». Vol. 10, N° 312. Bogotá: 30 de noviembre, p. 53.
- (1986). «Diálogo sobre el arte manducario». Vol. 10, N° 313. Bogotá: 17 de diciembre, pp. 62-63.
- (1987). «En torno a un libro de cocina». Vol. 10, N° 314. Bogotá: 21 de enero de 1987, p. 46.
- (1987). «Por los fogones del Caribe». Vol. 10, N° 315. Bogotá: 12 de febrero, p. 43.
- (1987). «La cocina y sus circunstancias» (separata especial sobre gastronomía). Vol. 10, N° 316, Bogotá: 26 de febrero, pp. 1-20.
- (1987). «De la nueva cocina colombiana». Vol. 10, N° 317. Bogotá: 12 de marzo, p. 49.
- (1987). «Americanismos en la cocina». Vol. 10, N° 318. Bogotá: 30 de marzo, p. 50.
- (1987). «Éxitos culinarios: la locura de ocho antioqueñas». Vol. 10, N° 319. Bogotá: 14 de abril, p. 49.
- (1987). «Haití y su cocina creole». Vol. 10, N° 320. Bogotá: 30 de abril, p. 50.
- (1987). «Del lexicón culinario» (I). Vol. 11, N° 321. Bogotá: 15 de mayo, p. 50.
- (1987). «Del lexicón culinario» (II). Vol. 11, N° 322. Bogotá: 30 de mayo, p. 49.
- (1987). «Del lexicón culinario» (III). Vol. 11, N° 323. Bogotá: 13 de junio, p. 45.
- (1987). «Del lexicón culinario» (IV). Vol. 11, N° 324. Bogotá: 30 de junio, p. 48.
- (1987). «Un interesante libro de cocina». Vol. 11, N° 325. Bogotá: 15 de julio, p. 47.
- (1987). «De la nueva cocina colombiana». Vol. 11, N° 326. Bogotá: 31 de julio, p. 47.
- (1987). «Cortesía y comida en el Japón». Vol. 11, N° 327. Bogotá: 15 de agosto, p. 49.
- (1987). «Diálogo sobre patés y terrines». Vol. 11, N° 328. Bogotá: 31 de agosto, p. 46.
- (1987). «Sobre embutidos». Vol. 11, N° 329. Bogotá: 15 de septiembre, p. 50.
- (1987). «Del *cha* o ceremonia del té». Vol. 11, N° 330. Bogotá: 30 de septiembre, p. 50.
- (1987). «De nuestra tradición culinaria». Vol. 11, N° 331. Bogotá: 15 de octubre, p. 53.
- (1987). «Perspectivas de una nueva cocina». Vol. 11, N° 333. Bogotá: 15 de noviembre, p. 54.
- (1987). «La cocina en marcha». Vol. 11, N° 334. Bogotá: 30 de noviembre, p. 50.
- (1987). «Folclor y cocina». Vol. 11, N° 335. Bogotá: 15 de diciembre, p. 65.
- (1988). «La cocina como confraternidad». Vol. 12, N° 351. Bogotá: 30 de septiembre, p. 49.

Revista *Avianca*

«La mesa como arte» (N° 93, 1986); «Segundo viaje por las cocinas del Caribe» (N° 97, 1987); «Divagaciones sobre el sancocho» (N° 98, 1987); «Yo, el pavo» (N° 99, 1987); «Divagaciones sobre tamales» (N° 100, 1987); «Pequeña elegía de tamales y pasteles» (N° 101, 1987); «Cartagena de Indias y su cocina» (N° 103, 1987); «Sencillez y encanto de la comida japonesa» (N° 104, 1987); «Pachamama, anticuchos y seviches» (N° 108, 1988). Bogotá.

Revista *Amigos Volando*

(1998). «Aproximaciones a la mesa chilena». N° 49. Bogotá.

Revista Aires

(1997). «Tradición y sencillez: aromas de la Semana Santa». Bogotá: marzo.

Revista Diners

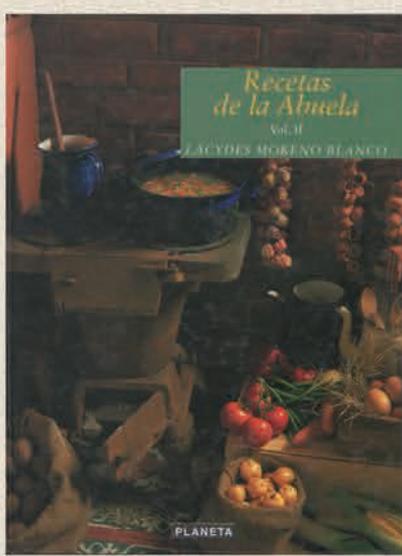
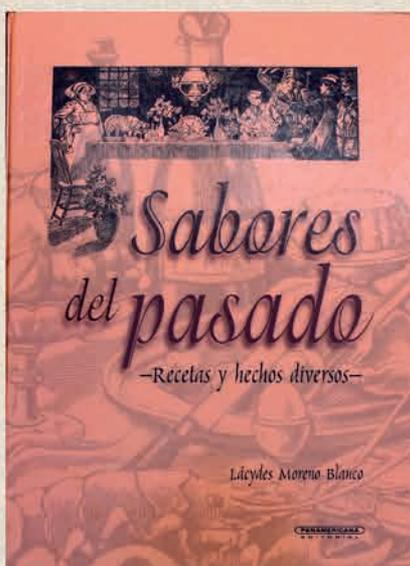
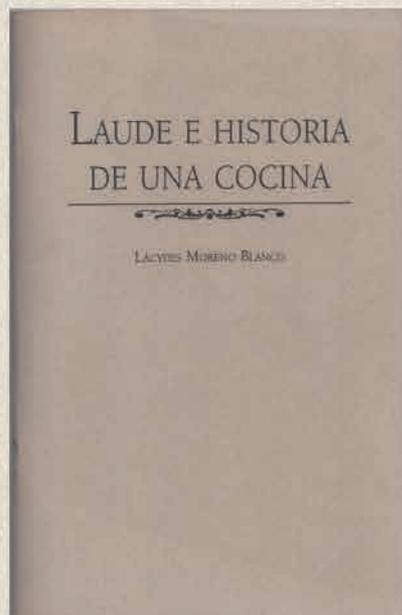
- (1987). «Una cena de 495 años». N° 213. Bogotá: 86-90.
(1988). «Haití: una historia detenida en el tiempo». N° 214. Bogotá: pp. 26-31.
(1988). «Aroma de mostaza». N° 218. Bogotá: pp. 89-91.
(1988). «La comida japonesa». N° 220. Bogotá: pp. 82-85, 98.
(1988). «Cocina y leyendas». N° 225. Bogotá: pp. 36-37.
(1989). «Un sancocho de todo». N° 235. Bogotá: pp. 85-89.
(1989). «Envueltos para paladares desenvueltos». N° 237. Bogotá: pp. 90-92.
(1991). «Del ajiaco al sashimi». N° 256. Bogotá: pp.72-76.
(1991). «La olla Ibérica». N° 259. Bogotá: pp. 82-84.
(1991). «No solo de pasta vive Italia». N° 260. Bogotá: pp.108-111.

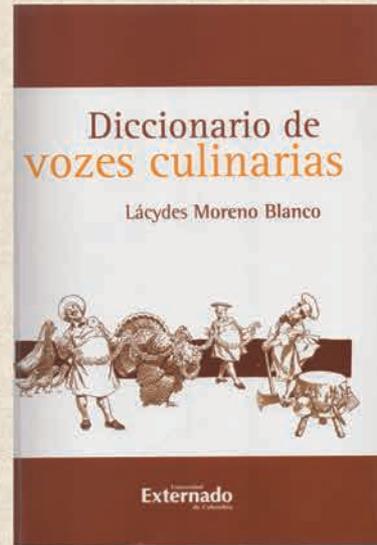
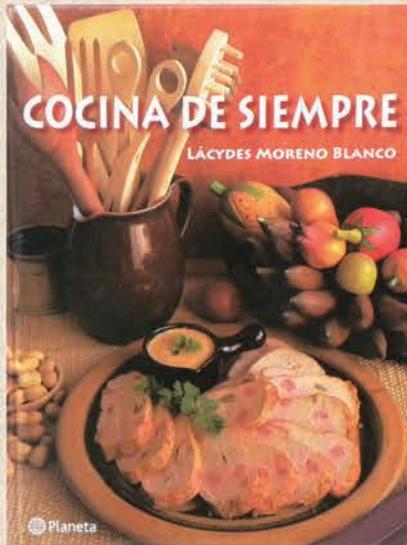
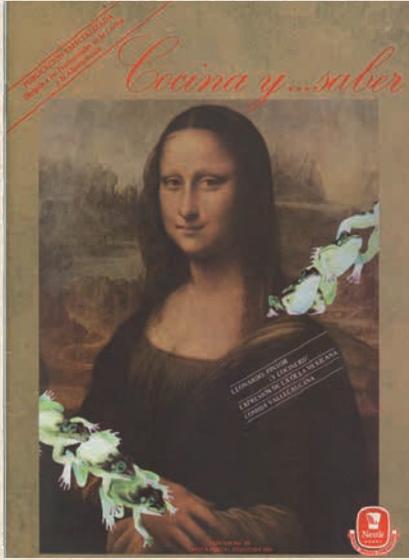
Revistas Credencial y Credencial Historia

- (1987). «Antillas: sabor y poesía». En *Credencial*. N° 4. Bogotá.
(1994). «Bicentenario de Juan García del Río: gran periodista y pensador de la América independiente». En *Credencial Historia*. N° 57. Bogotá: pp. 9-12.
(1994). «Aportes regionales a la cocina criolla. Supervivencia de elementos autóctonos frente a los cambios de la vida moderna». En *Credencial Historia*. N° 60. Bogotá.

El Tiempo

«Aventuras de la aceituna» (7/6/1992); «Encantos secretos de la mesa» (14/6/1992); «Bocas golosas» (28/6/1992); «Chefs de libros» (19/7/1992); «Vida y milagros del guaxalote» (2/8/1992); «La olla peruana» (30/8/1992); «Ajiaco» (27/9/1992); «Colección gastronómica» (18/10/1992); «Manjares japoneses» (25/10/1992); «Alcurnia del tamal» (1/11/1992); «Sabores de otros mundos» (8/11/1992); «Volvamos a los tamales» (29/11/1992); «Aquella primera Navidad» (20/12/1992); «Erotismo y gastronomía» (27/12/1992); «Ajiaco bastardo» (3/1/1993); «Intelectual de la cocina» (7/2/1993); «De pinches a chefs» (7/3/1993); «Sazón cartagenera» (14/3/1993); «Cantera inagotable» (11/4/1993); «Tentaciones baleares» (2/5/1993); «Mestizaje culinario criollo» (19/9/1993); «En la mesa antioqueña» (17/10/1993); «Sopa de letras» (26/12/1993); «Inquietud mental» (2/1/1995); «Lemaitre, la gracia de un estilo» (10/1/1995); «Cambio de mano de la olla» (12/2/1995); «Frutas también» (12/3/1995); «Recetas de viajero» (26/3/1995); «La mesa está servida con obras de arte» (4/4/1995); «Poder de la palabra humanística» (16/7/1995); «Calvario con fondo de vudú» (15/10/1995); «Fogón de tono menor» (24/12/1995); «Terrinas y patés» (17/3/1996); «Divagaciones sobre la papa» (2/6/1996); «Sibaritismo de la cocina japonesa» (29/12/1996); «Hacia donde va la cocina» (7/10/1997); «Cicerone cibario» (12/10/1997); «Algo más que un tinto» (14/12/1997); «Pavos, lechones y tamales» (21/12/1997); «Don Vizo» (21/12/1997); «Olla de mestizaje suculento» (14/12/1997); «Pavos y pavitas jóvenes» (27/12/1998); «Platos milenarios» (19/12/1999); «Festín de huevos» (31/12/2000); «Su majestad el





señor cerdo» (30/12/2001); «Divagación sobre el sancocho» (12/12/2002); «La aventura del salmón» (1/2/2004); «La danza de los quesos» [*Lecturas Dominicales*] (28/12/2004); «Té y café, dos bebidas con leyendas entre odios y amores» (12/7/2008); «Sabores de otros tiempos» (5/1/2012). Bogotá.

Revista Colombiana de Folclor

(1990). «Divagaciones sobre tamales y envueltos». Vol. 2, N° 7. Bogotá: pp. 107-119.

(1997). «Historia y cocina en Cartagena de Indias». Vol. 5, N° 17. Bogotá: pp. 145-152.

Otras revistas universitarias y académicas

(2000). «Eduardo Lemaitre, cartagenero universal». En *Boletín de la Academia Colombiana de la Lengua*. Tomo LI, N° 209-210 Bogotá.

(2001). «Color y poesía de la olla antillana». En *Revista La Tadeo*. N° 66. Bogotá: 2001.

(2008). «Viaje por las cocinas del Caribe». En *Huellas*. Nos 83-84. Barranquilla: Universidad del Norte, 2008.

(2010). «El duende de una cocina». En *Huellas*. Nos 88-89. Barranquilla: Universidad del Norte.

(2011). «Color y magia de una cocina». En *Revista de la Universidad Sergio Arboleda*. N° 41. Bogotá: Universidad Sergio Arboleda.

Disertaciones, lecturas

(1997). «Laude e historia de una cocina», lectura durante el acto de ingreso como miembro correspondiente, Academia Colombiana de la Lengua, Bogotá, 22 de septiembre de 1997.

(2011). «La palabra, hija también del fuego», disertación durante el acto de posesión como miembro de número, Academia Colombiana de la Lengua, Bogotá, 23 de junio del 2011.

Ponencias, conferencias principales

(1999). 'Festival dedicado a las cocinas de América y del mundo'. Santa Cruz de la Sierra.

(1999). «La culinaria en América Latina y el Caribe». 'I Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural'. Conaculta. Puebla, México.

(2003). «Cocina autóctona. El Caribe: caldero de sabores». 'I Festival nacional gastronómico'. Popayán.

(2003). «Cocinas de antaño en Cartagena de Indias». 'V Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural'. Conaculta. Puebla, México.

(2003). «Estirpe de una cocina». 'I Congreso de las cocinas regionales andinas'. Lima. Universidad de San Martín de Porres.

(2004). 'I Encuentro iberoamericano de gastronomía. Tradición y perspectivas'. Bogotá. ✨

(2005). 'II Congreso de las cocinas regionales andinas'. Santiago de Chile.

(2007). 'III Congreso de las cocinas regionales andinas'. Buenos Aires.

(2009). «La palabra, hija también del fuego». 'IV Congreso de las cocinas regionales andinas'. Quito.

Entrevistas

(1993). «El maestro de la buena mesa». Por Lucy Nieto de Samper. En *El Tiempo*. Bogotá: 26 de diciembre.

(2006). *Identidad caribe: síntesis y génesis de la nacionalidad colombiana*. Selección, presentación y entrevistas Marco A. Contreras Torres. Bogotá: Ediciones Corpocaribe – Publicaciones Casa de la Cultura de la Costa.

(2007). «Letras con sazón colombiano». Por Liliana Sandoval. En *Catering*. N° 21. Bogotá: junio.

(2007). «La cocina es el hombre y sus circunstancias». Por Elizabeth Saravia Ríos. En *Semana*. Bogotá: 24 de agosto.

(2009). «Lácydes Moreno: una vida de viajes, libros y cocina». En *El Tiempo*. Bogotá: 13 de febrero.

(2010). «200 años de historia gastronómica con el comendador Lácydes Moreno». En *Catering*. N° 39. Bogotá: junio.

(2010). «Historias para comer». Por Germán Izquierdo. En *KienyKe.com* (página web): 5 de diciembre.

(2010). «Lácydes Moreno Blanco, caballero de la cocina». Por Jaime Posada García-Peña ('Maese Luis'). En *El Tiempo*. Bogotá: 30 de noviembre.

(2011). «Eminencia en el fogón». Por Javier La Rotta. En *Cocina Semana*. Bogotá.

(2012). «Lácydes Moreno: decano de la cocina». Por Verónica Gómez Torres. En *El País*. Cali: 4 de mayo.

(2012). «A qué sabe Colombia». Video documental de hora y media de duración en el que se entrevista a varias personalidades de la cocina colombiana; el tiempo dedicado a Lácydes Moreno Blanco es de casi una hora. Por Laura García Mena y Juanita Solanilla. Bogotá: Universidad del Rosario.

(2013). «Lácydes Moreno Blanco, sabio del sabor de Cartagena». Por Daniella Michelle Cardales. En *El Universal*. Cartagena: 5 de mayo.

(2014). «Los sabores de la memoria, según un cocinero de 94 años». Por Francisco Celis Albán. En *El Tiempo*. Bogotá: 11 de junio.

(2014). «El patriarca de la gastronomía». En *El Espectador*. Bogotá: primero de noviembre.

(2014). «Lácydes Moreno Blanco, el defensor de las cocinas tradicionales». Por Daniel Grajales. En *El Mundo*. Medellín: 12 de agosto.

(2015). «He asistido al espectáculo de la evolución de la mesa». Por Liliana Martínez Polo. En *El Tiempo*. Bogotá: 15 de mayo.

(2015). «Adiós a un legendario *bon vivant*». Por Clemencia Arango. En *Bocas*. Edición 41. Bogotá: Mayo. ✨



✳ En la celebración de sus noventa años, Bogotá, 2010.

Doy todo mi agradecimiento al Ministerio de Cultura
por dejar escrito el recuerdo de una persona como yo,
que se ha dedicado a algo tan noble en la vida
del país como es su cocina.
Y a toda la gente que ha sido tan gentil
y paciente en recoger mi material.
Con esa gallardía le han dado vida a lo que hago.

Bogotá, enero del 2015.

L.M.B.

Jurados

Cecilia Duque Duque

Fue Gerente General de Artesanías de Colombia desde 1990 hasta Septiembre de 2006. Así como cofundadora y Directora Ejecutiva de la Asociación Colombiana de Promoción Artesanal y del Museo de Artes y Tradiciones Populares, en Bogotá, cargo en el que permaneció de 1970 a 1973 y de 1977 a 1989. En 1970 fue becaria del Patronato de Artes y Ciencia; en 1972 fue becaria de la Fundación Ford para adelantar una maestría en Educación en Arte y en Sociología en la Universidad de Pennsylvania en Estados Unidos y Wisconsin University. En 1975 fue consultora en temas artesanales de la Organización de Estados Americanos. En 1993 realizó una especialización en Alta Dirección Empresarial. En 1997 obtuvo la beca de honor Dante B. Fascell otorgada por la Fundación Interamericana, Organismo dependiente del Congreso de los Estados Unidos. Fue miembro del Consejo Directivo del Consejo Mundial de Artesanías (WCC) —por sus siglas en inglés— como Vicepresidenta para América Latina. Y por designación de la UNESCO fue miembro del Comité Consultivo del Centro Internacional de Fomento de la Artesanía, CIPA, con sede en Marruecos. Fue Presidenta de la Asociación Colombiana de Museos, y Directora Ejecutiva de la Asociación Colombiana de promoción artesanal y del Museo de Artes y Tradiciones Populares en Bogotá de 1970 a 1973 y de 1976 a 1989. Desde 1995 es miembro del Consejo Superior de la Universidad de la Sabana. Actualmente además es miembro honorario del World Crafts Council (WCC). En 2010 y 2102 publicó los libros *Maestros del Arte Popular Colombiano* y *Lenguaje Creativo de Etnias Indígenas de Colombia*, con el patrocinio del grupo Sura y Suramericana. También en 2012 recibió el reconocimiento como Líder por la Contribución del Desarrollo del Sector Artesanal en América Latina, otorgado por el World Crafts Council en la celebración de los 50 años de dicha organización. El evento se llevó a cabo en Dongyang, República de China. En 2014 recibió el reconocimiento como Emprendedora Social, otorgado por las revista *Semana* y *Royal Salute*.

Orlando Cajamarca Castro

Actor, director y dramaturgo. Miembro Fundador en 1973 del Teatro Esquina Latina en la Universidad del Valle. Gestor y Coordinador general desde 1985 del proyecto *Jóvenes Teatro y Comunidad*, que se desarrolla con jóvenes y niños de los sectores populares de Cali y algunos municipios del Valle del Cauca y norte del Cauca. Ha escrito más de treinta obras para el teatro, entre las más destacadas: *El Enmaletado*. Mención Concurso Nacional de Dramaturgia Bogotá 450 años, 1986. Encarnación. Premio Jorge Isaac Autores Vallecaucanos 1995. *Aventura sin fortuna*, Beca de Creación Mincultura 1994. *Alicia adorada en Monterrey*, Beca de intercambio México-Colombia 2003. *Elegí a Lorca*, Premio Iberoamericano de Dramaturgia Alejandro Casona, España 2004. Beca de creación Mincultura 2009, *El solar de los Mangos*, Premio latinoamericano de dramaturgia George Woodyard, USA 2007. *Lecciones de historia patria*, Beca de creación Mincultura 2014. En 1995 La Inter-American Foundation le otorgó la Beca Interamericana de Desarrollo Dante Fascell como reconocimiento y estímulo para el desarrollo y sistematización de una metodología replicable del proyecto *Teatro y Comunidad: La Creatividad alternativa para el desarrollo de base*. Ha publicado un sinnúmero de artículos sobre crítica, gestión y temas teatrales, en periódicos y revistas locales, nacionales e internacionales. Ha sido también profesor universitario y ha escrito y publicado materiales didácticos teatrales entre los que se cuentan 2 versiones de la *Cartilla Básica de Instrucción Teatral* y el *Manual de Animación Teatral*, entre otros.

Monika Ingeri Therrien Johannesson

Adelanta estudios de doctorado en Arte y Arquitectura en la Universidad Nacional de Colombia, Magíster en Historia por la misma universidad, Antropóloga de la Universidad de Los Andes. Se desempeña actualmente como directora de la Fundación Erigaie y profesora de la Maestría en Patrimonio Cultural de la U.P.T.C. Ha sido investigadora y docente en la Maestría en Patrimonio Cultural y Territorio y la Maestría en Restauración del Patrimonio Arquitectónico de la Universidad Javeriana y en la Especialización en Patrimonio Arquitectónico de la Universidad Jorge Tadeo Lozano –Seccional Caribe (Cartagena); profesora y coordinadora de investigaciones del Departamento de Antropología de la Universidad de los Andes; subdirectora técnica del Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH) y asesora experta en temas de patrimonio cultural inmaterial para la UNESCO. Posee una amplia experiencia académica y de investigación en áreas como arqueología histórica, cultura material y patrimonio industrial. Ha sido merecedora de becas en Colombia, Suecia y Estados Unidos, así como del Premio a la Investigación sobre Bogotá. Sus publicaciones incluyen trabajos sobre Patrimonio Arqueológico, Patrimonio Cultural Material e Inmaterial, e Historia Urbana.



MINCULTURA



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**

PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN