



Vigía DEL IDIOMA

Publicación
de la Academia Colombiana
de la Lengua

Comisión de Lingüística
comlinguistica@gmail.com

Carrera 3 17-34
Teléfono: 281 5265

Número 37

Noviembre de 2015
Bogotá (Colombia)

COMITÉ EDITORIAL

Juan Carlos Vergara Silva
Director

Edilberto Cruz Espejo
Teresa Morales de Gómez
Juan Mendoza Vega
ISSN 1657-5407



*Esta publicación se ha financiado
mediante la transferencia de
recursos del Gobierno nacional a la
Academia Colombiana de la Lengua.
El Ministerio de Educación Nacional
no es responsable de
las opiniones aquí expresadas.*

Tarifa Postal Reducida Servicios Postales
Nacionales S.A. No. N° 2015-142
4-72 La Red Postal de Colombia,
Vence 31 diciembre 2015.

Imprenta
Gráficas Visión J. P.
www.graficasvision.com

DON LÁCYDES MORENO BLANCO

In memoriam

A comienzos de este año, tuvimos la infausta noticia del fallecimiento de don Lácydes Moreno Blanco, académico de número de nuestra corporación y miembro permanente de la Comisión de Lingüística.

Su vida diplomática y profesional estuvo marcada por el estudio de la cultura gastronómica y su cercanía al cultivo de las letras. Tuvo el maestro Lácydes las cualidades propias de un representante de la cultura cartagenera en la altiplanicie bogotana; su don de gentes y su cálida apreciación de la vida le granjearon amistades muy especiales como las de don Ramón de Zubiría y don Nicolás del Castillo Mathieu, con quienes compartió sesiones académicas de profundo interés en la vida intelectual colombiana.

La Academia Colombiana rinde homenaje en este número del *Vigía del Idioma* al insigne académico, que nos legó, además de su producción intelectual, su biblioteca personal que acompaña las sesiones de la Comisión de Lingüística.

El tema de la cocina colombiana, su terminología y su etimología fueron asuntos que don Lácydes Moreno investigó y publicó en obras que recogieron su saber; esperamos que, en un futuro próximo, podamos acercarnos, desde la Academia Colombiana, a este acervo léxico y cultural para dar a conocer esta inmensa metáfora de la vida culinaria de Colombia y de las regiones que la componen.

Recogemos en este número el «Acuerdo de Honores» que, en su momento, redactó la Junta Directiva de la Academia Colombiana en donde se hace mención de las cualidades de este ilustre académico del arte y las letras en español.

JUAN CARLOS VERGARA SILVA
ACADEMIA COLOMBIANA DE LA LENGUA

ACUERDO DE HONORES

Por el cual se deplora el fallecimiento y se exalta la memoria de don Lácydes Moreno Blanco, académico de número y miembro permanente de la Comisión de Lingüística de la corporación.

CONSIDERANDO:

Que el día 14 de mayo, del año en curso, falleció en la ciudad de Bogotá don Lácydes Moreno Blanco, académico de número de la corporación, que fue miembro permanente de la Comisión de Lingüística y que se distinguió por el brillo de su inteligencia, su amistad leal y sus conocimientos sobre cocina criolla;

Que don Lácydes Moreno Blanco nació en Burdeos (Francia), de padres cartageneros, estudió en la Universidad de La Habana Filosofía y Letras y que ejerció el periodismo y la diplomacia;

Que por atesorar tan altas capacidades y merecimientos fue secretario de la Legación de Colombia en Cuba, director de Educación Pública del departamento de Bolívar, cónsul general de Colombia en Tokio, jefe del Departamento Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores, delegado ante la Conferencia General de la Unesco, encargado de negocios de Colombia en Jamaica, Noruega y Checoslovaquia, embajador de Colombia ante el gobierno de Haití;

Que fue condecorado en Argentina, Haití, Noruega y Perú. En Colombia con la Orden de San Carlos.

Que participó en congresos internacionales sobre temas de cocina hispanoamericana en Puebla de los Ángeles (México), Lima (Perú), Santa Cruz de la Sierra (Bolivia) y Quito entre otras ciudades;

Que el académico Lácydes Moreno Blanco fue presidente del concurso nacional de la Toca de Oro, de Nestlé, Colombia; presidente honorario de la Academia Colombiana de Gastronomía y miembro honorario de la Academia de Historia de Cartagena de Indias;

ACUERDA:

ARTÍCULO PRIMERO. *Deplorar el deceso de don Lácydes Moreno Blanco, académico de número de esta corporación, cuya muerte constituye una pérdida sensible para la Academia y para la nación.*

ARTÍCULO SEGUNDO. *Presentar la vida y obra del académico Lácydes Moreno Blanco como ejemplo sobresaliente para todos los colombianos.*

ARTÍCULO TERCERO. *Rendir homenaje a su memoria mediante la realización de una sesión solemne en la que se recordarán aspectos de su vida y de sus obras.*

ARTÍCULO CUARTO. *Publicar en el Boletín de la Academia algunos de sus trabajos más destacados.*

ARTÍCULO QUINTO. *Rendirle homenaje en el Vigía del Idioma, publicación de la Comisión de Lingüística.*

ARTÍCULO SEXTO. *Crear el Fondo Bibliográfico **LÁCYDES MORENO BLANCO** en la sede de la corporación con los libros donados por él.*

ARTÍCULO SÉPTIMO. *Copia del presente Acuerdo de Honores se enviará a su hijo don Akira Moreno, en nota de estilo.*

Bogotá, D. C., 14 de mayo de 2015.

JAIME POSADA
DIRECTOR

CIRCULAR

Madrid, 26 de junio de 2015. Circular 50/15. A los Sres. secretarios de las Academias de la Lengua Española. Humberto López Morales, secretario general. La ilustre Academia Colombiana de la Lengua nos transmite la infausta noticia del fallecimiento de su individuo de número D. Lácydes Moreno Blanco, ocurrido el pasado 14 de mayo, en Bogotá, a los 94 años de su edad.

Investigador e historiador de la cocina colombiana, cartagenera en especial, había tomado posesión del sillón académico 'P' el 23 de junio de 2011, con un discurso que tituló «La palabra, hija también del

fuego», al que dio contestación don Santiago Díaz Piedrahíta («El fuego, la cocina y el calor humano»). Participaba en los trabajos de la Comisión de Lingüística.

En 2014 le había sido otorgado por el Ministerio de Cultura de Colombia el Premio Nacional 'Vida y obra', como reconocimiento a su trayectoria intelectual, en particular atendiendo a su trascendental aportación a la difusión del conocimiento de la cultura gastronómica del país. Moreno Blanco nació en 1920 en Burdeos, Francia, de padres cartageneros. Estudió en la Universidad de

La Habana Filosofía y Letras. Ejerció el periodismo en Cartagena, y desarrolló después una brillante carrera diplomática, con cargos importantes en el Ministerio de Relaciones Exteriores y destinos en Cuba (secretario de legación), Tokio (cónsul general), Jamaica, Noruega y Checoslovaquia (encargado de

negocios), Haití (embajador), etc. Escribió diversos ensayos sobre los aportes americanos a la cocina del Caribe y publicó un valioso *Diccionario de voces culinarias* (2008). Acompañamos en el luto a la hermana Academia Colombiana de la Lengua. Descanse en paz D. Lácydes.

HUMBERTO LÓPEZ MORALES
SECRETARIO GENERAL

ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA ESPAÑOLA

DICCIONARIO DE VOZES CULINARIAS DE LÁCYDES MORENO BLANCO

La primera pregunta que surge en relación con este diccionario de culinaria del maestro Lácydes Moreno Blanco es la utilización de la palabra **vozes**. La respuesta se remite al uso de esta acepción en portugués, pero alude también a la última letra del alfabeto, porque su investigación va de la A a la Z, lo cual significa que a partir de allí se apunta a la inmensa variedad de palabras que no solo en Latinoamérica y en Europa, sino en ciertos países del extremo Oriente han aludido a los diversos nombres de los alimentos, de las herramientas de cocina, de las diversas fórmulas culinarias y de los distintos sabores y aromas que confluyen en este extraordinario mundo. Pero la visión de nuestro académico va más allá de un mero recuento de palabras; es la interiorización en ese ámbito antropológico que parte del concepto del fuego que primitivamente ardía en el hogar y alrededor del cual se reunía la familia para alimentarse y departir. De allí que sea un libro hecho con cariño, no solo con la intención de informar. Este texto alcanza los límites de la erudición, pues el acervo de palabras es inmenso, lo cual supone un arduo proceso de la investigación y la praxis continua del cocinero que entiende su oficio como una especie de alquimia.

A todo ello coadyuvaron sus diferentes viajes y misión como diplomático en varios países, incluyendo al Japón donde vivió varios años, se

casó y, desde luego, asimiló los principios de esa culinaria, a su parecer, tan cercana a la filosofía Zen. Dicha confluencia de mundos hace que las palabras de este diccionario tengan, además, raíces quechuas, aztecas, cumanagotas, muiscas y africanas. Entretanto, muchas otras son arcaicas, lo que implica remontarse a épocas pretéritas en la historia de la cocina que enriquecen mucho su conocimiento. Por ello afirma: «Es que las palabras no mueren del todo, ellas conservan el misterio de su significación a través de las épocas y por su gracias, su duende, bien vale la pena resucitarlas para conveniencia de la cultura, y si es de la cultura culinaria, con mayor razón». En el *Diccionario de voces culinarias* van, al mismo tiempo, notas sobre los orígenes del cultivo y las variedades del tabaco, y algunas reflexiones sobre el café y el té.

Para hacer de este libro algo más entrañable y quizás familiar, el maestro Lácydes intercala una serie de poemas referidos a la cocina que ambientan perfectamente lo que ha significado este universo en el terreno de la literatura. Lo mismo que su recetario personal también por orden alfabético, recordándonos siempre que su labor nunca fue la de un gastrónomo sino, simplemente, la de un cocinero; lo que reivindica su afecto por lo vernáculo y lo auténtico, aspectos que definieron, por lo demás, su personalidad.

CRISTINA MAYA
ACADEMIA COLOMBIANA DE LA LENGUA

COLOMBIA, UN PAÍS DE VARIEDADES LINGÜÍSTICAS Y DE MUCHO INGENIO CULINARIO

Con estas pocas líneas, quiero acercarme, sucintamente, a dos temas esenciales en la vida de los colombianos, por un lado, al *ALEC* (*Atlas lingüístico-*

etnográfico de Colombia): su lengua y, por otro, a la cultura culinaria: su gastronomía, fijada en el léxico del español de Colombia, para rendir tributo de

admiración y agradecimiento a quien fue uno de los más grandes apasionados investigadores de la cocina tradicional colombiana, don Lácydes Moreno Blanco.

El *ALEC*, una de las investigaciones más enjundiosas del Instituto Caro y Cuervo, hizo posible la exploración y el conocimiento de la realidad lingüística Colombiana, es decir, conocer más y mejor, cómo hablan los colombianos en los distintos rincones de la geografía patria. Esta magna labor, que muestra en palabras y cosas la vida material y espiritual del pueblo colombiano, fue realizada por investigadores nacionales, bajo la dirección de don Luis Flórez. Las tareas comenzaron en 1956 y concluyeron, con unas encuestas complementarias, en 1978. La labor de redacción se realizó entre 1979 - 1981 y la publicación entre 1982 - 1983, en seis tomos, un manual y dos discos. El *ALEC* permitió corroborar la existencia de las variedades lingüísticas y de la bipartición del español de Colombia en dos grandes regiones: la Costeña (Caribe y Pacífica) y la Central o Andina (centro occidental y centro oriental) y en cada una de ellas las distintas subregiones que conforman el mapa dialectal de nuestro país: costeño, antioqueño, nariñense-caucano, tolimense, cundiboyacense, santandereano y llanero.

Así, pues, en el *ALEC*, la cultura culinaria está presente mediante voces, palabras y giros idiomáticos que desde tiempos remotos nombran los distintos platos, ingredientes, preparación y costumbres terrígenas de nuestros colombianos ya sean aborígenes, afrodescendientes o blancos, unidos en una simbiosis de razas y lenguas que han producido y dejado para la posteridad, en sus registros lingüísticos, lo mejor de la cocina autóctona nacional.

Por ello, en el tomo V del *ALEC* encuentra usted, amigo lector, la riqueza léxica con la que los colombianos nombran la cocina tradicional. Sin embargo, no solo en el *ALEC* sino en otras publicaciones sobre la cocina colombiana, propia de las distintas regiones y subregiones de nuestra patria, encontramos esa variedad gastronómica que caracteriza al hombre colombiano y lo ata a su región. Algunas de estas obras son el fruto del trabajo juicioso de don Lácydes Moreno y de otros investigadores con

quienes compartió los secretos y el arte de la cocina tradicional, ejemplo: *Colombia cocina de regiones* (2012), obra que presenta en 261 páginas, llenas de color y hermosas fotografías, los platos exquisitos de la ingeniosa culinaria regional colombiana; *Diccionario de voces culinarias* (2008) y *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia* (2012). Estas y otras obras de su autoría, muestran al precursor, al investigador, al académico, al diplomático, y a la persona humana que desde siempre quiso dejar impresas para las generaciones venideras las costumbres y las tradiciones de la culinaria colombiana.

Voces como tamal, morcilla, viudo, sancocho, ajiaco, puchero, cuchuco, poteca, cocido, sobrebarriga, papa chorriada, fritanga, albóndiga, pastel, gallina, cerdo, pavo, bandeja paisa, empanada de pipián, migas, patacón, sopa de carantanta, de tortilla, champús, conejo guisado, cuy, arroz atollado, arroz con coco, buñuelo, arepa paisa, arepa chicharrona, enyucado, posta negra, cabrito, pepitoria, carne oreada, hallaca, caldo de menudencia, mute, mondongo, vitoria, chorizo, mazamorra, peto de arroz, lechona tolimense, mazamorra chiquita, asado huilense, cucas, los diversos nombres de pescados y cocciones, sobremesa, onces, mediasnueves, almuerzo, comida, cena, seco, guarapo, masato, sopas y dulces, cuando se escuchan dentro o fuera del país evocan en cada uno de nosotros la procedencia regional, el aroma y el sabor de la comida que están nombrando. Por lo tanto, no cabe duda de que el receptor se siente una vez más costeño, andino, cachaco, paisa, llanero, de la Orinoquía, de la Amazonía o sanandresano, en pocas palabras, colombiano de veras.

En conclusión, la comida, la región y los dialectos del español de Colombia identifican al colombiano y lo hacen sentir hijo de su terruño, porque como dijo don Lácydes Moreno: «La cocina no es comer solamente» es algo más, la gente, la preparación, la presentación de los platos, el olor, el sabor, el ingenio creador, la región y la lengua. Entonces, la cocina, se puede decir sin temor alguno, es una de las más claras manifestaciones de la cultura tradicional de un país, región o subregión.

Don Lácydes Moreno Blanco, paz en su tumba.