

*Antología de textos sobre gastronomía*

# **Un bocado** *Del mundo*



**Juan Alonso Molina**

GASTRO  
*encuentra*  
Ediciones



Juan Alonso Molina

*Antología de textos sobre gastronomía*

# **Un bocado** *Del mundo*

GASTRO  
*encuentra*  
Ediciones

*Antología de textos sobre gastronomía*

# Un bocado *Del mundo*

Primera edición, julio 2022

©Juan Alonso Molina | @CocinaLarense

ISBN: 978-980-18-2590-6

Depósito legal: LA2022000065

Coordinación Editorial: José Alfredo Sabatino Pizzolante | @PepeSabatino

Editor: Iván Darío Sabatino Pizzolante | @GastroEncuentro

Diseño y Diagramación: Leonardo Petit | @LeoPetitFrias

Portada: Obra: Bodegón (1976). Autor: Rafael Miguel López (Barquisimeto, 1907-2002)

Reproducción fotográfica: Gustavo Antequera Parilli

## **RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS**

Queda prohibida, sin autorización escrita del autor, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción parcial o total de la presente obra por cualquier medio o procedimiento, sea impreso, digital o de otro tipo.



www.gastroencuentro.com | IG: @GastroEncuentro |  
FB: @GastroEncuentro

*Versión digital*

# ÍNDICE

Prólogo	7
Abreboca	9
Primeros platos	11
Manifiesto del paladar	12
En un gajo (de memoria) la vida	16
Madre nuestra que estás en todas las cocinas	19
Memoria de la cocina familiar	22
Los mercados de papá	29
Semana (del comer no tan) Santa	32
Lara, un bocado tras otro	39
El pan nuestro de todos los días	40
Para una cocina regional venezolana	44
Venimos de la mesa y hacia la mesa vamos	64
Un acercamiento afectivo a la rica pobreza rural	76
Un banquete para la añoranza	83
Crónica de un olvido imposible	87
La mesa y la palabra	93
Elogio de la cocina caroreña	100
Peregrinar a Las Palmitas	105
Buena (la) Vista, mejor la cocina	108
A la mesa en Siquisique	113
Lara: La vida láctea	117
Una hallaca larense	120
El cocuy: un largo y tortuoso camino	123

Lara, harina de otro costal	129
Pan y panaderos en Sanare	138
Justificación para una pedagogía de la panadería artesanal larense	146
Venezuela sobre la mesa	155
La cocina en la vida urbana contemporánea	156
Más sobre la cocina en tiempos de crisis	162
Los programas (mal) alimentarios	168
La cocina doméstica hoy	175
La comida rápida tradicional	178
El picante en Venezuela	183
In vino veritas	188
A propósito de la gastronomía y el turismo nacional	195
Pasados y presentes del régimen alimentario venezolano	201
El mundo en un bocado	209
Alimentación y saber popular	210
A la vera de los caminos	215
El fogón: la llama viva de la cultura	219
Gastronomía a la letra	229
La tecnología culinaria en Venezuela, según Rafael Cartay y Alicia Chucos	230
Los años de la cocina: a propósito de la publicación del recetario <i>Tocar Fuego</i> , en 2006	234
Rafael Michelena Fortoul, “El Vate Chicharrita”, primer cronista gastronómico venezolano	244
Edgar Abreu Olivo: entre campos, puertos, pioneros y marcas de alimentos	259

## PRÓLOGO

La lectura de este libro de Juan Alonso Molina, con sus continuas referencias a los buenos platos, panes, quesos y bebidas de las diferentes regiones de su tierra, ha supuesto una tortura para mí. Me hizo recordar las muchas veces que compartí confidencias con él sobre la cocina venezolana, y en especial de la larense, de la cual yo soy un entusiasta comensal. Cada vez que yo hablaba, caía, casi de manera obsesiva, y con poca originalidad, en el mismo tópico: que la cocina más diversa y gustosa de Venezuela es la cocina larense.

Para los cocineros de oficio existe una estrecha relación entre la excelencia de la cocina, la calidad y frescura del ingrediente, la manera apasionada como el cocinero ejerce su labor y, sobre todo, la magia con que quien cocina se fusiona con el conocimiento culinario de sus ancestros. Allí, en esa última parte de la proposición, creo que está la clave de todo lo que uno llama cocina regional. El saber culinario es, en cierta manera, la expresión de una cosmovisión, de una manera de entender el mundo, de pensarlo y pensarse a través de la comida, y de insertarse en el mundo pensado. Ese profundo saber culinario condensa la mirada de todos los que, en un territorio determinado, históricamente han cocinado y dejado su huella en ese saber. La cultura larense es la expresión concreta de todo eso. Un saber que relaciona el

espíritu de quien cocina con la biodiversidad de su entorno y con su cultura. Lo que supone en el oficiante el conocimiento de la magia de traducir sentimientos en sabores y una gran maestría para lograr meter el variado paisaje en un plato sin que se note mucho. Y, sobre todo, si quien cocina es la madre que administra la casa y los alimentos, la que construye el gusto y distribuye la comida, muchas veces lo poco que tiene, entre los miembros de su familia como un acto de amor. Regresemos por un momento a la geografía de Lara, diversa ecológicamente y ubérrima en frutos. A la historia de Lara, por donde comenzó la colonización de Venezuela y se desarrolló la agricultura y la ganadería. A la manera cómo los larenses se expresan en música, en literatura y en cocina, que son delicadas aproximaciones a la belleza de la naturaleza y de la vida. Al amor de los larenses por las cosas buenas de su tierra. A la laboriosidad sin desgano con que las mujeres amasan el pan hasta hacerlo suave, único, inigualable. A la profusión de esos maravillosos cocineros populares que son conocidos por su nombre y apellido, y a los que se recuerda con afecto y agradecimiento. Ustedes lo notarán en el relato de Juan Alonso que sigue. Díganme, ¿en qué otro estado de Venezuela hay tanta pasión por su cocina? Salvo, permítanme hacer esta salvedad, para ser honesto conmigo mismo: en Táchira, Sucre y Nueva Esparta.

Rafael Cartay

## **ABREBOCA**

### *Origen y vicisitudes de las siguientes páginas*

Los textos que siguen fueron en su mayoría escritos originalmente para la prensa local barquisimetana, particularmente en nuestra columna Manifiesto del Paladar, publicada por el Diario de Tribunales y posteriormente en el magazine dominical del diario El Informador, a partir de 1994; otros sirvieron como guiones para la sección gastronómica del espacio radial Guardaplaneta, que conduje con Jesús “Gordo” Páez y Guillermo Diego, desde Radio Ambiente FM (Yaritagua, Edo. Yaracuy), y los menos son informes para organismos vinculados con la formación culinaria o textos de conferencias, así como algunos artículos publicados en revistas y libros especializados de alcance limitado. Asimismo, incluyo algunos que por diversas razones se hallaban inéditos. El más antiguo data de 1994 y el más reciente de 2021, pero todos han sido revisados, corregidos y actualizados para la presente edición con la convicción de que puedan leerse como un cuerpo coherente —aunque siempre incompleto— de reflexiones sobre la alimentación y cultura de un pueblo en el mundo **¿o del mundo en un pueblo?**

Barquisimeto, noviembre goloso del 2021.



# **PRIMEROS PLATOS**

## **MANIFIESTO DEL PALADAR**

Un buen plato bien podría evocar un paisaje de Van Gogh. Sus ingredientes habrían de estar dispuestos en forma que revelaran cada uno, sin ambages, su esencial particularidad, deslumbrante de color propio; del mismo modo, tendrían que armonizar entre sí para lograr la acertada composición, clave de todo placer estético. Así podría la cocina, con justicia, considerarse un ejercicio artístico. Tal vez la primera y principal de las artes efímeras o el arte efímero por excelencia, pero también el arte de las masas, cuyo aprendizaje y práctica siempre está a la mano de quien sepa escuchar el legado de la sazón, sin distinciones de sexo ni condición social.

Porque, aun cuando no se puede olvidar que la consagración suprema de un plato reside en el juicio del paladar, tampoco puede dejar de considerarse la importancia fundamental que tiene el acto de comer para la conservación de una sociedad. De la calidad de la alimentación depende en buena medida la condición en que un pueblo pueda encontrarse para enfrentar los retos impuestos por su porvenir. Pero creer que con la difusión de los niveles mínimos de ingesta calórica que deben consumirse, por po-

ner un ejemplo, puedan realmente modificarse los hábitos alimentarios de las mayorías es poco más que ingenuo y poco menos que inútil.

Alimentarse ha sido desde tiempos remotos y en múltiples culturas mucho más que conseguir una satisfacción puramente física. Siempre la alimentación ha estado vinculada a necesidades de otros órdenes. Ha sido lugar privilegiado para el mantenimiento de la unidad familiar, para la oración, para la observación y preservación de la tradición (cuando no para su pugna con los nuevos valores defendidos por las generaciones más jóvenes), para el intercambio social —como ocurre en los banquetes populares— que implica el establecimiento de relaciones interpersonales de todo tipo, para la concertación o cierre de negocios, para la conjugación de los valores culturales de origen disímil pero presentes en un mismo tiempo y lugar determinados, o para la expansión del espíritu sensual. La alimentación, como se ve por este inventario sin duda incompleto de sus múltiples funciones, no puede considerarse entonces desde un punto de vista exclusivamente nutricional o biológico, si se quieren operar cambios en los hábitos alimentarios de un pueblo, con objeto de superar deficiencias que puedan estarle poniendo trabas a su sano desarrollo.

Por ello, la proposición de un ejercicio artístico de la cocina no tiene por qué considerarse necesariamente elitista o decadente. En estos tiempos que corren —cada vez más velozmente, por cierto— un ejercicio tal, visto desde

el ángulo del común, puede considerarse verdaderamente revolucionario, puesto que supone un enfrentamiento a por lo menos dos de las imposiciones más alienantes de la sociedad contemporánea, particularmente en las grandes ciudades, cuales son: el desprecio por la alimentación misma, más allá de la precaria reposición de las energías perdidas, y la rutina de la vida cotidiana, ordenada de un modo mecánico cuasi esquizofrénico.

Y es que éste es el punto: Un ejercicio artístico de la cocina como el que proponemos, se fundamenta y se justifica en la búsqueda de una mejor condición de vida y en el logro de una satisfacción al mismo tiempo corporal y espiritual. Pero ello sólo es posible desde nuestro aquí y ahora; por ejemplo, en el caso venezolano, desde nuestra autoctonía gastronómica, la variante nacional de la cocina mestiza de Hispanoamérica.

Hoy por hoy, tenemos la obligación moral de superar la vergüenza étnica que impide la presencia de muchas de nuestras más singulares preparaciones en la mesa de numerosos restaurantes tan pobremente criollos diseminados por todo el país, sobre todo cuando aspiran a cierto refinamiento. Asimismo, debemos emprender una labor de reconocimiento de los productos tradicionales de la cocina regional, popular, casera, y encarar con ellos la empresa enorme de definir nuestro rostro en un plato, única forma de desarrollar una cocina auténticamente nacional, incluyente de todos los particularismos, y, por tanto, digna de

identificar a la compleja historia y cultura de nuestro pueblo en cualquier parte del mundo.

Sin ella no hay patrimonio cultural completo, ni buena salud ni suficiente atractivo turístico para propios y extraños. Comemos *bien* o erramos.

## **EN UN GAJO (DE MEMORIA) LA VIDA**

Mira un niño la fruta en sazón colgando del árbol, el reflejo del sol sobre su ampulosa redondez, mide la distancia que no puede cubrir sin ayuda y busca entonces el bloque, la silla, el palo, en fin, aquello que le permita tumbarla y hacerla suya, mordisco y bocado.

Poco sabe, a conciencia, de sus valores nutritivos, del efecto en su desarrollo, pero tiene a la mano la orientación fiable de su instinto. No puede, sin embargo, desear el fruto que no ha visto nunca y por eso es tan importante que en sus primeros años de vida pueda conocer una fracción lo más grande posible de la infinita variedad del mundo comestible. Aún en tierras áridas la lista es grande —pensemos en la variedad de frutas y usos de las cactáceas o en el múltiple aprovechamiento alimentario de la cabra— y el comercio la aumenta cada vez más, poniendo a disposición productos antes exóticos (recordemos, por ejemplo, el caso de la “piñonata”, conserva de coco que hace décadas se hizo tan popular en Sanare, en pleno piedemonte andino larense, que hoy allí la consideran autóctona, a pesar de los más de 150 kilómetros que se halla del más cercano cocotal).

Así tendría el niño oportunidad de ver estimulada su curiosidad gustativa y ampliar su registro personal de lo “mirable” (porque hoy como siempre la comida sigue entrando por los ojos); lo tangible (que incita desde el tímido temblor de un majarete o desconcierta tras el áspero roce de la corteza de la guanábana); lo olfateable (¿Acaso no ponemos pie en la infancia, como García Márquez, cada vez que nos recoge la alfombra mágica del “olor de la guayaba?”); y lo degustable —porque algo hay que morder cuando la salivación nos colma.

No puede pretenderse que el comer no sea un juego. Para el niño todo lo es, pero no se crea que lo hace necesariamente como una distracción; por el contrario, es la herramienta más útil que tiene para develar la realidad y poner a prueba sus destrezas y limitaciones. En todo caso, podemos proponer unas reglas para el juego ya que no hay forma de jugar sin ellas y así ayudamos a despejar el camino de su propia curiosidad. Por otra parte, come mucho mejor y mañana entenderá más sobre el porqué de lo que come, aquél que se siente a la mesa o emprenda una labor culinaria henchido de placer.

Memoria gustativa que recrea una delicia conocida o imaginación que se adelanta a un sabor apenas sentido, el humano acto del comer es mucho más que una necesidad fisiológica. Encuentro permanente con el mundo que nos rodea, es a través de lo que comemos que construimos una de las imágenes más perdurables de la infancia, con frecuen-

## **Un bocado** *Del mundo*

---

cia atada al cielo, a la luz, a los montes, aguas y llanuras donde crecen y se desplazan frutos y animales, y donde unos hombres de cierta manera de hablar ofrecen, escogen y finalmente consumen un bocado del mundo, que es también una forma de dejar su huella.

De allí que sea tan importante que una familia responsable —y toda política de Estado en materia de alimentación infantil escolar— tengan presente la necesidad de que por medio del prisma y caleidoscopio que es hasta el más humilde de los condumios, pueda, a diario, sobre la mesa, verse efectivamente y en su esplendor la flora, la fauna, la cultura y la historia locales, no en balde condición primera para entender y acoger sin complejos el resto de mundo que nos habita.

## **MADRE NUESTRA QUE ESTÁS EN TODAS LAS COCINAS**

Primero fue el aroma. Un olor cálido y persistente viajando por todos los cuartos de la casa, saliendo a la calle y dificultándonos la concentración en el juego. Comenzábamos a salivar y nos enjugábamos la boca imaginándonos el manjar. Un sencillo condumio, seguro, pero pleno de una sazón que también era marca de familia. Como que ninguna otra madre, menos todavía un restaurante, podía reproducirlo. Tal es la fuente de la añoranza.

La mujer, en efecto, siempre y en todo lugar, ha tenido un papel determinante en la conservación de las tradiciones gastronómicas. Labor rutinaria, ésa de resolver la alimentación de los hijos tres veces al día, la mujer la ha enfrentado con paciencia, determinación, y no sin destellos de creatividad, salvaguardando con ello una de las manifestaciones principales de la identidad cultural.

Detrás de todo buen cocinero, hay una abuela, madre, tía o criada, figura tutelar de los fogones caseros, oficiando a perpetuidad en la memoria más dulce de la infancia. Es a ella a quien debemos la revelación de muchos de los misterios culinarios elementales. Renuentes al principio, después

recordaremos agradecidos la obligación a que nos sometían de ampliar nuestro paladar con nuevos ingredientes y preparaciones.

No en vano, Armando Scannone dice que “comemos infancia” cuando advierte sobre la imposibilidad de conseguir reproducir con fidelidad los sabores retenidos en la memoria, aquellos que suaves manos hacendosas hicieran posibles para salvar del olvido esos días tempranos.

En nuestro medio, ha sido relativamente reciente la incorporación del hombre al ejercicio culinario de la mesa pública. El “chef” como tal, es una figura netamente urbana de origen francés que aparece en Caracas a mediados del siglo XIX, y en el resto de las principales ciudades del país vino a hacer acto de presencia un poco más tarde, comenzando a generalizarse apenas pasada la primera mitad del siglo XX. De hecho, todavía en la mayoría de nuestros restaurantes, una gran proporción del personal de cocina es femenino, aunque muchas veces responde a las directrices emanadas de los propietarios, gerentes o chefs, casi siempre hombres.

La cocina venezolana en su conjunto, como bien lo señaló en su momento Ben Ami Fihman, es característicamente femenina y anónima en tanto que ha estado dominada por la función doméstica de servir al sustento familiar, responsabilidad generalmente a cargo de las madres. De allí que su correcta ejecución se muestre esquiva a muchos de sus hijos, incluso a quienes desarrollan interés por el aprendizaje

de la cocina en las academias culinarias hoy tan extendidas. Sin embargo, es a las mujeres que han sido históricamente sus artífices, a quienes se debe básicamente la recreación de las originales tradiciones alimentarias indígena, europea y negra —en todas las cuales el papel de la mujer era de por sí preponderante— y su posterior imbricación, para producir con el paso de los siglos el succulento y siempre inacabado recetario nacional.

En cierto modo, ello explica que la cocina venezolana con frecuencia se resuma en platos únicos de indudable potencial alimentario, servidos habitualmente en opulentas raciones y sin demasiadas preocupaciones por su presentación. (¿Acaso puede imaginarse alguien un segundo plato después de la ingestión de un bien provisto sancocho, pabellón o palo a pique?). En realidad, es la consecuencia de haber sido elaborados con el objetivo principal de satisfacer de la manera más sencilla, práctica, sabrosa y completa las necesidades nutricionales de la familia.

Profundizar en el conocimiento de la tradición alimentaria venezolana implica entonces, necesariamente, comprender las perspectivas y maneras de hacer de nuestras mujeres ante los fogones. Y recibir con gratitud de sus manos generosas los condumios que restauran las fuerzas perdidas y renuevan el vigor de la cultura nacional.

## **MEMORIA DE LA COCINA FAMILIAR**

Una vez me pidieron que hablara sobre la cocina, la cual, desde luego, constituye como tema algo muy amplio. Preferí comenzar por lo más antiguo que de ella recordaba y así me topé con el sonido que las ollas de presión dejaban escuchar, a partir de media mañana en adelante, por las veredas de la Gil Fortoul, como llamábamos, a secas, aquella entonces joven urbanización pérezjimenista barquisimetana, donde retozaba con los niños vecinos en esos días felices y despreocupados en que las obligaciones escolares eran aún desconocidas. Mucho después, descubriría que eran precisamente tales inicios de la década de 1960 los tiempos en que se introducían en Venezuela aquellos artefactos, al parecer con notable éxito entre la clase media urbana; pero, desde luego, en el plano doméstico hubo también otros motivos que impresionarían la memoria infantil: los aromas de la sazón hogareña, más eficaces que cualquier estentórea llamada a la mesa, y los descomunales preparativos de algunos platos como la hallaca, que veíamos a la distancia, forzados por la disciplina familiar.

En mi casa, la mesa del comedor siempre fue un ágora que convocaba a sus comensales tres veces al día, todos los

días a la semana, cada quien en un puesto que sin atender a norma preestablecida hacía, sin embargo, con el tiempo, inobjetablemente suyo. Ahora que lo pienso, seguramente fue ese el escenario más importante para el ejercicio de la formación familiar, propicio para el ejemplo y la corrección de los infantes, así como para el diálogo entretenedor, aunque no pocas veces polémico, con los adolescentes y jóvenes. No en balde, intervenir en las discusiones de la sobremesa fue, al término de mi infancia, aspiración equivalente a la de recibir por vez primera las llaves de la casa, unción familiar de una incipiente hombría.

\* \* \*

Y es que vengo de una familia que, como la gran mayoría de esa época, no incluía al saber culinario entre los que debían esforzarse por aprender los varones de la casa, a pesar de que papá hacía esporádicas incursiones en ese sagrado recinto femenino, y, además —cosa curiosa— fue siempre quien se encargó de la compra de alimentos, de “hacer el mercado”, pues. De hecho, durante toda mi infancia, aparte del comer (no exento de fobias como una terrible a las sopas, particularmente grave en una familia andina, que tanto las estima) mi único contacto con la cocina fue la irrechazable invitación paterna para acompañarlo a su ronda semanal por los automercados. No tenía posibilidad alguna de decidir sobre las compras, pero, ciertamente, allí aprendí a gustar del colorido espectáculo de las estanterías y mostradores abarrotados de víveres, carnes, verduras, frutas, piezas

de charcutería y quesos. Todavía recuerdo, sin mengua de afecto, algunos productos desde hace tiempo desaparecidos de la despensa familiar como la manteca vegetal Los Tres Cochinitos o una crema de leche —que entonces llamábamos “natilla”— expendida en botella de vidrio, tipo de envase hoy en desuso para este tipo de productos. Incluso, extinguidos automercados locales como los de una pequeña cadena de nostálgico nombre itálico, Piemonte, y los de Uniprec, tienen un lugar especial en nuestra memoria infantil.

Por suerte, la desproporción a favor de los varones entre mis hermanos —cuatro por la única hembra—, unida a la dificultad que con los años significó mantener el contrato de una mujer que atendiera de modo permanente las labores domésticas, incluyendo el cocinar, hizo que la costumbre al respecto se fuera poco a poco relajando. Ya no sería la mesa servida la única oportunidad, para los varones de la casa, de inquirir sobre lo comido y por comer.

En ello fueron decisivas las personas de papá y mi abuela, Nanita. Él, porque se fue reservando la realización de platos muy elaborados, como el pernil horneado, los calamares o el pavo rellenos, para las ocasiones festivas de la casa, cada vez más numerosas en la medida en que los hermanos mayores crecían y adicionaban motivos, faenas en las que generalmente requería nuestra ayuda, sobre todo en lo tocante al beneficio de los animales que entonces se solía engordar, a veces durante meses, en los propios solares caseros. De este modo, el sacrificio de los pavos, por ejemplo, con sus pro-

legómenos de impuesta borrachera y díscola algazara, arrastraba un barullo infantil que sólo cesaba al ver rodar, por virtud de certero machetazo paterno, la cabeza del ave por un lado y su cuerpo corriendo en silencio unos metros más hasta caer exangüe ante los ojos atónitos de quienes, vencida, por fortuna, la impresión, no dudarían después en saborear la dorada carne que, al fin y al cabo, por tanto tiempo habían esperado.

Lo de mi Nanita fue, además, paradójico, porque de ella era aquella condena según la cual “los hombres en la cocina huelen a mierda de gallina”, con que se nos estigmatizaba cuando rondábamos en demasía la preparación de algún plato de apetecibles restos, pongamos por caso la marquesa de chocolate (que en casa llamábamos simplemente “torta de galletas”, pues se elaboraba con galletas maría) tras de cuya elaboración perseguíamos, golosos, el bol donde se había batido la crema de mantequilla y la ollita de fundir el chocolate, ambos plenos de blandas y dulces texturas por las que más de un manotazo encontró indiscutible justificación. Sin embargo, fue también de ella que recuerdo haber obtenido los primeros conocimientos básicos de cocción de los alimentos usuales en la mesa de mi casa, cuando al amanecer de mi adolescencia comencé a interesarme por vez primera —y me atreví— a preparar algunos, principalmente sencillos postres de cajita, además de una que otra intervención parcial en procesos más complejos, como moler maíz para las cachapas, amarrar hallacas o batir la crema de mantequilla, siempre bajo su mirada severa y, en ocasiones, regañona.

\* \* \*

Aunque en materia de cocina, la ejecución de los procedimientos más sencillos demuestra siempre guardar sorprendentes secretos sin cuyo conocimiento y respeto el logro del éxito en cualquier plato que se elabore puede verse seriamente comprometido, fue uno en particular, y definitivamente no tan simple, el que me convenció de la complejidad intrínseca de toda labor culinaria y, en consecuencia, de las dificultades que entrañaba y del rigor que había que exigirse a sí mismo si se quería dominarla. Tal procedimiento fue la preparación de la crema de mantequilla, batida con huevos, azúcar y vainilla, que entra en la preparación de la mencionada marquesa de chocolate, especie de torta fría en que se sustituye el bizcochuelo por galletas María, la cual, una vez reproducida por mamá a partir de las indicaciones que de una casa vecina había traído el mayor de los hermanos, se convirtió en la torta por antonomasia de los cumpleaños familiares. Tan sencilla pero laboriosa preparación sorprendió a mi conciencia adolescente al no más enterarme de que no podía cambiar la orientación del movimiento circular con que se empezara a batir, puesto que podía cortarse. (¿Cortarse?, debí preguntarme por enésimas veces, esforzándome por imaginarlo, sin percatarme de que aquella era la bienvenida al no pocas veces hermético mundo de la jerga cocinera). Eso, más que una simple indicación, era una verdadera condena para mis nada fornidos brazos de los doce o trece años de edad, obligados a mover sin descanso, en un solo in-mo-di-fi-ca-ble sentido, la paleta de madera con que la sólida mantequilla, los huevos,

el azúcar granuloso y la espesa vainilla se convertían al cabo de largos y sudorosos minutos en blanda crema homogénea, cuya exquisitez casi comprometía su utilización posterior en la hechura de la torta.

Las guarniciones, el adobo de las carnes, la limpieza de ciertas aves, pescados, mariscos y algunas apetecidas vísceras, fueron conocimientos que llegarían después, lenta y progresivamente, jalonados por algún tristemente célebre fracaso y los inevitables callejones sin salida de todo imberbe cocinero aficionado (¿Cómo olvidar la instintiva tendencia a hacer uso de todos los condimentos a la mano para el adobo de aquellos primeros bistecs —impersonal sazón que en buena hora aprendí a aborrecer— o el arroz con pollo que, a pesar de los desfallecientes invitados, y sin ninguna consideración por nuestro incipiente prestigio, jamás secó por no haber contado con los jugos propios del ave al agregar el agua?).

Así fue, entonces, que la cotidiana convocatoria del comer, empezó a adquirir ante estos ojos una dimensión de mucha mayor significación y a convertirse en una fuente de íntimo placer, como hasta entonces sólo había conocido de la mano de la poesía y de la pintura, en cierto modo, de hecho, un placer estético. Ya ganado por la pasión gastronómica, tímido pero resuelto aprendiz de astronauta, según diría José Rafael Lovera, volqué mi atención sobre las mismas cosas de siempre, pero ahora en capacidad de ser comprendidas de muy distinta manera.

De otro modo no hubiera podido entender la crucial importancia que la mujer ha tenido en nuestra sociedad como custodio de uno de los tesoros más valiosos del acervo cultural de los venezolanos: su cocina, sus platos tradicionales y toda la compleja trama de creencias, hábitos, procedimientos y prejuicios que la historia y la geografía han puesto en nuestras manos, en las de Nanita y en las de mamá, por ejemplo. Y tampoco hubiera entendido la necesidad de enfrentar el uso de ciertos productos industriales como los “cubitos”, que en su manifiesta intención de facilitar el ejercicio de la cocina terminan llevándose por delante las particularidades de nuestra sazón, estandarizándola y suprimiendo todo atisbo de personalidad, con el agravante del daño que a la salud infringen sus preservantes y colorantes artificiales.

Cocinas, luego existes.

## **LOS MERCADOS DE PAPÁ**

La Concordia es un nombre redundante para un mercado público. Porque si hay algo que propicia el bien-estar es precisamente la reunión y oferta de alimentos para nuestra selección y consumo. No más ver la diversidad que lo abarrota es gratificante. Pero, además, todo mercado es un lugar de encuentro de parroquianos donde se multiplican los saludos y los buenos deseos mutuos. ¿No son estos, síntomas de la mayor concordia?

Allá, sobre lo que entonces era la carretera panamericana que atravesaba todo el borde norte de la meseta barquisimetana, entré por primera vez a un mercado. Iba de la mano de mi papá porque en mi casa tales afanes fueron de su exclusiva incumbencia hasta muy avanzada su edad. Un sábado por la mañana, seguramente, regla autoimpuesta que no solía infringir. Formaba parte aquel mercado de una red que entre los años cuarenta y cincuenta del siglo pasado trató de descentralizar la venta al detal de alimentos a lo largo y ancho de toda la ciudad. El de La Concordia, a principios de la década de los 60 en que me sobrecogí por vez primera ante el vaivén de sus intensos aromas y la sombría altura de su techo curvado, constituía el más nuevo de aquellos. Éramos, por tanto, vecinos agradecidos.

Sin embargo, al mudarnos a un nuevo desarrollo urbanístico al extremo este de la ciudad, por alguna razón papá cambió de preferencias y empezó a realizar el consabido mercado sabatino en una suerte de peregrinación por tres o cuatro automercados que generalmente incluían el Cada, el Victoria, Piemonte y Uniprec, estos dos últimos propiedad de inversores locales desaparecidos hace décadas. Mi hermano menor y yo, los benjamines de la familia, éramos titulares del equipo comprador que comandaba papá. Con la novedad del aire acondicionado y los carritos, nos entreteníamos “echando” carreras y tratando de ablandarle el corazón para que incluyera alguna chuchería en su severa lista de compras, que, como buen contador de profesión que era, realizaba temprano por la mañana comparando precios entre las ofertas publicadas en la prensa local.

Mi favorito era el Uniprec de la Av. Vargas, propiedad de don José Cordero y familia. Después de una remodelación efectuada a principios de la década de 1970, se convirtió en el más frío y mejor iluminado. Eran los tiempos en que se probaba el queso antes de adquirirlo, nunca pre-empacado, de modo que yo disfrutaba mucho compartiendo con papá la responsabilidad de seleccionarlo. Además, poseía una pequeña pescadería con su propia entrada independiente por uno de los costados, siempre limpia y bien dotada, donde me extasiaba viendo la variedad de especies, principalmente de origen marino, en perfecto orden. Allí, el “gocho” tan singular que siempre fue mi papá, se solazaba escogiendo los carites, parguitos,

pulpos y calamares, que tanto le fascinaban y cuya afición tempranamente me transmitió.

Lo único que me disgustaba era tener que hacer la cola para pagar mientras papá buscaba un producto a última hora. Yo llegaba entonces ante la caja registradora con el corazón desbocado de ansiedad, mirando en todas direcciones, desesperado por toparme con su imagen siempre resuelta y serena, camino a nuestro carrito de compras con el condenado producto en sus manos, cuyo ocasional olvido lo había compelido a abandonarnos momentáneamente. A veces, prefería hacer la cola de nuevo a sabiendas de su inevitable molestia. Para mi suerte, no se repetía con demasiada frecuencia.

Todavía hacía el mercado cuando yo me marché a Mérida a estudiar en la universidad. Naturalmente, por esa época lo acompañaba sólo ocasionalmente. Pero en aquellas periódicas y disciplinadas visitas a los mercados barquisimetanos, aprendí mucho de lo que después, a partir de una de esas vueltas azarosas de la vida, me fue haciendo, poco a poco, cocinero.

## **SEMANA (DEL COMER NO TAN) SANTA**

### *Érase una vez...*

Hace casi sesenta años, cuando pequeños correteábamos por las veredas de la urbanización Gil Fortoul en Barquisimeto, todavía las abuelas tenían el poder de lograr cierta contrición del comer durante los días santos, relatando las espantosas consecuencias de los excesos y desacatos a las rígidas imposiciones alimentarias cuaresmales: desde la oscura conmoción de saberse martirizador del Cristo al masticar la más mínima hilacha de carne hasta la grotesca transformación de la piel en remedo de formas animales, si se obviaban el parcial ayuno y la oración que entonces debían acompañar el disminuido trajín de tales días.

Fuimos, por tanto, testigos —e inocentes cuanto gustosos practicantes— de la introducción de novísimas formas de culto, si no a la divinidad cristiana y su conmovedor martirio, sí por lo menos a la razón de ser de su presencia en la historia: la salvación del hombre; en este caso, a través de la más disoluta satisfacción de su apetito ante una bien servida mesa.

En efecto, si antaño la Semana Santa se grababa en la memoria con precisos aromas y sabores que estimulaban la expectativa de platos que con frecuencia el resto del año no se consumirían, hoy perfectamente puede pasar desapercibida, sobre todo para quienes suelen aprovechar el asueto simplemente con el fin de escapar de los afanes del diario trajinar ciudadano (que somos legión).

Tan sólo afanosos buscadores del Santo Grial gastronómico, devotos coleccionistas de experiencias gustativas, de éstos que viven anotando cuanta recomendación escuchan de cualquier hijo de vecina sobre alguna preparación en trance de desaparecer que una viudita o solterona aún practica en un caserío abandonado del más remoto rincón del país, son capaces de conseguir hoy día satisfacción del paladar “en tiempo real”, con una que otra de las viejas recetas que una vez caracterizaron la mesa “semanasantina” de toda familia que se respetara, y que actualmente, fuera de contados ámbitos domésticos, sólo es posible degustar a costa de la más resuelta obstinación.

Basta fijarse en los menús de restaurantes, sin importar la condición más o menos turística del lugar. En casi todos encontrará los mismos platos que el resto del año, indiferentes como son a las temporadas de cosecha de los frutos y a las disponibilidades de productos locales. Incluso, se da el caso de que, en las épocas de mayor afluencia de público, muchos restaurantes pretendidamente “típicos” prefieren reducir, a veces a sólo tres platos principales, la oferta de su

menú, con objeto de facilitar la gestión del servicio. Y sólo contadas excepciones se atreven a echar mano del rico acervo culinario que la tradición venezolana ha reunido como parte de la conmemoración de la pasión y muerte de Jesucristo

### *La rebelión de las masas*

¡Oh, años aquellos en que la inevitable y recurrente confrontación generacional se manifestó en forma de acalorada diatriba “gastrónomoreligiosa” —si cabe el término— sobre el emplazamiento ya de por sí sacrosanto del comedor! Cuánta paciencia e ingenio argumental hubimos de tener para vencer las beatas resistencias de madres, tías y abuelas empeñadas en mantener el invariable menú de pescado y chigüire salados, buñuelos de yuca y dulce de lechosa que reinaban, o más bien tiranizaban, la mesa cuaresmal.

Me pregunto qué tanta sorpresa cabría en el rostro de quienes aún desconozcan que el carnaval se explica en el mundo occidental por la necesaria exaltación de la libertad y aún del desenfreno previos a las pudorosas limitaciones de todo tipo que fueron obligatorias en los países de tradición cristiana —incluyendo el nuestro— durante el inacabable lapso de c-u-a-r-e-n-t-a d-í-a-s contados desde el Miércoles de Ceniza hasta el Domingo de Ramos, previos a la Semana Santa propiamente dicha. Pues sí, señores, las restricciones al comer que mi generación conoció aplicadas a lo sumo al miércoles, jueves y viernes santos, fueron durante mucho tiempo de obligatorio cumplimiento —o por lo menos así lo

quisieron los celosos defensores de la fe— por todo un mes y medio ininterrumpido, salvo por las naturales faltas que la debilidad de la carne impuso siempre.

Al cabo, tal vez no sea casual que el desenfreno carnavalesco haya terminado sencillamente extendiéndose a cada fin de semana, y, particularmente en Venezuela, a esa monolítica institución sociolaboral en que, durante épocas de mayor movilidad y disponibilidad de combustible, devinieron entre nosotros los así llamados “fines de semana largos” o “puentes”, de los cuales la Semana Santa terminó por ser el más largo de ellos, y por tanto, sin duda, el más venerable. Tan sólo el disfraz —el de vestir, se supone— le quedaría al Carnaval como última muestra de identidad. Y la abstinencia, fuente de la medieval virtud de la templanza, si acaso quedaría restringida al lapso que va, cada día laborable, del inicio al fin de la jornada, a juzgar por la notable afluencia que colma, apenas tienen oportunidad de abrir, bares, tascas, discotecas, y hasta el inútilmente prohibido frente de innumerables licorerías, de lunes a lunes.

### ***Los siete potajes***

Quiso el azar que el origen de nuestra familia se hundiera en esa zona que una vez, con notable acierto, el finado Uslar Pietri llamara “el tercer país”, como explicando que había una identidad de fines y una naturaleza del ser compartidas entre los habitantes de la frontera colombo-venezolana, independientemente de su nacionalidad de origen y

de las cambiantes cuanto torpes políticas gubernamentales que para su precario control surgen continuamente de uno y otro lado de ella. En otras palabras, somos andinos que todavía dos décadas después de asentarse nuestros padres en Barquisimeto —donde a la postre nacimos casi todos sus hijos—, todavía desconocíamos el suero, el queso de cabra, el mute de chivo, el lomo prensado y el pan de tunja, habituados y conformes como estábamos con las delgadas arepas de pantagruélico tamaño (de hecho suficientes cada una para cuatro personas), los ajiacos, las morcillas, el plátano verde y la pisca.

Ciertamente, en este contexto, había de resultarnos gratamente distinto un eventual menú más ligero, con el pescado como principal protagonista y un delicioso epílogo dulce. Pero seguramente, también, los tiempos que corrían ponían el acento en los cambios por venir; en los tempranos setentas no podía esperarse menos que el cuestionamiento de cualquier tradición, por muy severa que pretendiera ser la dirección familiar.

Fue entonces cuando comenzamos a dar un giro de 180 grados a la añeja costumbre andina de confeccionar siete platos como única comida para conmemorar cada Jueves Santo, es decir, los siete potajes, desde luego que sin asomo de carnes rojas.

Éstos, que se basaban en vegetales frescos, sobre todo verduras y granos, con el aderezo de hierbas del huerto, y, por supuesto, pescado, preferiblemente de río, salado o

fresco —y no tanto chigüire, porque mi papá lo había cazado de muchacho y objetaba la forma de salarlos comercialmente—, amén de los consabidos buñuelos o cualquier otro dulce de cuchara, constituían evidentemente un copioso menú, elaborado exclusivamente por manos femeninas, verbigracia las de nuestras madre y abuela —aunque a veces también la tía Betty, que hacía una inigualable torta de pescado con papa—, quienes desde el día anterior se afanaban en la cocina para tener a punto en el momento indicado el abigarrado conjunto de platos que engalanarían la mesa y reunirían sin falta alguna a toda la familia.

El pollo fue el primero en discordia. Aparentemente bizantina, la discusión sobre si la blancura de su carne lo hacía equivalente al reiterativo pescado —¿Al fin y al cabo no se consideraba su similar al chigüire, reconocido mamífero, peludo para más señas?, ¿Acaso podía reprochársele al pequeño plumífero su indiferencia o temor al medio acuático, sin tomar en cuenta su dulce talante y la delicadeza de su alba carne?—, tuvo definitivas consecuencias sobre la composición de los potajes.

Aunque tildados de “herejes”, “masones” y “fariseos” por la lengua inquisitorial de la abuela, el resto de la familia no tardó, y después ella misma también, por hacerse a una idea más amplia de lo que podía —y ya no tanto *debería*— componer el menú de aquellos cada vez menos santos días. Entretanto los hermanos mayores no sólo leían la prensa sino que la discutían en las sobremesas, de modo que el inicial

impulso adolescente por hacer de todo borrón y cuenta nueva, fue encontrando justificación en los nuevos modos de expresión de la cultura urbana para sentar las bases de un llamado a la mesa cuaresmal sustancialmente distinto al que habíamos conocido en la infancia.

Entonces fuimos del pollo a la carne vacuna, y de ésta al más cochino de los cerdos, el embutido, inclusive, y de todos éstos a la introducción de bebidas alcohólicas, y junto con éstas a la música, y, finalmente, como la demostración más palpable, acaso la más rotunda, del triunfo del Poder Joven, a las convocatorias más concurridas que la historia familiar recordaría en Semana Santa alguna.

Entonces ya no cocinaron tan sólo las amas de casa, fue el despertar de adormiladas aptitudes cocineras, la distribución de la confección de los platos entre los aspirantes al reconocimiento gastronómico no por filial menos difícil de obtener, la incorporación año a año de nuevas y elaboradas preparaciones en que el pescado ya no volvió a sufrir de soledad, la sorpresa de algún novel practicante de los fogones. Sería, en definitiva, este banquete, representación comestible del Arca de Noé —no en balde este patriarca bíblico descubridor del vino— donde ningún fruto de la Naturaleza tenía por qué necesariamente quedar por fuera, salvamento y redención a su vez de los siete potajes que así pudieron conservarse para memoria y disfrute de actuales y futuras generaciones.

**LARA, UN BOCADO  
TRAS OTRO**

## **EL PAN NUESTRO DE TODOS LOS DÍAS**

La cocina popular tiene dos formas básicas de expresarse. Una es la cotidiana, algo rutinaria y tal vez sin demasiado brillo, pero que constituye la base sobre la cual se funda el régimen alimentario de un pueblo y en la que, con frecuencia, se manifiesta un especial ingenio en el máximo aprovechamiento de los productos que la geografía o el comercio ponen a la mano, tal como buenamente puede ejemplificarlo el llamado “mojo de auyama”, popular en la extensa zona semiárida del Estado Lara, con el que se logra hacer comestible, duradera y muy sabrosa, la semilla de este fruto. Otra, desde luego, es la de las grandes ocasiones, no necesariamente festivas, pero en todo caso extraordinarias, bien sean periódicas, como es el caso de aquellas propias del calendario litúrgico, o singulares, como un matrimonio, el advenimiento de un hijo o, incluso, un funeral. Aquí el signo dominante es el de la abundancia y generalmente una mayor laboriosidad en la ejecución de sus platos principales, para muestra de lo cual basta mencionar las hallacas, el mondongo o el pernil horneado.

Naturalmente, ambas son dos caras de una misma moneda. Una es más íntima y la otra está concebida para compartirse con familiares y amigos ajenos a la propia casa;

por eso esta última no escatima recursos para garantizar la suculencia y suficiencia de las viandas. La una sostiene y permite recuperarse al cuerpo fatigado por la diaria faena, y la otra propicia la expansión del alma colectiva que así se identifica con lo más querido de sus propias tradiciones y encuentra en ello compensación para sus penurias y afanes.

No es tampoco de extrañar que sea la segunda de donde provengan la mayoría de los platos que encontramos en las cartas de los restaurantes de cocina criolla. Absurdamente avergonzados como parecemos haber estado respecto a nuestra cocina autóctona, no sorprende que tan sólo unas cuantas de estas grandes recetas hayan podido enseñorearse en la mesa pública sin ruborizar a sus propietarios. Sin embargo, algunos sencillos condumios del ámbito doméstico cotidiano, como, por ejemplo, la humilde cuanto gustosa sopa de caraotas negras, la ensalada rallada de repollo y zanahoria, el perico de huevos o la carne desmechada, han conquistado allí el lugar que se merecen por su potencial alimenticio y singular sabor. Con el pabellón venezolano, que no falta prácticamente en ningún menú de este tipo de restaurantes, ha pasado que por la crisis económica dejó de ser un plato habitual de la cocina hogareña y ahora se consume casi exclusivamente a la carta, cuando la holgura del bolsillo lo permite. Pero todavía es mucho lo que debe hacerse para ampliar y diversificar el menú de platos tradicionales de los restaurantes venezolanos.

La Semana Mayor, por cierto, es en los países de tradición cristiana una de esas ocasiones en que la cultura

popular se manifiesta con mayor brillo y color local. Aunque en Venezuela los preceptos católicos que afectan los hábitos alimentarios con el tiempo han venido perdiendo fuerza, todavía en muchos lugares se acostumbra mantener circunscrita a los días santos la preparación de determinados platillos que sin duda iluminan el firmamento gastronómico nacional, convirtiéndose en uno de los atractivos mayores para desplazarse por nuestra geografía, sobre todo si se cuenta con una familia amiga en los lugares de tránsito.

### ***Disponibilidades locales***

Habiendo sido Barquisimeto por siglos el centro de una intensa actividad comercial de inevitables consecuencias en los flujos migratorios desde dentro y fuera del Estado, pueden ubicarse aquí, entre sus fogones domésticos y públicos, multitud de manifestaciones culinarias provenientes de los más apartados rincones del país y aún del extranjero, pero si deseamos acercarnos a lo que todavía sobrevive de las tradiciones alimentarias vernáculas mejor es visitar los pequeños pueblos del interior, en los que siguen prevaleciendo usos y costumbres de carácter rural afincados en las disponibilidades locales.

En una oportunidad, el tempranamente fallecido Cronista de la Parroquia Buena Vista, profesor Pilar García, nos contaba que, en esa amable población larense cercana a Barquisimeto, acostumbraban comer los Jueves y Viernes Santos la sopa de ñame, preparada con la consistencia de la

mazamorra, y las “chivatas” guisadas, especie de leguminosas de color claro y característico “pico” y hendidura, la cual puede prepararse entera o previamente removida su concha con cal, del modo como se hace con el maíz para la confección de las arepas peladas, caso en el cual el plato resultante adquiere el nombre de “pelonas” —*Vamos a comer las pelonas donde fulano*, dicen entonces allá. También recordaba el estimado compositor y cantante que fungía de cronista parroquial, su predilección por los dulces de batata con los que igualmente se acompaña la devoción de los días santos en esa localidad y sus alrededores. (Nosotros, que aprendimos de las diligentes y generosas manos de Doña Isaura, su mamá, algunos arcanos de la elaboración de antiguas exquisiteces como la pira con frijoles o el cochino en dulce, no podíamos menos que imaginarnos, con profusa actividad de nuestras glándulas salivales, la peculiar concentración de sabores que la sabiduría popular lograría en esos otros platos).

En este sentido, resulta de inestimable interés un conocimiento más cabal de la tradición culinaria regional que permita un rescate y revalorización de muchas de las magníficas preparaciones que la componen y que actualmente se hallan, tal vez no en trance de desaparecer, puesto que al fin y al cabo ese reclamo ha venido haciéndose desde hace muchos años y aún se siguen preparando, pero sí dejadas de lado por la oferta gastronómica pública, cuando más bien a través de ésta pudieran convertirse en motivo de atracción turística y orgullo regional.

## **PARA UNA COCINA REGIONAL VENEZOLANA. AROMAS, SABORES Y AMORÍOS DE LA TRADICIÓN CULINARIA LARENSE**

De una región puede decirse, como de tantas otras cosas, que *no nace* sino que *se hace*. Por tanto, no es el establecimiento de una jurisdicción administrativa lo que le da origen, siendo como es que su conformación ocurre a lo largo del tiempo de un modo azaroso y comienza a evidenciarse de manera más bien discreta. Sin embargo, llegado un cierto momento, demasiadas cosas coinciden en señalar unos rasgos comunes y entonces ya resultará necesario referirse a sus manifestaciones como propias de una región característica. Así también la región gastronómica.

La mayoría de los estudios sobre la gastronomía venezolana ha registrado los productos, preparaciones y usos propios de la cocina urbana de la región centro-norte-costera del país. Es de ésta de donde provienen o en la que se han formado gran parte de sus autores, es a ésta a la que mayormente se refieren las fuentes documentales disponibles y es aquí donde se concentra aproximadamente la mitad de la población del país, es decir, su mayor mercado lector.

Pero también ha pasado que con no poca ligereza se toman estos datos para concluir que la gastronomía *venezolana* es tal o cual cosa, obviando la extrema heterogeneidad de la geografía física y cultural de nuestra nación, la incomunicación en que, cuando menos hasta mediados del siglo XX, vivieron muchas de sus principales regiones constitutivas y la escasez de estudios regionales adelantados hasta la fecha.

Es ante esta constatación que surge entonces la perentoria necesidad de emprender estudios sistemáticos y exhaustivos de la cultura alimentaria de las poblaciones interioranas, particularmente la de sus regiones más estructuradas y por ello mejor definidas.

Ahora bien, ¿Cómo llegamos a considerar al Estado Lara una región gastronómica? ¿Por qué no la identificamos con la región centroccidental, siguiendo la regionalización administrativa nacional? O, ¿Por qué no aceptamos la inclusión de esta entidad en la región alimentaria centro-norte-costera propuesta por Rafael Cartay en **El pan nuestro de cada día?**

Para ser sinceros, empezamos a sospechar que había una gastronomía larense particular y distintiva porque nacimos en ese territorio, nuestra infancia y adolescencia transcurrió allí ininterrumpidamente y aunque el núcleo familiar del que provenimos es de origen andino y colombiano, nuestros amigos y la cocina que en sus casas o en la mesa pública degustamos —aquellas inolvidables ocasiones cuando el medido presupuesto familiar permitía la salida en cambote

a sus ocho miembros: padre, madre, cinco hijos y la abuela materna, tras el mute de chivo en Pavia, por ejemplo— tenía un inconfundible sabor que armonizaba con la canícula, los espinares, el lánguido valle y las grises serranías que rodean Barquisimeto. Pero entonces no alcancé a enunciar esta sospecha. Apenas entreví un atisbo de lo que podía significar, no por ello menos perdurable en la memoria.

Ausentarnos de la ciudad por los años en que resolviera estudiar Historia en la Universidad de Los Andes merideña, aunque suene paradójico, ayudó, y mucho, a valorar lo característico de la gastronomía larense, por contraste con la variante merideña de la gastronomía andina venezolana. A ello también contribuiría la confluencia de numerosos compañeros de estudio, profesores y amigos venidos de casi todos los rincones del país con quienes pudimos compartir la cada vez más decidida afición por la cocina que ya había empezado a cultivar en casa, siendo un adolescente, con el estímulo de mi abuela, Nanita, y mi papá.

Fue mientras cocinaba para aquella actualización tropical de los *symposion* griegos —que a diferencia de éstos aceptaba de buena gana la eventual embriaguez de algún contertulio—, cuando empezamos a tomar conciencia de nuestra escasez de referencias vitales en materia culinaria larense, a pesar de los periódicos esfuerzos de papá por darnos a conocer la mesa pública regional. En Mérida, era frecuente que, conocido el gentilicio barquisimetano, se nos requirieran descripciones, comentarios y aún la preparación misma

de platos típicos que, en realidad, apenas conocíamos de nombre o recordábamos, sin demasiados detalles, haber probado alguna vez. Tuvimos, no obstante, la audacia de aceptar cocinar sin haberlo hecho nunca antes, acicateados por la vergüenza de admitir nuestra ignorancia, el único chivo que sepamos viajó por autobús de Punto Fijo, en Falcón, directo hasta Mérida, 10 horas de viaje agotador que admirablemente soportó bien, seguramente favorecido por la circunstancia de estar no sólo muerto sino bien salado.

Naturalmente, temiendo que en algún momento resultara demasiado evidente la impostura, un cierto sentido de la rectitud moral y la responsabilidad intelectual, que demostraron no estar tan adormecidas como algunas poco atildadas conductas de la época permitieron suponer a muchos, nos llevó a plantearnos seriamente la posibilidad de recorrer y vivenciar la geografía gastronómica larense. Porque, si tantos productos se nos solicitaban a la vuelta de nuestras periódicas visitas al terruño, si tantas preparaciones típicas se recordaban fuera de sus límites, si tanto se añoraba una cocina que todos coincidían en denominar larense, algo tendría que haber interesante para la investigación que pioneros como José Rafael Lovera y Rafael Cartay por esos años habían emprendido, señalando rumbos claros, sobre el régimen alimentario venezolano.

Así fue como al regreso a tierras larenses, a la par del trabajo de organización de archivos públicos que entonces iniciáramos, comenzamos nuestra personal peregrinación

en busca del Santo Grial con que —estábamos convencidos— habría de premiarnos la muy comentada cocina regional.

Digamos, de paso, que muy poco hubo de servirnos para iluminar el trayecto la obra de los escritores larenses. No ha sido nuestra literatura precisamente pródiga en menciones a experiencias gastronómicas de cualquier tipo. Apenas sobresalen, para confirmar la regla, el airado reclamo que hiciera Aníbal Lisandro Alvarado en la década de 1940 contra la entonces incipiente invasión de la desabrida gastronomía del *american way of life*, en un olvidado libro llamado **Menú, vernaculismos** en que destaca el elogio y caracterización del mute; así como la copiosa producción poética humorística de carácter goliardo con que Rafael Michelena Fortoul, con los seudónimos de “Fray Momo” y “el sabroso Chicharrita”, aligerara las páginas de Fantoques y algunos periódicos y revistas caraqueños desde los años 20 del siglo pasado, haciendo múltiples referencias a bebidas y condumios mayormente capitalinos, aunque no falte alguna página evocadora de los sabores propios de su infancia en tierras de Lara, oriundo como era de Barquisimeto.

Tampoco estudios previos sobre el régimen alimentario larense encontramos, más allá de algunos aportes circunscritos a aspectos muy parciales, aunque no menos importantes por eso, debidos a antropólogos, historiadores y cronistas municipales, entre los cuales el más riguroso sería el estudio dedicado a la evolución de la política municipal

de distribución alimentaria en Barquisimeto, publicado bajo el nombre de **De El Manteco a Mercabar**, cuya autoría se debió a Álvaro Medinacelli y Luisa Rodríguez Marrufo, ésta última a cargo de la síntesis histórica sobre los mercados públicos venezolanos que abre el volumen.

Escasos de experiencias previas y referencias librescas, emprendimos entonces el acercamiento progresivo a nuestra cocina regional, inicialmente sin otra obligación y meta que no se debieran al placer y al desagravio personales. Primero fue el detenimiento en el examen y valoración de las preparaciones con que nos topábamos al azar mientras recorríamos, por razones profesionales o de simple esparcimiento, la geografía estatal. Esta reflexión permitió establecer prioridades de estudio y reconocer elementos claves en la producción culinaria y hábitos alimentarios que se nos revelaban de ese modo.

Mucho hubo de ayudarnos la gula que por esos días solíamos manifestar ante la sola mención de una posible degustación de manjares desconocidos, cosa que hoy reconocemos con vergüenza y esperamos no haya de reclamarnos algún día la salud corporal. Ello dio pie a que numerosos amigos compitieran entre sí en la búsqueda de proveernos con tales ocasiones, seguros de encontrar en aquel apetito cuasi pantagruélico cumplida retribución y motivo de regocijo.

Así, habiendo criado fama pero negados a dormir, fuimos encontrándonos con platos emblemáticos como el lomo prensado, la conserva de buche, la carne mechada “pat’e gri-

llo” o la mantequilla de caraota; curiosidades rurales como la iguana mechada o la tortilla de guaje; ingeniosas formas de aprovechamiento alimentario como el “mojo” de semilla de auyama o el “meleco”; bebidas como la “resbaladera” o el aguardiente de cocuy, en ese momento casi en proceso de extinción; adquisiciones entonces relativamente recientes como la empanada de pabellón y tradiciones de magnitud y diversidad admirables como la panadería artesanal o la producción de suero y lácteos, en general, vacunos y caprinos. Como ven, más que suficiente para tentar la pluma no menos que la mandíbula.

En efecto, como algo parecía estar revelándose de inocultable importancia, nos dimos a la tarea de escribir algunas primeras crónicas y reflexiones que la generosidad del poeta Ramón Querales hizo posible publicar en 1994 en el Diario de Tribunales, un tabloide local, y la audacia de nuestro querido Jesús “Gordo” Páez convirtió, en 1996, en segmento del programa radial “Guardaplaneta” en una estación de radio FM de la localidad de Yaritagua, a 10 minutos de Barquisimeto. Al año siguiente, tales indiscreciones llegarían a llamar la atención de los cronistas municipales larenses al punto de solicitársenos no sólo la redacción de una ponencia sobre la gastronomía como patrimonio cultural sino también la producción de todo el menú y refrigerios para los 350 participantes de la XXV Convención Nacional de Cronistas reunida en la capital larense durante tres días de mayo de 1997 —para lo cual hubimos de contar con el invaluable apoyo profesional del restaurador Reinaldo González—,

exclusivamente con productos y preparaciones de la cocina regional; reto que para la sorpresa general fuera superado con holgura, aunque, para el pesar de nuestros exangües bolsillos, cancelado con la usual demora de la administración pública venezolana.

Aquel sería también el momento de recordar una aguda observación escuchada pocos años atrás en Mérida al finado historiador caroreño y sacerdote jesuita, Hermann González Oropeza, quien señalaba la necesidad de no perder de vista que el poblamiento colonial del territorio larense y, en general, el desarrollo de la región, se había estructurado sobre la base de la fundación de El Tocuyo, Barquisimeto y Carora, en ese orden, ciudades que rápidamente se convirtieron en un triángulo geoeconómico de suma significación incluso para el proceso de conformación de la nacionalidad venezolana. (No olvidemos que, tan sólo por poner un ejemplo, de El Tocuyo partieron las expediciones fundadoras de las más importantes ciudades del centro y occidente venezolanos, entre ellas Caracas, y fueron sus tierras y el trabajo de sus vecinos, indios encomendados y negros esclavos, los que proveyeron el sustento inicial de tales establecimientos).

En consecuencia, era obligado pensar que, si cada una había conformado su propio *hinterland*, podrían ellas mismas haber dado lugar a sus variantes del régimen alimentario regional, particularizadas con los productos autóctonos de los ecosistemas locales, los ingredientes traídos por los euro-

peos en sus alforjas y aclimatados exitosamente en aquellos, así como los productos que proveía el intercambio comercial con las zonas vecinas de cada cual y la composición étnica de su población respectiva.

Tenía que ser entonces alrededor de estas tres ciudades, que no en vano siguen siendo las principales de la región casi cinco siglos después de su fundación, donde debían poder identificarse los rasgos principales del perfil gastronómico larense. La importancia de esa determinación se vería reforzada cuando, a finales de 1995, José Rafael Lovera afirmara en la recordada revista de la Fundación Bigott, con razones nada desestimables, que era en el Estado Lara donde había que buscar los orígenes gastronómicos de Venezuela. Cosa que nos llevó a pensar que no estábamos tan desencaminados cuando en noviembre de ese mismo año, con ocasión de la celebración del II Encuentro de Jóvenes Cocineros de Venezuela, organizado por el Centro de Estudios Gastronómicos de Caracas (CEGA) y el capítulo larense de la Academia Venezolana de la Gastronomía, montásemos para sus invitados una 1ª Muestra y Degustación de Panadería Artesanal y Sueros Larenses, en que el maestro Lovera recibiera de nuestra parte, con la alegría de quien encuentra aquello que ya no espera, la confirmación de que las recién recuperadas noticias de Galeotto Cey sobre el árbol de la nueza (*Caryodendron orinocensis*) se hallaban perfectamente soportadas por el uso culinario que en las tierras altas de Lara los campesinos aún le dan al incomparable fruto de esta especie autóctona.

¿Y qué era lo que encontrábamos distinto y distintivo en el régimen alimentario larense, comparado con las regiones inmediatamente vecinas: llanos altos occidentales, los Andes, la sierra falconiana y el valle del Yaracuy? Primero y principalmente, algo que es en parte producto de compartir tales geografías, es decir, una gran diversidad que confiere una inocultable riqueza a la gastronomía larense. No olvidemos que el corazón del estado constituido por las tres urbes mencionadas, ha tenido siempre una clara vocación comercial —aunque capitalizada en el último siglo fundamentalmente por Barquisimeto— que no sólo facilitó el contacto e incorporación a su mesa de ingredientes y preparaciones inicialmente ajenas sino que indujo en muchos de sus habitantes esa actitud abierta y curiosa que es característica de los pueblos comerciantes. Tampoco está de más fijarse en que el Estado Lara no debe sus límites a la delimitación de una zona físicamente homogénea sino que es el producto del dominio que sobre su entorno inmediato, de gran heterogeneidad orográfica y climática, ejercieron El Tocuyo, Barquisimeto y Carora, sobre cuyas jurisdicciones coloniales se conformó, al inicio de la vida republicana nacional, la Provincia de Barquisimeto, antecedente del hoy estado Lara. Pudimos pensar entonces que la riqueza de su gastronomía era hija de la propia diversidad geográfica de su territorio y del alcance y perduración de su vocación comercial. Y esto ya lograríamos compartirlo con un auditorio cada vez mayor, invitados con alguna frecuencia a dar charlas sobre un tema de renovado interés, sobre todo a partir de la difusión de nuestra columna

“Manifiesto del Paladar”, que la deferencia del Lic. Edecio González nos permitió publicar en el suplemento dominical del diario El Informador, a lo largo del año 1998.

Teníamos, pues, que identificar la magnitud que entonces tenían esos tres “polos gastronómicos”, como alguna vez los denominamos. En efecto, El Tocuyo, la ciudad más antigua, está asentada a los pies de unas estribaciones andinas sobre el valle del río del mismo nombre, obviamente más caudaloso antaño que hoy día. Los más importantes pueblos de montaña larenses pertenecieron a su jurisdicción y era a ella que estaban enlazados por los viejos caminos de recuas del tiempo colonial.

Aquí fue que tomamos nota por vez primera de la enorme variedad y singular calidad de la tradición panadera regional —que había dado lugar en 1997 a una exposición sobre la acema tocuycana en el Museo “Lisandro Alvarado” de El Tocuyo—, seguramente no por casualidad similar en varios aspectos a la más conocida de los estados andinos, de cuya geografía forma parte, al menos parcialmente, la entidad larense. Una tras otra, viejas oficianes —porque aquí el amasado e, incluso, la propia construcción de los hornos, a escala artesanal, ha sido siempre cuestión de mujeres— fueron, poco a poco, revelándonos los arcanos de una práctica que, sorprendentemente, había logrado sobrevivir a la desaparición de los cultivos de trigo y correspondientes molinos, comunes en la zona hasta el siglo XIX, y a la aceptación masiva del pan de levadura industrial introducido en las zonas

urbanas de la región por los inmigrantes europeos, aproximadamente desde fines del siglo XIX.

Reconocer y difundir la sapiencia panadera de mujeres como la “Niña” Engracia, Aurelia Peraza, María Torres, Eudora Giménez de Rodríguez, Paula Pérez, “Chayo” Barrios, “Monchita” Martínez o Beatriz Arráez, entre otras de las más importantes, se convirtió en una cruzada que no halló plena satisfacción hasta ver realizados los dos Festivales de Panadería Artesanal Larense, que organizamos en 1998 y 1999, en el Restaurante El Encanto, con el invalorable apoyo de su propietario, Manuel Saavedra, allá en Sanare, capital del municipio Andrés Eloy Blanco.

Naturalmente, en nuestro azaroso recorrido por el piedemonte andino larense, mucho más encontraríamos: Desde la evocación de las ya desaparecidas arepas de trigo hasta una variante de la “mistela”, llamada “mielaíto”, en que se sustituye el papelón por miel y el aguardiente de caña por cocuy; desde los atoles de solú o sagú hasta el estofado de ovejo; desde el caldo de leche hasta la tortilla de guaje o las conservas de nueza. Todas estas, preparaciones que remiten al ecosistema montañoso de la región, al influjo de la cultura andina de la que forma parte y al ingenio culinario local, manifiesto en los fogones atendidos por gentes como Isaura García, Sergia Fernández de Saavedra, Ángela Saavedra y hasta el mismísimo Cronista del Municipio Andrés Eloy Blanco, don Anselmo Castillo, cocinero de fina sazón y enciclopédico conocimiento de toda especie viva de uso ali-

mentario de la zona, quien además tenía entre sus haberes estudios teológicos que si bien no permitieron afirmar una vocación religiosa un tanto díscola, por lo menos le proporcionaron el dominio de un saber en que los claustros monacales han hecho escuela: la elaboración de licores de frutas, al fin y al cabo no menos eficaces que la hostia para el sosiego del espíritu.

Por la otra parte, dominando sobre las vastas extensiones, ora planas, ora “quebradas” —para decirlo con palabras de Oviedo y Baños—, de la aridez con que se identifica mayormente al Estado Lara en el contexto nacional, encontramos a Carora, ciudad que reclamaría de nuestra parte una atención cada vez mayor a sus tesoros gastronómicos. ¿Cómo no salivar de pura anticipación hedonista al acercarse a la casa y restaurante, o, que digo, más bien santuario, donde esperaba don Adelis Sisirucá y su esposa, doña Mercedes, para ofrecer en un solo almuerzo, por ejemplo, chanfaina o mute de chivo, pisillo de venado, lomo (de cochino) prensado, mantequilla de caraota, suero de tapara y abundantes arepas? ¡Ah mundo! Y, ¿Qué decir de la pat’e grillo o del mondongo de chivo del “Negro” Urriola? O, ¿De las longanizas de chivo, gallinas y pavos rellenos de “Chayo” Barrios? O, ¿De los hervidos, la pulpa de chivo asada y la cornucopia proteínica de la tostada caroreña de los restaurantes Doña Celina? O, ¿De las conservas de buche de Dulce María Carrasco? O, ¿De las catalinas y panes de “Monchita” Martínez? O, ¿De los helados de mamón de la plaza Bolívar? O, ¿De las hallacas y bollos picantes de “Chayo” Duno? ¿Faltaría más,

acaso? Porque si faltara, también podríamos hacer constar las excelencias de sus sueros cremosos, de los quesos de cabra artesanales y de los vinos de Pomar de los viñedos de Alta-gracia, poblado cercano a Carora donde, por cierto, era cita obligada degustar una riquísima iguana mechada que hacía parte de su no menos singular “parrilla de monte”, es decir, de carnes de cacería. Incluso, curiosidades como el “Rinconcito de las hamacas”, un restaurante que a su bien sazónada cocina unía el servicio de la siesta en las consabidas camas colgantes que poblaban su solar de altos árboles rumorosos, eran indispensables para conocer mejor el complejo de relaciones que comunican y proyectan a la gastronomía con la cultura general de un pueblo.

Asimismo, al noreste de esta vasta subregión árida es que se localiza la mayor parte de la producción del aguardiente de cocuy artesanal, todo un producto emblemático de la región que el año 2000 había conseguido de parte de las autoridades regionales, ¡por fin!, su despenalización y, con ello, el cese de la ignominiosa persecución que la Guardia Nacional y las policías locales sostuvieron desde la década de 1950 sobre los campesinos que lo habían venido elaborando durante por lo menos dos siglos. Por agrestes parajes, a través de polvorientos caminos que a veces parecían conducir a ninguna parte, lejos, muy lejos, de la electricidad y el agua potable, de la asistencia médica y los servicios educacionales, encontramos unos seres ciertamente arrinconados por la persecución policial pero de ninguna manera resignados a dejar de producir su particular *acqua vitae*. Los rumores sobre el

mercado negro que controlaban los propios perseguidores, no hacía sino confirmar la estimación en que amplios sectores de la población regional tenían todavía al cocuy, a pesar de que las cada vez más duras condiciones en que se verificaba su producción indudablemente habían logrado disminuir la calidad de la bebida. En este sentido, tuvimos el honor de presidir el modesto jurado que a comienzos del año 2002 realizara en el sector El Chimpuro del caserío Guamuy, en el Municipio Urdaneta, la primera cata a ciegas de cocuy, patrocinada por la División de Desarrollo Agrícola del Ejecutivo del Estado Lara y la Asociación Civil de Productores de Cocuy Curarí, en que resultara ganador absoluto el destilado producido por Sabino Evíes: cristalino a la vista, de dulce aroma y delicado sabor ahumado, característicos de la noble cepa horneada de que proviene.

Finalmente, Barquisimeto, siendo nuestra ciudad de origen, era a la que habíamos dedicado más tiempo, aunque también la que más lo exigía, tanto por su mayor extensión como por estar expuesta a mayores influencias, no sólo de su propio entorno regional, pues en parte ha crecido a expensas de la migración interna estatal, sino también de las corrientes migratorias de origen extranjero, entre las cuales destacaban en el plano gastronómico: libaneses y sirios, conocidos allí con la denominación genérica antaño de “turcos” y actualmente de “árabes”; además de italianos, portugueses, canarios, chinos, colombianos y peruanos. Curiosamente, aquí, como en otras partes, se popularizaron restaurantes temáticos de comida japonesa o mexicana, sin mediar la existencia

de colonias de tal origen, sino más bien como expresión de tendencias dominantes en el mundo de la restauración a escala global.

Con una población cercana al millón de habitantes, Barquisimeto era terreno propicio para el examen de una mesa pública cada vez más cambiante como consecuencia de la inestable situación económica y la globalización de los mercados. Naturalmente, aquí se veían representadas no sólo las cocinas nacionales de los pueblos extranjeros inmigrantes, ya citadas, sino también algunas cocinas regionales venezolanas —pocas, a decir verdad, y de dudosa calidad, entre las cuales, principalmente, la zuliana y la andina— y, por supuesto, las de las subregiones del propio estado, particularmente de su zona árida, sobre todo en la forma de especialidades en chivo y cocina del semiárido. En la vastedad de las ilusiones que ofrecía una ciudad de su magnitud, no faltó quien como Hermenegilda Martínez, oriunda de Güiría, recalara, a mediados de la década de 1990, con un bagaje culinario de singular valía: la mixtura de las cocinas de Paria y de la vecina isla de Trinidad, cuya sazón se empeñó en reproducir a despecho de la dificultad de obtención de algunos ingredientes y de las inevitables resistencias que era dable esperar entre los paladares locales que perseguía a pie, con sus setenta años y una cava de anime a cuestras por el centro de la ciudad. En fin, aunque nadie se atreviera a hablar de la existencia de una cocina barquisimetana, era obvio que la capital regional fungía de crisol en que se plasmaban las más disímiles influencias y encontraban mercado suficiente

los productos y propuestas gastronómicas más representativos de la modernidad occidental en boga y la producción regional, sin olvidar que, siendo el Mercado Mayorista de Barquisimeto (MERCABAR) el segundo mayor mercado de la república, detrás tan sólo del de Coche, en Caracas, su intensa actividad comercializadora proporcionaba a la región una amplia disponibilidad de productos importados a precios relativamente asequibles.

Como era de esperar, Barquisimeto había resultado también plaza preferida para la introducción de las ofertas alimentarias de las transnacionales de la comida rápida y su legión de variantes locales. Entre estas últimas destacaban por su éxito y calidad de servicio las cadenas de pollos en brasas “Pollo Sabroso” y de pollo empanizado “El Pollo Graduado”, las cuales, habiendo surgido como pequeños negocios familiares, supieron afrontar los problemas inherentes al crecimiento económico y la competencia comercial, y convertirse, sobre todo la primera, en empresas de alcance regional, más allá de los límites del propio Estado Lara.

Por otra parte, en un país en que los restaurantes suelen tener vida efímera, era destacable la longevidad de restaurantes como El Tiuna, Los Caneyes del Chivo, El Bigote, Santa Ana, El Farol de los Gauchos o El Conejo Blanco, todos ellos activos y con más de 30 años de labor encima para comienzos de la década del 2000.

En punto a la cocina de autor, Barquisimeto poseía entonces dos restaurantes emblemáticos, cuales fueron: “Cír-

culo Restaurante” y “Mac Bimba”, con Francisco Abenante y Beatrice Viggiani, respectivamente, como sus chefs propietarios, los cuales supieron convertirlos en referencias nacionales de una cocina creativa y técnicamente muy elaborada, atenta a la despensa regional y bien fundamentada en sus aspiraciones de universalidad. Además, Abenante, había terminado por hacer de su restaurante una verdadera escuela de cocina, habida cuenta que varios de sus cocineros y jefes de servicio salieron de allí para emprender por cuenta propia negocios cuyas cocinas se destacaban como émulos o variantes, en todo caso, de la praxis culinaria y la calidad de servicio de su antiguo patrón, contribuyendo significativamente a mejorar el nivel de la mesa pública local.

Por su parte, la cocina tradicional contaba con dignos exponentes como los restaurantes “Suelo Larense”, “Doña Picatierra”, “Sucumbás”, “El Bigote” y “El portal del chivo”, entre otros, además de las consabidas ofertas del Mercado Popular Terepaima y las de chivo de Pavia, en la vía a Bobare, ambas en un formato más popular. Sin embargo, los intentos de reelaboración y actualización de la cocina larense tradicional seguían pendientes, a pesar del trabajo pionero que realizáramos en nuestro restaurante “La Sartén de Palo”, entre los años 1999 y 2000. Quizás influía en ello, el que la formación culinaria ofrecida en la región, básicamente a través del INCE-Turismo, desde la década de 1980, y, más recientemente, en la carrera de Técnico Superior en Hotelería y Turismo, dictada por el entonces Instituto Tecnológico Experimental “Andrés Eloy Blanco”, no reparara

suficientemente en la importancia de la enseñanza de la tradición culinaria venezolana, como nos fue posible comprobar cuando participáramos como Jurado del 1<sup>er</sup> Concurso de Cocina convocado por esta última institución, y en el que su propia Cátedra de Cocina participó con un menú tailandés, ya ustedes se imaginarán con qué limitaciones.

Los famosos restaurantes de carnes a las brasas, como el “Tiuna”, “El Araguaney” o “La Parrilla del Este” se mantenían en alza. Y así también las marisquerías como “Río Mar” y “Río Miño”. Las llamadas “calles del hambre”, lugares de reunión de todo tipo de carros y remolques adecuados para la producción y servicio de las más variadas opciones de comida rápida, desde los afamados pepitos locales hasta los patacones zulianos, pasando por hamburguesas, perros calientes, arepas rellenas, shawarmas y pizzas, brillaban en la noche barquisimetana con su imbatible reinado sobre el gusto del público juvenil. Al fin y al cabo, las dos invenciones culinarias reconociblemente barquisimetanas eran el pepito y la empanada de pabellón, ambos ingeniosos y sencillos, pero por eso mismo tan exitosos exponentes de la comida callejera, es decir, urbana.

¿Describen las líneas precedentes una cocina regional?, me pregunté entonces. ¿Justificaban la investigación de la gastronomía larense como un objeto diferenciado de la cocina de la región centro-norte-costera o del resto del país? ¿Aportaban algunas claves para comprenderla? Personalmente, no pudimos creer sino que sí, pero a lo menos

servirían para registrar el itinerario vital de una búsqueda que si bien nunca concluye, a estas alturas ya debería haber estimulado el apetito.

## **VENIMOS DE LA MESA Y HACIA LA MESA VAMOS**

### I

Por fortuna, en Lara parece no haber faltado nunca un puñado de lugares en los cuales poder sentarse a comer algunos de los succulentos platos de la cocina tradicional regional, por lo demás a módicos precios.

Desde luego, hablamos sobre todo de sus principales ciudades, desde la época en que comenzaron a ameritar de locales especializados en el servicio de comida al público, lo que hoy llamamos restaurantes, en las últimas décadas del siglo XIX, tal vez primero en Barquisimeto que en El Tocuyo o Carora, por sus dimensiones un poco mayores y su condición de capital de estado y sede de los poderes públicos regionales. Hasta entonces, al forastero que careciera de la hospitalidad de algún conocido no le quedaba más remedio que la limitada oferta de las pulperías y los ventorrillos de los mercados.

Seguramente fue en los alrededores del centro de esas ciudades, asociados generalmente a las primeras posadas y hoteles, como vieron la luz en nuestro medio tales restaurantes. Los ventorrillos que pululaban alrededor de los mer-

cados públicos ofreciendo granjerías, sopas, hallaquitas de jojoto y chicha, tal vez fueron los antecedentes más remotos de las actuales luncherías y food-trucks. Las bodegas aparecerían en algún momento como versiones carentes de establos y más pequeñas que las antiguas pulperías, ofreciendo granjerías y golosinas criollas, empanadas o bollos aliñados, además de los consabidos víveres y algunos vegetales frescos o “frutos del país”, como entonces llamaban al conjunto de tales productos de origen nacional.

El desarrollo de la oferta pública de comida sería el producto no tan sólo del aumento de su demanda por parte de la creciente población de tránsito por estas ciudades de reconocida vocación comercial, sino también del progreso mismo de servicios públicos tales como los del agua, la electrificación y el aseo urbano, los cuales, junto a la creciente preocupación del Estado por mejorar la salubridad, permitieron obtener condiciones de higiene capaces de permitir sin mayores riesgos la conservación y servicio de alimentos, la adecuada limpieza del menaje de cocina y la eliminación de desechos, aspectos cruciales cuando se maneja un volumen de comensales mucho mayor que los atendidos en el hogar.

Por eso es que la estabilización de algunos de estos negocios y la diversificación de la oferta se vienen a producir ya entrado el siglo XX, proceso impulsado localmente por la extensión del Ferrocarril Bolívar a Barquisimeto desde 1891, con su consecuente incremento de la actividad eco-

nómica y mayor disponibilidad de productos importados, y, más tarde, por efecto de la explosión urbana que provocó la inversión pública del excedente petrolero desde la década de 1940, aproximadamente, la cual trajo como resultado para la capital larense, entre otros, su consolidación como centro de abastecimiento agroalimentario de la zona central del país y principal núcleo de prestación de servicios de la región centroccidental.

## II

Lo señalado ha supuesto un conjunto de cambios y desarrollos que, obviamente, han transformado mucho más los hábitos alimentarios del habitante ciudadano que los de las áreas rurales. Sin embargo, también en el campo son notables algunas modificaciones de la dieta popular. Bastaría con señalar la desaparición de algunos cultivos como el trigo, tan extendido en las zonas altas cercanas a El Tocuyo todavía a principios del siglo XX, y cuyo volumen de producción y calidad con toda seguridad están en el origen de la consistente y diversa tradición panadera artesanal de la región, la cual por fortuna aún se mantiene, aunque disminuida, con el suministro indispensable de la harina de trigo importada.

Con todo, más importante aún ha sido la introducción de nuevos cultivos, particularmente la horticultura, el desarrollo de la cría de vacunos, porcinos y pollos, la tecnificación del cultivo y procesamiento de la caña de azúcar, así como la conversión del pequeño productor agrícola en cam-

pesino asalariado, a quien, además, una sistemática campaña de intenciones ecologistas, pero al parecer no del todo bien orientada, hizo abandonar la práctica del conuco y con ello su relativa autonomía alimentaria, a la par que quedaban reducidos a la memoria ingredientes esenciales de la dieta heredada de sus ancestros. Lo cual tuvo como paradójica consecuencia el que los campesinos, en su mayoría, terminaran compartiendo con los hacinados habitantes de los grandes cinturones de miseria ciudadanos prácticamente la misma dieta cotidiana: los mismos paquetes de harina de maíz, arroz y espaguetis, los mismos envases de aceite vegetal, latas de sardina, frascos de mayonesa y algún empaque de caraoatas negras comúnmente importadas, amén de unos pocos huevos o queso si hay bonanza, así como sopas de sobre, cubitos o sazónadores para darle sabor a su escasez.

Para los habitantes de mayor poder adquisitivo, los grandes automercados ampliaron la oferta, pero a costa de uniformar la dotación de tales establecimientos en cualquier ciudad, no digamos tan sólo de Venezuela sino prácticamente de todo el mundo occidental, es decir, de espaldas a los productos autóctonos que conformaron la dieta de nuestros pueblos durante siglos y que aún, a pesar del abandono de su cultivo, siguen floreciendo silvestres, puesto que son estas tierras su hábitat natural. Cabría preguntarse, por ejemplo, ¿Cuán más económicos serían los programas alimentarios de carácter público si en vez de tener que negociar con los grandes monopolios agroindustriales, propiciaran la producción y consumo localizado de especies autóctonas de comprobados valores nutricionales?

Todavía están por verse en nuestros mercados, incluso en los públicos y populares, las chivatas y tronconeras, la pira y la nueza, el guaje y los buchus, las brevas, el solú y los semerucos, que ni por ser el árbol que produce estos últimos emblema de la entidad larense, logran aparecer sus frutos en los mercados citadinos.

### III

Inicialmente, en esos comedores de posadas y pequeños hoteles era el menú una extensión de la cocina practicada en el seno de la familia propietaria, cocina de amas de casa y mujeres de servicio, dominada por guisos largamente cocidos de sencilla sazón expresada principalmente a través del sofrito y servida en raciones más bien abundantes sin demasiado esmero por su presentación. No obstante, de manera excepcional, el prestigio de culturas gastronómicas como la francesa e italiana indujeron, desde fines del siglo XIX, a algunos restauradores locales a incorporar a sus menús platos de ese origen, tal como lo evidencian los avisos propagandísticos publicados en la prensa local.

Pero son aquellos de origen autóctono los suculentos platos por los que reclamaba Aníbal Lisandro Alvarado, allá por el año 1953, en Menú, el memorable texto que dedicara a plantear la necesidad de recuperar la identidad gastronómica nacional ante el empuje avasallador del *american way of life* que veía despuntar en el firmamento patrio. Tal vez esta también fuera la cocina característica de una figura inolvida-

ble de la gastronomía barquisimetana como la Negra Susana Torres, hostelera cuya bien ganada fama de experta cocinera diera nombre a un edificio ubicado en el mismo lugar en que funcionaron sus solicitados fogones en el centro de la ciudad. O antes de ella, la que colmó de elogios a Lastenia Blanco de Lugo o Clorinda Planas al despuntar el siglo XX, en los modestos hoteles que regentaron.

Lo mismo podría decirse de las preparaciones de comida por encargo practicadas por amas de casa de reputada sazón que suplían la falta de restaurantes con el servicio “para llevar”, sobre todo los fines de semana, feriados, o para ocasiones festivas, a veces compartida con la elaboración artesanal de pan, conservas o granjerías varias, tal como la practicó doña “Chayo” Barrios, con notable éxito durante décadas, allá en el barrio Torrellas en Carora, o, en tiempos más recientes, Ligia María Saldivia, en Barquisimeto.

La figura del chef o jefe de cocina masculino fue, en nuestros restaurantes y hoteles, una adquisición relativamente reciente y más bien escasa hasta la década de 1980. Incluso cuando empezaron a aparecer, contaban con brigadas de cocina casi exclusivamente femeninas. Tan sólo en restaurantes especializados en el servicio de carnes a las brasas —popularizados a partir de los años 60— solía hallarse una mayor proporción de personal masculino en labores de cocina, probablemente por las exigencias de fortaleza física en la manipulación de la leña, el carbón y las parrilleras metálicas. En todo caso, hasta entonces la figura pública, la que

daba la cara por restaurantes y cocinas de hoteles y posadas, no era necesariamente el jefe de cocina, fuese masculino o femenino, sino el propietario o patrón del negocio, pues la cocina como oficio no tenía aún prestigio social. Tal vez el primer chef en identificarse públicamente con la cocina de su restaurante, fuese Guido Estersoli, quien sería contratado precisamente alrededor de 1980 por el Banco de Lara para prestigiar la oferta culinaria del elegante local ubicado en el último piso de la Torre Lara, sede principal de sus oficinas en pleno centro de Barquisimeto, el cual precisamente se identificó con su propio nombre como “Da Guido”, siendo la primera vez que esto ocurrió en la ciudad.

Debe recordarse que hasta esa misma década la única posibilidad local de formación en cocina era la brindada por la Escuela de Artes y Oficios, fundada en 1945, pero esta estaba dirigida a las amas de casa, con la función principal de ayudarles a mejorar la alimentación hogareña. La formación técnica especializada para personal de cocina de restaurantes la inicia en la región de manera eventual el INCE-Turismo a partir de 1977, consolidándose en 1988 con el establecimiento de una oficina regional permanente en Barquisimeto, lo cual permitió ofrecer de manera regular cursos básicos de formación de ayudantes de cocina.

Habría de llegar el siglo XXI para ver desarrollarse aquí la formación culinaria profesional en manos de academias privadas especializadas que actualmente capacitan a la mayoría de los aspirantes a integrar las brigadas de cocina de

hoteles y restaurantes. Hoy por hoy, este oficio ha dejado de ser en cualquiera de sus niveles jerárquicos un ámbito exclusivo de uno u otro género, si bien la mayoría de las figuras mediáticas siguen siendo en su mayoría varones, pero no ya porque se considere a las cocineras incapaces de alcanzar o superar su nivel.

#### IV

Visto en conjunto, el panorama alimentario de los últimos cincuenta años en el territorio larense revela dos hechos principales.

Primeramente, ha sido un período de incorporación al circuito alimentario determinado por la producción de la agroindustria, nacional y transnacional, con su inevitable estandarización de la dieta y rechazo al consumo de productos autóctonos no asimilados por el gran capital agroindustrial, efecto especialmente notable en las zonas urbanas. Esto se evidencia en la generalización del uso de los aceites vegetales y de harina de maíz precocida en sustitución de la manteca y del maíz pilado, respectivamente, así como del consumo del pollo y pastas de sémola de trigo, además de la innúmera cantidad de comestibles industriales dirigidos a la simplificación de las actividades culinarias, tales como salsas de aderezo, adobos preparados, bases sazonadas para salsas y caldos deshidratados, entre otros, al mismo tiempo que paulatinamente se abandonaban algunas legumbres, hierbas, frutas, especias y procedimientos vernáculos. Respecto a la oferta de la mesa

pública, estos años fueron los de la implantación del fast-food de origen extranjero y sus múltiples variantes criollas —algunas de ellas francamente enriquecedoras, como el pepito, por ejemplo—, las más importantes de las cuales se expresan en torno a hamburguesas, perros calientes, pizzas, pollo empanizado y a las brasas, pero con una competencia muy importante, de hecho mayor en volumen total, por parte de las formas tradicionales de lo que podríamos llamar comida rápida venezolana constituida por arepas, empanadas, pastelitos, cachapas, hallaquitas, pinchos, parrillas picadas y bollitos.

En segundo lugar, particularmente en las ciudades mayores, este período ha visto diversificarse exponencialmente la oferta gastronómica. Desde el punto de vista de su origen nacional, no se trata tan sólo de las cadenas estadounidenses de comida rápida; el espectro va mucho más allá, desde la comida italiana a la china o más propiamente de la inmigración cantonesa de la costa oeste de los Estados Unidos, pasando por la colombiana, española, mexicana, francesa, peruana, y de manera especial en Barquisimeto la comida árabe, principalmente libanesa y siria.

Desde el punto de vista de los ingredientes privilegiados por su cocina, tenemos restaurantes especializados en el servicio de carnes de res entre ellos el restaurante Tiuna, uno de los más antiguos en su género de todo el país, pero también de chivo, de pescados, pastas italianas, además de polleras (con servicio frito o a las brasas), marisquerías y restaurantes vegetarianos.

## V

Por supuesto, una mención aparte merece lo que ha sido el muestrario de la comida típica larense asequible a lo largo y ancho de la geografía regional. Curiosamente, a pesar de los embates del esnobismo extranjerizante y de la prolongada crisis económica, estos han sido los años que han visto surgir o consolidarse los nombres de los cocineros y restaurantes que han hecho posible la creciente valoración de la cocina larense como una de las variantes de la gastronomía nacional de mayor complejidad y riqueza, apuntalados, por una parte, en la cada vez más diversa producción agroalimentaria regional, y, por otra, en el cimentado gusto de propios y extraños por el recetario regional.

Tal vez el ejemplo más completo de respeto por la tradición e ingenio creativo en la cocina, lo resuma entre nosotros la inmensa personalidad de don Adelis Sisirucá, quien en compañía de su inseparable Mercedes, supo en vida hacer de su restaurante de Las Palmitas, en la salida de Carora hacia Maracaibo, una auténtica referencia nacional que mereció elogios de críticos gastronómicos tan respetados como Miro Popic y Ben Ami Fihman. Más allá de la particular manera, casi teatral, que tenía de introducir a sus visitantes en el deleite de su opíparo menú, lo que más debe destacarse, para ejemplo de las nuevas generaciones de cocineros, es el rigor del oficio culinario pergeñado con su inseparable doña Mercedes, su esposa, y el gusto por lo que hacía. A cada plato la sazón correspondiente, nunca más del número de platos

que pudiera hacer sin desmejorar la calidad, y una atención que él mismo en persona dispensaba en la mesa hasta que cada quien finalizaba.

Felizmente, puede decirse que tuvo herederos. El número de restaurantes y loncherías —desde los más elegantes a los más humildes— dedicados a la cocina criolla no sólo no ha parado de crecer, sino que, en general, superaron la concepción que hacía de casi todo local de este tipo necesariamente descuidado y, en ocasiones, sucio. La preocupación por el sabor de los condumios se ha proyectado también sobre su presentación, el ambiente en que se sirven y la atención cordial y diligente debida al comensal.

Por otra parte, la cocina tradicional ha sabido ganarse su propio lugar en banquetes y agasajos. Al respecto, no puede dejar de mencionarse el servicio de comida exclusivamente típica larense que se sirvió en desayunos, refrigerios, almuerzos y cenas, durante tres días, a los más de 300 asistentes venidos de todas partes del país con motivo de la celebración en Barquisimeto de la XXV Convención Nacional de Cronistas de Venezuela, durante el mes de mayo de 1997, el cual demostró no solamente la enorme riqueza y variedad de nuestra gastronomía, sino sobre todo, que sí era asequible y manejable para su servicio masivo, independientemente de los niveles de exigencia que se le plantearan, a condición únicamente de contar con los recursos materiales y humanos de nivel profesional para hacerlo y estar convencidos de poder presentarla en mesa de reyes con orgullo.

Si a todo esto sumamos los recientes esfuerzos de la agroindustria alimentaria local por desarrollar productos de consumo masivo de calidad artesanal, desde el vino hasta los productos lácteos, pasando por productores cárnicos, de embutidos y de hortalizas orgánicas, tenemos entonces razones para pensar que en Lara están dadas las condiciones para desarrollar uno de los más sólidos y atractivos destinos turísticos de índole gastronómica del país.

Es por ello de esperar que las incipientes políticas de desarrollo turístico estatales y municipales tomen en cuenta como elemento principalísimo para su fundamentación el factor gastronómico, contribuyendo no sólo con su promoción sino atreviéndose a desempeñar un papel activo en la orientación y soporte técnico de las actividades que lo hacen posible, sin que esto signifique de modo alguno la suplantación de la iniciativa privada.

De seguir así, en Lara puede que esté por ponerse la mesa mejor servida del país.

## **UN ACERCAMIENTO AFECTIVO A LA RICA POBREZA RURAL**

*A Isaura García, Pilar García y Aurora Giménez*

### I

Subo por el camino a cuya vera un cartelón reclama pasar despacio para no levantar tanto polvo que moleste a los escasos vecinos que habitan el sitio de San Antonio, cercano a Buena Vista, a pocos kilómetros de Barquisimeto. Ya frente a la casa, viejo bahareque, piso de tierra endurecida por incontables pisadas, horcones y teja criolla levantadas por sus propias manos que miran desde lo alto a las fértiles riberas del río Turbio, saludo desde la distancia a Isaura, enjuta de carnes pero erguida siempre, quien me contesta levantando una palma abierta y dibujando una discreta sonrisa que enmarcan un par de crinejas entrecanas.

Al darle la mano —en realidad, quiero abrazarla pero ello no forma parte del manual de urbanidad de su gente— ella pregunta con sincero interés por mis padres, a quienes no conoce. Nos sentamos en el corredor y empieza a tejer las historias que demuestran su prolija capacidad de sobrevivencia. Más tarde hablaremos en la cocina, penumbra tiz-

nada donde me enseña poco a poco aunque sin mezquindad sus saberes culinarios, reveladores de un recetario tan antiguo como sorprendentemente vasto en el que sólo de la auyama se ejecutan más de una docena de recetas, probablemente porque Isaura nació y se crió en Villa Rosa, que es más árida, y con los años forjó hogar en Buena Vista, más feraz, sumando con el tiempo los secretos del aprovechamiento de las cactáceas y cabras por un lado, y el de piezas de cacería, tubérculos y legumbres de las montañas, por el otro. Elabora diferentes platos con unos pocos enseres y útiles de cocina, desvencijados tal vez pero a más no poder bien utilizados, a juzgar por la calidez de los sabores que conjugan.

Isaura nunca ha vivido propiamente de su labor culinaria, a no ser por la venta algo irregular de excelentes conservitas de frutas de su solar. La cocina ha sido para ella, sobre todo, estrategia cotidiana a cuya impecable ejecución seguramente debería el haber levantado grande, fuerte y talentoso, a su único hijo, profesor de historia, prolífico compositor de música llanera, cantor de velorios, recopilador de tradiciones populares, cronista, en fin de Buena Vista, que todas esas cosas era Pilar García.<sup>1</sup>

Tiene un paladar tan fino, Isaura, que en cierta ocasión me diferencié el sabor de una cerecita y el del almíbar en que ésta se conservaba, a pesar de haberlos cocido juntos por tiempo prolongado. Pero su saber abarca dominios más

---

1 (Villa Rosa, 12/10/1963 - Barquisimeto, 20/01/2019) Al momento de redactar esta crónica, a mediados del año 2000, aún vivía en una casa cercana a la de su madre, en Buena Vista.

amplios de la vida. Una vez ganó un premio millonario que otorgaba por sorteo un periódico local, pero su inteligencia la condujo a seguir llevando la misma vida, un poco más segura ciertamente, protegida por el albur que la alcanzó sin alterar su modestia.

Isaura sabe tanto, que también es capaz de distinguir del rumor del río, cuándo éste anuncia una creciente y cuándo es apenas la expresión del deseo de llevar más agua, la que le vienen robando generaciones de taladores en sus cabeceras, más arriba. No olvido su decir: “No se preocupe, es que está soñando el río”. Hasta poeta, pues, digo yo.

Pregunta con frecuencia a su hijo por las noticias del día, aun las que involucran distantes países y desconocidas culturas. No se ahorra comentarios que traslucen candorosa agudeza y proverbial sentido del humor, con ese castellano tan suyo, pleno de recomposiciones fonéticas y arcaísmos que recuerdan la lengua de los cronistas de Indias.

Cerca de su casa, un pequeño manantial desagua en el río, formando un minúsculo delta en el que abunda, exquisito, el berro. Los vecinos del lugar comparten su cuidado y jamás se permiten tomar más del que suponga impedir al resto su disfrute. No han constituido asociación ni junta directiva ni se reúnen periódicamente para discutirlo. Parece que los une y los organiza eficientemente su profundo saber y respeto por la naturaleza de la cual se saben parte sin pretensiones hegemónicas ni resignación paralizante.

Mientras tanto, el berro sigue alimentándolos y cuidando su salud, porque para Isaura y la mayoría de sus vecinos, hay pocas diferencias entre las fuentes de la alimentación y las de una vida sana. Entre ellos una buena cocinera será siempre una cabal conocedora de los secretos no simplemente curativos sino dadores de energía vital, de raíces, frutos, cortezas, vísceras, carnes y huesos posibles de hallar en su entorno. Sin embargo, cuando cataplasmas, bebedizos u oraciones no funcionan, y aun para estar más seguros todavía, no dudan en acudir al médico, como que Isaura carga encima las cicatrices de una exitosa cirugía.

Isaura se contenta cuando le comento la acogida favorable de una receta suya en mi restaurante. Desde que se lo dije por primera vez, me suele enviar muestras de preparaciones suyas cada vez más elaboradas. Me cuesta seguirle el paso. No tiene celos de lo que sabe, porque reconoce que es parte de un saber colectivo, cultura que, como la naturaleza, más que heredarla, la tenemos en préstamo y debemos conservar bien para poder devolverla en el mejor de los estados, florecida, recreada, a los otros que nos sobrevivan.

## II

De manera similar, Aurora Giménez o Eudora –como aparece en la cédula, aunque pocos la llaman así y a ella no le importa– allá en Potrerito, se reserva un día a la semana para hacer cepelines, pan de horno y catalinas, en el horno que ella misma construyó, con la ayuda de su esposo, veinticinco

años atrás, igual al que ella en su infancia ayudara a hacer a su mamá, porque en la zona apilar piedra, barro y bejuco para darle forma al vientre en que se cuece el pan, es cosa de mujeres, saber que se transmite de una generación a otra, reservando a los hombres el reducido papel de bien dispuestos ayudantes.

Aurora, con su sempiterna sonrisa de virgen campesina, no sólo convino en establecerse en Sanare, durante los 3 días que duró el Festival de Panadería Artesanal Larense,<sup>2</sup> explicando a los asistentes cómo elaboraba sus panes, mientras una de sus hijas los vendía hasta agotarlos, sino que también aceptó la propuesta del INCE-Turismo, uno de cuyos promotores había asistido en calidad de observador, y unos meses después se hallaba en la casa de la Cultura de Cubiro, enseñándole a un grupo de lugareños desde cómo construir el horno —que, de hecho, allí dejó funcionando— hasta sacar calienticos los panes que testimoniaban su oficio amasadero.

Por cierto, no fue fácil convencer las autoridades nacionales del INCE que aceptaran a Aurora Giménez y otras 4 panaderas artesanales, como instructoras. Sus normas exigían el bachillerato aprobado, por lo menos, y ninguna de ellas lo tenía, incluso alguna era analfabeta. Pero finalmente logramos hacer reconocer que el suyo era un saber que si

---

2 Se trata del primero de ellos, que organizamos con Manuel Saavedra, realizado del 27 al 29 de agosto de 1998, en las instalaciones del Restaurante El Encanto, en el sector Palmira, en las cercanías de Sanare, por la vía que conduce de este pueblo a El Tocuyo.

no tenía rango académico era porque no se le había dado cabida, siendo ellas a la postre las depositarias y únicos vehículos transmisores de una manifestación cultural que expresa múltiples valores de provecho, más allá de su atractivo pintoresquista.

Tampoco su familia vive de la labor panadera. Se ayuda, desde luego, pero podría prescindir de ella, pues como dice Fabián, su esposo, tal vez con alguna exageración autárquica, no suelen “dejar ni medio al bodeguero”, bien provistos como siempre están de sus caraotas, chivatas, tronconeras, papas, maíz, ajo, cebollín, ajés dulces, gallinas, pavos y cerdos, que con las eventuales piezas de cacería y frutos silvestres, completan una dieta que luce bastante bien balanceada, sobre todo a la vista de sus cuerpos esbeltos y fibrosos y su espíritu sosegado pero firme y enérgico.

Las caraotas que cultiva Fabián con sus hijos, son excepcionales, de grano grande y brillante y blandas al cocinar. En el Mercado Mayorista de Barquisimeto, sin embargo, no se las compran pues el campesino, para evitar el ataque de las plagas, las conserva con el “tamo”, pequeña proporción de cáscara partida de las vainas secas que, mezclada con las leguminosas en los sacos, prolongan su estado óptimo. El comerciante, por su parte, sólo atiende al hecho de que la gente en la ciudad se habituó a comprar el grano limpio, aunque ello signifique adquirir caraotas importadas, con frecuencia duras como piedras, no sólo por viejas sino por los agentes químicos incorporados para favorecer su resistencia al tiempo. Como

tampoco está dispuesto Fabián a separar por sí mismo el tamo al momento de vender el producto al detallista, nos quedamos sin poder consumir sus excelentes caraoatas, resignados a la dependencia de la producción extranjera de uno de los símbolos de nuestra especificidad gastronómica.

Así nos hemos quedado sin la nueza, el guaje, el solú, el semeruco, el suspire, la maya, el bleo, la piragria, y sus recetas —tan cerca y tan lejos—, en parte porque algunos, muy influyentes, han confundido la modernidad con la adopción snob y acrítica de maneras de ser y hacer que nos ponen de espaldas no sólo a lo que de todos modos forma parte consustancial de nuestro ser sino a lo que tenemos más a la mano para consolidar el camino del desarrollo. De otra manera, no se entiende cómo importantes intelectuales y agrónomos dieron pábulo a la especie según la cual, la humilde cabra del campesino larense, era la causante de la esterilidad de parte de su suelo, cuando el propio Nicolás de Federman, en la década de 1530, refería con amargura los pesares de atravesar planicies tan áridas, más áridas aun para él que desconocía los frutos y animales de valor alimentario de la región. Porque el bleo, por poner un ejemplo, uno de los vegetales con mayor capacidad proteínica, rico en hierro y calcio, además de importantes vitaminas, sigue creciendo silvestre en cada resquicio que dejan en nuestras ciudades aceras y pavimentos rotos, tal vez olvidado de que alguna vez le dio nombre a una etnia valerosa, que como los Caracas tuvieron en él una de las fuentes de su arrojo y fortaleza.

## **UN BANQUETE PARA LA AÑORANZA**

Debieron ser nuestras ciudades entonces un puñado de casas bajas cuya trama se extendería hasta formar bordes irregulares con numerosos baldíos entre unas y otras, visibles de día desde la distancia por el contraste de los volúmenes y colores de sus muros calados, sus viejos tejados ocrenegruzcos o techumbres de paja, con la naturaleza circundante. De noche, sin embargo, no contando con la ayuda de la luna llena, debieron apenas entreverse, tropezándose casi los viajeros con sus suburbios.

Barquisimeto, finalizando el siglo XIX, había podido recibir el beneficio del alumbrado público, pero éste estaba circunscrito a unas pocas cuadradas del casco central, recibía su energía de combustible fósil y por tanto cada farol exigía de la diaria visita de un personaje responsable de encenderlo y apagarlo a las horas respectivas. La precaria iluminación no llegaba casi nunca más allá de las 10 de la noche, de modo que la mayor parte de las horas nocturnas, fuera de las casas, transcurría en la más completa oscuridad, tan proclive a estimular la imaginación de situaciones y presencias sobrenaturales.

Esta apariencia podía ser engañosa. Por lo menos habría difícil suponer que la ciudad albergaba un movimiento intelectual, artístico y político vigoroso que, si no lograba evitar del todo cierta afectación, conservadurismo e ingenuidad, tampoco dejaba de aspirar a las más altas luces de su época, aún si esto exigiera la aventura —o el empeñoso sacrificio— de “saltar el charco”, como diríamos ahora, en busca de la quimérica Europa.

Uno de estos hombres de letras, sin duda, fue el recordado pastor de almas Monseñor Aguedo Felipe Alvarado, natural de Bobare, no muy antiguo pueblo de indios ubicado en el corazón de las áridas sabanas y grises serranías que se ubican al noroeste de la capital larense, el cual debió su origen a la necesidad de someter a la indómita etnia gayona, que solía cobrar caro a los transeúntes de aquellos desolados caminos la afrenta de habérseles arrebatado su suelo nativo.

Quiso el azar que el talento y el tesón del futuro sacerdote se vieran coronados con estudios canónicos en la mismísima Roma, teniendo oportunidad de recorrer parte significativa de Italia, entre cuyos sacerdotes y vecinos dejó sentidas amistades, con quienes pudo conocer de cerca y aficionarse a su cultura gastronómica, no en balde uno de los valores más distintivos del ser italiano.

Nada de raro podía tener entonces que una vez de nuevo en su tierra natal quisiera agasajar a los más íntimos de sus coterráneos con un banquete de especialidades italianas. Por lo demás, en el propio París, el cronista guatemalteco

Enrique Gómez Carrillo notaba en esos mismos años como: *“En lo más humilde como en lo más suntuoso, vese crecer, hora por hora, la nueva fuerza extranjera. Entrad en un restaurant para cocheros y notaréis que el vino, las pastas, el queso son transalpinos. Recorred el bulevar en busca de un restaurant elegante, y encontraréis, a cada paso, los rótulos eléctricos con los colores de Italia”*. En el propio Barquisimeto, despuntando el siglo XX, si bien en un número mucho menor que los platillos de origen (o cuando menos de nombre) francés, también podían conseguirse en los menús de restaurantes como El Gran Hotel o el Hotel Alemán: Sopa y Tallarines a la italiana, Arroz a la milanesa o Raviolis a la genovesa.

Las preguntas que no podemos contestarnos del todo son: ¿Quién pudo ser el cocinero artífice de semejante pretensión como la del menú obsequiado por el ilustre prelado? ¿Sería alguna de las reconocidas especialistas existentes por la época en Barquisimeto, Lastenia Blanco de Lugo o Clorinda Planas, o directamente encargado al Gran Hotel o al Hotel Alemán? ¿Y de ser alguno de los mencionados, de qué fuente abrevaron? O también, ¿Con qué facilidad se podían obtener ingredientes y licores típicos italianos o fueron éstos especialmente importados para la ocasión, quizás aprovechando las ventajas adquiridas por la extensión del Ferrocarril Bolívar a Barquisimeto en 1891?

En todo caso, para que Uds. se hagan sus propias preguntas, compartimos a continuación la minuta del curioso ágape:

**“OBSEQUIO del Pbro. Dr.  
Aguedo F. Alvarado, Vicario Capitular de  
la Diócesis de Barquisimeto  
A SUS AMIGOS**

1. Zuppa alla regina
2. Ravioli alla genovese
3. Pastello all prosciuto con diavoletto
4. Tachino al forno con insalata
5. Salsiccia con patate all'inglese
6. Carne trifolata alla bolognese
7. Dolce alla crema montata

Frutta. Caffé

Vini: Monferrato Stravecchio

Marsala legittimo

Aleático dell' Isola d'Elba

Liquori: Cacao

Vainiglia

Crema

Goccia d'oro

Barquisimeto: marzo 10 de 1904.”

## **CRÓNICA DE UN OLVIDO IMPOSIBLE**

Por los alrededores de la plaza Lara, a esa hora de la noche, todo era murmullo y quedo del follaje y contrapunteo de grillos. En el corredor de la casona del extinto Ateneo de Barquisimeto la brisa refrescaba la espera. El maestro no comía antes de sus presentaciones, de modo que un día como ese del viernes 30 de abril de 1999, su cena era invariablemente tardía. Nada particularmente inquietante, ni siquiera a sus 76 años, tratándose de un francés, gourmand por imposición del suelo y la cultura. Ya me había dicho Percy Llanos, su agente en Venezuela, que era muy “buen diente”, cuando le pregunté si tenía alguna limitación en el comer que debiéramos tener en cuenta.

Había querido el Ateneo de Barquisimeto, en la persona de su presidente, Ana Teresa de Ovalles, y su restaurante “La Sartén de Palo” (que preparaba entonces su apertura), agasajar a Marcel Marceau y el equipo que lo acompañaba, con una cena especialmente concebida para dar a conocerles parte de nuestro rico tanto como entonces bastante desconocido acervo culinario larense.

Carlos Suárez, inquieto promotor de turismo y actividades culturales, y a la sazón colaborador de Percy, nos

había sugerido inicialmente tal posibilidad, conociendo de la sensibilidad del maestro por la gastronomía y cultura en general de los pueblos que visita. No en balde, de la colección particular de piezas de artesanía recogidas a lo largo de su trajinar por los escenarios del mundo, había ya un proyecto aprobado para conformar un gran museo de artesanías, si mal no recuerdo en Estrasburgo, su ciudad natal.

En una visita que hiciera a Barquisimeto el año anterior —por cierto la primera en suelo larense de las varias oportunidades en que se había presentado en territorio venezolano—, por gentileza del propio Carlos, me había correspondido el honor de acompañarlos a cenar con el maestro. Yo les había propuesto llevarlo al Círculo Restaurante, allí donde el buen amigo Francisco Abenante hacía lo que sin duda alguna era simplemente la mejor cocina de Barquisimeto. Por lo demás, el maestro era rendido admirador de la cocina italiana y desde hacía algún tiempo, ese otro maestro que es Francisco, tenía en su menú una pequeña selección de pastas frescas elaboradas por la casa. En mi modesta opinión, nada mejor para halagar su fino paladar y reafirmar el valor de Barquisimeto como destino gastronómico.

Sin embargo, el cansancio de la *troupee* que entonces acompañaba al mimo no estuvo de nuestra parte, y decidieron cenar todos allí mismo, en el hotel donde se alojaban. Cuando seleccionábamos los platos de la carta, ciertamente me sorprendió la solicitud del maestro de una pieza de punta trasera a la brasa pasadas las diez de la noche. Pero,

además, y así se lo hice saber, no creía que fuera una buena elección en un restaurante que no se reconocía precisamente por la calidad de sus carnes. Craso error debidamente advertido. La carne estaba tan dura que el maestro versionó un conocido gag chaplinesco, tratando inútilmente de cortarla sobre el plato, persiguiéndola mientras ésta saltaba sobre la mesa como si viva se resistiera con todas sus fuerzas a perecer en las fauces del no menos obstinado comensal. Ni modo. Carcajadas de los privilegiados circunstantes mediante, hubo que devolverla y conformarlo con un centro de lomito que afortunadamente manifestó mayor resignación ante la certidumbre de su destino.

En cierto modo, por lo tanto, se trataba en esta oportunidad de un desagravio a la cultura gastronómica de una región como la que constituye el Estado Lara, donde no por casualidad habían surgido cúspides de la cocina tradicional como el finado Adelis Sisirucá, y su esposa, doña Mercedes de Sisirucá, por nombrar tan sólo a los más conocidos.

Habiendo puesto manos a la obra, tratamos de componer un menú que destacara algunos sabores característicos de la cocina regional: el llamado mojo de semilla de auyama, el cilantrón o culantro, esa versión —la más acabada— del Pan de Tunja que es el “Pan de Aguada Grande”, el queso de cabra criollo, elaborado a partir de leche cruda, el clavo de olor en comidas saladas como la “mantequilla” de caraotas, el suero cremoso, el orégano silvestre, la humilde carne, no exenta de nobleza, del conejo, popularizada por la inmigra-

ción canaria, y todo ello sobre un fondo de elementos que remitían a la gran cocina venezolana de siempre: el sofrito, el ají dulce, el comino, el mango en jalea, el dulce de concha de patilla. Tampoco podía faltar, desde luego, la apuesta por nuevas combinaciones expresada en el *menâge a trois* del suero cremoso, el mango verde y el ají picante, licencia al fin, como corresponde a toda aspiración artística (sí, artística).

Sentados a la mesa, la fortuna de tener como invitada a Yuyita de Chiossone, hizo que su correcto francés y su condescendencia en oficiar de improvisada intérprete permitieran una conversación más bien fluida en que no faltó la lectura de un poema escrito al efecto por Carlos Eduardo López, debidamente agradecido con la sensibilidad y la humildad que en tan ilustre huésped se conjugaban.

El maestro tuvo la oportunidad, para nada desperdiciada, de ofrecernos con franqueza algunas opiniones suyas sobre diversos tópicos, que revelaron no sólo al hombre de mirada despierta que se advierte en su genial obra de artista de la escena, sino además a un pensador profundo que demostraba en cada palabra no haber cruzado en vano ese convulso siglo veinte que veíamos expirar y a cuya historia pasó como uno de sus grandes íconos.

Cuatro afirmaciones suyas de esa velada, considero obligación moral compartirlas con el paciente lector:

“La disciplina de la libertad”, aprendida a sangre y fuego como soldado que fue de la Resistencia francesa contra el expansionismo nazi, aparente paradoja que no es tal

cuando nos percatamos del precio que aún se paga en muchas partes del mundo por la intolerancia étnica, religiosa, política o sexual.

La constatación de la calidad humana y el anhelo de superación del pueblo venezolano que a su parecer demostraban los llenos de sus presentaciones —necesidad de alimentar el espíritu, decíamos nosotros— en un país que él sabía azotado ya por la crisis económica.

Al referirse a los vinos de Pomar con que nos atrevimos a acompañar el menú, sobre los que su agudeza y curtido paladar refirió “que mostraban gracia y delicadeza, aunque tímidos como un adolescente”, razón por la cual se permitía augurarles con la madurez un futuro promisorio en el mercado internacional.

Y, finalmente, la sorprendente opinión que nos diera acerca del menú degustado, del que destacó nuestra Crema de auyama a la manera de Buena Vista, cocinada y procesada con su concha, servida como entrada caliente con su suero cremoso, crotones de pan de Aguada Grande y cilantro fresco, a la que se refirió como “la primera vez que sintió a Venezuela expresada en un plato”, a pesar de las numerosas y muy elaboradas comidas con que lo habían halagado en sus muchas visitas al país. En el arcón de mis tesoros como cocinero, siguen resplandeciendo palabras tan generosas. Aún no terminaba de abrir mi primer restaurante.

Corolario: Al revelar las fotos que había tomado mi finado hermano Igor, también asistente a la velada, observé

que una de ellas resumía cabalmente la grandeza, es decir, la sencillez y la sabiduría del maestro. En esa, sus ojos y su figura toda se dirigen, extraordinariamente concentrados, al humilde contertulio que podía ser cualquiera de nosotros en ese momento. No hay la traza más mínima de cortesía forzada, orgullosa superioridad ni mucho menos tedio o desdén. Al hombre verdadero, nada humano le es ajeno y todo es capaz de mirarlo desde el horizonte del Otro.

## **LA MESA Y LA PALABRA**

Seremos,  
a la postre,  
como un flan,  
y temblaremos juntos

*Victor Canicio*

La brisa anuncia la cercanía de la lluvia esparciendo el olor de la tierra húmeda. Así, la succulencia de un plato se revela desde el aroma.

Cuando estaba pequeño, la casa en que vivía daba a una vereda interior que en aquellas urbanizaciones servía de patio de juegos de todos los niños vecinos. Nos levantábamos muy temprano y ya queríamos abandonar la casa. Al principio, sólo se escuchaba el trinar de los pájaros, más tarde los motores de los autos encendidos al salir nuestros padres al trabajo y luego la algarabía propia de los juegos infantiles que se extendía hasta mediodía. A esa hora, éramos llamados al comedor más que por las públicas amenazas de nuestras madres, por la beatífica confusión de aromas provenientes de las cocinas de cada hogar, corriendo tras los cuales apostába-

mos a adivinar, por el olor, cuál sería el condumio con que abuelas, madres o criadas buscarían hacer que dejáramos el “plato limpio” sobre la mesa.

\* \* \*

Dicen que los sentidos del gusto y del olfato son de los mejores repartidos entre los seres humanos (Que así sea). Esto seguramente hace que los placeres de la mesa, en toda la inabarcable amplitud de sus formas de expresión, sean uno de los ejercicios del juicio personal más democráticos. Prácticamente no hay quien no se sienta capaz de opinar sobre la calidad o particularidades de algún alimento conocido o por conocer. Por ello las conversaciones de sobremesa casi siempre principian —y no pocas veces concluyen— por el comentario de alguno de los bocados ingeridos o recordados.

Luego, si la comida es más que buena, la compañía grata y nadie ha partido nada ni alzado la voz, entonces es justo que se quieran decir cosas bonitas o importantes o, simplemente, agudas ocurrencias, que en un número menor del que se aspira pueden llegar a constituir frases inolvidables, algunas de ellas expresión misma de la reflexión gastronómica.

Quienes ostentan ese talento, sólo aspiran a recoger las sensaciones percibidas durante el disfrute del yantar, otros también querrán hacer de ello materia de sesudos análisis, y los menos, aún sin proponérselo, obtendrán en cuidados párrafos o sonoros versos la expresión genial de un instante de placer arrebatado a la eternidad a través de

la sublimación de lo que de otro modo no es sino la obligatoria, rutinaria y natural necesidad de reposición de las energías perdidas.

Así nace la literatura gastronómica, y lo que a nuestro parecer es más interesante aún: las referencias literarias a los motivos alimentarios. De hecho, hoy son famosos los libros dedicados a inventariar, examinar y recrear las recetas y acontecimientos de valor gastronómico presentes en obras tan disímiles como *El Quijote*, *Las Mil y Una Noches*, la saga del Inspector Maigret, de Georges Simenon, o *La Vida del Buscón*, de Quevedo, ninguno de los cuales tuvo ese objeto. Asimismo, cada vez son más los libros de citas sobre alimentación, gastronomía y placeres análogos como los del vino, extraídas de los más diversos autores de todo el planeta. Muestra por demás fehaciente de que la buena mesa, como disfrute o aspiración, siempre ha rondado las intenciones de las musas de la literatura.

\* \* \*

No sabemos por cuál razón, pero la literatura venezolana parece haber sido parca sobre el particular, a despecho de la exuberancia de su paisaje y la multiplicidad de influencias culturales. No se encuentra entre nosotros equivalente alguno de la magnitud de los empeños de Pablo de Rokha en su *Epopeya de las comidas y las bebidas de Chile*, del Neruda de algunas *Odas elementales* como las dedicadas a la cebolla, al caldillo de congrio o al foie-gras, o del extravagante Enrique Lafourcade en su delicioso manual de *Cocina Erótica*,

por citar tan sólo a tres nombres pertenecientes a una cultura como la chilena famosa no precisamente por su sensualidad.

Sin embargo, algunos textos pueden espigarse a manera de ejemplo del modo como ciertos autores larenses han manifestado la revelación de los sentidos aplicados al buen comer y beber. De hecho, uno de ellos, Rafael Michelena Fortoul, mejor conocido en su tiempo como el Vate Chicharrita, parece ser la única y notoria excepción a aquella regla, habida cuenta de sus más de 100 poemas humorísticos dedicados al tema gastronómico.

\* \* \*

El follaje sediento, después de la primera lluvia, demuestra agradecido en profusión de verdes claros su posibilitada renovación. Así la literatura suele agradecer en forma de frutales párrafos o versos germinales la redención del espíritu operada por los alimentos cuando lo son perfectos.

### SELECCIÓN:

#### *El Semeruco*

*Autor: José Parra Pineda (1856-1905)*

Nace en las pampas de mi tierra amada  
entre flores azules y bejuco,  
grano de oro y de púrpura animada  
ese fruto silvestre: el semeruco.

Ya dulce o agrio su sabor, henchida  
copa de bien y mal, esparce olores,  
perfecta imagen de la frágil vida;  
absintio y miel, perfumes y dolores!  
Si lo permite tu bondad extrema,  
cantando una balada o un bambuco,  
entre las flores, ¡ah! de tu diadema  
coloca la humildad del semeruco.  
¡Rara cosa tal vez! mas dale al menos  
la copa de tu vida en sus regalos;  
la parte dulce a corazones buenos  
y la agria sólo a corazones malos.

### *Donde no tienen sombra las palabras*

*Autor: José Antonio Escalona Escalona (1917-2013)*

“...la cóncava figura del poroso recipiente —ceñido de perenne musgo— era la hogareña imagen de las horas en familia. Entre balaustres de caoba —cautivo pájaro de piedra— iba musitando gota a gota los minutos, desde que el día izaba el estandarte de sus lumbres: y así hasta otro amanecer. Sólo en la nocturna dimensión del sueño continuaba oyendo todavía su ritmo filtrador del incesante gotear del tiempo. ¡Insomne tinajero!”

*El cocuy*

*Autor: J.V. Lugo Blanco*

Brilla en la palma de su aguda lanza  
con fulgores de luz esmeraldina,  
el cristal esplendente de la ondina  
y el símbolo ideal de la esperanza  
y aunque es flecha sutil de lontananza,  
o valle formidable por su espina,  
el Progreso que todo lo combina,  
lo transforma en mercado de confianza.  
Y convertido en hilo, seda ú oro,  
que prueban que el trabajo es un tesoro  
para el pueblo feliz que lo procrea,  
lo admiro con fervor inusitado,  
pero al mirarlo en líquido trocado  
me transforma en artista de la idea...

*Regalo larense*

*Autor: Rafael Michelena Fortoul (1897-1933)*

Ayer, por mediación de Marco Aurelio Rojas,  
desde Barquisimeto un colega me envía  
el más fino regalo, que atenuó mis congojas  
románticas y mi melancolía.  
Un regalo opulento y expresivo  
entre todas las cosas exquisitas:  
un gran salón de chivo,

gofios de “Las Veritas”  
y por ello un sutil suspiro exhalo  
al contemplar lo rico del larense regalo.

Ved la estupenda lista  
de tantos comestibles como tengo a la vista:  
Las divinas conservas de “Las Cuivas”,  
tan deliciosas como nutritivas;  
el suave pan de tunja,  
a cuyo influjo mágico no hay quien se compunja;  
el suero en calabaza y con ají  
que al bardo en embriaguez pasa el macuare  
y le hace decir “¡venga de ahí!”;  
los bizcochos de Cabudare  
y las finas conservas de pepitas de auyama  
que en Quíbor elabora cierta honorable dama.

Además se destaca  
en tantas regorgallas exquisitas,  
el gran café de Duaca  
junto a las tocuyanas acemitas,  
y algo que el vate adora  
y con sumo deleite cata ahora:  
¡el cocuy de Carora!

Para que al colmo el entusiasmo llegue  
y descanse el poeta, de pantuflas y gorro,  
después de fuerte ingesta, me han mandado un chinchorro  
de Aregue.

## **ELOGIO DE LA COCINA CAROREÑA**

Algún efecto debía tener el imperio de la canícula. Una extensa región, ora llana, a ratos montuosa, pero relativamente escasa de vestido vegetal, es la cuna y asiento de la cocina más representativa del Estado Lara, aunque ciertamente no la única.

Sería interesante profundizar en la influencia que la historia y la geografía han ejercido sobre la particular forma de entender el hecho alimentario que los habitantes de esta región poseen. Mucha gente se pregunta, por ejemplo, el porqué de un consumo tan elevado de carnes rojas, derivados lácteos y grasa animal en zona de clima tan cálido, más allá de la simple disponibilidad propiciada por la exitosa introducción de la cría de ganado que desde tiempos coloniales los primeros conquistadores europeos fueron implantando en estas tierras, convirtiéndose de hecho en una de las principales actividades económicas en la actualidad. Por otra parte, dicho éxito en buena parte se debe a una geografía propicia, que, contrariamente a lo que en algún momento se difundió, no se volvió árida por la introducción del ganado caprino,

sino que ya lo era tiempo atrás, tal como lo demuestran las descripciones de cronistas como Nicolás de Federman y Galeotto Cey a mediados del siglo XVI, quienes la conocieron y describieron justamente con la misma impresión de mezquindad de la naturaleza que hoy aún provoca.

Además, las labores agrícolas, especialmente en tierra tan árida y accidentada, son de suyo extremadamente agotadoras y por tanto exigentes de un consumo calórico igualmente elevado. En este sentido, llama la atención la existencia de una peculiar costumbre de administrar la diaria obligación del comer en muchos lugares del ámbito rural larense dominado por la aridez y la resolana.

Nos referimos a la realización de las faenas agrícolas desde el despuntar del alba hasta el mediodía, momento en el cual suelen los campesinos sentarse a la mesa en búsqueda de opíparos almuerzos que permitan restaurar las energías consumidas en tan agotadora jornada (generalmente de 6 horas continuas, aproximadamente, y para la cual se provisionan con regular desayuno de acemas con queso, caldo de leche con huevo o migas de arepa con suero, y café). Las horas subsiguientes —no faltaba más— se reservan a la indispensable siesta que exige digestión tan delicada, con un sol inclemente bajo el cual desaprovechar la sombra de los cujies resulta simplemente insensato por lo menos hasta las cinco de la tarde. Ya luego vendrá la cena y será más bien ligera, pero lo importante ha sucedido horas antes, cuando se encontró justificación para la preparación y consumo de pla-

tos tan consistentes como chanfainas, olletas, mutes, lomos prensados, “patica’e grillo” y chivos u ovejos asados, entre otras preparaciones “peso pesado” características.

Ello explica, naturalmente, la existencia en Carora de un restaurante, muy cerca del Concejo Municipal, en cuyo solar se hallaban siempre dispuestas una docena de hamacas listas para el reposo de sus bien apertrechados —y nada apurados— comensales. Maravillas de la vida en provincia.

### ***Armonía por contraste***

Como es dable constatar en las mesas caroreñas, a la aridez del medio, paradójicamente, ha venido a corresponder una cocina de raciones copiosas, abundante de proteínas animales y muy especiada, con un uso particular del clavo de olor como condimento de la comida salada.

De la copiosidad de las raciones daba pantagruélica demostración don Adelis Sisirucá, allá en Las Palmitas, siempre rondando con discreción la mesa de sus comensales para servir de nuevo en sus platos hasta ver terminadas las fuentes de servicio en que, en un solo almuerzo, podían ver desfilar, por ejemplo: chanfaina de chivo, mantequilla de caraota, pisillo de venado, lomo prensado y longanizas, con incontables arepas, suero y picante, amén de las bebidas. Recuerdo haber tenido que salir, invariablemente, con envases improvisados que su esposa, doña Mercedes, gentilmente me conseguía, repletos de una u otra de aquellas

exquisitas preparaciones que ni aún en mis mejores tiempos pude consumir íntegramente, a pesar de esfuerzos dignos del reconocimiento Guinness.

Del mismo modo, una vez Cirilo “el Negro” Urriola, primado de los cocineros caroreños después de la desaparición de don Adelis, en una receta de “patica’e grillo” que generosamente nos cediera, indicaba un kilo de carne, más otro kilo adicional de aliños, para cada ¡cuatro personas!

### *Comer en Carora*

Recorrer Carora y sus tierras alledañas en busca del Santo Grial gastronómico ha sido siempre una experiencia excitante para los paladares curiosos y los estómagos resistentes. Hace un par de décadas, a las innúmeras ventas de cabrito asado y quesos de taparita de la carretera principal a Barquisimeto, se sumaban los aromáticos panes de azahar de “Chayo” Barrios en el barrio Torrellas, quien también fue conocida por la fineza de sus hallacas, longanizas, gallinas y pavos rellenos; los dulces de tapa-tapa y de buche, entre otras conservas de cuya especialidad daba cuenta Aura Marina Carrasco en la calle Lara; las catalinas, ponqués y demás deliciosos panes producto de la longeva vitalidad de “Monchita” Martínez; el suero cremoso de la fábrica “Cherry”; la carne mechada patica’e grillo, el mondongo y mute de chivo, las caraotas y el picante de suero con bicuyes del Negro Urriola en su restaurante de la calle Bolívar o de doña Celina Riera en alguno de los tres restaurantes que llegó a tener; los

excelentes productos de la fábrica de capital local “Quesillaneando”, que tenía su punto de venta a la entrada del hotel “Madre Vieja”, donde por cierto, se comía muy bien, sobre todo las carnes a la brasa; la sede de Lácteos Las Cumbres, a la salida de Carora por la Lara-Zulia, donde Sonia Meléndez encantaba con sus quesos de cabra frescos y madurados tanto como con su simpatía; el restaurante del Club Torres, con su especialidad en lomo prensado y el dulce de paleta, entre otras delicias; la pantagruélica tostada caroreña de La Toñoña, en plena avenida Francisco de Miranda; los granizados de mamón de la plaza Bolívar; los quesos y dulces de leche de cabra de la zona de El Coyón; y la parrilla de “monte” de la Tasca Libanesa en Altagracia, en que con frecuencia se incluía una excelente carne de iguana mechada sofrita, entre otras carnes de cacería. A todo ello podía agregarse una visita a los viñedos y bodegas de Pomar en Altagracia y Carora, respectivamente, mejor todavía si se hacía coincidir con las dos temporadas de vendimia al año, en marzo y septiembre. En definitiva, la mesa en Carora era, y sabemos que sigue siendo, placer de nunca acabar.

## **PEREGRINAR A LAS PALMITAS**

Pues en esa actitud se iba a comer al templo de la cocina criolla larense que fue, en sus últimos años, la casa de don Adelis Sisirucá. De hecho, así como no llega uno con intención de preguntar sobre qué tema va a versar el sermón del párroco para decidir si se queda en la Iglesia, tampoco se podía pretender preguntar por el menú al viejo sacerdote —¿o chamán?— caroreño.

Esa conformidad, esa entrega consciente en las manos de don Adelis, tenía, sin embargo, sobradas recompensas. Sus invenciones y sus particulares versiones de la tradición culinaria del semiárido caroreño no podían menos que regocijar todos los paladares, hasta los más exigentes.

Su inmensa personalidad, acrecentada por la lucidez y el vivísimo humor de sus largos 80 y pico de años que vivió, era siempre el abreboca, recibiendo a su pequeña pero devota grey con esa cháchara fabuladora que aligeraba el espíritu, a cuyo disfrute siempre ayudaban las gélidas cervezas que en la incendiaria canícula torrense se toman como vino de copa sacramental para terminar de preparar el cuerpo ante el festín que se avecina.

Adentro, diligente y silenciosa, doña Mercedes, compañera del maestro por la eternidad, precisaba puntos de cocción y afinaba sabores en la cercanía obediente de jóvenes nietas —algunas verdaderamente niñas, para ser más exactos— en quienes todos sus rendidos comensales depositábamos nuestra más fervorosa esperanza de que pudieran en el futuro mantener y proyectar la cocina “sisirucana”.

Luego, era llamado el maestro para verificar personalmente la sazón óptima de cada uno de los platos que componían el cuerno de la abundancia en que gustaba convertir su mesa, prolija de sabores y fragancias que exigen —debe decirse— estómagos codiciosos. ¿O creen Uds. que un estómago pacato podría degustar en la misma ocasión, una carne mechada “pat’e grillo”, una chanfaina de chivo y el supremo lomo prensado, todo debidamente acompañado de arepas, mantequilla de carotas, longanizas y suero?

Pero así era don Adelis, generoso de palabras tanto como al servir la mesa, cosa por cierto en la que él mismo colaboraba de manera amable pero discreta, como buscando propiciar nuestra concentración máxima en el ejercicio del placer gustativo, consciente, al fin y al cabo, del mínimo de intimidad que exige todo goce verdadero.

Para comprender la excelencia de su cocina bastaría referir la participación de los astros que lograba convocar con el fin de producir su nunca bien imitado lomo prensado: abierta lonja de lomo de cerdo que rezumaba sus

jugos y se nutría de intensas especias durante una noche de luna al sereno y un día entero bajo el fuego solar de esas llanuras.

Ya lo sabíamos, había que buscarlo en silencio, prestar atención a sus palabras que no dejaban de ser ingeniosas ni de rezumar popular sabiduría, esperar con calma el llamado de la mesa y disfrutar, poco a poco, su cocina, mejor si en breve compañía. Después de hacerlo, ya nunca dejaríamos del todo a Las Palmitas.

## **BUENA (LA) VISTA, MEJOR LA COCINA**

*A Pilar García, in memoriam, y doña Isaura*

### I

En Buena Vista, cuando el río Turbio deja escuchar su rumor con más fuerza y la mirada curiosa descubre sin aumento su caudal, los ribereños suelen decir que “el río está soñando”.

A semejante plenitud de la expresión poética popular, no podía menos que corresponder una sabia atención a las disponibilidades alimentarias del medio circundante.

Teniendo a sus espaldas “la montaña” y enfrente el pequeño valle y áridas serranías que bordean el río, allí donde más joven corre todavía torrentoso, la naturaleza en derredor de Buena Vista, San Miguel y campos vecinos es generosa hasta el dispendio. Con razón decía don Fabián, allá en Potrerito, que de él “no recibían medio los bodegueros”. Cuando un espíritu laborioso se aplica al cuidado de tierras tan agradecidas, no extraña que fluya una cierta bonanza, hija más bien de la prudencia y del tesón que del afán.

## II

Un buen día conocí a un singular personaje que recién ostentaba el nombramiento de Cronista de la parroquia Buena Vista. A los ojos de sus vecinos, este joven profesor, compositor y cantante de música llanera para más señas, tenía, entre otras de sus obligaciones, la de mantener libre del paso de las bestias la inevitable plaza Bolívar del pueblo, e inclusive, no faltó quien un día tocara la puerta de su casa blandiendo una vieja escopeta de regalo para que se sirviera de ella como representante del orden que según él tal cargo le confería.

Desde un principio me impresionó el preciso conocimiento que Pilar García poseía acerca de la gente, tradiciones, recursos y geografía de la zona, la cual solía caminar en jornadas interminables para honrar su compromiso de cantor de velorios, que también lo era. De alguna manera, parecía que la vasta sabiduría sobre su lugar de origen guardara cierto correlato con su corpulencia. No siendo él mismo aficionado a la cocina, a alguien debía corresponderle la responsabilidad de semejante portento.

## III

Así, tras su huella, descubrí a la obrante del milagro: irguiendo sus años con ágil andar, facilitado por una delgadez de carnes fortalecidas por el duro trajinar diario, doña Isaura entonaba en cada frase las claves de un universo propio.

De sus manos hacendosas, en una visita y otra, fui degustando sorprendentes e inigualables sopas de bleo —nuestro amaranto criollo— con arvejas, chivos asados, guisos de conejo montaraz y cochino en dulce, que junto al meleco, las conservas de toronja y guayaba y el amplio conocimiento de las virtudes medicinales de la pródiga naturaleza de los alrededores, explicaban perfectamente las capacidades y corpulencia de su único vástago.

### IV

Las manos de doña Isaura tenían tanta habilidad como fuerza. Los cubos en que troceaba la pulpa de cochino con cuchillos de desvencijado filo daban muestra de su sentido de las proporciones. Pero donde éste se ejercía con mayor contundencia era en el equilibrio de su sazón. Siempre decía, como al desgaire, que aliñaba con lo poquito que ese día tuviera a la mano. Sin embargo, un hilo sutil hilvanaba los sabores de los distintos platos que tuvimos la dicha de probar allí, bajo la sombra amable del alero de su casa, sobre la pequeña mesa en que, como parte de un rito antiguo, los invitados invariablemente comíamos solos, mirados de cerca por los anfitriones que apenas rondaban para ofrecer una porción más del condumio o preguntar discretamente sobre el parecer acerca de la comida.

Cerca de la mesa, pero al sol que tenue filtraba un espigado arbolillo vecino, estaban las tres topias encima de las que se asaba el chivo y el ovejo adobados o en cuyo rescoldo

de las brasas se improvisaba el horno vegetal en que Isaura gustaba de convertir a la auyama rellena, tapado el orificio por donde se vertía el papelón, con el mismo trozo que previamente se le retirara, de modo que el calor que abrasaba la concha fundiera en su interior el oscuro dulzor y la pulpa solar, diríase que ardidos por una misma pasión.

A veces, era el plátano maduro que “vestido” se posaba sobre la ceniza humeante, no sin antes hendir doña Isaura su concha con pequeños cortes al través, por los que pudiera sudar sólo lo suficiente para impedir que rompiera su “corsé” durante la cocción. Poco dados, en medio de sus limitaciones, a la monótona reiteración de los platos cotidianos, en otras oportunidades el mismo plátano iba “desnudo” al fogón, desarrollando a trechos su pulpa una leve concha que le comunicaba un agreste sabor ahumado y más seca textura.

## V

Doña Isaura jugaba de vez en cuando sus numeritos de lotería. Y los pagaba con el dinero que obtenía por la venta de sus conservas de “toronjo” y guayaba. Magníficas las primeras, sublimes las últimas. Antes, en Villa Rosa, geografía más árida en cuyos predios nació, recordaba haberlas hecho también del redondo y espinoso “buche”.

El aspecto de sus conservas era hermoso de puro sencillas que se mostraban a la vista. Para darle el mismo tamaño se servía de una “gaverita de madera” que ella misma hizo.

No utilizaba colorantes artificiales ni las rebosaba en azúcar. Simplemente tenían el temple exacto de textura, sabor y color, que no maltrataba la boca, empalagaba el gusto ni confundía la vista. Tan sólo las de toronjo poseían una variante: si se las encargaban de la “ciudad”, escogía la fruta menos verde, es decir, menos amarga (Yo las prefería al modo montaraz).

De tanto jugar a la lotería y confiar a Dios su maternal preocupación por el nada limitado Pilar, un día ganó un gran premio. Como fiel testimonio de su inmensa sabiduría, la vida que llevó en adelante siguió siendo la misma, tal vez un poco más agradecida.

Para nuestra suerte, siguió observando con el mismo interés el logro del punto preciso en la cochura. Y a nosotros nos recordaba el derecho de todos los seres a soñar. Hasta el río...

## **A LA MESA EN SIQUISIQUE**

*A Rafael “Chel” Guaidó, Cronista y mejor anfitrión, in  
memoriam*

En una oportunidad, quiso el azar dispensarme una nueva visita a Siquisique. Nelson Garrido, laureado fotógrafo venezolano, debía tomar unas fotografías sobre la producción artesanal del cocuy para la magnífica revista que entonces editaba la Fundación Bigott, y a su anfitriona en Lara, nuestra común amiga Chela Ramos, felizmente se le ocurrió que yo podía guiarles. Y digo felizmente porque siempre he sentido una especial complacencia cada vez que recorro esas tierras y saludo su gente.

En esa época, antes de partir lo primero que hacía era llamar al entonces Cronista de Siquisique, don Rafael Guaidó. Era difícil encontrar otra persona más generosa con su tiempo y mejor dispuesta a asumir las no siempre gratas tareas del anfitrión. Esa vez, tampoco se negó.

Siquisique, y en general el municipio Urdaneta, han sido históricamente el territorio más apartado del Estado Lara. Y esa lejanía pareciera expresarse en la desatención manifiesta que acusan su infraestructura y servicios de todo

tipo. Tal vez por eso, el saber que representantes de algún medio capitalino visitan la zona, representa para algunos de sus habitantes la oportunidad pocas veces ofrecida de conquistar un espacio para la promoción de los atractivos del entorno, cuando no para la denuncia y reclamo del abandono secular que han sufrido. Cosa que no pocos visitantes confunden con la impertinencia o simplemente les resulta fastidioso. Por eso, tal vez el sensible y metódico Nelson, no comprendiera del todo el afán de don Rafael por mostrarnos el dispopo, las fibras de cocuiza, las piedras de cuarzo, el carbón vegetal, el queso de cabra y algunos personajes del pueblo por cuya demora (¡paciencia, Nelson!) forzosamente hubo de perderse las mejores horas para la toma de las fotografías. Además, el tiempo en Siquisique jamás correrá a la misma velocidad que en Caracas (menos mal).

### ***En la mesa llana***

Disfrutar de las especialidades de la zona exige acercarse a ras de suelo al modo de ser y actuar de sus habitantes. Su cocina es sencilla y en sus pocos restaurantes faltan estímulos para la invención pues se reciben pocos visitantes y la economía local no es todo lo floreciente que se necesitaría para justificar comer en la calle pudiendo hacerlo en casa. Sin embargo, los hervidos y mondongos de chivo, las carao-tas guisadas o refritas, los quesos de cabra, las conservitas de cabra o las de buche, los sueros de leche de cabra en tapara y el chivo asado, pueden llegar a ser sublimes. Ciertamente, su concepto de la ensalada no va más allá del tomate y la cebolla,

y los excelentes melones y uvas de mesa que se producen en los alrededores no suelen franquear la puerta de estos restaurantes, pero obviando estos detalles y la inevitable modestia de los locales, puede gratificarse el paladar suficientemente.

Eso sí, hasta que la experiencia indique lo contrario, desconfíe de los pocos locales dedicados a cocinas distintas a la criolla local. En uno que formaba parte de una posada, cerca de la plaza Bolívar siquisiqueña, se nos ocurrió pedir un plato de spaguettis al enterarnos de que su dueño era inmigrante italiano, lo cual explicaba que en la carta no figurara ningún plato tradicional local. Mejor que no. Era imposible empeorarlo. Mal colados, nadaban en agua, y la salsa, debajo de la cucharada de mayonesa que nadie había pedido, delataba el desagradable sabor del tomate insuficientemente cocido y desabrido. Por lo demás, con esto no hacemos sino recomendar el cumplimiento de un axioma que todo buen viajero sabe observar: preferir la comida propia de cada zona. ¿O buscarían ustedes un buen pisillo de chigüire en Roma?

En la oportunidad en que servimos de “cicerone” a Nelson Garrido, hundidos en el corazón de las ariscas sierras al sur de Siquisique, mientras esperábamos la partida del grupo que nos conduciría al sitio en que nuestros anfitriones escondían su alambique del ojo codicioso de la Guardia Nacional que los asediaba, más para confiscarles su producto que para impedirles producir, esta humilde familia de productores artesanales de cocuy nos agasajó largamente con mosto fresco de cocuy —es decir, sin destilar—, jugosos pe-

## **Un bocado** *Del mundo*

---

dazos de “cabezas” de cocuy horneadas, queso de leche cruda de cabra, gustoso a más no poder, enormes arepas de maíz pilado, incontables y grandes trozos de chivo, apenas adobado con ajo, sal y orégano silvestre, asado a las brasas de fragante leña de cují, leche recién ordeñada y suero de cabra picante en tapara, antes de darnos a brindar los infaltables tragos de su propio cocuy destilado. Nada había sido mandado a encargar, aquellos productos excelentes, tan sencilla y sabiamente preparados, procedían en su práctica totalidad de los corrales y entorno más inmediato. Eran sus condumios cotidianos, lo que mejor sabían hacer por practicarlos a diario. De lo que estaban orgullosos sin ostentación. Y ninguna otra cosa, allí, puede saber mejor.

## **LARA: LA VIDA LÁCTEA**

En Lara, particularmente en su extensa y accidentada región semiárida, el día transcurre entre blancuras lácteas. Cuajadas, ricottas, cremas de leche, quesos frescos y maduros, ahumados o en conserva, aliñados o cocidos, sueros ligeros, cremosos o picantes, de leche de vaca o de cabra, nada de eso le es desconocido al conjunto de los numerosos productores de derivados lácteos, artesanales o industriales, de la región. Ni a sus ávidos y exigentes comensales locales. Sin embargo, a pesar de la bien ganada fama que tienen en casi todo el país, es muy poco lo que se vende de tales productos fuera de sus fronteras y algunos simplemente hay que buscarlos in situ. El larense promedio tiene entre estas delicadezas una de sus principales y más recurrentes fuentes de alimentación.

Es en leche de cabra fresca que se moja la penca de cocuy horneada de la merienda infantil campesina. Es con leche, mantequilla y queso fresco, que se amasan en plena madrugada muchos de sus consistentes y especiados panes, los cuales han formado desde hace siglos parte indispensable de la mayoría de sus desayunos y cenas. Y es con trozos de queso que se consumen esos mismos panes, sobre todo los más dulces, como las acemas, por ejemplo, así como no hay

aquí parrilla que se precie que no se haga acompañar con ellos. No es casual, por tanto, que esa sabia invención de la comida rápida barquisimetana conocida como “pepito” lo incluya como ingrediente indispensable y que los cocineros al frente de sus restaurantes más ambiciosos tengan bien claro no poder omitir, aunque sea un par de platos gratinados con abundante queso en sus menús. Ni que las “migas” o “migotes”, una de nuestras expresiones gastronómicas más singulares, toda una forma, casi ritual, de desayunar, tenga al suero y al queso como insustituibles pilares. Tampoco sorprende que entre nosotros la empanada “chilena” de queso sea todo un género de la comida popular ni que el relleno de papa con (¿qué más?) queso tenga tantos fieles adeptos entre los aficionados a pastelitos y empanadas. Pero, además, es para producir suero que se curan sus “taparas”, es con suero que se preparan sus mejores ajiceros, no pocas arepas y los inolvidables “tungos” caroreños, y es con suero bien frío que logramos sobrevivir los larenses avisados a los excesos de parrandas demasiado prolongadas. De haberlos tenido, aquí los reyes hubieran reclamado para su sangre, en todo caso, el reconocimiento de un albo matiz. Y no pocos hubieran preferido para brindar, beber “fondo blanco” un vaso de suero, como aquel bienamado, mas en páfida hora desaparecido y luego vuelto a renacer, Suero Silva, ese que don Fernando generosamente prodigó durante casi cincuenta años a tantos barquisimetanos que aún lloramos las dificultades de sus herederos para extender, después de la desaparición física de su fundador, la modesta empresa familiar.

El tiempo, para satisfacción de nuestro paladar y preocupación de nutricionistas y cardiólogos, no ha hecho sino acrecentar esta despensa de derivados lácteos, hija dilecta de una tradición agropecuaria como la larense, siempre tan bien dispuesta a aceptar y rehacer con originalidad los aportes de las culturas alimentarias que la historia, la política y la economía han hecho converger con ella; últimamente adicionada, por cierto, aunque todavía en pequeña magnitud, con los derivados de la leche de búfala, como es usual de inestimable calidad. Más abierto y democrático no puede imaginarse otro Olimpo.

## **UNA HALLACA LARENSE**

No es que tenga que haberla, es decir, pudiéramos tener como típica una hallaca similar a las elaboradas en otras regiones del país. De hecho, siendo históricamente la proporción de “barquisimetidos” tan grande en Barquisimeto, es de suponer que en nuestra ciudad capital se saboreen en diciembre con el mismo gusto prácticamente todo el abanico de posibilidades que brinda este plato emblemático de la cocina criolla.

Sin embargo, en términos generales, el Estado Lara pertenece al área de difusión del tipo de hallaca cuyo guiso de carne se cocina previamente a lo que algunos llaman el “armado” de la hallaca. Por otra parte, hoy día, por lo menos en sus áreas urbanas, las carnes mayoritariamente componentes de tal guiso son la gallina, el cochino y la res, en ese orden, aunque por razones de más fácil disponibilidad, precio o popularidad, también empieza a ser común sustituir la gallina por pollo. Un componente singular, de uso poco extendido en el resto de la geografía nacional, es la papa —a veces también zanahoria— que suele agregarse al guiso para darle consistencia, aunque también modifica su sabor otorgándole cierto dulzor que, en nuestro modesto

juicio, une y equilibra los sabores de las carnes empleadas si no se abusa de ellos. Asimismo, para ayudar a aglutinar los ingredientes del guiso casi siempre se agrega un poco de harina de maíz durante la cocción, a lo cual denominase “cuajo”.

Ahora bien, en las zonas rurales larenses del semiárido es frecuente encontrar dos ingredientes que pudieran hacer de nuestras hallacas una verdadera especialidad en el conjunto de la cocina navideña venezolana. Nos referimos a los “bicuyes” y a la carne de chivo.

No en balde, tiempo atrás, era común oír referirse al capullo de la flor del cocuy (que eso es el bicuye) como la “alcaparra larense”, precisamente por la función sustitutiva que cumplía respecto de este ingrediente en las consabidas hallacas. Hoy que en algunas calles y comercios de Barquisimeto se expenden con cierta regularidad excelentes bicuyes encurtidos, tal vez sea hora de ensayar su reincorporación a nuestra versión regional de la multisápida.

Por su parte, antes de la feroz persecución desatada por el gobierno nacional, especialmente durante la dictadura Pérezjimenista, contra los criadores de caprinos larenses, es de imaginar que aquellas antiguas amas de casa tenían a mano una provisión constante de esta apetecida carne, suficiente como para propiciar su incorporación en la confección del indispensable guiso navideño, bien en solitario o acompañando alguna de las otras carnes ya mencionadas para el caso.

Hace unos años tuve la ocasión de conocer el arte desplegado en la elaboración de unas hallacas de chivo, y con bicuyes, por el maestro Nerio Torres, en el caserío Yay, perteneciente al municipio Andrés Eloy Blanco. Hallacas campesinas, en el mejor sentido de este vocablo, grandes, de masa suave pero firme, bien onotada, cocidas a la leña, con abundante carne cuyo guiso de sazón contundente bullía en cada bocado, poco artificio —si acaso unas rueditas de cebolla y unas tiritas de pimentón como decoración— y sin otra ostentación que no fuera la del más inolvidable de los sabores.

¿Se atrevería Ud?

## **EL COCUY: UN LARGO Y TORTUOSO CAMINO**

### *Cabeza*

Hubo un tiempo en que el cocuy era objeto de la más pura gratitud sin el menor asomo de polémica. Se extendía, como ahora, por las laderas más áridas de la geografía venezolana, desde Margarita a Perijá, hallándose concentrada la mayor parte de sus ejemplares en la extensa zona semiárida que hoy corresponde a los Estados Lara y Falcón. Aquí, particularmente entre las comunidades indígenas ayamanes, se había convertido en la planta de más importantes y diversos aprovechamientos de todo aquel singular entorno geográfico, entonces ajeno a la presencia, aportes y desmanes del conquistador europeo.

De esta agavácea autóctona venezolana —*Ágave cocui* Trelease es su denominación botánica— de sinuosas hojas carnosas de bordes dentados y color verde ligeramente azulado, que en su madurez llega a exhibir el “maguey”, una inflorescencia leñosa que puede alcanzar los seis metros de altura en cuyo extremo brotan sus flores amarillas, nuestros ancestros indígenas aprovechaban literalmente todas sus partes: raíces para preparar infusiones medicinales; hojas des-

fibradas con cuyas hebras tejían hamacas, tapetes y demás primores; su tronco horneado como alimento y fuente de un zumo que fermentado embriagaba; espinas que sabían trocar en agujas; el “jibe”, cogollo comestible del maguey; el propio maguey, usado como liviana y resistente madera para empalizadas, sostén del bahareque y las techumbres de sus casas; y los “bicuyes” o capullos de sus flores, también comestibles, cocidos.

Numerosas serían más tarde las referencias que los cronistas de Indias harían sobre esta generosa planta y sus usos, por demás determinantes para la sobrevivencia en aquellos parajes. Especialmente el fragante zumo ambarino oscuro extraído de aquellos curiosos troncos esféricos (no por azar llamados “cabezas” o “pelonas” por nuestros actuales campesinos), horneados durante días bajo tierra y luego troceados y exprimidos, llamaría su atención, recordándoles el sabor del arrope dulce, es decir, el antiguo uso peninsular del mosto de uva reducido al fuego para caramelizar y concentrar al mismo tiempo sus azúcares.

### *Cuerpo*

No se ha encontrado aún en toda la profusa documentación colonial sobre Venezuela, referencias particulares sobre la destilación de cocuy. Sabemos, sin embargo, que la producción de aguardiente de caña estaba extendida para el siglo XVII en todos los paisajes cañeros del país, si bien asediada por las restricciones impuestas desde la metrópoli espa-

ñola y ejecutadas, o cuando menos hecho pagar muy caro su sobreseimiento, por las autoridades coloniales, sobre todo durante el siglo XVIII. En este último siglo, por otra parte, no es desestimable que el estrechamiento de lazos comerciales con el Virreinato de Nueva España, como consecuencia de la obligación de transportar vía Yucatán el cacao venezolano vendido a los ávidos compradores peninsulares, haya permitido de alguna forma el conocimiento del floreciente mercado del tequila mexicano, al fin y al cabo, destilado a partir de otra especie de ágave, previamente procesada de forma muy similar al cocuy.

No es sino hasta 1768 cuando aparece la primera referencia, aunque somera, acerca de la existencia de un “aguardiente” de cocuy en Venezuela, en las jurisdicciones de Coro y Carora. ¿Se produjo en principio exclusivamente a partir del mosto de cocuy o más bien de una mezcla de éste con subproductos de la caña de azúcar? Dicho de otra manera, ¿se le llamó cocuy a una bebida que contenía algo del mismo o a una que lo utilizaba de forma exclusiva? Más allá, incluso, ¿importaba eso en aquel momento? Estas preguntas todavía sin respuesta conclusiva, aunque ciertamente la preocupación por la “pureza” de una bebida espirituosa difícilmente signifique lo mismo hoy que hace doscientos años.

Aparte de las naturales cualidades de su mosto para poder ser destilado, sin dejar de tomar en cuenta que tiene un rendimiento mucho menor comparado con cualquier

subproducto de la caña (es decir, menor cantidad de alcohol por igual peso de materia prima original), el cocuy probablemente empezó a destilarse de manera comercial no más atrás de la segunda mitad del siglo XVIII, pues ya a comienzos del XIX y, particularmente, después de finalizada la Guerra de Independencia y separada Venezuela de la Gran Colombia, abundan las referencias y es cuando comienza a ser objeto de distintos impuestos y gravámenes a su producción, transporte y expendio, tal como quedó registrado en la legislación de la época.

Puede aventurarse la hipótesis de que la ruina de la mayoría de las haciendas cañeras, sus trapiches y familias propietarias, provocada por la prolongada lucha independentista, favoreciese la utilización del cocuy, materia prima abundante en zonas aisladas de la geografía nacional, como objeto de destilación, habida cuenta del mercado existente para las bebidas de alta graduación alcohólica en todo el país, especialmente entre los sectores populares, y la forzosamente lenta recuperación de la producción cañera, en medio del accidentado contexto fundacional de la Venezuela republicana.

Cualquiera fuese la razón, lo cierto es que a mediados del siglo XIX el cocuy había adquirido carta de nacionalidad en todo el occidente y centro del país, llegándose a exportar modestas cantidades a las Antillas Neerlandesas desde el puerto de La Vela de Coro. Su comercio, desde las principales zonas productoras al sur del Estado Falcón y norte del Es-

tado Lara, se extendió a los Andes merideños, los llanos altos occidentales y el centro del país. Asimismo, con el tiempo también se ampliaría la zona de producción a estados vecinos como Yaracuy y, probablemente, Trujillo, en su zona fronteriza con Lara.

Desde fines del siglo XIX, el cocuy se exhibe en exposiciones industriales y de comercio, como la Exposición Nacional de Venezuela (Caracas, 1883), recibiendo en algunos casos importantes reconocimientos por su calidad. Paralelamente, su consumo se arraiga sobre todo entre la población rural, que entonces constituía la mayoría de los habitantes del país, y los sectores populares de las pequeñas ciudades de la época, desplazando al aguardiente de caña y compitiendo exitosamente con el ron.

La primera mitad del siglo XX vería crecer notablemente la producción de cocuy, con productores que, por lo menos en Lara, llegaron a poseer dos y tres alambiques ubicados en distintos sitios, cercanos cada uno a zonas de extracción de materia prima, e inversiones en fábricas y equipos de fermentación y destilación de magnitud industrial. Así, hasta que el gobierno perezjimenista hizo aprobar en 1954 la Ley de Alcoholes en que se obligaba a añejar por un mínimo de dos años —como el ron— al cocuy, se imponía una producción mínima de 20.000 litros anuales y se permitía la denominación de cocuy a cualquier licor que hiciera uso del 30% apenas de mosto original de cocuy, cosa esta última que nunca se preocuparon de supervisar.

### *Cola*

La consecuencia fue, por un lado, la persecución de la producción artesanal, incapaz de acometer las inversiones requeridas para ponerse a tono con la Ley, y, por otro lado, la conversión de algunos de los productores más grandes en fabricantes de aguardiente barato que de cocuy sólo conservó el nombre y que propició la mala fama que hasta hace muy poco persiguió a esta bebida fuera del ámbito rural falconiano y larense.

Hoy, con la obtención por parte de la región productora de Pecaya, en Falcón, de la denominación de origen del Cocuy Pecayero, el otorgamiento de la Indicación Geográfica Típica al cocuy larense, y con la organización de la Asociación de Productores Artesanales y Cultores de Cocuy en el Estado Lara así como el activismo desplegado por el perfeccionamiento de la calidad de sus productos, es dable esperar la final recuperación del prestigio que una vez tuvo esta bebida autóctona, el aumento de su consumo, la mejora de las condiciones socioeconómicas del campesinado que la hace posible y la introducción de métodos de cultivo que aseguren la sustentabilidad de su producción futura.

## **LARA, HARINA DE OTRO COSTAL**

No habría motivos para el asombro a la vista del variopinto muestrario de la panadería artesanal larense, pues según la tradición que recoge el autorizado decir de Ermila Troconis de Veracochea en la **Historia de El Tocuyo colonial**, ya en los años iniciales del poblamiento de esta ciudad sus laboriosos habitantes habían iniciado el aprendizaje del *amasijo* —nombre genérico con que designa el léxico popular de la región a todo el pan de trigo—, mejor conocido como Pan de Tunja, oriundo precisamente de la hermosa capital boyacense de los Andes colombianos con la que los tocuyanos establecerían, a mediados del lejano siglo XVI, estratégicas relaciones comerciales a partir de los primeros excedentes de ganado vacuno obtenidos en el fértil valle del río homónimo.

Ciudad Madre entonces, no sólo sería considerada El Tocuyo en virtud de ser base de operaciones y sostenedora de la mayoría de las expediciones colonizadoras del centro y occidente venezolanos, sino también por el inestimable rol de asiento de la más antigua tradición panadera del país, vigente aún gracias al tesón y cuidado de numerosos amasaderos que, para consumo del común o en la

intimidad regocijada de la cocina hogareña, mantienen incólumes las ancestrales recetas.

Por otro lado, las zonas altas cercanas a Quíbor y El Tocuyo, aparte de los propios valles en que estas ciudades se encuentran, fueron reconocidas desde tiempos coloniales por la calidad de las harinas provenientes del trigo que en ellas se cosechaba, cultivo hoy día prácticamente desaparecido, pero cuya huella se percibe clara en la nostalgia de muchos de los más viejos pobladores de la zona. Así, en la *Relación Geográfica de El Tocuyo de 1578*, apenas 33 años después de su fundación, se menciona la existencia de “once molinos de aguas corrientes y molientes, que todos producen excelente y riquísima harina de la mayor estimación en esta provincia”; referencia que se repite en otros cronistas de siglos posteriores hasta llegar al mismísimo barón Alejandro de Humboldt, quien observa en 1808 ser “viejísimo este cultivo en los terrenos montañosos del Tocuyo, Quíbor y Barquisimeto (...) y las solas inmediaciones de El Tocuyo exportan anualmente cosa de 8.000 quintales de excelentes harinas”.

Pero va mucho más allá de los límites de la comarca tocuycana la historia amasandera de Lara. En un rápido inventario tendrían que recogerse, por lo menos, el pan de Aguada Grande —versión actualmente semi-industrializada del pan de Tunja y de altísima demanda—; el aromático pan de azahar; la pequeña y acanelada acema de Yay, que cuenta con una versión novísima amasada con leche de ca-

bra; el boronoso pan de horno de maíz blanco, carriaco o simplemente harina de maíz; las oscuras catalinas —paleonias o cucas, como también se les conoce— gorditas y blandas o, en una variante menos popular, delgaditas y tostonas; los minúsculos y especiados bizcochitos que llaman canelitas; el pan o arepa de nueza —curiosidad elaborada a partir de la harina extraída del fruto de una nuez autóctona (*Cariodendrum orinocensis*) abundante en el piedemonte andino larense—; los cepelines o chapelinas de Buena Vista y San Miguel; y el duradero pero hoy imposible de encontrar canilla'e muerto, además de las consabidas acemas y roscas aliñadas y el pan de Tunja característicos de El Tocuyo, zona ésta en la que, como bien lo ha observado el historiador Reinaldo Rojas, a la tradición productora de trigo se une de manera indisoluble el temprano desarrollo, todavía vigente, de la producción de caña de azúcar y sus derivados, en particular el papelón, cuyo penetrante dulzor de fruta madura es insustituible en la confección de los mejores panes.

Tal tradición, por supuesto, es respaldada por una afición al consumo que puede comprobarse en las bodegas sobrevivientes en Barquisimeto y otros poblados más pequeños de la región, en las que se acostumbra mantener en los mostradores acemas y otros panes dulces junto a porciones de queso —preferiblemente de leche de cabra— en tajadas, conque muchos parroquianos suelen desayunarse o merendar, acompañados, como es debido, de chicha de arroz, refresco de avena o café.

Inclusive, panes como el de Aguada Grande o las acemas tocuyanas son objeto de una producción y distribución organizada a gran escala, abundando hoy a la orilla de carreteras y entre vendedores ambulantes en las intersecciones urbanas, aunque en ocasiones en forma de versiones un tanto desmejoradas.

Si de buscar elementos característicos se trata, debe señalarse la ausencia de levaduras industriales y su sustitución por el procedimiento de provocar la fermentación de una parte de la harina a usar, bien sea harina *criolla* previamente cernida o la más refinada de uso industrial, humedeciéndola de un día para otro, antes del amasado, por lo general en bateas de madera, ollas de barro o, en otros casos, en recipientes metálicos destinados en particular para ese fin, a los que una vez vaciados se les deja a propósito los residuos de masa fermentada a manera de *madre* que facilitará la repetición del proceso para el próximo amasado. Ello determinará el carácter denso y pesado de estos panes, así como una especial resistencia al paso del tiempo sin que pierdan su blandura y fresca apariencia.

Por otra parte, las exigencias que la inveterada costumbre hace a ciertos componentes básicos de las recetas también se constituyen en condicionantes de la calidad artesanal. Sólo por muestra debería citarse la preferencia por la harina *criolla* antes mencionada, es decir, la harina producida en los molinos locales, con una considerable cantidad de afrecho en su composición; el papelón antes que el azúcar,

que debe ser no muy claro pero tampoco demasiado obscuro, revelador de residuos quemados que amargan el sabor; la mantequilla, de leche de vaca fresca sin desnatar, y hasta los huevos, que se estiman mucho más si provienen de gallinas pisadas por el gallo, comúnmente llamados “huevos de gallo”. Como puede observarse, las demandas revelan una aguda penetración que, en conjunto, sin duda contienen buena parte del matiz particular y secreto de la calidad final.

### ***Hornos, hombres, comercialización***

Mención especial merece el uso extendido de los hornos de barro de manufactura artesanal para la cocción de los panes, elemento por demás considerado indispensable para el logro de aromas y texturas característicos.

Siendo la geografía larense pródiga en arcillas de tan reconocida calidad, se entiende la importancia otorgada por los amasanderos a la posesión de un buen horno como complemento indispensable para su labor. Estos por lo general se construyen sobre una base elevada en forma de cubo, cuya parte externa se hace de adobe y el interior relleno de tierra apisonada y hasta vidrio partido, cubierto de loza. El horno propiamente dicho, hecho con adobes y frisado con una mezcla de barro con alta proporción de bagazo de caña seco o alguna otra fibra vegetal que haga sus veces, tiene forma de cúpula con una pequeña abertura frontal y, generalmente, otra posterior, por la primera de las cuales se introduce la leña, cuya ceniza una vez ardidada se barre bien expulsándola

por la última, antes de introducir los panes en sus respectivas bandejas para la rápida cocción en el horno ya caliente.

Los criterios para decidir el volumen y tipo de leña a utilizar o los tiempos de precalentamiento y horneado son parte de la acumulación de experiencia y desarrollo de la intuición personal, que constituyen en el fondo lo propio de una tradición. Por supuesto, las condiciones mismas en que se realiza la labor impiden cualquier tipo de precisión al respecto; el clima del día, por ejemplo, suele ser un factor a tomar en cuenta para decidir en el momento alguna variación más o menos significativa en el proceso.

Un dato curioso debe anotarse en relación con la creciente preponderancia que el sexo masculino ha venido adquiriendo durante los últimos años entre los responsables de la labor de amasijo, probablemente debido a que la demanda en aumento obliga a procesar volúmenes excesivos para la resistencia física de la mujer promedio, sobre todo cuando entra en años. Incluso en los casos de amasanderas famosas como la *niña* Engracia, en El Tocuyo, o Chayo Barrios, en Carora, casi todos los que hoy abrevan en su ancestral sabiduría de especiadas fragancias y blanda miga son hombres fornidos reclutados entre la familia o el vecindario, a quienes por cierto habrá que agradecerles en el futuro la pervivencia de esta tradición.

Atrás quedaron los años—revividos en las **Memorias** de Clementina Tamayo, hermana del celeberrimo mártir tocuayo de la dictadura gomecista, Pío Tamayo— en que el

cernido de la harina se hacía al anochecer, cuando se reunían las mujeres de la familia y las criadas para rezar el rosario en los corredores solariegos, “cubiertas con mantos y sombreros de paja de grandes alas para protegerse del fino polvillo” que escapaba al aire, presidido el mesón de trabajo en uno de los extremos por la señora de la casa, en un ejemplo de perfecta comunión de las preocupaciones de la carne y el espíritu; ni tampoco es el amasado del pan y su horneado el anhelado lugar de reunión en que los chiquillos de la familia se ejercitaban, sin saberlo, tanto en la recreación de su cultura alimentaria como en la práctica de las tareas aparentemente sólo culinarias, pero cuya ejecución progresiva era en realidad una de las formas en que la disciplina familiar aprovechaba para medir y premiar la madurez creciente de los hijos, ya de por sí bastante satisfechos con la sola ocasión, de suyo inestimable, de probar los primeros panes calentitos.

Hoy por hoy, difícil como es el poder contar en casa con un horno de barro cuya base por lo común no mide menos de cuatro metros cuadrados, más el espacio necesario para el trabajo de la masa y el reposo del pan, la labor de amasijo empieza a escapársele de las manos a la voluntad familiar, ya escasa de brazos para trabajo tan exigente por el reducido número de miembros que en la actualidad constituyen una familia promedio. Por ello, aunque siempre bajo la mirada exigente de algún viejo amasadero, la tendencia que pugna por prevalecer es la de pequeñas empresas que, aprovechando el dominio del oficio por parte de muchos jóvenes de la localidad, contratan la mayor parte de la mano

de obra, ocupándola en labores menores y reservando para el *amasadero mayor* la proporción en que los distintos ingredientes entran a formar parte de la receta y la dirección general de las distintas fases del proceso.

Sin embargo, algunas voces preocupadas por la comercialización de versiones empobrecidas de ciertas variedades de estos panes no se han hecho esperar, tal como se podía leer en los textos que acompañaban a una singular exposición que el Museo Lisandro Alvarado de El Tocuyo hace unos años le dedicara a la acema tocuayana, en los que se denunciaba la disminución de la calidad de muchos ingredientes, el uso de otros que no corresponden a las recetas tradicionales y las desvirtuaban, así como la preponderancia de los hornos industriales a gas. Todo lo cual no busca sino satisfacer una desbordada demanda y, tal vez, personales ambiciones un tanto crematísticas de algunos noveles amasaderos, situación por demás inevitable en un mercado en franca expansión.

No obstante, llama la atención el hecho de que no se consiga en toda la región una sola panadería dedicada de manera exclusiva a la venta del pan larense —como es tan común encontrar de las andinas dentro y fuera de los Andes venezolanos, por sólo citar un ejemplo con el que hay más de un parentesco—, a pesar de ostentar una tradición tan diversa y rica. Pareciera que el espíritu comerciante de que han hecho gala los larenses a lo largo de toda la historia poco hubiera reparado en las inmensas posibilidades de la promo-

ción y distribución de su panadería tradicional, definitivamente a la altura de los paladares más sensibles.

Por ello, a la hora de adquirirlos, el único seguro contra deshonrosas falsificaciones lo constituye el marchar hasta las mismas casas de amasijo y tomarlos de la propia mano de los depositarios de tan raigal tradición. La peregrinación bien vale la pena, sobre todo si coincide con el día de horneado, cuando, por ejemplo, era posible ubicar, desde más de dos cuadras antes de llegar, la casa que en el Barrio Torrellas de Carora cobijaba la generosa humanidad de la finada Chayo Barrios, por el singular aroma de azahares de su afamado pan.

## **PAN Y PANADEROS EN SANARE**

A una semana escasa de la apertura del I Festival de la Panadería Artesanal Larense, en el luminoso agosto de 1998, ya se sentía el tibio aroma del pan en Sanare. Cerca de unos veinte cultores de este saber ancestral habían confirmado su asistencia a esta primera cita. Las expectativas, desde luego, eran muchas.

Pero no era posible imaginar del todo la manera como se desenvolvería el encuentro de estos artesanos del pan. Hasta la fecha, su oficio no había recibido el reconocimiento y estímulo que se merecía, razón por la cual hubo necesidad de insistir con abundancia de argumentos ante algunos panaderos que por no comprender la magnitud del aporte que realizaban a la cultura larense con su callada y fragante labor, se les dificultaba entender la importancia de reunirse y compartir su experiencia, entre sí y con el público asistente.

En todo caso, la expectativa de los organizadores era que esa oportunidad les sirviera para revalorizar su oficio, estimulando la continuidad de la tradición amasandera regio-

nal a través de la promoción que favoreciese el aumento del número de sus potenciales compradores, muchos de ellos entonces desconocedores de las innegables bondades, tanto de valor alimenticio como gastronómico, de este tipo de panes.

### *Una iniciativa privada de interés público*

Por nuestra parte, fue un placer colaborar con la familia Saavedra, propietaria del Restaurante El Encanto, en la organización de este Festival. Eventos de esta magnitud y trascendencia económica y cultural, difícilmente son asumidos en nuestro medio por la empresa privada, y menos aún, tratándose de una pequeña empresa familiar. Sin embargo, a pesar del poco interés mostrado por algunos entes públicos de la región con responsabilidades en el ámbito del turismo y la cultura —con la honrosa excepción de Fundacultura, dirigida para la época por el recordado Dr. Francisco Cañizales Verde—, la organización del evento siguió su curso hasta la consecución de la meta propuesta.

Para que se tenga una idea somera de la magnitud del propósito, hay que recordar que desde un principio se previó la asistencia de conocidos panaderos de Barquisimeto, Buena Vista, Duaca, Aguada Grande, Carora, El Tocuyo, Humocaro Bajo y del propio Sanare, algunos de los cuales debían prepararse para realizar in situ prácticas de elaboración de sus panes más característicos a la vista del público, aprovechando los hornos —incluyendo uno de adobes— existentes en el mencionado restaurante.

### *La Fiesta del Festival*

Organizar ese I Festival de Panadería Artesanal Larense fue el producto de la confluencia natural de la sobrevivencia de una rica tradición, la capacidad de organización del pueblo sanareño y la colaboración de algunas personalidades y organismos que estaban conscientes de la significación cultural y potencial repercusión económica y social del evento.

Por una parte, era la primera vez que se reunía en la región a un número tan significativo de panaderos artesanales, es decir, aquellos depositarios de las recetas tradicionales que, sin el auxilio de levaduras industriales y mayormente con el uso de hornos de leña, nos permitían seguir cultivando la afición por acemas, pan de horno, roscas, catalinas y pan de tunja, entre otros de los más difundidos de sus productos. Aquellos que nos habían hecho pensar, más de una vez, en la promoción de establecimientos dedicados a la venta exclusiva del pan larense —al igual que los hay de pan andino—, como una forma de reconocer el valor y la diversidad de la tradición panadera artesanal de la región.

Además, el programa incluía una expo venta de la producción hecha en casa de cada uno de estos panaderos, lo cual permitió colocar juntos por vez primera sobre un mismo mesón: acemitas tocuyanas, bizcochos, pan de horno, cepelines, pan de tunja, catalinas, macarrones, pan de leche, canelitas y pan de azahar, entre otros; sin contar con que muchos de estos se ofrecieron en variantes de acuerdo a las recetas particulares de cada panadero.

También se aprovechó la ocasión para disponer otra expo venta de dulcería tradicional con preparaciones elaboradas por conocidas dulceras de algunas localidades del Estado, entre las que no faltaron rarezas como las conservas de buche y de nueza.

Si a esto se agregan las presentaciones musicales y de teatro que a lo largo de los tres días del evento programó la Casa de la Cultura de Sanare en el mismo lugar, no dudaríamos en afirmar que ese fin de semana pudo haberse oficiado en Sanare la gran fiesta de reafirmación de la cultura popular larense.

### *Un balance necesario*

Mejorar los niveles de realización de iniciativas similares, pasa necesariamente por un examen sincero de las situaciones confrontadas para poder llevar a cabo ese primer festival.

Ciertamente, algunas circunstancias nos sorprendieron. Cuando, por ejemplo, se nos negó el apoyo que solicitamos a algunas Alcaldías para facilitarle el transporte a ciertas panaderas provenientes de sitios apartados como Humocaró Bajo o Buena Vista, nos preparamos para tratar de llenar el vacío que seguramente iban a dejar tales participantes por la falta de vehículo propio y las incomodidades que suponía para unas personas mayores la utilización de nuestro deficiente sistema de transporte público, sobre todo teniendo que traer consigo la producción para la expo venta convenida.

Pero nuestras previsiones estuvieron de más. Increíblemente, todas y cada una de las panaderas que ofrecieron participar, lo hicieron. Algunas realizaron hasta dos transbordos antes de tomar el carrito o buseta que las dejara en el Restaurante El Encanto, por la vía de Sanare a Sabana Grande, lugar en que se efectuó el Festival. Conmovía verlas llegar con sus cajas olorosas a pan recién horneado, ayudadas por nietos, nueras, hijos o sobrinas, seguros continuadores de la tradición. Toda una lección de responsabilidad y respeto por la palabra empeñada.

Esa presencia de la inmensa mayoría de los panaderos invitados fue sin duda alguna la base del comentado éxito del evento, por demás reseñado en los reportajes de prensa escrita, radial y televisiva que de él se ocuparon, entre los que destacaron los micros realizados por el programa Flash, conducido por Gilberto Correa en Televen. De otro modo no hubiera sido posible al público asistente constatar por sí mismos la variedad y calidad de nuestra tradición panadera ni habrían podido tener lugar las jornadas de elaboración de pan en que algunos de los participantes pudieron generosamente enseñar al resto los secretos del amasado de sus panes más característicos, compartiendo sus experiencias entre sí y con los visitantes presentes en el momento.

### ***Sentidas ausencias e imponderables presencias***

Afortunadamente se lograron cumplir los objetivos trazados, pero algunos problemas logísticos y de promoción

previa hubieran podido resolverse de mejor manera de haber contado con un apoyo efectivo de algunas instituciones con responsabilidades en el sector turístico como Alcaldías y —a pesar del interés personal de Magda Mendoza, su Directora— la propia Oficina de Turismo del Ejecutivo regional larense, a las cuales se les solicitó ayuda que no pudieron o no creyeron importante otorgar.

A este respecto, es justo reconocer en Fundacultura el único ente público que favoreció con un aporte especial la organización del evento, el cual le fue solicitado con la convicción de la trascendencia socio-económica y cultural que podría tener la difusión de la labor panadera artesanal en la región, al fin y al cabo, una manifestación de indudable vitalidad de la cultura popular larense.

Notorio fue también el aporte de empresas privadas como Cargill de Venezuela, empresa comercializadora de insumos alimentarios, la cual colaboró donando la harina y demás ingredientes utilizados en las jornadas de elaboración de pan, y ella misma participante con un técnico en panadería de origen estadounidense que deleitó a la concurrencia con sus habilidades amasanderas, aunque a nuestro juicio promocionaron un producto que hubiéramos preferido ver lejos de las mesas de trabajo de los panaderos artesanales puesto que consistía en unas mezclas de ingredientes importados que venían listos tan sólo para agregar agua y amasar, es decir, que no necesitaban de la sapiencia ni de la sazón que durante siglos nuestros oficiantes de la panadería han desa-

rrollado y que, por tanto, de generalizarse su uso no harían sino contribuir a la desaparición de aquéllas, aparte de las legítimas dudas que existían sobre lo saludables y alimenticias que podrían ser semejantes mezclas, obligadas como están al uso de numerosos aditivos químicos para sobrellevar el paso del tiempo o garantizar ciertas texturas, entre otros fines.

### *Para amasarte mejor...*

Parte de nuestras conclusiones fue que cualquier iniciativa dedicada a la promoción de la gastronomía popular debería conservar el trato digno y considerado que se dio en esa oportunidad a los panaderos participantes —a los cuales se les otorgó el alojamiento y comidas durante el evento sin cobro alguno por su participación ni del más mínimo porcentaje por las ventas realizadas, además de otorgarles sus respectivas placas de reconocimiento y facilitarles toda la promoción posible a través de los medios de comunicación presentes—, la mayoría de ellos humildes madres y padres de familia que han tenido en esta actividad su medio de subsistencia durante décadas y aun a través de varias generaciones sin que nunca hubieran recibido el homenaje de gratitud más que merecido por su contribución al mantenimiento y evolución de la tradición.

Por eso, cuando pocos días antes de su inauguración algunos miembros del directorio de la Fundación de Ferias y Turismo (Funfetur), se acercaron para proponernos ocupar un lugar en la Feria de Barquisimeto, fuimos claros en que tal espacio debía estar ubicado en sitio preferente dentro del

Complejo Ferial. De otra manera, hubiera sido indigno para con nuestro trabajo, producto de varios años de investigación a título personal, y particularmente para con la importancia de la labor que seguían desplegando, en medio de tan prolongada crisis económica como la venezolana, y sin aspaviento alguno, esos panaderos tradicionales que nos habíamos empeñado en promover de la forma más digna, respetuosa y considerada. Sin esa garantía, preferimos no ocupar lugar alguno en aquel Complejo Ferial, hoy desaparecido.

Otro elemento a considerar fue el interés despertado en productores artesanales, no ya de pan sino de otros rubros alimentarios —como el café, derivados de la zábila y pastas integrales—, quienes seguramente debido a la ausencia de ocasiones propicias para la promoción de sus actividades, solicitaron su inclusión dentro del programa, válida como demostración del singular ingenio y capacidad de trabajo del pueblo larense, desde luego que manteniendo las debidas proporciones en el marco del objetivo principal del evento.

Asimismo, escuchamos con atención sugerencias de incluir charlas que permitieran comprender mejor el origen histórico y el desarrollo mismo de la tradición alimentaria en que se contextualizaba la producción panadera artesanal regional, de modo que los propios panaderos tomaran mayor conciencia de la enorme significación de su trabajo y, especialmente, de la importancia del conocimiento cabal de la tradición para fundar nuevas propuestas y darle alas a la creatividad personal sin perder los valores que identifican la cultura regional.

## **JUSTIFICACIÓN PARA UNA PEDAGOGÍA DE LA PANADERÍA ARTESANAL LARENSE**

*A fines de 1998, y como resultado del éxito del I Festival de Panadería Artesanal Larense, realizado en Sanare, Municipio Andrés Eloy Blanco del Estado Lara, del 27 al 29 de agosto de ese mismo año, la dirección regional del INCE-Turismo, nos solicitó un informe que pudiera justificar ante las autoridades nacionales, la contratación de panaderas tradicionales, algunas de ellas analfabetas, como instructoras de cursos patrocinados por esta institución, sobre panadería tradicional larense. El texto que sigue fue la justificación, afortunadamente aprobada, que permitió la realización de los mismos en varias localidades, a cargo de algunas de las participantes del mencionado festival.*

### ***I. Para una comprensión del término***

Como panadería artesanal larense debe entenderse toda aquella tradición que probablemente desde tiempos prehispánicos, pero con seguridad desde el momento mismo del asentamiento europeo en estas tierras, hace casi cin-

co siglos, ha aprovechado la harina procedente del secado y molido del grano de cereales como el trigo y el maíz —en este orden de preferencia— para producir un alimento basado en el amasado de aquélla, con agua y/u otros ingredientes, que con la estimulación de su propia capacidad leudante se prepara en diversas formas para cocerse en hornos de tierra, barro o adobe.

En consecuencia, de una manera general podemos reconocer como condiciones para la elaboración de estos tipos de pan, las siguientes:

- 1º. La no utilización de levaduras industriales y su sustitución por el procedimiento del agriado de una porción de masa (en un recipiente reservado para tal fin, de madera, barro cocido o metal) que se usa como masa “madre” para leudar el conjunto de ésta.
- 2º. El amasado a mano, aunque posteriormente se haga uso del molino para hacer más fina la masa.
- 3º. El uso preferente de papelón, en vez de cualesquiera otros tipos de azúcar.
- 4º. El uso de hornos de barro o adobe, alimentados a leña.

Desde luego, esto no significa que no puedan reproducirse buenas versiones de estos panes haciendo caso omiso de algunas de estas condiciones, pero es inevitable que ello afecte el sabor, la textura y la capacidad de conservación en buen estado que les son característicos a cada uno de ellos.

## ***II. Aproximación a un inventario***

Haciendo un recuento de los panes más difundidos dentro de lo que podríamos denominar una geografía del pan larense, tendríamos, de mayor a menor:

**a) Pan de Tunja:** Ligeramente dulce. Elaborado a partir de harina de trigo sobre todo en El Tocuyo, Barquisimeto, Aguada Grande y Duaca (en estos dos últimos poblados se conoce por los nombres de los mismos). Su origen parece remontarse a finales del siglo XVI, producto del comercio tocuyano con la ciudad de Tunja, en los Andes colombianos.

**b) Acemas Tocuyananas:** Dulces pero con un gustillo salado a la vez, producto de la incorporación de derivados lácteos como la mantequilla y el queso fresco de leche de vaca. Elaboradas a partir de harina de trigo. Como su nombre lo indica son típicas de El Tocuyo y sus alrededores, aunque hoy día se elaboran en casi todo el Estado, en su mayor parte de manera semi-industrial.

**c) Catalinas o cucas:** Dulces. Elaboradas a partir de harina de trigo y mucho papelón especiado en casi todo el Estado, como en otras partes de Venezuela, pero especialmente en los pueblos del piedemonte andino larense y ciudades cercanas. En Carora se elaboran unas versiones en que se suprimen los huevos y se forman más delgadas, casi como una galleta, llamadas “cucas tiesas”.

**d) Pan de Horno:** Ligeramente dulce. Elaborado a partir de masa fermentada de maíz cariaco o maíz blanco, en

sus formas más representativas. Todavía se consigue elaborado de esta manera en Barquisimeto y sus alrededores.

**e) Gofios:** Dulces. Elaborados con masa de maíz cariaco o blanco, o en su defecto harina de este mismo cereal. Todavía se hacen al modo tradicional en Curarigua, Bobare y Barquisimeto.

**f) Cepelines, Sapelines o Chapelinas:** Dulces. Elaborados a partir de harina de trigo, con una fórmula muy parecida a la de la catalina, pero de forma diferente y con mucho menos papelón, en la zona de Buena Vista y San Miguel de Quíbor.

**g) Acemas de Yay:** Dulces. Elaboradas a partir de harina de trigo. Son una versión propia de la acema tocuyana, de gusto acanelado y de textura más suave, que toma su nombre de un caserío cercano a Sanare, donde actualmente se localiza la mayor parte de su producción.

**h) Panezo:** Salado. Elaborado a partir de masa de maíz. Se consigue aún en Humocaró Bajo y se hacía también en Buena Vista.

**i) Pan de Azahar:** Dulce. Se elabora a partir de harina de trigo y agua de azahar. Lo preparaba en Carora doña Rosario “Chayo” Barrios.

**j) Pan de Leche:** Dulce. Elaborado a partir de harina de trigo. En Humocaró Bajo, Cubiro y Sanare, se consiguen excelentes versiones. En Yay, cerca de Sanare, se elabora una versión excepcional con leche de cabra.

**k) Bizcocho:** Salado. Elaborado a partir de harina de trigo pero con una sola cocción. Se consigue en Humocaro Bajo.

**l) Macarrones:** Dulces. Elaborado a partir de harina de trigo. Es un pan creado y popularizado en Sanare a principios de la década de 1990, pero de un notable éxito y grandes cualidades tanto nutricionales como de sabor, todo lo cual demuestra que la tradición en el concepto popular no es algo estático sino en constante renovación.

### ***III. Importancia de la tradición panadera***

Como es notorio en el anterior inventario, aún sin ser del todo exhaustivo, la variedad y calidad del pan artesanal larense, tiene su explicación en la geografía y la historia. Por una parte, la zona productora por excelencia del pan tradicional sigue siendo, como antaño, el piedemonte andino larense y su zona de inmediata influencia, es decir, allí donde los cultivos de trigo prosperaron particularmente entre los siglos XVII y XIX, tanto como para producir algunos excedentes para la exportación. Todavía a mediados del siglo XX se conservaban algunas hectáreas en producción que cubrían una pequeña demanda local, progresivamente orientada al consumo del trigo importado, a medida que el cultivo local desapareció.

En este mismo sentido, es de destacar que en dicha tradición confluye un ingrediente como el maíz, de origen

autóctono americano y de uso generalizado entre la población indígena prehispánica, lo cual contribuye a darle un carácter mestizo, propio y original.

Por otra parte, comparados con las recetas de los panes de origen europeo más recientemente popularizados en el país, resultan de un valor alimenticio muchísimo mayor. De hecho, en muchos de ellos el amasado se hace con leche entera, mantequilla, huevos y queso, que junto a las diversas especias empleadas (clavos, anís dulce y canela, principalmente) y el papelón, hacen de éstos un alimento muy completo. Además, su resistencia a la corrupción impuesta por el tiempo es, en casi todos los casos, superior por lo menos en cuatro veces, a la del llamado pan “francés”. Y todavía en su favor debe decirse que prescinde de todo tipo de aditivos de origen sintético potencialmente dañinos para la salud del consumidor. Puede entonces afirmarse con toda seguridad que, por ejemplo, las acemas, cuyas recetas reúnen mayor diversidad de ingredientes, son, en términos nutricionales, mucho más integrales y saludables que cualquiera de los panes industriales que ostentan esa etiqueta.

#### ***IV. Posibilidades y limitaciones de una pedagogía de la tradición panadera***

En primer lugar, como se desprende también del inventario propuesto, no hay oficiante alguno de la tradición “amasandera”, como todavía se denomina, que conozca y mucho menos practique la elaboración de toda esta diversidad de panes.

Por lo tanto, cualquier iniciativa que se proponga enseñar, aunque sea no más que una breve selección de ellos, forzosamente tendrá que considerar la participación de varios instructores, cada uno en su especialidad o especialidades.

En segundo lugar, debe entenderse que, por la misma naturaleza de su trabajo como “amasanderos” (realizado a lo sumo tres veces a la semana, en sus propias casas de habitación, con la ayuda de algunos familiares y excepcionalmente con empleados a sueldo, amén de una producción limitada), la enseñanza de su saber la practican sobre todo a partir del ejemplo que con la necesidad de muy pocas explicaciones va asentando entre sus ayudantes lentamente, pero con firmeza, los secretos del oficio.

Esto obliga tanto a seleccionar muy bien quienes mejor disposición tengan para la comunicación verbal como a dar por sentado la inevitable heterogeneidad del curso en su aspecto didáctico.

Un recurso prudente sería intentar una especie de taller previo, breve y lo más sencillo posible, de inducción, de modo que los potenciales instructores sean informados con detalle de las condiciones en que laborarían y puedan hacerse ellos mismos expectativas sensatas.

Considerando la importancia del uso de hornos de barro o adobe para la elaboración de estos panes, nos permitimos sugerir ubicar un horno de este tipo que se encuentre en condiciones operativas o, inclusive, iniciar el curso de pa-

nadería con una demostración de su construcción, aprovechando que hay zonas del piedemonte andino larense donde ésta es una tradición femenina, que estas mujeres acostumbran a realizar con cierta facilidad en no más de uno o dos días, con lo cual quedaría como un aporte del curso, utilizable a lo largo de su propio desarrollo.

Del mismo modo, la preparación de material de apoyo de entrega previa a los participantes inscritos, creemos que sería útil para facilitarles el que tomen mayor conciencia del inestimable valor de la tradición panadera artesanal larense, como una de las manifestaciones culturales de mayor importancia y ella misma un patrimonio por cuya difusión todo larense y venezolano debería luchar.



**VENEZUELA SOBRE  
LA MESA**

## **LA COCINA EN LA VIDA URBANA CONTEMPORÁNEA**

La cocina en el ámbito doméstico era, hasta fines del siglo pasado, una ocupación exclusivamente femenina. En países como Venezuela, sin una tradición consistente en materia de restauración gastronómica y mucho menos en la formación profesional de cocineros, el interés mismo demostrado por un niño ante el oficio de los fogones era incluso, en no pocas familias, mal visto como un síntoma de peligroso afeminamiento.

Actualmente, en las zonas urbanas, la recomposición de los roles familiares en función del acceso creciente de la mujer a la educación universitaria y al trabajo en la calle, ha venido disminuyendo, sobre todo en la clase media, el papel que ella tenía en la cocina, abriendo por fuerza espacios para el acercamiento del hombre al ejercicio cocinero. De hecho, en los últimos tiempos, en medio del “boom” que ha experimentado el interés gastronómico, las habilidades culinarias masculinas han devenido en un rasgo atractivo ante los ojos de potenciales conquistas, independientemente de que para muchos sea cuestión de simple sobrevivencia.

Sin embargo, en las grandes ciudades, por virtud de la reducción cada vez mayor del tiempo que es posible trans-

currir en casa, lo que se ha generalizado es una actitud de descuido o indiferencia ante la propia alimentación, subordinada como ha quedado ante la presión de los horarios y las dificultades de transporte y movilización. Ello, desde luego, proyecta su sombra sobre la actividad culinaria doméstica; de modo tal que, independientemente de que sea mujer u hombre quien se enfrente a la tarea de cocinar, para sí o para su familia, el tiempo que se le dedica no solamente es muy breve, sino que también es pobre por cuanto que, por lo general, no está pensado en términos de satisfacer ni el paladar, ni la memoria gustativa y ni siquiera la necesidad de una alimentación sana y equilibrada. Apenas si busca reponer —malamente, por cierto— el mínimo de energías que el esfuerzo diario exige.

### *Calidad vs. Cantidad*

Aunque no es posible, desde una perspectiva individual, resolver todas las limitaciones que el desarrollo de estas grandes ciudades impone a la vida hogareña, sí podemos, por lo menos, plantearnos un mejor aprovechamiento del poco tiempo disponible para una actividad que, como la cocina, es fundamental para la sostenibilidad misma de los núcleos familiares.

El común de la gente, por ejemplo, supone que la realización de buenos y gustosos platos, sólo puede ser obra de interminables jornadas frente a los fogones, que exigirían una preparación profesional y una despensa principesca. Sin

negar que ello pueda ser de gran ayuda, es preciso aclarar que no es condición necesaria. Por el contrario, de la cocina puede decirse lo mismo que de muchas otras cosas: a mayor sabiduría, mayor sencillez.

Por eso es frecuente ver que la persona carente de experiencia culinaria, al verse obligada a cocinar, eche mano de cuanta hierba, condimento o salsa pueda encontrar para aderezar el plato en preparación, como confiando en que la simple sumatoria de ingredientes, en un proceso acumulativo de sabores, garantice una sazón memorable. Desconoce que la cocina tiene mayor parentesco con la química que con la matemática. Se trata más de saber mezclar, en tiempo y proporción adecuados, tal vez unos pocos, pero bien intuitivos ingredientes.

En este sentido, educar la sensibilidad del propio paladar es indispensable para desarrollar la intuición culinaria. Esa que permite, sin plan previo ni recetas a la mano, echar una ojeada a una nevera o alacena, y decidir de inmediato, con unos cuantos ingredientes, hacer una comida sana y gustosa, seguramente sencilla pero definitivamente digna de repetirse. Al respecto, lo que no puede olvidarse es que la intuición culinaria es hija de la atención constante a la práctica misma del oficio y de la agudización de las capacidades perceptivas del paladar.

Atender al oficio significa no más que detenerse en las cualidades de los ingredientes que se utilizan, desde que se compran en el mercado hasta que se usan en la cocina,

así como reparar en los tiempos y modos de cocción que más les convienen y, finalmente, probar con las innúmeras combinaciones que con ellos pueden hacerse, tratando de memorizar los mejores sabores y aromas resultantes.

Agudizar el paladar depende de exigirse a sí mismo ser capaz de reconocer el sabor que identifica a cada ingrediente que se utiliza, distinguiendo el modo como el paso del tiempo, una incorrecta conservación o la variedad del mismo, transforma ese sabor, haciéndolo mejor, peor o simplemente distinto, tal vez más adecuado para otra ocasión.

Esto demuestra que no es tanto la cantidad de tiempo que se le dedique a la cocina sino la “calidad” de éste, lo que determina a la postre el dominio de un mínimo de experiencia y destrezas culinarias que nos ponga en situación de alimentarnos mejor y más placenteramente, objetivos últimos del saber gastronómico.

### ***Frente a la pobreza: inteligencia***

Lejos de ser inútil, es precisamente en los sectores más desfavorecidos donde más falta hace profundizar en la práctica culinaria. Por una parte, para recuperar las tradiciones gastronómicas de sus lugares de origen, pero especialmente para disminuir el impacto negativo que sobre su nutrición tiene la crisis económica. Allí donde la provisión de opciones alimentarias es menor, resulta crucial la ade-

cuada selección de aquellas que estén en capacidad de alimentar de mejor manera a esta población, al fin y al cabo, mayoritaria en relación con el total nacional. Es decir, decisiva en la construcción del futuro del país.

Si afirmamos que el saber culinario permite aprovechar al máximo las potencialidades alimenticias de cada ingrediente, haciéndonos capaces de lograr buenos platos de manera sencilla y sin derroche, es obvio que a quien más conviene aprender es a quien de por sí tiene acceso a fuentes limitadas. Además, no debe olvidarse que el cultivo hogareño de especies alimenticias también forma parte de las opciones culinarias, cosa que es perfectamente posible aún en los estrechos apartamentos comunes hoy día —los porrones no son sólo para las “plantas” de plástico—, lo cual significa mayor variedad en los ingredientes de consumo y calidad de sus correspondientes elementos nutritivos.

Tal vez la más grande carencia de los programas alimentarios gubernamentales desarrollados en Venezuela hasta el presente, esté en la miopía y el facilismo que les ha impedido darse cuenta de que la desnutrición, aparte de las dificultades de acceso a los alimentos, es también el producto de la pérdida de un saber culinario capaz de desplegarse efectivamente en el ámbito urbano de la pobreza, porque las tradiciones gastronómicas ancestrales de las que eran portadores los campesinos que pasaron a constituir los cinturones de miseria de nuestras grandes ciudades, en éstas no encontraron espacio para reproducirse y termina-

ron sustituidas muy malamente. Y es frente a esta doble realidad, de estrechez económica y de una tradición gastronómica en vías de desaparecer, donde hay que situarse para no dar la espalda al futuro.

## **MÁS SOBRE LA COCINA EN TIEMPOS DE CRISIS**

Una lectora preocupada, con gentileza que la honra, se nos acercó una vez para plantearnos sus dudas en torno a la utilidad del conocimiento culinario entre los sectores más desposeídos, conminándonos con ello a ampliar nuestras observaciones al respecto.

Ciertamente no puede pretenderse que resolver la extrema pobreza que aqueja a los cinturones de miseria de las grandes ciudades venezolanas, pero que hoy alcanza también a su empobrecida clase media, dependa únicamente de acrecentar el saber culinario de esta creciente y mal nutrida población. Además de sus recursos limitados (y en abrupto descenso), paradójicamente, es en estos sectores donde mayor precio alcanzan frutos y víveres, ya que su precaria distribución en bodegas y pequeños abastos es muy costosa. Hacemos abstracción de los menguados programas gubernamentales de distribución de alimentos, tipo CLAP, porque su insuficiente composición, decreciente cantidad y errática distribución, hace mucho que dejaron de ser importantes para la alimentación cotidiana de sus beneficiarios. Y lo mismo puede decirse de los Programas

de Alimentación Escolar (PAE), que prácticamente habían desaparecido de los comedores de escuelas y liceos, ya antes de la pandemia de Covid-19. Todo esto, sin embargo, de entrada, nos advierte que los problemas alimentarios no provienen únicamente de la pérdida de capacidad adquisitiva de la población, sino también del modo cómo se ha venido organizando (¿o desorganizando?) la distribución de los bienes de consumo. Y si extendiéramos todavía un poco más la mirada, tendríamos que reconocer el importante papel que juega la producción agrícola y agroindustrial, particularmente la de carácter nacional, hoy por el suelo, en la provisión de una cierta y determinada oferta alimentaria que implica por sí misma un conjunto de posibilidades, pero también de limitaciones desde el punto de vista nutricional y gastronómico.

Intervenir en la orientación que deban tener dichos procesos es algo que escapa al ámbito doméstico y pertenece más bien al espacio colectivo, o mejor, comunitario, político, incluso, en el mejor sentido de la palabra. De hecho, el Estado Lara puede presumir de ser la sede de un movimiento cooperativista de reconocidos logros en el campo de la producción y distribución agroalimentaria. Las Ferias de Consumo Familiar activas en Barquisimeto, con las numerosas organizaciones de producción aliadas que las proveen, son algunas de sus iniciativas más exitosas, las cuales esperan aún por una justa valoración de su repercusión en la economía doméstica de los sectores medios y bajos de la población beneficiada con tan pertinente servicio.

Ahora bien, eso no quiere decir que en el ámbito doméstico no exista la posibilidad de tomar algunas decisiones y generar cambios que propendan a un mejor aprovechamiento de los recursos disponibles, más aún cuando estos escasean.

En primer lugar, hay que tomar conciencia de que con la alimentación se juega el porvenir de la familia. Como bien nos explicara el Dr. Hernán Méndez Castellanos en aquellos años iniciales del Proyecto Venezuela —el de investigación, por supuesto—, buena parte de las habilidades psico-motoras e intelectuales del adulto dependen de la alimentación que reciba durante sus primeros años. La desnutrición leve pero sostenida durante la infancia es capaz de producir innúmeras limitaciones capaces de frustrar las aspiraciones del individuo e incluso el futuro mismo de todo el grupo familiar.

En segundo lugar, debe entenderse a la alimentación en su sentido más amplio, tomando en cuenta las ocasiones y el modo como la familia se reúne para comer, la higiene de la preparación de los alimentos y las prácticas culturales a las que están asociadas algunas comidas o platos. Es decir, no se trata únicamente de hacer cuenta y medición de los valores nutritivos de cada alimento que se lleve a la boca; no es tan simple (ni tan paranoico). Es cuestión de asumir una actitud interesada y positiva sobre todo aquello que involucra a la mejor alimentación posible como una de las condiciones del bienestar familiar.

Con esta actitud el resto se comprende con facilidad. Si la oferta de las bodegas y abastos, o de los suministros

gubernamentales, es pobre y de dudosa calidad, es obvio que debemos aprovechar las posibilidades que tengamos de aumentarla con el esfuerzo propio; sembrando algunas hierbas y hortalizas en porrones y jardineras, o frutales en patios y solares, no sólo de la propia casa sino también, por ejemplo, en la escuela (al fin y al cabo van allí los hijos) o alrededor de la casa comunal, desarrollando adicionalmente con ello una conciencia ambientalista que bastante falta hace por estos días. Si, en época de cosecha, el volumen de sus frutos o aprovechamientos obtenidos en casa es imposible de ser consumido totalmente por el grupo familiar, el excedente puede ser intercambiado con vecinos o vendido en el entorno inmediato o procesado para producir conservas que se puedan consumir más tarde.

Por otro lado, sobre los fundamentos de una dieta sana y balanceada y, particularmente, sobre medidas preventivas de ciertas afecciones de la salud o dietas adecuadas a ciertas condiciones individuales —como las derivadas de alergias o enfermedades metabólicas cual la hipertensión y la diabetes—, más allá de las indispensables recomendaciones de los médicos tratantes, hay una verdadera montaña de información disponible a través de numerosos portales y revistas digitales especializadas, con alto grado de confiabilidad, que es recomendable (y gratuito) consultar.

Asimismo, si los precios de algunos frutos suelen bajar de precio durante ciertos períodos del año, entonces habrá motivo para poner en práctica algunas técnicas de

conservación de alimentos que permitan consumirlos durante el tiempo en que escasean o se encarecen. Las mismas técnicas —llámense escabeches, vinagretas, jaleas, salsas, sofritos o adobos congelados, deshidratación, entre otras— también pueden usarse como un recurso para ahorrar tiempo al momento de cocinar durante los días laborables o para llevar las correspondientes viandas de comida al trabajo o la universidad.

Otra precisión importante es que, ante la imposibilidad material de reproducir en casa muchos de los platos y preparaciones que en el pasado inmediato fueron parte consustancial del régimen alimentario nacional, hoy vedados por la carestía o escasez de algunos de sus ingredientes (caso, entre otros, del pabellón, el bistec en cualquiera de sus formas o el simple pollo o cochino fritos), y la inevitabilidad de sustituirlos por otros distintos, es imprescindible considerar de manera flexible, abierta a la experimentación, toda nuestra memoria gustativa, de forma de evitar que se nos convierta en una camisa de fuerza capaz de impedirnos disfrutar el desarrollar variantes y probar nuevos ingredientes o formas de preparación de los mismos. Cocinar lo que antes sólo comíamos crudo, o al revés, consumir crudo lo que considerábamos indispensable cocinar, siendo posibles ambas formas de aprovechamiento, como ocurre con auyamas y lechosas verdes, por nombrar tan sólo dos casos, es un buen ejemplo de que los hábitos alimentarios no siempre recogen todas las posibilidades que tienen los insumos para nutrirnos.

Y de esta manera podríamos seguir enumerando situaciones en que la conciencia de la necesidad de una mejor alimentación y el saber culinario se hermanan para robarle ocasiones de solaz y provechosa nutrición a la escasez y, sobre todo, a la resignación.

Si los gerentes de los programas alimentarios gubernamentales se hubieran detenido a pensar en todo esto, ¿No creen Uds. que muy distinto sería el destino —y seguramente más eficaz— de los miles de millones de bolívares invertidos a lo largo y ancho del país durante años en planes meramente asistencialistas desconectados de las realidades locales, también gastronómicas?

## **LOS PROGRAMAS (MAL) ALIMENTARIOS**

Uno de los mayores atractivos de convocar amigos para compartir una buena comida es, sin lugar a dudas, la conversación de sobremesa. Con el paladar satisfecho, el espíritu suele bullir de ideas y agudezas perceptivas, en la medida, desde luego, de la inteligencia y el espíritu crítico de los contertulios.

En una oportunidad, ha tiempo ya, acompañándonos el eximio historiador larense Reinaldo Rojas, en un almuerzo familiar, tuvimos allí oportunidad de cruzar opiniones, hipótesis y dudas, no siempre coincidentes, sobre el crucial problema alimentario, entonces tan importante como ahora, si bien dramáticamente agravado con los años.

Su bien entrenada capacidad de penetración nos llevó a profundizar en algunos aspectos relevantes del tema, uno de los cuales tiene que ver con las políticas que el Estado venezolano ha tratado de implementar durante las últimas décadas en materia de lo que podríamos llamar “compensación alimentaria”, es decir, aquellos programas dirigidos a dotar a la población de menores recursos con algunos productos o preparaciones que compensen de alguna manera sus crecientes carencias nutricionales.

---

Que la situación lo ameritara no admitía dudas, incluso desde mucho antes de la emergencia alimentaria puesta en evidencia a partir del año 2018. En los sectores populares de menores recursos, particularmente la población infantil venía acusando síntomas alarmantes de malnutrición cuando menos desde fines de la década de 1980. Pero el modo en que se han implementado, tanto antes como después del ascenso de Hugo Chávez al poder, ha demostrado no solo su ineficacia, sino que es necesario repensar de raíz su propio fundamento conceptual.

Por una parte, se subsidiaron unos pocos productos de la agroindustria nacional alimentaria para que, en los anaqueles de comercios privados, desde bodegas hasta supermercados, la población necesitada (y cualquiera otra persona) pudiera adquirirlos a menor precio. Esporádicamente, acciones más puntuales, como la entrega del vaso de leche escolar para cada alumno de escuelas seleccionadas, se han destinado a grupos específicos, con carencias o necesidades particulares. A fines de la década de 1980, incluso se llegó a desarrollar un suplemento alimenticio, comercializado como Lactovisoy, ante la escasez de leche. Más recientemente, bajo el régimen chavomadurista, reducida a su mínima expresión la capacidad productiva del sector privado, se ha preferido adquirir directamente en el extranjero un número decreciente de rubros, primero distribuidos en cadenas comerciales patrocinadas por el Estado —como Mercal, PDVAL o Hipermercados Éxito, por ejemplo—, pero, luego de su quiebra, distribuidos directamente a través de organismos de

la administración pública y formas de organización popular tuteladas oficialmente, como los llamados Consejos Comunitarios. Aún sin tomar en cuenta la innumerable cantidad de denuncias sobre la corrupción que generaron tales sistemas, particularmente las cajas o bolsas CLAP durante los últimos años, es evidente que ninguno alcanzó a dar los resultados que se esperaban, si juzgamos los índices de desnutrición y malnutrición acumulados durante el mismo período, a pesar de la carga tan onerosa que han representado para el presupuesto de la nación.

Los grandes beneficiarios, sobre todo con la política de importación de rubros para su entrega directa a la cada vez mayor población vulnerable, parecen haber sido los propios importadores que, abusando de sus privilegios y de la falta de supervisión de los entes gubernamentales, llegaron al colmo de incluir, impunemente, alimentos de pésima calidad de producción o empaquetado, tan importantes como la leche, la harina de maíz precocida o los frijoles. En su momento, algunos representantes del gran capital agroindustrial venezolano también se vieron ampliamente beneficiados al asegurarse con recursos públicos un vasto mercado para ciertos productos a todo lo largo y ancho del país. Y los políticos de turno, antes y ahora, quizá hayan sido los más favorecidos, en tanto que, cada vez con mayor descaro, han utilizado estos programas como herramienta clientelar y de control social, para asegurarse el apoyo o, cuando menos, desanimar los reclamos y protestas de los más necesitados (que suelen ser también los más afectados por la improvisación o mala

implementación de las políticas públicas alimentarias), extendiendo así su permanencia en el poder.

Ahora bien, un examen somero demuestra que siempre se ha considerado a la población beneficiaria de estas prácticas asistencialistas de manera uniforme o abstraída respecto de sus particularidades regionales, tan sólo diferenciada por su edad o su condición de embarazadas o lactantes, en el caso de las mujeres. Pero esa uniformidad desconoce las particularidades de uso y consumo de ingredientes, platos y preparaciones en cada región y, sobre todo, da la espalda a las posibilidades de fortalecimiento de la producción local que pudiera contribuir significativamente a paliar tanto las insuficiencias alimentarias por vía del consumo de sus productos entre la población asistida por los programas alimentarios, como la recesión económica en las zonas productivas donde aquélla se asienta, con sus favorables efectos sobre el empleo, capacidad adquisitiva y de reinversión, regionales.

### *A mala arepa, buena treta...*

Otra modalidad ha sido la de organizar grupos de madres de familia para elaborar bajo contrato o empleo asalariado, preparaciones que sirvan de desayuno, merienda o almuerzo, a la población infantil en edad escolar, con el doble objeto, por lo demás loable, de nutrirla y disminuir la deserción del sistema educativo formal. Sin embargo, en no pocas ocasiones la experiencia ha sido amarga, o terminado por serlo.

En ese sentido, no nos es posible olvidar una anécdota escuchada en una oficina gubernamental larense dedicada a la planificación en materia de inversión social, en 1996. Allí, en una reunión de trabajo, una activista comunitaria contó cómo, en una oportunidad en que se trataba de evaluar la experiencia de más de seis meses de aplicación de un programa de elaboración de arepas rellenas en una barriada de Barquisimeto, se había descubierto un verdadero cementerio de arepas en los botaderos de basura cercanos a la escuela para cuyos niños se preparaban. El caso es que las arepas, cumpliendo con una precisa estimación de sus valores nutritivos, se rellenaban de un “perico” de huevos y sardinas que se elaboraba muy temprano, al amanecer, para ser consumido, inevitablemente frío, en la hora de receso a las diez de la mañana. No siendo para nada común en la zona el consumo de sardinas en horas tan tempranas, ni mucho menos mezcladas con huevos, semejante despropósito dejaba por fuera nada menos que la conquista del paladar de aquellas inocentes víctimas, quienes por su propia condición infantil eran mucho más sensibles al gusto, al tiempo que estaban mucho menos dispuestas a realizar tamaño sacrificio con motivo de comer. Resultaba inevitable preguntarse por la cantidad de dinero y esfuerzos irremisiblemente perdidos con tan buenas intenciones.

Por nuestra parte, pensamos que si no se atienden los factores relativos al sabor y presentación de los alimentos que vayan a formar parte de un programa alimentario, éste correrá siempre graves riesgos de no cumplir su objetivo por resistencia a consumirlos.

Y, asimismo, el sabor y la presentación tampoco deberían considerarse descontextualizados del entorno y circunstancias particulares de la población a que vaya a ser dirigido. Por lo mismo, independientemente del nivel de la administración pública del que surjan, esos programas deberán tener adecuada correspondencia con los elementos de tipo socio-económicos, históricos y culturales constituyentes de cada núcleo poblacional de rasgos similares.

Desde este punto de vista, creemos que debe partirse de la identificación de la memoria gustativa colectiva. No simplemente describir su presente régimen alimentario, muchas veces forzado, insatisfactorio y distante de sus verdaderos deseos, sobre todo entre la población de menores recursos, que es a la que se dirige este tipo de programas.

Los aromas, la sazón, los frutos, el mismo espacio culinario y el modo como la gente se reúne, organiza, comparte y consume una comida, conforman una experiencia formativa fundamental en el proceso de maduración de la personalidad individual. Por tanto, debe tratar de recuperarse aquello que en la memoria de cada quien funciona como elemento vinculante con la gastronomía de la colectividad a la cual pertenece.

Ello permitiría, además, enfrentar la pérdida de las propias tradiciones alimentarias que muchas de esas mismas comunidades han venido experimentando por el efecto cruzado de ignorancia, pobreza, distorsión de valores y asimilación de modelos de consumo foráneos, llevándolas a

despreciar preparaciones y platos nutricional y culturalmente valiosos, sin percatarse de que por allí mismo se les escurren las posibilidades de consolidar una relación raigal con su propio pasado, que es como decir, orgullosa de su propio ser.

En definitiva, los programas alimentarios, más allá de las graves urgencias por atender de la forma más expedita posible en el contexto de la emergencia alimentaria presente, deberían estar basados en aquellas particularidades de la gastronomía de cada región, apuntaladas por su producción local y garantes de un adecuado suministro nutricional que puedan ser objeto de una distribución masiva a escala regional con carácter estable. Con ello, no sólo se conseguiría una mejor alimentación sino también un deseable efecto dinamizador de las economías regionales por el cual viene clamando el país.

## **LA COCINA DOMÉSTICA HOY**

El ámbito doméstico fue por muchos años un espacio privilegiado de la cocina. Allí, la tradición se decantaba al paso que una generación sobre la otra iba vertiendo sus conocimientos y fórmulas culinarias, algunas de un origen perdido en lejanas noches de la historia. En cierto sentido, puede decirse que era un escenario pedagógico familiar, aunque ciertamente esto se verificaba en forma casi exclusiva con, y para, las féminas de la casa.

Los últimos años han traído consigo una visión más desprejuiciada del oficio y función culinarios, de modo que cada vez son más los hombres que se acercan a los fogones no solamente por curiosidad o necesidad doméstica, sino también en búsqueda de una oportunidad de desarrollar su potencial creador en una profesión que tiende a ser mejor remunerada y con gran reconocimiento social.

Sin embargo, en la mayoría de nuestras casas la cocina ha dejado de ser el espacio cálido de la interrelación familiar. Basta con ver el lugar minúsculo que se le otorga en el diseño de nuevas edificaciones, aún las dirigidas a un público de clase media, para imaginarse las penurias que pasarán sus

ocupantes al confeccionar, por ejemplo, las infaltables hallacas decembrinas de la tradición venezolana. ¿Dónde limpiar las hojas o colocar los componentes del relleno?

Esto, desde luego, es una consecuencia de los cambios que sobre la función culinaria doméstica ha traído el proceso de urbanización y, particularmente, el crecimiento desmedido de las grandes ciudades. Ya la cocina funciona cada vez menos como espacio para la recreación de las tradiciones culinarias que como gran alacena de productos semipreparados que cada cual se sirve a sí mismo, en una especie de “self-service” familiar que no atiende a hora ninguna de convocatoria común para el acto, antaño fraterno, del comer.

Supuestamente, dicen los adoradores a ultranza de una modernidad cada día más discutible, ello es consecuencia inevitable del “progreso”. Pero sus nefastas consecuencias sobre la unidad familiar —al reducir drásticamente las oportunidades para la comunicación que brindaba el cocinar y comer en familia—, sobre la identidad cultural —en tanto que ésta tiene como uno de sus pilares a las tradiciones gastronómicas de cada región— y sobre la salud pública —puesto que el *fast-food* o comida rápida, y los productos ultra procesados, por el cual ha sido sustituida, ha probado de sobras su capacidad deletérea de múltiples funciones orgánicas humanas—, obligan a plantearnos la duda razonable de si semejante empobrecimiento de nuestra dieta y nuestra vida familiar será de verdad inmodificable.

¿No será éste más bien otro reto que la vida moderna nos pone para que agucemos el ingenio en la búsqueda constante de una mejor calidad de vida?

Ud. puede que tenga parte de la respuesta.

## LA COMIDA RÁPIDA TRADICIONAL

Sí, tradicional, en efecto, porque sus orígenes se pierden en la noche de los tiempos. No puede decirse, por tanto, que la comida rápida, como género, sea original invención estadounidense desperdigada por el mundo desde hace décadas. Porque antes de los “perros calientes”, hamburguesas, sandwiches y pizzas, fueron, cuando menos en el caso venezolano, las hallaquitas de jojoto, bollos o “carabinas”, pastelitos, cachapas, manducas, tequeños, empanadas, y la que podríamos considerar reina indiscutida, impuesta por valor propio en ventajosa competencia de frescura y nutrientes frente a las artificiosas y, con frecuencia, contraproducentes, invenciones de las transnacionales del fast-food: nuestra también multisápida arepa rellena, hoy por hoy en plan de exitosa difusión por el mundo.

A tal punto corresponderán estos sencillos conductos al gusto vernáculo, que no han podido ser erradicados de las mesas y mostradores criollos ni aún por los profundos cambios acaecidos en la economía y sociedad del país desde la segunda mitad del siglo pasado, particularmente en lo que respecta a la introducción y difusión de hábitos alimentarios de origen europeo y, más aún, estadounidense, sobre todo entre la población urbana.

Sorprende agradablemente, de veras, la capacidad del venezolano para adecuar estas preparaciones, muchas de ellas de hondas raíces coloniales y hasta prehispánicas, a las inéditas situaciones que la contemporaneidad ha traído consigo, incorporando nuevos ingredientes y aprovechando los adelantos que la tecnología culinaria ha venido proveyendo para facilitar procesos, reducir tiempos de preparación y aumentar el rendimiento del trabajo.

La predominancia que en la calle mantienen pastelitos y empanadas en nuestros desayunos, arepas rellenas en madrugadas de bohemia, y hallaquitas, bollos, patacones de plátano verde, cachapas y mazorcas de jojoto cocidas en cenas y guarniciones, no puede menos que considerarse heroica, vista la multimillonaria inversión publicitaria del fast-food que, más que ofrecer las bondades alimenticias de sus preparaciones, más bien escasas, trata de imponer modelos de conducta y pautas de consumo (“experiencias”, pontifican los mercadólogos), no siempre coherentes con la economía, la producción agroalimentaria o la cultura, locales.

Recientemente, se ha venido estudiando la composición de muchos de los productos estrellas del menú de las trasnacionales de la comida rápida, encontrándose algunas claves, como el uso generalizado de jarabe de maíz y cantidades inmensas de grasas saturadas, edulcorantes y diversos compuestos sódicos, capaces de comprometer seriamente la salud de sus consumidores habituales, que no por casualidad han hecho de EEUU el epicentro de un grave pro-

blema de salud pública, debido a la altísima prevalencia de obesidad y enfermedades metabólicas en su población. Tales ingredientes serían, en buena medida, los responsables de esa especie de estandarización del sabor —fácil de reconocer por el subido dulzor de muchos productos salados, incluso muy salados, como las salsas ketchup y BBQ, los snacks fritos de papa y similares (tipo Pringles o Ruffles), el queso cheddar y las salsas que lo usan, por sólo citar algunos cuya memoria detenida no sorprenderá al lector—, consecuencia también de los requerimientos químicos de preservación y de las condiciones propias de toda manufactura de distribución transcontinental, razón por la cual no es tanto que les sea fácil, sino más bien inevitable, reproducir el mismo sabor en cualquier parte del mundo, algo que, sin embargo, suele enarbolarse como demostración de altos estándares de calidad. En todo caso, no precisamente gastronómica.

Tal vez en este hecho, resida la causa de las ventajas alimenticias de las preparaciones de comida rápida tradicional venezolana. Desechan, por su propia naturaleza, los artificios destinados a preservarlas a costa del sabor y de sus valores nutricionales.

De hecho, esta es una comida rápida que se aviene más con la producción artesanal, a pequeña escala, lo que equivale a decir; hecha con base mayoritaria en ingredientes frescos, para ser consumida al momento casi siempre, y, por tanto, más nutritiva y saludable. Tan solo empanadas,

pastelitos, arepas sin rellenar y tequeños se han mostrado favorables a la congelación para ser luego fritos u horneados en casa, pero el volumen de su consumo es aún marginal. También se ha intentado la congelación con cachapas y tostones de plátano, pero sus resultados son, a nuestro juicio, desalentadores. Tan solo el bollo, como su pariente más sofisticada la hallaca, es capaz de soportar con la ayuda del refrigerador, el rigor de los días, pero aun en este caso, el servicio de una de estas especialidades preelaboradas y empacadas a kilómetros de distancia no es lo que busca ni se atrevería a ofrecernos ningún puesto público en que las vendan, ya que no es lo mismo ofrecer un plato de la cocina internacional que la receta de la madre o abuela, quien además puede que sea la oficiante en los fogones tras el mostrador.

Desde luego, se topa uno en la calle con todas las calidades posibles, desde la abominación a lo sublime, y en general, es de desear que los expendedores de estas recetas populares adquieran conciencia de la importancia de la labor que realizan para que pongan mayor cuidado en su preparación y servicio. Inclusive, debiera pensarse en la necesidad de incorporar el aprendizaje y mejoramiento de este recetario a los programas de enseñanza de las escuelas de cocina y hotelería, tanto las privadas como las dependientes de organismos gubernamentales que asisten al sector turístico, de modo que a futuro pueda obtenerse una mayor calidad de servicio que la que hoy prevalece. Las municipalidades también tienen mucho qué hacer al respecto, particularmente en lo que tiene que ver con la salubridad de

los expendios ambulantes de comida, que en principio no deberían permitirse allí donde se prepare ésta sin contar con agua potable para la limpieza de verduras y frutas, trastos de cocina y servicios sanitarios para el aseo personal de quienes allí laboran y de su clientela.

En este punto, no obstante, para mayor provecho de su salud, el venezolano sigue siendo exigente. Endurecidas sus masas por la excesiva exposición al calor de los “baños de maría” y mucho menos recalentadas, ninguna de estas preparaciones pasa la prueba de los paladares criollos. Mejor así.

## EL PICANTE EN VENEZUELA

Es fama en el mundo entero la afición de los mexicanos por el consumo del ají picante. No es menor la de los peruanos por la misma razón. En realidad, se encuentran allí, sobre todo en México, abrumante diversidad de especies de este fruto y condimento.

Su consumo se remonta a la época precolombina. Es otro de los productos con que la generosa América indígena contribuyó al ensanchamiento de las disponibilidades alimentarias del mundo. Especialmente reivindicado hoy día por diversos estudios médicos que le reconocen importantes valores nutricionales y efectos protectores de ciertas funciones fisiológicas como la digestión o el sistema cardiovascular.

Hemos querido mencionar inicialmente a México y Perú porque si bien es cierto que en esos países hay un consumo extendido del ají picante, no menos cierto es que no parecen poder competir con la enorme variedad de “pican-tes” o “ajiceros” de que podemos hacer gala los venezolanos. Una vez, por ejemplo, un amigo recién casado con una linda mexicana, a sabiendas de mi afición por la degustación de ese fuego sagrado, me invitó a una cena familiar en que la estrella prometida era, obviamente, el ají, al cual mi inge-

nidad esperaba envuelto en la más exótica de las preparaciones. Oh vana pretensión la mía, en cambio sobre la mesa se serviría una cazuelita en cuyo interior flotaban entre el vinagre tres larguiruchos ajíes despepitados (yo me preguntaba si irían a terminar de hacer el ajicero en la mesa como parte de una ostentosa exhibición de destreza culinaria, cosa que, por supuesto, no ocurrió). Y no menos desconcertante fue la respuesta de un mesero en un pequeño pueblo al sur de Lima, quien, al pedirle un picante para aderezar un estofado de pato, me trajo por tal unos cuantos ajíes verdes troceados y despepitados sobre una pequeña fuente, sin complemento alguno. Demás está decir que tuve que terminar de picarlos yo mismo sobre el estofado, después de percatarme que lo que deseaba resultaba simplemente impensable para aquellas gentes.

Suponemos que su uso como ingrediente en la mayoría de sus recetas tradicionales ha hecho prescindible el uso de aderezos adicionales que no harían sino agregar lo que de por sí tienen de sobra casi todas sus preparaciones: mucho ají, en todas las numerosas variedades que cultivan y procesan.

Entre venezolanos, por el contrario, tal vez porque muy poco lo utilizamos al preparar nuestros platos, se ha producido una verdaderamente enorme variedad de *picantes* o *ajiceros*, así, a secas, que es como acostumbramos llamar a nuestros aderezos, salsas o encurtidos que tienen como base el ají picante, especialmente concebidos para ser agregados

a la comida servida en la mesa o el mostrador, por cada comensal, a su libre albedrío y según la personal capacidad de tolerancia a la capsaicina que, como es sabido, es la sustancia que contiene su fuego abrasador.

El culto que entre aquellos se profesa a las distintas especies de ají, aquí lo profesamos a las singulares preparaciones que, a cada región, localidad o inclusive a familias o cocineros en particular, han terminado identificando.

¿Cómo no mencionar entonces los picantes de leche o suero, conservados en tapara, a la manera del semiárido laureño, o complementados con “diablitos” o “bicuyes”, nombre dado a las flores de la planta del cocuy, característicos de ciertos picantes trujillanos y caroreños; la catara, el penetrante picante de bachaco culón, amazónico; los picantes de zapallo merideños, con su peculiar fragancia a fruta pasada, elaborados a partir de la misma fruta, por cierto, de la que se obtiene el dulce de “cabello de ángel”; los finos picadillos de cebolla, cebollín, ajo y cilantro, reconcentrados, pero con muy poco ají, de resonancias neogranadinas; los picantes de zumo de remolacha con que se nos deleitara al sur del Lago de Maracaibo; o la multitud de guasacacas picantes, con o sin aguacate, sin las que resulta poco menos que imposible concebir el pleno disfrute de una parrilla, una arepa de pernil o una empanada?

El ingenio de nuestro pueblo, desde luego, vive ampliando este registro a diario con fórmulas exóticas, verbigracia los picantes de parchita y tamarindo que en algunas oportu-

tunidades hemos degustado o aquella curiosidad que papá contaba sobre los ajiceros que en el llano solían hacer a partir del “vino de palma”, especie de zumo que cierta parte del tronco derribado de la palma real exudaba una vez abierta en su superficie una cavidad rectangular de mediano tamaño para que allí se fuera depositando, calculándose el paso de unos pocos días hasta que el líquido, originalmente cristalino y dulzón, se tornara lechoso y avinagrado, es decir, en su perfecta sazón para alojar el cálido escozor de los ajíes. Como una aportación reciente y de raigambre urbana popular, cabe también traer a colación el recién desarrollado hábito de elaborar aderezos picantes en el agua de cocción resultante de la preparación de la pasta, la cual proporciona un medio extremadamente estable para su conservación y un sabor neutro, ligeramente dulzón, sobre el cual destacarse fácilmente los ingredientes que constituyen su particular sazón.

Eso sí, la sensibilidad de nuestro paladar al ají es, en general, mucho mayor que la de mexicanos y peruanos, siendo, por tanto, difícil encontrar entre los nuestros quienes, por ejemplo, lo consuman desde niños o muchas damas capaces de disfrutarlo, y aún entre los hombres, pocos dispuestos a “picarse”. Aunque aquí cabría reconocer que, en la medida en que uno se adentra en los campos venezolanos, esta sensibilidad se percibe disminuida a favor de una tolerancia creciente al picor del ají. Ese gusto que, a Dulce Molina, allá en la Posada de Doña Eva, en Pueblo Nuevo del Sur, cerca de Mérida, le hiciera decir años atrás que para sentirse saciada de la mayor de las hambres le bastaba tener a la mano “un

camburito y ají”, pues por toda pitanza acostumbraban allí a restregarle el ají crudo al cambur verde cocido, partido por la mitad. Lo cual no haría sino revelar, a nuestro modo de ver, la sobrevivencia de usos indígenas en gran parte del campesinado venezolano. La misma razón que explica el que los países americanos con mayor cantidad de población indígena sean también los de mejor ganada fama de consumidores de ají picante.

No obstante, pensamos que no nos ha ido mal con el gusto moderado desarrollado entre nosotros por este encendido condimento, puesto que así hemos podido asociar con el ají picante innúmeros sabores y fragancias que bien pudieran permitir decir de Venezuela, que (también) sabe a picante.

## **IN VINO VERITAS**

El vino es un río sigiloso que desanda desde hace siglos el laberinto de la felicidad humana.

Su consumo, como el de cualquier otra bebida alcohólica, puede estar sujeto al más abusivo de los excesos, pero no es eso precisamente lo que pide la inabarcable diversidad de sus caldos y la extraordinaria complejidad de matices posibilitada por la moderna tecnología vitivinícola y las imponderables cualidades de cada terroir; exige más bien de su consumidor un interés y una sensibilidad que obviamente no se avienen con el desorden sensorial que acompaña inevitablemente toda borrachera.

Del vino no debería decirse, como una vez me comentaba alguien, por lo demás muy querido, que tal o cual tipo era mejor que otro porque él se había tomado noches atrás ocho botellas con unos amigos “y al día siguiente no le había dolido la cabeza”. Eso podría ser una prueba de inaudita fortaleza física, cuando no de insensatez, pero jamás demostrativa de la calidad de un vino que bebido en tales cantidades mal se puede paladear, por lo menos de la mitad en adelante. Inclusive es conocido el caso de los catadores profesionales que, enfrentados a largas sesiones de cata, prefieren escupir el trago

una vez que han paladeado el caldo a profundidad, para poder mantener la *sindéresis*. Sin proponernos de ningún modo la recomendación de tan cuidadoso empeño por mantener la sobriedad del juicio, es evidente que la imagen de un verdadero amante del vino dista mucho de la de un beodo compulsivo.

Compleja por demás su composición, tan evidente en su densidad y en la amplia paleta de colores distintivos, ella incluye un conjunto de elementos orgánicos, particularmente los procedentes del hollejo o piel de las cepas tintas, que cada día vienen ganando más terreno en la opinión médica por su capacidad, demostrada científicamente, de contribuir a la prevención de los accidentes cardiovasculares que hoy por hoy son unas de las primeras causas de mortalidad en las sociedades occidentales, siempre y cuando, por supuesto, el vino sea bebido con moderación.

En Venezuela, la vitivinicultura es conocida desde el período colonial, básicamente por vía del comercio de los caldos producidos en España y consumidos aquí entre peninsulares y criollos, ya que los intentos de implantar en nuestro territorio las vides europeas no tuvieron mayor éxito, limitándose en todo caso a una producción muy pequeña, focalizada, de escasa calidad y poco duradera. Esta situación, desde luego, propició un consumo limitado a ciertas celebraciones, como en el caso de la *Paradura del Niño* en la zona andina, además del que es propio de la liturgia católica, y de alguna presencia no demasiado extendida como ingrediente de cocina y fuente de placer entre los entonces llamados “vecinos principales” que conformaban las élites locales. Tales

hechos, unidos a la irregular provisión del rubro, fueron insuperable obstáculo para generar una cultura del vino, de su consumo y apreciación, en el cuerpo social de la nación que entonces, sin saberlo, se formaba.

Pero, andando el tiempo, el enorme desarrollo acaecido en Occidente durante el siglo XX en materia de tecnología vitivinícola, los crecientes ingresos en divisas producto de la renta petrolera venezolana y la inmigración europea de postguerra, forjaron, desde mediados del siglo pasado, un pequeño pero cada vez mejor formado y exigente público consumidor, dando pie a la inversión en nuestro país de importantes capitales públicos y privados en búsqueda de la producción local de vinos con calidad de exportación, empezando por la investigación de cepas adaptables al trópico, su manejo agronómico y zonas aptas para su desarrollo —en lo cual jugó un papel determinante el Instituto de la Uva de la Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado—, y, luego, con el establecimiento de Bodegas Pomar, la primera, y todavía única, empresa venezolana productora de vinos de mesa con calidad reconocida en prestigiosos certámenes internacionales, la cual contribuyó significativamente a demostrar la viabilidad de la vitivinicultura tropical con el eficiente manejo agronómico de sus viñedos en Altagracia, en pleno semiárido larense, y la excelente vinificación de sus caldos.

Sin embargo, la generalización de un servicio medianamente adecuado a las particulares condiciones del consumo vinícola tardó mucho en llegar, apenas si entre la última

década del siglo XX y la primera del presente, pero la prolongada crisis económica de los últimos años hizo retroceder mucho lo alcanzado hasta entonces, a pesar de que iniciativas tan provechosas como la formación de personal especializado por parte de la Academia de Sommeliers de Venezuela, aún se mantiene en pie, con 31 años de actividad y más de 800 graduados auestas, sólo que, actualmente, el disminuido sector turístico y de la restauración pocos puestos de trabajo puede ofrecerles y la misma disponibilidad de buenos vinos importados se ha visto reducida significativamente.

El caso, en definitiva, fue que un par de generaciones de venezolanos de clase media pudieron, entre las décadas de 1970 y del 2000, familiarizarse con el consumo de vino como acompañante ideal de buenas comidas, ilustrándose con numerosas publicaciones de críticos locales especializados, como Ben Ami Fihman, Miro Popic y Vladimir Viloría, que, a través de páginas tan leídas como las del diario El Nacional, la revista Exceso Cocina y Vino, o las ediciones de sus propias guías y manuales, contribuyeron decisivamente a aumentar y hacer más consciente y placentero el disfrute del vino. No obstante, ello convivió por mucho tiempo con la falta de una tradición de consumo. A ese respecto, recordamos haber visto en más de un restaurante elegante todavía en la década de 1990, pedir al mesonero, sobre todo las damas, un “hielito” para la copa de vino. La verdad es que no impresionaba demasiado porque de vinos se hablaba todavía entre muy pocas personas y se bebía en menos casas, aunque era relativamente fácil conseguir una buena botella en lico-

rerías y supermercados, sobre todo las más apreciadas de las colonias de inmigrantes españoles, portugueses e italianos de postguerra —riojas, albariños, moscateles, jereces, vinos verdes, oportos, chiantis, valpolicellas, marsalas, soaves, pinot grigios—, las provenientes del cono sur, especialmente Chile y en menor grado Argentina, con su insuperable relación calidad-precio y su facilidad de beber, y las más prestigiosas e internacionalizadas de las etiquetas francesas, tales como Chablis, Châteauf-du-Pape, Côtes-du-Rhône, Bordeaux y las infaltables champañas, con la Veuve Clicquot a la cabeza, o simplemente “la Viuda”, como solía llamársele, así como los rimbombantes arribos anuales del sobrevalorado Beaujolais Nouveau. Bonanza petrolera mediante, fue notorio en algunas capas de la población abruptamente enriquecidas un consumo meramente ostentoso, con mayor preocupación por las etiquetas que por el contenido. No muchos supieron aprovechar esa magnífica oportunidad de formar un paladar sensible; hubo mucho ruido y, de hecho, quedaron pocas nueces.

Incluso a fines de la década del 2000, una parte importante de la juventud venezolana de clase media pareció contagiarse de la afición vinícola, copando el aforo de los wine bar y de las catas dirigidas por calificados enólogos y sommeliers invitados al nutrido calendario de eventos gastronómicos que formaban parte de la movida turística, cultural y nocturna de las ciudades más importantes del país. Algunos restaurantes, y no sólo en Caracas, llegaron a competir con las licorerías en número de etiquetas y precios de

sus vinos. Las actividades formativas del Club Pomar y las visitas guiadas a sus viñedos en épocas de vendimia se agotaban al no más anunciarse. Pero tal efusión no sobrevivió a la segunda década del siglo actual. La profunda contracción económica impidió reponer inventarios, cerró restaurantes y bares, canceló la mayoría de los más importantes eventos gastronómicos, inviabilizó publicaciones especializadas y proyectos editoriales, redujo la capacidad de compra de potenciales clientes, rehizo bajo nuevos términos el disfrute del tiempo de ocio y convirtió otra vez al vino de calidad en un producto elitesco, por inalcanzable para la inmensa mayoría de la población. Aquellos jóvenes, por lo demás, emigrarían en masa.

Así las cosas, hoy día, el panorama del vino en Venezuela es modesto, aunque tal vez ajustado a su condición de país periférico en relación con las zonas tradicionalmente productoras y consumidoras del mundo. Pomar ha evolucionado, proponiendo singulares monovarietales y ensamblajes, y consolidando apuestas ya ganadas, como las de sus frizzantes, vinos jóvenes y espumantes, al paso que siguen contribuyendo, con cursos y visitas guiadas a sus viñedos y bodegas, con la formación del reducido público aficionado al vino. La profusión de bodegones y foodmarkets nacidos al amparo de la eliminación de aranceles, insiste en una oferta de vinos tan pobre como frívola, raramente capaces de ofrecer nada mejor que algunos precios de ocasión. Salvo en algún par, o poco más, de licorerías especializadas del este de Caracas, en el resto del país los vinos se ofrecen a la venta sin la más mínima

orientación a la clientela. Catas con vinos de gama media o alta, ya eran escasas y restringidas a pocos espacios, con costos sólo sufragables para una porción ínfima de la población, incluso antes de la cuarentena obligada por la pandemia.

La compleja producción y mercadeo del vino sigue su curso en el mundo, ahora impactado por el cambio climático, que compromete cosechas y añadas, reduciendo por unos lados y ampliando por otros, zonas de cultivo de la vid, mientras que el turismo, los viajes y la restauración tratan de rehacerse y adaptarse a las restricciones post-pandémicas. En este rincón, gran parte del placer del vino, para quienes tuvimos la dicha de formar el paladar con el consumo mesurado, atento y exigente de muchos caldos excelentes de Europa y el Nuevo Mundo, es el de recordar esas oportunidades magníficas, limitados como estamos a un presente en que no abundan las oportunidades de materializar los deseos, aún los más modestos. Pero, ante cada nueva botella por descorchar, se despliega automáticamente la curiosidad degustativa, la mirada detallada al color, la densidad y los reflejos; el olfato pendiente de sus aromas, los más francos y los más tenues, los reconocibles y los sorprendentes; los labios deseosos de posarse en el borde de la copa para recibir el fruto de la vid sometida a los ardidés del ingenio humano, con su tesoro de resonancias, matices, guiños y epifanías, sólo reconocibles a la entrega humilde, desprejuiciada y plena a sus arcanos. In vino veritas. Incluso en los tiempos que corren.

## **A PROPÓSITO DE LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO NACIONAL**

Venezuela, como destino turístico internacional, ha ocupado siempre una posición de segundo orden, hoy agravada por la dramática conjunción de crisis económica, hiperinflación, inseguridad, emergencia alimentaria, conflictividad social y colapso de los servicios públicos. La indudable belleza de sus paisajes y la exuberancia de la naturaleza no han sido suficientes para asegurar un flujo importante de turistas, a pesar del posicionamiento de que disfrutaron en su momento Margarita, Canaima y Mérida entre las opciones ofrecidas por algunos operadores turísticos de ciertos países europeos e islas del caribe, Colombia y EEUU.

A este respecto, consideramos que la alimentación, la mesa pública y el turismo, son aspectos fundamentales de ponderar de cara al futuro del desarrollo económico del país y, particularmente, frente a las exigencias que plantea el proceso de globalización que sigue (y seguirá) experimentando el mundo entero, incluso después del abrupto frenazo que ha significado la pandemia de Covid-19.

Nuestro país, en efecto, parece estar cada vez más urgente de transformar el carácter que tradicionalmente se ha

asignado a sí mismo como destino turístico en el extranjero, debiendo ahora poner el acento en el valor de la producción y cultura locales, casi siempre opacadas en las promociones oficiales por el atractivo de su naturaleza virgen, aunque ésta cada vez lo sea menos —verbigracia el tristemente célebre Arco Minero del Orinoco, que ni siquiera ha respetado los fueros del Parque Nacional Canaima y de las comunidades indígenas Pemones que lo habitan.

Ello, desde luego, debería también tener como uno de sus pilares fundamentales a la gastronomía nacional, obra del ingenio y la asimilación de múltiples influencias de su heterogéneo componente étnico a lo largo de la historia, aunque todavía poco presente en el menú de la mayoría de sus restaurantes, cuando no maltratada en los relativamente pocos que se ofrecen bajo el rótulo de “criollos” o “típicos”.

Y esta misma situación visible en la mesa pública es de algún modo un reflejo de la propia descomposición social y empobrecimiento, no tan sólo económico, que vienen sufriendo las mayorías nacionales desde mucho antes del viernes negro del año 1983. Y quien no lo crea así, que lea las denuncias que, a mediados del siglo XX, venezolanos tan esclarecidos como Arturo Guevara, Fermín Vélez Boza, Mariano Picón Salas, Mario Briceno Iragorri, Aníbal Lisandro Alvarado y Ramón David León, hicieran a través de sus libros y en la prensa nacional, lectura que no hace sino asombrarnos por el tiempo excesivo en que nos hemos mantenido de espaldas a una situación que por vía de la mala alimentación (en algunos por exceso y entre los más por

falta de acceso) tanto ha comprometido el desarrollo armónico, saludable y sustentable de la nación.

Como se ve, pues, se trata de tres aspectos indisolublemente relacionados que van mucho más allá de la visión puramente hedonística con que se suele asociar a la gastronomía, sin que esto signifique, por nuestra parte, renunciar a ese lado placentero y sensual propio de la buena mesa, al fin y al cabo, el que permite y estimula reflexiones como la presente.

### *El qué hacer*

Somos de la opinión de que lo que se haga para superar los problemas más acuciantes que se evidencian en cualquiera de estos tres vastos terrenos de la vida social incidirá forzosamente, más temprano o más tarde, en los otros.

Y si algo tiene de positivo el actual “boom” del interés gastronómico, evidente en el creciente volumen de publicaciones, espacios e iniciativas de todo tipo dedicadas a la divulgación del oficio y tradiciones culinarias, es precisamente la oportunidad que nos brinda de concentrar esfuerzos y ganar voluntades para resolver algunos de esos problemas.

Hace cuarenta años, por ejemplo, en Barquisimeto era impensable que un agasajo importante, sobre todo si se realizaba en honor de visitantes extranjeros, tuviera como menú principal a la cocina tradicional larense. A mediados de la década de 1990 nos cupo el honor de hacerlo, habida cuenta de la receptividad y apoyo que entonces encontramos

en los directivos del Museo y del Ateneo de Barquisimeto, y en la gerencia regional de la empresa Oster de Venezuela, entre otros patrocinantes. Y en lo particular nos llena siempre de satisfacción recordar las enormes expectativas que generó en su momento el atrevimiento que tuvimos el buen amigo Reinaldo González y quien esto escribe, de proponer y asumir la ejecución de un menú exclusivamente constituido por platos y productos larenses para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios durante los tres días que duró la XXV Convención Nacional de Cronistas realizada en Barquisimeto en mayo de 1997, ante el asombro de organizadores e invitados de todo el país —más de 350 asistentes en total— que desconocían hasta ese momento la enorme variedad de nuestra cocina regional, ya que no se repitió ni una sola receta, todo lo cual dio pie para que en adelante numerosas instituciones y empresas locales se interesaran por encargar banquetes similares. Fue muy reconfortante constatar en todos esos casos que el servicio de aquellos platos, preparaciones y productos emblemáticos, no sólo llenó las expectativas de organizadores y patrocinantes, sino que también impresionó gratamente a homenajeados y asistentes, ofreciéndoles una imagen auténtica, atractiva, original y de gran prestancia, de las tradiciones alimentarias que constituyen nuestro patrimonio cultural gastronómico.

### ***La necesidad de un oficio***

Por esos mismos años, a través de un amigo, tuve la oportunidad de conocer dos de los chefs de cocina del antiguo hotel Caracas Hilton —actualmente hotel Alba Cara-

cas—, concretamente a Gerhard Strein y Frederic Joffrin, el primero Jefe de Cocineros y el segundo a cargo del restaurante francés La Rotisserie, con quienes tuvimos la oportunidad de compartir nuestra preocupación por la alimentación y particularmente por la gastronomía regional venezolana.

Además de la consabida y rigurosa formación que en los países europeos es condición indispensable para asumir las graves responsabilidades de una cocina pública, dos cosas nos llamaron sobremanera la atención de la conversación con ellos sostenida.

Uno, la dotación, pequeña pero muy bien seleccionada, de libros no sólo de cocina sino, incluso, de botánica venezolana, que guardaban celosamente en el armario de la oficina del chef—y demostraron conocer al dedillo. Lo cual expresaba no simplemente curiosidad intelectual sino la convicción de que no es posible, por mucho que sea el bagaje de tu cultura de origen y experiencia práctica, hacer a diario una cocina de calidad poniéndose de espaldas al medio en que te ubicas. Sabia lección que muchos de nuestros estudiantes o cocineros locales tardan en aprender.

Y dos, el interés puesto de manifiesto en la posibilidad de hacer una obra de creación culinaria a partir de los productos locales venezolanos, algunos de los cuales, como era de suponer, ya formaban parte de sus platos de mayor éxito, pero que, en el caso de los larenses, en ese momento les eran desconocidos en su mayoría, aunque de algunos habían oído hablar y en una que otra ocasión habían probado. Cosa,

en suma, que evidenciaba una confianza tal en las potencialidades de la gastronomía venezolana como recurso para la proyección del turismo nacional, que ya quisiéramos que tuvieran muchos de los empresarios del sector hotelero y de los servicios turísticos, así como los burócratas responsables del mismo en la administración pública.

¿Será posible ver en el mediano plazo en nuestro suelo una obra o política general de este tipo, para estímulo y deleite de propios y extraños, ahora que, mucho más que en aquellos años, se necesita?

## **PASADOS Y PRESENTES DEL RÉGIMEN ALIMENTARIO VENEZOLANO**

### *Para entender mejor a la tradición*

De un régimen alimentario puede decirse lo que afirmó Lavoisier de la materia, que “ni se crea ni se extingue, sino que se transforma”. O, dicho de otra manera, lo que lo caracteriza es el dinamismo, la permanente adecuación a los cambios que afectan la disponibilidad o la valoración de los alimentos.

En esencia, lo que llamamos tradición no es sino la impresión que fijamos en nuestra mente del producto de unas circunstancias de tiempo y lugar, es decir, de un producto histórico, algo que tuvo sentido y satisfizo necesidades de seres humanos concretos, pertenecientes a una realidad particular condicionada geográfica e históricamente, y por esto mismo, culturalmente.

Por eso los productos de la tradición son anónimos. Los seres humanos compartimos similares necesidades y por tanto reaccionamos de forma parecida, o por lo menos terminamos coincidiendo, cuando nos vemos enfrentados a los mismos problemas, oportunidades o limitaciones. Lo que en principio fue la respuesta ingeniosa de una persona o grupo,

puede llegar con el tiempo a generalizarse en ámbitos mucho más amplios que los de la comunidad de origen. Luego, alguien se percata de su importancia y trata de convertirlo en materia de un reportaje, de una exposición en un museo o simplemente de la producción comercial, con lo cual quizás termine siendo reconocido como parte sustantiva del patrimonio gastronómico de una localidad, región o nación. Así llegamos, por ejemplo, a afirmar, sin lugar a dudas, que el pabellón es uno de los pilares del régimen alimentario venezolano aunque no podamos determinar dónde se hizo por vez primera ni a quien se debió.

De hecho, a la inmensa mayoría de la gente que se solaza preparándolo y, sobre todo, degustándolo, poco le importa el origen de un plato tradicional. Le basta saber que lo acompaña desde su infancia, que puede comerlo en muchas partes en versiones distintas pero casi todas gratas a su paladar y que hay un lugar en el mundo donde mucha otra gente coincide en exigirlo y se enorgullece de conservarlo.

Pero si por alguna razón, frente a nuevas circunstancias, tal plato o su modo de elaboración empiezan a plantear problemas o pasan a ser valorados negativamente, perfectamente puede ocurrir que esa misma gente, especialmente sus miembros más jóvenes, en quienes está menos arraigada la experiencia de degustarlo, progresivamente dejen de identificarse con aquél y prefieran introducir cambios poco antes considerados inaceptables, cuando no simplemente sustituirlo por alguna otra preparación disponible.

Para no hablar sino de un par de cambios ampliamente documentados en el siglo XX venezolano, podemos recordar aquí cómo sustituimos en unas pocas décadas el uso de la manteca de cochino por el aceite vegetal como materia grasa principal en la elaboración de nuestras comidas, o cómo abandonamos el maíz pilado, sancochado y molido que usamos hasta principios de la década de 1960 para hacer nuestras arepas por la harina de maíz precocida sin la que hoy prácticamente no podemos concebir la vida en las zonas urbanas (que contienen cerca del 80% de la población nacional) y gran parte de las rurales.

### *Por qué se pierde lo perdido*

Naturalmente, son múltiples las razones que explican en un momento dado el abandono de ciertas prácticas alimentarias. Y es muy útil tratar de entenderlas.

A veces se trata del abandono de los cultivos. Porque dejan de ser rentables o porque se introducen plagas que los azotan o porque cambia el clima que antes los favorecía o porque los agricultores dejan de serlo cuando se mudan a las ciudades, huyendo de la miseria y de la falta de oportunidades. Por eso pocos se acuerdan ya de los membrillos de Cubiro, de las uvas de mesa de Siquisique o del cacao de San Felipe, que en algún momento del pasado tuvieran merecida fama.

Otras, ocurre que nunca llegan a ser cultivados, o por lo menos, no comercialmente. O sea que se hacen populares entre los habitantes de comunidades relativamente pequeñas

que al crecer sobrepasan la capacidad de abastecimiento de las fuentes silvestres sin que nadie se proponga o logre satisfacer la mayor demanda con el producto cultivado. Caso, por ejemplo, de la nueza en el Estado Lara.

También pasa que la producción a gran escala, frecuentemente beneficiaria de facilidades o subsidios llega a ofrecerse en tal cantidad y a precios tan bajos que hace imposible la comercialización de las variedades locales producidas por pequeños y medianos agricultores, así supongan mayor diversidad y aún mejor calidad. La política monopólica de las transnacionales de las semillas y el impulso recibido por instituciones financieras del desarrollo para su generalización en vastas regiones del planeta, es una demostración clara del poder de la agroindustria alimentaria sobre la dieta de millones de personas.

Otro factor de mucho peso en la actualidad es el influjo de los hábitos de consumo promovidos por la industria cultural, lo cual explica en gran parte la penetración del llamado fast-food, término inglés (traducido como “comida rápida”) que básicamente identifica a una forma de producción en serie de comidas preparadas con base en abundantes proteínas y grasas animales, carbohidratos simples y sodio, servidas con relativa rapidez en locales pulcros y profusamente iluminados, las cuales lamentablemente han demostrado ser, incluso a mediano plazo, notablemente dañinas para la salud, no obstante lo cual siguen gozando de enorme popularidad en parte por la eficacia de los valores y contenidos simbólicos transmitidos por la descomunal inversión en

materia publicitaria que es uno de sus principales sostenes. En efecto, para muchos jóvenes y otros no tanto, “hamburguesa mata arepa” (y empanadas, cachapas, bollos, hervidos, pabellón, etc., etc.), aunque también es cierto que ella, al igual que otras preparaciones de origen extranjero, no han dejado de versionarse adecuándolas al gusto local.

También debe mencionarse que hay ciertos alimentos que, siendo adecuados en el marco de ciertas condiciones de vida, cuando éstas cambian resultan mucho menos apetitosos y hasta contraindicados por razones de salud, como es el caso del alto consumo de proteínas y grasas animales a los que se acostumbran los habitantes de zonas rurales activos en las duras faenas del campo, el cual termina afectándolos cuando se trasladan a las ciudades y se ven obligados al sedentarismo de la vida urbana. De ahí que nadie pretenda hoy calificar la calidad de un sancocho de gallina por el hecho de que estando caliente no se le vea soltar ningún vapor, efecto posible cuando la capa de grasa superficial en el caldo es tan gruesa que retiene el calor interno, rasgo que antaño era condición indispensable para la mejor calificación de este condumio y que hoy se busca evitar de cualquier manera, atentos como vivimos a las recomendaciones y advertencias de nutricionistas y cardiólogos.

### ***Por qué se gana lo ganado***

En el intercambio comercial, los alimentos siempre han figurado en un lugar destacado. Los seres humanos sue-

len viajar con una ristra de sabores no sólo en su memoria sino también en sus alforjas. En un mundo cada vez más interrelacionado, obviamente no queda margen para la autarquía alimentaria. De modo, pues, que no hay régimen alimentario que no esté constituido en gran parte por productos oriundos de otras latitudes que terminan no sólo incorporándose sino finalmente sintiéndose como propios, hasta el punto de que muchos llegan a considerarlos autóctonos de lugares donde hace unas décadas o un par de siglos atrás simplemente no existían. En los llanos del Estado Cojedes, pongamos por caso, pocos considerarán exótico al mango, que hoy día forma en muchos lugares de aquellas sabanas verdaderos bosques de ejemplares silvestres y que en San Carlos, su ciudad capital, ha merecido el honor de una plaza. Pero resulta que el mango apenas alcanzó nuestras costas a fines del siglo XVIII, producto de la extensa red de intercambio que abarcaba a Filipinas, entonces parte del extenso imperio español que también incluía el territorio hoy venezolano.

Más que la antigüedad de los productos que constituyen su régimen alimentario, lo que a la gente de cualquier lugar le importa es si son accesibles, económicos, fáciles de preparar y consumir y agradables al paladar, de acuerdo a su particular patrón gustativo. Por lo tanto, todos los alimentos que en algún momento se presentan a su alcance cumpliendo con estas condiciones son susceptibles de ser asimilados, y si están disponibles por un tiempo prolongado, pasar a formar parte de la tradición alimentaria de un pueblo que posteriormente reclamará airado si llegaran a escasear.

De esta manera se han vuelto indispensables en la mesa de los italianos el tomate, en la de los húngaros el pimentón, en la de los chinos e hindúes el ají picante, en la de los habitantes del África ecuatorial el maíz y la yuca —todos ellos de origen americano—, y en la de los latinoamericanos el arroz asiático, el café africano, el azúcar árabe y el cerdo europeo, entre muchos otros.

Aficionarse a nuevos alimentos es, en consecuencia, un rasgo inherente a la innata curiosidad humana que de esta forma ejercita el carácter omnívoro de la especie, ese mismo sin el cual habríamos sido incapaces de colonizar la contrastante geografía del planeta. Negar a ultranza esa posibilidad es “contra natura”, claro está. Pero orientar esos procesos para que no deriven en un deterioro de la calidad nutricional de la dieta cotidiana o para evitar problemas de salud pública o para reducir la dependencia de la producción extranjera a veces escasa o excesivamente costosa, no sólo es razonable sino obligatorio tanto desde el punto de vista de las responsabilidades del Estado como desde la responsabilidad ciudadana, particularmente de docentes e investigadores.

### *Las posibilidades del ingenio aplicado*

Un caso curioso de aprovechamiento tardío de los recursos tecnológicos, es el del procesamiento de pulpas de frutas. En Venezuela, hasta hace un par de décadas, poco más o menos, los restaurantes y luncherías ofrecían en su mayoría una corta variedad de jugos naturales, elaborados a partir de

fruta fresca procesada en cada local según la demanda del día. Desde entonces, un número creciente de emprendedores se ha dado a la tarea de procesar frutas para envasar y congelar su pulpa a fin de distribuirla a esos mismos restaurantes y luncherías, además de expenderla en abastos y supermercados. Hoy día la mayoría de los jugos de frutas naturales que se ofrecen en la mesa pública nacional tienen su origen en pulpa de frutas congeladas y en los hogares urbanos crece también su consumo.

Lo curioso es que la tecnología de congelación estuvo disponible por aproximadamente medio siglo, en nuestras grandes ciudades por lo menos, sin que a nadie se le ocurriera utilizarla para atender este nicho de mercado, obviamente necesitado de un producto como ese. Ello demuestra muchas cosas, entre otras que la riqueza y calidad de un régimen alimentario también depende de la aplicación del ingenio humano a la resolución de los problemas planteados por el abastecimiento de alimentos. Que no es suficiente con que la naturaleza del lugar sea generosa. Si no hacemos lo necesario para que sus frutos sean accesibles, conservables, fáciles y gratos de consumir como alimento, es poco lo que de ella podremos aprovechar. En fin, que las posibilidades son inmensas si nos decidimos a desarrollar todo el potencial que la geografía, la historia, la educación y nuestros mayores han puesto en nuestras manos.

**EL MUNDO EN UN BOCADO**

## ALIMENTACIÓN Y SABER POPULAR

*A doña Luisa Luna (†) y los antiguos peñeros  
del Museo de Barquisimeto*

El habitante de las zonas rurales, en lo que muy probablemente es una supervivencia de ancestral sabiduría indígena, da a cada alimento un cierto valor medicinal, más o menos específico. En los Andes venezolanos, por ejemplo, existe una caracterización de “fríos” o “calientes” para designar la conveniencia de consumir uno u otro tipo de los alimentos así clasificados, según las dolencias que en un momento determinado la persona padezca. En condiciones normales, la alimentación debe tender a un equilibrio en el consumo de ambos grupos de alimentos como condición para una vida más saludable. Lo cual, por otra parte, nos obliga a preguntarnos por su parentesco con la antigua tradición medicinal griega que Alcmeón de Crotona, en el siglo V a.C., expresaba así: “El mantenimiento de la salud es la repartición por igual de las fuerzas, de lo húmedo y lo seco, de lo frío y lo caliente, de lo amargo y de lo dulce, y de las demás, y que la supremacía, en cambio, de una de ellas es la causa de la enfermedad. Pues la supremacía de cualquiera de las dos es destructiva. La enfermedad sobreviene por exceso de calor o de frío, ...”

Por el contrario, hoy día, la generalidad de la población citadina considera de un modo separado la alimentación y la salud. Los alimentos, entonces, no tendrían otro fin que el de reponer las energías y, en todo caso, los resentimientos de la salud no podrían ser resueltos sino por la intervención de la medicina, y aún para mucha gente, simplemente, de las medicinas, siendo éstas en su mayoría compuestos sintéticos eficaces, pero de apariencia y consumo poco naturales —grageas que se deben tragar sin palpar siquiera su sabor o textura, jarabes amargos, astringentes o efervescentes, inyecciones, etc.—, distantes de la experiencia alimentaria cotidiana.

### *Que tu alimento sea tu medicina*

Seguramente por ello, en ocasión felicísima en que departía con los antiguos y ya desaparecidos “peñeros” del Museo de Barquisimeto, a mediados de la década de 1990, uno de los asistentes, hacia el final de la conversación, llamó la atención sobre lo que a su juicio parecía ser un cambio en el tema que originalmente nos había convocado: pasando de la alimentación al de la salud. En realidad, me apresuré a aclarar, seguíamos hablando del mismo tema, puesto que uno de los objetos principales de la alimentación no es otro que el de propiciar al ser humano las condiciones de una vida saludable.

Lo que pasa —y aquí está el pero inadvertido— es que hemos venido perdiendo la conciencia de los valores intrínsecos que para la salud tiene todo aquello que co-

memos y bebemos (inclusive dependiendo de la forma en que lo hagamos), creyendo falsamente que las enfermedades son problema cuya solución exclusivamente pasa por obtener las medicinas adecuadas, prescritas o no.

Por supuesto, tampoco se trata de convertir el acto de comer en una sesión terapéutica. Nada más ajeno a la salud mental, en todo caso. Se trata simplemente de reconocer la integridad del funcionamiento del organismo humano, para el cual, obviamente, todo lo que consume no tiene más opción que interactuar de alguna manera con todo su ser, influyéndolo de un modo u otro, para bien y para mal. Asimismo, si la dieta cotidiana incorpora alimentos favorecedores, o facilitadores, de los procesos orgánicos necesarios para su buen funcionamiento, y desecha, o por lo menos reduce significativamente, la ingesta de alimentos de comprobado carácter dañino, obviamente la salud mejorará con el tiempo. Tal vez tarden en hacerse evidentes sus beneficios, pero estos efectos serán más duraderos.

### ***La necesidad de la investigación aplicada***

Una de las preocupaciones principales, surgidas a medida que avanzamos en el conocimiento de la gastronomía regional larense, es la referida a la creciente cantidad de fuentes alimentarias autóctonas, tanto de origen animal como vegetal, de consumo actualmente abandonado o casi, que en el pasado cercano fueron de uso corriente en la dieta cotidiana de importantes grupos humanos, sobre todo de algunas zonas

rurales del interior del estado, cuyos actuales descendientes denotan una condición por demás vigorosa y aparentemente muy saludable, a pesar de no haber nunca formado parte de los sucesivos “festines de Baltazar” que las élites venezolanas han disfrutado periódicamente (¿O precisamente por ello?).

Nunca dejaremos de preguntar por el papel que pueden desempeñar en el desarrollo de planes alimentarios gubernamentales productos locales como la nueza, el guaje, el solú, la semilla y flor de la auyama, el bicuyue, el buche y demás frutos de las cactáceas, el semeruco, el cotoperí, la verdolaga, el bleo o amaranto, para no nombrar sino algunas especies vegetales. No obstante, una de las razones por las que no figuran en tales planes —aparte de los poderosos intereses de la agroindustria, cuando no del simple clientelismo político— es la falta de investigación aplicada sobre los valores y propiedades alimenticias y aún medicinales, de tales especies. De hecho, en algunas publicaciones nacionales dedicadas a la materia, a pesar de recoger investigaciones hechas en el país, con frecuencia nos encontramos con que ni siquiera se mencionan, y del mismo modo, son poquísimos los nutricionistas que conocen su existencia o valor alimentario, por lo cual no recomiendan su consumo, aun cuando algunas de reconocida capacidad nutricional, como el bleo, suelen crecer como monte en muchos patios o alrededor de las casas en que viven los niños desnutridos que hoy por hoy pueblan sus consultas.

Como verán, no se trata de dar la espalda al conocimiento científico sino más bien de hacer que voltee a mirar

el inmenso potencial que a nuestro lado sobrevive, abandonado, despreciado incluso, como si no hubiera sido la fuente de las energías que durante milenios permitió crecer y multiplicarse —a juzgar por los testimonios de los cronistas de Indias, muy saludablemente— a las ancestrales comunidades indígenas de la América.

## **A LA VERA DE LOS CAMINOS**

Comer por la carretera, sin las indicaciones de un lugareño de confianza, puede ser en cualquier parte una calamidad, constantemente sazonada con descuido en la preparación de los platos o falta de higiene, poca diversidad, altos precios y displicente atención.

En 1994, tuve la oportunidad magnífica de viajar por tierra desde Caracas hasta Santiago de Chile, en un par de cómodos autobuses de Ormeño Tours, uno hasta Lima y otro desde esta ciudad hasta Santiago. A lo largo de los 7.000 y tantos kilómetros recorridos, fueron merecedoras de un grato recuerdo solamente la sopa de apio con arvejas del páramo de Berlín, entre Pamplona y Bucaramanga; la trucha salmonada horneada del Parador Rojo, en la encrucijada de las vías de Sevilla y Cali; los chorizos que llaman “suizas” los pastuzos, acompañados con las respectivas papitas chorreadas; la blandísima carne asada con habas cocidas y el pan de maíz “quillo”, amasado con leche y cuajada, de Julio Andrade, población ecuatoriana de curioso nombre varonil; el refresco de cebada tostada con limón y los tamalitos de carne de res, de Huaquillas, a la salida de este último país; el seco de pollo y el arroz “chaufa” del mercadito de San Marcos de

Lima; el pejerrey rebozado de Tacna, en el extremo sur de Perú, y la cazuela marinera del Balneario Los Vilos, camino a Santiago.

Desde luego que pudimos conocer otras muchas manifestaciones magníficas del ingenio culinario de esta porción de nuestra América, pero ello fue el producto de nuestro reposo en sus ciudades y pueblos, con tiempo ya de husmear sus mejores fogones, públicos y hogareños, al abrigo de las nacientes amistades locales que con tanto gusto sirvieran para nosotros de lazarillos gastronómicos.

¿Cómo olvidar la inmensa variedad de mundo nuevo de los pescados y mariscos del mercado de Mapocho en el centro de Santiago, o las sutiles variaciones sobre el ceviche de las picanterías y restaurantes limeños? ¿Cómo negarnos a reconocer que su disfrute limpia el alma?

Por la carretera, al contrario, sujetos al siempre dudoso gusto de las empresas de transporte, sentarse en la mesa siempre fue una rifa, en cualquiera de los países visitados, empezando por nuestra querida y mal comiente patria venezolana.

No en balde, en aquel prolongado viaje de ocho días en bus, hubimos de escuchar con más frecuencia de la deseada, la poco menos que lapidaria sanción de extranjeros con experiencia de vida en el país, acerca de la limitada y pobre rutina alimentaria venezolana, particularmente la de su mesa pública, esa lamentable reducción de la comida criolla al pabellón, sancocho o hervidos y carne asada o cualquier pescado frito —mientras más enchumbado de aceite, mejor.

Ya se ha dicho mucho que, para la gran mayoría de los viajeros, una de las más valiosas experiencias de conocer otro país distinto al suyo estriba en el placer del consumo de su comida típica. Y la búsqueda de ese placer suele ser directamente proporcional a la amplitud de su horizonte cultural y educación, de manera que dondequiera que se aspire no sólo a un aumento del volumen de la afluencia turística sino a un mejoramiento de su perfil y capacidad económica, no habrá otro camino que propender a un elevamiento de la calidad de la oferta gastronómica de sello criollo, autóctono o tradicional.

En este sentido, podemos recordar aquí el modo como nos llamara la atención la escasa diferencia que notamos entonces entre las tradiciones culinarias domésticas de los peruanos (sobre todo de los limeños, que conocimos mejor, pues pudimos detenernos allí por un par de semanas) y la cocina que se practicaba en sus restaurantes, aún en los más modestos. De los mismos platos servidos en restaurantes o en las casas de algunas generosas familias amigas, apenas podía hallarse diferencias en su presentación, amén de alguna que otra sutileza gustativa. Pero ambas tradiciones se correspondían en cuanto a diversidad de recetas y predominancia de ciertos sabores y aromas definidores de espíritu propio.

Más de una interrogante, y más de una lección, naturalmente, se pueden desprender de esa observación, si la comparamos con el abismo verdaderamente oceánico que aún es notable aquí entre la riquísima y compleja práctica de la cocina familiar venezolana —la de pisillos, asados

negros, cuajados de pescado o morrocoy, gallinas rellenas e inagotables dulces— y la repetida, uniforme, descuidada y por reduccionista, fraudulenta, versión de la cocina auténticamente tradicional que prevalece en la mayoría de los restaurantes populares venezolanos, con pocas y muy honrosas excepciones, a pesar de la prédica y el ejemplo de algunos connotados chefs, escuelas de cocina, cronistas y periodistas gastronómicos.

La cocina que reina en nuestras casas, resistiendo con entereza el embate de la neurosis citadina, de la estrechez económica y de cierto consumismo decadente del mercado mundial, debe perder la vergüenza y ponerse con desenfado en las mesas públicas para que propios y extraños puedan saborear la particular forma gustativa del mestizaje que nuestras madres han cocido por generaciones en los fogones domésticos venezolanos.

## **EL FOGÓN: LA LLAMA VIVA DE LA CULTURA**

En un momento en que homínidos y no todavía plenamente hombres, aquellos bípedos peludos que son nuestros tatarabuelos, habían abandonado ya los árboles como lugar de habitación para refugiarse en cuevas, he aquí que un día, o una noche, de cualquier modo hace tanto tiempo que nadie conserva su memoria, el fuego vivo, o tal vez la brasa que esconde en su roja entraña el secreto de la ardentía, transformó por vez primera un alimento, modificando para siempre oportunidades, posibilidades y el sentido mismo de la vida natural para aquellos que lo experimentaron entonces y para éstos que por su causa hemos venido a ser nosotros.

Hoy, estamos tan habituados al servicio que se nos hace de los productos alimentarios en los anaqueles, mostradores y mesas de los que nos proveemos y en las que comemos, que puede parecernos imposible otra época en la cual cada miembro de un grupo humano cualquiera, en capacidad de caminar y hacerse entender, debía procurar su propio alimento, día tras día. Pero la verdad es que durante algunos cientos de miles de años no fue de otra manera para nuestros ancestros.

En principio, la cocina no existía en ninguna de sus acepciones conocidas. La naturaleza lo era todo: productora, dispensadora y transformadora de los alimentos. Un fruto aparecía colgado de las ramas de un árbol y entonces había que observarlo detenidamente, por semanas incluso, fijándose en los cambios de su tamaño, color, textura y olor, así como en las consecuencias visibles de su consumo por parte de otras especies. Probarlo antes de compilar toda esta información podía acarrear la muerte, o una indigestión, o cuando menos la pérdida de un tiempo precioso, irrecuperable, que mejor se hubiera dedicado a buscar otra fuente nutricia.

Recolectar alimentos y defenderse de las fieras debía ocupar la totalidad del tiempo útil de cada grupo, clan o familia. Con frecuencia, la dedicación a una actividad ponía en riesgo la otra, con la consecuente oscilación entre el hambre y la pérdida de vidas. Los embates del clima, especialmente el invierno, periódicamente reducían hasta la inanición las disponibilidades de la despensa exterior, la única existente en aquella prolongada noche de los tiempos.

Así, la única manera de sobrevivir era vagar de un lugar a otro tras las ofrendas, a veces caprichosas, de la naturaleza. Nunca como entonces, el alimento fue una dádiva, o bendición diríamos hoy, de los genios tutelares del cielo, de la montaña, de las aguas o del bosque, primitivos.

Pero aquella ocasión, tan memorable como perdida en el olvido para siempre, en que las llamas ennegrecieron o ablanda-

ron o hicieron rezumar un fruto, probablemente indigesto hasta ese momento, y luego, milagrosamente, apetecible y saludable, trajo de inmediato unas consecuencias incalculables para el futuro devenir de quienes sólo por su intermedio pudieron empezar a hacerse acreedores de la condición de humanidad.

Una primera fue la multiplicación del alimento disponible. A los frutos, principalmente vegetales, pero eventualmente animales, que el sistema digestivo de los homínidos podía efectivamente aprovechar en su forma natural, si acaso despojados de sus cortezas o huesos más duros, pudo sumarse entonces una cantidad variable pero creciente, en todo caso, de otros productos susceptibles de modificación sustancial, por ejemplo, de su textura, en modo suficiente para hacerlos digeribles. No olvidemos el caso paradigmático de la yuca amarga, cuyo jugo, el temible *curare* con que los caribes envenenaban sus flechas, al someterse a la acción del fuego se convierte en un nutritivo brebaje.

Otra segunda fue la aparición de la cocina, y con ella, de la gastronomía, en su forma más arcaica, desde luego, pero desde ya con el atributo esencial, inherente a toda práctica gastronómica: la condición de producto cultural en tanto que obra del ingenio de la especie. De este modo comienza el largo caminar, inicialmente muy lento, torpes como eran todavía sus movimientos, hacia la cada vez mayor autonomía frente al mundo natural que en nuestros días ha llegado al paroxismo de la acción antrópica del boquete en la capa de ozono y del calentamiento global con que la existencia misma de la vida en el planeta ha sido puesta en entredicho.

Pero hay que imaginarse lo que significó para aquellos ancestros trashumantes el poder de usar el fuego para hacerse de nuevos alimentos, literalmente, puesto que una papa cocida lo es, y muy sabroso, mientras que una papa cruda bien pudo haber pasado durante milenios por otra piedra más, o, en todo caso, por una curiosa protuberancia vegetal subterránea que, si se dejaba a la intemperie, se arrugaba y adquiriría mal olor. Podríamos hacer una lista enorme con todos aquellos alimentos que hoy consideramos indispensables en la dieta de numerosos pueblos sin cuya mediación del fuego no lo podrían ser y, de hecho, no lo fueron por mucho tiempo.

Pero nos atrevemos a hablar de la aparición de la gastronomía y no únicamente de la cocina porque así como la multiplicación de los alimentos disponibles, el uso del fuego también comportó la multiplicación de sus atributos reconocibles mediante los sentidos. Una fruta cualquiera, en general no pasa de tener tres estados de acuerdo a su madurez: pequeña, dura, amarga e inodora cuando está aún “verde”; más grande, con pulpa blanda y en plenitud de sabor y dulce fragancia, cuando madura; y, finalmente, arrugada, reblandecida, ácida y fétida, cuando se pudre. Con la carne pasa algo similar: sangrante, jugosa y palpitante, recién muerto el animal, y correosa, oscura y ácida al pasar el tiempo en demasía. A esos estados absolutos, vino la magia del fuego a sumar innumerables matices que aún hoy siguen creciendo: más o menos cocidos, dorados, untuosos, tostados, caramelizados, tibios, crujientes, ahumados o secos, a cada uno de

los cuales correspondían sensaciones, sabores y aromas jamás antes producidos por la sola intervención de la naturaleza.

Para que se tenga una mejor idea de la profundidad del cambio que trajo consigo, piénsese por un instante en un mundo sin el aroma del café, del ajo sofrito, del sancocho de gallina, del cochino y el pescado fritos, de la carne y las arepas asadas, del chocolate, del pan recién horneado, del ron, del whisky o del vino, para no referirnos sino a los estimulantes del olfato. ¿Sería ése el mundo de la civilización y la cultura? Claro que no. Y yendo más allá, ¿Sería ése tan siquiera un mundo digno de ser habitado por seres sensibles? Creemos que tampoco. Y ninguno de esos aromas, que tan raigalmente se vinculan con nuestra memoria gustativa de la vida, habría sido nunca sin la mediación primera de un fogón.

Es de suponerse, entonces, lo que semejantes estímulos hubieron de producir en aquellas mentes elementales, aunque dotadas de la suficiente curiosidad y capacidad de asombro como para partir de allí a un territorio aún inexplorado pero decisivo, donde hemos de detenernos para considerar la tercera y más trascendental de las consecuencias antedichas: el desarrollo del lenguaje humano, es decir, de la cultura.

Hablamos, en efecto, de una novedad de experiencias y estímulos organolépticos que tuvo como epicentro la creación de un nuevo espacio de interacción de aquellos grupos protohumanos, requerido por el cuidado que la con-

servación y uso del fuego exigía: el fogón, es decir, el hogar, término que en nuestra lengua denota tanto al fogón mismo como a la unidad de casa y familia propias, de alguna manera porque éstas son impensables sin aquél y porque al calor del fuego se asocia la calidez y seguridad del vientre materno. Y acaso, ¿Fue poca la seguridad que una mayor disponibilidad de alimentos la posesión del fuego permitió adquirir?

No dejemos de lado el hecho de que la cocción mediante el fuego permitió además la conservación de muchos alimentos por un período más largo, con lo cual pudo guardarse importantes fuentes nutricias, antes efímeras, para los tiempos difíciles que entonces eran los más. Aunque la salazón y otras formas más complejas de conservación tardarían mucho todavía en aparecer, la simple cocción por exposición directa al fuego fue por sí misma un aporte nada desdeñable en la búsqueda de crearse una despensa propia, distinta a la ofrecida por la naturaleza y más durable.

Sin embargo, su mayor trascendencia no estaría allí sino en el hecho fundamental de que aquel fogón demandaba para su cuidado y uso conveniente la preparación y presencia de varios miembros del grupo, que día a día debieron compartir la observación minuciosa de cada uno de los innumerables aspectos que el fuego iba revelando a medida que se usaba. Pensemos por un momento en la distribución de responsabilidades para la obtención y conservación del mismo, digamos la búsqueda, selección, traslado y administración de la leña, además de la propia recolección y caza, la prepa-

ración de los frutos y carnes a ser cocidos, la distribución de estos alimentos según la edad, jerarquía y estado de salud de cada miembro, la forma y el grado de cocción idóneos que seguramente dividirían a algunos; todo eso y mucho más que no podemos alcanzar a imaginar, empezó a tener un lugar privilegiado para ser comunicado, de forma tal que pudiera aprovecharse al máximo aquel don que la inteligencia había logrado arrebatarse a la naturaleza: El don de crear y usar el fuego, que tanto sufrimiento provocara a Prometeo.

El fogón pasó a ser, de este modo, el espacio natural de la creación del lenguaje, esa forma espectacularmente más elaborada y eficiente que los simples aullidos, señales y gritos que la vida en ausencia del fuego exigía, vale decir, aquellos recursos elementales que anunciaran a tiempo la cercanía de un depredador, la dirección de un lugar de alimento o la necesidad del contacto sexual, por poner unos ejemplos. En otras palabras, la complejización de la vida que el uso del fuego trajo para aquellos homínidos hizo de las reuniones alrededor del fogón cavernario, un aula improvisada de creación y autoenseñanza de un instrumento nuevo, a la altura de las extraordinarias posibilidades que semejante fuente de energía prometía brindar: el lenguaje, como se sabe, el vehículo y símbolo por excelencia de la cultura.

A ello ayudaría, sin duda, la necesidad de planificación de una actividad tan complicada como la cacería, ahora mucho más atractiva porque la cocción había vuelto más accesibles y dotadas de otro gusto las proteínas animales, particu-

larmente de los grandes mamíferos, antaño vedadas —salvo en casos extremos— a las mandíbulas y dientes relativamente pequeños y débiles, la ausencia de garras y el estómago delicado de los homínidos. La cacería se convierte entonces en una actividad frecuente, exigente de un conocimiento preciso de los movimientos y costumbres de las posibles presas, así como de una notable imaginación para el acecho, ataque, descuartizamiento y transporte colectivo, cuyos pormenores era vital compartir, debatir, perfeccionar y transmitir a las nuevas generaciones, por supuesto que en el ágora minúscula y primigenia del fogón.

El lenguaje, y con él la cultura, fue, por lo tanto, como bien lo enseñara Faustino Cordón en su magnífico libro **Cocinar hizo al hombre**, un producto de la necesidad, ocasión y estímulo a la comunicación que propició la aparición de la cocina, en un grado de mucha mayor complejidad que los que nuestros ancestros habían experimentado hasta entonces en ausencia de ella. La cocina, aún en aquella forma elemental, fue así el detonante de un conjunto de circunstancias nuevas que elevaron al lenguaje a la categoría de atributo de humanidad, herramienta sin la cual no pudo haberse concebido jamás una escapatoria definitiva del medio primigenio al que confinaban a la especie sus atributos físicos originales. Como se ve, de no haber sido por la cocina que hizo posible el fogón, el lenguaje, y en consecuencia la cultura, no habrían aparecido, razón por la que en vez de homínidos habríamos seguido existiendo como primates, sólo que no tendríamos quien nos lo dijera ni estaríamos en capacidad de comprenderlo si pudiéramos escucharlo.

Más tarde, llegaría el momento de cocer la tierra y producir la alfarería y la cerámica que fijaron para siempre a los hombres a un territorio que de este modo devino en *terruño* y a un hogar en que humearía estimulante la sopa. Pero todo eso que provino después, sólo fue posible al calor del fuego dominado por aquellos quienes por vez primera se atrevieron a acercársele, exponiendo sus manos a abrasarse de calor, temerosos sí, pero libres ya del terror paralizante que aún las más grandes de las bestias han sentido y sentirán siempre ante el sólo destello de la llama. Sin su curiosidad, sin su determinación y sin su sentido de solidaridad grupal, nada de lo que somos habría sido.

Por eso, vale decir también, que en el principio fue el Fuego.



**GASTRONOMÍA A LA LETRA**

## **LA TECNOLOGÍA CULINARIA EN VENEZUELA, SEGÚN RAFAEL CARTAY Y ALICIA CHUECOS**

Exactamente con el siguiente título: “La tecnología culinaria doméstica en Venezuela. 1820-1980”, se publicaba en 1994 un libro escrito por el prolífico economista e historiador de la alimentación Rafael Cartay y Alicia Chuecos, editado por la Fundación Polar.

Su lectura seducía a los amantes del género gastronómico por la exhaustividad de la revisión hemerográfica realizada y la eficaz organización de la abundante información recogida, plena de significaciones acerca de la vida cotidiana de las familias venezolanas en las más grandes ciudades venezolanas, particularmente de la zona central y, principalmente, de Caracas.

No por ello, desde luego, dejaban de ser extrapolables algunas de sus conclusiones a un ámbito más vasto de la geografía nacional. Sin embargo, de allí siempre habría que excluir a las zonas rurales e incluso a las pequeñas poblaciones que, por lo menos hasta la quinta década del siglo XX, constituían más de la mitad de la población total venezolana y sobre las cuales hay casi nula información en las fuentes he-

merográficas de la época. Cosa que señalamos simplemente para incentivar entre los investigadores de la historia y cultura regionales el estudio de una faceta por demás importante de la vida social de nuestro pueblo, pero lamentablemente muy descuidada al presente. Y habría, por otro lado, que examinar de qué modo y en qué momento hicieron su aparición en ciudades como Barquisimeto, por ejemplo, los artefactos, procedimientos y utensilios representativos de las nuevas tecnologías puestas a disposición por los mercados internacionales o desarrolladas in situ. Tarea, esa sí, posible de realizar con una revisión minuciosa de la hemerografía local.

Porque, básicamente, de eso trata el libro en cuestión. Es decir, de la aparición, en Europa y en los Estados Unidos, de las innovaciones tecnológicas aplicadas a la cocina, tanto doméstica como industrial, y de su progresiva introducción en nuestro país, con sus marchas y retrocesos. Hechos que nos permiten constatar, no sin alguna vergüenza, lo excesivamente dependientes que también en este caso hemos sido de la producción manufacturera foránea.

Pocos años antes de la aparición del libro de marras, habíamos sido testigos del tardío reconocimiento nacional a don Luis Zambrano, inventor y tecnólogo popular de altos vuelos, oriundo de Bailadores, en los Andes merideños, a varios de cuyos pueblos logró dotar de energía eléctrica con generadores de su invención, movidos por fuerza hidráulica, por lo cual no podía uno evitar preguntarse si esa carencia de respuestas propias a los problemas de la praxis culinaria, no

escondería más bien un cierto desconocimiento de los aporres, casi siempre anónimos, por supuesto, del saber popular.

Al fin y al cabo, a favor de nuestra tradición creadora autóctona están, por citar sólo algunos utensilios, procedimientos y artefactos de uso culinario: metates, diversos métodos de fermentación, contenedores refractarios, hornos de varias clases y materiales, prensas manuales (como las usadas, por ejemplo para la elaboración del lomo prensado o para la extracción del guarapo de las “cabezas” de cocuy horneadas) y el sebucán, sin el cual sería imposible nada más y nada menos que el casabe, admirable ejemplo de conversión, casi diríamos que de transmutación, de un veneno —la yuca amarga— en un producto alimenticio, de perdurable resistencia a la descomposición, como si fuera poco.

Quién sabe lo que descubriría el ojo acucioso y desprejuiciado que se dedicara a examinar con atención el universo gastronómico criollo que todavía se mantiene, allá en el olvido de sus rincones, distante de los centros de producción e intercambio comercial, pero eficaz en la resolución de los problemas cotidianos del comer para vivir.

Respecto al ámbito citadino, no queda otro camino que demandar de universidades, institutos de investigación, centros fabriles y emprendedores, la producción de conocimientos que permitan fundar sobre criterios de adecuación al medio y costos razonables el necesario desarrollo tecnológico que demanda la crítica situación de emergencia alimentaria del país y su depauperada población.

La formulación de suplementos alimenticios para la población más afectada por la desnutrición, especialmente los niños —como las barras energéticas elaboradas por la Fundación Flor de Luz desde el 2020 en Barquisimeto, hoy distribuidas en más de 5 estados del país—; el desarrollo de estándares más saludables para la conservación de alimentos o más eficientes en el manejo sustentable de la cría de animales y de los cultivos; la investigación de nuevas variedades, tanto animales como vegetales, de uso alimentario, más resistentes a las inclemencias del trópico; la creación de maquinarias y procedimientos de producción masiva de preparaciones tradicionales o equipos de cocina domésticos que faciliten o reduzcan su tiempo de realización; nuevos empaques más económicos e inocuos y formas inéditas de aprovechamiento y consumo de productos locales; o la mecanización de procedimientos manuales, entre muchos otros, son algunos de los problemas que bien pudieran excitar el ingenio de los compatriotas.

## **LOS AÑOS DE LA COCINA: A PROPÓSITO DE LA PUBLICACIÓN DEL RECETARIO TOCAR FUEGO, EN 2006**

### I

Un recetario como *Tocar Fuego* era imposible de concebir en Venezuela en 1980. No es que, en Caracas especialmente, no hubiese buenos restaurantes y competentes, e incluso afamados, chefs capaces de poner por escrito algunas de aquellas recetas que aún hoy muchos de los afortunados que asistieron a sus mesas recuerdan con fruición. Tampoco es que faltasen editores para libros de cocina.

Lo que no había era un grupo de venezolanos al frente de sus principales fogones, conocidos por nombre, apellido y figura por la inmensa mayoría de sus comensales, reputados como artistas más que como artesanos, admirados hasta el punto de servir de imagen a instituciones bancarias, fuente de inspiración para numerosos jóvenes que a mediados de la década del 2000 podían ver en ellos la promesa de su propia realización personal en un oficio que apenas dos décadas atrás hubiera hecho respingar de puro susto a cualquier padre de familia ante el anuncio de semejante vocación por parte de uno de sus vástagos.

En aquel entonces los chefs, en todo caso los únicos a quienes se confería tal denominación, obviamente también los mejor pagados, eran extranjeros, franceses o italianos principalmente, y, desde luego, monopolizaban la dirección de las cocinas de los mejores, o por lo menos los más costosos, hoteles y restaurantes. Era de ellos de quienes cabía esperar un recetario de alta cocina y de nadie más.

## II

En consecuencia, la cocina venezolana estaba relegada en nuestra propia mesa pública a los establecimientos de segunda y última categoría. En parte con razón, puesto que la oferta de la misma era en casi todos los casos muy pobre, mal ejecutada y peor servida. No podía encontrarse, por lo demás, ninguna institución pública ni privada que ofreciera algún tipo de formación en materia de cocina nacional. Si acaso las morochas Cavalcanti y Ana Teresa Cifuentes en sus renombrados espacios televisivos matutinos —*Cocinando con las morochas* y *La perfecta ama de casa*, respectivamente— ofrecían a las madres de familia con cierta frecuencia alguna receta vernácula. Por su parte, el INCE-Turismo y las Academias de Artes y Oficios, únicas que ofrecían formación práctica, lo hacían sobre la base de interpretaciones más bien superficiales de la llamada cocina internacional y poco reparaban en la cocina tradicional venezolana.

De manera que el ejercicio de la cocina criolla con carácter profesional dependía enteramente de lo que pudiera aprenderse a lo largo de años de trabajo en las cocinas minúsculas y mal equipadas de los supuestos restaurantes típicos, que por lo general no pasaban de ofrecer pabellón, mondongo, algún hervido, bistec o carne a las brasas y uno que otro dulce de cuchara, digamos quesillo, dulce de lechosa o de leche cortada. Por ello, si no se provenía o no se había estado en contacto con una familia con tradición de respeto, valoración y disfrute de nuestro rico acervo culinario, era muy difícil hacerse una idea siquiera de su variedad, características y posibilidades.

Para quien deseara formarse en la llamada alta cocina, la situación no era distinta, salvo en el hecho de que los espacios de trabajo eran generalmente más amplios, mejor equipados, y el recetario en uso más honesto con respecto a la cocina que decían representar.

De ahí que, en la época, el cocinero promedio de un restaurante, sobre todo si se trataba de uno criollo, fuese preferentemente una mujer, no necesariamente joven, con poca o ninguna ambición profesional en el campo culinario, generalmente llegada allí por descarte de otras opciones, muy rara vez por vocación personal, vestida a lo sumo con un delantal estampado como toda protección y prenda de identificación de su oficio, de muy bajo nivel de escolaridad cuando la tenía, de origen humilde y, por todas estas razones, sometida a la más feroz de las explotaciones laborales.

Los varones eran, en aquellos reductos que se suponían propios de la condición femenina, “raras avis”, personajes más bien curiosos, con la excepción de las cocinas de grandes cadenas hoteleras o restaurantes de lujo. Fuera de este último ámbito, eran más comunes dirigiendo los establecimientos, al frente de las cajas registradoras o en la labor de atención a las mesas.

Ni hablar de la existencia de eventos o cualquier tipo de promoción dirigida explícitamente a propiciar el interés por los productos o recetas autóctonas. A este respecto, solamente se contaba con la publicación eventual de recetarios de cocina elaborados por encargo de algunas empresas de la agroindustria alimentaria para la promoción de productos tales como la maizina, los aceites y mantecas vegetales o la harina de maíz precocida, los cuales solían incluir algunas recetas provenientes de nuestra tradición popular. Así también algunos recetarios de limitada difusión, editados por organismos públicos con fines de mejorar el estado de nutrición de las mayorías nacionales.

Ésa era, poco más o menos, la situación que prevalecía a principios de la década de 1980 en el medio laboral y de la enseñanza y difusión culinarias en Venezuela. Obviamente, no hacía de la cocina un oficio atractivo, ni siquiera decoroso, y tampoco permitía que éste fuese —como debe serlo siempre— un vehículo para el mayor conocimiento, la mejora, el acrecentamiento y la difusión del patrimonio cultural gastronómico nacional.

### III

Ya se ha dicho antes, pero no puede eludirse de todos modos, el hecho de que fue precisamente en esa década de 1980 —para otros efectos conocida en la historia de América Latina como la década perdida— que se sentaron en nuestro país las bases del posterior “boom” gastronómico: La primera edición del best-seller de Armando Scannone, *Mi cocina a la manera de Caracas*; las columnas gastronómicas de Miro Popic y Ben Ami Fihman en el diario El Nacional; la publicación de la *Historia de la Alimentación en Venezuela* de José Rafael Lovera; y, especialmente, la fundación en Caracas del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA) por parte de este mismo maestro; son, a nuestro juicio, los hitos fundamentales que determinaron la evolución ulterior de la mesa pública venezolana, los cuales tuvieron como elemento catalizador la tristemente célebre crisis económica desatada a partir de la devaluación monetaria del 18 de febrero de 1983, que impuso un brusco freno a toda forma de importación de bienes y servicios, incluyendo entre éstos los de los chefs europeos que hasta entonces numerosos locales capitalinos podían darse el lujo de contratar a relativo bajo costo y así también la de numerosos ingredientes foráneos cuya fácil introducción evitaba reconocer el valor de muchos productos autóctonos y desestimulaba la inversión que hubiera podido mejorar su calidad y diversificar su oferta.

A partir de entonces fue cuando la mayoría de los chefs que firman el recetario *Tocar Fuego* comenzaron a des-

cubrir su pasión por la cocina y trataron de hacer sus pininos en el exigente campo de los servicios alimentarios.

Por su parte, la evolución que vivía entonces la alta cocina particularmente en Europa occidental también ayudó a crear un clima favorable a los inicialmente lentos, pero luego progresivos cambios que comenzó a experimentar la escena gastronómica nacional. Eran tiempos de consolidación de la revolucionaria propuesta de la Nouvelle Cuisine, cuyo máximo exponente, Paul Bocuse, llamaba a romper con los rígidos moldes de la cocina internacional y del canon culinario de origen decimonónico, heredado de Escoffier, entre otras formas, mediante la asunción de una “cocina del mercado”, como la llamó en el libro homónimo, suerte de declaración de principios del movimiento que inspiró. Es importante destacar que este llamado ponía el acento en las bondades de los productos frescos disponibles en cada lugar, emplazando al cocinero, por lo tanto y primero que todo, a reconocer y aprovechar su entorno alimentario.

En otro plano más amplio, el pensamiento neoliberal que con tanta fuerza irrumpió en la sociedad occidental anunciaba por entonces el advenimiento de una era de “globalización”, lo cual despertó temores, particularmente en el mundo en desarrollo, acerca de la sobrevivencia de sus manifestaciones culturales identitarias ante la avalancha de la cultura de masas proveniente de los centros hegemónicos del poder político y económico transnacional. Esto llevaría, en muchos casos, a una creciente toma de conciencia acerca

de la gastronomía como uno de los pilares fundamentales de la identidad cultural de los pueblos y, por tanto, un aspecto crucial a rescatar, conservar y difundir. En este sentido, el nacimiento del movimiento Slow Food, en la Italia de 1986, y su posterior desarrollo, puede verse como un punto de inflexión a favor de esta tendencia de interés y respeto por las gastronomías locales en toda su profunda significación sociocultural.

### IV

Este fue, en resumen, el contexto que vería comenzar ese cambio, de naturaleza y no tan sólo de grado, en la concepción, ejercicio y valoración social de la praxis culinaria en Venezuela, que transformó el oficio de la cocina en un trabajo atractivo, pleno de oportunidades para la realización personal, y a la tradición alimentaria venezolana en un objeto de estudio indispensable para el mejor conocimiento de nuestra historia, cultura e idiosincrasia, arca inestimable de un saber hacer culinario con características propias en capacidad de sustentar propuestas gastronómicas del más alto nivel, todo lo cual, de paso, terminaría convirtiendo al sector de la restauración en uno de los más dinámicos de la economía nacional.

En 1984 se constituiría el CEGA y en la década siguiente se iniciarían sus primeros cursos de cocina, en los cuales algunos jóvenes que habían aprendido los rudimentos del oficio de manos de connotados chefs europeos asentados

en Caracas —como Pierre Blanchard, Robert Provost o Laurent Kehr, para sólo citar tres de los más influyentes— encontrarían una forma de acercarse, comprender y enorgullecerse de su propia tradición alimentaria, explorando inéditas formas de recrearla en condiciones aptas para su servicio en restaurantes de la más alta categoría.

Con el tiempo, estos mismos jóvenes y otros que se fueron sumando, abordarían experiencias de trabajo y aprendizaje en los más importantes restaurantes y academias culinarias de Europa y Estados Unidos, tras lo cual, para felicidad de los paladares locales, la mayoría regresó a ser profetas en su tierra, apoyados en el efecto sinérgico que cronistas gastronómicos, centros de enseñanza, inversionistas del sector turístico y de la restauración, los propios chefs entonces erigidos en figuras de renombre, así como editores y medios de comunicación en general, en conjunto lograron a favor de la mayor valoración del oficio y la apertura de nuevas posibilidades de desarrollo. Sería igualmente muy significativa a este propósito la proyección mediática que desde Caracas tuvieron los chefs a cargo de los restaurantes que el grupo Ara abrió a principios de la década de 1990, primera vez en que restaurantes de lujo de la capital asociaban explícitamente su publicidad al nombre y figura de unos jóvenes chefs venezolanos.

Paralelamente, la misma producción agroalimentaria tanto industrial como artesanal creció, mejoró y se diversificó, ofreciendo no sólo al mercado venezolano sino igual-

mente al mercado internacional, productos de notable calidad gastronómica con cuya accesibilidad está directamente relacionado todo perfeccionamiento de la actividad culinaria en cualquier parte. Vinos, chocolates, quesos de cabra, vegetales orgánicos, embutidos, corderos y cabritos lechales, truchas empacadas al vacío, camarones de cría, pulpas de frutas, entre otros muchos, fueron productos nacionales que empezaron a ofrecerse casi en cualquier mercado ciudadano con una calidad sencillamente impensable en la década de 1970.

### V

De allí, pues, que ese recetario no hubiera podido escribirse en 1980 o 1990, incluso. En buena medida, en sus páginas se revelan, para quien las sepa leer, algunas de las claves que hicieron posible el resurgimiento y definitivo despegue de la cocina profesional venezolana del siglo XXI.

Aunque el grupo es aún mayor, ahí está presente el grueso de esa generación de jóvenes cocineros que supieron, con enorme esfuerzo y dedicación, hacerse un lugar en el panorama de la cocina nacional, en su gran mayoría venezolanos pero también algunos extranjeros que encontraron en nuestro país no tan sólo la oportunidad de vivir de su profesión sino un terreno fértil para su crecimiento profesional, un medio exigente y competitivo y una cultura alimentaria con posibilidades de ser explotada y puesta orgullosamente en comunicación con sus propias tradiciones de origen.

Naturalmente, no se trata de un recetario de cocina venezolana —que también, nos consta, podrían realizar varios de estos chefs—, sino de una muestra representativa de sus multívocas inquietudes culinarias, de su experiencia en el oficio, de las fuentes en que bebieron y de las tendencias contemporáneas con las cuales dialogaron en su diario quehacer. Pero allí también, entre líneas, están las improntas de su origen.

**RAFAEL MICHELENA FORTOUL,  
“EL VATE CHICHARRITA”, PRIMER  
CRONISTA GASTRONÓMICO  
VENEZOLANO**

I

Hace más de ochenta años que el filo de su mirada dejó de penetrar en el espíritu de aquellas cosas que por sencillas y cotidianas poco atraían la atención de cronistas o intelectuales. De hecho, puede que el humor con que convocó el interés hacia las tradiciones gastronómicas populares venezolanas haya sido en su tiempo la única manera de justificarlas como consuetudinario tema periodístico.

En 1920, aquella Venezuela rural y analfabeta, de regiones mal comunicadas entre sí, harto escasa de ingresos fiscales y políticamente inhibida por la ya larga imposición de una férrea dictadura, no podía ser precisamente una “meca” para el ejercicio de la reflexión gastronómica en el sentido conocido de interés por los productos exóticos, la comida servida en restaurantes de lujo y la personalidad y logros culinarios de sus chefs.

A este propósito, las referencias bibliográficas, periodísticas y literarias de valor gastronómico anteriores a esa

década, pueden ser esgrimidas como demostración palpable de lo antedicho. Entre las más importantes, José Antonio Díaz, para completar su descripción de la vida campesina a mediados del siglo XIX, reúne un conjunto de recetas populares de origen rural<sup>3</sup>. Por su parte, Nicanor Bolet Peraza da cuenta de las características, bondades y limitaciones del mercado popular de San Jacinto que, en Caracas, como en las demás ciudades importantes del interior, hacía las veces de vitrina de la producción agrícola de sus zonas aledañas<sup>4</sup>, mientras Eloy González reivindica la cocina típica llanera<sup>5</sup>. Luis Razetti, médico al fin, se permitía un examen crítico, nada favorable, por cierto, de la gestión e higiene de las prácticas culinarias domésticas citadinas, mientras recomendaba la elaboración de platos donde se fundía el recetario tradicional con indudables reminiscencias de sus ancestros italianos<sup>6</sup>. También dirigido al ama de casa está el recetario de Tulio Febres Cordero que recoge buena parte del acervo culinario andino<sup>7</sup>. En una senda que luego hollaría nuestro autor con mucha mayor dedicación, están algunas obras sueltas de los

3 Díaz, José Antonio. **El agricultor venezolano**. Caracas: Imprenta de Melquíades Soriano, 1861.

4 Bolet Peraza, Nicanor. "Cuadros caraqueños". El Cojo Ilustrado. Caracas, N° 42, 15/09/1893.

5 González, Eloy. "El banquete llanero". El Cojo Ilustrado. Caracas, N° 354, 15/09/1906; y, N° 355, 01/10/1906.

6 Razetti, Luis. "La cocina doméstica en Venezuela". En: Lovera, José Rafael. **Historia de la alimentación en Venezuela**. Caracas: Monte Ávila, 1988. Pp. 249-257. Publicado originalmente en 1884.

7 Publicado inicialmente en la ciudad de Mérida por la Tipografía El Lápiz, propiedad del mismo autor, en 1899, bajo el título de **Cocina criolla o guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto**.

poetas humorísticos Ramón Isidro Montes, Rafael Estévez Buroz (mejor conocido por su seudónimo de *Pepe Castañas*), Juan José Breca y Teodosio Adolfo Blanco, casi siempre en jocosa —y no pocas veces chauvinista— defensa de las costumbres culinarias criollas<sup>8</sup>. Lo que tienen en común escritores de tan diversa formación, intenciones y calidad literaria, es el deseo de contribuir a describir, mejorar o valorar un patrimonio gastronómico en su sentido más cotidiano, popular y doméstico. No en vano era la suya una república joven en búsqueda afanosa de un sentido de nacionalidad, al que siempre y en todas partes han servido las tradiciones alimentarias como uno de sus soportes principales.

Rafael Michelena Fortoul, a juzgar por la extensión de su obra, la variedad de aspectos gastronómicos reseñados y la constancia de su dedicación al tema por toda una década, es, sin duda alguna, su principal heredero y el último en reflexionar sobre el tema antes de que se pusieran en evidencia los profundos cambios que la economía petrolera causaría sobre la vida toda de la nación y, particularmente, sobre el régimen alimentario de su población<sup>9</sup>. Pero, como

---

8 Muestras del trabajo de los tres primeros aparecen en el apéndice documental de la obra mencionada del maestro José Rafael Lovera (Pp. 244, 266-267). De Teodosio Adolfo Blanco nos da noticia Ildemaro Torres en **El humorismo gráfico en Venezuela** (P. 372).

9 Sus primeros poemas con menciones al hecho alimentario son de 1919 y 1920. Posteriormente aparecen algunos en los años de 1924, 1925 y 1927, pero es entre 1928 y 1932 cuando publica la inmensa mayoría de ellos, casi todos en el semanario *Fantoches*. Los dos últimos datan de 1933, habiendo aparecido en *El Nuevo Diario* y la revista *Élite*. En su totalidad, fueron publicados en Caracas.

quiera que nadie antes que él dedicó tantas páginas al tema gastronómico por tiempo tan prolongado y de forma tan sistemática y especializada, tampoco debe caber duda alguna en proclamarlo como el primer cronista gastronómico venezolano, bien que de una manera muy especial.

## II

La diligencia del acucioso investigador Ramón Querales ha venido a situar de modo definitivo el nacimiento de Rafael Michelena Fortoul en Barquisimeto, capital del Estado Lara; información por demás relevante, sobre todo porque la fuente generalmente socorrida para fijar algunos de sus datos biográficos lo daba como nacido en Altagracia de Orituco.<sup>10</sup>

Inicialmente dedicado a la poesía lírica de tinte modernista, mejor suerte le cupo como versificador humorístico de la gastronomía criolla, ejercicio en el cual cobró fama como parte del equipo redactor del semanario Fantoques,

---

10 En el prólogo a **El sabroso Chicharrita**, Aquiles Nazoa lo presenta como “caraqueño de pura cepa sanjuanera, nacido accidentalmente en Altagracia de Orituco” el 13 de abril de 1897 y muerto en Los Teques el 27 de noviembre de 1933. En la segunda edición del **Diccionario de Historia de Venezuela** la Fundación Polar corrige ese dato, conservando las fechas, pero ubicando definitivamente su nacimiento en Barquisimeto. [*Lamentablemente, en la edición de **Culinaria Sentimental**, el libro póstumo de Rafael Michelena Fortoul que lográramos publicar el año 2013 con toda su obra de valor gastronómico (Barcelona, Edo. Anzoátegui: Fondo Editorial del Caribe) se coló una errata, dándolo por nacido en Duaca, capital del municipio Crespo del Estado Lara, la cual corregimos aquí*].

la recordada publicación que crearan Leoncio Martínez, “Leo”, y Francisco Pimentel, “Job Pim”, de notable repercusión en el ámbito nacional desde su aparición en 1923 hasta su cierre obligado en 1932, por razones políticas, debido al rechazo gomecista a muchos de sus sarcasmos, burlas e ironías sobre el ejercicio del poder gubernamental y la situación social prevaleciente.

Probablemente la circunstancia de haberse dado a conocer principalmente como humorista, le haya restado interés a sus testimonios gastronómicos ante los ojos de modernos especialistas ya que son pocas las ocasiones en que actualmente se le menciona<sup>11</sup>, a pesar de ser tales testimonios inmensamente ricos en detalles de todo tipo y de constituir por más de una década una fuente de información gastronómica única en su género, hoy día indispensable para penetrar en los entresijos de la cultura alimentaria popular, especialmente del habitante de las zonas urbanas del centro del país a principios del siglo XX, antes del advenimiento del auge petrolero.

También debió haber contribuido al silencio crítico el que su producción literaria haya quedado constreñida casi ex-

---

11 Por ejemplo, en la muy completa e ilustrativa Antología Documental compilada por José Rafael Lovera para su **Historia de la alimentación en Venezuela** (pp. 282-299, dedicadas a textos del siglo XX), ni siquiera se menciona su nombre, a pesar de que el autor revisa numerosas fuentes hemerográficas. Aparece sí en la obra **El humorismo gráfico en Venezuela**, de Ildemaro Torres (Caracas, Ediciones Maraven, 1982), reseñado como parte de la “generación de Fantoques”.

clusivamente al medio periodístico,<sup>12</sup> en un país con tan pocas facilidades para la investigación de la hemerografía histórica.

Lo cierto es que después de él, habrá que esperar veinte años hasta la publicación en el diario *La Esfera* de la serie de crónicas que Ramón David León dedicara a un conjunto de productos y platos regionales a principios de la década de 1950, posteriormente reunidas en un libro con el sugestivo título de **Geografía gastronómica venezolana**<sup>13</sup>, en una circunstancia histórica muy distinta, cuando en el país ya se habían hecho más que evidentes las consecuencias de la imposición transculturizadora del modelo consumista estadounidense que trajera consigo la economía petrolera y el consecuente y brusco proceso de urbanización.

### III

Para que se tenga una idea siquiera aproximada de la magnitud del afán venezolanista puesto por Michelena Fortoul al servicio del mejor conocimiento y valoración de la gastronomía local, nos hemos tomado el trabajo de extraer y

---

12 De sus textos de valor gastronómico tan sólo se publicó en forma de libro, con carácter póstumo, la pequeña antología preparada por Aquiles Naza, a saber: Michelena Fortoul, Rafael. **El sabroso Chicharrita**. Caracas: Pensamiento Vivo C. A. Editores, 1962. Ésta se compone, en su mayoría, de textos escritos para un volumen titulado "Culinaria Sentimental", anunciado por el autor a partir de 1929 pero que no llegó a ver publicado.

13 Se comenzaron a publicar anónimamente a fines de 1951 en el diario La Esfera, de Caracas, del cual el autor era su director, y se recogieron en forma de libro por primera vez en 1954.

clasificar los productos y platos que menciona a lo largo de sus 117 poemas de valor gastronómico, dados a la luz pública entre 1919 y 1933, año de su muerte.

Podemos imaginarnos a su autor destacando la enorme variedad de los insumos con que en la época contaba la cocina “criolla”, como él mismo gustaba llamarla. Si hubiéramos podido acompañarlo en una ronda por los mercados y abastos de la entonces todavía “ciudad de los techos rojos”, nos habría sorprendido encontrar palmitos, cacao, arvejas, habas, *guaracaros*, *chícharos* y *tapiramos* —estas tres últimas otras tantas variedades de granos hoy prácticamente desaparecidas—, maní, ajo, cebolla, pimentón, arroz, repollo, coliflor, chayota, zanahoria, nabo, papa, batata, maíz (incluso carriaco), mapuey, ñame, ocumo, apio, yuca, lairén, aguacates, cambures titiaros, cuyacos, topochos, “mataburros” (?) y manzanos, guayabas, mangos de hilacha y de bocado, cocos, melones, mamones, limones, uvas, manzanas, peras, piñas, lechosas, dátiles —traídos de Margarita, donde aún se cultivan—, ciruelas, perejil, rábanos, tamarindo, pepinillos, alcaparras, aceitunas, pasas, almendras y el infaltable café. Especies como el comino, el clavo de olor, los ajíes y el tomillo al parecer se ofrecían y usaban en abundancia. En los tenderetes de los mercados se habrían conseguido también gallinas, pavos, carnes y vísceras de res, cochino y chivo, además de longanizas, chorizos, morcillas, salchichas, huevos y quesos —amarillo y llanero, por lo menos—, y en algunas regiones del país o en Semana Santa pescados —entre los cuales el inestimable morocoto orinoquense—, chigüires y

chivos salados, conejos, iguanas, venados y palomas. En los anaqueles de los abastos no faltarían la manteca, el aceite, el papelón, el jamón y los sempiternos diablitos. En las panaderías caraqueñas ya eran comunes el pan de jamón y el pan francés, además de bizcochos y “señoritas”, pero además quienes viajaban a tierras larenses o recibían visitas de sus amigos o familiares de allá no dejarían de ser obsequiados con pan de tunja y acemas tocuyananas<sup>14</sup>. Como se ve, una inmensa mayoría de los productos que todavía constituyen parte sustancial de nuestro régimen alimentario.

Visto esto, nos es más fácil creerle la enorme variedad de preparaciones que los venezolanos de entonces podían disfrutar en ágapes familiares y modestos restaurantes, ya que nunca se ocupó de la reseña de figones o banquetes de lujo. De hecho, tan sólo dando cuenta de los platos mencionados a lo largo de su obra, tendríamos que reparar en las delicias de mondongos —sin duda, uno de sus condumios favoritos, a juzgar por las innúmeras veces que lo celebra—, sancochos de gallina, de novillo y de pescado, hervidos picados (¿algún antecedente del “picadillo” barinés?), sopas de rabo de res, de frijolitos, de caraotas y de repollo, caldos de “picatierra” y con ají, “menestrones de alverjas” y con tocineta; las infaltables arepas y tostadas con frito (probablemente pulpa de cochino), con chicharrón o con queso, cachapas y empa-

14 Los productos larenses mencionados en su obra suponemos se explican por la procedencia del autor, aunque debe reconocerse su curiosidad gastronómica por la notable presencia de productos y platos tanto de otras regiones venezolanas como característicos de algunas comunidades extranjeras.

nadas; las hallacas decembrinas, los bollos con ají picante, pasas y tocino, o con tocino y cebollas, y las hallaquitas de jojoto, algunas con ají y chicharrón; el no menos decembrino pavo al horno; las omnipresentes caraotas guisadas, fritas, con dulce, con ají picante o con tropezones; la popular carne frita —uno de los ingredientes fundamentales del pabellón, que por lo visto no era todavía un plato popular ya que no se lo menciona—, chuletas, “bisteques”, “robifes”, asados y parrillas, con guasacaca y suero de tapara picante; patas con gelatina, “regorgalla” (¿asadura?), chinchurria y suculentas olletas de gallo o incluso de rabo; los pernils, adobos y chicharrones de cochino; el chigüire, el morrocoy guisado, frito y en pastel; la chanfaina, el cocido, el gazpacho, el bacalao en mojo o a la vizcaína, los callos y la paella de hispánicos orígenes; estofados de ave y bollos pelones; ruedas de pargo frito, cazón con cebollas y tomates, arroz con chorizos, con chipichipi o con carne frita, chicharrones con hallaquitas; pudines de repollo y ensaladas de papa y de chayota, o los exóticos timbales de pollo, moles, pasteles chinos y ensalada rusa; y, por último, los sencillos mojos, encurtidos, vinagres con ají, leche de coco, quesos fritos y huevos duros. Con él, habríamos convenido en considerar ya este compendio como un muestrario de platos verdaderamente rico y diverso.

Pero no sería Chicharrita hombre dispuesto a abandonar el esfuerzo sin haber agotado lo que tendría por enseñarnos. Paladar abierto a los gozos de oceánico origen, no dejaría de indicarnos las excelencias culinarias de chicharras, carites, meros, pargos, “toritos”, lebranches, “sapos”, cunes,

picúas, pámpanos, corocoros, agujas, bagres, bacalaos, tortugas, cangrejos, jaibas y langostas, e incluso, las bondades de sardinas, arenques, calamares, camarones, anchoas y salmones enlatados.

Y si de “pasar la sal de la boca” se tratara, ya lo podemos escuchar ofreciéndonos algodón de azúcar, huevos chimbos, arroz con coco, dulces de higo y lechosa, majarettes, buñuelos de apio, conservas varias (entre ellas la hoy casi desaparecida de semillas de auyama, de coco, de maní y de ajonjolí), besitos, tortas burreras, las caraqueñísimas “cojitas”, pirulíes, melcochas, alfondoques, tequiches, “ahogagatos”, mazamorra y la reputada torta bejarana, amén de chocolaticos, caramelos y helados.

Incluso, puede que nos explicara el proceso de elaboración de los olvidados tequiches, que ya en un texto confiesa estar hecho de maíz cariacó, leche de coco y papelón; o de una curiosa guarapita de aguardiente de caña con almidón (¿de yuca?), limón y papelón.

#### IV

No obstante, para comprender su aporte es necesario insistir en contextualizar el esfuerzo de hacer semejante inventario gastronómico en versos y rimas, en un momento en que ni la cocina nacional ni la gastronomía en general eran un tema respetable para ningún intelectual y mucho menos para el vulgo venezolano. En que el término mismo

de cronista gastronómico no significaba nada o, por lo menos, nada serio. En que la relación entre alimentación y salud o se desconocía o estaba velada por numerosos prejuicios que le restaban valor a las recomendaciones dietéticas. En que la cocina era mayormente una ocupación de gentes pobres y analfabetas y en que un cocinero no podía aspirar a la figuración pública, salvo que su carta escribiera en francés o cometiera un delito. De hecho, un tiempo en que las élites del país empezaban a sumar a su fervor por la gastronomía gala de tiempos guzmancistas las dudosas bondades alimentarias de estadounidense origen que hoy conocemos nada menos que por comida “chatarra”. En fin, un escenario nada propicio, a primera vista, para el atrevimiento de reivindicar los logros de la cocina popular vernácula.

Sin embargo, la razón principal, para el acucioso observador que fue Chicharrita, seguramente debió estribar en que una cocina así de diversa y estructurada, como él podía constatar cotidianamente, no podía ser vista con desprecio. Por el contrario, ello es lo que nos permite entender perfectamente por qué este prolífico poeta pudo permitirse la especialización en el campo de la crónica gastronómica, que no por su intención humorística y su forma poética deja de ser un registro fidelísimo de los ingredientes de uso habitual, los platos más representativos, el contexto socioeconómico y algunas representaciones culturales características del régimen alimentario venezolano predominante en la década de 1920 y primeros años de la siguiente, particularmente entre aquel segmento de la población equivalente a las actuales clases

medias y bajas, entonces constituido por artesanos, jornaleros, pequeños propietarios campesinos, funcionarios públicos de nivel medio, comerciantes al detal y prestatarios de diversos servicios en el reducido ámbito urbano de la época. De allí provenían seguramente la mayoría de los miembros de su “cuerda”, tan aquerenciados con los condumios criollos como frecuentes víctimas del azote del hambre, que más de una vez conjuraron con el recurso, mucho más barato, de la popular “cañita”, aguardiente que entonces se expendía aromatizado en forma artesanal —macerado, diríamos hoy día— con multiplicidad de hierbas y especias, lo cual explica la enorme cantidad de variedades que menciona: berro —que en su gusto parece reinar indiscutido—, vetiver, torco, guaco, ruda, toronjil, naranja, hierbabuena, canela, “fruta’e burro”, amargo de higo, anisado y guarapita.

## V

Fue su lucha, sin embargo, muy desigual. En efecto, entre la publicación de las escenas costumbristas llaneras de Eloy González en *El Cojo Ilustrado*, a principios del siglo XX, y la muy posterior aparición de las importantes obras de Mario Briceño Iragorri, Graciela Schael Martínez, Aníbal Lisandro Alvarado y Ramón David León, a comienzos de la década de 1950<sup>15</sup>, nuestro estimado vate Chicharrita se erige

---

15 Se trata de **Alegría de la tierra** (Caracas: Ed. Ávila, 1952); **La cocina de Casilda** (Caracas: Ed. Excelsior, 1953); **Menú vernaculismos** (Madrid: Edime, 1953); y, la ya citada **Geografía gastronómica venezolana**, respectivamente.

en solitario pilar que sostiene el puente que se tiende entre estos dos momentos tan significativos del devenir histórico venezolano: precisamente la abrupta transición que lleva de un incomunicado país rural, caudillesco, insalubre y endeudado a otro solvente, urbano, relativamente bien comunicado y con servicios básicos ampliamente distribuidos; de uno desesperado por la insuficiencia de su atrasada economía agraria a uno ilusionado con la súbita riqueza petrolera; de aquél cuya reducida élite capitalina rendía culto a una artificiosa y con frecuencia fraudulenta gastronomía francesa pero cuya inmensa mayoría poblacional se regocijaba en la práctica de una cocina tan campechana como consistente, a aquél otro en que el culto al nuevo ídolo extranjero del *american way of life* empezaba a generalizarse entre la novísima población urbana, ahora mayoritaria, que se estrenaba atiborrándose de enlatados, gaseosas, perros calientes y hamburguesas, dando decididamente la espalda y mirando con desprecio al rico acervo culinario conformado a lo largo de los siglos de su historia.

Es en esta perspectiva que hay que juzgar la obra de Chicharrita, indudablemente el primer cronista gastronómico que tuvo este país<sup>16</sup>, como lo prueba el que por más

---

16 Otros antes que él, como los mencionados Ramón Isidro Montes, Rafael Estévez Buroz, Juan José Breca y Teodosio Adolfo Blanco, a fines del siglo XIX, también hicieron en alguna oportunidad poesía humorística sobre temas gastronómicos pero no hicieron de éstos la principal veta de su literatura. Hasta la publicación de los textos humorísticos de Michelena Fortoul, la crónica gastronómica fue ocupación eventual y más bien escasa de algunos periodistas y escritores venezolanos.

de diez años haya publicado sus divertidas pero no por ello menos críticas e inteligentes poesías de tema gastronómico, la mayoría de ellas en el semanario humorístico *Fantoches*, entonces un medio periodístico de significativa difusión y con no poca influencia sobre la intelectualidad venezolana.

Por lo demás, la dieta que retrata es efectivamente la de una sociedad predominantemente rural, abundante de proteínas y grasas animales, con inteligentes asociaciones de cereales y leguminosas, así como grandes cantidades de carbohidratos, cónsona con un alto consumo calórico propio de las faenas agrícolas, aunque inadecuado para la creciente población que empezaba a sustituir el azadón y el asno por el reloj y el automóvil. Dieta que a su vez era el producto de una cocina en que los guisos, frituras y cocidos prevalecían en el día a día, así como el horneado y el asado solían distinguir las ocasiones especiales, excepción hecha, claro está, de los panes y arepas que acompañaban toda comida. Cocina forzosamente laboriosa como rudimentarios eran los medios para producirla. En que, por ejemplo, según cuenta el mismo Chicharrita en uno de sus poemas, un rabo de res exigía toda una noche de cocción para ser ablandado en aquellas ollas que debemos imaginarnos puestas al fogón de leña, o carbones, ya que fuentes de energía como la electricidad o el gas distaban mucho aún de generalizarse.

Honra entonces para la memoria de Rafael Michelena Fortoul, el vate Chicharrita, quien supo hacer de su bohemia el mejor pretexto para desentrañar la identidad

gastronómica de aquellos venezolanos de a pie, ajenos a los banquetes oficiales y desconfiados de la francofilia culinaria, quienes de todos modos no supieron al cabo cómo incorporar a la nueva sociedad urbana que surgía el rico acervo alimentario que habían heredado. Pero no fue por falta de un Quijote que los advirtiera.

## **EDGAR ABREU OLIVO: ENTRE CAMPOS, PUERTOS, PIONEROS Y MARCAS DE ALIMENTOS**

Tres fueron los libros que el prolífico investigador venezolano, Edgar Abreu Olivo (Caracas 1944-Portlamar 2011), dedicó a estudiar el desarrollo de la producción de alimentos a escala comercial en el país, dos de ellos en compañía de un selecto grupo de especialistas, en su mayoría compañeros de trabajo en el Centro de Investigaciones Agroalimentarias que fundara en la Universidad de Los Andes (CIAAL-ULA). La publicación corrió por cuenta de la Fundación Polar, a la que el propio Edgar estuvo vinculado desde la década de 1980 como investigador y asesor en las áreas de Sistema Alimentario Venezolano y Economía Agroalimentaria.

Todos tres son hermosas ediciones, de gran formato y tapa dura, prolijamente ilustrados e impresos en papeles de la mayor calidad, cada uno con un diseño muy exigente, adecuado a los distintos tipos de información que en cada uno se integran: fotos, fichas de trabajo, relatos, fragmentos de textos, gráficos, cuadros y análisis, como quiera que en cierto modo se trata de la data o compendio de numerosos resultados parciales y no únicamente los resúmenes o síntesis concluyentes.

Tal vez la complejidad misma de la organización de tan diversos tipos de información como los allí recabados, el reducido tiraje, el formato y el carácter necesariamente técnico del lenguaje utilizado, haya limitado su alcance y difusión, pero un examen atento de sus páginas, incluso para quienes carecemos de formación especializada en los campos de la economía, el derecho o la ingeniería agronómica o industrial, resulta en extremo útil y provechoso, particularmente para la comprensión de las particularidades del proceso histórico venezolano en términos de su lenta y a veces farragosa asunción de la modernidad.

De hecho, consideramos que esta trilogía constituye un recurso bibliográfico único e inestimable para los estudiosos de la historia de la alimentación en Venezuela, pues en ella es posible ubicar con precisión no sólo los orígenes de muchos de los esfuerzos y emprendimientos que a la postre sentarían las bases de la manufactura agroalimentaria nacional, sino también datos y demostraciones documentales de hechos y circunstancias poco conocidas respecto, por ejemplo, a la tardía introducción de alimentos hoy considerados básicos y tradicionales de nuestro régimen alimentario o la determinante intervención del Estado —durante períodos que excedieron a los de cualquier gobierno o régimen en particular—, indispensable para la consolidación de la producción y del consumo de ciertos rubros de alimentos.

En un lapso que, en general, abarca la segunda mitad del siglo XIX y casi todo el siglo XX, dependiendo de cada

uno de los libros, en sus páginas queda patente la dificultad consustancial a la condición de incipiente y devastada república suramericana que Venezuela tuvo, antes de su conversión en país rentista petrolero, para relacionarse, negociar, dar cabida, aprovechar y, eventualmente, asimilar las inversiones, modelos de negocios, infraestructuras y tecnologías que la Revolución Industrial estaba produciendo en Europa Occidental (con Inglaterra, Francia y Alemania a la cabeza) y Estados Unidos, cuyos capitales buscaban establecerse en aquellas repúblicas donde atisbaran mejores condiciones, garantías y aún privilegios.

En ese sentido, es posible identificar, como en pocos otros libros, lo que el “afrancesamiento” de las costumbres propugnado por Antonio Guzmán Blanco significó en términos prácticos para la introducción de productos y servicios alimentarios de origen galo o inspirados en él, y, lo que es más importante, cómo se materializaron en los pequeños núcleos urbanos entonces existentes, principalmente Caracas, capaces de acogerlos. El recurso de incluir fidedignas imágenes de etiquetas de productos y avisos comerciales de prensa, además, contribuye en gran manera a permitirnos adquirir una experiencia sensible del lenguaje, los fundamentos del mercadeo y la estética de la comunicación comercial de una época singular, imposible de obtener sin la visualización de tales imágenes.

Asimismo, es muy reveladora la forma en que la amplia documentación consultada y examinada tan detallada-

mente, muestra el progresivo dominio de los capitales, primero ingleses, y luego, en forma definitiva, estadounidenses, en su lógico interés por aprovechar todas las oportunidades posibles para la introducción de sus productos y tecnologías en una escala comercial, visto el posible —aunque ciertamente muy pequeño— mercado, pero también atendiendo solicitudes de inversores y gobernantes nacionales afanosos por traer al país aquellos bienes que de alguna manera simbolizaban el progreso y prometían mejorar la calidad de vida general.

Más tarde, a medida que avanza el siglo XX y Venezuela llega a convertirse en uno de los principales productores mundiales de petróleo con la decisiva inversión de capitales ingleses, holandeses y sobre todo estadounidenses, la mayor capacidad financiera del Estado, debida al crecimiento de la renta petrolera, y su propio desarrollo institucional, hacen posible el establecimiento de políticas públicas dirigidas a mecanizar, tecnificar, modernizar, sustituir, multiplicar y/o higienizar la producción, distribución y expendio de alimentos en el país que durante esos años transitaba aceleradamente por el camino de la urbanización. Políticas, por cierto, poco mencionadas al momento de explicar la evolución del régimen alimentario criollo a lo largo del siglo XX, pero que aquí quedan en evidencia.

Aspectos tan significativos como la competencia, modalidades de negocio y regulación de las panaderías de estilo europeo en la Caracas decimonónica, el establecimiento de normativas y organismos estatales de vigilancia sanitaria de la fabricación y expendio de alimentos, la transformación de

los formatos de expendio de ciertos rubros alimentarios como la leche, la manufactura local de ciertos productos como gaseosas, la conversión del arroz blanco en un rubro principal de la dieta cotidiana, la implantación de modernos sistemas de beneficio del ganado y de aprovechamiento de sus subproductos cárnicos, la progresiva sustitución del papelón por el azúcar refinada o la de la mantequilla y la manteca de cochino por la margarina y el aceite vegetal, respectivamente; son algunos, entre otros, sobre los cuales el estudioso puede encontrar satisfecha su curiosidad con prolijos detalles.

Sirva, entonces, esta reseña, para llamar la atención de los historiadores y cronistas de la alimentación y la gastronomía sobre esta extraordinaria fuente de información debida principalmente a la pasión, la sensibilidad social, el rigor y la incansable labor de aquel venezolano de excepción que fue Edgar Abreu Olivo.

### ***Datos bibliográficos de los textos citados:***

Edgar Abreu et al. **Inicios de modernidad. Marcas de fábrica y comercio en el sector alimentación en Venezuela, 1877-1929.** Caracas, Fundación Polar, 2000. 310 p.

Edgar et al. **Entre campos y puertos... Un siglo de transformación agroalimentaria en Venezuela.** Caracas, Fundación Polar, 2001. 492 p.

Edgar Abreu. **Pioneros del primer siglo 1864-1929. La industria de alimentos en Venezuela.** Caracas, Fundación Polar, 2005. 358 p.

*Antología de textos sobre gastronomía*

# **Un bocado** *Del mundo*

La presente obra es una publicación  
realizada bajo el sello editorial de:



[www.gastroencuentro.com](http://www.gastroencuentro.com) | IG: @GastroEncuentro |  
FB: @GastroEncuentro

*Versión digital*





Juan Alonso Molina

Juan Alonso Molina (Barquisimeto, 1960). Historiador formado en la Universidad de Los Andes (Mérica, Venezuela), Cronista Gastronómico del Estado Lara, cocinero especializado en la cocina regional venezolana y larense, instructor de cocina y consultor de restaurantes. Mención de Honor del Premio Tenedor de Oro 2014, otorgado por la Academia Venezolana de la Gastronomía, y autor de los recetarios *Lara a pedir de boca* y *Lara de mesa y mantel*.

«Juan Alonso Molina es sin lugar a dudas el más importante investigador gastronómico y uno de los mejores cocineros de la región centro-occidental de Venezuela. Posee un vasto conocimiento de la cocina regional larense: sus fundamentos históricos, culturales y sociales; su despensa originaria y de las migraciones e innovaciones que están en la base de su patrimonio regional actual. Como parte de su trabajo investigativo ha participado en circuitos de turismo gastronómico y se ha desempeñado como Chef, asesor y responsable de distintos proyectos de restauración».

—Ocarina Castillo D'Imperio

«Venido de las tradiciones andinas por razones de su origen familiar, este barquisimetano, historiador de profesión, es uno de los pocos que en el país se dedica a la investigación gastronómica en su estado natal. Riguroso en sus opiniones, con un archivo minuciosamente organizado dedicado a la cocina larense, Juan Alonso Molina se ha convertido en una referencia a la hora de preguntar por las características de la culinaria local y nacional, así como sobre la evolución del régimen alimentario venezolano durante el siglo XX y lo que va del XXI».

—Julio Bolívar

GASTRO  
*encuentro*  
Ediciones

ISBN: 978-980-18-2590-6



9 789801 825906