LAS RAZONES DEL GUSTO Y OTROS TEXTOS DE LA LITERATURA GASTRONÓMICA

KARL KRISPIN / COMPILADOR

Karl Krispin J. M. Núñez de Cáceres Luis Razetti Tulio Febres Cordero
Ramón David León Germán Carrera Damas José Rafael Lovera
Ben Ami Fihman Manuel Caballero Rafael Castillo Zapata
Simón Alberto Consalvi Leopoldo López Gil Ronald Nava G. Rafael Cartay
Ivanova Decán Gambús Andrés Barsumián Nelson Rivera
Francisco Javier Pérez Armando Coll Gisela Kozak Carlos del Pozo Arana
Héctor Abad Faciolince Federico Vegas Thamara Pereira Fontiveros
Nelson J. Socorro C. María Ángeles Octavio Laureano Márquez
Antonio Pasquali Alberto Soria

Revista Cocina y Vino

UNIVERSIDAD METROPOLITANA

LAS RAZONES DEL GUSTO
Y OTROS TEXTOS DE LA LITERATURA
GASTRONÓMICA

KARL KRISPIN
COMPILADOR

Universidad Metropolitana,
Caracas, Venezuela, 2014

Hecho el depósito de Ley
Depósito Legal: If65320146412624

ISBN: 978-980-247-223-9

Formato: 15,5 x 21,5 cms.
Nº de páginas: 252

Diseño y diagramación:
Jesús Salazar / salazjesus@gmail.com

Autoridades

Hernán Anzola
Presidente del Consejo Superior

Benjamín Scharifker
Rector

Mercedes de la Oliva
Vicerrectora Académica

María Elena Cedeño
Vicerrectora Administrativa

María del Carmen Lombao
Secretario General

Comité Editorial de Publicaciones de apoyo a la educación

Prof. Roberto Réquiz

Prof. Natalia Castañón

Prof. Mario Eugui

Prof. Humberto Njaim

Prof. Rosana París

Prof. Alfredo Rodríguez Iranzo (Editor)

CONTENIDO

PRESENTACIÓN 9

APERITIVO NACIONAL
Karl Krispin 13

LA COMIDA EN CARACAS (c. 1823)
J. M. Núñez de Cáceres 23

LA COCINA DOMÉSTICA EN VENEZUELA, 1884
Luis Razetti 39

COSAS CRIOLLAS. EN TORNO DE LA AREPA
Tulio Febres Cordero 57

SOBRE CRIOLLISMO. ARTES E INDUSTRIAS QUE FUERON
Tulio Febres Cordero 65

EL PABELLÓN CARAQUEÑO
Ramón David León 69

LA HALLACA VENEZOLANA
Ramón David León 71

LOS SANCOCHOS MARGARITEÑOS
Ramón David León 73

EL CASABE INDÍGENA
Ramón David León 75

UN DÍA GASTRONÓMICO EN MI CASA PATERNA, EN CUMANÁ, A COMIENZOS DE LA DÉCADA DE 1940
Germán Carrera Damas 77

LA COCINA VENEZOLANA: ORIGEN Y DESTINO
José Rafael Lovera 89

HALLACA EN BOTELLA
Ben Amí Fihman 103

LA OTRA PERLA DE MARGARITA
Ben Amí Fihman 107

LA ZAPOARA INCUMPLIDA
Ben Amí Fihman 111

WEEKEND EN MARACAIBO
Ben Amí Fihman 115

Presentación por parte de la revista Cocina y Vino
EL GUSTO POR LA RAZÓN. 119

EL GUSTO DE LAS RAZONES
Manuel Caballero 121

UN SUCULENTO BANQUETE DE RECETAS
Rafael Castillo Zapata 125

LOS FAISANES DEL MARISCAL
Simón Alberto Consalvi 131

APUNTES DE UNA GASTRONOMÍA PERSONAL
Karl Krispin 135

LOS SABORES DEL RECUERDO
Leopoldo López Gil 141

SESENTA AÑOS DE FUENTES DE SODA CARAQUEÑAS: LA COMIDA RÁPIDA NO SIEMPRE FUE CHATARRA
Ronald Nava G. 145

MIS RAZONES SECRETAS DEL GUSTO
Rafael Cartay 151

GUSTO, MEMORIA Y RAZÓN
Ivanova Decán Gambús 157

EN BÚSQUEDA DE LOS SABORES DE MI INFANCIA
Andrés Barsumián 161

EL INSTANTE DEL SILENCIO
Nelson Rivera 165

LA MISTERIOSA DESAPARICIÓN DE LA ISLA FLOTANTE
Francisco Javier Pérez 171

LOS TRES PALADARES
Armando Coll 175

COMER Y BEBER: VIDA Y DESTINO
Gisela Kozak 179

EL PALADAR TIENE SUS RAZONES
Carlos del Pozo Arana 183

RON, AREPA Y PLÁTANO
Héctor Abad Faciolince 193

LA ARQUITECTURA Y EL CHOCOLATE
Federico Vegas 199

RAMÓN DE JESÚS
Federico Vegas 205

NOTAS DE MI GASTRONOMÍA
Thamara Pereira Fontiveros 209

EN COCINA Y GASTRONOMÍA, NO TODO TIEMPO PASADO FUE MEJOR
Nelson J. Socorro C. 215

MI RELACIÓN CON LA COCINA
María Ángeles Octavio 223

MEMORIAS CULINARIAS
Laureano Márquez 229

FORO DE LITERATURA.
LA LITERATURA DE LA GASTRONOMÍA 235
Antonio Pasquali 238
Alberto Soria 243

PRESENTACIÓN

Como una alianza auspiciosa y feliz podríamos calificar la que hemos urdido entre la revista **Cocina y Vino** y la Universidad Metropolitana en este libro que dedicamos a la gastronomía y su literatura. Los escritores y gastrónomos cuyos ensayos llenan estas páginas, bien pueden calificarse como un equipo de primeras tintas que ha dejado la impronta de su relación con el mundo culinario en la columna *Las razones del gusto* publicada en los últimos años por la revista y que se compilan en esta edición. Uno de los recursos para entender la cultura de un país es el hecho gastronómico. Un punto de partida para construir y seguir la ruta de la especificidad cultural de una sociedad son sus estudios gastronómicos que en Venezuela han venido teniendo en los últimos años un vigor inusitado como parte del empeño nacional de un reconocimiento integrador al contemplarnos en el espejo referencial que implican nuestras ingestas y apetitos.

La Universidad Metropolitana ha entendido con entusiasmo este discurso de exégesis y comprensión panorámica del ser cultural y culinario venezolano. La aproximación de los escritores y especialistas que aquí colaboran alienta la perspectiva de una literatura que le sirve la letra a la mesa. La literatura que se hace bajo el anuncio de lo que comemos describe una doble entidad: la de la propia literatura para la edificación del mundo de las emociones y el sustento que nuestra cocina y

nuestros preparados finalmente le otorgan. La combinación es más que apetitosa y sensorial. Al examinar nuestros escritores convocados, sorprenden los mismos por tratarse de nombres sonoros en Venezuela y el exterior. Merece la pena fijarnos en ellos: Manuel Caballero, Rafael Castillo Zapata, Simón Alberto Consalvi, Leopoldo López Gil, Ronald Nava G., Rafael Cartay, Ivanova Decán Gambús, Andrés Barsumián, Nelson Rivera, Francisco Javier Pérez, Armando Coll, Gisela Kozak, Carlos del Pozo Arana, Héctor Abad Faciolince, Federico Vegas, Thamara Pereira Fontiveros, Nelson Socorro, María Ángeles Octavio y quien esto escribe. No cabe duda: es lista lujosa y difícilmente repetible. Hemos querido hacerle compañía a estos ensayos, también en esta publicación, con el foro dedicado a la "Literatura de la gastronomía" que realizamos en el Centro de Estudios Latinoamericanos "Arturo Uslar Pietri", en el que contamos con dos de los más reputados expertos en eso de alternar la literatura con la gastronomía que son los profesores Antonio Pasquali y Alberto Soria.

Antes de las "Razones del gusto", hemos incluido como una sección previa con ensayos de gastronómos como Tulio Febres-Cordero, J. M. Núñez de Cáceres, Luis Razzeti, Ramón David León, José Rafael Lovera, Germán Carrera Damas y Ben Ami Fihman. Estos ensayos, además de su interés intelectual, ofrecen una singular mirada de lo que de múltiple tiene la culinaria venezolana desde el punto de vista geográfico y resulta esencial hacer una parada previa por estos textos antes de llegar a la epifanía del gusto y sus razones. De los Andes a Oriente, Maracaibo y Margarita, Caracas y Guayana, se juntan desde la perspectiva de estos exégetas para un viaje integral por la carretera del gusto de nuestro país.

La realización de este libro no hubiese sido posible sin el decidido apoyo de Antonieta Jurado-Blanco, directora de la revista **Cocina y Vino**. Gracias a Antonieta podemos ofrecer

al lector interesado esta golosa reunión de intelectuales, escritores, pensadores y hacedores de gastronomía quienes serán recordados por los tiempos venideros como factores indiscutibles de una reflexión y promoción de nuestra cultura gastronómica. A los autores ofrecemos nuestra gratitud por formar parte de este extraordinario proyecto. En particular, al editor de la revista **Cocina y Vino**, el escritor y profesor Armando Coll.

En cuanto a las gratitudes de casa, valga la ocasión para agradecer a las personas de la Universidad Metropolitana que hicieron posible esta iniciativa: al director del Centro de Estudios Latinoamericanos "Arturo Uslar Pietri", José Ignacio Moreno León, a la jefe del Departamento de Humanidades, Natalia Castañón, al director de Publicaciones de la Unimet, Alfredo Rodríguez Iranzo, al diseñador gráfico Jesús Salazar. Y *last but not least*, a María Fernanda López por su apoyo y asistencia directa en la transcripción, corrección y edición de los textos.

A ti lector, te ofrecemos la honestidad de estas memorables piezas compuestas desde la literatura, que es juntura de palabras para inventar mundos alternos y presentes, para celebrar uno de los instantes más jubilosos de nuestra vida: cuando nos sentamos ante nuestros platillos y festejamos lo que somos desde nuestros estómagos.

Karl Krispin

Universidad Metropolitana

APERITIVO NACIONAL

Karl Krispin

En un momento de *Vera o los nihilistas*, Oscar Wilde hace exclamar a uno de sus protagonistas: "El futuro de la cultura está en la cocina. La única inmortalidad a la que aspiro es la de inventar una nueva salsa". Sociedades enteras se han disputado como en el origen de las especies, el origen de los platillos. Los franceses pontifican que la mayonesa es hechura del duque de Richelieu mientras los españoles porfían que ha nacido en la isla de Mahón. Ni se diga de los atajaperros seculares entre peruanos y chilenos sobre el pizco. Respecto de aquella noción del personaje de Wilde con la ironía que lo caracterizaba, sonaría muy humorística en la época victoriana pero hoy en día teniendo en cuenta la efervescencia social que vienen ocupando los temas gastronómicos, más que una aspiración parece convertirse en un predicamento. Hace algunos años una editorial me llamó para saber si yo estaba dispuesto a presentar un libro de cocina. Aquel texto no era más que un escueto recetario y a falta de justificación y de historia adicional y nacional para la ruta hacia esos platillos, me negué a hacerlo. Porque una de las cosas que tenemos que promover alrededor del hecho culinario es la precedencia histórica y la vinculación característica con la sociedad que lo establece.

La importancia del hecho gastronómico como un producto cultural es una de las epifanías, sí una epifanía en el sentido de lo revelado, más contundentes que tenemos cuando atestiguamos

la confección para nuestros estómagos. El poeta argentino Oliverio Girondo escribía sobre "estómagos eclécticos", producto de muchos aluviones que sinceran una personalidad y un modo de ser. Conocer de qué manera estamos ligados por la vía de nuestra ingesta a una comunidad es un mecanismo directo para resolver nuestra identidad. Muchos pensarán que el tema resulta infructuoso en la sociedad globalizada donde tendemos planetariamente a desarrollar el esquema más o menos similar del parecido terrícola. Quienes asumen esta postura celebran la macdonalización del orbe o el imperio franquiciado del sushi, que su buena historia posee como relata Junichiro Tanizaki en "El elogio de la sombra". Parte de los escollos con que nos hemos topado a lo largo de la historia han sido justamente no vernos en el espejo cultural que es el reflejo inequívoco de lo que somos. Y la culinaria pasa idénticamente por este proceso.

Pongamos un ejemplo fácil y a la mano: la expresión castellana, "A todo cochino le llega su sábado", de dónde viene y a qué obedece. Como sabemos, el cochino es una de las carnes más apetecidas de la cocina cristiana de occidente. El hecho de comerlo y sacrificarlo el día sábado, se realizaba para afirmar la cristiandad frente al judío y al moro, que no lo ingieren y que además en el caso de los hebreos se trataba de su día sagrado, el *shabath*. El pan de jamón que adquirimos con premura en los días de Navidad para sacramentar nuestra mesa decembrina no es un producto raigalmente venezolano: es un invento de panaderías popularizado por la panadería portuguesa, con lo cual se convierte en un magnífico aditamento del hecho mismo de la inmigración europea a nuestro país que constituye junto a la explotación petrolera la única y verdadera revolución que se dio en el siglo XX venezolano. Otro ejemplo de nuestra cultura del comer, ahora un tanto perdido entre las brumas de nuestra agitada sociedad, es que la invitación tradicional que se

realizaba normalmente en la ciudad de Caracas era al almuerzo antes que a la comida, ahora ecuménicamente llamada cena. ¿Por qué? Me temo que su razón de ser se debía a que era mucho más fácil realizarlo teniendo la luz del día en una ciudad que carecía de luz eléctrica. Lo que se preparaba para el almuerzo conllevaba a que las sobras se pudiesen reciclar para la noche o el día siguiente como era el caso de las caraotas negras refritas.

Las primeras referencias al mundo gastronómico venezolano son de muy vieja data pero escasas. Quienes primero escribieron sobre lo que se comía en esta comarca fueron los cronistas de Indias, los que trajeron el Imperio a lo que sería América como el padre Bartolomé de las Casas pero es la fijación en los productos que forman parte de la dieta del indígena. En términos culinarios, América y Europa establecieron una calle de ida y vuelta: lo europeo se transformó en mestizaje y lo americano creo una hibridización con lo europeo en Europa o creo sus propias novedades como las que adelantaron la papa, el tomate o el chocolate por tomar tres de los grandes y emblemáticos productos americanos. ¿Podemos imaginarnos una torta de fresas sin América en un café vienes o el brillo espirituoso de un vaso de vodka sin América en una taberna de San Petersburgo? La gastronomía americana y en particular la venezolana se va gestando en los siglos de avance del Imperio pero nunca será un calco de la comida española: todo lo contrario, será una comida de encuentro que tomará como verdaderamente canónico el modo de cocción española con los ingredientes americanos o venezolanos. Es un hecho que ni siquiera podemos hablar de una cocina española, sino de una mesa castellana, andaluza, catalana, gallega y vasca. La variedad española hizo las Américas e insisto que se impusieron los fogones, cazuelas y modos de preparación pero el ingrediente fue notablemente venezolano. De Venezuela podemos abundar que tampoco existe una comida venezolana: existe la caraqueña,

con una peculiaridad muy propia como comida de síntesis de lo hispano, lo caribeño, y la cocina del inmigrante que viene llegando al país y se va quedando. Hay una expresión risible de algunas voces de la contemporaneidad cuando hablan de un concepto tan peregrino como la cocina mantuana, como si en Francia pudiésemos pontificar, valga el caso, de la cocina aristocrática cosa que en Francia sí que sería plausible. El siglo que amalgama la cocina caraqueña, que le da carácter y entidad es la segunda mitad del siglo XIX cuando la inmigración que viene al país realiza lo que finalmente sería la reunión de los cuatro grandes sabores de la cocina caraqueña: dulce, agrio, picante y salado. En honor a la verdad, según relatan Núñez de Cáceres y Luis Razzeti en sus ensayos sobre los usos y modos de comer en Caracas (ensayos recogidos en el libro *La historia de la alimentación en Venezuela* del profesor José Rafael Lovera y que hemos reproducido igualmente en esta publicación) en Caracas era lo común el desaseo y la mala comida y los grandes platillos o la gran mesa sólo era posible en contadas casas de la ciudad con tradición. Se comía en pulperías y luego en los hoteles. Los restaurantes llegaron entrado el siglo XX. De modo que es sencillamente poco menos que ridículo que existiese una cocina mantuana cuando en rigor el rico y el pobre comían desdichadamente ambos, según escribe con malísima voluntad Núñez de Cáceres. Razzeti señala que hay poca devoción por la cocina y que son escasas las señoras que cocinen y que sepan dirigir. Para llevarle la contraria a los mantuanólogos, valga decir que uno de los platos que se exhiben como trofeo de esa cocción mantuana era la olleta de gallo que según Núñez de Cáceres era cuestión de mercado y pulpería. Pero esa cocina caraqueña fue llegando a un concepto que ahora tiene y defiende como propio lo que ha hecho a algunos autores como Scannone bautizar sus recetas "a la manera de Caracas". De igual forma en este panorama nacional, tenemos la cocina oriental, la larense, la coriana, la llanera, la maracucha, la guayanesa, la

andina, todas con sus características propias y diferenciadas. Como en el caso de nuestros abuelos españoles de quienes hay que compartimentar sus ingestas, nos toca realizar lo mismo en esta comarca.

El problema es que no ha abundado la literatura que mire al proceso gastronómico. Lo que han abundado son los recetarios pero la literatura que marida lo gastronómico como identidad nacional y cultural, no ha existido salvo casos aislados como los de Tulio Febres-Cordero, Aníbal Lisandro Alvarado y algunos pocos más. En el siglo XX, Ramón David León, Graciela Schael Martínez y desde luego lo que llegó a finales de ese mismo siglo con Lovera, Carrera Damas, Fihman, Cartay y de allí a nuestro siglo XXI en que no se crea que estamos tan diferenciados: seguimos hambrientos de esta literatura. Desafortunadamente a lo largo de nuestra historia escritural no han abundado los textos que partiendo de lo gastronómico asuman una explicación de la integralidad de lo venezolano.

En la tradición venezolana, las recetas y los recetarios constituyen la impronta personal de quien ultima las instrucciones para algún preparado. Durante muchos años la gastronomía venezolana era una cuestión de recetarios familiares. Los ingleses que dicen haberse adelantado a casi todo, a pesar de que como señala Mary Fischer, "los romanos dejaron muchas vías en Britannia pero pocas recetas", argumentan haber compuesto el primer recetario como publicado la primera enciclopedia. Este compendio de recetas es del rey Ricardo II, un monarca débil del siglo XIV a quien Shakespeare retrata en unas de sus tragedias históricas. Los catalanes afirman haber realizado el primer recetario de la península, *El Llibre de Sent Soví*, coincidencialmente el mismo siglo. Los puristas sostienen que las recetas deben ser respetadas en su ortodoxia. Si así fuese, se continuarían sirviendo cisnes y serpientes en el celebérrimo *La Tour D´Argent* en París de Francia, quizás el

primer comedero de fama establecido en la ciudad luz. Las recetas evolucionan como casi todo. Muchas de ellas queremos que no cambien como las hallacas, por decir algo. No obstante, hasta existen las hallacas vegetarianas y quienes se aventuran en estas rutas heterodoxas. El inmovilismo de cualquier forma, por encima de cualquier nostalgia, es una actitud muy poco recomendable, de modo que seguimos cabalgando y con los perros que nos ladran.

El tema de las recetas en nuestro país fue visto con mucho celo. Había siempre unas tías solteronas que se llevaban el secreto de su ponche o de la olleta de gallo a la tumba y cuando lo medio decían era de modo oral guardándose un arma secreta que no aclaraban. La sociedad moderna ha derrumbado esos mitos con la revolución de la información y no hay receta alguna en este trajinado mundo que no se ofrezca en alguno de los recodos del ciberespacio. El asunto tiene ante todo que ver con la destreza del oficiante y el poder de su magia: de allí que haya mejores mesas que otras a despecho de una idéntica receta. En la Venezuela actual, por circunscribirnos a la aldea local, hay un creciente entusiasmo por la gastronomía. Agua tibia que nadie está descubriendo. Ese tema tiene sus tendencias que de alguna forma se dividirían en un interés por la gastronomía en sí, en donde cabe todo lo que se imagine, y un interés por la gastronomía venezolana. Huelga decir que la feligresía del primero es más numerosa y la del segundo un tanto más modesta. He garabateado en otro ensayo que la profesión de chef es apetecida vocacionalmente por legiones enteras de bachilleres. Parece ser tan codiciada como la del cirujano plástico o el abogado corporativo. Todos quieren patentar su invento individual, su personalísimo preparado y alcanzar una utopía privada al menos entre los fogones. Anthony Bourdain alecciona y demuestra que la carrera de la cocina es dura, muy dura, no apta para quinceañeras soñadoras. Los delantales

que lucen blancos e inmaculados tienen toda una historia de grasas y arrebatos. Hace medio siglo si un joven bachiller le hubiese comunicado a sus padres que seguiría los estudios gastronómicos habría sido mirado como candidato para el diván de un psiquiatra. Hoy, toda familia se ufana de contar entre sus filas con un cocinero o candidato a chef. Chef por cierto es quien dirige la cocina de un comedero. En consecuencia no todos son chefs. Los grandes chefs adicionalmente son exégetas de una propuesta cultural que disponen sobre nuestros platos. Una receta y el platillo a que nos conduce no es más que la historia de un pueblo servida sobre sus manteles. En el segmento lego de la cuestión, cabría el regaño del profesor Lovera, que acusa a quemarropa a los no especialistas. Quienes se dicen chefs sin serlo no pasan de la impostura.

En el mundo más especializado, el de los cocineros e investigadores, la tendencia local y universal se une con cierta y eventual armonía. Y es que, ¿cómo podemos conocer la gastronomía del mundo, digamos, si se desconoce la nuestra? Un cocinero debe formarse integralmente. En esa estructuración epistemológica no puede descuidarse el acercamiento y contacto con el patio local. Un cocinero venezolano antes de jugar a ser Hesther Blumenthal, Santi Santamaría o Ferrán Adriá (prefiero por cuadras al segundo y que Dios lo tenga en su gloria y a cargo de la cocina del Paraíso) ha de abarcar lo suyo. No se puede salir a recorrer mundo si previamente desconocemos el suelo que pisamos, la geografía que nos define la nacionalidad. Y aquí no estamos jugando al tablero nacionalista pero resulta poco menos que inconcebible navegar mares internacionales sin cabotear previamente nuestras aguas territoriales. Es el mismo caso del que sabe con precisión cómo patear las calles del *Upper East Side* de New York pero nunca ha recorrido siquiera los lugares emblemáticos del centro de nuestra capital. Contradictorio, sí. Pero las contradicciones abundan en esta

comarca de *devoradores de serpientes* y fanáticos de MacDonalds.

Vemos con bastante frecuencia publicaciones que responden al rocambolesco título de la "Cocina de menganita" o los "Platos de sutanito", jalonadas de recetas, con una pequeña introducción de ínfimas consideraciones que ni rozan lo memorable, en cuanto acopio de orígenes. Es decir, si preparo un platillo debería al menos concederle al lector las rutas de su proveniencia, por lo menos para los que asumimos la cocina como un hecho indiscutiblemente cultural y producto de una historia que la precede. No suele ser el caso. Una particular tendencia de algunos cocineros de la comarca, aun los profesionales, suele ser dispararse en volandillas hacia el laboratorio de la cocina molecular o vicariamente la de autor sin haber cursado previamente el año o los años lectivos de la cocina venezolana. Y muchos de estas voluntades adolecen precisamente de la falta de esa mirada concreta y de encuentro con lo venezolano. Me temo que en la época en que creímos haber sido una nación próspera, en los tiempos en que confundimos el bolsillo con la riqueza, donde la importación era más apreciada que la exportación y justificar lo extranjero operaba para ocultar lo nacional, hubo un desdén hacia lo nuestro y sonaba más golosamente gutural graduarse de *Cordon Bleu* y ultimar un pato trufado que vérselas con una polenta criolla o una polvorosa. Sin mencionar el olímpico desconocimiento por nuestra génesis y variables gastronómicas.

Luego del llamado "Viernes Negro" comenzamos a mirarnos hacia adentro en nuestro país y dada la carestía de productos extranjeros porque escaseaban las divisas para ellos, la gastronomía local fue reivindicada y se desató el interés por nuestras hechuras nacionales. Ello coincidirá posteriormente con el lanzamiento de "Mi cocina a la manera de Caracas" de don Armando Scannone que establece una suerte de *Anno Domini* en nuestro calendario estomacal nacional al igual que el

establecimiento del CEGA por José Rafael Lovera y la fundación de la Academia Venezolana de Gastronomía. En ese tiempo en que no nos quedó otro remedio que poner a un lado nuestras ínfulas de riqueza, mantuvimos al menos como consuelo el cosmopolitismo del que alguna vez nos ufanamos lo que nos hizo revisitar nuestra cocina venezolana con una mayor exigencia y paladar. Sin recalar en las costas del chauvinismo, el venezolano de alguna generación tuvo una educación más que sentimental de su estómago gracias a un país quimérico y pujante cuyo futuro siempre fue el presente.

Dime qué comes y te diré cómo eres. Una de las formas para saber lo que somos es entender lo que comemos. El asunto de la identidad, aunque a algunos les parezca un tema clausurado por la globalización, sigue teniendo la importancia debida. A menos que queramos sucumbir al patrón de lo serial y mostrar un número antes que una historia y una pertenencia. Nadie es verdaderamente universal, como suele abusarse conceptualmente en nuestros días de ciudadanos del mundo, si previamente no se ha sido local. Vamos poco a poco pero con firmeza encontrándonos con nuestras rutas nacionales que comienzan en nuestra boca. En esa operación de deglutir y comer de una forma específica y a la que estamos justificando y comprendiendo culturalmente. A veces da la impresión de que en Venezuela hemos estado llegando tarde a tantas cosas, que el tren de la historia nos ha dejado muchas veces. Curiosamente hasta trenes dejamos de tener. Pero siendo que no hay paradas obligatorias, volvemos a tomar el expreso imaginario y nos dirigimos al encuentro de una clave que nos explique, defina y nos otorgue un certificado de origen. Ese carnet visible es nuestro mundo alimentario como carta de presentación de un proceso de fijación de raíces civilizatorias. La memorable y entusiasta emoción que estamos teniendo por nuestra gastronomía, por celebrar su redescubrimiento, como

forma, como origen y coartada cultural, nos lleva en un horario muy nuestro a contar con esa cepa denominada, con la partida de nacimiento expedida en la cocina. Lo que quiere decir que la nación es mucho más apetitosa y digerible con un tenedor y un cuchillo.

LA COMIDA EN CARACAS (c. 1823)

J. M. Núñez de Cáceres

La comida es una de las cosas peores en Caracas. No hablaré de los festines en que se ostentan licores y manjares costosos traídos de Europa, de que hay mucho surtido en las bodegas y almacenes: trataré sólo de los alimentos comunes, porque se entiende comida de un país no la que viene del extranjero, y por consiguiente se halla en todas partes, sino la que el mismo país produce y la consumen el pobre y el de medianas facultades. Los ricos hasta en Siberia se tratan regaladamente; así pues no trataremos aquí sino de las comidas populares.

Los DULCES y los POSTRES son muy buenos, porque el azúcar es de primera calidad. En orden a FRUTAS abundan en Caracas con tal exceso que las esquinas son los puestos de las vendedoras, fuera de las que se compran en la plaza, en las casas de frutería, y en todas las pulperías; pero son ácidas o desabridas y generalmente malísimas. Las PIÑAS por ejemplo, y lo mismo las NARANJAS, son agrias, y por rareza se consiguen dulces: las PATILLAS y los MELONES, siempre a precio desmedido, salen por lo común desabridos: los LIMONES son por naturaleza algo insípidos, pero sirven de refresco. Las TUNAS son fruta agradable y barata, pertenecen casi exclusivamente a Caracas, y tienen sólo el defecto de durar muy poco tiempo. Los MANGOS son gustosos y abundantes, aunque tienen como las CIRUELAS la cualidad de ser dañinos.

Las PARCHAS que son delicadas cuestan a tres por un real, y tan raras que en el poco tiempo que se dan casi no se ven sino en convites y mesas de refresco, sirviendo más bien de adorno, porque no alcanzan nunca para todos los concurrentes. El que adelantándose a otros, y arrebatándola con grosería, logra apresar alguna de estas parchas, la reserva para regalo de su dama como una muestra de cariño. Hay MANZANAS y DURAZNOS que por lo común están acerbos como cogidos siempre antes de su perfecta madurez. Los RIÑONES y CHIRIMOYAS tienen un gusto fino y muy sabroso.

Contrayéndome ahora a las viandas empezaré por el alimento más necesario y general que es la CARNE. Las reses vienen de los Llanos y otros puntos, y gastan muchos días sin comer en el tránsito sino yerbas salvajes; llegan por consiguiente extenuadas, macilentas, con la fiebre del cansancio, y son encerradas en los mataderos, en donde tampoco comen ni beben hasta que vayan a beneficiarlas. Sucede con frecuencia que en el intermedio sacan los novillos para torearlos en la calle, y aporrearlos de mil maneras con inaudita crueldad: con esta operación se les envenena, digámoslo así, la poca carne flaquísima que les queda.

Seis meses del año se come esta carne: algunos días se consigue gorda, y entonces vale más cara; sin embargo, en estos seis meses, que son de Octubre a fines de Marzo, bien que sea carne de mala calidad, no tiene tan mal gusto, ni huele con repugnancia. En los demás meses es horrible su aspecto, y su gusto y hedor insoportables. Consiste en que al entrar las aguas retoñan las yerbas, principalmente una pestilente llamada *Anamú*; y luego que el ganado hambriento come estas yerbas sin substancia, se purga, y adquiere la carne un sabor nauseabundo, mejor dicho, un gusto cadavérico imposible de resistirlo quien no esté acostumbrado a tan infecta comida. Esta carne es verdinegra a la vista, glutinosa, parece piltrafas

de perro, y se le notan después de cocida varios grumos como cola blanda y filamentos asquerosos. Al presentarse el plato del malhadado cocido a la mesa exhala un vaho sepulcral que provoca náuseas, y por grande que sea el apetito retrocede al aspecto de aquel zancarrón. Aunque se amontonen aliños a esta carne abominable, y se le añadan salsas estimulantes, siempre descubre el horrendo y maldito Anamú que se sobrepone a todo condimento. Hay pues en Caracas medio año de carne mala, y otro medio de carne endemoniada.

En la plaza del mercado se vende esta carne colgada sobre unos palos curtidos y toscos, y allí vienen a lamerla los perros hambrientos que vagan por las calles en gran número. Como la putrefacción comienza a desarrollarse, se le asoma a la carne una espumita lívida que el carnicero cuida de enjuagar a ratos con un trapo sucio de coleta que humedece en una tina de agua inmunda: esta tina le sirve para todo, y jamás la ha hecho lavar desde que la compró. Las partes o diversos lugares de la carne tienen varios nombres: los principales y más conocidos son Ganso, Tigrito, Pollo, Muchacho, Falda, Refaldeta, Chamberín y Latigua.

Se vende también carnero, o más bien chivo flaco, con el título de CAPADO, cuyo hedor de almizcle y sabor chotuno se llama vulgarmente Berrenchín; es carne que pocos usan por su repugnancia. Omito hablar del Cachicamo, el Chigüire y otras alimañas montaraces como la Iguana, porque hasta los muy infelices hacen asco de semejantes sabandijas que los indios y los esclavos no más soportan, siendo excepción el cuadrúpedo anfibio llamado LAPA. Este es un buen bocado que pocos alcanzan, pues una Lapa es rareza en convites privilegiados: en el campo es que suelen conseguirse con trabajo como un ramo de cacería. La carne de puerco, o COCHINO, como aquí se dice, es de la peor condición; pero tan abundante que forma el alimento general del pueblo unida a las CARAOTAS de que

hablaré después. Esta pésima calidad del cochino proviene del agua de maíz que le dan: se llama así la que queda y sobra después de lavado y cocido para las arepas; y como la reúnen en vasijas ya curtidas y siempre desaseadas, adquiere un hedor a fermentación que infecta las calles cuando las conducen en barriles al intento, pues la solicitan mucho, y la encargan a todas las areperas para engordar cochinos. Así es que con ésta y otras inmundicias que les echan se les cría una gordura floja que causa hastío, y una carne prieta y pestífera de aspecto muy repugnante. Pocas ocasiones se consigue cochino apetecible y jugoso, a lo que se agrega el modo invariable y sistemático de prepararlo que contribuye a añadirle todavía mayor repugnancia.

Muerto el animal, lo dividen en trozos pequeños, y lo echan en tinas o calderos, a los cuales jamás quitan la grasa vieja, ni los lavan: allí les ponen sal con agrio y cominos, y luego que se impregna bien lo sacan para venderlo, tomando entonces el nombre de GÜESITOS y de ADOBO. Suele encontrarse a veces tolerable, nunca bueno como es el cochino en otras partes: lo común es ser áspero, prieto, desapacible a manera de carne mortecina, o cárdeno y verdoso como se le nota a través del corte después de frito, y con una pestilencia a sudor crapuloso que choca a los que no están acostumbrados a comerlo. Del tocino se saca la manteca, y se hacen CHICHARRONES que conservan el mismo sabor detestable. En algunas pulperías, cuando hay estos chicharrones de venta, fijan una bandera en la puerta, y los anuncian disparando un trabucazo, o tocando una bocina de cuerno.

Algunos cochinos resultan lázaros, enfermedad debida según opinión de muchos al agua de maíz fermentada: entonces botan la carne; pero no faltan pulperos que aprovechen la manteca. En fin, el alimento más nocivo, y al mismo tiempo más disgustoso, es el cochino: solamente puede comparársele el PESCADO que

llega de La Guaira al otro día después de sacado del mar, y por consiguiente ya podrido, a menos de traerlo salado. Fuera de ser carísimo este pescado, nunca se consigue fresco, y se tiene como tal el que no apesta demasiado, porque enteramente sano es imposible hallarlo al cabo de tanto tiempo de estar muerto. Los pulperos compran pescado, principalmente el llamado CARITE, del precio más barato, que es decir el más podrido, y a fuerza de sal y limón lo componen y endurecen un poco, y lo fríen para venderlo. Cuando entra una rueda de ese pescado de pulpería queda toda la casa por largo rato infestada de la peste que difunde; sin embargo así lo compran, y la costumbre puede tanto que se acomodan a comerlo.

En el mercado hay pollos, por lo regular casi éticos, y lo mismo las gallinas, que rara vez vienen gordas, por lo cual los huevos son flacos con la yema de color pálido y blanquecino, careciendo del gusto marcado que tienen cuando el huevo es gordo, y es de un amarillo subido. También se venden muchas verduras, especialmente repollos, cebollas, papas y diversas clases de habas; pero lo que más abunda es el MAIZ, del cual se hacen las arepas que el vulgo llama comúnmente Pan, y es alimento indispensable en Venezuela, como también las Caraotas, especie de haba negra sin la cual no se vive en Caracas.

Las arepas calientes acabadas de cocer son buenas, y con mantequilla o queso bastante agradables. Las CARAOTAS no son ni buenas ni malas sino por el condimento que les pongan; mas no han de faltar en ninguna casa: las usan los ricos, las comen los pobres, los presos y soldados se mantienen con ellas, los esclavos apenas conocen otro alimento. Confieso que me acomodo bien con las arepas, así como siento aversión a las caraotas, porque en ellas contemplo el símbolo inequívoco de la desgracia, de la miseria y de la esclavitud.

Todas estas legumbres y menestras se encuentran colocadas sobre las piedras del suelo en LA PLAZA, o más bien sobre unos cueros viejos: así es que el desaseo de las mesas y de los ranchos, las inmundicias y basuras del mercado, causan tal sinsabor a los que van allí, si no tienen costumbre, que pierden las ganas de comer, y salen desazonados de la que puede muy bien llamarse una pocilga. Allí están las vendedoras de hígado para hacer la detestable Chanfaina que horroriza verla: allí se encuentran las ollas de Mondongo fastidioso, lleno de moscas, cabellos, insectos y cuanta porquería debe esperarse de las viejas dedicadas a cocinarlo, y entre las cuales muy contadas saben hacerlo soportable: allí está la sempiterna Olleta, más fea que su mismo nombre: allí se compran lenguas cocidas de muchos días, ya babosas y pintadas de moho: allí no faltan chorizos rancios, color de ladrillo, de sabor tabernario, que jamás varían y siempre son repugnantes, indigestos y de figura desvergonzada. Allí finalmente abundan las Ayacas de tomate y carne zocata, que si bien son apetecibles cuando se hacen, lo mismo que la olleta, con esmero y aseo en las casas de comodidad, compradas en la plaza son lo más desagradable y plebeyo que pueda verse en un bodegón de jornaleros.

Así como he dicho es la plaza del mercado: y si algún extranjero o vendedora no común, lleva salchichas y queso de puerco, esto no varía su esencia, porque no es todos los días, ni los pobres pueden pagar su alto precio: además estos artículos no se usan sino en pocas casas, y como un extraordinario. La comida vulgar siempre es una misma todo el año, carne y más carne, adobo y caraotas, huevos y pollos flacos, pescado podrido y ayacas entomatadas. Las cocineras, cuando se les reconviene porque todos los días ponen lo mismo sin variación desde el primero de enero hasta el último de diciembre, contestan siempre: "La plaza está muy mala, y no se halla qué comprar". En las posadas y fondas públicas no se sirve otra cosa que

carne aderezada de diversos modos fuera del pavo, compañero inseparable del jamón, sobre los cuales trataré luego. En los mesones inferiores suelen apuntar en una pizarra los platos de almuerzo que se llaman Salados, y con poca diferencia se lee todos los días este anuncio: "Olleta, sancocho, chanfaina y adobo".

En las casas de medianía el almuerzo perpetuo se compone del consabido adobo, carne frita aporreada o en estofado, tortilla, y por variación pescado, algún pollo raquítico, o bien sancocho de gallina, y de contado las malhadadas caraotas. En casas pobres chicharrón, caraotas, lisa o lebranche salado; y los días de fiesta un sancochito de güesitos, mondongo y adobo frito; el diario no sale de sopa, olla, asado, guiso, ensalada y dulce: la cena por lo común consiste en arepas (que de noche están frías y se llaman conchudas), queso y cacao: los ricos añaden un pollo, y el asado que sobró de la comida. A no ser así, no se hallará por la noche en las pulperías sino cochino en adobo, carne salada malísima, y ruedas de pescado frito, que como se ha dicho casi siempre es Carite y está podrido. Pasemos ahora a los manjares que en esta ciudad se reputan los más exquisitos.

Cuando alguno quiere una comida suntuosa apela al sempiterno PAVO con su natural apéndice que es el JAMÓN: estos dos satélites inseparables son el tipo de la opulencia: en los festines, en los ambigús, en los grados de Doctor, en las cenas de baile, en el obsequio de un amigo, en fin para toda función son absolutamente indispensables los pavos y los jamones. Si el banquete es numeroso y espléndido han de añadirse asimismo enormes pescados semipodridos, y pasteles atestados de pichones o pollos con aceitunas y huevos duros nadando en tomates y cebollas. El pavo y el jamón, porque se consideran lo más noble, son la felicidad gastronómica de Caracas y tanto que para significar que se ha comido opíparamente, y que se ha

gozado de una mesa lujosa, han inventado un verbo particular que es Jamonearse.

Además del mercado que ya se ha descrito, hay muchas esquinas con uno y dos establecimientos de PULPERÍAS, talleres de rapiña que asolan el vecindario, cuyos dueños se enriquecen a fuerza de socaliñas, y de estafas y raterías las más abominables y vergonzosas. Estas casas de comestibles son el receptáculo de cuanto roban los criados y los muchachos: los pulperos son gente de mala alma, ruines, ladrones sin conciencia que sisan la comida y cuanto miden, que adulteran o falsifican los licores, y venden todo aunque sea de la peor calidad y esté corrompido. Los vecinos se vengan a su vez llamándolos judíos, garduños y otros apodos ignominiosos.

A estas pulperías acuden las criadas y cocineras a surtirse de leña, manteca, plátanos, arroz, casabe, papelón, cacao, cambures y otros artículos de consumo. Los peones y vagamundos concurren allí a emborracharse, porque el aguardiente es el ramo principal de toda pulpería. Las criadas se amanceban con el pulpero, o con sus dependientes; por lo menos se amarchantan allí, y entonces el amo de casa tiene que aguantar los malos artículos, el queso rancio, la leña verde, el cacao maldito, y todo carísimo y poquito. El misterio consiste en que cada cierto número de veces que compra una criada, recibe un medio, y lleva su cuenta que llama las ñapas: el pulpero nada pierde, porque lo cercena de lo que vende: el vecino y dueño de la casa es quien soporta la extorsión.

Antes de explicar el modo de hacer la comida, es necesario advertir que en Caracas es la empresa más ardua conseguir una COCINERA, ni aun de las muy comunes. La que sabe hacer biftec, rellenar una gallina, componer un pastel o un morrocoy, esa es una matrona de primer orden en casa de mantuanos o de extranjeros ricos, que les pagan quince y más

pesos mensualmente. Las buenas cocineras son fenómenos que no todos poseen: lo general es que sean puercas, haraganas y chapuceras, que beban su trago de aguardiente, y que se roben la mitad del dinero que les da para la comida. Todas son vaciadas en un molde, y su habilidad no pasa de comprar y freír adobo y carne salada, de batir una seca y detestable tortilla, siempre de la propia manera, y de hacer los guisados que luego se explicarán.

No debe tampoco olvidarse que las cocinas están siempre llenas de basura y cáscaras de recado, con charcos de agua sucia, colgadas de telarañas y hollín, amontonados y en desorden los platos con la comida del día anterior, los cubiertos regados y caídos por el suelo. Es más esencial que todo el sombrero, el paño, los fustanes y las chancletas de la cocinera sobre el pilón, o mejor encima de la piedra de moler especias.

Por regla general ninguna cocinera se asea las manos: cuando más se las lava en una totuma o cazuela de agua sucia, y se las enjuaga en un paño asqueroso de coleta, y con más frecuencia en las faldas y fundillo de su fustán mugriento. De aquí resulta que como todo lo cogen con las manos curtidas e impregnadas de ajo y cominos, comunican a los manjares un saborete de mano sucia que se percibe y choca desde el primer bocado. Estas manos horrendas así como las Harpías de Fineo contaminan los guisados, y los ponen tan desagradables y repugnantes que sólo un estómago de gañan los recibe sin aversión.

Veamos ya cómo proceden las tales cocineras. Lo primero que hacen al llegar de la plaza, y de la pulpería donde compran la leña, es disponer una cazuela pequeña con manteca para freír en ella cebollas, tomates y ajos, con cominos y achiote, que aquí se llama onoto, y sirve para darle color, aunque su gusto no es muy agradable. Esta mezcolanza, cuyo sabor a bodegón

es uniforme en todos los condimentos, sirve de base a cuantos guisados se acostumbran en Caracas: es como la mezcla que sirve a los albañiles para fabricar; su nombre bien conocido es AJOGAO.

Así pues, a la sopa, a la olla, al estofado, a los principios, a las caraotas, al arroz, en fin a todos los platos que guisa una cocinera les echa el ajogao que tiene preparado en su ollita, de la cual saca a proporción que lo va necesitando para sazonar las cazuelas, cualesquiera que sean, de carne, de pescado o de legumbres. Por consiguiente, los platos todos saben a lo mismo, porque tienen igual sazón, y en probando de uno ya se adivina el gusto que los demás tendrán: la única diferencia es que en unos domina más cebolla, en otros funciona más comino, y en algunos sobresale el papelón, porque suelen añadir dulce a ciertas comidas, y también lo que llaman CUAJO para darles espesor. Se forma este cuajo de pan o bizcochos, particularmente de unos que saben a jabón, y se dicen de rodilla, los cuales abundan en las pulperías, y siempre son viejos, mohosos y salpicados de moscas. Como las cocineras son tan abandonadas, así mismo sucio y mosqueado echan el bizcocho en la cazuela para espesar el guisado, a veces remojándolo y deshaciéndolo con los dedos, o más comúnmente molido en una piedra a medio lavar, de donde saca un sabor a trapo viejo que prevalece en el comino y las cebollas.

Preparada como se ha dicho la cazuelita de ajogao, se mezcla con el caldo para la sopa, se sazona también con ajogao la olla o puchero: y éste cuando se sirve con caldo y la carne en trozos se denomina SANCOCHO. El asado se dispone de dos modos. El primero es una posta de carne en la cazuela con agua o caldo, vinagre, manteca, pimienta, alguna vez papas o cebollas enteras, añadiéndole ajogao con clavos de especia: se cuece hasta que la salsa parezca lodo prieto, y se titula ESTOFADO, el cual lleva en ocasiones un gusto a humo, sin duda para que

salga más delicado. A esta carne siempre seca y estoposa la llamo Nalgas del Diablo, porque creo que sólo cortándoselas a Belcebut, y asándolas, no más pudiera resultar tan nefandísimo bocado.

El otro modo de asado es espetar un pedazo de carne en una púa de leña, introduciéndola la cocinera con aquellas manos que ya se han descrito. Ensartada así la carne se arrima al fogón para asarla recostándola a las Topias: así se llaman tres piedras que sirven de sostén a las ollas, y sobre las cuales se seca siempre un cabo o dos de tabaco de la misma cocinera, o de las mujeres de la casa, que cuando están llenos de saliva los dan a las criadas y les dicen: "Toma, sécame este cabo".

Si al asarse la carne, al humo de la leña le quedan los bordes chamuscados o con ceniza, que es lo que sucede, la cocinera para sacudirla se saca de la boca la mascada o el cabo, y sopla fuertemente rociando la carne con un asperge de babas de tabaco: luego con las manos susodichas la arranca de la púa, y la coloca en un plato. Para servirla, toma de la ollita de ajogao una porción suficiente, y se la extiende por encima con una cuchara de totuma que le sirve para todo, con la que menea las cazuelas, y la misma que lleva a cada rato a la boca para probar las sazones. Esta cuchara está siempre curtida y grasienta con la comida vieja pegada y reseca: si alguna vez se lava es muy de paso en un tina de fregar platos, cuya agua no se renueva, y por lo común se queda olvidada hasta el siguiente día que se bota, y sin estregarla mucho se le echa otra agua para el nuevo servicio y las nuevas porquerías. No es muy raro que en lugar de tina frieguen en los calderos de cocinar: yo he visto hacerlo en las escudillas y soperas.

El adobo se usa por lo regular frito con mucha manteca y ajogao: la carne salada que machucan sobre una piedra va del mismo modo, y ambas cosas se acompañan con plátanos también

fritos, los cuales son incomibles a un paladar delicado, porque a nada se pega tanto el maldito sabor de las manos sucias. Para variar se suele aderezar el adobo en caldo con papas, ajogao y cuajo, y es potaje de almuerzo; pero de cualquier manera que se presente el tal adobo, si es como de costumbre verdoso y pestífero, no debe considerarse como la comida de un hombre culto, sino pitanza de un jornalero.

Los demás potajes que son diarios, perpetuos, sempiternos e invariables en todas las casas, y en todas las mesas, se componen del modo siguiente. La cocinera saca de la olla un pedazo de carne cocida, y sobre una mesa o batea la pica menudamente, y la fríe en una sartén. Toma en seguida unos cascarones o conchas de cebollas cocidas, o pimentones asados, y con la cuchara y los dedos sucios los ataca de aquel picadillo mezclado con bastante ajogao, colocándolos luego en un plato hasta reunir una razonable porción. Entonces bate unos huevos: coge y abarca con toda la mano las cebollas o pimentones, los sumerge en el batido, y los echa a freír boca abajo para ponerles un tapón de tortilla que les sujete el relleno. Por último van a la cazuela con suficiente cuajo y ajogao, mucha manteca y un tanto de papelón: se cuece hasta que se ponga espeso. Este plato es el más común: se llama GUISDAO, y se denomina TORTA cuando el picadillo se fríe con bastantes huevos batidos, y se corta en alfajores o cuadrados para echarlo a hervir en el mismo menjurje de los pimentones.

Hay otro principio conocido con el nombre de GUISO, y se fabrica de carne en pedazos pequeños con caldo, manteca, ajogao, cuajo y clavos de especia, cocido todo hasta que se ablande y se seque un poco; también se hace de trocitos de hígado, y es la Chanfaina; pero más comúnmente lo fríen en tajadas con vinagre, mantequilla y cebollas, cuya composición se sirve al almuerzo, y las cocineras le dicen brutalmente Bisteque de Jígado. Ahora si la carne va más menuda, y se le

añade canela con mucho onoto para que resulte un bodrio color de almagre, se titula GUISO COLORADO.

No quisiera hablar de una Ubre de vaca frita que las cocineras suelen servirnos para almorzar, porque no debe contarse entre la comida semejante inmundicia de sabor y hediondez agreste. También nos regalan a menudo con una fritada insípida de vainas tiernas de arvejas: su nombre es VAINITAS, y lo son en efecto.

Se usa mucho otro condumio llamado PIRA, que es una mezcla de chayota, verdolaga, berenjena, repollo y otras yerbas picadas. Este material semejante a un emplasto se vende en la plaza envuelto en hojas de plátano, o de capacho; y como es del día anterior viene ya agrio, y con tufo avinagrado que vulgarmente se dice casquite. Dicho emplasto de Pira, que se adereza con los consabidos ingredientes de ajogao, cuajo, manteca y papelón, es un almodrote insípido, un menguadísimo potaje de viejas, o como se dice en lenguaje vulgar con bastante propiedad: un soperoco.

No puede negarse que algunas señoras y amas de casa saben componer bocados sabrosos, y conservan recetas escritas para platos regalados; pero éstas son delicadezas que se gozan rara vez en días de extraordinario: aquí se trata de cocineras de oficio, que son todas como va explicado. La mayor finura de algunas alcanza a disponer lomos mechados, y rellenos con aceitunas y yemas de huevo; mas como introducen las lonjas del tocino a fuerza de dedos, y manosean toda la carne, adquieren los rellenos y el mechado un paladar a trapo de cocina que los vicia y deprava. Jamás debe olvidarse que todos estos guisotes llevan siempre consigo el imprescindible sabor a manos sucias que avasalla los demás sabores, y vuelve abominable los condimentos.

Añádase a lo dicho que es muy frecuente encontrar en los guisados pedazos de hollín, hormigas, pestañas, gusanos de repollo, pelos retorcidos, y especialmente una o dos moscas, cuando no sean fragmentos de alas y patas de cucarachas y arañas. Las cocineras creen que estas inmundicias son parte esencial de sus aliños, supuesto que no las reparan ni procuran impedir que caigan en la comida.

Hay más: los platos, es costumbre que vengan a la mesa empañados, húmedos, pestilentes a agua de cocina, y con hilachas del andrajo con que los enjuagan dejándolos a medio limpiar. Los tenedores traen pegada en los dientes la comida seca del día anterior, y los cuchillos untados de ostras, enmohecidos, y con el mango lleno de grasa. Los que no observan estas menudencias comen sin el menor reparo, porque se desaseo no se las deja advertir; pero el que naturalmente gusta de la limpieza sufre los ratos más desagradables en la mesa, porque entonces es la hora de las repugnancias y mortificaciones.

Tal es la comida en esta ciudad. El que no puede mantenerse a pavos y jamón o con comestibles europeos a muy alto precio, pasa una vida de parsimonia y abstinencias siempre fastidiado y molesto a las horas de almorzar y de comer. Los insípidos y tabernarios platos que se presentan en la mesa de los que no son ricos inspiran tanta grima que a ocasiones es preferible quedarse con hambre a engullir tan detestable alimento, espantoso por lo feo, que aunque llene el estómago no satisface las ganas, y produce agrios, crudezas, acedías y una desazón inexplicable.

Esta descripción de la comida es exactísima. Cualquiera que medite un poco en los pormenores de que se ha hecho relación los encontrará verdaderos, y concluirá por reconocer, según se dijo al principio de estas notas, que la comida es una de las cosas peores en Caracas.

[De "Memoria sobre Venezuela y Caracas", en *Boletín de la Academia de la Historia*. Caracas, No. 85, tomo XXII, enero-marzo de 1939, pp. 148-157]

Tomado de:
Núñez de Cáceres, J. M. (1998). La comida en Caracas. En J. R. Lovera, *Historia de la Alimentación en Venezuela* (págs. 281-289). Caracas: Centro de Estudios Gastronómicos.

LA COCINA DOMÉSTICA EN VENEZUELA, 1884

Luis Razetti

1. Consideraciones generales

En Caracas, como en el resto de la República, generalmente, las familias comen mal, y de esa mala preparación de los alimentos resultan esas frecuentes enfermedades del estómago, producidas por las malas digestiones, enfermedades que, no pocas veces, no solamente se hacen crónicas e incurables, sino que causan también muchas muertes prematuras.

En Europa se prefiere siempre, como más sana, la comida casera de familia a la que hacen en los mejores restaurantes; aquí sucede todo lo contrario, pues hay muchas personas, padres e hijos de familia, que para comer un poco mejor buscan cualquier pretexto para ir a almorzar, o a comer, en un restaurante o posada.

Si en las casas particulares (aun en muchas de familias muy acomodadas) por lo regular se come mal, es porque aquí son muy escasas las buenas cocineras, y las cocineras son muy escasas porque aquí no hay, como en Europa, amas de casa que sepan o quieran enseñarlas.

En Europa el arte culinario hace parte de la educación de la mujer, aun entre las familias más distinguidas, así es que allá es muy rara el ama de casa que no sepa cocinar, y es por eso que en Europa hay tantas y buenas cocineras, porque sus amas

las han enseñado. En Europa una señora se avergonzaría de no saber cocinar, mientras que una caraqueña creería rebajar su dignidad con ocuparse de la cocina, y no hacen aprender la cocina a sus hijas porque, dicen ellas, sus hijas no han nacido, ni han sido criadas, para ser cocineras.

En Europa, como las amas de casa, aun cuando tengan buena cocinera, van con frecuencia a la cocina para vigilar y prevenir cualquier descuido, las cocinas se mantienen allá constantemente con tan esmerado aseo, que las señoras muchas veces al llegar de la calle entran en ellas con su traje de seda, sin temor de ensuciarse.

Aquí, como las amas de casa no se ocupan de la cocina y la dejan entregada a la cocinera, generalmente las cocinas son siempre desaseadas y algunas de ellas tienen sus utensilios tan sucios, que cualquier persona un poco delicada, al saber que en ellos se ha cocinado la comida de la cual debe participar, no puede menos que perder el apetito y sentarse a la mesa con mucha repugnancia.

La mayor parte de las mejores cocineras de Europa son campesinas que desde muy jóvenes emigran de su pueblo, para buscar servicio en la ciudad, y naturalmente llegan a la casa de sus nuevos amos toscas, brutas e ignorantes como lo son generalmente todas las campesinas de Europa, pero el ama de la casa, poco a poco, les va enseñando prácticamente el servicio, haciéndoles ver cómo deben hacerse los quehaceres domésticos, y especialmente todo lo que concierne a la cocina. La muchacha empieza por ser ayudante de cocina y a los pocos meses llega a ser una regular y a veces excelente cocinera. Cuando una ama de casa toma a su servicio una cocinera que ya sabe su oficio, después de enterarse de lo que sabe hacer, siempre le enseña el modo de preparar algunos platos especiales que prefiere; así es como una cocinera un poco inteligente, después de haber

servido en varias casas, llega a ser una famosa cocinera.

Aquí las cocineras empiezan del mismo modo que en Europa, pues llegan a la casa para servir sin saber de cocina nada más que lo que han visto hacer en su tugurio o choza, a su madre, y naturalmente con todos los hábitos de desaseo adquiridos en su casa, pero como aquí las amas de casa no entienden, ni quieren entender nada de cocina, no pueden enseñarle lo que ellas mismas ignoran; así es que las pobres muchachas llegan a envejecer en el servicio como cocineras, sin conocer ni los más triviales principios del arte culinario. En efecto, las familias más acomodadas de esta capital no comen mejor que las familias de artesanos las más pobres, ni tienen en sus mesas variedad de platos, porque como en general todas las cocineras no saben componer sino un número reducido de platos, no pueden variar mucho el menú diario, y casi todos los días presentan en la mesa los mismos platos.

En Europa, en general, la gente vive para comer, mientras que aquí se come para vivir, o mejor dicho; para no morir de hambre. Allá cuando uno se sienta en la mesa empieza a recrear el olfato por ese olorcillo que siempre emana de los manjares bien preparados, y que tanto contribuye a excitar el apetito, y aun antes de empezar a comer se experimenta una cierta fruición agradable, a la idea de que pronto se podrá saborear tal o cual plato, que a la vista y por el perfume agradable que exhala, promete ser delicioso al paladar.

Aquí sucede todo lo contrario, porque ya sea porque en general hay la mala costumbre de servir los platos casi fríos, o por su mala preparación, es un hecho que, si exhalan algún olor, es casi siempre desagradable y nada excitante; así es que en lugar de abrir el apetito, lo quita al que lo tenga.

En Europa generalmente la gente almuerza muy a la ligera para continuar en sus ocupaciones diarias, pero en la comida de la tarde, como los más acabaron su tarea, les gusta prolongarla lo más posible, así es que comen muy despacio, porque saben que de ese modo no solamente prolongan más los goces de la mesa sino que pueden comer más y digerir mejor.

Aquí, al contrario, parece que los venezolanos consideran el acto de comer como una necesidad la más pesada y desagradable, pues procuran salir pronto del mal paso, comiendo o, mejor dicho, tragando la comida a toda carrera, para levantarse de la mesa con el último bocado todavía en la boca. Cualquiera al ver comer a los venezolanos los juzgaría como personas muy activas y tan ocupadas, que no tienen ni tiempo suficiente para comer, pero se equivocaría; no es por cierto en Venezuela donde se aprecia ese gran principio de los norte-americanos que el tiempo es oro, porque con excepción de unos pocos comerciantes verdaderamente ocupados (especialmente los que venden al detal), los demás andan siempre buscando el modo de matar el tiempo; y en efecto esos mismos que suelen comer con tanta precipitación, al levantarse de la mesa, se echan en un mecedor o en la cama, para sestear, o salen a la calle casi siempre sin rumbo determinado, nada más que para distraerse del fastidio que causa siempre la flojera y la desocupación. De todo lo cual se deduce que, para el venezolano, la mesa, lejos de constituir para él un placer, viene a resultar una tarea pesada y desagradable a la cual se resigna por una imperiosa necesidad material, como se resignaría a tragar una medicina amarga, para curarse de una enfermedad que lo mortifica. Lo peor es que esas comidas mal cocidas y peor condimentadas, tragadas sin la necesaria masticación, con repugnancia y sin gusto, en lugar de servir de alimento, las más de las veces causan indigestión, dispepsia y otras enfermedades más o menos graves.

De ese descuido inexcusable por parte de las amas de casa de no procurar el proporcionar a sus familias una comida sana y agradable al paladar, preparada según las reglas indicadas por los higienistas y buenos cocineros, resulta que en general los niños se cansan pronto de esos manjares tan malos y repugnantes al paladar, y se envician en la pastelería y en los dulces de toda clase, que nadie ignora son un verdadero veneno para los niños, porque debilitan y casi destruyen el estómago más fuerte y robusto, produciendo continuas indigestiones que engendran lombrices, las cuales a veces causan enfermedades graves y hasta la muerte.

La buena o mala salud depende especialmente de la buena o mala alimentación; así es que las madres de familia deberían tomar el mayor interés en procurar el proporcionar a sus maridos e hijos, buenas comidas, sanas, nutritivas y gustosas, para lo cual deberían estudiar y consultar los mejores libros de higiene y de cocina, ocuparse personalmente un poco más de la cocina de su casa, y no dejarla a la merced de una mala cocinera; procurar que la cocina y sus utensilios estén constantemente aseados, porque en una cocina desaseada y con utensilios sucios, o mal lavados, no es posible hacer buena comida. Un ama de casa que no sepa dirigir una casa es indigna del alto puesto que ocupa en su familia; pues para saber mandar, es preciso saber hacer lo que se manda a hacer.

Aquí en Caracas es tan desconocida la verdadera gastronomía, que generalmente confunden a un gastrónomo con un glotón, pues con mucha frecuencia oigo decir, hasta por personas instruidas, que fulano es gastrónomo porque come mucho, cuando, al contrario, un glotón es el tipo precisamente opuesto del gastrónomo, pues mientras éste, aun cuando tenga mucho apetito, dejará de comer si no halla los manjares exquisitos y perfectamente preparados y servidos, con todas las reglas del arte culinario, aquél comerá de cuanto le presenten,

esté bien o mal condimentado. El gastrónomo come siempre muy despacio, saboreando y gustando lo que come, mientras el glotón ni siquiera masca lo que come sino que todo lo traga a prisa sin darse cuenta de lo que come, sea bueno o malo, porque él no tiene otro afán que el de llenar el buche lo más pronto posible.

Parece que las mujeres casadas venezolanas no comprenden la influencia que ejerce una buena o mala comida sobre el ánimo del marido; pues, si lo comprendieran, no considerarían con tanta indiferencia despreciativa una cuestión que para una esposa europea es de la mayor importancia, porque sabe demasiado que de ella depende, a veces, hasta su tranquilidad y la paz doméstica, pues en Europa, más de un marido algo delicado en materia de cocina ha llegado hasta a abandonar la mujer, porque no sabía prepararle la comida a su gusto.

Cuando una persona ha comido bien y bebido mejor (se entiende sin emborracharse), se halla dispuesta a la expansión y a la ternura, y si tiene que trabajar lo hace con gusto y satisfacción, porque se siente fuerte y con el espíritu tranquilo. Cuando al contrario ha comido mal y con repugnancia, experimenta un malestar que la pone de malísimo humor, y entonces pobres de los que la rodean, porque habrá siempre alguna víctima, aunque no sea más que el gato que reciba, en lugar de una caricia que fue a buscar, un puntapié. Si esa persona tiene que trabajar, hasta suspenderá su trabajo porque no tendrá ánimo, ni fuerza para hacer nada, y si algo hará, lo hará de mala gana y mal. A parte de la mala influencia que una mala comida ejerce sobre la parte moral de una persona, sea hombre, mujer, niña o niño, siempre lo que se come a disgusto se digiere mal, y allí vienen las indigestiones con todas sus malas y hasta fatales consecuencias.

Por todo lo expuesto, especialmente las madres de familia,

comprenderán la necesidad de considerar y estudiar la cuestión cocina, con más interés de lo que hasta ahora se ha acostumbrado en Venezuela, pues se convencerán de la grande influencia que una buena o mala alimentación puede ejercer sobre la salud y tranquilidad doméstica.

Un general no podría mandar con honor un ejército si no supiera manejar un fusil como el mejor soldado, y asimismo un ama de casa no podrá nunca gobernar bien su casa, si no conoce prácticamente todos los oficios domésticos, los cuales deben aprenderlos las niñas, para que cuando sean amas de casa puedan mandar, hacer y dirigir, cuando sea necesario, dichos oficios, para que sus sirvientes los hagan como deban hacerse y no de cualquier modo, como sucede en las casas donde las señoras no saben llenar sus deberes de ama de casa; porque cuando eran niñas sus madres no han sabido o no quisieron enseñárselos.

Cuando una madre está criando su niñito, no permite que nadie le prepare la leche para el tetero o la papilla, porque en su grande amor maternal no se fía de nadie, pues le parece que nadie sabe preparar esos alimentos como ella. Asimismo sucede cuando hay en una familia un enfermo grave o convaleciente muy delicado, pues entonces su esposa, su madre o sus hijas quisieran prepararle ellas mismas sus alimentos, ya porque siempre desconfían de la cocinera y temen que no haga esa comidita de enfermo con todo el esmero y aseo requeridos, y sobre todo quieren halagar al enfermo y animarlo a comer con decirle: come ese lomito, yo misma te lo preparé con mis manos. Pero si esa esposa, madre o hija no entienden nada de cocina, no pueden darse esa tierna satisfacción. Es en esos casos que la mujer se avergüenza de no haber aprendido a cocinar.

A pesar de la grande repugnancia que generalmente las señoras venezolanas le tienen a la cocina, muchas de ellas

suelen ocuparse en preparar pastelería y dulces de todas clases, ya sea para su propia familia, para regalarlos o para venderlos, y es preciso convenir que en ese ramo las caraqueñas están muy adelantadas, pues hacen dulces muy delicados y sabrosos. Si en Venezuela las señoras se dedican tanto en la confección de dulces, es porque en general a ellas les gustan mucho esas golosinas, y algunas casi no se mantienen más que con esas chucherías, pues las prefieren a las mejores viandas; y es tanta su predilección por los dulces, que en los banquetes de familia siempre abundan más los dulces que las viandas, y especialmente las señoras y niños, por exquisitos que sean los otros manjares, apenas los prueban, para reservarse (como dicen ellas), para darse una buena atracada de dulces. Es verdad que la mayor parte de ellas no ignoran que la pastelería y los dulces, además de ser poco nutritivos, son alimentos muy indigestos, y que por consiguiente echan a perder el estómago, pero el vicio de la gula, como todos los vicios, se sobrepone siempre a la razón y a la prudencia.

Si las madres de familia comprendiesen mejor las fatales consecuencias que de esa comentina (sic) a todas horas de esas pastas y demás golosinas dulces, resultan para su propia salud y la de su familia, por cierto que si no proscribieran en absoluto el uso en sus casas de todos esos venenos insidiosos azucarados, que dulce y suavemente van minando poco a poco las constituciones más robustas, empezando por ir debilitando el estómago y acabando con destruir todo el cuerpo, a lo menos procuraría limitarlo lo más posible, porque al fin, como dice el adagio: poco veneno no mata; pero ellas, dominadas por su propia golosidad y por ese amor materno tan excesivo y mal entendido que tienen para sus hijos, sin hacer caso ninguno de los consejos y advertencias prudentes de los médicos, siguen hartándose de pastas y dulces de toda clase y no sólo permiten a sus hijos que los coman también, sino que ellas

mismas se las ofrecen a todas horas y a cada instante, y a veces hasta los obligan a comerlas. Es verdad que después se presentan las lombrices y las subsiguientes enfermedades que ellas causan, pero para eso hay muy buenos vermífugos que matan las lombrices, aun cuando por otra parte, siendo todos ellos compuestos de sustancias venenosas, mientras libran las criaturas de las lombrices, les dejan en el cuerpo el germen de otras enfermedades peores que, más tarde o más temprano, no dejan de aparecer. Si las madres de familia, repito, comprendieran bien todo eso, en lugar de ocuparse en hacer tantos dulces y pastelerías, se ocuparían más bien en aprender y preparar buenas viandas sanas, nutritivas y digestivas, para alimentar con ellas a su familia, y tendrían la gran satisfacción de ver a sus hijos sanos, fuertes y robustos, y siempre con buen apetito. ¿Pero querrán ellas convencerse de que todo lo que acabo de exponer es la pura verdad?... Lo dudo, porque así es la pobre humanidad.

Como séquito a este artículo, y por si entre las lectoras de *La Nación* hubiere alguna señora que, aceptando mis saludables consejos, quisiere hacer algunos ensayos en el arte culinario, indicaré a continuación algunas reglas generales que debe observar una buena cocinera, y en seguida publicaré algunas fórmulas sobre el modo de confeccionar algunas viandas caseras a la italiana. No se puede negar que la alta cocina francesa es la primera cocina del mundo civilizado, pero es una cocina muy difícil y costosa, y para confeccionar esos platos tan refinados se requiere el talento de un buen cocinero; mientras que la cocina italiana se distingue, no solamente por la particularidad de sus platos especiales, que tienen fama en todo el mundo, sino por la sencillez de su preparación, de modo que cualquiera, sin ser un gran cocinero, puede muy fácilmente confeccionar, si no todos, a lo menos la mayor parte, de los platos a la italiana.

2. Reglas generales para una buena cocinera

Una cocinera deberá estar en la cocina siempre vestida con mucho aseo, con su delantal blanco y peinada. Una cocinera desaseada en su persona no podrá menos que ser también desaseada en sus trabajos culinarios, y basta ver una cocinera sucia para tener repugnancia en comer lo que ella ha cocinado.

Una buena cocinera debe tener constantemente la cocina y todos sus utensilios muy limpios y aseados, porque en una cocina desaseada y con utensilios sucios no se puede hacer sino comida también sucia; y por consiguiente de mal gusto y repugnante, pues no hay nada más desagradable que encontrar, lo que aquí sucede con frecuencia, materias heterogéneas en lo que se come, pues a veces eso revuelve el estómago y quita el apetito.

Una cocinera no puede hacer buena comida si no tiene en su cocina todos los utensilios necesarios para aderezar los diferentes manjares que debe preparar, pues para cada plato se requieren utensilios especiales para prepararlos y vasijas o cacerolas, a propósito, para cocerlos.

Las ollas y cacerolas pueden ser de loza, siempre que sean vidriadas y que el vidriado esté en buen estado, porque las ollas y cazuelas de loza no vidriadas y las vidriadas que estén mal vidriadas, o tienen el vidriado averiado con grietas, por ser ya demasiado viejas, especialmente cuando se cuecen en ellas cuerpos grasos, absorben fácilmente la manteca y aun cuando después frieguen bien y laven esas cacerolas, no pueden quitarle la manteca absorbida, la cual pronto se pone rancia, y cuando después se vuelve a usarlas, el calor del fuego hace brotar de los poros de la cacerola esa manteca rancia, la cual naturalmente comunica al guisado ese gusto de rancio o de refrito, tan desagradable, que con frecuencia se percibe en la comida.

Las ollas y cacerolas de cobre estafiado tienen el grave defecto de que si no están bien estañadas, al cocinar en ellas viandas con manteca, suelen soltar cardenillo, el cual no solamente comunica a los guisados un gusto acre muy desagradable, sino que, siendo un veneno, puede causar fuertes dolores de vientre, enfermedades gravísimas y hasta la muerte. No se debe dejar nunca comida de un día para otro, en ollas o cacerolas de cobre, aun cuando estén estañadas. En un país como éste, donde las cocineras son generalmente desaseadas y descuidadas, esa clase de ollas y cacerolas, y cualquiera otro utensilio de cobre, debería excluirse en absoluto, con excepción de las pailas y demás utensilios, destinados únicamente para la confección de jarabes y dulces, en cuya composición no entra ningún cuerpo grasoso, como manteca, mantequilla, aceite, etc., los cuales al contrario deben ser preferentemente de cobre, y, si es posible, que no estén estañados, porque mientras el azúcar y sus compuestos no atacan ni oxidan el cobre, suelen a veces disolver y oxidar el estaño, especialmente cuando requieren un fuego vivo y la estañadura que se desprende de la paila no sólo perjudica a la buena confección de los dulces, sino que es dañina a la salud.

Los mejores utensilios de cocina, especialmente para las viandas grasas, son los de hierro estañado, pues aun cuando por el uso pierdan con el tiempo la estañadura, aunque en esos casos siempre es conveniente hacerlos estañar de nuevo, para que puedan limpiarse mejor, y tenerlos más aseados, nunca podrán causar ningún daño a la salud, porque el hierro, aunque se oxide, no puede ser nunca nocivo. Los utensilios de hierro con baños de loza son muy buenos también, pero tienen el defecto de que cuando se rompe el enlozado o se despega, no se pueden componer y quedan inservibles.

Las cacerolas o cafeteras, destinadas para hacer hervir la leche, deben mantenerse constantemente muy limpias, y

no emplearlas para ningún otro uso, porque la leche es una sustancia delicada, y se corta muy fácilmente, cuando no se hierve en una cacerola o cafetera bien limpia.

En Venezuela, nadie bebería un vaso de agua, que no sea destilada (como común y erróneamente se dice aquí, aunque en realidad es agua filtrada), pero en la cocina, generalmente, no se emplea para hacer el caldo y demás usos, sino agua de la pila, aun en los días que es turbia y sucia, a consecuencia de algún aguacero. De allí sucede, naturalmente, que con frecuencia se halla en el fondo de un plato de sopa hasta arena y un gusto desagradable de tierra en la comida en general. Por lo tanto una buena cocinera no debería usar para cualquier comida sino agua filtrada.

Las cocineras venezolanas tienen la mala costumbre de usar las especias o drogas, con que sazonan la comida, enteras o simples y mal machacadas, en un almirez o en la piedra; así sucede que, al comer, se sienten con frecuencia en la boca esas drogas mal molidas y duras, que por cierto causan una sensación muy desagradable y repugnante, pues parecen cuerpos extraños, que instintivamente uno procura expeler; así es que, a veces, no se hace más que comer y escupir esas drogas, que a cada bocado se sienten sobre la lengua y no se pueden tragar. Es verdad que las cocineras, aun cuando naturalmente deberían procurar moler mejor esas drogas, no tienen en eso toda la culpa, porque quien la tiene son los boticarios-droguistas, los cuales, siendo la mayor parte europeos, no comprendo por qué a ninguno de ellos se le haya ocurrido, por propio interés, preparar especias bien pulverizadas, impalpables, como las que preparan desde tiempo inmemorial todos los droguistas de Europa, de donde provino que en muchas poblaciones los droguistas son llamados Especieros, porque venden especias, artículo de gran consumo.

Las especias bien molidas (deben ser pasadas por un cedazo de seda muy fino para que queden impalpables) y bien compuestas de las diferentes clases de drogas que deben componerlas, tienen la ventaja de que con una cantidad muy pequeña de ellas se condimenta mejor una vianda cualquiera, que no se conseguiría con una gran cantidad de drogas mal molidas, y eso es sumamente más ventajoso para la salud, porque es muy sabido que las drogas, mientras se usan con mucha parsimonia, sirven de estimulante y facilitan la digestión, mientras que cuando se usan en gran cantidad son muy nocivas, porque irritan el estómago y especialmente los intestinos. Además, las especias bien preparadas y bien molidas comunican a las viandas un gusto mucho más agradable, y cuando se comen los manjares sazonados con ellas, no se siente en la lengua esa borra de drogas mal molidas tan desagradables al paladar.

Sería de esperar que los señores boticarios-droguistas, los cuales por cierto tendrán la fórmula para componer debidamente buenas especias, agregaran ese artículo a su surtido de drogas y no dejaran de tener de él un expendio más que regular, pues naturalmente todas las amas de casa y las mismas cocineras comprenderán la conveniencia de preferir las especias ya molidas y bien compuestas, a las drogas que han usado hasta ahora y están usando, porque en eso encontrarán la triple ventaja de gastar menos, evitar enfermedades y poder preparar más fácilmente, sin tener a trabajo de moler las drogas, su comida, la cual resultará más sabrosa al paladar, y se podrá comer sin repugnancia, porque no se encontrarán en ella todas esas conchas y pajitas de cominos y de otras drogas mal molidas, que tanto repugnan.

Es muy general en Venezuela cocinar con leña; y éste es un sistema que tal vez, especialmente donde abunda la leña y está escaso el carbón, será muy económico; pero con fuego de

leña no se podrá nunca hacer una buena comida, y aún menos, aseada. Primeramente una cocina con fogones para leña no puede ser nunca aseada, porque, ya sea para encender o atizar el fuego, se levanta continuamente mucha ceniza, la cual al caer va cubriendo y ensuciando todo cuanto hay en la cocina, empezando por la misma cocinera y acabando con ensuciar hasta la comida hecha y por hacerse. Cuando se cocina con leña no se pueden tapar las ollas ni las cacerolas, porque entonces el humo de la leña ahúma todo lo que se está cocinando en ellas, comunicándoles un gusto ahumado tan desagradable que las hace incomibles. Se puede soportar el gusto de "quemado", pero de ningún modo el de "ahumado".

De esa necesidad de tener las ollas y cacerolas descubiertas resultan muchos inconvenientes: primeramente, no puede menos que caer continuamente sobre la comida que se está cocinando ceniza y hollín, materias que tal vez, especialmente la ceniza, contribuirán a ablandar las caraotas, pero que por cierto no le comunican a la comida ningún gusto agradable; además, cuantas moscas, mosquitos y demás insectos alados pasan sobre una olla o cacerola que está hirviendo, quedan aturdidos por el vapor que sale y naturalmente caen en la olla o cacerola, víctimas de su golosina, para ir a olfatear una comida que por cierto no se estaba confeccionando para ellos. Puede ser que esas moscas contribuyan a dar más sustancias al caldo y a las salsas, pero por una de esas viejas preocupaciones muy arraigadas, a nadie le gusta encontrar moscas en su plato, y hay personas tan delicadas que al ver una mosca en su plato, no solamente rechazan el plato, pero si ya habían empezado a comer de él, con la idea de haber comido una vianda de moscas, se les revuelve de tal modo el estómago que pierden el apetito y no siguen comiendo de él. Hay algunos que hasta arrojan lo que habían comido.

En Caracas es tan reciente y tan poco generalizado el uso del carbón en las cocinas, que son bien pocas las que tengan fogones económicos de hierro colado, con sus puertecitas o tapaderas de hierro, en la boca del cenicero, para cerrarlas cuando el carbón está completamente encendido para evitar que se consuma demasiado ligero; así es que generalmente se desperdicia mucho carbón.

Hay veces que el carbón, por ser muy fuerte, porque es de buena calidad, no se enciende con mucha facilidad y hace desesperar a las pobres cocineras, sobre todo cuando están muy apuradas, y para evitarles de darse al diablo porque el carbón no quiere encenderse, por más que se cansen de soplar, les voy a indicar un modo muy sencillo para encender prontamente el carbón sin mayor trabajo, valiéndose del mismo "Diablo" para encender el carbón. Manden a hacer por cualquier latonero una especie de tapadera redonda a modo de embudo, de latón de hierro batido, con la base un poco más ancha del diámetro del fogón, de manera que lo cubra completamente, con un tubo en la parte superior de más o menos dos y media pulgadas de diámetro y como media vara de largo. Cuando se quiera encender un fogón, no hay más que poner debajo del carbón algunas virutas o algunas astillas de leña u otra madera delgada y un poco de papel untado con kerosene o cualquier otra sustancia grasa; se prende el papel con un fósforo y después se tapa o cubre el fogón, con esa especie de chimenea postiza que acabo de explicar y se sopla por la boca del cenicero y pronto se encenderá el carbón. Esa chimenea postiza o inmovible, que en Italia se llama "El Diablo", no se quita del fogón sino cuando el carbón está suficientemente encendido para hacer uso de él. "El Diablo" impide también que se llene la cocina de humo al encender el carbón.

Una de las causas principales de lo poco digestivo de la comida en Venezuela es que, en general, hay poco o ningún

cuidado en emplear las legumbres y hortalizas frescas o pasadas. Toda legumbre que no esté bien fresca, o que esté demasiado hecha (como dicen vulgarmente los agricultores), no puede menos que ser muy pesada para el estómago, y por consiguiente indigesta, aun cuando esté bien cocida; sin embargo, no solamente las sedicentes cocineras venezolanas suelen comprarlas ya pasadas, sino que con frecuencia las dejan en la cocina (sin siquiera ponerlas en agua o en lugar freso) por varios días antes de cocerlas. El repollo, aun siendo muy fresco, es reconocido como una de las legumbres más pesadas, y, sin embargo, es muy común en las casas el comprar un repollo y después de cada día cortar la cuarta o más pequeña parte, para echarla en el hervido y guardar el resto para ir empleándolo poco a poco en los días subsiguientes. Algunos creen que haciendo cocer más tiempo esas legumbres pasadas basta para que sean comibles, pero eso es un grande error: las legumbres debe procurarse comprarlas siempre lo más frescas posible, y si se guardan deben ponerse, según su clase, en agua como las flores frescas que se quieren conservar o rociarlas con frecuencia y siempre guardarlas en lugares frescos y ventilados, pero nunca en la misma cocina y aún menos cerca de los fogones.

Hay amas de casa que por una mal entendida economía, y muchas cocineras, por ignorancia, al limpiar y mondar las verduras, especialmente los repollos, no les quitan todas las hojas verdes o pasadas, las cuales, aunque a fuerza de cocer se ablandan, siempre son pesadísimas para el estómago. Lo mismo puede decirse respecto de las ensaladas crudas, como lechugas, escarolas, etc., cuyas hojas demasiado verdes deben botarse. Los pepinos crudos en ensalada son muy pesados y lo son aún mucho más cuando están muy hechos y con la concha amarillenta o blancuzca. Es preciso escogerlos más bien jojotos y verdes.

En Venezuela generalmente tienen la mala costumbre de poner la carne en agua, antes de echarla en la olla, para hervirla o cocinarla de cualquier otro modo, para que vaya echando toda la sangre, y no solamente la dejan por algún tiempo en remojo, sino que la estregan y la lavan en diferentes aguas hasta que deje el agua bien clara y la carne esté blanca. Eso es un gran error porque el resultado de esa operación no es otro que el de quitar a la carne, todas sus sustancias.

La verdadera sustancia de la carne es una materia que se disuelve muy fácilmente en el agua fría, y en efecto, cuando se quiere hacer un caldo sustancioso en muy pocos minutos, no hay más que picar carne de lomo, o de pulpa, en pedacitos muy pequeños, después se pila bien en un mortero hasta formar una masa, la cual se echa en una vasija con la cantidad de agua fría necesaria; se revuelve bien el todo y después se cuela esa mazmorra por un paño, exprimiéndolo bien para que salga toda la sustancia. Esa agua, que ya recogió toda la sustancia de la carne, se hace hervir por pocos minutos y se obtiene un caldo más o menos sustancioso, según la cantidad de carne en proporción de la del agua. El bagazo de carne que quedó en el colador se puede botar, porque está despojado de toda la sustancia nutritiva de la carne.

Hay cocineras un poco más inteligentes, o porque sus amos se lo recomiendan, que se limitan a lavar las carnes para quitarles lo sucio que pueda tener. Con el aseo que el Gobierno ha impuesto en el Matadero y en el Mercado ya no es tan necesaria esa lavadura de las carnes; pero si algunas personas muy delicadas quisieran seguir con esa costumbre, deben procurar lavar muy a la ligera las carnes, y no estregarlas mucho, para no quitarle demasiada sustancia al lavarlas.

Lo que es propiamente sangre se extrae del animal cuando se mata, y es un error el creer que es sangre lo que en realidad

no es más que el jugo o sustancia de la carne. Hay muchas personas a las cuales les repugna el *Beefsteak* y el *Roastbeef* a la inglesa, porque, dicen ellas, les chorrea la sangre, cuando en realidad no es tal la sangre lo que chorrea, sino el jugo más sustancioso de la carne, que aparentemente tiene un color rosado que se parece a la sangre, pero cuyo gusto y efectos al comerlos son muy distintos de los de la verdadera sangre.

Las cocineras venezolanas, por descuido o flojera, tienen generalmente la mala costumbre de poner en la comida tomates, ajos, sin mondarlos bien y quitarles toda la concha, y a las habichuelas verdes o vainitas les dejan, si no todas, a lo menos la mayor parte de las fibras que tienen a lo largo de cada costilla. Esas conchas de tomate y de ajos, además de no ser nada digestivas, son muy desagradables al paladar; pero aún peores son esos filamentos que se encuentran en las vainitas, pues no sólo son indigestos, sino sumamente repugnantes al paladar, porque parece que se masca hilachas; y a veces causan tan mala impresión, que hasta revuelven el estómago. Por consiguiente, una buena cocinera debe tener mucho cuidado en mondar bien los tomates, quitándoles completamente la concha y las semillas, y lo mismo respecto de los ajos, a los cuales con un cuchillo es preciso quitarle a cada diente, por pequeño que sea, su concha. A las vainitas no basta quitarles los dos piquitos y la poca fibra, que se viene con ellos; es indispensable cortarles con un cuchillo toda la parte fibrosa, que a lo largo de ambas costillas tienen las vainitas especialmente cuando no están muy jojotas.

Tomado de:
Razetti, L. (1998). La cocina doméstica en Venezuela. En J. R. Lovera, *Historia de la Alimentación en Venezuela* (págs. 289-299). Caracas: Centro de Estudios Gastronómicos.

COSAS CRIOLLAS. EN TORNO DE LA AREPA

Tulio Febres Cordero

El sabio colombiano doctor Zeledón, que fue obispo de Santa Marta, dijo en París al deán de la Catedral de Mérida doctor Carrero y a otros venezolanos allí reunidos ocasionalmente, que bien valía hacer viaje de Europa a América sólo por comer el desayuno arepa caliente con cuajada fresca, comida realmente deleitosa, a igual de muchas otras en que figura el sabroso pan americano objeto de estas líneas: la popular arepa, regalo de ricos y pobres, forma la más común y económica manera de aprovechar el maíz como principal alimento en todas las clases sociales.

Muy poco mencionada es la arepa por los literatos y poetas cuando de manjares escriben, a la inversa de lo que han hecho los europeos con sus principales alimentos, que diariamente reciben en el libro y el periódico continuos y merecidos elogios, desde el clásico pan de trigo hasta la humilde berza, que figuran con sus propísimos nombres en el programa de los más suntuosos banquetes.

En Hispanoamérica, al contrario, existe cierta preocupación, por no decir menosprecio, contra los artículos y platos de uso corriente como principales alimentos, menosprecio para nombrarlos, que no para comerlos ciertamente; y esto se evidencia con la costumbre general de ocurrir, en las ocasiones de gala, a formar lista de platos extranjeros, extraños por completo a la cocina criolla, para poner en aprieto a los

comensales, pues si alguna vianda criolla llega a servirse, no se presenta como tal sino disfrazada con nombre francés, inglés, alemán o de cualquier otro idioma, menos del castellano, lo que sólo puede tener excusa en banquetes de carácter diplomático.

Cuando nos ponemos de tiros largos, nos parece vulgaridad llamar las cosas por sus nombres: sancocho de gallina, carne mechada, pavo horneado, ensalada de aguacate, hayacas, papas rellenas, torta de plátano maduro, buñuelos de yuca, etc., platos que hacen chupar los dedos al más exigente, pero que, por no figurar en los *menú* extranjeros, los consideramos desde luego indignos de un convite aristocrático, sin duda por su intenso sabor al terruño, ¡que es la patria! Y por ello los apartamos y nos avergonzamos de ellos, creyendo que no se avienen bien con los primores de la vajilla y el perfume de las flores, ni con la riqueza de los trajes y el hermoso lirismo de los brindis. ¡Pecados de la vanidad!

No lo creía así el gran Bolívar, quien prefería en la mesa la arepa de maíz al mejor pan de trigo, según el testimonio de Peru-Lacroix.

Pero no son estas consideraciones el objeto principal de este escrito, sino el estudio de lo que han dicho y dicen algunos léxicos españoles sobre nuestra sabrosa arepa.

Para principiar por alguno, elegiremos el voluminoso diccionario de la lengua castellana hecho por una Sociedad Literaria, edición de 1869, donde se halla esta donosa definición:

"*Arepa*. Empanadilla hecha de harina de maíz con carne de puerco dentro, que venden las negras en las esquinas de Cartagena de Indias"

¿Será eso nuestra arepa? Ni por asomo. Ella ni es empanada, ni el maíz se emplea en forma de harina para hacerla, ni se

rellena con carne de puerco, y por sabido se calla que no es privilegio de las negras el venderla en las esquinas (y no en otros sitios) de Cartagena de Indias.

La de empanadilla rellena de carne de puerco, hace pensar que los señores literatos autores del diccionario, tomaron por arepa las hayaquitas rellenas con carne, que por estos trigos de Mérida llamamos "hayaquitas de agua", las cuales son de forma cilíndrica, un poco achatada, semejantes a las hayacas propiamente dichas, aunque muy inferiores por carecer de varios ingredientes principales y ser distinto el modo de prepararlas.

Es el mismo pan de maíz de que hacían uso los indios del Orinoco, según Gumilla, quien dice a este respecto: "Del maíz molido a fuerza de brazo de las mujeres, hacen panes que, envueltos en hojas, cuecen, no al horno, sino en el agua hirviendo, teniendo para ello ollas muy grandes. A este pan llaman *cayzú*" Estos panes de maíz, muy socorridos para la gente pobre, se conocen en Mérida con el nombre de *tungos*, y también de *carabinas*, por su forma larga y cilíndrica; y rellenos con carne, toman el nombre ya dicho de hayaquitas de agua.

En otra edición del mismo léxico hecha en París en 1878, se dejó la mismísima definición, pero con esta agregación en la parte final: "… que venden las negras en las esquinas de Cartagena de Indias, y *es el almuerzo general de sus habitantes*". Esto se presta a muchos comentarios. Cartagena es una ciudad de más de doce mil almas, y cuesta creer que las tales empanadillas fuesen objeto de tanto gusto para pobres y ricos en la inexpugnable ciudad granadina, pues al fin y al cabo un mismo plato todos los días resultaría insoportable. Además, por comodidad y economía, debe suponerse que las familias preparasen este almuerzo en su propia casa, salvo que el gobierno hubiera estancado las empanadillas, y no fuese

permitida la venta sino por las negras y en las esquinas!

En el novísimo diccionario de la Real Academia Española (edición de 1925) aparece esta definición:

"*Arepa*.- (Del cumanagoto arepa, maíz). Pan de forma circular que se usa en América, compuesto de maíz sancochado, mojado y pasado por tamiz, huevos y manteca, y cocido al horno."

Con perdón de los señores académicos, tampoco es esta nuestra popular arepa, porque el maíz se muele y se reduce a masa entre piedras o en máquinas especiales, y nunca va cernido ni hecho harina; y lo de añadirle huevos y manteca, dará risa a nuestras areperas, pues son ingredientes que no le cuadran y que harían más costoso este pan americano, que es el del pueblo por excelencia.

Tampoco lo del horno conviene a la arepa, pues aunque las hay horneadas, como pan de gala, esto no es lo corriente, sino el ser asadas en un budare o platón casi plano de barro cocido o de hierro, sin más aliño que la sal, según se practica en Venezuela y Colombia, tanto en la cómoda casa del poblado como bajo el pajizo techo de la choza indígena.

Nuestro insigne geógrafo Codazzi nos da esta descripción de la arepa: "Desde antes del descubrimiento, las mujeres indígenas preparaban el pan de maíz moliendo entre dos piedras los granos hervidos de antemano para ablandarlos; en seguida hacían panes de aquella masa, y los ponían a tostar sobre un platón de tierra puesto al fuego: aun en el día lo benefician del mismo modo los indígenas y los criollos, y ningún adelanto se ha hecho en una manipulación tan usual y necesaria, en la que se emplea mucho tiempo." Esto para antes de 1841 en que escribía Codazzi. Ya hoy en los centros más populosos se dispone de útiles y máquinas que simplifican el procedimiento precolombino.

Refiriéndose a la cocinera antioqueña, dice don Gregorio Gutiérrez González, el inimitable cantor del maíz:

> "Acaba de moler, y con la masa
> va extendiendo en las manos las arepas.
> Colócalas después en la *cayana*,
> y tostadas de un lado, las voltea.
> Y luego las entierra en el rescoldo,
> y brasas amontona encima de ellas.
> Y *chócolos* encima de las brasas
> pone a asar recostados a las piedras"

La *cayana* es nuestro budare, y los *chócolos* nuestros jojotos o mazorcas tiernas de maíz, que tan sabrosas son ya cocidas, ya asadas, o bien reducidas a masa y hechas arepa, forma que aquí conocemos con el nombre de *cachapa*, o envuelta dicha masa en hojas de la misma mazorca, y cocidas en agua, al modo de los tungos ya descritos.

Y viene de perilla citar algunos versos de Pío A. Rengifo, tomados de su hermosa composición *Del Conuco*, modelo de muy ingenuo criollismo:

> "Medio suelto el camisón,
> descalza y con faz risueña
> la arrosquetada trigueña
> corre a encender el fogón.
> Hace el gallo fanfarrón
> piropos a la gallina;
> y en tanto que en la cocina
> arde el fuego a todo trapo,
> extrae de caña el guarapo.
>
> Ya vuelve ufana y feliz,
> pues tanto afán no la arredra,
> ansiosa a lavar la piedra

para quebrar el maíz;
y cuando el claro matiz
del sol dora los bucares,
entre rústicos cantares
y el *riz, riz, riz*, del rabón
pueblan el ancho fogón
hermosas tumba-budares.

Ya en la ancha tabla se ostenta
de arepas montón gustable
en pirámide envidiable
que varias faces presenta.
La moza exclama contenta
que está puesto el desayuno,
y celoso cual ninguno,
ladra egoísta y alerta
en el quicio de la puerta
el viejo perro *Aceituno*."

Sin dudar el dar a las arepas el nombre de *tumba-budares*, será para ponderar sus dimensiones, que en los campos son por extremo respetables.

El pan de maíz tiene en la historia su faz sagrada: en los tiempos precolombinos los sacerdotes de México lo repartían entre el pueblo como pan bendito; y era una gran ceremonia religiosa el acto de bendecir las siembras del maíz, que eran regadas con sangre viril, representando así la potencia alimenticia del prodigioso grano.

Y en el Perú, las reales doncellas del Cuzco, las vírgenes consagradas al Sol, preparaban el pan de maíz con suma delicadeza para servirlo en los banquetes extraordinarios del Inca, y también para repartirlo al pueblo en las grandes festividades.

Con toda probabilidad, este selecto pan era la arepa, que también hoy llega al colmo de la superioridad cuando en su elaboración intervienen manos expertas y exquisito gusto, como sucede con las afamadas arepitas caraqueñas, sobre todo las que detienen al transeúnte en la esquina del Padre Sierra, calienticas y olorosas, dignas de servirse no sólo a reyes y magnates de la tierra, sino de figurar en aquella *Mesa del Sol*, que la fantasía oriental coloca en el remoto confín de la Etiopía, donde comen los dioses bajo la presidencia del mismo Júpiter, olímpico patrón de la famosa Tebas.

Con razón dice J.D. Tejera, cantando las rudas faenas del sembrador andino: "… y entenderá su afán quien contemplare –el maíz convertido en suave arepa- que enchapa de oro el barro del budare."

Tomado de:
Febres Cordero, T. (1991). *Tulio Febres Cordero. Obras completa.* San Cristóbal: Banco Hipotecario de Occidente.

SOBRE CRIOLLISMO. ARTES E INDUSTRIAS QUE FUERON

Tulio Febres Cordero

Harina y galletas

Desde el siglo XVI, el trigo fue para los Andes artículo principal de riqueza. Se exportaba no sólo en harina, sino ya beneficiado en forma de galletas o bizcochos, con que proveía las embarcaciones que venían al lago de Maracaibo. Para 1579 ya era este un negocio activo y de grandes utilidades para los primeros vecinos de Mérida, Trujillo y La Grita. Se hacían exportaciones para Cartagena de Indias y las Antillas, de lo cual hemos tratado más por extenso en una memoria escrita en 1904 sobre el trigo de los Andes.

Y eran tan baratas y abundantes las cosechas de trigo, treinta o cuarenta años atrás, que se amasaba con muy poco dispendio en la generalidad de las casas de familia de alguna proporción, en unas como negocio, para surtir de pan las pulperías, lo que todavía se acostumbra, y en otras para el consumo doméstico solamente; y fuera de esto, al mercado de Mérida traían de los pueblos vecinos de tierra fría, Mucurubá, Mucuchíes y el Morro, rimeros de arepas de harina, hechas a todo budare, a centavo cada una, lo que permitía que hasta la gente más infeliz pudiera alimentarse con el sustancioso pan de trigo. Hoy un pan de a centavo, aquí en los Andes, que es la tierra del trigo, es golosina que no satisface a un niño de pocos años.

Jamones

¿Quién habrá de creerlo? En los siglos pasados, no sólo comíamos jamones muy frescos a poco costo, sino que los exportábamos, según consta de documentos y lo confirma la tradición. Esta industria duró hasta la época de la Independencia. De ella habla todavía José Domingo Rus en 1812, refiriéndose a las producciones de Mérida y Trujillo; y ya existía desde el remoto año de 1579, en que consta que eran ya un artículo de exportación por los primeros puertos del Lago.

Y no es extraño que a tal negocio se dedicasen los primeros pobladores de los Andes, siendo como eran en su mayor parte de Extremadura en España, tierra afamada por sus chorizos y salchichones, como es sabido.

¿De esto qué nos queda? Sólo las ganas de volver a aquellos días, pues ahora los jamones cuestan un ojo de la cara, y vienen de muy lejos, mayorcitos de edad y en perfecto estado de dureza.

Bocadillos y confitería

He aquí otros ramos industriales que dieron a Mérida justo renombre. Los bocadillos llamados *de cajita*, dulces abrillantados y confites comunes se exportaban por mayor para otros puntos de la República. De 1870 a 1880 aun salían arrias de mulas para Barinas y el Tocuyo cargadas de bocadillo, elaborado en distintos lugares, principalmente en La Punta, que producía el más selecto. De igual modo se exportaban los dulces abrillantados y confites. Hoy el celebrado bocadillo de cajita no existe, y el de pasta común, así como los abrillantados y confites, casi están reducidos, en su producción, al mero consumo local, pues han sido reemplazados por confituras

extranjeras, de asombrosa variedad y brillantes envoltorios, que vienen de Europa y Norte América, indudablemente seductoras por la apariencia, pero muy inferiores en lo sustancial, que es el dulce, y muy caras por añadidura, a tiempo que Mérida goza de singular privilegio por la excelencia del azúcar, pues la de Ejido, empleada generalmente, es por naturaleza de las mejores del mundo.

Tomado de:
Febres Cordero, T. (1991). *Tulio Febres Cordero. Obras completa.* San Cristóbal: Banco Hipotecario de Occidente.

EL PABELLÓN CARAQUEÑO

Ramón David León

Caracas posee una comida típicamente popular, el pabellón. Para estructurarlo se dan estrecha cita cordial la caraota negra, el candoroso arroz blanco y la amable carne frita, deshebrada. Si servida en el plato se le adaptan alrededor tajadas de plátano maduro convenientemente fritas, se le llama pabellón con barandas. El nombre, por el curioso terceto de tan disímiles componentes, debe originarse en la imagen tricolor que sugiere nuestra bandera, donde están representadas tres razas. Es preparación culinaria que goza de inmensa popularidad en la población capitalina, y que se extiende a las regiones de Miranda, Aragua y Carabobo. Si los prietos granos y la carne nutren, el arroz satisface. Embarandado, las dulces lajas plataneras sirven de postre, de modo que resulta una obra bastante completa. Hay golosos que le encaraman al plato, en todo el centro, un huevo frito, que lo hace todavía más sustancioso.

En la carta de las fondas o restaurantes populares el pabellón aparece en las primeras líneas, después del sancocho, de la chanfaina y del mondongo. Los pobres se van rectos sobre él, y con unos pocos centavos quedan con el apetito aplacado y la convicción de haberse nutrido. En efecto, las negritas, como afectuosamente las llaman en Caracas para economizar palabras, alimentan. Son bastante ricas en vitaminas, y tienen mucho hierro. Se producen en todas las porciones del territorio nacional, pero donde se las cultiva más abundantemente es

en el Distrito Federal y en los estados ya mencionados, muy particularmente en la parte del Tuy. En todas esas zonas las caraotas negras son la base de la dieta popular. Fritas o refritas alcanzan enorme demanda, pero según explican algunos, en esta forma pierden poder nutricio.

Por lo demás, siendo la caraota negra plato eminentemente democrático, el alimento de las clases pobres, sabe penetrar en los comedores de grandes campanillas, y es muy solicitado por los pudientes. En la mesa de la gente de Caracas no manca, sola o empabellonada, y cada vez consolida más su rancio prestigio. Si hay algo que echan constantemente de menos los caraqueños cuando se encuentran en el exterior son sus caraotas. De ciertos años acá, pese a los declarados empeños del Ministerio de Agricultura, como ocurre con el arroz y las papas, tenemos que importarlas. Los gastrónomos venezolanos opinan que en sabor, en olor y en color, las negritas criollas son insustituibles.

Tomado de:
León, R. D. (2004). *Geografía gastronómica venezolana.* Caracas: Cacofonía.

LA HALLACA VENEZOLANA

Ramón David León

La hallaca es, indiscutiblemente, y por excelencia, nuestro gran plato nacional. Sus orígenes coloniales deben remontarse, en mayor o menor grado de parentesco, a la polenta y al pastel. Como ambos, es una combinación culinaria complicada, heterogénea en los componentes. Más que confección alimenticia es un lazo espiritual. Vincula íntimamente a los venezolanos más que cualquier otra tradición nativa. Tiene cierto parecido con el tamal mexicano, pero le gana en superioridad, en gusto y en potencia nutritiva. En todas las regiones del país se le prepara más o menos de idéntica forma, ya que las variantes en el relleno son escasas. La fuerza explosiva es igual.

En Navidad, Año Nuevo o Reyes, casa venezolana donde no se caten las hallacas es casa venida a menos, más moralmente que materialmente. Compatriota que no sea adicto a ellas puede ser considerado prófugo de la nacionalidad. La hallaca es, entre nosotros, un símbolo de unificación. Cuando por cualquier circunstancia, estando en el exterior, se piensa en la patria, la hallaca es lo primero que se viene a la mente. Se la ha utilizado como reto político. La enfática frase "las hallacas nos las comeremos en Caracas en el próximo diciembre", tiene curso histórico en Venezuela desde los azarosos días de la Guerra de Independencia. La usaban por turno patriotas y realistas, según cuál de los bandos estuviese afuera. Sabatinamente, por lo regular, hace presencia en todas las mesas criollas.

La hallaca es, sin duda, el plato genuino nacional, nuestro plato típico. Por eso mismo, por su singular significación en la vida colectiva, por su intrínseco prestigio tradicional, lo lógico sería imprimirle a su prestancia unificadora el poder expansivo de convivencia nacionalista que debiera poseer. Se trata tan sólo de que en vez de ser gustada por una mayoría en el recinto criollo y suspirada por otros lejos de la patria, para sosiego y prosperidad de ésta, la saboreáramos todos los venezolanos en torno a la mesa común de un cordial entendimiento.

Tomado de:
León, R. D. (2004). *Geografía gastronómica venezolana.* Caracas: Cacofonía.

LOS SANCOCHOS MARGARITEÑOS

Ramón David León

Margarita es, por sobre toda condición, un pueblo ictiófago. El pescado es la base de la alimentación colectiva. Fresco, se le consume frito, asado, guisado y en sancocho. Salpreso y salado seco, se usa también para confeccionar este último plato, y para hacer sabrosas empanadas y otras producciones culinarias de no menor sustancia. La lisa, el pargo, la cherna, la sierra, el carite, la cuna, el jurel y otros numerosos peces cuyos nombres son igualmente familiares para los naturales de la isla, constituyen la abundante materia prima de la cocina local. Cuando el margariteño no se come un sancocho de pescado es porque lo comió con cecina de chivo. Es la única carne que merece su aprecio. La de res apenas si la tienen en cuenta.

Los mariscos representan otro factor alimenticio de importancia en la vida margariteña. La jaiba, la langosta, la ostra, la pepitona, el mejillón, el burgao y muchos más sirven para hacer variada y sustanciosa la mesa hogareña. En cuanto a su poder nutritivo, a la vitaminización que le injertan al organismo humano, la fecundidad de los matrimonios insulares es proverbial. Y en lo que toca al intelecto, la discordante gracia popular, la chispa fluida, la malicia y la agudeza de los margariteños, son condiciones reconocidas en el país.

Si son gratos los sancochos margariteños que se hacen en el recinto doméstico, en tierra, vamos a decir, los preparados

a bordo, "en el mar", según el término isleño, resultan positivamente deliciosos. No hay marino insular que no sepa de menesteres de cocina. Lo pintoresco es verlos en el barco, cuando están acomodando los peces recién arrancados al océano para confeccionar el almuerzo o la comida. Mientras cocinan refieren sugestivas historias marineras, o comentan animados lances a que se vieron abocados en los últimos contrabandos en que tomaron parte. En opinión de los margariteños las aduanas son invención del diablo, y para librarse de ellas lo único decisivo es ser devoto de la Virgen del Valle.

Tomado de:
León, R. D. (2004). *Geografía gastronómica venezolana.* Caracas: Cacofonía.

EL CASABE INDÍGENA

Ramón David León

Los indios habían descubierto el casabe siglos antes de que los españoles descubrieran América. En esta forma la yuca fue industrializada por los caribes con larga anterioridad al arribo de los conquistadores a costa firme. Por eso la industria nacional, a la cual se está impulsando tanto en la actualidad, en lo que atañe a productos alimenticios, nació en Venezuela cuando apareció esa confección indígena que tanto se asemeja al papel secante. Las tribus lo preparaban preferentemente con yuca agria, porque del jugo, mezclado a otras sustancias, obtenían el curare. Venía a ser de esa manera una manipulación industrial simultánea que les proporcionaba dos artículos antagónicos, uno para vivir y otro para matar.

Algunos aseguran que el casabe carece de todo poder nutritivo, que viene a ser tan sólo algo así como un lastre estomacal: calma el apetito, pero no alimenta. Habría que probarlo. Otros pretenden que estimula la imaginación. Lo único cierto es que los caribes lo usaban de manera abundante en todas sus comidas, y ya se conoce lo que significó como empresa heroica para los conquistadores el sojuzgamiento de esta porción continental. En la historia de la Conquista, ni México ni Perú representaron la misma empecinada resistencia. Los guerreros caribes eran físicamente fuertes. También es verdad que no mascaban coca.

El casabe no es consumido en todas las regiones de Venezuela. En las zonas costeñas y en los Llanos, en el Centro y en ciertas porciones occidentales es sumamente popular. Tiene mucha mayor demanda que el pan de trigo, y tanto o más que nuestra criolla arepa. En la parte oriental del país es aditamento obligado en las tres diarias citas que concurren en la mesa hogareña. Es una herencia caribe que no ha periclitado. El casabe posee allá dos derivaciones coloniales de repostería: el gofio y la naiboa. En las embarcaciones de vela que hacen el cabotaje en los puertos nacionales nunca falta el casabe a bordo. Quien quiera saber si es nutritivo no necesita más que calibrarle los músculos a un marino margariteño.

Tomado de:
León, R. D. (2004). *Geografía gastronómica venezolana.* Caracas: Cacofonía.

UN DÍA GASTRONÓMICO EN MI CASA PATERNA, EN CUMANÁ, A COMIENZOS DE LA DÉCADA DE 1940

Germán Carrera Damas

Entre los aromas del amanecer dominaba el del café recién colado, en competencia con el de las arepas, puestas orillando las brasas para que perfeccionaran su lenta cocción, y con el que salía del fuego de leña. Juntos, emitían las cálidas señales de que el corazón de la casa había reanudado su latir desde muy temprano, luego del reposo nocturno durante el cual unas pocas brasas, agazapadas en un lecho de cenizas, tuvieron la responsabilidad de mantener la vida en aquel sagrado recinto, una vez terminada la cocción del maíz, pilado al final de la tarde en una especie de danza ritual.

Estas armónicas sensaciones procedían de un mundo en el cual cada paso tenía su momento, y cada momento engranaba en un orden establecido, no regido sin embargo por el reloj. Imposible saber si el tiempo marcaba los pasos o si éstos hacían el tiempo: café, desayuno, almuerzo, merienda y comida, eran las divisiones naturales del día, reservándose la noche para sí alguna merienda tardía. Para quienes como yo andábamos apenas en poco más de los diez años, el ciclo estaba claramente establecido, con intercaladura de juegos.

Todo había comenzado en la tarde anterior, cuando reposado el almuerzo se comenzaba a escoger el maíz, es decir, a limpiarlo

de impurezas. Una vez terminada esta minuciosa operación, responsable del blancor del producto final, se procedía a pilarlo en un pilón al cual se le rodeaba la boca con un trozo de coleta atado con una cuerda, formando el gollete, para realzar un poco el borde. El pilar, a una mano o de manera sincronizada a dos manos, iba asociado por lo general con el cantar, interrumpido por alguna reprimenda dada por la cocinera "a esa muchacha tan floja", que dejaba reposar la mano dentro del pilón, lo que rompía el ritmo del pilar a dos manos, por rochela, torpeza o lentitud. Nunca logré saber si tenía más responsabilidad la vista o el tacto en la decisión, pero lo cierto es que de pronto brotaba la sentencia: "lava bien el maíz". Lavado en varias aguas, hasta que soltaba todos los picos, daba lugar al agua de maíz, destinada a engordar a los cochinos en el chiquero situado al fondo del gran patio trasero, en el rincón derecho, formado por la pared de la calle de atrás y la divisoria con la casa vecina.

Si pilar el maíz era un rito, cocinarlo era un arte. Dos grandes canarines de peltre, destapados, llenos de maíz hasta unos cuatro o cinco dedos por debajo del borde, y cubierto el contenido por unos dos o tres dedos de agua, se apoyaban firmemente sobre las topias e iniciaban su lento bullir. Lo de arte tenía que ver con la decisión sobre cuándo "el maíz está". Dos modos de comprobación: hincarle la uña o el diente, para determinar cuándo está cocido sin quedar blando o cuándo está duro sin quedar crudo, porque si demasiado cocido, la masa se aguaría al ponerle agua con sal para amasarla; y si todavía quedaba crudo el maíz, la masa no tomaría la consistencia requerida para moldear las arepas y la concha de éstas se cuartearía.

Muy temprano, apenas al amanecer, una vez montada el agua para el café, se procedía al amasado, en una batea de madera, rociando la masa con agua salada tomada de una escudilla en cuyo fondo podían verse algunos granos de sal,

reacios a disolverse. El tomar una pizca de masa y probarla determinaba el grado de sal requerido, así como el apretarla entre los dedos indicaba si el molino *Corona* había cumplido bien su cometido, o si por el contrario era necesario volver a pasar la masa. Terminado el amasado, se dejaba reposar la mezcla en la batea, cubierta con una tela húmeda, durante un rato, tras lo cual comenzaba propiamente la elaboración: todos los días se hacían arepas, telas y bollos; con mucha frecuencia se hacían arepas peladas, de chicharrón o de plátano; nunca menos de tres tipos. Pero no recuerdo que se hicieran hallaquitas, como las que comen los caraqueños. El maíz blanco era básico, pero no era raro usar el amarillo, de tan particular aroma al contacto con el fuego de leña, combinación de lo ácido con lo tostado.

El desayuno se servía cuando volvía a casa, para tomarlo, mi padre, quien había marchado apenas amanecía a abrir la tienda, con sólo un trago de café de la primera colada, o café puro, servido en una tacita de porcelana china, de paredes tan delgadas que dejaban traslucir el líquido.

Mi padre encontraba la mesa puesta en un espacio ventilado, abierto al patio: sobre un mantel blanco, de un género que con el uso y el lavado frecuentes adquiría una suavidad al tacto que nunca olvidaré, estaban desplegadas una vajilla inglesa ordinaria y una cuchillería de plata alemana. (En el comedor de aparato, en un ceibó oloroso a cedro, reposaban la vajilla de gala y la cuchillería de "Christofle", con iniciales grabadas, parte esencial del ajuar). Rara vez éramos menos de doce los comensales.

Por lo general el desayuno consistía en pescado frito: corocoro, lamparosa, y, cuando "no había pescado", como decía la encargada de ir a la plaza si no encontraba algunas de las especies más apreciadas, lisa o tajalí, siendo éste el último recurso. La alternativa consistía, por lo general, en

morcilla cumanesa frita, con su leve dulzor asistido por el ají dulce y una pizca de picante, y chorizos de Carúpano o Río Caribe. Estos últimos, pequeños, delgados, hechos con carne de cochino cortada en minúsculos trozos –nunca molida, ni mucho menos mezclada con carne de res- con sus ojos de grasa y tropezones de pimienta negra quebrada, eran los preferidos. En otra bandeja, plátanos fritos. Los apoyos eran por lo general queso holandés "de carretilla" –en ocasiones los inolvidables quesos de mano de telitas traídos de Cariaco o de Chiguana-, mantequilla danesa "de la vaquita"; arepas y telas, y bollos recién hervidos, casabe y no con mucho favor algo de pan de trigo. No se tenía la costumbre de tomar jugos de frutas en el desayuno; la fruta se comía al final y variaba según la época del año. Con frecuencia procedía del patio: nísperos, lechosas, riñones o uvas del parral de la casa de la tía. El café con leche distinguía según las edades: la leche hervida con un punto de sal se combinaba con café puro para los adultos, y con café de la segunda colada para los menores.

Terminado el desayuno, vuelto mi padre a su trabajo y algunos de mis hermanos idos a la escuela, comenzaba casi de inmediato la movilización que culminaría con el almuerzo, servido por lo general un poco después del mediodía. Puedo dar fe de lo que entonces ocurría en casa porque no fui a la escuela antes de cumplir los ocho años: una tía madrina de mi más dulce recuerdo me enseñó a leer y a contar, al mismo tiempo que abrió mi sensibilidad a la dulcería criolla.

El almuerzo dependía de lo que hubiera en la plaza, es decir, el mercado. Aunque ya contábamos con refrigerador, éste era utilizado sobre todo para enfriar líquidos, y no era costumbre guardar en él carne ni mucho menos pescado: ¿a quién se le podía ocurrir comer pescado viejo, es decir, del día anterior? Es más, por lo general el pescado del almuerzo era traído a las casa, poco antes del mediodía, por las esposas e hijas de los

guaiqueríes de Caigüire Abajo y de Caigüire Arriba. Las veo con nitidez: acuclilladas en la playa, vestidas todas de negro o de medio luto porque siempre había un duelo que guardar, descalzas, con la batea de madera al lado y el rollete de trapo dispuesto para el ajuste de la batea sobre la cabeza, oteando el horizonte punteado de pequeñas velas latinas –ningún ruido mecánico alteraba entonces la armonía de los sonidos naturales del mar-, y dando pausadas chupadas, las de más edad, a unos cabos de tabaco que solían fumar con la candela hacia dentro. Llegado el bote correspondiente a la playa, acudían sin pérdida de tiempo a llenar las bateas, las cuales eran alzadas con ayuda del esposo o del hijo pescadores hasta reposar sobre el rollete, y de inmediato partían presurosas hacia la ciudad, más allá de la sabana, descalzas, agotando con paso acompasado y sin pausa la considerable distancia, procurando llegar primero para ganar los buenos clientes. Eran tiempos de pesca abundante, fácil y de peces grandes. Por lo general sobresalían de las bateas las colas de carites, sierras, pargos, cunas y jureles. Al comenzar a recorrer las calles, despertaba el vocerío cantando pescado fresco, y se asomaban al zaguán de las casas. Ante las respuestas de "ya se compró" o "a ver qué traes ahí", bajaba o no la batea, que puesta sobre el suelo permitía a la dueña de la casa o a la cocinera escoger el pescado para el hervido: cuna o pargo, por lo general, y en ocasiones jurel, cojinoa o pámpano; y el pescado para el frito del almuerzo y para la comida de la tarde: sierra, carite y en ocasiones lamparosa o pámpano. No recuerdo que se friera pargo o cuna.

El almuerzo giraba en torno al hervido de pescado. No más de una vez a la semana se hacía sancocho de carne de res y, los domingos, de gallina. El hervido de pescado era hecho en ocasiones con pescado frito del día anterior –por lo general sierra-, o con pescado salpreso, y ganaba rotundidad cuando era hecho con jurel, fresco o salpreso, con el añadido de leche

de coco y la fragancia del ají dulce. En ocasiones el sancocho de carne admitía también variantes: el de cochino salpreso, con frijoles o arroz, y el de cecina de chivo, con o sin leche de coco. El acompañamiento básico era de ñame, mapuey, ocumo y yuca. Al de pescado se añadía zumbí tierno; al de carne, plátano pintón y auyama; al de gallina quimbombó. Cada cierto tiempo se servía mondongo, hecho con trozos de regular tamaño y con el acompañamiento de plátano semi maduro, y pimienta negra quebrada, para realzar el sabor ligeramente dulce por obra del plátano. Cuando coincidían los ingredientes de óptima calidad: chacos sin fibra y dulces, auyama carnosa y firme, frijolitos veraneros recién traídos de los bajos del Orinoco, y buen coco seco del Golfo, reinaba en la mesa el *machucao*, acompañado con casabe y pedacitos de lisa salada, no seca aún y por ello y por gorda de un color ambarino, asada a la brasa.

La ventruda sopera, el frasco de ají para los grandes, la bandeja con el aguacate cortado en tajadas y las arepas arropadas en su cesta, aportaban los contingentes del almuerzo. Luego vendría el frito: por lo general carite o sierra fritos en ruedas, arroz blanco, tajadas de plátano y solo ocasionalmente caraotas (los caraqueños eran desdeñados por comedores de caraotas y, lo que era peor, de quinchonchos). En su época, catalanas, mojarras, cagalonas, cunaros y aún corocoros, hacían el relevo. No pocas veces el cuajado de cazón o de chipichipe, o el arroz con pepitonas, reforzaban o sustituían el pescado frito, así como las torticas de huevas de lisa. Calamares, pulpos, langostinos y langostas no formaban parte de la dieta cotidiana, pero con frecuencia estaban presentes los cangrejos moros y las jaibas, por lo general hervidos para ser comidos sólo con limón.

Debo confesar que jamás se me ocurrió pensar que comer pescado, en cualquiera de sus formas, no menos de dos veces diarias, y por lo general tres, pudiera cansar el paladar. Cumaná era entonces una ciudad en la cual, para unos treinta

mil habitantes, no se mataban diariamente más de cuatro o cinco reses y unos cuantos cochinos.

Mangos, cambures, lechosas, catuches, riñones, jobos de la India, granadas, guayabas parchas –del patio de atrás-, y unos luminosos racimos de uva moscatel que la tía cultivaba, con amoroso cuidado, en el parral que ocupaba más de la mitad de su extenso patio, cerraban el almuerzo, cuando no lo hacían el plátano en dulce con incrustación de clavos de especia, el majarete recién hecho, el gofio, el arroz con coco, con su toque de anís y nevado de canela, y en algún domingo las ruedas de dulces piñas de Quetepe, maduras pero firmes, puestas en vino de Marsala el día anterior. De manera rutinaria el almuerzo culminaba con la entrada triunfal de la vieja Filomena, erguida, equilibrando sobre su cabeza una gran batea repleta de granjerías, que al ser colocada sobre la mesa nos permitía escoger entre turrones de todos los sabores, jaleas de mango y de guayaba, coquitos, pavos, almidoncitos, polvorosas y todas las demás. La combinación de aromas que se desprendía de la batea, al ser levantado el lienzo que la cubría, era en sí una gratificación.

Con cierta frecuencia, según la oportunidad del aprovisionamiento, cerraba el almuerzo una gran taza de chocolate, hecho con cacao en bola de los caños, es decir procedente de El Pilar o del Valle de San Bonifacio, molido en la casa paterna de Cariaco y amasado con azúcar, canela y clavo. Mucho me costó admitir, años más tarde, que lo que tomaban los caraqueños era también chocolate, aunque careciera de aquel aroma y el sabor un tanto agresivos, y de la consistencia lograda con el molinillo y sin la intromisión de la corruptora harina de trigo.

Luego del almuerzo, para los adultos la siesta y para los muchachos la escuela, donde se libraba, como lo averigüe poco

después, una heroica lucha contra el sueño en la clase de dictado, a las dos de la tarde. Para quienes permanecíamos en casa, el discurrir de la tarde traía siempre algún grato acontecimiento, el cual podía ser el fresco de jobito de río o de tamarindo, o la poliada de catuche. Y, en complicidad consecuente con la cocinera, la berenjena verde robada del patio de la tía y asada lentamente a la brasa, para comerla sólo con sal; y con más frecuencia la liza salada asada también en brasa y comida con un trozo de casabe mojado en café colado. En ocasiones la merienda consistía en un pedazo de casabe cubierto con miel de la tierra, cuando no en un plato de leche de coco con jengibre, recién hecha con las orillas de casabe celosamente recopiladas.

Entre la merienda y la comida de la tarde, servida ésta cuando empezaba a oscurecer, tenía lugar el baño, que preparaba para vestirse de limpio. En ocasiones el baño parecía una excursión, con sus proyecciones gastronómicas: marchaban las mujeres con los muchachos, por la calle del baño hacia el río, y entre zambullidas no faltaban los mangos, los jobitos o las guamas, encargados de mantener excitado el paladar con su contrapunteo de azucares y fragancias, y hasta con el picor de la concha del mango tino.

La comida de la tarde se organizaba en torno al pescado frito, generalmente carite, sierra o lamparosa, y en su defecto o por estar especialmente buenos, catacos ojo gordo, cachorretas o corocoros. Concurrían el arroz blanco bien suelto, que exhalaba un aroma que trasuntaba la cebolla, el ajo, el ají dulce y el aceite de oliva, y los plátanos fritos o asados. Algunas veces reinaba la tortilla de plátanos con chorizos, verdadero reto al paladar por su difícil equilibrio de sabores de suyo tan contrapuestos: o el cuajado de cazón, capaz éste último de alcanzar altos niveles de excelencia cuando se domina el arte de su elaboración, comenzando por la selección del pescado según el tipo, el tamaño y el grado de frescura. Nunca hacía su aparición el pabellón,

tildado de central y por lo mismo no de mucha aceptación en el Oriente federal, donde la armonía con el arroz blanco, las caraotas levemente dulces y el plátano frito la establecía el pescado también frito, en el caso carite o sierra. Pero cuando estaba presente la carne mechada, por sí, enredaba sus finas hilachas, a veces fritas hasta resultar quebradizas y hechas por lo común a partir de tasajo y no de carne fresca, y con el sólo condimento de ajo y cebolla. Más frecuente era el guisado de cochino salpreso, aromatizado con orégano silvestre de "la otra costa", donde era pasto de chivos y conejos traídos en forma de cecina al mercado por los trespuños repletos de tinajas, aripos y múcuras hechas en el pueblo de Manicuare, y de pescado salado. Recuerdo bien que no era raro contar en la cena con las tiras de jurel salpreso fritas, o con las torticas de huevas de lisa. En cambio, brillaban por su ausencia las legumbres caraqueñas: remolachas, zanahorias y nabos. Las papas, no muy frecuentes, hervidas y cortadas en ruedas, se juntaban con el tomate en la ensalada de huevas frescas de jurel, hervidas con sal y ají dulce, y en ocasiones con camarones de mar o de río, regada con una leve vinagreta con jugo de limón y adornada con ruedas de cebolla y pimentón. Cuando el tiempo –en el sentido de "es tiempo de"- lo permitía, venían a la mesa los tabaquitos de arroz con trocitos de carne de cochino, envueltos en tiernas hojas de parras; las berenjenas de concha verde rellenas con la misma mezcla –versión de la musaka- o el quipe frito. Se anunciaba de esta manera la irradiación cultural de "los turcos", impropia denominación dada a los laboriosos sirios y libaneses, llegados al amparo del detestado pasaporte imperialista. Rápidamente estas intrusiones gastronómicas fueron asimiladas hasta el punto de olvidarse su origen reciente y de vérselas como parte de la cocina criolla tradicional.

El pan de la cena estaba representado por casabe, y arepas y bollos recalentados, lo que correctamente hecho y cuando se

trata de productos bien elaborados añade una nueva dimensión a su sabor: un ligero ahumado y una que otra área tostada hasta amarillear. El café con leche acompañaba la comida. No eran frecuentes ni el queso ni la mantequilla.

Para los más jóvenes la comida de la tarde era en gran parte un camino hacia la satisfacción de la expectativa del postre, representado por el dulce de lechosa verde hecho papelón, el dulce de jobo de la India, el de tamarindo, la jalea de mango verde o el dulce de pulposos hicacos traídos de la boca del río. Punto culminante lo constituía la aparición del queso de piña, cocido en baño de María, con el toque de unas brasas puestas sobre la tapa de la lata de leche o de galletas en la cual se le cocinaba, para dorarlo por encima.

Terminada la comida de la tarde, era de rigor sacar sillas y mecedoras para "sentarse en la puerta" de la casa. El frescor del anochecer, el saludo de los paseantes y un poco de tertulia, llenaban la velada cuando no se iba a la intermediaria, es decir, la función de cine, al aire libre, en el "Cine Bar La Glacière" o en el más popular cine "Paramount", para culminar en el "Bar Sport", de Francisco Pérez, a tomar helados, en copas de plata alemana y con cucharillas del mismo metal. No era fácil escoger entre el cremoso helado de coco, el muy fragante de jobito de río, el de mantecado con leve sabor a requemado, el de catuche que parecía ser la pulpa misma de la fruta y el de limón punteado de rayadura de la concha.

Aunque el no ir al cine nos parecía a los más jóvenes el colmo de la privación, permanecer a la vera de los mayores no dejaba de tener sus compensaciones, pues al poco tiempo pasaban los muchachos vendiendo cucuruchos de maní en concha recién tostado o de harina de maíz Cariaco endulzada con papelón raspado. Más tarde, poco antes de marchar a la cama, tenía lugar la excursión hasta la casa de Aurora "la turca", venerable

dama que había desarrollado una especial técnica para elaborar las empanadas de cazón. Eran casi del doble tamaño de las corrientes, y sobresalían por la calidad de la masa –con leve dulzor-, y por su perfecta fritura, de la que resultaba un producto en el cual el crujir de una película ligeramente tostada se armonizaba con la suavidad de la masa – nunca correosa-, y el guiso de cazón punteado de ají dulce. El arte de doña Aurora compensaba la adopción de tabaquitos y quipe.

Debo confesar que de las conversaciones "en la puerta de la calle" guardo un recuerdo que ignoro si se corresponde sólo con lo escuchado o también con lo vivido: me refiero a la taza de chocolate tomado con bizcochos poco antes de ir a la cama, para ayudar a conciliar un sueño sereno y reparador. Lo que no logro establecer es si el recuerdo de esta sana práctica se refiere a mi propia experiencia o a la de mis bisabuelos, evocada en aquellas tertulias como signo de mejores tiempos, naturalmente ya pasados.

Termina de esta manera mi recorrido de un día de alimentación en mi casa paterna, en Cumaná, a comienzos de la década de 1940. Aparte del valor espiritual que tiene para mí esta evocación, he querido contribuir con ella a la conformación de ese gran campo de la cocina criolla venezolana, en el que trabajan, con tanto empeño como éxito, el Presidente de esta dignísima Academia, Armando Scannone, y su Vicepresidente, José Rafael Lovera.

A manera de conclusión diré que se trataba de una cocina cuyos procedimientos técnicos consistían en hervir, freír y asar, y en algunos casos en el uso del baño de María, pero que ignoraba el horno. Era, igualmente, una cocina que consistía en una combinación relativamente limitada de componentes, agrupados en torno al eje constituido por el pescado. La condimentación sólo disponía de unos contados ingredientes:

sal, azúcar, papelón, miel de la tierra, pimienta negra, caituco, ají dulce y picante, orégano, yerbabuena, clavos de especia, canela, anís, jengibre y vainilla. La frescura y la alta calidad de los componentes alejaban el riego de la monotonía. Por supuesto, en este último resultado se manifestaban también el celo y el arte culinario de mi madre, en estrecha cooperación con la veterana cocinera, y el poder adquisitivo y el gusto de vivir de un próspero e ilustrado comerciante de una capital provinciana.

Tomado de:
Carrera Damas, G. (2005). *Elogio de la gula (Glosas sobre apetitos y satisfacciones).* Caracas: Grupo Editorial Norma.

LA COCINA VENEZOLANA: ORIGEN Y DESTINO

José Rafael Lovera

La presencia de numeroso público en este acto, la reciente fundación de la Academia Venezolana de la Gastronomía, el incremento de la crítica gastronómica en los diarios, la profusión de recetarios impresos últimamente y la proliferación de restaurantes que hemos venido presenciando, son algunos de los síntomas que hacen evidente la importancia que entre nosotros ha adquirido el arte culinario; circunstancia propicia para emprender un estudio riguroso de nuestra cocina típica que permita darla a conocer tal como es y al mismo tiempo facilite su rescate en función de las nuevas necesidades. Por ello espero que se me permita plantear en esta ocasión algunas ideas en torno a la existencia y destino de nuestra cocina, que no constituyen más que el breve esbozo de una investigación de mayor alcance que estoy realizando.

Se ha llegado a negar la existencia de una cocina venezolana sin que los partidarios de tal opinión se hayan intimidado ante los muy concretos y contundentes argumentos de la arepa, la hallaca, la olleta, el hervido y tantos más, cuya elocuencia no les ha bastado para cambiar de parecer. Por el contrario, otros afirman que se puede hablar de una culinaria que nos es propia, llegando en su afán de demostración positiva a ciertas exageraciones que pretenden colocarla aun por encima de todas las latinoamericanas. Sin duda, como en toda controversia apasionada, hay que tomar distancia, colocándose en una

posición desprejuiciada que permita, estudiando los hechos, llegar a conclusiones más acertadas y aceptables.

La mayoría de quienes han tratado el tema señalan como característica de nuestra cocina la de ser mestiza, con lo cual estamos de acuerdo, pero insisten de tal modo en ello que diera la impresión de que cifran en tal rasgo su diferencia específica. Si para ellos mestizo es, en su acepción más restringida, el producto de blanco e indio: ¿cómo distinguirla entonces de la peruana o de la mexicana? Si con mayor amplitud, usan el término de mestiza como equivalente a mezclada: ¿es que acaso hay alguna cocina en el mundo que no lo sea? La francesa, que se cita por excelencia como ejemplo acabado de este arte, tiene orígenes diversos; baste recordar que a su formación confluyeron los modos de comer de galos y romanos para los tiempos antiguos y más recientemente las influencias italiana y española, cuyas reminiscencias encontramos en la nomenclatura de los más auténticos recetarios franceses. Creemos que por ser nuestra sociedad aún joven –su formación no data de más de tres siglos- su cocina no ha adquirido todavía un grado de homogeneidad comparable al que logró, por ejemplo, la cocina francesa en el siglo XIX.

De allí que no haya florecido entre nosotros el interés por estudiar estos temas con la misma intensidad y abundancia con que se ha hecho en otras sociedades más antiguas. Por ello es mejor intentar una descripción de nuestro acervo coquinario, dejando para más adelante análisis y conclusiones que permitan una definición acabada.

La consulta de cualquiera de nuestros recetarios nos llevará, en una primera aproximación, a constatar la existencia de un número considerable de fórmulas presentadas como típicas. Si, por ejemplo, acudimos al inventario que de nuestros platos vernáculos hizo Ramón David León en su *Geografía gastronómica*

venezolana (Caracas: Tipografía Garrido, 1954), hallaremos la descripción de no menos de sesenta de ellos. Este patrimonio alimentario presenta, por un lado, la frecuencia en el uso de ciertos elementos (maíz, yuca, apio o arracacha, carne de res, etc.); por otro, el empleo habitual de determinados condimentos (ají dulce, papelón, cilantro, onoto, etc.); además, la utilización de un instrumental peculiar (budare, sebucán, totuma, etc.). Esto sólo por citar algunos rasgos evidentes de nuestra cultura gastronómica.

Sin lugar a dudas se trata de un patrón cultural complejo cuya existencia apuntala, en buena parte, nuestra identidad nacional. Esta tradición es producto de una historia que no por breve deja de ser complicada y diversa. Sus raíces hincan territorios y sociedades distintas y distantes, sin que pueda decirse que sea simple agregado de lo indígena, lo europeo y lo africano. Al lado de la arepa de los aborígenes está la tostada decimonónica; junto al casabe de las tribus amazónicas se da la naiboa de tiempos coloniales; la pasta de membrillos encuentra su contrapartida en la jalea de guayabas o en las conservas de coco. Confluencias y transformaciones éstas que crearon nuestra mesa típica.

Vale la pena ensayar, aunque sea brevemente, la reconstrucción de ese lento proceso de configuración.

I

Dispersos en un vasto territorio erraban nuestros aborígenes, buscando su sustento mediante el ejercicio de la caza, la pesca y la recolección, actividades predominantes, con la excepción de una exigua y rudimentaria agricultura. Su modo de vida, generalmente nómada, impedía horarios fijos para las comidas, alternando abundancia y escasez según los cambios estacionales. Su hambre, a diferencia de la nuestra, amiga de las apariencias,

los llevaba a buscar instintivamente el equilibrio nutricional en las más diversas sustancias, de allí la geofagia de los otomacos de los bajos llanos o la ingestión del gusano de la palma en los guaraos del delta orinoquense. Sus condimentos se reducían al ají, a veces incluían la sal, y su único edulcorante era la miel. Consumían también las frutas que pródiga les ofrecía la naturaleza (caimito, guayaba, piña, guanábana, etc.).

Conocedores del fuego, los indígenas habían aprendido a cocer sus alimentos colocándolos a su calor sobre parrillas de madera o planchas de barro cocido (budares o aripos) y aun enterrándolos envueltos en hojas para encender encima sus hogueras (barbacoa). Según algunos cronistas, fabricaban a mano vasijas rudimentarias de arcilla que puestas sobre tres piedras de similar tamaño, con que rodeaban sus fogatas (las tres topias), les servían para hervir los líquidos, aun cuando más corrientemente empleaban para lograr tal ebullición, piedras precalentadas que metían dentro de sus ollas. Aumentaban la lista de sus recipientes las totumas y taparas, frutos del árbol del mismo nombre, que una vez vaciados de su contenido y secos, empleaban para hacer sus mezclas o almacenar algunos de sus alimentos. Usaban gran copia de cestas (manares o cedazos, sebucanes o prensas, cataúres o canastos, etc.), en cuya confección eran muy diestros. Cuchillos y hechas de piedra al igual que sus morteros o metales, rallos, que consistían en placas de madera en las que incrustaban piedrecillas amoladas y en fin, espátulas de madera a guisa de cucharas, completaban la primitiva batería con que atendían sus preparaciones culinarias.

Era breve el repertorio de sus recetas, pero no simple como tiende a pensarse. El casabe ilustra esta característica. Elaborado a partir de la yuca (*Manihot esculenta* Crantz), tubérculo que usualmente en su estado natural contiene el mortífero ácido cianhídrico, implica cuidadosos procedimientos de elaboración

que van desde pelarlos, rallar su pulpa y exprimirla para sacarle el jugo venenoso (yare), hasta cocer la harina obtenida (catibía) en grandes planchas de barro circulares. Operaciones estas con que se trueca el riesgo de muerte en fuente de vida. Constituyendo, si se mira el número de seres humanos que han debido su sustento por no menos de dos milenios a este pan, innovación culinaria de méritos incalculables. Además, el invento del casabe permitió a nuestros aborígenes precolombinos almacenar alimento por vez primera, procurándose así un medio para sobrevivir en los períodos de escasez. El significado revolucionario del cultivo y beneficio de la yuca en aquellos tiempos remotos no ha sido aún estimado en su justa dimensión.

II

Desde fines del siglo XV se inician los primeros contactos entre europeos y americanos. Al principio, por lo lejano de sus fuentes de aprovisionamiento y el desconocimiento total del medio, los europeos adoptan por fuerza los alimentos indígenas. El casabe les sabía a aserrín pero era buen mantenimiento para las incursiones conquistadoras, pues resistía la humedad sin mayor daño. El maíz daba un pan no comparable con el trigo pero aceptable a falta de este último. De los primeros indios ladinos aprendió el español a distinguir los frutos comestibles de los venenosos, aprovechándose así de los amplios recursos de los bosques. En fin, puede afirmarse que entonces, a la par que el conquistador sometía a los habitantes del Nuevo Mundo, era sojuzgado por los alimentos de éstos. Esta relación inversamente proporcional fue desapareciendo a medida que el invasor se iba haciendo colono, dando paso al trasplante cada vez más intenso de los alimentos europeos por excelencia (carne, trigo, aceite y vino).

Así, en una segunda fase, que podría situarse entre la mitad

del siglo XVI y los fines de la siguiente centuria, se intenta febrilmente aclimatar vegetales y animales típicos de la dieta española. Toda expedición de poblamiento de las nuevas tierras llevaba como especie de despensa móvil, numerosos rebaños y piaras. Con los soldados entraron las simientes de la lechuga, el repollo, la cebolla y el ajo; además de zanahorias, nabos y remolachas, tubérculos del Viejo Mundo. El trigo y la vid, baluartes del régimen alimentario español, estrechamente ligados a la religión católica, fueron objeto de repetidos ensayos de siembra. No hubo éxito con la vid y se logró apenas pasajero con el trigo. En Caracas, en los Valles del Tuy y en los Andes, especialmente en Trujillo, se obtuvo una considerable cosecha de trigo durante los siglos XVI y XVII; pero ya para el XVIII declinó ese beneficio, excepto en la zona trujillana donde su cultivo se ha prolongado hasta nuestros días.

Este titánico esfuerzo del conquistador por reproducir en el Nuevo Mundo su paisaje alimentario de origen, fracasó en nuestro país con la salvedad de la carne, las hortalizas, las verduras, el arroz y la caña de azúcar; estos dos últimos legados de los árabes durante su larga dominación peninsular.

El estrecho contacto con el virreinato de Nueva España debido al comercio del fruto que constituyó el fundamento de la riqueza provincial: el cacao, aportó el uso del chocolate y de la vainilla, oriunda de Mesoamérica, y probablemente del tamal, que rápidamente adoptado y mejorado dio como resultado nuestra hallaca.

Desde fines del siglo XVII se extendió sin cesar, por todas las capas de la sociedad, el patrón de consumo americano. Así, la arepa sustituye al pan de trigo, la guayaba al membrillo, el onoto al azafrán, por citar sólo algunos casos.

Desde aquel momento hay atisbos de una nueva cocina a la

cual contribuiría, además del indio y del español, el africano, que como esclavo doméstico asumió casi con exclusividad la función de cocinero, enriqueciéndola con su particular arte de guisar.

III

Es durante el siglo XVIII cuando se configuró la sociedad venezolana, con características que en buena parte han sobrevivido los últimos doscientos años. En esta época se estabilizaron definitivamente numerosos poblados cuya fundación databa de siglos anteriores. Igual pasó con la cocina que, luego de los intercambios señalados anteriormente, llegó a un grado de consolidación que se tradujo en el uso, por parte de los cronistas y administradores coloniales, de la frase muy abundante en los documentos de aquella época: *guisar a la manera del país*. Sin embargo, el acervo culinario no cesó de enriquecerse. De las Antillas holandesas, francesas e inglesas vinieron, con hacendados y esclavos, muchas recetas de raigambre europea que, aclimatadas en nuestras tierras, entraron en nuestra tradición alimentaria. Ejemplo de ello son: el selzer coriano, el corbullón costero y el talcarí oriental.

Fueron tiempos de mayor estabilidad en los que se fue perfilando la labor de la cocina como oficio, hasta el punto de que en las ciudades había quienes guisaban por encargo y elaboraban granjerías para la venta. Años en los que se definen los espacios dedicados a lo culinario. De un lado, la grande o mediana cocina de la casa de ciudad o de hacienda, con numerosos fogones y aun horno, en cuya vecindad se colocaban tinajeros y alacenas, muebles a los que los artesanos dedicaban lo mejor de su pericia; de otro, la cocina campestre, en el mejor de los casos techada solamente, con uno o dos rústicos fogones sobre los que humeaban las ollas casi al aire libre.

En las ciudades importantes las exigencias de los criollos acomodados, muchos de ellos viajados allende los límites de la Capitanía General, forzaron el ingenio de sus cocineras para refinar la herencia alimentaria de sus ancestros, perfeccionándose así la sazón criolla sin que por ello se desplazaran los elementos básicos de nuestro régimen alimentario colonial.

Se comía en platos de loza, con cubiertos que eran algunas veces de plata, sobre manteles de alemanisco, contribuyendo al esplendor del servicio las vajillas de copas y vasos de cristal decorados. Tal opulencia era exclusiva de los llamados "grandes cacaos", a cuyo prestigio sin duda contribuía el boato de sus banquetes. La mesa del pobre, en vajilla de barro, seguía exhibiendo como única decoración las preparaciones antiguas, más rudimentarias pero no por ello menos sustanciosas.

IV

Entrado el siglo XIX, después de la turbulenta época de la Guerra de la Independencia, comenzó la restauración de la agricultura y de la cría y el restablecimiento del comercio exterior; esta vez, sin las trabas que otrora ponía el dominio español a las importaciones del resto de Europa y de Norteamérica. Por este último conducto se inició la afluencia de alimentos a nuestros puertos. Trigo, jamones y avena de la Confederación del Norte de América; vinos, licores, pastas, embutidos, cerveza y muchos otros víveres de Inglaterra, Francia, Alemania e Italia. No sólo se trajeron alimentos, también vinieron en las embarcaciones ollas, cubertería, porcelana, cristalería y un nuevo juego de mobiliario: el comedor, creado en Inglaterra apenas a mediados del siglo XVIII. Así, se fijó, en las casas urbanas, para servir la mesa, sala especial, terminándose de esta forma con la costumbre ancestral de comer a capricho del señor en una cualquiera de las piezas.

Se produjo en las ciudades un progresivo afrancesamiento que alcanzó el ámbito de lo alimentario, en el cual se conjugaron las recetas parisinas con la sazón criolla. No obstante, la mayoría de la población, en los arrabales de las ciudades y en las vastas campiñas, seguía repitiendo exclusivamente las fórmulas coloniales.

Venezuela, carente de caminos, presentaba un cuadro de incomunicación terrestre que favoreció la conservación de las tradiciones provinciales y por ende de cocinas diversas, que, si bien tenían ciertos rasgos en común, diferían en muchos aspectos. En las provincias de oriente y de Guayana campeaba como pan principal el casabe; en la región centro-norte, en cambio, reinaba la arepa y en buena parte de la zona andina casi imperaba el pan de trigo de producción local.

A mediados de la pasada centuria hizo su aparición el restaurante, también importado de Europa. Desde tiempos remotos la función de vender en un lugar especial alimentos preparados, la habían llenado las pulpería, ventas y posadas, estas últimas escasas e instaladas de manera primitiva. Al decir de los viajeros, tales hosterías procuraban más pulgas que placeres gastronómicos. Esta situación comenzó a variar ya entrada la República. Por lo menos desde 1850, no sólo los hoteles empezaron a ofrecer comida a sus huéspedes con regularidad, limpieza y esmero, sino que además se instalaron locales independientes con este fin, en cuyas mesas podían consumirse variados manjares a escoger de una carta o menú. Al lado de las viejas panaderías, o como extensión de ellas, se abrieron pastelerías que tentaban a los parroquianos con sus ofertas de variados dulces, muchos con nombres exóticos. Estos nuevos expendios de alimentos llegaron en algunos casos al intento de franquear las puertas de residencias públicas o privadas, al ofrecer la elaboración de banquetes por encargo. La lectura de la prensa de la época evidencia la proliferación de

estos nuevos establecimientos y de sus servicios.

Únase a lo dicho, la influencia de las inmigraciones italiana, francesa y alemana que, avecinadas en algunas de nuestras ciudades, fundaron familia, echando raíces en nuestro suelo y por consiguiente en nuestras costumbres y a la vez adaptando las suyas a nuestro medio.

Estos nuevos aportes comenzaron a registrarse en los recetarios que para uso privado iniciaron muchas amas de casa, en forma de cuadernos en los que al lado de las añejas fórmulas coloniales escribieron las nuevas, modificándoles muchas veces no sólo sus nombres, escritos con peculiar ortografía, sino aun la sazón, que intentaron adaptar al gusto criollo. También por esta época aparecen los primeros recetarios impresos destinados, a diferencia de los manuscritos, a las personas de menos recursos. Entre 1861 y 1864 se publicó en Caracas en dos volúmenes *El agricultor venezolano* de J.A. Díaz; interesante manual que se reimprimió luego varias veces, constituye un resumen de nuestras prácticas agropecuarias e incluye en su tomo primero un pequeño tratado de *Cocina campestre*. Este recetario contiene más de treinta fórmulas entre las que se destacan la olleta, el menudo, la carne frita, el entreverado, la chanfaina, las hallacas, las arepas, los buñuelos, el dulce de leche y un postre de casabe. Díaz sostuvo que recurriendo a los productos de su campo, el agricultor podía disponer de una mesa fina y abundante. Recomienda con insistencia la sustitución en los rellenos de la trufa por el lairén, asegurando óptimos resultados. Más tarde uno de nuestros más destacados literatos, Tulio Febres Cordero, publicó en Mérida en 1899, el segundo de nuestros recetarios impresos: *Cocina criolla o guía del ama de casa*, escrito con la finalidad de lograr una cocina práctica y económica. La proveniencia del autor hace que entre sus fórmulas aparezca la tradición culinaria andina. De allí que encontremos en los platos cuya preparación describe, el mute,

el chungute, el ajiaco, sopas de garbanzos y de papas, etc.

De los recetarios se desprende que a pesar de todas las innovaciones, la dieta cotidiana de ricos y pobres, en lo esencial siguió fiel a las tradiciones, de forma tal que es lícito pensar que los nuevos platos aparecían sólo en la mesa de los restaurantes, de los pudientes y principalmente en ocasiones especiales. Llegó así a establecerse una neta diferenciación entre la comida casera, criolla por definición y aquella de los restaurantes, extranjera como la mayoría de sus dueños.

Las tres últimas décadas del siglo pasado fueron teatro de las reformas guzmancistas que perseguían dar a nuestras principales ciudades una fisonomía a la francesa. Este esfuerzo europeizante reforzó la influencia foránea en nuestras costumbres, ya iniciada en tiempos anteriores. La política oficial revistió su lenguaje, sus actos y su ceremonial de un ropaje afrancesado que alcanzó los banquetes y recepciones de la época. La champaña, las trufas y el caviar llegaron a ser símbolo de prestigio en los numerosos brindis y ágapes que celebraron el progreso de fachada en que se había empeñado el Ilustre Americano.

Hicieron su aparición los menús como adorno en los banquetes. Estos pequeños cartones sirvieron no sólo para indicar la minuta, sino para dejar constancia del acontecimiento social, testimoniando los nombres del anfitrión y del homenajeado, señalando la fecha o la efeméride que se celebrara y el lugar de la recepción. En su decoración participaron artistas e impresores, llegando a ser tema de conversación, de crónica periodística y campo en que rivalizaban residencias diplomáticas y oficiales con casas particulares y restaurantes.

V

Nuestra antigua cocina colonial, enriquecida con los aportes

franceses e italianos, penetró en el siglo XX y se mantuvo prácticamente invariada a lo largo de las cuatro primeras décadas. En los años cuarenta, la sociedad venezolana ya predominantemente urbana, comienza a percibir el efecto de la avalancha de alimentos importados, que se intensificó desde el fin de la Segunda Guerra Mundial. La riqueza originada en la explotación petrolera permitió el acceso a toda clase de productos foráneos, que no vinieron solos, sino acompañados de hábitos de consumo antes casi desconocidos en nuestro país. El modo de vida norteamericano comenzó paulatinamente a desplazar las tradiciones criollas. Esta transformación que afectó nuestra cultura se reflejó hasta tal punto en lo culinario, que algunas voces venezolanistas lanzaron enfáticas señales de alarma e intentaron la puesta al día de la cocina criolla, mediante la publicación de ensayos y recetarios. Tal es el caso de Mario Briceño Iragorry con su *Alegría de la tierra* (Caracas: Editorial Ávila, 1952); Ramón David León con su *Geografía gastronómica venezolana* (Caracas: Tip. Garrido, 1954) y Graciela Schael Martínez con su *Cocina de Casilda* (Caracas: Editorial Excelsior, 1953).

Los síntomas del cambio se hicieron cada vez más evidentes. Comenzaron a escasear los vendedores ambulantes que ofrecían las apetitosas granjerías criollas y proliferaron los expendios de *perros calientes* y *hamburguesas.* Los alimentos congelados y un sinnúmero de enlatados deslumbraron a los vecinos de las ciudades desde los anaqueles de las casas de abasto y de los supermercados, que sustituyeron a las bodegas y pulperías. Se derrumbaron los viejos fogones para dar paso a las cocinas de kerosene y de gas. La licuadora fue tomando la función de las antiguas máquinas de moler manuales o del metate. La avalancha publicitaria divulgó rápidamente preparaciones exóticas y se entronizaron el whiskey y la cerveza donde antes reinaba el brandy, el ron y el guarapo. Las mujeres que

cada vez en mayor número salían al mercado de trabajo iban descuidando las labores domésticas y las pocas que quedaron al frente de sus cocinas recibieron la influencia de recetarios elaborados por encargo de las nacientes industrias alimentarias, y adaptados a las necesidades contemporáneas. Todo confluyó a que se fuera perdiendo nuestra tradición culinaria secular.

Nuestros platos de antaño comienzan a mencionarse como vestigios de épocas pasadas, y cuando se tiene la rara oportunidad de degustarlos constituyen, para una minoría, un poderoso estímulo de evocación de los tiempos idos y para los más, curiosidades folklóricas con las que se encuentran poco familiarizados. Quizá han logrado sobrevivir la hallaca, la arepa y el sancocho como excepciones a ese destino de aniquilamiento.

Sin embargo, en la actual década, se observa un repunte de la culinaria venezolana. Se han multiplicado los restaurantes que ofrecen comida criolla y se está intentando codificar de manera sistemática y eficiente nuestro acervo coquinario. Notable ejemplo de este último esfuerzo es el recetario de Armando Scannone, *Mi cocina, a la manera de Caracas* (Barcelona: General Grafic, 1982). De extenderse, como es deseable, este tratamiento técnico de las recetas a todo el territorio venezolano se habrá logrado superar la etapa de codificación del saber culinario y estaremos en condiciones no sólo de conservarlo, sino de innovar a partir de nuestra tradición, seguros de mantener un estilo propio.

Nuestra circunstancia de hoy favorece el renacimiento de muchas de nuestras viejas preparaciones, ricas en sabor y en apariencia y de gran valor nutritivo. La recién fundada Academia Venezolana de Gastronomía tiene como uno de sus fines la promoción de nuestra cocina típica, labor para la que están dadas las mejores condiciones.

Existen, pues, fundadas esperanzas para que se recate definitivamente la cocina antigua, se la ponga al día con rigor técnico y, definido con precisión nuestro perfil culinario, podamos fomentar la creación de nuevas preparaciones *a la manera del país* como decían los viejos infolios.

(Discurso de incorporación a la Academia Venezolana de Gastronomía, pronunciado en la sesión solemne de dicha corporación, celebrada en el *foyer* del Teatro Municipal de Caracas).

Tomado de:
Lovera, J. R. (2006). *Gastronáuticas.* Caracas: Bigotteca.

HALLACA EN BOTELLA

Ben Amí Fihman

Propio o ajeno, el desorden me ha llevado al borde del precipicio. También al Banco de los Trabajadores, a las universidades nacionales y a la nefasta Cantv, que lleva año y medio cobrándome fantasmagóricas llamadas al exterior. Siento hasta en la última fibra de mi cuerpo el vértigo anticipado de la caída. Si no se ha producido aun es porque nadie, en el país, anda en línea recta.

La cola de candidatos al derrumbe supera las ilimitadas trancas de Caricuao y las pacientes filas de Extranjería. A Venezuela le hace falta infraestructura y le sobra desorden. Bueno, a mí también. Hay días, hay épocas –y este fin de año es una de ellas- en que me siento un accidente de carne y hueso. Antes uno se consolaba con las proclamas del petróleo democrático y el fulgor de los derroches de la Venezuela saudita. Algo le tocaba, aunque fuera fallo. Pero a estas alturas tengo la impresión de que el país está entrando en el Bicentenario como si se embarcara en el Andrea Doria.

Sin techos rojos, sin tranvías, sin ciudades, sin unidad, sin literatura. Quedan muy pocas cosas después de haber perdido, además de las bellas ciudades del estado Aragua y el Hotel Majestic, los excedentes de esperanza millonaria: los homenajes a Andrés Bello mientras vivía el doctor Caldera, la obra de Armando Reverón, la *Doña Bárbara* de Rómulo Gallegos, la

República del Este –una de las más sólidas instituciones nacionales- y la hallaca navideña, ese plato que forma, junto a las plumas de garza, el arpa y el pastel de polvorosa, la cresta de la elegancia criolla.

Este año, todos nos salvaremos de una melancolía definitiva regresando al ritual de las hallacas, milagro de supervivencia en un medio donde todos formamos parte de la quinta columna del *ketchup* y el sucedáneo enlatado. Uno de los escasos monumentos nacionales todavía en pie, la hallaca, es casi una postrera tabla de salvación, el último vínculo con una infancia de testimonios perdidos. Las hallacas han subsistido hasta ahora que a Venezuela la abandona el precioso petróleo y sus habitantes sólo contarán con el castellano, el calor tropical y la irresponsabilidad en el tétrico vientre del futuro.

Las hallacas son aztecas de nacimiento. Pero se hicieron tan venezolanas que entraron en el lenguaje "político" con "el próximo diciembre las hallacas nos las comemos en Caracas" que han declarado varias generaciones de exiliados y aun los alzados de este siglo –se dice que así se expresó Douglas Barrios hace unas dos décadas ante Regis Debray- en las montañas. Multisápidas las prometió Rómulo Betancourt, una de las veces que quisieron tumbarlo.

La hallaca se nacionalizó con tal fuerza que perdió hasta su nombre de origen: ese *tamalli* azteca que, convertido en tamal, ocupa la extensión de un continente que parte de México y termina en Ecuador.

La hallaca, sin embargo, es venezolana. Si en ella se encuentran vestigios del tamal, la delicadeza de vals que la caracteriza –sobre todo, hay que confesarlo, a la de Caracas-, la perfecta y legible combinación del guiso, la masa y los adornos la colocan a años luz del ancestro común latinoamericano.

La caraqueña, que apenas deja sentir el picante y no lleva ni papas ni garbanzos, cuando está hecha con exactitud, es milagrosamente delicada, sobre todo si se calienta al vapor. La masa hervida, pero aliñada, le da un sustento de sobria transparencia a ese guiso de gallina y cerdo cuando en el paladar va encontrándose con la definida presencia de los adornos: ají dulce, cebolla, pasas y almendras, que envuelve el aroma de la hoja de plátano. Si los triquitraques no me hubieran informado hasta la saciedad y la exasperación que el año había entrado en el finalista mes de diciembre, las hallacas que desde hace unos días han comenzado a desfilar por la redonda superficie de mi mesa me lo habrían hecho saber en forma más feliz y placentera.

Los venezolanos siguen siendo, eso sí, buenos bebedores de cerveza, de ron, de *whisky*, de *champagne* y otros vinos. Nada más lógico que ahogar las penas del derrumbe en una buena copa, nada más espiritual que combinar la llegada de las hallacas a la mesa con un vino apropiado. En estos días, mientras merodeaba por los alrededores, descubrí un pequeño lote de vinos del Jura en La Confitería. Se trataba de un *vin d'Arbois*, Domaine de Monfort 1974, de Henri Maire. Este vino tinto claro –gris dicen los franceses- calza a la medida de la hallaca. No sólo se le acerca en color sino que, ligero y fino a la vez, no opaca las sutilezas del plato nacional[1]. Aunque también un *beaujolais* de Duboeuf puede encajar en las cenas de fin de año. Yo beberé de ambos, alternándolos de acuerdo al clima de la noche en cuestión, aunque a los dos conviene beberlos más bien frescos.

Los venezolanos siguen estando entre los mayores

1 En realidad, las alianzas con la hallaca son tan variadas como el plato mismo. Las hay que invitan a destapar un Châteauneuf-du-Pape o un Amarone o un Gewürtztraminer. Otras, un vino blanco seco. Como siempre en Venezuela, cualquier combinación es posible.

consumidores de *champagne* del mundo. Al parecer, esta Navidad no habrán de privarse de su compañía, aunque para asegurarse su dicha infalible les toque gastar los ahorros que les quedan para afrontar la era de vacas flacas que se anuncia. Yo cuando pueda beberé Florens-Louis, Belle Epoque de Perrier Jouet y Grande Dame en los días de aguinaldo. Espero recibir el Año Nuevo con vino y *champagne*, aturdido por el desorden de cohetes y silbadores, entre absurdos renos de luces, arbolitos de Navidad, comiendo el pan de jamón de Miro Popic y las hallacas de Antonia Colón, porque aunque estemos todos en la víspera del naufragio, a mí que me quiten lo bailao.

Tomado de:
Fihman, B. A. (2006). *Boca hay una sola.* Caracas: Fundación para la Cultura Urbana.

LA OTRA PERLA DE MARGARITA

Ben Amí Fihman

El año pasado estuve dos veces en Margarita, trayéndome de vuelta a casa, en cada una de ellas, varias perplejidades. Tengo a la isla atravesada en el corazón. Una de esas admiraciones, recogida principalmente en un par de restaurantes italianos, se llama absurdamente tomate español. La sencilla y famosa ensalada *caprese*, o lo que por tal nombre se conoce y se vende en Venezuela –o sea, queso *mozzarella* y tomate en rebanadas, aceite de oliva, pimienta y albahaca-, hecha con esos tomates jaspeados de verde y, por lo que se podía colegir en las rodajas, de un tamaño considerable, difería del plato realizado con tomates ordinarios. La prueba, si fuera necesaria reiterarlo, de que el más sencillo de los condumios –porque esa conspicua ensalada de *trattoria* lo es- adquiere relieve y hasta grandeza cuando se acomete con la ayuda de un ingrediente superior.

El simple placer reivindicatorio de esa ensalada, prólogo de oficio en ambos establecimientos, me llevó a interesarme por el caso del tomate margariteño, y eso sin ser fanático del tomate y menos aún de la investigación, científica, histórica o sencillamente periodística. La única pesquisa que acometo con felicidad es la que se puede hacer alrededor de una mesa bien regada o con el codo en una barra, empinando el vino o el destilado idóneo, en el arbitrario, laberíntico e inagotable terreno de la memoria afectiva.

El tomate, aborigen de las Indias occidentales, marcó los hábitos del Viejo Mundo hace alrededor de dos siglos. El

nombre de la fruta roja es azteca, lo cual no impide a *Larousse Gastronomique*, reconociendo lo primero, darle partida de nacimiento incaica. Las pastas italianas, las salsas provenzales y el plato nacional de Cataluña quedarían huérfanos si desapareciera. Toda una industria y el símbolo de una cultura –el *ketchup*- sucumbiría sin el tomate. "El *ketchup*, invento del americano Henry Heinz", leo por cierto en un almanaque que compré hace poco en New York, "es de origen antiguo. Los chinos", asegura el libro de consulta, "fueron probablemente los primeros en preparar una salsa llamada *ketchap* o *ke-tsiap*, especie de salmuera de pescados o mariscos. Introducida en Europa a finales del siglo XVII por los ingleses que la habían descubierto en Malasia bajo el nombre de *ketchap*, fue adaptada a los ingredientes disponibles en Gran Bretaña. Los navegantes del Maine la llevaron a Estados Unidos. El uso del tomate como condumio, agregado al *ketchap* oriental, le sugirió a Heinz la idea de su famosa *ketchup* de tomate".

Los europeos mantuvieron un cerco desconfiado alrededor de la fruta americana desde su llegada a España en el siglo XVI, hasta, en el caso de los franceses, casi trescientos años más tarde. Una historia de infantil recelo que recuerda la de la papa, esa otra emigrante americana mal recibida en Europa. No obstante, el rojo *pomodoro* –la manzana de oro, como todavía la llaman los italianos- conquistaría luego con su agridulce aroma las ensaladas y salsas de toda Europa. Pero su forma tiene que haber cambiado mucho desde el siglo XVIII, a juzgar por los espléndidos testimonios que dejó en sus bodegones el gran pintor ibérico Luis Meléndez (1716-1780).

El liso manzano o la simpática perita deben de ser, a juzgar por los dramáticos bodegones de Meléndez que descubrí un año antes que el tomate español en Margarita, el producto de una artificial modificación de la fruta original. Son conjeturas, nada más que conjeturas. La forma dócil y refinada del tomate

perita o la placidez y bonhomía budista del tomate manzano no pueden representar más que la evolución posterior, el amansamiento deliberado y la civilizada decadencia del cerrero tomate que en sus bodegones retrató una y otra vez el pintor. La dramática musculatura y la viril asimetría hacen pensar en una fuerza desbordante y en un combate cuerpo a cuerpo.

La forma salvaje de estos tomates, me explicaba una amiga conocedora de hierbas, plantas y flores, hechos de chichones y pliegues profundos, presenta inconvenientes para el comercio. La accidentada superficie de la fruta dificulta una pareja insolación, por lo que el color del tomate se distribuye con irregularidad. Los tomates en Margarita no son nunca del todo verdes, nunca en su totalidad rojos. Un tomate predecible, uniforme y placentero al ojo calza mejor a los objetivos de la industria agroalimentaria que la figura colosal e inconstante, monstruosa y perturbadora, del arcaico margariteño, vital y como recién salido de un bodegón del bueno de don Luis.

Esa es la causa, tal vez –y soy incapaz de adentrarme en una investigación más allá de la cómoda consulta amistosa-, de que, a pesar del magnífico aroma y la impresionante majestuosidad, el llamado tomate español sea hoy en día una rareza circense para contemplar en los cuadros de un célebre pintor del siglo XVIII o comer cuando se viaja a Margarita. Los vendedores de la isla dicen que hay que comérselos de inmediato, porque su madurez es pasajera, otro obstáculo para el consumo masivo. La verdad es que, para mí, los tomates margariteños valen más que las ilustres perlas de la isla, y cada vez que vuelvo a Margarita lo hago anhelando más que ninguna otra cosa una ensalada *caprese* o un simple perico con los tomates del Siglo de las Luces.

Tomado de:
Fihman, B. A. (2006). *Boca hay una sola.* Caracas: Fundación para la Cultura Urbana.

LA ZAPOARA INCUMPLIDA

Ben Amí Fihman

La memoria hereda recuerdos ajenos, remotos conocimientos biológicos y hábitos ancestrales que se transmiten por vía genética. El testamento invisible que navega en la sangre de las generaciones sucesivas con su carga de instintos entrenados, reflejos automáticos y antenas sensoriales es la carta de navegación que, antes de nacer, en plena gestación, recibe el hombre para defenderse de los peligros que lo acecharán en este bajo mundo. Los salmones nacen al tanto de viejas y antiguas rutas marítimas y fluviales que les tocará atravesar, los perros sabiendo aliarse a su mejor amigo, y los patos, seguros de cómo alcanzar sus balnearios de verano.

Esa fatalidad de la memoria afecta también a la humanidad y sería interesante saber cuántas de las inclinaciones más personales del ser humano son una orden anónima de algún ignoto pasado. ¿Cuántos hallazgos no son la imagen que habrá de despertar un paisaje o una nueva palabra, la simple repetición de un legado que corre por nuestras venas?

La zapoara, que hasta el día de hoy no han probado estos labios, formaría parte de mis recuerdos del paladar. El pescado angostureño, según he leído, puede alcanzar hasta un metro de largo. Es platillo de temporada y se recoge en el mes de agosto, cuando abunda en aguas del Orinoco frente a Ciudad Bolívar. Sus famosas espinas no son óbice para que sea venerada,

rellenada y cocinada al horno en las casas, y en los rebosantes ventorrillos de la ribera, fritas, asadas y hervidas en sancocho.

Faltaba la semana pasada, cuando viajé a Ciudad Bolívar. El enorme río, tal vez debido a la sequía, dejó desabastecidas las pescaderías de la hermosa y extraña ciudad. Hube de conformarme con las grandes lajas de piedra prehistórica y el intemporal Paseo Orinoco con sus paseantes de las márgenes del tiempo. Una fantasía urbana abandonada en los monumentales brazos de la naturaleza: persianas de madera desteñida, frágiles portales y una nostálgica balaustrada a orillas del caudal estrangulado del río en su paso por Angostura.

Mis abuelos comieron zapoara cuando llegaron a Ciudad Bolívar en la década de los treinta. Venían de Moldavia, habiendo probado suerte en Perú, Ecuador y Colombia, como si la liberación de las viejas servidumbres de Europa pasara por la ruta de Simón Bolívar, en solitario y al revés. Su primera residencia estable, sus primeras alegrías en el Nuevo Mundo, las vivieron en la capital de Guayana. Mi abuelo materno instaló una pequeña manufactura de espejos y, con su primer dinero americano recibió, a guisa de nacionalización, la endémica bendición del paludismo.

Mis abuelos se codearon con la felicidad en Bolívar. Pasado el descomunal susto de la travesía nocturna en las chalanas de Soledad, la suerte les sonrío en pocos meses. Símbolo de la dicha, la zapoara se convertiría en su talismán. Para evocar aquella dicha perdida mi abuela refiere que por las tardes, al final de la jornada, su marido paseaba con alguno de los notables de Ciudad Bolívar, frente a la hilera de soportales escuálidos del bulevar que bordea el río, poblado de caimanes, tembladores y tortugas. En la cena de los viernes, la zapoara se transformó en judío *gefiltefish* desde el primer año. El mejor, según mi abuela, que haya preparado jamás. El plato, mezcla

de una receta tradicional y un pescado desconocido, sería un oráculo: habían llegado a Venezuela para quedarse.

Ignoraban, en efecto, que para los angostureños el que come la cabeza de la zapoara se queda en Ciudad Bolívar. Pero mis abuelos lograron escapar al hechizo y trasladarse a Caracas porque en el *gefiltefish* sólo utilizaban la cabeza del pescado como aderezo de la gelatina. Digamos, pues, que entró en ellos atenuada, indirectamente.

Tantos años después –hace un par de semanas-, decidí coincidir *in situ* con la temporada de la zapoara, con el fin de aclararme un sabor que es un recuerdo genéticamente heredado. Pero los elementos colocaron la zapoara entre paréntesis, postergándola no sé por cuánto tiempo, cuando, gracias a la memoria familiar, la tenía en la punta de la lengua. No obstante, el sur me obsequió con otras gratísimas sorpresas: merey, pastel de morrocoy, bistec de venado, deslumbrantes pescados de agua dulce y una agradabilísima ensalada de pato, sin contar las desvencijadas persianas frente al río, los árboles gigantes y el encantamiento de la visión, desde la otra orilla, de la catedral suspendida sobre la bella durmiente del Orinoco.

Tomado de:
Fihman, B. A. (2006). *Boca hay una sola.* Caracas: Fundación para la Cultura Urbana.

WEEKEND EN MARACAIBO

Ben Amí Fihman

Estoy frente a la máquina en actitud testamentaria. No es para menos. He caído en cama, víctima de un virus capitalino, después de un hedonista *weekend* en Maracaibo: pescados insólitos, carnes espléndidas, salsas salvajes. El hecho, su sola mención, me llena de horror. Las pastillas se han estrellado contra la sobrenatural indiferencia del virus. Me duele la garganta y la cabeza, siento haber perdido el pensamiento, la voz y el olfato. Además de que he perdido, por primera vez en la vida, el apetito.

Un gastrónomo inapetente es un tenor afónico. Escribo estas líneas moribundo y sin aliento. ¿En qué sopa ahogaré la galleta de mis penas? ¿Qué fabada espesa habrá de inspirarme al menos la sospecha de una sonrisa? ¿Habrá un tonel de *beaujolais nouveaux* que mueva mi difunta mano a llenar una copa? He cerrado la boca, y ni siquiera la hará abrir el cianuro postrero.

Volví del Zulia con reminiscencias de coco y bocachico. Pero ni el mojito de La Matera, ni la doble, noble sangre del churrasco de Mi Vaquita ni la compleja lisa rellena de Pateto –sublimes razones para visitar Maracaibo- me prepararon para la bacteriológica Caracas. Regresé con la sensación de una dilatada ausencia. El programa, es cierto, había sido apretado, el guía inmejorable y mi ánimo positivo. El cascabel de impresiones que traje en el equipaje se afinca, sin embargo, en la fuerza

propia y original de Maracaibo. Los elementos –lago, petróleo y calor-, la arquitectura –funcionalismo y delirio-, y el idioma – hirviente vocabulario, tumbado único-, todo contribuye a aturdir al visitante, a dejarlo, según la consagrada expresión, sin tierra bajo los pies.

Maracaibo está en Venezuela, pero es otra parte: un térmico laberinto, una tórrida alucinación. Rodeados por un calor de verano moscovita, puertas adentro, en todas partes, bares, carros y hoteles mantienen temperaturas siberianas. El sol la absorbe como papel secante. Quedan vibrando en el aire palafitos salgarianos, cromáticas batas guajiras y, en algunos edificios, coqueterías *art nouveau*. Los mayameros centros comerciales y los extravagantes monumentos –al oso polar, a las mastabas egipcias, a la acrópolis ateniense- ofrecen al cielo sus fantasmagóricas de albañil.

Será difícil olvidar la voluminosa personalidad de Guillermo Cedeño, que sirve en Ced del Mar, su local del mercado de Santa Rosalía, al ritmo de incunables de rockola, el sápido armadillo de agua salada. El risueño rostro de Silvestre Matos, cacique de La Matera y su *guasare*, plato en el que, con elegancia, sentido del color y en justas proporciones, se yuxtaponen chipi-chipi, huevas de pescado, bollito pelón y arroz con coco. La aleatoria decoración del Stu Ricardo, por fin, un bar griego en el que conviven Buda, *moussaka* y bolero.

Me levanto de la máquina. He vuelto a ver, por espacio de una hora, las chozas de Pateto, donde a orillas del lago, entre humaredas templarias, las mujeres envuelven en hojas de palma los pescados rellenos de un domingo ordinario. Me levanto. En el recuerdo me llevo a la boca un trozo de la jugosa carne de Mi Vaquita. Respiro hondo. Me toco la nariz enferma y vuelvo a tragar. El almíbar de una lacustre conserva de merey corre de nuevo por mi garganta. Trago. Sobre mi escritorio ha

aparecido una iguana lunar y fragante. Vuelvo a la máquina, caen mis manos sobre el teclado y me siento a esperar que el sol del apetito ilumine otra vez, por dios, mi vida cotidiana.

Tomado de:
Fihman, B. A. (2006). *Boca hay una sola.* Caracas: Fundación para la Cultura Urbana.

Presentación por parte de la revista Cocina y Vino

EL GUSTO POR LA RAZÓN

Razón y gusto parecen conceptos que en principio se excluyen. No es lo mismo abandonarse al mero antojo, que elegir razonablemente, dígase, sensatamente, juiciosamente. Pero, sin el insumo de los cinco sentidos, no tendría la mente materia para procesar. Cual estómago vacío quedaría el intelecto ensimismado en sus secreciones, literalmente sin sentido.

El íntimo milagro que acontece en el secreto de las papilas si no invita al silencio, acaso sirva para un discurrir infinito en el que el razonar halle su propia voluptuosidad. Pensar también puede proporcionar placer. Y es así que muchos profesen sobrado gusto por la razón, suficiente como para invitarla a la mesa.

El equipo editorial de la revista *Cocina y Vino* decidió hace unos años abrir un espacio a la feliz coincidencia de pensamiento y placer bajo el título de *Las razones del gusto*, una columna que en cada edición tendría una firma de prestigio. Valentina Marulanda, entonces editora de la publicación, formularía las premisas que debía honrar el colaborador invitado: "La idea es reflexionar, disertar, en tono de especulación, desde la perspectiva que se quiera, pero al alcance del público de una revista de gastronomía como es *Cocina y Vino,* en torno a la dimensión teórica, estética, cultural, del sentido del gusto y sus correlativos la mesa, la cocina, el vino". En su momento,

Valentina dejaba saber también la motivación profunda que sustentaba la nueva sección de la revista: "Hemos invitado no sólo a intelectuales y plumas finas, sino a personas que valoran y disfrutan los placeres derivados del cuarto (¿o quinto?) sentido, tan devaluado por la estética filosófica racionalista".

Escritores, narradores o ensayistas contribuyeron con la causa durante varios años y en cada entrega –cada firma— se evidenció el esmero del autor por reivindicar entre los altos valores de la humanidad, el del cultivo y disfrute de las artes nutricias.

No en balde, uno de los diálogos de Platón se llama "El banquete", porque así como sacia una necesidad muy primaria, la alimentación trasciende su función para derivar en refinadas abstracciones. Así como el cocinero medita una receta o el enólogo ingenia el vino, el comensal aporta las luces propias a la ceremonia de la mesa.

Armando Coll

Revista **Cocina y Vino**

EL GUSTO DE LAS RAZONES

Manuel Caballero

Comencemos por el comienzo: el gusto. Esto puede sonar a tautología, porque equivale a decir que en materia de gusto, lo mejor que tiene el gusto es que gusta. Todo el mundo posee aquellos cinco sentidos, pero no los ha desarrollado; un buen plato es la oportunidad dorada para ponerlos a prueba.

No es por el capricho de voltear el título de esta sección que este artículo lleva el título que lleva. Es que mi interés por la cocina, y por este tema del gusto no me vino por tradición familiar, ni mucho menos por ciencia infusa, sino por la lectura. Se suele decir que al corazón del hombre se llega a través del estómago. En mi caso, puedo decir que a mi estómago se llegó a través del cerebro.

Yo solía comer inocentemente. Ésta es una media verdad, porque el asunto conoció dos etapas: en una primera, la mesa no era una de mis ubicaciones preferidas. Como decía mi madre, muy preocupada, yo era "de muy mal comer"; de allí esa pinta de niño tercermundista que me acompaño durante toda mi infancia y adolescencia. Hasta que, años más tarde, me pasé con armas y bagajes al enemigo y me convertí en un insaciable glotón.

Cuando, ya algo crecido, leí la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin comencé a reflexionar sobre este tema del gusto. Pero mi aproximación era teórica, pues en la práctica era igualitaria y pasiva: comía de todo, todo me gustaba y jamás me había aproximado a un fogón en plan de desafío. Me limitaba a leer, a observar con fijeza y ojiredondez de búho, las hazañas de maestros como Fernando y Joaquín, Joaca González y Alfonso Montilla y a repetir cada plato.

Hasta que un domingo, solo en mi apartamento, reuní un muslo de pollo, una cebolla, ajos, papas y una botellita de aceite de oliva. Salpimenté todo aquello, lo bañé con un chorrito de aceite y lo deje cocerse a fuego lento. Cuando, juez y parte amén de hambriento, saboreaba en solitario el resultado de mi primera eyaculación culinaria, me sentí un Vatel. Menos mal que no lo era, porque el suicido me esperaba: ensoberbecido con mi triunfo, invité, lleno de jactancias, a dos amigas a almorzar en casa. Sólo un presuroso lavado de estómago hizo que ellas conservaran su vida; pero yo no más su amistad. Desde entonces procuro ser muy prudente cuando me adentro en esos predios donde, para decirlo como Cervantes, "no tiene jurisdicción el hambre". Primero que nada, leo y releo la receta. Luego, ensayo tantas veces como sea posible antes de presentarme en público: en materia de cocina, me identifico así más con los alquimistas que con los químicos. Por último, las escasas veces que invito a mis muy íntimos (como diría Azorín, "a mis propincuos"), antes de que puedan hacerlo de manera espontánea, los presiono con voz amenazante: "¿Qué tal les pareció el plato? No estoy pidiendo opiniones: sólo quiero elogios". De todas maneras, el tragar y el pensar me han llevado a concluir que la buena mesa habla a los cinco sentidos y a algún otro que tal vez no sea el sexto sino el primero y del cual hablaré al final.

Comencemos por el comienzo: el gusto. Esto puede sonar a tautología, porque equivale a decir que en materia de gusto,

lo mejor que tiene el gusto es que gusta. Todo el mundo posee aquellos cinco sentidos, pero no los ha desarrollado; un buen plato es la oportunidad dorada para ponerlos a prueba. Que no todo el mundo la pasa. Porque es inútil intentar persuadir a quien sostenga que el casabe sea "sabroso". Ése no tiene remedio: ¿cómo puede desarrollarse el gusto de quien confunda cocina con albañilería? Porque comer casabe es como comer pared. En cambio, puedo dar un ejemplo personal de cómo la tolerancia y la comprensión hacia las actitudes ajenas pueden hacer cambiar las propias. Como buen barquisimetano de mi generación, vine a ver el mar por primera vez a los veinte años, y con eso me bastó para huir de sus frutos como de la peste. Pero con los años deje de pensar que quien me sirviera un sancocho de pescado merecía ser fusilado "provisionalmente" mientras se averiguaba si había tenido o no intención homicida. Hoy no sólo pienso que los margariteños sean seres humanos, sino que yo mismo he preparado algunas veces un pescado en cerveza que, modestia aparte y lítote incluida, no me ha quedado nada mal.

El olfato. Cuando comienzo a sentir los olores que provienen de la cocina, no son los jugos gástricos los que se me disparan, sino los jugos cerebrales: porque puedo visualizar el momento en que la tierna hojita de cilantro se retuerce en el último hervor de la sopa; con cuál mano, la derecha prudente o la izquierda dispendiosa, se echó el curry o el estragón en la cantidad que encumbra o arruina un plato; si ya los riñones están sonriendo bajo la lluvia de *armagnac* que los hace flambear.

El oído. No se oye igual a un churrasco soportar las más altas temperaturas como un hereje remiso, que a unos vegetales en juliana chillando en un *wok* como niñitas endemoniadas. Los chicharrones en la sartén siguen protestando a grito herido su horrible muerte; mientras que las tajadas de plátano soportan el fuego como salamandras, si acaso levantando la punta con el

silbante ruido de las serpientes venenosas.

La vista. Éste es el primero de todos los sentidos, pues comienza a actuar antes de que se enciendan los fogones. Cuando llegamos al mercado, es ella la que nos indica que el brillo de aquel pimentón gigante promete un placer singularísimo; que aquella cebolla española, amén de grande por fuera, es sabrosa en lo más íntimo. Que el rojo intenso de aquella carne indica que la res acaba de ser descuartizada, como el ojo vivo de aquel mero que acaba de ser pescado. El olfato puede a veces ser engañado, y hasta el gusto, pero no la vista: desconfía de quien te sirve un filete de merluza acompañado de una rodaja de limón, porque es muy posible que esté ocultando malos olores.

El tacto. Aun con los ojos vendados y antes de que entre a tu boca, tú podrás saber que les *pommes frites* lo son de verdad a la francesa y no esas fofas e inconsistentes *french fries* de la comida chatarra. Si el dedo puede hundirse en su carne blanca cruda, mejor es que no ingieras ese pescado a la plancha pues no está excluido que termines en el hospital.

Pero aparte de esos cinco, hablábamos de un sexto sentido que, decíamos, es tal vez el primero. Ya ninguna muchacha se siente atraída si la invitamos a casa para mostrarle nuestra colección de estampas japonesas: ellas las reciben por internet; o nuestra colección de discos latinoamericanos, porque eso ya sólo interesa a las adolescentes finlandesas y eso está muy lejos. Queda entonces el último recurso de los solterones con pujos tenorios: invitarla a gustar los platos que sabemos preparar. Pero mucho cuidado: eso no es nada nuevo, y si la chica tiene sus letras, acaso sepa que ya el Arcipreste de Hita sabía que: "…El mundo por dos cosas trabaja: la primera por aver mantenencia. La otra cosa era por aver juntamiento con fembra placentera".

UN SUCULENTO BANQUETE DE RECETAS

Rafael Castillo Zapata

Un libro de cocina se parece a un libro de piezas de teatro, al menos en un aspecto: que tanto las recetas como las piezas que los componen están escritas para ser encarnadas, es decir: están escritas no solamente para ser leídas, sino principalmente para ser actuadas.

En una de sus ingeniosas crónicas, el mexicano Salvador Novo contó, hacia 1924, una anécdota, entre muchas de las que le debemos a su jocosa y gozosa memoria, que bien puede servirnos de pie para iniciar esta breve reflexión sobres los prodigios simbólicos de los libros de cocina.

Un escritor de provincia es hecho preso por una de esas comisiones arbitrarias que abundaban en la entonces revuelta sociedad mexicana. Una vez encerrado decide pedir un libro en la biblioteca de la cárcel. Para decepción suya, todos los volúmenes se encuentran prestados salvo uno. Se trata de un ejemplar de *El cocinero práctico*.

Considerando preferible sumergirse en las páginas de este catálogo culinario que permanecer desprovisto de cualquier otro alimento intelectual, el escritor de marras va descubriendo

poco a poco el valor extraordinario que un libro como aquél podía tener para un preso. Acostumbrado a arrojar por la ventana el contenido de su indigesta ración de rancho carcelario, la lectura de aquellas recetas obraba el milagro de transportarlo a placenteras situaciones gastronómicas imaginarias capaces de compensar su desamparo nutritivo.

Diariamente se daba, así, un suculento banquete de recetas.

Novo no nos dice hasta dónde pudo soportar su personaje semejante régimen de ensueños, pero a nosotros nos basta con este apunte para especular un rato sobre el valor poético y político de los libros de cocina.

Un libro de cocina se parece a un libro de piezas de teatro, al menos en un aspecto: que tanto las recetas como las piezas que los componen están escritas para ser encarnadas, es decir: están escritas no solamente para ser leídas, sino principalmente para ser actuadas. La verdadera riqueza de una receta no está en el pormenorizado recuento de los ingredientes y de los procesos necesarios para elaborar los platos sino, como es casi obvio, en la traducción pragmática, por así decirlo, de sus indicaciones: una receta se prueba y se comprueba haciéndola, jugándola, decidiéndola en el acto. Como un sainete que pide desplegarse en escena para dar lugar a la risa que su argumento encierra como potencia, una receta pide a gritos la transfiguración material de lo que ella dispone como posibilidad y como proyecto. Sin embargo, la anécdota de Novo nos permite pensar que esa transfiguración material de una receta en plato hecho y derecho no ocurre sólo como resultado de cierta serie de manipulaciones y operaciones técnicas en la realidad empírica donde las cosas nos afectan física e intelectualmente, sino también en la impalpable materialidad de los sueños y las ensoñaciones. Esto podría hacernos caer en la cuenta de que la experiencia culinaria es, también, una experiencia imaginaria:

para la transformación de una receta en el plato que ella anuncia como promesa hace falta algo más que seguir al pie de la letra las indicaciones precedentes, hace falta anticipar el plato en la imaginación para darle forma ya en la mente y en el espíritu antes de hacerla emerger de las turbulencias de líquidos hirvientes, sazonados y llevados a su punto de perfección. Algo parecido podría decirse de la lectura que hace un dramaturgo de una pieza de teatro antes de hacerla evidente en la escena.

Nuestro lector encarcelado no tiene ni utensilios ni ingredientes a mano para hacer posible la realización de las recetas que va leyendo en *El cocinero práctico* pero, no obstante, es capaz de manipular con las herramientas de su imaginación esas reglas de sometimiento y buen arreglo de los alimentos y aplicarlas luego en la elaboración de delirios gastronómicos que llenan casi tanto como un plato cocido y servido propia y oportunamente.

Esto es posible por el simplísimo y maravilloso hecho de que las recetas son, ante todo, cuerpos de lenguaje, como las piezas de teatro –y como todo lo que, en general, está escrito para ser dicho o realizado-; por lo tanto, muestran los poderes vicarios de la palabra como suplemento de la vida no vivida, de las cosas no tenidas y deseadas. El comensal del relato de Novo es, pues, primero que nada, un lector, y como tal se nos presenta en calidad de gastrónomo virtual: alguien que es capaz de cocinar y comer *in absentia* y abstinencia gracias al poder suplementario y compensatorio del lenguaje.

Los libros de cocina son, sin darle más vueltas, eso, libros, máquinas de palabras que evocan situaciones gastronómicas cuyo disfrute imaginario puede ser tan consistente como la experiencia de cocinar y consumir los platos que, en sus páginas, viven como realidades latentes, como espectros ansiosos de ser encarnados en la imaginación y en las cocinas y en las mesas.

El cocinero práctico opera, así, en medio del encierro carcelario, como un vehículo telepático, por así decirlo, que transporta al lector que lo repasa hacia un espacio virtual de libertad y de aventura que le ayuda a sobrellevar y soportar las penurias de una prisión injusta. Pensando en la confección de un mole poblano, nuestro lector encarcelado podía, así, interrumpir su encierro y viajar más allá de los muros de la prisión en el tiempo y en el espacio.

Es lo que proporciona, en general, la buena literatura. Joseph Brodsky se recordaba a sí mismo y a sus compañeros de generación, en la Unión Soviética de los años setenta, soportando, según sus palabras, "la vulgaridad del régimen" gracias a que, en sus infancias, habían memorizado poemas de Puhskin o de Ajmátova. Recitarlos les transportaba más allá de los muros de la patria suya. En sus memorias, Primo Levi celebró, en este sentido, el poder confortador de la poesía, cuando nos decía que parte de las penalidades del encierro y la tortura sufridos en los campos de concentración nazis se le hicieron más llevaderas gracias al recitado de los tercetos de la *Comedia*.

Del mismo modo, quién sabe, un venezolano de las cárceles en tiempos de Gómez apuraría el trago amargo de arrastrar unos grillos al recordar las estrofas de un poema de Darío. O alguien que tuviera, tal vez, a mano *Mi cocina* de Armando Scannone, podría sobrevivir airosamente a ciertas penurias con sólo repasar las recetas de un chupe de camarones o de una polvorosa de pollo. Las leería, sí, como los poemas que a su modo en realidad vendrían a ser. Y tomaría, incluso, el tomo rojo que es ya parte de nuestro horizonte cultural venezolano, aunque hubiera otros libros disponibles en la biblioteca de la cárcel, porque en él están encerrados verdaderos prodigios simbólicos que alimentan el alma como la alimenta, poderosamente, la poesía. Lo que casi nos lleva a decir que *Mi cocina* forma parte,

no ya de la literatura culinaria, sino de la literatura sin más, como, en su oportunidad, *El cocinero práctico* en manos de aquel escritor de Novo, hambriento y hostigado.

LOS FAISANES DEL MARISCAL

Simón Alberto Consalvi

En la mesa desaparecían las ideologías políticas, gracias a Dios.

Mi primer descubrimiento (por oposición) del arte del buen comer sucedió a los 15 años o a sus alrededores, al leer *Gargantúa y Pantagruel*. Me equivoco al decir "arte" porque ambos personajes preferían la cantidad a la calidad, y esto no es sólo una negación sino una violación. Si recordamos que para hacer la sopa del niño Pantagruel se necesitaba una enorme campana, y que cuando le quisieron hacer mamar de una de sus vacas, le comió las dos tetas, es imposible vincular al viejo Gargantúa y a su desmandado hijo con arte alguno, quizás con las malas artes.

En todo caso, el juego de la memoria trae el episodio a cuento. Los que hemos pasado hambre tenemos una relación extraña con la comida, y digo extraña por virtud de una especie de coraza que se adquiere en la adversidad, o sea, en la escasez y nunca en la abundancia. Las pruebas a que nos somete la vida a veces se parecen a la muerte.

Al hablar de comida recuerdo obviamente los años que la tuve muy escasa, como los años de la prisión en una cárcel del Orinoco, en los tiempos de la dictadura del general Pérez

Jiménez. Tiempos tan desgraciados que todos los días nos daban los mismos spaguettis con la misma salsa, rancia e incomible. Era un suplicio, tanto que preferíamos el hambre, un pedazo de pan, unas sardinas cuando las había, dosificadas. Una a una. Éramos muchos, alrededor de mil presos, y ya sabemos la verdad bíblica de que el hambre es lo único que repartido entre más toca a más. Este fue, gracias a Dios, un capítulo oscuro, pero pasajero. Como una nube negra que de pronto se lleva el viento.

Vinieron otros días, plácidos, si se comparan. Días de exilio en Cuba, sin apremios, con los sabores del Caribe. Todos los arroces del mundo, los frijoles negros, la pierna de cerdo asada en su jugo, los tostones... el congrí. El cocktail de ostiones en el bar de la esquina. Los mariscos que saltaban del mar a la mesa. El daiquirí Hemingway. El ron, la música. Tropicana. Eso era Cuba, incluso para un exilado.

La vida, sin embargo, se mantenía en los predios de la discreción. De Cuba viajé a Nueva York. Gané en todo, menos en el menú. La comida para las masas, y yo era parte de esas masas. Entonces descubrí los "restaurantes automáticos", la desaparición de la persona, la deshumanización del ser, el número, entrar al restaurant, hundir una tecla, depositar unas monedas y el plato se abre y usted busca un lugar y, come con toda la premura del mundo, porque otros esperan ese lugar. Todo era urgente en Nueva York, y yo sentía nostalgia de Cuba, porque Cuba era el lugar de todos los sentidos, las especias de la vida.

Inesperadamente, después de estas peripecias, sucedió lo que no estaba en la imaginación. Fui designado embajador en Yugoslavia, enviado de Rómulo Betancourt ante el Gobierno del mariscal Josip Broz Tito, uno de los héroes de la guerra contra Hitler, y quien se esmeraba en construir un socialismo

independiente de la iglesia de Moscú y también distante de la otra que oficiaba desde Pekín.

Uno entra en un engranaje imprevisto. Fórmulas y ceremonias. El protocolo como método. Y, por supuesto, la comida se hace universal. Si su país tiene buenas relaciones con el mundo, usted es invitado a cenar en todas las embajadas, y entonces va probando todos los gustos, y se va entrenando en la geografía universal de los sabores. Nada apreciaba tanto en Belgrado como las invitaciones de los países orientales, China, Vietnam, Japón. Rusia e India, los árabes, los europeos, el caviar, el paté, los vinos. En la mesa desaparecían las ideologías políticas, gracias a Dios.

Ser embajador en Yugoslavia en los tiempos del Mariscal Tito fue un privilegio. Tito era como un emperador. Había pasado hambre en la guerra de guerrillas que derrotó a los nazis, ya se dijo, pero como jefe de Estado reinaba en medio de gran boato.

Como era la balanza entre los poderes de la bipolaridad que se disputaban la primacía global, Tito era cortejado por Occidente y por Oriente, Estados Unidos y la Unión Soviética le rendían pleitesía, enviaban a Belgrado sus mejores embajadores, como George F. Kennan, de Estados Unidos. Tito era el árbitro de los No Alineados y por Belgrado desfilaban los grandes líderes del Tercer Mundo en los 60.

Cada año, por otoño, el Mariscal invitaba a los embajadores y embajadoras a los cotos de caza reservados para él. Era la cacería de faisanes. En confortables coches tirados por caballos elegantes y airosos, los embajadores éramos conducidos al lugar de caza. Un asistente nos proveía del arma del cazador y trataba de aleccionarnos para la gran empresa en las áreas indicadas. Vuelan los faisanes, disparan los embajadores.

Al final de la tarde, el Mariscal espera a sus invitados en

la casa de campo. Decenas de faisanes también nos esperan. Apenas comienza la noche. El anfitrión y su elegante esposa de grandes y pobladas cejas, la misteriosa Jovanka, (también antigua guerrillera), extreman cortesías y bailan con los invitados las danzas de la tierra. Poco a poco, desaparecen los faisanes que el chef privado del Mariscal ha preparado con los más exquisitos sabores. *¡O tempora, o mores!*

APUNTES DE UNA GASTRONOMÍA PERSONAL

Karl Krispin

Cada vez que me acomodo la servilleta ante la mesa doy gracias a la providencia de que lo que engullimos honra la fantástica evolución del gusto desde que salimos de aquellas frías y poco hospitalarias cavernas.

Mis primeras fijaciones gastronómicas están ligadas al día de mi cumpleaños que era regla celebrar con un almuerzo en familia. Días antes, mi madre me hacía la pregunta de lo que deseaba que me preparara. Durante años contesté lo mismo: polenta. Me refiero por supuesto a la caraqueña que es uno de nuestros platos bandera y que traduce muy bien eso que Armando Scannone describe como "los cuatro sabores fundamentales de la cocina: salado, agrio, picante y dulce, mezclados plácidamente". Me crié en una familia donde era norma que la cocina fuese un patrimonio femenino. En la casa de mi abuela materna sucedía lo mismo. Mi abuelo era lo que podríamos entender como un *gourmand*. Antes de todo almuerzo tomaba dos vasos, tipo casquillo, de brandy que era la bebida de Venezuela antes de la llegada del whisky. Cuando terminaba de comer en la noche, al rato se inquietaba sobre lo

que desayunaría. Mi abuela jamás cocinó nada ni pisó nunca un mercado pero dirigía muy bien y hasta hoy en día buena parte de los sabores que guardo en mi maleta de vida vienen de esa época germinal. Las hermanas de mi abuelo y mi bisabuelo vivieron en Francia en la segunda década del siglo XX y eran unas aventajadas cocineras. Conservo el libro de recetas personales de mi tía Rosa Belén Riera donde hay todo tipo de instrucciones de preparación para una isla flotante, suspiros de seso o pollo a la Anjou.

Puedo entrar en una casa y sólo por los olores de la cocina, tengo la certeza de si vamos a comer bien o no. La sazón tanto de mi casa como la de mis abuelos era caraqueña, cosa que implica que las hallacas fuesen medio dulzonas, que al plato de sopa le agregábamos un trozo de aguacate, que comíamos mucho *roast beef*, pudines, quesillos, croquetas de pescado, asado negro, jalea de mango, la insustituible torta de pan, *soufflés*, pimentones rellenos, bollos rellenos de carne, chupe, queso de bola relleno, lengua, duraznos y ciruelas en almíbar, sopa de gallina, pastel de carne, gratenes, buñuelos, pastichos y etcétera. Siempre hubo sopa ante todo. Todo este ejercicio culinario era patrimonio de las casas y las familias, que no era nuestro caso, eran muy celosas en eso de compartir sus recetas.

Mi madre era muy buena cocinera y por supuesto hacía todas las compras familiares. Nosotros, sus hijos, la acompañábamos y supe que mi primera infancia había terminado cuando ya no me sentaron más al carrito del supermercado sino a mi hermano. Mi madre adquirió siempre la carne en un frigorífico que aún existe: el San Nicolás en la avenida principal de La Carlota donde aprendí como se ordenaba la carne y sus cortes que hacían que ningún rastro de grasa o de nervios pudieran colarse. Usualmente los almuerzos familiares los hacíamos los sábados porque indefectiblemente los domingos comíamos

en restaurantes luego de asistir al concierto dominical de la Orquesta Sinfónica de Venezuela cuyo titular era Gonzalo Castellanos Yumar.

Recientemente una señora me comentó que nunca nos dimos cuenta de que fuimos el mejor país del mundo desde los cuarenta hasta el viernes negro. De alguna forma está en lo cierto, más allá de toda efervescencia nacionalista. La inmigración europea trajo nuevos hábitos culinarios y universalizó la mesa del venezolano. Y los restaurantes fijaron el mapamundi de la cocina de fuera. De hecho la gastronomía venezolana salió de las casas después del "Viernes Negro", comenzaron a fundarse establecimientos y a poner de relieve las costumbres de nuestra hechura. Sin embargo nunca he comido en sitio alguno, platillos como la olleta de gallo, la polvorosa de pollo o la mencionada e inolvidable polenta.

Gracias a la costumbre dominguera, estuve en contacto desde siempre con la cocina de otras latitudes. Invoco algunos restaurantes como el Frisco en Chacaíto, el Henri IV en la avenida Los Jabillos, el Tirol en la Florida, el Café Viena en el Pasaje Zingg al lado del edificio donde mi padre tenía su oficina, el Restaurant Francés del Bosque, Le Coq D´Or al que sigo asistiendo con una lealtad irrefrenable, el Cleopatra en El Bosque, el Mee Nam en Altamira, La Cigogne en Bello Monte y La Belle Epoque. Comparto con mi amigo Alberto Soria que los comederos deben tener historial y que sólo después de cinco años es que pueden demostrar algo. Con los sitios fundados por la inmigración en nuestro país, mi estómago logró convertirse en ecléctico para utilizar una frase del poeta Oliverio Girondo. Los viajes al exterior también ayudaron a reforzar esa cultura. Aun de niño, yo tenía una copa de vino para mí en los almuerzos y en los fines de año se nos asignaba una flauta de champaña de Reims. Mi padre tenía su compañía de construcción en

Coro y viajábamos mucho hasta allá donde nos alojábamos en el Hotel Miranda de la Conahotu con un respetabilísimo restaurant donde se servía comida internacional. Tendría unos ocho años cuando mi papá descubrió en la cava una botella de 1927 a la que yo tuve acceso con mi copita. Iba a los bares con él y siempre pedía mi consabido *fruit ponch*. Una tarde el barman malentendió la orden y creyó que yo había solicitado un *ron punch*. Aun así lo preparó. Después de haber tomado algunos sorbos, le comenté a mi padre que le habían puesto ron lo que implicó el decomiso inmediato del vaso y el comentario del barman: "Ya me parecía raro que le estuvieses dando caña al carajito".

Me acostumbré desde muy temprano a apreciar las bondades de la cocina porque comer es un hecho gozoso y una fiesta irrepetible. Hace algunos años, mi amigo Ben Amí Fihman me invitó a colaborar en **Cocina y Vino** con una columna para reseñar libros gastronómicos. Ha sido una experiencia que le agradezco y que permitió darle estructura a mi educación gastronómica y de hallar las claves de comprensión que consagra al producto culinario como un contundente hecho cultural. Los años de *Cata de libros* sirvieron para avecindarme entre las páginas de Julio Camba, Brillat-Savarin, Santi Santamaría, la señora Fisher, Harold McGee, Andoni Adúriz, Néstor Luján, Manuel Vásquez Montalbán, Anthony Bourdain, Álvaro Cunqueiro y Alfonso Reyes, entre otros. Una de las conclusiones a las que se llegan sin más es que un plato resume la historia, el gusto, la geografía y la visión del mundo de los pueblos que lo componen. Que por ejemplo las salsas de la mesa francesa son un reflejo de su cartesianismo, una cerveza y una salchicha expresan la eficiencia alemana y un plato de pasta italiana es el resultado de un conglomerado que repite su telón de fondo con arreglo a las circunstancias del momento.

Todo aquel que aprecia la cocina debe aventurarse a darse sus preparados. Yo comencé con los sándwiches a los que sigo adorando en mi altar particular. Que lo sensato es conocer la autenticidad y el origen cultural de toda confección. Que la cocina de fusión es tan lamentable como la macdonalización globalizada. Que las recetas deben permanecer fieles a su origen. Que después de la mesa, viene la sobremesa y allí ejercemos nuestras conquistas civilizatorias. Que comer con modales confirma los rasgos de la decencia. Mis geografías culinarias preferidas son la francesa, la española, la mediterránea y nuestra cocina venezolana, a la manera de Caracas. Tengo favoritismo así mismo por la contundencia asiática y creo con Camba que la china es una mezcla sutil de venenos y contravenenos. Cada vez que me acomodo la servilleta ante la mesa doy gracias a la providencia de que lo que engullimos honra la fantástica evolución del gusto desde que salimos de aquellas frías y poco hospitalarias cavernas.

LOS SABORES DEL RECUERDO

Leopoldo López Gil

La visita al restaurante debe constituir una ocasión memorable, capaz de guardarse en los recuerdos.

Muchas veces, cuando nos sentimos defraudados por nuestras vivencias actuales, decimos: "¡qué tiempos aquellos!", pero lamentablemente hoy es común en las experiencias gastronómicas cuando añoramos aquellas mesas y fogones de los desaparecidos grandes restaurantes caraqueños, que eran motivo de envidia de muchas otras capitales hispanoamericanas.

Comenzaré por el más grande de los grandes, y no me refiero a su superficie sino al logro que como restaurador acumuló Héctor. Aún me es fresca la memoria de su recibimiento con aquella figura de particular personaje sin edad, envuelto en un negro traje Mao con bufanda blanca y hablando en un sutil susurro con alargada y exagerada pronunciación de un castellano afrancesado, que luego de sentarnos en la mesa recitaba la oferta del día con tal entusiasmo y conocimiento de cada platillo, que hacía casi imposible su selección por la magnitud de la tentación descrita. Su cocina era acompañada por un impecable servicio, sencillo pero bien entrenado, y al final siempre despedía a las damas con una, sí, una sola rosa

roja para cada una de ellas. Ahora podría decir que ya nunca más hubo unas *crêpes suzette* o *souffles* para sellar la cena como las que afortunadamente degustamos en el Hector´s.

Pero también otros lograron reconocimiento gracias a esa maestría que era la combinación apropiada de excelente cocina y servicios superiores, por ejemplo, si queríamos disfrutar de un buen *prime rib roast* nos sentábamos en las comodísimas butacas del Tony´s; allí, donde hoy está el Centro Lido, al entrar nos recibía en un bar americano (donde nos deleitábamos con el mejor *dry martini*) un personaje que nos recordaba a los que solíamos ver en las películas de *gangsters* de Chicago, un italiano con vestimenta y modales a la gringa de los años treinta, quien nos acompañaba al comedor y hacía rodar el "carrito" con la magnífica pieza de carne que era cortada y servida con pasión, algo que añoro sin remordimiento, en cada plato que servía lo acompañaba con una papa horneada, o un *yorkshire pudding* y su salsa natural.

Pero si era domingo podíamos disfrutar del Jockey Club de La Rinconada que, entiendo, administraba y operaba la misma casa del Petronio allí. En ambos se respiraba la refinada elegancia de los hipódromos clásicos y degustábamos las delicias de una clásica *vichyssoise* o un delicioso *Steak Tartare*, sin olvidar los selectos vinos, de cavas muy bien seleccionadas, cuidadas y por supuesto bien servidas.

Allá también queda el recuerdo del *caneton presse*, único del Aventino cuya presentación nos transportaba, sin necesidad de volar, a la Tour d´Argent de París, a esos sabores intensamente franceses, y a la insuperable cava de vinos que se servían con un cuidado y un celo solo comparable con aquel que usamos al cargar a un bebé recién nacido.

Pero de ambientes parisinos también podíamos disfrutar

algo con el sabor de la orilla izquierda, y podíamos, mientras saboreábamos el divinamente bien preparado y milagrosamente siempre bien "inflado" *soufflé* de queso en el patio del Montmartre en Baruta, admirar el ingenioso perfil de los techos parisinos que eran representados en un recorte de madera, cual tramoya teatral, engañando nuestra imaginación al compás de las canciones de la Piaf o Aznavour.

Tríos de profesionales como el de Mimo, Tito y Franco nos brindaron la mesa italiana en L´Alberone, rincón cuya informalidad contrastaba con la calidad de su cocina y la originalidad de sus platos. Allí reinaba la alegría, los intensos sabores y colores mediterráneos. El consuelo al partir era poder pensar en un pronto regreso cuando recibíamos el caluroso *ciao* de sus dueños al despedirnos.

Podría seguir en esta lista de memorables o mejor dicho inolvidables "casas de Lúculo" que nos enseñaron a disfrutar, apreciar y hasta exigir lo que fue una época de oro para los establecimientos de Caracas. No quisiera dejar de mencionar el Biarritz, el Abadie, cuya refinada cocina siempre distinguió a la familia de Tito, no solo en Venezuela sino también en Francia.

La legendaria casa de El Gazebo, y la dupla de Robert y Jaques, concierto difícil de igualar por su nivel de refinamiento, un sitio que hubiese merecido más de una estrella en la famosa Guía Michelin, no solo por su grata y acogedora sala, sino por su refinada carta, con platos de las más alta dificultad y laboriosidad. Aquí en Caracas se instalaron primero en La Castellana con su apellido como distintivo y luego en la avenida Casanova con el nombre de la ciudad de su origen.

El bellísimo bar del Member´s, cuya decoración deparaba una experiencia londinense en un ambiente que invitaba a comenzar la velada con un larguísimo aperitivo, pero mejor

aún una copa de *eau de vie* para finalizar, era otra sofisticada muestra de cómo nuestra ciudad interpretaba las tendencias mundiales sin quedarse atrás ni acomplejarse.

La lista de estos famosos ya desaparecidos podría ser motivo de una obra sobre nuestras raíces y desarrollo gastronómico. Muchas veces he pensado que al igual que nuestro acervo urbano —que ha sido reemplazado de una forma voraz por las nuevas construcciones sin respetar que significa la arquitectura de su época—, nuestra avanzada gastronómica con los bríos y valores de muchos jóvenes exponentes se olvidan de las tradiciones y las más de las veces se olvidan de que el restaurante debe ser algo más que un sitio para comer. La visita al restaurante debe constituir una ocasión memorable, capaz de guardarse en los recuerdos.

Con estas líneas sólo he pretendido rememorar lo bueno que alguna vez fue nuestro mundo gastronómico, con la esperanza de que los jóvenes que hoy emprenden esta maravillosa profesión, como lo es la restauración, sean inspirados e ilusionados por aquellos gigantes que hicieran de Caracas una referencia gastronómica en su día.

SESENTA AÑOS DE FUENTES DE SODA CARAQUEÑAS: LA COMIDA RÁPIDA NO SIEMPRE FUE CHATARRA

Ronald Nava G.

…se dirimía una disputa —nunca resuelta, creo— acerca de dónde preparaban el mejor club sándwich o club house de la ciudad.

Se aprovecha uno de la popularidad de lo retro, de lo *vintage* —ese medio camino entre lo viejo y lo antiguo— que tan de moda está, para hacer una crónica volandera y de memoria sobre las fuentes de soda caraqueñas, especialmente las marcadas por el *american dinner*, ese clásico y tradicional estilo estadounidense con el cual uno se topa en películas como *Grease* o en cómics como *Archie y sus amigos*.

Todavía en los años cuarenta los capitalinos no tenían una fuente de soda al estilo de las norteamericanas. La oferta existente provenía, como otras muchas cosas, de Europa, y rondaba el aspecto tradicional de las cafeterías y las casas de té, al estilo de La Suiza, La Indiecita o el Pan Pan, negocios que,

por cierto, figuran en los cantos del maestro Billo Frómeta a la ciudad.

El Picadilly es la primera fuente de soda *american dinner* que asoma en Caracas a finales de la década de los cuarenta. Estaba situada en El Conde, urbanización clase media cuyos linderos se confundían con los de San Agustín del Norte. Fue el primer *drive in* que tuvo la capital. Sus merengadas, malteadas, helados preparados y sándwiches seguían el patrón del Norte, incluyendo clásicos históricos como el *club house* o club sándwich. En las noches era un hervidero de vehículos, dentro de los cuales la gente joven hacía bulto y bulla, acelerando el tránsito de los mesoneros cargados con las bandejas provistas de aquel mecanismo que las fijaba en el marco de los vidrios laterales del carro.

Como detalle curioso —y poco conocido— vale recordar que la competencia más cercana al Picadilly, por la calidad de su oferta, era la fuente de soda de una clínica: el Centro Médico de Caracas, ese que todavía se levanta en San Bernardino. Sus sándwiches, particularmente los de ensalada de pollo, eran una invitación digna de atender.

Y llegaron los CADA

La Caracas de finales de los años cincuenta recibe entusiasmada la presencia de las fuentes de soda CADA, supermercados regados poco a poco por toda la geografía nacional por una empresa filial de las de Nelson Rockefeller, empresario y político integrante de la famosa familia. Estos negocios eran una copia al carbón de las norteamericanas, tanto en la arquitectura interior como en la oferta gastronómica, la cual redondeaba el viejo concepto ya citado del *american dinner*

o *small dining-room*, donde el menú ofrecía desde sopas y platos fuertes hasta variedad infinita de emparedados, así como unos copiosos desayunos.

La carta de sándwiches se dividía entre fríos y calientes. El término frío estaba referido al relleno y entre ellos sobresalían los de atún, ensalada de pollo y ensalada de huevo, todos con mayonesa, y que siguen siendo caballitos de batalla en Estados Unidos. Entre los calientes, que mayoritariamente eran presentados abiertos para comer con cubiertos, la estrella era el de pavo, bañado con una salsa o *gravy* de inconfundible sazón gringa y señoreo de la pimienta.

Los platos fuertes listaban, entre otros, el churrasco, el pollo en canasta, el bistec picado, que era una hamburguesa rectangular y sin pan, o el *steak* de jamón virginia, con piña; todos estos condumios de consistencia venían acompañados por una ensaladita verde, precursora de los *mezclum* de ahora, sazonada con un ligero aderezo, antecesor del actualmente tan popular *ranch*. Las sopas eran todas enlatadas, Campbell's por cierto. Merengadas, malteadas, refrescos gaseosos y la tradicional *root beer* eran las bebidas preferidas. Los helados preparados tradicionales: *sunday*, *caramel pecan*, *hot fudge*, *banana split*, entre otros, competían con los *pies* de manzana, cereza o limón, o con el tentador *shortcake* de fresas para poner el punto final.

No te bajes del carro

En la misma época, años sesenta, florecen los *drive ins*, particularmente en el este de la ciudad, que pronto ganan terreno en el interés de la clase media y se convierten en lugar de encuentro y reunión para los pavos de aquellos años. Los

más importantes fueron El Faro, situado en La Castellana; Tacos, ubicado en El Rosal, y El Tolón, en Las Mercedes, donde ahora está el centro comercial homónimo.

Eran sitios que, además del área para los vehículos, tenían numerosas mesas; inclusive, El Faro sumaba un piano bar, medio escondido, pero muy concurrido por parejitas que buscaban música y ambientes cómplices. Afuera, en las mesas, los jóvenes solían conversar mientras trasegaban unas cervecitas, acompañadas por las infaltables papas fritas, rociadas con abundante kétchup. Entre El Faro y el Tacos se dirimía una disputa —nunca resuelta, creo— acerca de dónde preparaban el mejor club sándwich o *club house* de la ciudad.

A1 estilo de los Drugstores

En el panorama capitalino de los años setenta comienzan a surgir otros locales más elaborados, cuyo patrón también provenía de Estados Unidos: los *drugstores*, que allá habían evolucionado de algo más que una farmacia hasta casi convertirse en verdaderos centros sociales, particularmente en los pueblos y ciudades pequeñas.

Aquí, el primero de ellos y el más importante fue Le Drugstore, ubicado en el Centro Comercial Chacaíto y que se constituyó en la base de operaciones de la gente joven y a la moda de esos años. Allí surgieron los primeros sándwiches deli de Caracas. Estaban numerados, tenían nombre propio y combinaban creativamente ingredientes diversos, así como distintos tipos de pan. Recuerdo especialmente el Dean Martin, hecho con pan de centeno y cuyo principal ingrediente era el *roast beef*. También el llamado "Súper Salvaje", con lengua, *corned beef* y pollo. El *cole slaw*, esa ensaladita rallada de repollo

y zanahoria, tan popular ahora, despertaba el interés curioso en aquella época.

También en Le Drugstore causaban sensación los perros calientes gigantes, servidos por centímetros y las enormes jarras de cerveza, que constituían un espectáculo gratis para los mirones. Una serie de minitiendas ocupaban parte del local, así como varios monitores de televisión que ofrecían entretenimiento a los parroquianos, mientras el sonido ambiental redondeaba la escena. Era un sitio de esos que llaman "para ver y dejarse ver", donde asistían los miembros de la farándula y del *jet set* capitalino, siendo parte del show el desfile de mujeres bellas que copaban el lugar.

Le Drugstore no estuvo solo mucho tiempo porque cuando se inaugura el Centro Comercial Concresa abrió El Carrusel, una fuente de soda muy amplia, demasiado quizás, la cual tenía un concepto y una oferta parecida a la de su competidor.

Vale también un recuerdo para dos sitios que aunque activos actualmente vivieron sus momentos de gloria en la Caracas de aquellos años: El Cubanito y el Taxco; especializado el primero en pequeñas hamburguesas llamadas "fritas" y en los sándwiches cubanos, con pernil, queso amarillo y pepinillos. Taxco, que todavía se mantiene en su local original de la urbanización Las Fuentes, en El Paraíso, capturaba a sus devotos también con pequeñas hamburguesas, con una salsa que parecía mostaza pero no lo era, y con unas limonadas granizadas de las cuales se sentían orgullosos.

Mientras estos locales atendían el interés de los caraqueños, poco a poco se abrían paso las cadenas internacionales del *fast food*. El pionero, curiosamente, no fue McDonald's sino Tropi Burger, seguido por la franquicia de los arcos dorados y otras marcas, pero esa es otra historia, más reciente y más conocida, en la cual

participan también los nuevos conceptos de los cafés, sitios donde sigue reuniéndose la gente, pero el ambiente es más sofisticado y la oferta gastronómica tiene mayores pretensiones.

Desde la gloria del Picadilly han pasado más de sesenta años y el viejo estilo de la fuente de soda o cafetería estadounidense es solo una evocación para quienes lo disfrutaron. Forma parte del país que ya no es.

MIS RAZONES SECRETAS DEL GUSTO

Rafael Cartay

Parafraseando a Pascal: mi gusto tiene razones que la razón no tiene en cuenta.

Todo intento de aproximarnos a la memoria gastronómica que llevamos por dentro nos obliga a realizar una suerte de construcción de una historia individual, ligada a una educación sentimental y a la vivencia de una serie de circunstancias personales. Es una introspección personal, muy íntima, que nos lleva a evocar esas postales casi fragmentarias unidas caprichosamente y que llamaba Joseph Brodsky vida: tejido formado por los retazos de los recuerdos de otro, de lo otro y de los otros, intercalados con los deformados recuerdos de uno mismo. No se trata de la evocación personal y aislada de un plato en particular, sino del plato recordado en una dimensión social: actos culturales donde se comparten objetos sociales en una circunstancia histórica, punto de convergencia de mi memoria con la memoria de los otros y de lo otro. Níspero para mí, por ejemplo, es una fruta de color marrón claro de pulpa muy dulce, que yo amaba cuando era niño. Ahora es una fruta que asocio, inconscientemente, con Héctor Valecillos Toro, un amigo de toda la vida, en cuya casa paterna había un inmenso

níspero, que Héctor -adelantado a su tiempo como siempre lo fue, por eso lo llamábamos el viejo- recogía con su hermano, "el mudo", y que nos vendía cuando teníamos apenas diez años. Pero es también una vieja enciclopedia del Salón de Lectura de Barinas, que tenía un portal con columnas dóricas, que fue la Grecia que cargué conmigo toda la vida hasta que la maté de tristeza frente a un Partenón casi artificial, atestado de turistas japoneses que soñaban con pasar a la posteridad mostrando a la entrada una foto. Allí, en la parte de la letra N, reproduje la imagen del níspero en un indeciso dibujo excesivamente coloreado ("excesivamente actuado", se dice en lenguaje del teatro y del cine) de una tarea escolar, donde debíamos plasmar la fruta que más nos gustaba. Níspero fue la introducción a un México indígena de mis veinticinco años donde entendí que mi níspero era el chicozapote de ellos, y que un lenguaje compartido es uno y múltiple, porque obedece a representaciones de imaginarios culturales. A través del níspero, pero también de la guayaba, la lechosa, la auyama, o de la arepa, la cachapa, el pabellón criollo, o del queso de mano, o del cocuy, de la chicha de arroz, de la harina Pan, e incluso del Diablitos Underwood, la salsa inglesa Worcestershire, del Cocosette o de la Frescolita, aprendí por qué soy latinoamericano, pero también por qué soy venezolano y no mexicano, o cubano, o peruano, o colombiano. El *mousse* de níspero, y también de guanábana, fue, por otra parte, uno de mis primeros intentos de apropiarme de una evolución culinaria que enlazaba técnicas universales con ingredientes locales, para construir una historia propia de nuestra sensibilidad.

Así yo fui construyendo mi edén particular de frutas, mi primera versión de la gastronomía elemental, sabrosa, fresca, jugosa y pintoresca: el níspero, el cambur, la patilla, el mango, la chirimoya, la naranja, la mandarina, la guanábana, el merecure, la guama, el caimito, el aguacate, la lechosa, la ciruela de huesito, el

mamón, la piña, la manzana, la pera, la uva, frutas de aquí y de allá, que yo iba asociando a percepciones gustativas, a archivos organolépticos, pero también a referentes culturales e historias personales. La manzana, para mí, por ejemplo, es, además de lo que me dice la botánica o la agronomía o el comercio exterior o la nutrición, es un viejo camión de tolva y tolda, que entraba a la calle real de Barinas cada viernes por la tarde haciendo ruidos extraños que yo percibía desde el fondo del patio de mi casa y yo-dejaba-tirado-todo-lo-que-estaba-haciendo porque era el camión de la manzana que llegaba. En el camión venía de Barquisimeto una serie de otras frutas "exóticas", como la uva, la pera, el albaricoque, pero la manzana era la mía, mi fruta extranjera particular. La manzana no era una fruta corriente para mí, era una fruta que venía de un mundo lleno de brumas y donde caía nieve, y que le gustaba esconderse entre los libros: era la bruja y Blancanieves resumidas en una sola fruta; era la desobediencia de Adán, cuyo recuerdo yo tocaba asustado en mi garganta; era Johnny Appleseed que regaba semillas de manzana por el mundo en un cuento que Chico Moreno, amigo de la casa, me había traído de Caracas; era Guillermo Tell y su hijo asustado; era el *strudel* de manzana que yo asociaba con paisajes ordenados de pinos y casitas perdidas en la bruma; era una fruta perfecta, mi primera incursión vaginal y mi primera lección provinciana de estética. Era el amor que yo le daba de vez en cuando a una maestra que amaba. Hasta que un día, me sentaron con la cara compungida en la mesa familiar, casi lloroso, mientras me miraba impositivo la autoridad paterna desde la cabecera, y desde un costado la mano de una madre dulce intentaba adentrarme, bocado a bocado, en el temido mundo de las hortalizas y las legumbres. Después, recién entrado en mi adolescencia, yo rompí mi virginidad sápida en la fiesta de la ternera criolla, entre arroces blancos con profusión de ajíes dulces y tiernas yucas sancochadas, y la frescura del aire del joropo como fondo, mientras formaba una larga fila entre los muchachos para participar en la rifa de los testículos del toro

sacrificado, lo que le aseguraría virilidad a uno para toda la vida. La hallaca no es para mí una hallaca cualquiera: es la hallaca angostureña, nacida en los fogones domésticos de la Barinas del siglo xviii, usada como avío por los arriesgados comerciantes llaneros que surcaban caudalosos ríos hasta llegar en un largo viaje a la hermosa y señorial ciudad portuaria de Angostura, llamada Ciudad Bolívar desde 1846, para romper el mundo del aislamiento y exportar cueros de res y plumas de garza a Europa. Mi familia sigue haciéndola, al menos mi hermana Belkis, con la esperanza de que el olvido no prevalezca sobre el recuerdo de la madre muerta. Y para revivir la compañía de los amigos que ya no están, y que compartieron con nosotros la alegría de la comida festiva y ritual que se acostumbraba cada diciembre en nuestra casa.

Una arepa no es para mí, como dice el diccionario, un pan circular de maíz asado en budare, sino la obligación que tenía, antes de ir al liceo, de moler los granos que mi mamá ponía a remojar desde la víspera, y que cocinaba temprano en la mañana. La harina precocida de maíz es, para mí, la línea más corta entre dos puntos vitales en mi vida: el desayuno y el liceo, y la garante, junto con el queso rallado y el huevo frito, de que sea fértil una larga cadena de afanes que conforman mis días, cada día, desde que me despierto hasta que me acuesto. Además, mi memoria gastronómica se asocia siempre a nombres de mujer. Desde la placenta misma, flotando entre líquidos amnióticos, cuando Dolores, la madre, irremediable amante de lo dulce, me transmitió mi afición por los dulces. Y así continué relacionando la comida con cada mujer que en mi vida ha pasado, dándome consuelo o consejo, o que he amado sintiendo las urgencias de la pasión. La dulzura de la mujer, y hasta su carácter bravío, están presentes en el dulce de lechosa y en el ajicero de leche, siempre ligada a un plato y a un sabor particular que han trazado en mí una biografía sentimental de los sabores. Parafraseando a Pascal:

mi gusto tiene razones que la razón no tiene en cuenta, porque casi no obedece a prescripciones médicas, a prescripciones nutricionales o a vanidades de la moda. Soy yo, simplemente yo, ligado a mi propia circunstancia, el que conduce esta maravillosa aventura de cada día en pos del pasajero goce que la breve vida me depara.

GUSTO, MEMORIA Y RAZÓN

Ivanova Decán Gambús

Mi gusto es mi carnet de identidad ante la mesa.

Mi gusto es razón y también es memoria. Los sabores que añoro revivir, o aquellos que no deseo repetir, conforman un repertorio de imágenes que se aloja en mi memoria como una gran base de datos donde convergen placeres evadidos, rechazos enquistados, momentos efímeros, aromas fugitivos.

Siendo Caracas mi comarca, los primeros caracteres que ingresaron a mi alfabeto gustativo remiten a la cocina caraqueña de mi casa y a los platillos de comedores públicos frecuentados con mamá: fuentes de soda, cafetines y restaurantes de finales de los años cincuenta y comienzos de los sesenta, cuando en la capital venezolana comenzaba a dibujarse un mapa gastronómico impregnado de modernidad.

Dentro de esas referencias, evoco con nostalgia las escapadas de los sábados con mi abuelo. En horas del mediodía acudíamos a modestos establecimientos de La Candelaria, domicilio de los Gambús desde que llegaron del interior del país. Había un sitio en particular donde nos servían una suculenta tortilla de papas, adjetivada con trozos de cebolla y rojo pimentón, que me cautivó desde el primer bocado. La jarra de cerveza de

sifón, puntual invitada, llamaba recurrentemente mi atención y mi abuelo, cómplice, me dejaba rozar con los labios la espuma rebosante de la bebida que estampaba un gracioso bigote en mi rostro de niña curiosa.

En paralelo, mi registro de sabores se enriquecía con la sazón oriental de mis abuelas, oriundas de Anzoátegui y Bolívar, féminas diestras en el quehacer de los fogones, quienes, a través de sus viandas, me brindaban oportunidades para el contraste. Sorpresa y disfrute custodiaban esos manjares de familia, pródigos en autenticidad y terruño: bollitos de maíz tierno, cuajado de pescado, pastel de morrocoy, lapa guisada, jalea de mango, dulce de mamones en almíbar.

La adolescencia en el Viejo Mundo me expuso a vocabularios culinarios de prosapia que se incorporaron con facilidad y prontitud a mi haber gastronómico. Los condumios cotidianos de la institución helvética donde residí algunos años; la convivencia con jóvenes de otros continentes, que traían sus modos de alimentarse en el equipaje; las incontables mesas europeas, sencillas o refinadas, visitadas con mis padres durante las vacaciones, nutrieron y rubricaron esa estructura del gusto que, sin saberlo, venía edificando desde temprana edad.

Al pasar el tiempo, comprendí que el degustar conllevaba sensaciones y sentimientos, afiliados a circunstancias íntimas, que lo infiltraban. Tomé conciencia de otros ingredientes: atmósferas, geografías, compañía, estados de ánimo y recuerdos que condicionaban mi gusto, lo enaltecían o lo empobrecían. Las arepitas dulces —que preparaba mi tía Carmen en la casa angostureña de las Decán— quedaron atesoradas en mi memoria de tal forma que ninguna otra arepita dulce ha podido igualar el deleite que aquellas me causaron. No fue el manejo de una técnica y unos ingredientes lo que las convirtió

en algo inolvidable e irrepetible, sino la calidez, la ansiedad que las escoltaban cuando —colocadas ante mis ojos— se ofrecían, morenas, abombadas, humeantes de cariño.

Igualmente advertí que no produjo el mismo hechizo una copa de mi champagne preferido, paladeado mientras extrañaba un amor en un restaurante parisino, que saboreado en un bar de Manhattan, al lado de ese alguien que una noche me avivó la piel para luego instalarse en todas mis mañanas.

Como objeto de estudio, los asuntos del paladar siempre me atrajeron. Si bien son los libros de artes visuales —fuentes teóricas de mi profesión— los que mayormente copan mi biblioteca, desde hace décadas han compartido estantes con publicaciones sobre gastronomía. Confieso que mi interés por el tema tiene un marcado sesgo intelectual que se afianza cuando comencé a escribir en las páginas de Cocina y Vino, hace más de un lustro.

Con la misma excitación que persigo un calvados de abolengo para ennoblecer la sobremesa, voy a la caza de literatura gastronómica para abrevar en discursos sólidos y esclarecedores que enriquezcan mis experiencias y mis ideas en este territorio. En ese marco, es lógico pensar que teorizar sobre las razones de mi gusto no me es extraño, pues considero procedente asociar gusto y razón.

Mi gusto es mi carnet de identidad ante la mesa. Lo afino y lo cultivo a consciencia, con disciplina y con pasión. Ello, lejos de condicionarme, me sigue abriendo puertas a placeres memorables, en boca y en pensamiento.

EN BÚSQUEDA DE LOS SABORES DE MI INFANCIA

Andrés Barsumián

…la gastronomía es hoy la piedra angular que articula mi vinculación al mundo. Mi exploración, mis experiencias y muchos de mis principios están orientados a cultivar las virtudes del ceremonial de la buena convivencia.

Nacido en Venezuela, en el seno de una familia de inmigrantes, mi vida transcurre en una serie de etapas de escenarios culinarios que celebran las diferentes tradiciones de la buena mesa; en una constante evolución, la gastronomía es hoy la piedra angular que articula mi vinculación al mundo. Mi exploración, mis experiencias y muchos de mis principios están orientados a cultivar las virtudes del ceremonial de la buena convivencia.

Los momentos vividos en mi infancia en torno a la comida y la buena mesa han tenido gran influencia en la formación de mi paladar. A los recuerdos de los aromas del recetario armenio que impregnaban el aire se sumaban los de otras cocinas. Nuestra casa parecía una encrucijada de idiomas, culturas y tradiciones, y muchas de esas recetas quedaban plasmadas, así fuera en hojas improvisadas. A la inolvidable ceremonia de las arepas que mi nana Ruth preparaba recitando sus secretos cada

mañana con amor incondicional, se sucedían las largas jornadas de Navidad preparando hallacas en casa de algún vecino, o las mesas engalanadas con los tesoros de la gastronomía griega en casa de mis tíos. Uno tras otro se sumaban a los recuerdos: el punto de azúcar adicional en las cachapas que conocí en nuestro primer viaje a Margarita, el crujir de un cruasán perfecto en una esquina de Juan les Pins, en el sur de Francia, el prodigioso pan de jamón, el choreg, la sopa fría de trigo y frutos secos, el *crumble* de manzana de Lisette, una amiga canadiense e incluso las recetas indonesias de los amigos holandeses. Los típicos sándwiches de camembert en el colegio Francia o la *quiche* que cada alumna traía de su casa.

También estaba la ceremonia de la mesa: las preparaciones tan largas, las conversaciones, los ajetreos en la cocina hasta altas horas de la noche, los largos menús de hasta siete platos para compartir al día siguiente, el placer familiar y la imagen de los invitados comiendo e invocando eufóricamente las recetas de las abuelas; y las comidas de playa, cuando viajábamos a La Guaira por largas temporadas en vacaciones.

Ya más involucrado a la cocina, cuando adolescente, surgieron las ideas que luego se convertirían en principios de vida. Es así como en una Navidad, observando la preocupación de mi mamá por la cantidad de huevos y azúcar en la preparación del *brioche* armenio *choreg* interioricé la importancia del rigor del conocimiento dentro y fuera de la cocina. La base de una buena preparación ya no era el romántico "querer" sino "saber" hacerlo.

En mis tiempos de la universidad era usual servir varios tipos de bebidas que no necesariamente guardaban relación con la comida servida, y esto atomizaba la fiesta en subambientes poco homogéneos. Como anfitrión experimenté invitar a grupos más reducidos de personas para compartir entradas y

vinos que fueran afines. Lograba por este medio acercarme a mis ideales de reunión entre familiares y amigos.

Con el matrimonio viene una nueva etapa en la que te independizas de tus padres para crear la idiosincrasia de tu nueva familia. A mi memoria culinaria se incorporaban las de Merchi, mi esposa, y las emociones de redescubrir un mundo en el que éramos dos para decidir qué comer o dónde estar. Todas las noches nos entregábamos a la ceremonia de convivir experimentando con algún plato sencillo de la cocina mediterránea y una buena botella de vino. Con el tiempo y la práctica estos platos se volvieron más refinados, al punto que preferíamos comer en casa. Ya perteneciendo a la Chaine des Rotisseurs y contagiado por su filosofía, dispuse de todo el tiempo posible para cultivar mi pasión, consultar publicaciones cada vez más complejas, como el manual culinario de Escoffier, o ver los canales de cocina. Tomando ideas de otras culturas, otros mercados y otros chefs con quien hemos hecho amistad en los viajes, cada vez más frecuentes y largos, la cocina se volvió el centro de nuestro tiempo libre. La casa se volvió el escenario ideal de la mesa bien puesta, del buen vino y de la receta adecuada.

Con la pérdida de mi padre y a otros seres queridos, empecé a rescatar las recetas de la infancia. Muchas de esas recetas no estaban bien escritas o no eran buenas. Recuperé muchas de ellas recordando los sabores y texturas de esas preparaciones: El color del *kebab* antes de ir a la parrilla, el enrollado de los tabaquitos de hoja de parra, el sabor del *basturmá* (pastrami turco de curry rojo), la alquimia de una buena masa de hallaca o la textura de la miga del *choreg*, a la que mi madre hace constante referencia. Este último me estimuló a querer aprender sobre el pan. Así que tomé el curso que ofrecía la maestría de panadería en el Grupo Académico Panadero Pastelero (GAPP). Disfruté

tanto la experiencia que decidí también tomar la maestría de pastelería y posteriormente el de charcutería en el Instituto de Cocina Gourmet. Mi etapa más reciente me llevo a visitar cada sábado tantos mercados como podía y a compartir con agricultores y productores los métodos para lograr una mejor materia prima.

En la elaboración de este texto, la obligada introspección de mis recuerdos, me ha llevado a compartir con ustedes este compendio de criterios que se han formado a lo largo de mi vida. La edad de mis invitados oscila entre los nueve y los noventa años. Las enseñanzas en la casa de mis padres, la ceremonia del compartir cada noche con mi esposa, su paciente vigilia catando los resultados de mis preparaciones, las largas tardes de experimentación culinaria con mi compadre, las entrañables tertulias con otros cocineros, las platos favoritos de mis ahijados, los gustos refinados de mis sobrinos, las suntuosas mesas servidas en casa a la familia o a los tan diversos amigos conforman el bagaje de recuerdos que desde joven han colmado mi placer y han enriquecido mi visión del mundo. A ellos les debo, el poder emular, en cada una de mis preparaciones, las emociones que me producen al compartir mi mesa.

EL INSTANTE DEL SILENCIO

Nelson Rivera

Quien no experimenta el silencio del comer y del beber,
se sustrae de lo que sabe.

I

El gusto es, en esencia, intransferible. El punto donde las cosas del mundo pierden su condición utilitaria y se transforman en placer, es exclusivamente personal. Si no hay dos sistemas perceptivos idénticos, mucho menos podría ocurrir que dos experiencias del gusto fuesen equivalentes. De aquello que nos produce un placer intenso, nos apropiamos. Cada quien lo guarda en esa trama que constituye la personalidad. Quien tiene la fortuna de descubrir un cierto sabor (se toman unas pocas hojas de romero fresco; se cortan en trozos mínimos como si fuesen cilantro; se mezclan en media taza de aceite de oliva; se abre una lata de aceitunas negras, se lavan y destilan; finalmente se untan en el aceite de romero, con la ayuda de una cuchara de madera) lo incorpora para sí. Lo hace suyo, con tal voluntad, que puede ofrecerlo a los demás, porque sólo es posible ofrecer lo que se siente muy propio. Se ofrece al visitante compartir, en especial si es una persona entrañable, unas pocas

aceitunas al romero, cruzadas con una botella de vino tinto. La etimología del verbo 'ofrecer' contiene la cualidad de la promesa, es decir, lo que puede ser aceptado o rechazado.

II

Llega el visitante. Quien recibe y quien visita se hacen parte de una misma causa: crear un ánimo común, una conversación posible para ambos. Sólo cuando el ánimo se ha desplegado (como se despliega un mantel sobre una mesa), se formula la promesa: un tazón con aceitunas al romero y una copa de vino. El visitante lleva la aceituna a su boca. La retiene sin pronunciar palabra. La paladea en silencio. Toma un sorbo de vino. Lo retiene también, lo mezcla con los rastros de la aceituna que han quedado en su boca. Por un instante, el sabor de la aceituna y el vino tinto, envueltos en silencio, ocupan el espacio del mundo. La antigüedad de la aceituna (toda aceituna es portadora de una antigüedad que nos remite a los libros sagrados); la contrastante vitalidad del romero (antes que interrogar a nuestro paladar, el romero se ha batido a pulso con la aceituna y han pactado tablas); el gesto intermediador del aceite de oliva (como el pan de trigo recién salido del horno, el aceite de oliva es reconciliación, homenaje al estar juntos); la copa de vino tinto que llega para dar sentido final a todos los sabores: todas estas experiencias de lo sensorial escapan a la lengua. Son inenarrables. Muestran lo cierto que estuvo Ludwig Wittgenstein cuando advirtió que las experiencias del cuerpo sensible ocurren más allá de la potencia del lenguaje.

III

La aceituna negra, el romero, el aceite de oliva, el vino tinto: en el instante en que se mezclan, se fija la impotencia del lenguaje. Se nombran los ingredientes pero no lo que ocurre en la mezcla de ellos. Quien retiene y paladea en su boca estos

sabores en estado de confluencia (son sabores que es posible diferenciar uno a uno, y experimentar fusionados, a un mismo tiempo), intuye que, diga lo que se diga, alguna frase de elogio o algunos adjetivos sueltos, siempre se traiciona la propiedad y la peculiaridad que constituye cada uno de los instantes del gusto. Wittgenstein, quien fue autor de inolvidables aforismos, escribió uno que mucho ha contribuido a su fama: cuando no se tiene nada que decir, es mejor no decir nada. Que esta prédica puede aplicarse a la experiencia de los sabores, resulta evidente. De hecho, en el año de 1932, cuando reflexionaba sobre la emoción del espectador ante la obra de arte, semejante a la radical sensorialidad del paladar, escribió: En el arte es difícil decir algo que sea tan bueno como no decir nada. Lo mismo vale para la maravilla del sabor: quizás nada sea mejor a guardar un largo silencio, después que el vino tinto ha venido a exaltar todos los sabores.

IV

Si es el silencio el que hace posible que toda degustación alcance sus propias honduras; si es el silencio la condición del tempo íntimo que permite paladear y exprimir los sabores; entonces será necesario identificar en el silencio, la llave maestra del gusto, el paréntesis que nos lleva al goce, el resquicio que nos abre al enigma del poro gustativo. Por el contrario, el sujeto que parlotea sin cesar mientras come y bebe, simplemente ingiere, mientras, con su boca abierta, hace visible a los demás cada etapa de su operación. Pero aún más: se niega a sí mismo y a los demás, la experiencia del deleite. Quien no experimenta el silencio del comer y del beber, se sustrae de lo que sabe. La aceituna, el romero, el aceite de oliva y el vino tinto, juntos o por separado, adquieren así la categoría de materiales de paso. Meros insumos de la cadena digestiva. Palabrerío contrario a la dignidad de Epicuro.

V

Todo lector puede razonar ante la construcción de un personaje o de una historia, si ella está bien narrada. Puede, también, compartir la intención menos visible de un poema. Un espectador puede dirigirse a quien le acompaña y advertirle del descubrimiento que ha hecho en la composición de un cuadro. Con el uso de algunas generalizaciones, un comensal puede salir del paso e intentar comunicar algo de la magia contenida en la aceituna envuelta en aceite de romero. Pero es en el placer de escuchar música donde el gozo alcanza su más hondo calaje y su más profundo estado de mudez. "La música ante todo", anotó alguna vez Paul Verlaine en sus Cuadernos. Más adelante varió la idea y escribió, "Por encima de mí y por encima de las palabras, la música": testificaba así su impotencia verbal, su gesto de inclinación ante la maravilla, ante la fuerza reveladora que tienen los sonidos que se organizan para producir placer a los seres humanos. Reconocía en la música aquello que resistía a la voluntad uniformadora de la lengua.

VI

Salvo que se escuche música con músicos (lo cual representa ni más menos que el apaleamiento del placer melómano, a manos del palabrerío que explica y convierte la música en artefacto técnico), el apogeo del melómano, también cuando afronta la experiencia en compañía de otros, ocurre en el silencio abierto del que escucha. Del mismo modo que hay un silencio cerrado, silencio del que enmudece para no corresponder al mundo, hay un silencio permeable, un silencio que es caja de resonancia, un silencio cada vez más abierto a los sonidos, a los sabores, a los colores. Hay el silencio tímido y solitario con que seguimos a Bill Evans interpretando *The Shadow of Your Smile*, en New York, un día ya lejano de 1967. Hay el silencio atento al brillo del Miles Davis de los últimos años cincuenta. Hay el silencio

con que escuchamos a Monk, que nos sugiere, inequívoco, que el ser humano es frágil y camina siempre al lado del abismo.

VII

Pasan los años. Se suceden, unas tras otras, las experiencias. Poco a poco, las personas aprendemos que el silencio es un bien plural, maleable, inmenso. El gran potenciador. En actitud de silencio esférico (un silencio que se dispone a escuchar por todas partes) se accede a lo inaccesible: al sonido pleno de John Coltrane; a la pregunta por la potencia e impotencia de la idea de Dios; al secreto que se esconde en toda mirada; a la nueva sustancia de la civilización que se produce cuando alguien se come unas aceitunas al romero mientras se bebe, en un silencio que resiste a todo apuro, una copa de vino tinto.

LA MISTERIOSA DESAPARICIÓN DE LA ISLA FLOTANTE

Francisco Javier Pérez

Sobre un mar de crema con sabor a vainilla, denso, sereno y abundante como para que pudiera flotar sobre él cualquier tipo de superficie, se erguía orgullosa la estructura central del postre, una montaña de suspiro o un promontorio de merengue medianamente sólido y tersamente espumoso.

Era un tiempo en que los caraqueños nos reuníamos con recurrente entusiasmo a celebrar en nuestras casas los más variados acontecimientos familiares junto a amigos y allegados. No había semana en que una invitación a una fiesta tal no cortara la monotonía de los fines de semana o la plácida igualdad de los días destinados al recogimiento o al reposo. La franca hospitalidad, la conversación amable, el festejo animado y el deleitable obsequio culinario constituían los empeños de cada anfitrión y los impulsos de cada invitado que, casi siempre, se entendía catador experto o libador dionisíaco y, sobre todo, degustador privilegiado o, más aún, comensal satisfecho.

Era un tiempo en que los caraqueños nos reuníamos a disfrutar de los placeres de la mesa y en donde agasajar constituía el obsequio más apetecido de todo anfitrión y de

todo organizador de festejos. Servir pasapalos, tan variados como las mismas bebidas que se ofrecían (entre tantos otros, los muy solicitados tequeños junto al jamón serrano con melón, a las ciruelas envueltas con tocineta o a las delicadas porciones del salseado sanduchón), iba a entenderse marca de calidad de toda fiesta, reunión, ágape o sarao en el que uno se encontrara. En estas materias, la abundancia y la confección del obsequio anunciaba el pase final por la mesa, en la que siempre aguardaba un almuerzo o una cena cargados de manjares muy selectos que halagarían al paladar más desprevenido. Los postres, en estas veladas de amistad y culinaria, serían protagonistas indestronables y esperada corona gastronómica de la tarde o noche en que se llevara a cabo la celebración. Es a ellos, y a uno de ellos en concreto, a los que esta narración se dedica.

Las mesas de postres repartían honores y desplegaban apetencias en una gama muy diversa y grata de opciones dulcificantes. El arroz con leche y el bienmesabe, los cascos de guayaba con queso Filadelfia y el coctel de frutas, la torta de pan y el ponqué adornado con chocolate o fresas, el brazo gitano con relleno de chocolate y leche condensada cocinada al baño de María y las tortas (de milhojas, de profiteroles o la Saint-Honoré) encargadas a las más finas pastelerías de la ciudad, la gelatina de frutas y la natilla, las polvorosas y los suspiros, el majarete y el dulce de lechosa, la jalea de mango y la torta de cambur y, entre tantos y tantos más, uno de los reyes indiscutibles de nuestros postres de mesa: el quesillo.

Sin embargo, por ese tiempo (finales de los años setenta o a comienzo de los ochenta en mi data personal) vino a aparecer ante nuestras miradas admirativas una extraña criatura junto a los postres criollos más populares. Su forma llamativa y las hipótesis sobre el proceso para su elaboración (que por demás creíamos muy complejo) hizo que el extraño dulce adquiriera

un encanto que muchos de sus congéneres ya habían perdido por muy conocidos o por muy probados. Su nombre, en esta misma idea, iba a propiciar transportes de la fantasía como nunca antes habían experimentado nuestros postres en la imaginación de las personas. El inventor de la criatura la llamaría con el sugestivo, poético y misterioso apelativo de Isla Flotante. Una suerte de contrario sentido que, más que trasgresión a la lógica, se apuntaba como partícipe en los terrenos difusos y encantadores de la metáfora: una isla que flotaba como todas las islas, pero que estaba a punto de hundirse como si se tratara del naufragio de un barco, cosa que siempre ocurría en las bocas aguanosas de los curiosos degustadores. Más aún, era postre que por su forma y confección, cuya descripción estamos por adelantar, iba progresivamente hundiéndose hasta sumergirse en sus propias aguas edulcoradas, ante la mirada terrífica de los comensales que habían llegado tarde a servirse o que por comedimiento no lo habían querido hacer al primer impulso.

Su imagen era un espectáculo. Sobre un mar de crema con sabor a vainilla, denso, sereno y abundante como para que pudiera flotar sobre él cualquier tipo de superficie, se erguía orgullosa la estructura central del postre, una montaña de suspiro o un promontorio de merengue medianamente sólido y tersamente espumoso constituiría la porción firme de esta ínsula de placer singular. En algunos casos, como si de una fracción de tierra abandonada en el misterioso océano se tratara, sobre el merengue se hacían derramar hilos de caramelo derretido que, como una lava gratísima, crearía la adicional ensoñación de pensar que la exótica isla era un atronador y mortífero volcán.

Llegado el momento de saborear el suculento postre, se recomendaba picar un trozo del merengue y servirlo en el plato sobre una porción de crema, con la finalidad de reproducir en cada uno la imagen que el postre todo tenía en su presentación

preliminar, dentro del amplio recipiente que como un horizonte sin fin lo contenía y limitaba. La mezcla de sabores que este plato generaba en el paladar es poco menos que imposible de narrar. Diferentes gradaciones de azúcares y texturas encontradas, formaban una exquisita amalgama de sensaciones deleitables que fascinaba al apetito y que motivaba a una repetición de los placeres hasta que la geografía toda de la isla y el mar mismo que la albergaba ya dejaran de existir.

Y como si nos hubiéramos comido -sin saberlo-, los últimos bocados de este delicioso manjar que tanto encanto aportó a las mesas caraqueñas de mi niñez y adolescencia, la Isla Flotante desapareció para siempre y nunca más nadie la volvió a preparar y nunca más lució exótica y paradisíaca en nuestras fiestas, como si su extinción quisiera señalar el olvido de un mundo que no volveríamos a vivir más, porque lo dejamos perder para siempre.

Esta es, pues, la historia de la misteriosa desaparición de la Isla Flotante de nuestras mesas, de nuestros paladares y de nuestros gustos. Nunca, por otra parte, su desaparición de nuestros recuerdos, en donde tendrá larga y ensoñadora vida.

LOS TRES PALADARES

Armando Coll

En este mundo el estómago es la única patria
que va quedando.

Alguna vez escribí en esta publicación, una ocurrencia al voleo con el deseo de decir algo más ingenioso que sincero, y vaya sorpresa me llevé al descubrir que había acertado una verdad entrañada en mis carnes. Algo así me salió en mitad de una crónica: "En este mundo el estómago es la única patria que va quedando".

E insisto que es una verdad de mis particulares intestinos y no una que quiera imponerse a los otros que ya verán dónde mejor ponen sus pertenencias. Aparte de que yo extendería esa nación íntima del gusto a los territorios de la memoria, lugar de intenso ostracismo.

No tengo, precisamente, memoria del episodio; lo sé por la repetición entre el anecdotario familiar, otra forma de edificar memorioso. Según contaban mis padres, en el tiempo que nos tocó vivir una temporada en Inglaterra, en la ciudad de Bristol, yo, un niño de unos seis años, en una tarde demasiado precoz de invierno, el vidrio de la cocina empañado y sin dejar ver

las especies mustias de un huerto doméstico, tuve mi primer acceso de añoranza o guayabo papilar: "¿Y aquí no se hacen hallaquitas?", pregunté afligido. Sucumbía impotente a la nostalgia de los calientes bollitos de maíz blanco, bañados de mantequilla, tan improbables en aquellas estepas.

De vuelta a Caracas, olvidado de mi primer español inquirí soberbio: "Haven't we fish fingers here?"

Antes de aquel viaje al viejo mundo, tenía yo un paladar breve pero refinado en la degustación de las mimosas recetas de Ángela, la cocinera de casa.

Ángela habita mi memoria como una de las mayores artistas culinarias y de sus preparaciones recuerdo una en especial: los buñuelos de yuca salpicados de melao de papelón. Eran un prodigio o al menos así los recuerdo. Tenían una arquitectura perfecta, en la que los filamentos de la yuca se encontraban armoniosamente como si de una flor se tratase. Crujían al hundir la cucharita golosa y de su interior se derramaba una pulpa suavísima. He topado con algún menú de cierta cocina *snob* a la venezolana con la promesa: "buñuelos de yuca", pero vaya que deshonran mis recuerdos. No habrá nunca como aquellos de casa.

Lejos de Caracas y de Ángela, mi paladar se vio sometido a las condiciones del caso; los almuerzos populosos de la escuela, entre montañas de puré de papa, me complacían sólo al final, cuando nos servían el *custard*, una natilla caliente de la que rescataba gustoso frutas en almíbar.

Las cenas no deparaban otra cosa que lo que nuestra madre podía pergeñar sola y sin mucho entrenamiento en la cocina: alimentos pre cocinados, congelados y polvos para hacer sopas. Entre esas apuradas "delicias" los preferidos de mis hermanos

y yo, los *fish fingers*, "dedos de pescado", que venían en una caja refrigerada, unas croquetas tiesas, tras ser horneadas, que remojábamos en ¿salsa alemana?

De modo que no es mi paladar resultado de aprendizaje riguroso, sino que lo fui haciendo con más gusto y urgencias que razones, con más capricho que criterio, sin mucha conciencia de la alta cocina y sin pretenderla.

Divido, por tanto y ahora que se me requiere método, mi gusto entre el paladar infantil (el de las hallaquitas hirvientes, recién hechas, y los buñuelos de yuca); el paladar canalla (el de los *fish fingers* y la arepa de chicharrón –bocado agreste y desafiante que acometí grande ya en El Tropezón, cerca de la UCV, entre otros piscolabis de parecido jaez: la cocina china abundante en glutamato sódico, las tostadas "mexicanas" que hace tiempo desaparecieron de la noche caraqueña, los perros calientes callejeros, por supuesto, a los que renuncié hace años por temor a contagios cada vez más variopintos); y el paladar clásico adquirido en la adultez, si acaso, tras un periplo escueto pero aleccionador por algunos restaurantes de dos y tres estrellas franceses.

El infantil y el canalla coinciden en un mismo súbito apetito de tarde en tarde: una saladísima arepa de chicharrón en maridaje con una Frescolita empalagosísima, bebida que también forma parte de mis papilas primigenias, y que los pediatras recomendaban entonces para animar el gusto de infantes desganados. La Frescolita era, por ejemplo, el vino apropiado para la detestada lengua guisada o el bistec de hígado encebollado, tan abominado pero nutricio como el que más.

Quiso la fortuna que alguna vez me empleara como periodista gastronómico, disciplina que entre trancas y barrancas fui

aprendiendo bajo la tutela del fundador de esta revista, Ben Amí Fihman. Fue durante ese periodo que me hice de lo poco que sé de cocina y vino: mi paladar clásico. Y hasta ahí lo que de académico puedan albergar mis mucosas digestivas, porque tiendo cada vez más a lo canónico y me desilusionan ciertas revisiones en boga propagadas por calificadísimos chefs de *cuisine*, que lo único que les falta por inventar sería un plato que no se come.

Razones para gustar las mejores cocinas del mundo las hallaría antes en mi pasión por el relato policial: el detective Pepe Carvalho despertaba mi apetito con las recetas que insertaba en medio del suspense, los vinos que degustaba y cómo los maridaba con determinados platos. Pero, en ese tiempo no se mostraban para mí demasiadas ocasiones para probar aquellas experiencias digestivas del glotón investigador creado por Manuel Vázquez Montalbán.

Aplico las categorías de mi paladar a otros gustos; el de la música, al que sí fui iniciado con más rigor que otra cosa, por no decir más. Y es así que coincido con el musicólogo gallego Jesús Bal y Gay: para gustar de las expresiones más altas de la música hay que probarla tantas veces como la amarga cerveza, hasta que guste más que libaciones complacientes. En materia musical, mis gustos infantiles y canallas prefiero no comentarlos, por no herir susceptibilidades.

Desde luego, hay que acotar, que Bal y Gay se refería a la cerveza que trasiegan los europeos, espesas como la historia, graves y de espuma lenta y algo más pesadas de alcohol para que dure la jarra una noche larga en un andén que se cala en los huesos. No como la clara y volátil pilsen aclimatada al requerimiento de la muchachada tropical que cada anochecer por estos lados tanto se comercializa bajo la categoría *light*.

COMER Y BEBER: VIDA Y DESTINO

Gisela Kozak

Al igual que en la literatura y el amor, para comer y beber es indispensable el estilo. Me ha tocado ser en materia gastronómica y etílica una mujer poli-clasista, como se definían los partidos socialdemócratas.

Al igual que en la literatura y el amor, para comer y beber es indispensable el estilo. Me ha tocado ser en materia gastronómica y etílica una mujer poli-clasista, como se definían los partidos socialdemócratas. He comido boquerón frito y en escabeche, atún en lata, salmón, congrio o arenque, y he untado "Diablito" y foie gras. Disfruto las empanadas de El Palito, el cochino frito de El Junquito, arepas en toda la ciudad, chicha de carrito, catalana frita en La Guaira, perros calientes y hamburguesas en la calle El Hambre en Baruta, pastel de polvorosa, mero en salsa verde o carpaccio de salmón entre Palos Grandes y Altamira. Mi madre venezolana me aficionó a la mezcla de dulce y salado, verbigracia la polenta, y mi padre checo me enseñó a comer rodilla de cerdo y quesos de aroma invasor. Soy una bárbara ilustrada y tengo el paladar bastardeado por las parrillas, la pasta bologna y la cerveza, mas distingo las edades de los güisquis.

Trato con escritores(as) que comen y beben de acuerdo a su procedencia y temperamento. La Escuela de Letras está llena de sibaritas de amplio espectro y tengo amigas mantuanas que no mastican chicle ni toman cerveza, además de amigas transgéneros que adoran el certamen de Miss Venezuela. Parrandeo en bares "gays" y en "El maní es así", por lo tanto mi historia de comida y bebida está salpicada y regada por pasapalos y palos de dudosa naturaleza; igualmente mi hígado y mi bolsillo han gozado y padecido los buenos tragos de los botiquines elegantes y las vinaterías de Paseo Las Mercedes, Mata de Coco o el Centro San Ignacio. Como y bebo hasta en restaurantes chinos de cuarta para conspirar o compartir con periodistas, narradores o estudiantes.

Vida y muerte

Moriremos: no queda sino beber y comer, amén de otras acciones que no son tema de esta revista. La pregunta es cómo ejerceremos tan fascinantes tareas. La periodista y narradora española Rosa Montero, en una de sus tantas columnas en el diario madrileño **El país**, afirmó con magnífica ironía que, gracias al éxito de la medicina estadounidense, se ha difundido la peregrina idea de que morirse es de mala educación, una suerte de inconveniencia propia de seres sin empatía con los demás, entregados a la esclavitud narcisista de sus malas mañas. Prefiero otro tipo de enfoque, como el sostenido por una amiga endocrinóloga, una cuarenteenager como yo, que se ve de treinta:

—Gisela, quién te dijo a ti que hay que cuidarse para no morirse, hay que cuidarse para estar bien buena y levantar siempre.

A los médicos que prohíben beber alcohol no vale la pena discutirles: a cambiar de especialista. De los gazmoños que pretenden prohibirle los dulces de lechosa, las tortas de jojoto o las conservas de coco a las veteranas hedonistas y longevas al estilo de mis tías, hay que defenderse con elegancia y capacidad de síntesis. Aconsejo que luego de sus peroratas soltemos esta frase memorable de Claudio Nazoa respecto al Dr. Pedro Penzini Fleury:

—Doctor(a), déjeme morir en paz.

Intermedio: paso atrás

Prefiero el vino tinto al blanco. Sus tonalidades me resultan más bellas, sus olores y sabores más gratos, lo digiero mejor. Según dicen aumenta la serotonina, sustancia que segrega el organismo y provoca bienestar. Recuerdo una botella de Beaujolais Village compartida con un amor hace ya años; las risas eran leves y espontáneas pues la alegría es más que carcajadas. Oíamos tangos de Roberto Goyeneche, hablábamos de un futuro que se cumplió parcialmente y con irresponsable ligereza todavía concebible salimos a pasear por Caracas a la medianoche. Nos regocijamos con las antiguas mansiones de El Paraíso, los edificios de la Avenida Victoria, las bellas edificaciones de Colinas de Los Caobos, las plazas escondidas de La Florida y las casas modernistas de Bello Monte. Alguien cuyo nombre se me escapa me enseñó el término para calificar el recuerdo de un vino de categoría y, por qué no, de un gran momento amoroso: “cuando se cata un buen vino, su sabor permanece en la laringe después de haberse tragado, esto se llama “paso atrás”; cuando el vino es bueno, su “paso atrás” permanece por largo tiempo”.

Vida y secretos

Mi realismo gastronómico consagra que comida es para comer no para adornar, pero un sano principio de realidad indica que no gustar de algunos platos resta puntos. Mientras con amistades, cónyuges y parientes se puede pecar de sincera, con las conquistas o los prospectos no convertidos aún en conquistas es preciso un olfato de sabueso y saber cuál información es trasmisible o no de manera inmediata. Más de una vez he tenido que sonreír con gesto cortés ante platillos de alta cocina pues perdí una amistad una vez por burlarme de la comida molecular. Eso sí, cuando me he enamorado he preguntado: amor, ¿te gusta el chicharrón o la comida japonesa?

Destino y militancias

Soy profesora universitaria, escritora y activista por los derechos de las minorías sexuales, actividades cuyas satisfacciones son más imaginarias que reales. Los indomables pragmáticos piensan que quienes nos dedicamos a estos menesteres comemos flores: vivimos en las nubes, no entendemos la realidad. Falso… Me refiero, claro, a lo de comer flores: jamás me convertiré en vegetariana pues pienso que donde hay carne hay cultura. Amaré siempre todas las carnes sin distinción. Apoyo lo que indica François Rabelais (1494-1553) en su novela *Gargantúa y Pantagruel*: Eva fue tentada en el Paraíso Terrenal por una morcilla, no por una serpiente.

EL PALADAR TIENE SUS RAZONES

Carlos del Pozo Arana

…la boca es el lugar compartido por el gusto y la palabra; y la palabra es el pensamiento. Esto no puede ser coincidencia.

Con los elementos de juicio que le aporta su condición de filósofo y su profesión de cocinero –o viceversa– el intelectual de los fogones, a partir del detonante de una pregunta sobre el por qué la cocina de su país es una de las mejores del continente, prepara una chispeante disertación. Desde Platón hasta Lyotard, pasando por Sor Juana Inés de la Cruz, y con los condimentos de la lingüística, analiza los sabores y sinsabores del sentido del gusto y lo que con él se relaciona, cuando se someten al tamiz de la reflexión filosófica.

Si de clichés se trata es fácil imaginar a un cocinero en sus fogones y a un filósofo entre libros y anotaciones, pero ¿cómo imaginaríamos a un cocinero filósofo? Pasaría algo como lo que me sucede a mí: soy un cocinero que podría quedarse ensimismado en sus pensamientos hasta que se le queme el arroz. Pero para no llegar a esos extremos, en esta ocasión permítanme ser más filósofo que cocinero, y concédanme divagar entre conceptos culinarios de rama en rama. Éste es el paseo conceptual que les propongo.

Conocí Caracas el año pasado, gracias a una invitación para hacer una exposición sobre la cocina peruana en el Salón Internacional de Gastronomía. La experiencia no pudo ser más gratificante; la ciudad resultó ser compleja e interesante y su gente muy hospitalaria. Conocí la Colonia Tovar, un precioso enclave tirolés en medio del Caribe, y también El Hatillo, una pequeña ciudad con aires de antigua historia. Probé arepas de queso de mano, hallacas caseras, pepitos, en una calle que le dicen "calle del hambre". Buenos recuerdos guardaré de la capital venezolana. Ya me fui por una rama –pienso-, así que vuelvo al camino original.

Semanas antes del evento dicho, desde Caracas me hicieron una entrevista telefónica que cambió el enfoque que le había dado a mi ponencia. Me preguntaron de todo: "dónde", "desde cuándo", "quién", pero también preguntaron "por qué". En ese momento, un *flashback* filosófico me tomó por sorpresa y desplazó por un momento al cocinero que también habita en mí. "¿Por qué la comida peruana es tan buena?" fue la pregunta, exactamente. Y cuando a un filósofo le preguntan por un por qué, no le están haciendo una pregunta sencilla, sino que le están regalando algunas noches de insomnio.

Y mientras combatía el insomnio buscando respuestas, reconocí que a lo largo de la historia, la cocina ha sido fuente de inspiración conceptual para muchos grandes pensadores y artistas. Poesía, novela, pintura y hasta cine se han nutrido de esta pródiga musa. Sin embargo, y extrañamente, no ha sucedido lo mismo con la filosofía. Tan lamentable es esta constatación, que la famosa poetisa mexicana sor Juana Inés de la Cruz, además gran amante de la cocina barroca, sin poder comprender el porqué de este divorcio entre cocina y filosofía dice que "bien se puede filosofar y aderezar la cena". Peor aún, ante el desdén filosófico por la inspiración proveniente de los

fogones ella solía decir irónicamente: "Viendo estas cosillas, si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito".

Condena platónica del placer

Este menosprecio filosófico por la culinaria viene desde la época dorada de la filosofía clásica, desde Platón. Dice el discípulo de Sócrates, partiendo de la dualidad alma-cuerpo, que la justicia es para el alma, lo mismo que la medicina para el cuerpo. Y continúa: "La retórica sería a la justicia lo que la culinaria es a la medicina", con lo que está insinuando que la culinaria es un tipo de engaño bien disfrazado. Y claro, su razonamiento se asienta en el carácter adulatorio de la cocina, por preocuparse ésta del agrado y del placer. Pero el error platónico, con el que inaugura más de dos milenios de indiferencia filosófica hacia la cocina, radica en pensar que la cocina es sólo adulación y placer, sin una verdad ni un saber en el trasfondo. Nos ocuparemos de corregir este error.

Aristóteles, por su parte, reafirma el camino trazado por Platón cuando hace su valoración de los cinco sentidos, y ubica al sentido del gusto, junto con el olfato y el tacto entre los últimos en importancia cognitiva. El lugar que le asigna al sentido del gusto responde a la manera como éste se relaciona con su objeto. Mientras que la vista y el oído no se mezclan con el objeto percibido, manteniendo así la muy apreciada distancia de "imparcialidad", el gusto por el contrario, se pone en total contacto con su objeto, al punto de tener que tragárselo y hacerse uno con él. La distancia desaparece totalmente, de la misma forma como el objeto se pierde confundido con el sujeto que lo percibe. Con semejante característica, resulta imposible que Aristóteles lo tome seriamente como fuente de información confiable sobre el mundo. Podríamos pensar, en la misma

línea, que el sentido del gusto, al carecer de distancia objetiva, está limitado sólo al ámbito de la apreciación subjetiva. Y como sobre gustos y colores no hay discusión, cuando no es posible la discusión, tampoco es posible la filosofía.

La dirección marcada por Platón y Aristóteles conduce a la filosofía por un camino en el que durante dos mil quinientos años la reflexión sobre el mundo gustativo estuvo ausente o peor aún, fue tratada con desprecio.

Qué dice la lengua

Otro es el panorama desde el punto de vista lingüístico, en donde gusto y conocimiento están vinculados estrechamente. En español, por ejemplo, el verbo "saber" reúne dentro de su semántica la dimensión cognitiva y la gustativa. Podemos decir tanto "el ingeniero sabe de estructuras" como "el postre sabe a frambuesas". La conexión entre ambas dimensiones es estrecha y original. Se halla en la raíz misma de la palabra "saber". El origen de este verbo está en la raíz latina *sapere*, que conjuntamente con *sapore*, tienen un origen común en la raíz griega *soph*. Esta raíz griega está presente en la palabra *philosophia*, lo que le da apoyo al conocido filósofo francés Jean-François Lyotard para hablar de una inmanencia del filosofar en el deseo. ¿Y qué es el deseo? Es movimiento. Movimiento de algo que va hacia lo otro como hacia lo que le falta a sí mismo. Eso quiere decir que el objeto deseado está presente en quien lo desea, pero presente "en forma de ausencia". Quien desea ya tiene lo que le falta, de otro modo no lo desearía; y al mismo tiempo no lo tiene, puesto que de otro modo, tampoco lo desearía.

Coincidiendo con lo que hemos sostenido líneas atrás, Lyotard afirma que saborear una cosa implica tanto degustarla,

mezclarse con ella, como mantener cierta distancia de ella para poder juzgarla. La boca, dice el filósofo francés, es el "afuera del interior". Lo que ponemos en nuestra boca está a medio camino entre lo externo (la cosa percibida) y el interior de nosotros mismos, que es nuestro cuerpo. Más aún, la boca es el lugar compartido por el gusto y la palabra; y la palabra es el pensamiento. Esto no puede ser coincidencia.

Podríamos preguntarnos, ¿en qué momento la filosofía olvida el vínculo entre saber y gustar? Pero esta pregunta se vuelve compleja si advertimos que junto con el olvido de la relación estrechísima entre ambos términos, el olvido mismo ha caído bajo su propio velo. Tal como lo señaló Heidegger, para el problema del ser, en nuestro caso "el olvido del olvido" de esta relación borra de la discusión filosófica durante siglos el tema del conocimiento a partir del gusto.

Preguntémonos ahora si el olvido fue universal. Afortunadamente respondo de forma negativa. Hay un lugar en donde este olvido no sucedió, sino que al contrario, el vínculo entre saber y sabor se mantuvo muy vivo a lo largo también de siglos. El lugar del que les hablo es el Perú, y ha sido la comida peruana la instancia que nunca se apartó de esta doble dimensión del gusto. Permítanme una explicación más precisa.

Seña de identidad

La cocina peruana es reconocida actualmente como una de las mejores del mundo. Para un peruano su comida es un orgullo y un motivo de identificación. Dicen, con razón, que cuando un peruano no está comiendo, está hablando de comida. En un país tan diverso y segmentado como el Perú, resulta una grata sorpresa comprobar que su gastronomía ha

conseguido más en identificación, unión y sentir nacional que el himno o la bandera.

¿Y por qué pensamos que la cocina peruana no perdió de vista el vínculo saber-sabor? Más aún, y por el mismo camino, ¿por qué creemos que la gastronomía peruana es una objeción a Platón? Pues porque si fuera como pensaba el filósofo griego, que a través de la comida no se expresan conceptos, entonces no hubiera sido posible la experiencia culinaria peruana. Si los peruanos nos identificamos con nuestra comida, si encontramos en ella nuestro ser nacional, esto sólo es posible porque nuestra cocina nacional no sólo consta de sabores sino también y sobre todo, de conceptos que nos describen.

Y estos conceptos vienen evolucionando a lo largo de una tradición milenaria de la que los peruanos actuales somos herederos. Desde hace más de mil años los hijos del Perú sabemos de buen comer, de comensales exigentes. Somos *gourmets* prehispánicos. De esta manera, proponemos como tesis central que la buena mesa no es algo nuevo ni foráneo para un peruano.

Más allá de la muerte

Al buscar los orígenes de estos conceptos retrocedemos en la historia peruana mucho antes de la llegada de Cristóbal Colón al Nuevo Mundo. Les presento a los moche. Unos mil 600 años atrás, en la calurosa y desértica costa norte del Perú, la cultura moche o mochica se desarrolló venciendo los desiertos con obras de irrigación y logrando tener una excelente producción agrícola complementada con lo que provenía del mar.

Para los moche, amantes de la vida, la muerte no constituía el

final. Los hombres seguían viviendo en otra esfera del mundo con sus mismas obligaciones y privilegios, razón que llevó a sepultarlos con provisiones y bienes. Los entierros reflejaban así la función y lugar de cada hombre dentro de su sociedad.

En 1987 el arqueólogo peruano Walter Alva descubrió una tumba moche en perfecto estado de conservación. Luego de excavar tres metros encontró el cuerpo de un hombre joven, con escudo y con los pies amputados, celoso guardián del personaje que yacía más abajo.

Debajo y al centro de la tumba, surgió la figura de un señor gobernante, conocido ahora como el Señor de Sipán, cubierto de oro y telas preciosamente bordadas. La gran cantidad de ornamentos de oro eran signo de su gran estatus social y el cetro dorado que empuñaba dejaba claro que era el que tenía el mando.

Sobre la cabeza y a los pies de señor, yacían los cuerpos de dos mujeres jóvenes, de alrededor de 20 años, probablemente sus esposas. Y flanqueando al señor los cuerpos de dos varones. Uno de ellos era claramente un jefe militar por los símbolos que lo acompañaban; el otro, un edecán, con el esqueleto de un perro a sus pies, tal vez para ir de cacería. Otra mujer y un niño se encontraron también, haciéndole compañía al señor en su viaje al más allá. En total ocho osamentas servían de séquito real para que este gran personaje siga gobernando en el mundo de los muertos con la misma autoridad con la que lo hacía en este mundo.

El Señor de Sipán ocupaba la cúspide de la estructura social y política de su tiempo con un carácter divino, a juzgar por los objetos encontrados y por sus acompañantes. Murió a una edad promedio de 40 años y con excepción de una incipiente artritis, gozaba de buena salud. Su estructura corpórea demuestra poco

trabajo físico y el escaso desgaste dental habla de una dieta especial.

La información recogida nos lleva a pensar que sus laboriosos súbditos elaboraban para el señor una comida digna de un dios en la tierra. Lo mejor del mar peruano, lo más selecto de la huerta norteña era combinado con gracia, audacia y delicadeza para honrarlo con comidas soberbias, cuidadas hasta en los detalles más mínimos. Si el comensal era divino, como lo era el Señor de Sipán, sus cocineros deberían lograr en sus preparaciones los más altos niveles de calidad, válidos incluso hoy en día. Ninguna carne con hueso, ningún pescado con espinas, ningún trozo de comida muy grande o muy pequeño o mal cortado. Tal era la divinidad del señor, que cada cosa que tocaba quedaba convertida en divina también, con lo que ningún mortal podía utilizarla o tocarla siquiera. De esta forma, platos, vasijas y hasta restos de comida debían ser depositados en relicarios especiales porque eran divinos, luego de haber sido usados por el señor.

Finalmente, el esmero en honrar la dignidad del gobernante con comidas extraordinarias, sabrosas y creativas, ha sido transmitido y ha cimentado a lo largo de los siglos la tradición culinaria norteña, la más variada y sabrosa del Perú, hasta llegar a la comida peruana actual, gran heredera de este vasto legado.

Tiradito de mero, pejerreyes y conchas negras como lo habrían hecho para el Señor de Sipán:

- 150 gramos de mero fresco en filete limpio
- 6 pejerreyes limpios
- 4 conchas negras

- 5 unidades de tumbo
- 3 unidades de parquita
- ¼ kilo de camu-camu
- 2 onzas de chicha de jora
- ¼ kilo de ají amarillo molido
- 1 ají limo picado
- Maíz seco tostado (cancha) como guarnición

Preparación:

Picar el mero en láminas delgadas con un cuchillo muy afilado para no maltratar el filete. Los pejerreyes, que son pequeños pescaditos de carne muy blanca, se deben desespinar cuidadosamente. Las conchas negras, fruto maravilloso del mar cálido norteño, se deben conseguir vivas y abrirlas al momento. Para lograr un macerado ácido típico del tiradito, pero sin utilizar el limón por no ser precolombino, vamos a hacer una mezcla de los jugos cítricos del tumbo, el camu-camu y el maracuyá o parchita. Mezclamos estos jugos con un poco de chicha de jora, bebida ancestral de los Andes peruanos, el ají amarillo y el ají limo. Sazonamos con sal y tenemos el marinado con el que vamos a rociar nuestro pescado. Disponemos el mero, los pejerreyes y las conchas negras en un plato hondo pero de base amplia, esparcimos sal y los bañamos con el marinado. Para darle color, podemos decorar nuestro tiradito con ají limo de varios colores finamente picado.

RON, AREPA Y PLÁTANO

Héctor Abad Faciolince

Les juro que es bueno tener estas tres cosas: ron, arepa y plátano, este resumen de nuestro mundo latinoamericano.

El ron es blanco o moreno; el plátano es negro cuando se acaba de madurar; la arepa es entre cobriza, blanca y amarilla. Hasta en sus colores, el ron, la arepa y el plátano son un buen símbolo de nuestro origen múltiple. El ron es hijo de Europa, pues viene de la caña de azúcar y de una técnica europea: la destilación del alcohol fermentado. La arepa (hermana de la tortilla mexicana) es indígena, pues es el pan del maíz, el cereal americano. Y el plátano lo trajeron de África los esclavos. En esos productos se encierra un resumen de lo que somos.

Hablemos de cada uno. El ron.

La breve y exitosa palabra *rum* (de donde viene nuestro ron en español y el *rhum* de los franceses) se la inventaron en las "islas del azúcar", es decir en alguna de las pequeñas Antillas del Caribe, y muy probablemente en Barbados, donde hacia 1654 se destilaba una bebida del guarapo fermentado y se la llamaba *rumbullion* que al parecer, en inglés dialectal, quería

decir tumulto o rebelión. Otra etimología la hace derivar del nombre científico de la caña de azúcar, *saccharum officinarum*, pero es más difícil imaginar que los esclavos de esas primeras zafras supieran tanto latín como para extraer y decantar esas dos últimas sílabas. Venga de donde venga la palabra, el líquido maravilloso que se llama ron, es el espíritu (nombre que los alquimistas le daban al alcohol) del Nuevo Mundo.

Los grandes tragos destilados tuvieron su origen en la navegación y en el comercio interoceánico. Primero, a los navegantes holandeses se les ocurrió "reducir" el vino calentándolo (sacándole el espíritu en un alambique) y de ahí nació el brandy. Este destilado del vino era tosco, pero reunía dos ventajas: pesaba menos que el vino (tenía menos volumen) y duraba más. La idea era volverle a echar agua al llegar al otro lado del mar, pero la bebida acabó gustando así, fuerte y pura.

El origen antillano y tropical del ron, entre piratería y sórdidas prácticas esclavistas, le han dado una dudosa reputación. Y sin embargo, cuando uno prueba los grandes rones del Caribe, sabe que éstos poco o nada le tienen que envidiar a los mejores destilados de Europa (grappa, ginebra, aguardiente). Una sola cosa le falta al ron, que con un poco de mayor habilidad comercial se la podríamos dar: prestigio internacional.

Los cubanos, para acentuar la rancia alcurnia de su ron, citan una frase de Cristóbal Colón, que al parecer se encuentra en una de sus cartas a los Reyes Católicos: "Su Majestad, algunas de las cañas de azúcar que se plantaron han prendido". Porque, claro, no puede pensarse en el ron, si antes no se aclimatan muy bien las matas de caña dulce. Más que con el oro de las Indias, fue con el comercio del azúcar como el Emperador Carlos V, años más tarde, pudo construir su costosa diplomacia europea y sus grandes palacios de España. Y la riqueza en azúcar se traduce fácilmente en riqueza en alcohol.

Si nuestros países tropicales no hubieran sufrido durante tanto tiempo de complejo de inferioridad, desde hace muchos años ya el ron se habría ganado el puesto que se merece entre los grandes licores del mundo. Ojalá aprendiéramos a valorar más la mejor bebida que se ha inventado en estas adoloridas tierras del mundo, que no serían tan adoloridas si las supiéramos apreciar más y defender mejor. El ron no es otra cosa que un gran whisky o un gran cognac al que le ha faltado publicidad.

Pasemos a la arepa.

Nada tan decepcionante como tener un invitado extranjero en la casa y no lograr hacerle entender las sutiles diferencias que hay entre las variedades de arepa. Ansioso por mostrarle nuestra riqueza culinaria, uno intenta hacerle comprender los delicados matices que hay entre una arepa de pelao (que se cocina en ceniza), una de chócolo, una de maíz amarillo, otra de maíz blanco y trillado, otra molida con queso o mezclada con yuca... Nada, ellos ni siquiera captan la diferencia entre el bollo limpio y la masa de tamal, confunden la arepa de chócolo con la de mote, la arepa de huevo con las tortas de plátano. No tienen las papilas educadas para distinguir lo que han venido a probar estando ya muy grandes. Así somos todos los humanos: sordos a los sabores que no conocemos desde muy jóvenes.

La arepa vale por lo que es, pero también sabe a lo que le pongamos. La arepa venezolana, por ejemplo, que es un poco más gruesa que la colombiana, la han venido sofisticando con grandes añadidos. Es como una pizza en miniatura, con base de pan de maíz, que puede enriquecerse con carnes, salsas, aguacates, tomates, ensaladas, quesos, frisoles, y también diferentes grados de cocción. A algunos les gusta más cruda, a otros más tostada.

La arepa, además, en el castellano de mi tierra, es una palabra que tiene otras connotaciones. Si ustedes miran bien una arepa doblada, con sus pliegues, y con los jugos que salen mientras le damos un mordisco leve, entenderán. Y con eso llegamos al último producto de este texto, al orgulloso plátano, que por su forma remite de inmediato a una entidad masculina complementaria.

No vayan a confundir el plátano con un árbol europeo. Y menos lo vayan a confundir con el banano. El banano es un niño tierno y dulce, ingenuo. El plátano es un adulto más complejo. Se puede comer verde y duro, tal como está en su juventud, o pintón, que es quizá su mejor estado, o maduro, que es cuando revela sus jugos más recónditos. Con el plátano verde se hace el patacón. El nombre del patacón viene de una moneda de oro española, redonda amarilla y grande, que se llamaba así: patacón. Los patacones son como monedas de oro que se comen. Y como con la arepa venezolana, también pueden servir de base para echarle algo encima.

El plátano maduro se presta para tres cosas muy buenas: las tajadas, que se fríen en aceite muy limpio y muy nuevo y se secan con papel absorbente. Son buenas para acompañar lo que sea, y su sabor es levemente dulce, sin resultar empalagoso. Las torticas de plátano, que se hacen con el fruto más pintón, y se rellenan con queso y huevo. Y el plátano asado, que va al horno con queso blanco y un poquito de bocadillo (un dulce de guayaba), y es un postre africano y americano que alegra la vida. Es plátano asado, con helado de vainilla (no se les olvide que la vainilla es una orquídea centroamericana), es uno de los mejores postres del mundo.

En fin. Les juro que es bueno tener estas tres cosas: ron, arepa y plátano, este resumen de nuestro mundo latinoamericano. No necesitamos que el ron sea mejor que el whisky (aunque a

mí me gusta más); no necesitamos que la arepa sea mejor que el pan (y yo puedo admitir que el pan es mejor que la arepa), pues en todo caso el mundo sería mucho más pobre si hubiera sólo pan y no existiera la arepa. Y en cuanto al plátano, no se me ocurre con qué producto europeo compararlo. Por la forma, tal vez, con una zanahoria. Pero no, entre un plátano y una zanahoria no hay comparación. El plátano es mil veces mejor. Algún día (como ya ocurre en Alemania con la papa y en Italia con el tomate) los europeos también se preguntarán: ¿cómo era posible que viviéramos antes sin el plátano? O tal vez esto no pase, pero por un único motivo: porque al plátano no le alcanza un verano para crecer. El plátano es una cosa seria y para llegar a ser la delicia que es, necesita por lo menos seis meses seguidos de calor.

LA ARQUITECTURA Y EL CHOCOLATE

Federico Vegas

En tiempos de un cinismo pragmático la comida es el último refugio de la identidad, de la certidumbre y las tradiciones.

El primer texto que leí sobre sistemas constructivos y resistencia de materiales fue "Los tres cochinitos". Quizás mi atávico escepticismo ante los techos de paja y mi respeto por el ladrillo proviene de la contundencia del factor "lobo", feroz representante de la civilización occidental.

La segunda experiencia fue gracias a "Hansel y Gretel". Apenas conocí aquella choza embrujada de paredes de turrón y ventanas de caramelo quedé poseído por la sospecha de sabores ocultos en la vieja casa de mis abuelos. El brillante blanco de los muros parecía azúcar y las vigas de madera de un chocolate oscuro que amenazaba con derretirse en las tardes calurosas. Gracias a los hermanos Grimm la arquitectura ha quedado para siempre integrada a mi paladar; aún se me hace agua la boca ante un buen edificio.

El poder evocativo del chocolate está resurgiendo. En su última novela, "El amor y otros demonios", García Márquez nos recuerda que el chocolate también merece el apelativo de vicio y de droga: Judas convence a Bernarda de probar el chocolate de

Oaxaca, "una materia sagrada que alegraba la vida, aumentaba la fuerza física, levantaba el ánimo y fortalecía el sexo." Las dos películas latinoamericanas más exitosas lo usan como título: "Como agua para chocolate" y "Fresa y chocolate".

Este redescubrimiento de la comida como protagonista o contexto cinematográfico no es un fenómeno aislado. El cine universal se ha ido aferrando, cada vez con mayor apetito, al universo de la comida. Las grotescas paradojas gastronómicas que inició Buñuel con el "Discreto encanto de la burguesía" y continuó Marco Ferreri en "La gran comilona", han dado paso a un culto y una veneración casi mística por la cocina y sus rituales. La codorniz en sarcófago de "El festín de Babette" abrió el camino a otros ingredientes, desde pétalos de rosa hasta finas tiras de papaya verde.

En tiempos de un cinismo pragmático la comida es el último refugio de la identidad, de la certidumbre y las tradiciones. La cultura nace con la comida y a ella se aferra cuando está por desaparecer. "Saber" y "sabor" tienen la misma raíz etimológica. El sabio es el que "sabe a qué sabe". De allí viene nuestra frase: "Más brío que el que se comió el primer aguacate"; es cierto, los pájaros jamás se atreven a picarlo.

Esta sabiduría tiene sus admiradores incondicionales. Hay quienes piensan que la capucha en el hábito del monje no sólo servía para aislarse en oración sino para retener los vapores y fragancias de los cocidos. Yo mismo doy más importancia y testimonios diarios de fe, a la herencia monástica de licores y digestivos, que a la *Summa Theologica* y otras disquisiciones.

George Orwell escribió importantes textos sobre el fascismo, la guerra y el futuro de la humanidad, sin embargo, su artículo más famoso se titula "Una buena taza de té". Orwell propone once pasos para alcanzar la perfección. Recuerdo la tetera de

porcelana, las proporciones fortísimas de seis cucharaditas colmadas de té por litro de agua, el veto al té chino, y el rechazo a cualquier dosis de azúcar.

La comida siempre es precisa. Unos amigos han iniciado la Fundación de la Hallaca y del Bollo. Me pasé toda la Navidad inventándoles calumnias. Que la Fundación había amonestado al tesorero por haberse comido en una tarde las cuatro hallacas donadas por Scannone. Que el único registro de las hallacas había sido realizado con tenedores. Partiendo de la frase de Bertolt Brecht: "Para qué robar un banco si podemos fundarlo", les acuñé un slogan: "Para qué hacer hallacas si podemos crear una fundación". En realidad los admiro, pero sería cursi limitarme a rendirle homenaje a esta fundación hermosamente exacta. Hay elementos que son claves para entender una cultura, y, ¿qué estudio puede ser más necesario en Venezuela que conocer el origen de nuestros guisos? Ninguna sobrecubierta de libro guarda tanto de nuestra historia como esas hojas de plátano ahumadas y atadas con pabilo, a la usanza de los viejos manuscritos.

Otra cualidad de la comida es que al mismo tiempo que nos une a la historia, nos cuela por entre ella hasta hacerla imperceptible. Joseph Brodsky, en un ensayo llamado "Homenaje a Marco Aurelio", nos dice: "La antigüedad existe para nosotros pero nosotros no existimos para la antigüedad". Brodsky continúa con dos ideas: "La característica más definitiva de la antigüedad es nuestra ausencia", y "La antigüedad es sobre todo un concepto visual". Esto es cierto frente a la frialdad del mármol, pero la comida no entra en esta categoría; el olfato y el gusto no tienen límites históricos, no entienden el pasado. El olfato y el gusto ocupan en la memoria un lugar especial: desconfían de la validez de lo ausente, intuyen que no hay sustituto para lo olfateado o saboreado; y aguardan pacientes,

indiferentes a las representaciones, por la reaparición del hecho real y sus sutilezas. En la gastronomía no existe lo antiguo. El vino y el pan, son siempre pan y vino.

Hubo un tiempo cuando cocinar y construir eran una misma cosa. En el libro *Cándido, Mesonero de Leyenda*, se recomienda colocar los ladrillos de canto y jamás utilizar el tipo refractario. Este arte de manejar el calor que asa corderos, es parte de la misma sabiduría que refresca una casa. El libro de Edgar Pardo, "Las casas de los caraqueños", contiene una receta también referida a los calores; recomienda alternar dos patios, uno de baldosas y otro arbolado, así la diferencia de temperaturas genera corrientes de frescura por entre los corredores y el zaguán.

Por muchos siglos los tratados de arquitectura, además de tomar partido frente a la triada: "Firmeza, Comodidad y Hermosura", incluyeron utilísimos recetarios. Hoy pocos buscan en Vitruvio sus fórmulas de pavimentos, frisos y colores. En el libro VII encontré trucos y fórmulas útiles a cualquier albañil. Explica cómo clasificar el polvo de mármol para las diferentes capas de friso, cómo seleccionar la mejor tierra roja para el almagre, cómo preparar el azul, el amarillo, el negro humo, la púrpura y el ocre; y lo más importante, cómo macerar la cal, base ineludible de todo buen enlucido. Los venecianos la dejaban podrirse por años, gracias a lo cual no hay una sola grieta en los enormes pavimentos del Palacio Ducal. En Venezuela se usaba hasta en el dulce de lechosa; el secreto de la diferencia entre la costra durita y el tierno interior, está en esa dosis de cal.

Uno de los personajes que ha unido de manera notable los artes culinarios y arquitectónicos fue Antonin Careme, artista "quemado a la vez por la llama de su genio y el fuego de sus hornos". Fue cocinero de Talleyrand, del Zar Alejandro y del

barón de Rotchschild. En su obra "L' art de la cuisine au XIX siècle" reunió en cinco volúmenes toda la cocina de su tiempo. Su otra disciplina la resumió en dos obras: "Recueil d'architecture" y sus "Projets d'architecture" que contiene sus propuestas para San Petersburgo. Una de sus frases más celebres proponía: "Las bellas artes son cinco, a saber: la pintura, la escultura, la poesía, la música, y la arquitectura, la cual tiene como rama principalísima la pastelería."

No propongo a Careme como un nuevo héroe, ni edificios como pasteles, sino a lo culinario como una sana y oportuna referencia para la arquitectura. En oposición a la fundación de la hallaca nuestras instituciones arquitectónicas abarcan mucho y amarran poco. Recuerdo a la que más he amado: Instituto de Arquitectura Urbana; me pregunto qué habríamos realizado con una fundación del ladrillo y la teja, de la tapia y el adobe, o del patio y la plaza.

Las escuelas de cocina se prestan para conservar las tradiciones y el buen juicio. Tanto alumnos como profesores deben tragarse sus errores y sus éxitos. Es lo opuesto a la escuela de arquitectura donde el debate se mantiene y se regodea en el papel, y el papel aguanta todo, sueños, innovaciones, experimentos. En la cocina el estudiante de arquitectura puede aún encontrar los secretos del frío y el calor, lo crudo y lo cocido, la química y la alquimia; sentir la satisfacción de crear a bajo costo y en pequeña escala; y sobre todo, conocer la responsabilidad de costear una obra y de tragarse las consecuencias.

RAMÓN DE JESÚS

Federico Vegas

La ciudad va temiendo ese palpar directo y revelador de la lengua y prefiere al ojo, con sus reacciones inmediatas y pésima memoria.

Mis largos años de extrema flacura me dejaron una profunda simpatía por los gordos. En mi caso se trataba de una compensación a mi perfil demasiado plano; pero tiene la gordura atribuciones más complejas y universales. No hay grupo de buenos amigos que esté completo sin la presencia de un gordo. Los recuerdo irradiando siempre algo de afable guarida.

Hoy se les persigue y algunos han llegado a traicionar su condición legendaria y su irremplazable misión haciendo dietas. Grave error, hay ideas y sentimientos que sólo pueden concebirse desde cierto volumen. Esas típicas frases de "Es un tipo con densidad", o "Es un hombre de mucho peso", se deben a que entre nuestros ancestros la gordura y la sabiduría andaban de la mano —igual ocurre con el origen de las palabras "sabor" y "saber"—. En un mundo donde la comida lo era todo, y donde ésta se obtenía con los atafagos de la caza y de la pesca, pesar un kilo de más era una hazaña. Ahora se aprecia la liviandad y todo va perdiendo peso, las latas de cerveza, los muros, los zapatos y hasta las mujeres.

Lo cierto es que alguna influencia tendrá la contextura en nuestra posición ante la vida; por algo Cristo aparece tan flaco y Buda tan gordo en sus imágenes más verosímiles.

De los arquitectos que eran gordos, el más sabio que conozco es Rafael Pereira. Su voracidad siempre concluía en útiles lecciones. Una vez fue a un congreso sobre Palladio en Vicenza. Apenas llegó dejó las maletas en un *cocktail* de bienvenida, donde lo esperaban otros académicos, y salió a toda velocidad para llegar a tiempo a un famoso restaurante cercano —el verdadero motivo para ir a Vicenza—. Cuando entró ya casi cerraban. Se sentó y sin más preámbulos pidió la especialidad con que soñaba desde hacía tantos meses: "Risotto di seppioline nere". El mesonero lo miró con tristeza y le dijo, "Mi dispiacie, ma è soltanto per due". Pereira se repuso pronto de aquel cruel y absurdo golpe. Se levantó ceremonioso, se quitó la servilleta del cuello, y dijo, señalando con las palmas abiertas su envergadura de entonces: "¡Guardatemi!".

Semanas más tarde, en Génova, conmovido por la salsa de unos ñoquis celestiales, Pereira le dio al mesonero una encomienda: "Dígale al chef que su cocina es un templo y que solicito su autorización para entrar a orar". El Chef observó desde la puerta la expresión sincera de quien había devorado buena parte del menú, y salió de la cocina con todos sus pinches. Entonces Pereira entró, se arrodilló y rezó en voz baja oraciones que venían al caso. Esa vez lo premiaron con un aceite de oliva que jamás había conocido la luz del sol.

No importa si el lector no siente lo que yo sentí cuando él me lo contó; lo que quiero destacar aquí es precisamente lo irrepetible de sus experiencias. Pueda que éstas no cumplan con exigencias académicas, pero no se puede hablar de la arquitectura de Italia sin antes digerir sus regiones. Hay que comer como Palladio en Vicenza antes de recorrer sus villas. La

Via Garibaldi de Génova nada ofrece a los estómagos vacíos. El hambre es siempre mala consejera.

De todas estas gestas Pereira regresaba a dar las lecciones más apasionantes que ha conocido la Facultad de arquitectura. Eran clases llenas de apetitos y encarnaciones. El pasado adquiría vida y presencia, la historia se convertía en alimento que incita o en herida sin costra. Una casa de Alcock, se transformaba en "La Malcontenta", y Alberti se nos hacía más actual que Aldo Rossi.

Peter Ustinov, otro gordo maravilloso, decía que su barriga era una obra de arte, ya que los mejores chefs de Europa la habían esculpido. En mi curva indecisa han participado chefs de menos fama, mas no anónimos, pues eso de la gastronomía anónima es una cuestión de perspectiva.

Este asunto del anonimato me recuerda una lección que recibí hace varios años. Una mañana leí en el periódico que habían matado al chef del Da Guido. Mil veces comí en ese restaurante sin jamás preguntarme quién era el creador de la buena comida que mil veces alimentó cariñosas conversas entre viejos amigos. El héroe tuvo que morir asesinado por sus propios cuchillos para que conociéramos su nombre. ¡Salve! ¡Ramón de Jesús! Todavía recuerdo cada uno de tus cabritos, cada gota de pesto, cada hoja de alcachofa que vigilaste paciente desde la retaguardia de tus hornos.

¿Qué sería de Caracas sin el Bar Basque, sin Le Coq D'Or, sin el Da Guido? Basta con asomarse a ese fragmento de Los Palos Grandes que vigila férreamente Jean Paul Coupal. Allá se fragua entre café, pizzas y arroces tailandeses un nuevo ateneo de escritores que buscan guarida, de caraqueños que juegan a convivir en una acera.

En esos restaurantes trabajan hombres y mujeres que le dan más sentido a Caracas que cualquier arquitecto. ¿Dónde iríamos sin estos abrevaderos veraces? La ciudad ha comenzado a favorecer más al ojo, distante y superficial, que a la lengua, introvertida e infalible. La comida se ha ido presentando a la ciudad mediante alardes que implican, no sólo perversiones gastronómicas, sino que demuestran cómo la apariencia va dominando al contenido, cómo lo visual predomina sobre el buen gusto. La ciudad va temiendo ese palpar directo y revelador de la lengua y prefiere al ojo, con sus reacciones inmediatas y pésima memoria.

En estos tiempos difíciles en que, desde los mismos predios de la arquitectura, aparecen imbéciles empecinados en destruir a Caracas, quiero celebrar la sabiduría que sostiene Pereira, quien nos enseñó el misterioso alcance de lo religioso, y la responsabilidad de orar por el alma de Ramón de Jesús, aquel héroe olvidado que con discreta y suculenta amabilidad nos enseñó a disfrutar de esta ciudad.

NOTAS DE MI GASTRONOMÍA

Thamara Pereira Fontiveros

La cocina es un placer cultural como ningún otro,
es un desafío filosófico.

I. La cocina del terruño

Viví con mis abuelos maternos hasta comenzar bachillerato. De lunes a viernes degusté una cocina venezolana, cotidiana, con una profunda influencia andina. En ese espacio los caballeros no ocupan un lugar, representan la dirección del condumio, su concepción inicial y procura.

El almuerzo, se realizaba en familia. La mesa se disponía cerca de las 11 am. La sopa de carácter obligatorio comenzaba su preparación a las 10 am. Los condumios habituales: cremas, pizca andina, consomé con vegetales o pasta corta, cilantro y queso parmesano. Asado negro, pebre de pollo, carne guisada, pabellón, queso de bola y pimentones rellenos, indios y envueltos. Ensaladas frescas y "cocidas". Frutas, quesillo, dulce de leche cortada, conservas de guayaba, lechosa, bocadillos y aliados.

Las meriendas eran en dos tiempos. La primera transcurría en horas de la "siesta". Preparaba a mis primos ensaladas, con

la única intención de "enseñar" a comer vegetales. Ahí comencé a experimentar con vinagretas, hierbas y especias. El segundo tiempo era de: bizcochos, helados, chicha, buñuelos de yuca, natillas, cotufas y café para los adultos.

El café estuvo presente en las tres comidas: aguamiel, guarapo, colado, cerrero, aromado. Mi tatarabuelo tuvo unas haciendas cafetaleras en Rubio, por ello mi abuela era experta en el tema. Narraba vivencias de su niñez y juventud: la actividad que realizaban las recogedoras al cosechar y seleccionar los granos de café destinados a la exportación hacia países europeos. Contaba como llegaban a su casa las mercancías de distintas partes del mundo: ropa, telas, calzados, habanos, champagne, brandy y vinos. Así, mi abuela promovió mi afición por la gastronomía y su historia. Sus anécdotas años más tarde sirvieron de preámbulo para el deleite del libro *Historia de la alimentación en Venezuela* (1988) de José Rafael Lovera, entre otros del mismo autor.

Aprendí con mi abuela de carnes, usos y cortes, de calderos, ollas y sartenes, la temperatura y textura ideal para freír los buñuelos, el respeto por las cantidades en recetas de pastelería y repostería, conocí el manual de Carreño y aprendí que los colorantes pintan los dedos y la ropa.

Mis abuelos me han dado obsequios hermosos: diminutas ollas de barro para cocinar a mis muñecas. El libro de cocina más antiguo que poseo "Cocina Universal" con prefacio de 1901 y cubiertos de plata de Camuso.

La primera parte de "mi gastronomía" transcurre entre juegos infantiles, manjares andinos e historias con poesía.

II. La cocina cosmopolita

Estudié primaria conviviendo de lunes a viernes con mis abuelos. Los viernes en la tarde me buscaban mis padres.

Papá, gastrónomo y sibarita, tenía una biblioteca nutrida. Destacaban clásicos de la gastronomía. Constructor e inmigrante. Colaboró con la edificación de Caracas y el interior con grandes obras: Centro Simón Bolívar, Parque Central, acueducto submarino de Margarita, entre otras. En esos tiempos se edificaba Caracas y se gestaba la *Nouvelle Cuisine*.

Los fines de semana eran placeres culturales. Visitaba librerías, museos, galerías, iba a conciertos y obras de teatro. Las comidas eran fuera de casa. El itinerario: desayuno en el Hilton o Tamanaco (u otro lugar, viajamos con frecuencia). Almuerzo en: El Gazebo, La Cita, El Mesón Segoviano, Le Coq D´Or, Urrutia, Lasserre, Sorrento, Majestic, entre otros. Mis preferidos: El Tirol y Da Emore, donde "me retiraban la silla y me decían señorita". Recuerdo el *strogonoff* de El Tirol y la *crepe suzette*; las cazuelas de mariscos y la natilla del Urrutia; las alcachofas, patés, terrinas de El Gazebo; las angulas de La Cita; los caracoles del Da Emore.

Añoro las comidas festivas de casa. Mamá era la anfitriona, Papá cocinaba, se compraba el vino por cajas o garrafas. En las noches siempre había invitados.

En 1983 mamá y yo le regalamos a papá el libro: *Mi Cocina* de Armando Scannone. A partir de ese día la cocina de casa evolucionó. Se sumaron platos al repertorio: crema de aguacate, chupe, polvorosa de pollo, hallaca caraqueña, quesillo de piña, bienmesabe, entre otras. "Mi cocina" se convirtió en un libro de cabecera, referencia obligatoria y consulta familiar.

Mi abuela paterna también tuvo su influencia. Los domingos

eran religiosos. Guisaba: granos, vísceras y en especial bacalao. Le acompañaban: comino, laurel, cebolla, ajo, aceite de oliva, pan fresco recién horneado, oporto, vino tinto, manzanas y conservas en vinagre. Nacían aromas y sabores mediterráneos.

La segunda etapa de "mi gastronomía", se cuece a la manera de Caracas, con notas dulces, ácidas, amargas y picantes, con tonos mediterráneos, de la mano de mi padre y con un tutor virtual: Don Armando.

III. De la casa a la academia

Mi primera incursión en la cocina, (además de preparar galletas con mi madre a los 6 años) data de los 80. A los 16, con mi papá de promotor, hice mi primer curso de cocina francesa. Las recetas eran de Pierre Blanchard entre *demi glace*, terrinas, *patés* y tartas. Todo conspiró. Sumé a mi repertorio durante los siguientes años, más de 40 cursos de cocina de diferentes partes del mundo.

Aprendí la estandarización, control de inventarios y producción en serie en los arcos dorados: mi primer trabajo. He asistido y promovido diplomados, congresos, jornadas y salones en Caracas y otros lugares. Desde los años 90 mis viajes son planificados con el propósito de conocer ciudades en busca de ingredientes, restaurantes, mercados. Leo de historia, geografía, química, psicología, arte y otras disciplinas para comprender y "vivir" mejor la gastronomía. Compro libros con conciencia.

Estudié Administración y aprendí a conjugar sus principios con la formación académica en Artes Culinarias. Aproveché mis conocimientos de pregrado en costos, *marketing*, manejo de capital humano, inventarios, planificación, dirección, control

y algunos detalles contables en el lanzamiento de productos, diseño de otros e incluso concepción de espacios. Compartí un café por 3 años y viví la cocina italiana. Hice pasantías con Sumito, Héctor Romero y Alonso Álvarez. Escribí en una revista gastronómica española, he mantenido mi servicio de *catering* y tengo varios años aprendiendo, experimentando y recorriendo la cocina venezolana. Sin embargo, mi mejor experiencia ha sido la docencia.

Mi labor en la Universidad Metropolitana desde hace 7 años, (5 como coordinador de Arte y Ciencia de la Gastronomía) me ha brindado la oportunidad de conversar y compartir mesas de trabajo o condumios con chefs reconocidos y personalidades. Lovera, Scannone, Pasquali, Carrera Damas, Soria, Redmond, son algunos de los que han motivado y enriquecido mi haber de conocimientos gastronómicos.

Uno de los grandes momentos en la Academia fue la participación junto a las profesoras Natalia Castañón y Laura Febres en la postulación del Doctorado Honoris Causa a don Armando por su "destacada labor en la creación y formación de conciencia del valor gastronómico". Pero sin titubear la mayor satisfacción ha sido en el aula (más de 5000 estudiantes). Son infinitas las anécdotas, sazones y preparaciones que hemos disfrutado en éstos 7 años.

Rescato desde hace 5 años referentes históricos venezolanos, recuerdos andinos, orígenes mediterráneos, sazón caraqueña y productos llaneros; la razón: soy madre y tengo por responsabilidad construir una nueva memoria gustativa.

Como escribió Wilde: "todo se convierte en placer, si se hace a menudo, y así sucedió con la gastronomía". La cocina es un placer cultural como ningún otro, es un desafío filosófico.

EN COCINA Y GASTRONOMÍA, NO TODO TIEMPO PASADO FUE MEJOR

Nelson J. Socorro C.

El arte de amar el buen comer, es reciente, como lo es la civilización.

La cocina y la gastronomía son expresiones culturales y determinan el grado de civilización de los pueblos. Cada época, raza, civilización, comunidad o familia, expresa parte de su ser cultural a través de ellas.

Iguales elementos y condimentos trabajados por un japonés, chino, francés, mexicano, hindú o árabe, con libertad creativa, se transformarán en platos inigualables e incomparables en textura, matiz, olor, sabor y sensaciones. Guy de Maupassant, escritor galo, expresó que: "Solo los imbéciles no son gastrónomos. Se es gastrónomo como se es artista, poeta. El gusto es un órgano delicado, perfeccionable y respetable como la visión y el oído." [1]

Hoy somos herederos privilegiados de milenios de civilización culinaria y gastronómica. El internet y la aldea global en la que se ha convertido el mundo, la han puesto a

1 Dumay, R. (1967). Guide du vin. En R. Dumay, *Le livre de Poche* (pág. 16). Stock.

nuestro alcance. De eso se tratan estas citas y reflexiones.

El arte de amar el buen comer, es reciente, como lo es la civilización. Durante muchos periodos de los últimos 8000 años, sobre los cuales tenemos noticias escritas, o, presumimos que el hombre se preocupaba por comer (logro arqueológico), el tema sufrió altos y bajos. Los platos extraordinarios, son expresiones de sociedades muy sofisticadas. China, India, Japón, Perú y México, estos dos últimos por ser epicentros el primero de la cultura Inca, y el segundo de las civilizaciones Olmeca, Zapoteca, Tolteca y Azteca o Mixteca, son la prueba de esta afirmación (en Oaxaca se fabrican hoy, desde hace siglos, más de 100 tipos de moles).

Paradójicamente el oscurantismo europeo entre los siglos V al XVI, aludido más adelante, es su confirmación.

Este papel se referirá a esa época, origen de la mayoría de nuestros platos y parte de nuestras reglas gastronómicas. Las anécdotas y citas que siguen, se refieren a la cocina que nos gobierna. En ese período, las naciones de la actual Europa Occidental, o no existían o estaban en germinación. El elemento unificador de Europa fue hasta el año 500 D.C., el Imperio Romano. Al desaparecer, con él desaparecieron la civilización y la cultura "romanas". Ese cataclismo fue originado por las invasiones bárbaras de anglos, sajones, lombardos, bretones, francos, visigodos, ostrogodos, borgoñeses, suevos, vándalos, baltos, eslavos, hunos, ostrogodos, alanos, alamanes y otros que se posesionaron de lo que es hoy Europa, hasta ese momento Roma. La península Ibérica fue ocupada primero por visigodos, después por moros, almorávides y zurridas y luego reconquistada por los reyes católicos; todos los demás países estaban en ese periodo en plena formación. Italia no existía y estaba integrada por los Estados de la Iglesia, Siena, Florencia, Génova, Saboya, Milano, Venecia, Sicilia y Cerdeña. Francia en

algún momento estuvo subdividida en ducados, condados y reinados, y parte de su territorio actual lo ocupaban los reinos de Borgoña y Germania por el este e Inglaterra por el norte.

Las excepciones fueron Rusia y Britania, pero el territorio de ésta, estaba ocupado por Gales, Escocia e Irlanda y tenía el control sobre la actual Normandía francesa.

¿Cómo se bebía y se comía durante estos mil años?

Mal, espantosamente mal.

El vino, peor del que se producía siglos antes en Egipto, Grecia o Roma y salvo el producido con uvas pasas, era ácido, bajo en alcohol -10 (por ello no duraba), áspero y servía como desinfectante del agua (los bárbaros habían acabado con los acueductos romanos). En casi todo el período se le añadía algo: agua, canela, ajo, ginebra, mostaza, nuez moscada, cerveza, miel, pimienta y otras especias para poder consumirlo. Las uvas se vinificaban juntas, a veces con uvas verdes y se sembraban hasta 20. 000 vides por hectárea (hoy lo máximo son 8.000x ha.). El hombre era un bebedor consuetudinario y sus estados de embriaguez eran cuatro: cabra, león, mono o marrano. En una época los dos únicos grandes vinos fueron el Moscatel Toscano y el Vernaccia de Liguria.[2] En las ciudades se servían las bebidas por categorías: los cabareteros atendían a los viajeros sedientos y hambrientos; los taberneros vino y los cerveceros cerveza (la sociedad estaba compartimentada en corporaciones, guildas, confraternidades, figuras jerarquizadas y discriminatorias).

Las viviendas no poseían espacios fijos para cocinar y comer. En la "longa domus" o casa larga del medioevo, coexisten hombres, animales, fuego y granos, sin distinción y alrededor

2 Lukacs, P. (2012). *Inventing Wine.* Edit. WW Norton & Co.

de la "foganha" donde se sitúa el fuego, se come y se desarrolla la vida social pero, se coloca también a los enfermos[3]. Comer en un salón, es signo de riqueza, y poder. Se come a diversas horas del día. Cada una de las categorías sociales, *oratores* (los que oran); *bellatores* (los nobles y los que combaten) y *laboratores* (los que trabajan), tiene privilegios sobre cierto tipo de alimentos. La cosmogonía medioeval dividía el mundo en 4 categorías: fuego, aire, agua y tierra. Ella se le aplica a los alimentos y a sus miembros, así los *bellatores* sólo comen aves voladoras: cigüeñas, cisnes, patos, faisanes, etc. y carnes de cacería y algo de carne (aire). [4] Las legumbres enterradas o bulbos (cebolla, ajo, nabos, zanahorias, rábanos, cebollín y ajoporros o puerros) son despreciados por los *bellatores* y consumidas por los *laboratores* (tierra); las ensaladas, espinacas, coliflores, calabacines, granos, cereales, coles y otros aéreos están mejor considerados. Hay que tener cuidado con los frutos a nivel del suelo: fresas y melones. La carne está reservada para los *bellatores* y los *oratores*. La carne es un privilegio y se pueden infligir castigos condenando a alguien: a no comer carne durante un lapso…o…. durante toda su vida. El "tomatl", originario del Perú, pero llevado a Europa por Cortez desde México no es conocido. Ingresa hacia 1519, pero es maldecido por su parecido con la mandrágora, y se lo califica como una legumbre "malsana y peligrosa de sabor agrio y desagradable" y es clasificada como Lycopersicon o "melocotón de lobo"[5] y sólo se empieza a clasificar en Francia, como "comestible" hacia 1731. A pesar de ello hacia fines del XVI, en Nápoles, Niza y Génova, ya era denominada la manzana (*pomme*) de oro: pomodoro.

El pan aportaba entre el 80% y 90% de las calorías de los

3 Aries, P., & Duby, G. (s.f.). *Histoire de la vie privée.* Ed. Seuil.
4 Berlioz, E. (2009-2010). A table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Age. *Collection Histoire*. Edit. Ouest France.
5 de Broglie, L., & Gueroult, D. (2005). *Tomates d'hier et de aujourd hui.* Paris: Edit. Hoebeke.

laboratores. La sopa es pan mojado con vino y a veces con caldo con migajas de carne guisada, de él proviene la actual palabra "compañero" que no es otra cosa que "com partir el pan".

El hombre común come lo que puede. En las hambrunas del año 1000 se practicó la antropofagia de hombres y niños, carne podrida y cosas horribles. El consumo de leche es peligroso y los médicos dicen que debilita, ruñe los dientes, provoca caries y lepra.

El hombre medioeval pasó cerca de 900 años comiendo bastante desabrido, con poca sal (era muy cara) y poca azúcar, las pocas especies eran extremadamente caras y sólo los ricos podían usarlas. La mayoría de las hoy utilizadas, se incorporan en el siglo XII, después de la cruzadas. Antes de ellas se usaban principalmente: la pimienta, la canela, el clavo y la nuez moscada. Al final del periodo medioeval se habla de más de 200 especies. La mesa no es un mueble fijo. Se arma para las ocasiones: dos atriles y una tabla, por eso hoy día hablamos de "poner la mesa". No existen todavía: ni los platos (solo hay cuencos), ni los cubiertos, los tenedores aparecerán en Francia, en el siglo XVI. No había agua potable.

La figura de Leonardo y la cocina

Leonardo Da Vinci, nacido en 1452, tuvo y tiene una influencia enorme en la cocina, de su tiempo y la actual. En una pequeña obra denominada Notas de Cocina[6], cuya lectura recomiendo, se destaca el contenido de una obra atribuida a Leonardo, muy divertida e interesante, el denominado Codex Romanoff, documento básico de la historia de la cocina y de la gastronomía.

6 Shelagh, & Routh, J. (1996). *Notas de Cocina.* Edit. Temas de hoy.

El genio de Leonardo fue el responsable de muchas de las innovaciones culinaria actuales. Inventó la servilleta, el tenedor de tres dientes, el sándwich, decoraciones para los platos, asadores y extractores de humo, aparatos mezcladores, rebanadoras de pan, hornos, trampas para eliminar ranas de los barriles de agua y vino, instrumentos musicales para animar las comidas, molinillos de pimienta, el agua corriente en la cocina, decoraciones con mazapán, la transformación de la lasaña en "spago mangiabili" (espaguetis), los cuales en su época servían como elementos decorativos y cientos de detalles más. A él se le deben novísimas recetas.

A través de su lectura concluimos que las costumbres de la época eran muy particulares. Mi conclusión es que si un hombre como Leonardo escribió sobre esto, es porque los hábitos que prevalecían hasta ese momento eran los que sugiere modificar. Veamos algunos. El hombre del renacimiento era sucio, no se bañaba (los nobles una vez al mes, los soldados menos). El mal aliento y el mal olor reinaban por todas partes y sugiere la limpieza de la cocina, antro de suciedad y de alimañas antes de sus consejos. Leonardo critica hábitos y da reglas para que cambien. Algunas son: amarrar los conejos cuyo lomo sirve para que los comensales se limpien las manos de grasa al comer, y lavarlos para evitar el hedor que de ellos emana; evitar que los cuchillos sucios (único cubierto) sean limpiados en los faldones del vecino de mesa; usar la servilleta (invento de Leonardo) y no el mantel para limpiarse las manos y la boca y no usar el mantel para sonarse la nariz. Reglas para sentar los invitados, lejos del señor de la casa: los que tiene sífilis, escrófula, enfermedades debilitantes o vergonzosas, pústulas o heridas abiertas, los hiposos, con ruidos nasales, delirantes, y nerviosos; pueden estar cerca del señor: los enanos, lisiados, paralíticos, los de cabeza hinchada o demasiado pequeña y cualquiera de las dos primeras categorías si son hijos de papas

o sobrinos de cardenales ; aparte, a la vista del señor, pero no a su alcance: los que sufren peste, y su mesa y vasijas deben ser incineradas después del servicio, y si los sirvientes se contaminan, deben ser despedidos.

Da consejos que hoy nos parecen cómicos (estamos en el año 1480) para evitar cabras en la cocina, el suelo limpio y las conductas a adoptar en la mesa. Entre otras sugiere: no sentarse sobre la mesa, ni sobre el rezago de otro invitado, ni a sus espaldas, ni colocar la pierna encima, ni sentarse debajo, tampoco se debe poner la cabeza sobre el plato, ni comer del plato del vecino sin su consentimiento, ni poner presas o trozos carcomidos sobre su plato, ni limpiar el cuchillo en su ropa, ni hacer dibujos en la mesa, ni meterse trozos de comida en los bolsillos, ni escupir frente el vecino, ni de lado, ni golpearlo, ni pellizcarlo, ni dar bufido o codazos, ni poner caras horribles, ni hacer nudos en la mesa, ni meterse los dedos en la nariz o en la oreja, ni dejar sueltas aves, serpientes o escarabajos sobre la mesa, no vociferar, ni discursear o proponer acertijos obscenos, ni hacer insinuaciones impúdicas o manosear a los pajes del señor, ni prender fuego al compañero, ni golpear a los sirvientes y abandonar la mesa[7]si se ha de vomitar.

El Codex nos ilustra sobre las cantidades más provechosas de alimentos y líquidos que han de ingerirse c/día, este debe ser igual al del volumen de la cabeza, el cual en un individuo normal de la época, es ±6.8 kg. de los cuales 4.3 kg de sólidos y 2.5 de líquidos.

Por último da consejos sobre los asesinatos que se deban ejecutar en las comidas, los cuales, independientemente del método usado (por venenos como estricnina, belladona, acónito y cicuta o hechos de sangre), deben ser decorosos, no

7 *Notas de Leonardo*, .Op. cit. pag. 175.

interrumpir la conversación, circunscritos a una zona pequeña, que pasen inadvertidos, con retiro subrepticio o discreto del cadáver y de las manchas de sangre si las hubiere, para no perturbar la digestión de los vecinos, y sugiere que se retire rápido al asesino y que sea sustituido por un nuevo invitado…. previamente dispuesto al efecto, para que…. la agonía del asesinado no disturbe…….. las diversiones "pousse café" ofrecidas a los otros comensales.

MI RELACIÓN CON LA COCINA

María Ángeles Octavio

Para mí, cocinar es un acto de amor. Siempre digo que sólo cocino cuando estoy enamorada

Nunca me obligaron a comer. Mi relación con la comida siempre fue pasional. Los sabores me han seducido desde la cuna. Lo primero que saboreó mi paladar fue champaña. Este hecho ocurrió cuando me llevaron al cuarto luego de mi nacimiento. Papá miró a los presentes y con solemnidad aseguró que debía moldear el paladar de su pequeña. Mojo sus dedos en su copa, no sin antes lavarse las manos, y metió uno en mi boca. Inmediatamente arrugué la cara, pero ocurrió el milagro, mi ceño cedió y la lengua salió a acariciar los labios. El embrujo estaba hecho. Lo bueno estaría entre mis gustos. Luego de esta experiencia mi vida transcurrió entre teta y agua por muchos meses hasta que vinieron las papillas y los jugos de frutas, para culminar en una dieta balanceada por muchos años.

A pesar de esta iniciación por todo lo alto, mi paladar no se elogiaba cuando el plato presentaba verduras o pescado. La verdadera *finura* de mi paladar surge con los años y los viajes. Fui una terrible comedora siempre. Malcriada y consentida. Sin embargo, papá y mamá me obligaban a probar de todo. Por

eso eran los espectáculos de golpes de cabeza contra el piso. Por la lengua en salsa o las vainitas con ajo. Por el bacalao al pilpil o las acelgas al vapor. ¡Qué amargos fueron esos años de entrenamiento gastronómico! No obstante insistían en el esfuerzo de educar mis gustos. Creo que sentían que mi cerebro de una u otra forma almacenaría estos sabores para algún día ansiarlos. El cambio ocurrió antes de la adolescencia. A esa edad comencé a pedir y probar los alimentos desconocidos y hubo un desfile de primeras veces interminable en mi boca. Había aprendido a comer y a disfrutar la inmensa variedad de sabores que ofrecía la gastronomía.

Al ir a los almuerzos familiares más que estar afuera con los invitados me gustaba participar en la preparación de la fiesta. Ver cómo mezclaban los ingredientes. Creo que una de mis pasiones siempre ha sido ver cómo conviven los ingredientes, escuchar las palabras entremezclarse, fusionar las imágenes, por eso cocino, escribo y tomo fotos. La reacción química que ocurre entre estos elementos es un acto de magia para mí. La emulsión entre unas yemas de huevo y la mantequilla, un verso con la noche y la luz o un charco con un edificio que dialoga con las hojas caídas y el asfalto, todo movido por el agua, es algo inexplicable, pero que me conmueve. Componer un plato, una mesa, como unas líneas o una obra es uno de mis más puros deleites. *La fiesta de Babette* es una de mis películas preferidas. Lo que me seduce de la misma es el festín gastronómico que presenciamos. Cómo se combinan los colores de la mesa con los platos que se colocan sobre ella. Esa armonía de sabores y olores que traspasan la pantalla y nos penetran.

Papá y mamá ambos cocinaban como los dioses. Papá amaba recortar las recetas que escribía Héctor, el chef del Picadilly Pub en Caracas y probarlas los domingos. Mamá viene con esta facilidad desde la cuna. Ser hija de vascos le da un paladar

específico que la hace una de las mejores cocineras que conozco.

Lo primero que preparé en mi vida fueron unos *brownies*, tendría unos trece años. El chofer de mi tía rusa los hacía deliciosos y un día me dio la receta. Se me dio muy fácil y pensé que cocinar era sencillo. ¡Seguir una receta era fácil! Nunca he sido buena para seguir instrucciones, obedecer o llenar planillas, pero esta receta salió bien.

Luego quise aprender platos salados y me compré algunos libros. Papá viajaba mucho por trabajo y el destino era casi siempre Europa en especial Francia y Suiza y ¡qué bien se come en estos países! Un día le pedí si me podía traer un libro de alguno de los chefs de los restaurantes que visitaba. Ya yo hablaba francés y como premio a mi aplicada adolescencia comenzó a traerme libros de una colección entrañable, La Colección Robert Laffont. Estos hermosos volúmenes venían firmados *Pour Nines*, *amicalment* Alain Chapelle o Troisgros y así hice una vasta colección que celosamente conservo. ¡Una maravilla! Las primeras veces que traté de seguir estas recetas me encontré con un obstáculo que iba más allá de mi francés y mi incapacidad declarada para seguir listas de cosas que debo cumplir. Era que conseguir los ingredientes no era fácil o estos eran muy costosos para mi presupuesto. Convencí a papá de que fuera mi inversionista y a cambio comería sabroso, al menos diferente. Me embarqué en el proyecto e hice lomitos al *strogonoff*, pollos a la *Kiev,* pescados a la sal y *soufflés*. Cuando estudié en Suiza una de las materias que tomé fue cocina. El chef que dictaba las clases, *Monsieur Laurré*, me tomó afecto y se dedicaba a enseñarme trucos de cocina. Pronto mi confianza fue creciendo dentro de lo que puede crecer mi confianza que es como la flor Bella de las once, abre una vez al día y si no estás pendiente no ves el capullo en su esplendor. La inseguridad me persigue, sin embargo, siento que este es un ingrediente

importante dentro de mi cocina y mi vida.

Cada vez que entro en la cocina, lo hago con una receta. Compro los ingredientes, pero sustituyo las carencias de inventario y pruebo. Siempre uso mi paladar para determinar si una receta está lista. Esto de inventar, crear y hacer lo que se puede en la cocina me ha enseñado que esta es la verdadera cocina, tener la capacidad de recrear un plato de acuerdo a las circunstancias o simplemente de crear una delicia por accidente. Siempre que invito a alguien a comer a mi casa les digo que nunca podré repetir esa receta. ¿Anotaste? me preguntan y digo no, para qué. Soy una insurrecta en la cocina. Transgredo las reglas culinarias, a veces con éxito otras con menos aplausos.

Para mí, cocinar es un acto de amor. Siempre digo que sólo cocino cuando estoy enamorada. Esto no debe ser tan cierto porque lo hago con mucha frecuencia y ese estado de enamoramiento no lo siento de forma tan frecuente, va y viene, gracias a Dios regresa. No hubiera inventado tanto en la cocina si esto fuera totalmente verdad, pero reconozco que tengo que experimentar algún tipo de excitación para cocinar. Sea una expectativa, o una cosquilla en la barriga, algo tiene que moverme a entrar en la cocina.

Cocinar es un arte. Monet y Renoir tienen unos hermosos libros editados por La Chêne. Las obras tienen prólogos de Joël Robuchon y Pierre Troisgros, un lujo. La fotografía es del más allá. Hermosa y con ese tinte de tradición que la hace irresistible a mis ojos. Las recetas son clásicos de la cocina teñidos por los ojos de estos artistas.

Me gustan los platos con productos de mar. Uno de mis favoritos son las vieras *au beurre blanc.* Recuerdo un amigo a quien le fascinaban y cuando se las hacía no paraba de alabarme. Ese hombre se lamía la boca. Cerraba los ojos como si acabara de

rozar el cielo y apretaba los labios para aprisionar un gemido. Esta receta es muy sencilla, pero requiere de pericia y algunas condiciones en los ingredientes que deben ser respetadas. Hablo de temperaturas, meneadas, cortes, marinados y mezcla de sabores.

Dicen que el mejor homenaje en la cocina es repetir y sí, a quienes amamos la cocina, nos gusta ver desatada la ansiedad de nuestros comensales.

La cocina es el centro de la vida, si logras hacer algo bueno en ésta te sientes el dueño del mundo, así sea por el tiempo que la comida está en la mesa. Por el estómago se conquista a la gente, dicen, pero más que por el estómago creo que es por los sabores.

MEMORIAS CULINARIAS

Laureano Márquez

Como buen descendiente de canarios, dos cosas gobernaron mi infancia. El gofio y las papas arrugadas. La vida de los isleños es impensable sin gofio y papas. El gofio es la harina de trigo tostado y molido, que viene de los guanches, que eran los primitivos pobladores del archipiélago. Todavía mucha gente siguiendo las viejas tradiciones prehispánicas lo amasa en un zurrón, que viene siendo una especie de bolsa conformada con el cuero de un animal. De hecho, una vieja canción del folklore canario dice:

El zurrón del gofio
yo lo traigo aquí
y el que quiera gofio
me lo pide a mí

El gofio se come con todo, salado y dulce. Si se revuelve con caldo de pescado o potaje se hace lo que se llama un escaldón (que con toda seguridad viene de "escaldar" que es introducir algo en agua hirviendo), que se coloca muy caliente en el centro de la mesa en una fuente de barro que se llama lebrillo. También se amasa con almendras tostadas, miel y manteca conformando lo que se denominan una "pella" de gofio, una especie de turrón.

En lo que a papas toca, no creo que ni en Roma sean tan papistas. Los canarios poseen gran variedad de papas con

nombres cómicos porque denotan la dificultad isleña para la lengua anglosajona. Por ejemplo: las papas "chineguas" o "kineguas", que vienen de "King Edward" porque al parecer eran las preferidas del rey de Inglaterra. También están las papas "autodates", cuyo nombre viene de "out of date" y las papas "cambuyón" que viene de "can buy on" por el cartel que se ponía en los barcos indicando que se podían comprar a bordo. Las más celebradas papas de los canarios son las arrugadas, que se hacen agregando al agua en que se guisan con concha y todo, sal como si uno hubiese perdido la razón.

El viaje de la infancia a bordo del barco Donizetti (obviamente de origen italiano) desde el puerto de Santa Cruz de Tenerife hasta La Guaira, introdujo en mi niñez un plato que por extraño aborrecí de entrada: la pasta. Ahora adoro la comida italiana, pero en aquel entonces era una cosa rara para un infante que no había salido de los predios de su pueblo natal, es decir del gofio y de las papas.

Con estas raíces mi familia inmigrante se enfrentó a la calurosa ciudad de Maracay, donde viví mi infancia y juventud. Recuerdo particularmente los domingos culinarios de mi madre que comenzaban rastreando el palomar del gallinero en busca de pichones de paloma, que mi madre beneficiaba (nunca he entendido por que se llama "beneficiar" al acto de perjudicar a un animal) sin la menor compasión. Con ellos preparaba el primer plato de nuestros domingos: sopa de pichón. El segundo plato consistía en una suerte de paella pobre, que nosotros llamábamos "arroz amarillo", pero que a ella le quedaba demasiado rica. Además de la fritura tradicional de ajos, cebollas y pimentones, le agregaba pollo desmenuzado en tiras y berberechos.

En diciembre, en mi casa se preparaba un dulce típico de las navidades canarias: las truchas, que en nada tienen que ver con

el famoso pescado homónimo. Las truchas son una suerte de pastelito relleno de una masa dulce que tiene batatas guisadas y trituradas con almendras (que mi mamá pelaba dándole un hervor, porque en aquellos tiempos no las vendían peladas), nuez moscada, canela, ralladura de limón y un chorro de anís del mono que mi mamá siempre le agregaba y nos brindaba la escusa a nosotros, adolescentes, de tomarnos una copita con ella. Recuerdo que se emocionaba preparando las truchas, y nos hacía probar una y otra vez la masa para constatar que tuviese la textura y el sabor adecuado.

Mi madre, como buena inmigrante se aferró siempre a las tradiciones culinarias de su tierra natal. Mi padre desayunaba con gofio y almorzaba con potaje o con cazuela y por tanto nosotros también. Las arepas, las empanadas y el exquisito pabellón criollo era algo que teníamos que buscar por fuera de la casa. Lo que si nunca faltaba en navidad era la hallaca. No porque mi madre las hiciese, que nunca aprendió, sino porque las suministraba la señora Odila de González, la esposa del señor Epaminondas, un magnífico orfebre popular al que todos en la calle Páez conocían como "el joyero" y que era además, sin que nadie lo supiera, un genio inventando sus propias máquinas para trabajar un oro, que brillaba menos que su talento. Fue él quien me enseño a acentuar adecuadamente la palabra "próspera" la primera vez que leí la leyenda de un cuadro del Libertador que tenía detrás de su área de trabajo y que decía: "yo la hice libre, hazla tu próspera". La señora Odila hacía las hallacas al estilo de los andes y con ellas la venezolanidad culinaria se instalaba en nuestra casa durante el mes de diciembre.

Una vez mi padre decidió criar un cochino. Acondicionó un "goro" (palabra de origen guanche que denomina el lugar donde está recluido el ganado) en el patio trasero de nuestra casa gomera en la que salían fantasmas y había un entierro que

nadie nunca encontró. Dicho cochino llegó bebé y fue criado pacientemente y diariamente se le bañaba y alimentaba con maíz y cariño. El cerdo daba muestras de inteligencia y ternura como sólo esos animales saben hacer, al punto de que cuando le llegó su sábado, se había ganado el corazón de todos. Pero como vino familia de Caracas ese día al "beneficiamiento" del susobicho, el querido marrano fue asesinado de un tiro, porque nadie se atrevía a las formas tradicionales de homicerdio. Fue, recuerdo, con una pistola Smith and Wesson que mi papá guardaba bajo llave en la gaveta de su escritorio y que en las madrugadas, cuando escuchaba ruido de ladrones en el negocio, ubicado frente a la casa que habitábamos, se levantaba, la colocaba en el bolsillo de su bata y moneaba una mata de mangos que había en el patio delantero para subir a la azotea y desde allí descargar todo el cilindro al aire para espantar a los delincuentes. Gracias a Dios, salvo el cerdo, esa pistola no conoció ninguna otra víctima.

El querido cochino fue tratado de la misma manera que sucede en Canarias cuando hay lo que llaman "muerte de cochino", una especie de festividad familiar que se realiza con miras a su ingestión. Las tareas se reparten: mientras los hombres trocean la carne, las mujeres disponen todo para preparar la morcilla, la asadura y los chicharrones. El sobrante se sala para guardar y con la grasa de los chicharrones se hace la manteca que destruirá nuestras arterias. Como se ve, es cierto el dicho de que en el cochino se aprovecha todo. Mi padre solía decir: "a mi del cochino me gusta hasta la conversación".

Estoy convencido de que esos momentos culinarios de la infancia se nos quedan guardados en el alma y quién sabe cuánto definen de lo que después seremos. Por eso, si algo hay que preservar son las comidas familiares, porque en torno a la mesa volverán a encontrase los hijos y al comer juntos, nuestros padres vuelven y se hacen presentes en las

historias que recordamos y que todos vamos armando como un rompecabezas. Esas historias que ahora nuestros hijos oyen con el fastidio de la repetición, como hacía yo cuando era niño, pero que algún día añorarán y se las devolverá un olor y les llevarán a escribir, con profunda gratitud por la vida, sus memorias culinarias en una revista llamada Cocina y Vino.

FORO DE LITERATURA
LA LITERATURA DE LA GASTRONOMÍA

Moderador

Karl Krispin

Comer es una cosa terriblemente seria.

Antonio Pasquali

Desde hace veinte años una frase encontrada en la literatura de la gastronomía me sirve para la vida y para la profesión: "El gastrónomo es alguien que ni se siente prisionero de la tradición, ni se deja impresionar por la novedad".

Alberto Soria

Dentro del ciclo de foros que organizamos en la Universidad Metropolitana, por primera vez organizamos uno sobre la literatura de la gastronomía, que es un aspecto quizás inusitado. Los ensayistas que se dedican a historiar la gastronomía son doblemente interesantes porque la gastronomía es un hecho cultural *per se*, es decir, buena parte del conocimiento de la humanidad se adquiere precisamente a través de la comida -decía Arturo Uslar que conocemos mucho mejor a un alemán tomando un vaso de cerveza que leyendo algún tratado de filosofía- y no sólo deben conocer la historia de la cultura sino también deben conocer la historia en sí de la gastronomía, y la forma en que están enlazadas.

El universo fantástico del ensayo gastronómico es una de las cosas más extraordinarias que se pueden hacer porque cuando uno ha leído por ejemplo a Julio Camba, a Alberto Soria, al profesor Lovera, a Germán Carrera Damas, y se da cuenta de la forma que tienen de introducirse e inmiscuirse en el universo gastronómico como reflejo del hecho cultural, reparamos que no sólo disfrutamos el hecho gastronómico, sino la magnífica versión de cómo están compuestos estos ensayos.

Adicionalmente creo que este es un día de lujo para la Universidad Metropolitana porque pocas veces podemos contar con dos distinguidos invitados como son el profesor Antonio Pasquali y el profesor Alberto Soria, que son unos *connaisseurs* absolutos de la gastronomía. Me voy a permitir compartir parte de sus currículos para que quienes no los conozcan sepan con quienes estamos tratando.

El profesor Antonio Pasquali es venezolano, creó el Centro Audiovisual del Ministerio de Educación en 1958 y el Instituto de Investigaciones de la Comunicación ININCO en 1974. Entre 1978 y 1989 ocupó varios cargos de la UNESCO entre ellos el de sub-director general responsable del sector de la comunicación, y el de coordinador de América Latina y el Caribe. Sus obras principales son: *Comunicación y cultura de masas*, *Comprender la comunicación*, *La comunicación cercenada*, *El orden reina*, *Bienvenido global village* y *Dieciocho ensayos sobre comunicación*. Pero a la par de comunicólogo, el profesor Pasquali es uno de los grandes especialistas en gastronomía que existen en nuestro país.

Por otro lado, el profesor Soria es un periodista especializado en gastronomía, vinos y *spirits*, exredactor de la agencia France Presse y exprofesor universitario. Ha sido jurado internacional en vinos y *spirits*, conferencista, y director de catas de vinos, whisky, coñac, ron y aceites de oliva. Es el director de la cofradía de catadores, es columnista en El Nacional y en las revistas Caras, Producto, Dinero, Playboy y Aserca Report. Es autor de nueve libros: *Los sabores del gusto, Bitácora para sibaritas, Con los codos en la mesa, El libro del whisky, Permiso para picar, Las guías ilustradas del whisky, Las cocinas de la modernidad* y *La cocina intercontinental en América Latina*.

ANTONIO PASQUALI

En principio, reivindico mi carácter de *amateur*, tiene sus ventajas. A veces hacemos cosas mejores que el mejor profesional.

Vengo a introducir este gigantesco tema en dos aspectos puntuales. El primero tiene que ver con la masa de literatura gastronómica que anda hoy por el mundo. Yo dedique a este tema hace veintitrés años, y perdonen la referencia personal, un

trabajo en el Papel Literario, y el entonces director Luis Alberto Crespo le puso un subtitulo tan perfecto que lo voy a leer: *No sólo de ficción y de idea vive el libro, también de comida*.

Aquí hay un problema: en el mundo, hace unos veinte años, se publicaban unos mil ochocientos títulos al año de literatura gastronómica; yo no he hecho el cálculo, no me he actualizado, pero diría sin temor a equivocarme que ya debemos andar por dos mil quinientas publicaciones, lo que daría una masa de quinientas cincuenta mil recetas al año. Dentro de esa selva de literatura culinaria o gastronómica hay de todo. Hay mucho fraude; yo que colecciono cuanto libro de cacao y chocolate sale en la tierra, se los puedo decir. La historieta del theobroma cacao, que se encuentra en México, se la copian, uno tras otro, el ochenta por ciento de los autores de libros de cacao y chocolate. Para citar un ejemplo grave, puedo decirles que tengo la primera edición de *La cuisine du marché* de Paul Bocuse, con la que durante años sentí algo extraño, hasta que un día lo descubrí: el veinticinco por ciento de las recetas de ese libro vienen directamente de la edición mil novecientos cuarenta y ocho de la enciclopedia gastronómica Larousse y, por supuesto, su autor no es Paul Bocuse, son otros. Vale acotar que un porcentaje de esa literatura es fabricada por editores: consiguen quien les escriba el libro, que va a conversar una semanita con Bocuse, y a los quince días entrega el libro. Ahí hay de todo, Dios sabe. Yo cito, siempre como modelo imperecedero de honestidad literario-gastronómica, al gran Escoffier, que es francés. Escoffier no fue tramposo, fue un profesional de una seriedad terrible.

Critico lo que está pasando, estamos llegando casi a niveles de literatura de aeropuerto. Ni hablemos de su aspecto iconográfico, ya hoy nadie compraría un libro de esta literatura sin doscientas fotos. Ha surgido una profesión nueva: fotógrafo de alimentos, que es una especialidad que se enseña en las

universidades. Noto que hay gente entendida que agarra libros locales, nuestros, de autores conocidos, y lo primero que dice es: "Que foto tan modesta y mediocre", porque ya los ojos son una parte muy importante. Añadamos youtube y todo lo que vino después, que a veces es muy útil, pero todavía no sabemos cómo coleccionarlo, y llegaremos a una invasión de literatura gastronómica de todo tipo donde hay lo malo, el fraude, lo modesto, lo bueno y lo muy bueno. Pero después de hacer la crítica, y cierro este punto, yo quiero tejer el elogio de este fenómeno. Olvidémonos de lo que pasaba hace siglos; el libro de La Varenne, *Le cuisinier françois* de 1651 tuvo treinta y una ediciones sin cambiarle una coma, y quizás hasta cuarenta generaciones leyeron y aprendieron a cocinar con el mismo texto: *El cocinero francés* de la Varenne. Hoy ha cambiado todo, hoy pasamos de un libro a otro y pellizcamos de aquí, de allá y de más allá. Pero, entendiendo que a mí me ha tocado manejar el Programa de Patrimonio Mundial de la Humanidad de la UNESCO, la recuperación del acervo gastronómico de la humanidad por obra de editores, libreros, coleccionistas, autores, etc., es uno de los fenómenos de recuperación patrimonial más grande de nuestra época. Creo que en gastronomía y en comer se ha hecho mucho más de lo que han hecho los arqueólogos, por ejemplo. No importa que no nos detengamos en ciertos aspectos de esta literatura, lo importante es que hemos recuperado casi todo lo que existía, está ahí, tenemos el *Apicius* latino en todos los idiomas del mundo. Imagínense, el personaje del que les voy a hablar en la segunda y última parte de esta breve intervención, publicó su libro bajo el impacto de la recuperación en una biblioteca alemana en 1421 de la obra latina de *Apicius* que estaba perdida. Hoy tenemos todo a mano. Que lo usemos, no lo usemos, no importa, pero prácticamente no ha quedado manuscrito de materia culinaria que no esté publicado en algún lugar del mundo. Tenemos la base documental para salvar una gastronomía de calidad.

He sido, y seré siempre, un hombre UNESCO. En la UNESCO somos como sacerdotes, podemos colgar los hábitos pero seguimos rezándole a Dios por obligación del Vaticano. Si a mí me dijeran la frase: "Te vas a quedar en una isla el resto de tus días ¿qué te llevas a la isla en comida, principios, libros?" Yo no me llevaría aquella frase de los estatutos de la UNESCO que habla de comunicaciones, y yo soy un hombre de comunicaciones, sino que me llevaría aquella frase del poeta norteamericano Archibald MacLeish, que fue el autor de los estatutos de la UNESCO, que dice que es deber de la humanidad salvaguardar la fecunda diversidad de las culturas. La diversidad es fecunda, la falta de diversidad es estéril. Yo sí me llevaría este principio, y es un principio que yo defiendo a capa y espada. Tenemos que salvar todo lo que se pueda; todos los procesos de salvamento de la comida criolla, bienvenidos sean. Yo no apruebo el pabellón criollo metido en un cilindro bellísimo, con las caraotas abajo y las tajadas de plato, pero no importa, que lo hagan, la cuestión es conservar y dejar memoria para el futuro de cómo se hacía un buen pabellón. En este sentido, le doy la bienvenida a este océano de libros de gastronomía que ha invadido al mundo, porque dentro de sus afanes comerciales y de otra naturaleza, hay un proceso de conservación del patrimonio de la humanidad.

Segunda y última parte. Deseo concluir refiriéndome al patriarca de todo lo que estamos hablando, un señor, Bartolomeo Sacchi, llamado "El Platina" porque había nacido en una aldea llamada Piadena en el norte de Italia, que en 1474 publica el primer libro impreso de gastronomía de la historia de la humanidad. De paso, le dio al comer un calificativo eterno, imperecedero; el hombre que escribía en latín como todo buen humanista, y también escribía en griego, llamó al buen comer *de honesta voluptate:* el placer honesto, que es un título bellísimo al que incluso *El placer de comer* de Armando

Scannone puede perfectamente referirse. Además añadió *et bona valetudine*: y del buen estado de salud, porque Bartolomeo Sacchi era un lector furibundo de cuanto libro pasara por sus manos, y se había leído toda la escuela salernitana, y una obra utilísima para conservar la salud, de Arnaldo de Villanueva, un médico celebérrimo español que murió en 1312. Fíjense ustedes la modernidad de este título: *Comer bien es una voluptuosidad honesta*, y está estrechamente relacionada con problemas de salud.

Bartolomeo Sacchi era lo que llamaríamos hoy un pendenciero. Formó parte de una academia humanista romana, la de Pomponio Leto, conocida porque salían de noche a hacer baraúnda, cosa indebida, emborracharse, etc. Fue protegido de un cardenal de su ciudad natal, de Mantua, y llegó un momento en que insultó al Papa de esa época que era Pablo II. Pablo II lo manda inmediatamente a poner preso, a torturar, y a pasar meses de cárcel en el Castillo de San Ángel de Roma, donde ambientaría Puccini más tarde la *Tosca.* Al salir, entre las obras que publica, está el *De honesta voluptat*e. Este era un hombre que se dedicaba a la filosofía clásica, sobre todo a la historia –fue un gran historiador-, que escribía en latín, que se daba el lujo de insultar a un Papa en la década de 1450, cosa que era bastante grave, que se deja poner preso, y que de repente se le ocurre publicar una obra de gastronomía. Él me ha dado a mí la posibilidad de que teniendo una formación filosófica, esté aquí hablando de gastronomía con deleite, sin la menor vergüenza, porque me dio el buen ejemplo hace quinientos años. El hombre terminó su vida, la terminó mal, porque muere en Roma de la peste en el año 1481, pero los últimos quince años de su vida fueron muy deleitosos porque subió al solio papal en el periodo del Papa Gregorio que había sido su protector de Mantua. Lo primero que hizo el Papa Gregorio fue llamar a Bartolomeo Sacchi y nombrarlo prefecto de la Biblioteca Vaticana que

era para la época la biblioteca más grande del mundo. Hoy podemos decir que el director de la biblioteca más grande del mundo escribió una obra de cocina. Es el mensaje que les quiero pasar. Ese momento fue inmortalizado por un gran pintor del Renacimiento, Melozzo da Forli, y el día que ustedes visiten la Pinacoteca Vaticana, al entrar a la izquierda hay un fresco de cuatro metros por tres, muy grande, que representa al Papa Gregorio entregando a Bartolomeo Sacchi, nuestro patriarca, las llaves de la Pinacoteca Vaticana.

ALBERTO SORIA

En Venezuela, donde hay tan buen chocolate, hay la mala idea de que el chocolate sólo debemos usarlo ese día de mentira que se llama "el día de los enamorados". Los enamorados ganarían mucho, y la cocina también, si lográramos de alguna forma que, en primer lugar, alguno de esos chocolates lo comiéramos de la mano del profesor Pasquali, y segundo, después de eso entender que la seducción es una cosa que se ejecuta y se ejerce a lo largo de todo el año, y que comer chocolate nada más el día de los enamorados es una barbaridad y una mentira, necesitamos chocolate todos los días.

En el reparto de los dioses me tocó como trabajo viajar, comer, beber y contarlo con cierta gracia, de eso vivo, ese es realmente mi trabajo. Desde hace veinte años una frase encontrada en la literatura de la gastronomía me sirve para la vida y para la profesión: "El gastrónomo es alguien que ni se siente prisionero de la tradición, ni se deja impresionar por la novedad". Después de leerla, se la oí repetir a su autor Jean-François Richard, me quedó grabada y en las décadas siguientes me sirvió de mucho. Nunca imagine que eso de no ser prisionero de la tradición ni dejarse impresionar por la novedad, sería

una excelente recomendación en la transición del siglo XX al XXI. Creo también honestamente que les puede ser de mucha utilidad a todos ustedes. Este, el actual, es un periodo fácil para dejarse impresionar. En este periodo, algunos cocineros se comportan como estrellas de rock, las estrellas de rock enseñan a multitudes a preparar ensaladas en la televisión, y a la gente se le hace creer que el título de mejor chef del mundo existe, y que también existe el título de mejor restaurant del mundo.

Jean-François Ricard era un profesor, se reunía con sus alumnos fuera del aula en un modesto sitio de la Rue de Montpensier alrededor de un estofado. Sostenía que ese era uno de los mejores estofados de Paris. El sitio se llamaba Chez Revel, y él tomó prestado el apellido para usarlo; lo usó como seudónimo en la resistencia francesa contra los nazis, y después también lo usó para escribir y convertirse en un autor de fama. Su libro más famoso en gastronomía se llama *Un festín en palabras*, es un clásico y lo finalizó en 1979. Aficionado a los tratados de cocina, basándose en antiguos y nuevos relatos, escribió una historia de la sensibilidad gastronómica desde la antigüedad hasta nuestros días.

Conocí a Revel cuando visitaba con frecuencia mensual a Raymond Aron que era un filósofo, sociólogo y periodista francés, en la sala de redacción de la agencia noticiosa francesa AFP. Xavier Domingo, el periodista español quien fue mi tutor en gastronomía en la agencia, publicó después a Revel en español en la colección "Cinco sentidos" de Tusquets. Xavier, quien insistía en que lo llamaran *cocinólogo* y no gastrónomo es el autor de *Cuando sólo nos queda la comida*, *La mesa del buscón* y *El vino trago a trago*. En la literatura gastronómica en español la colección "Cinco sentidos" de Tusquets es una obra muy apreciada.

La cocina, que es un lugar de identidad y de intercambio,

a veces marca más que el idioma. Quien lo afirma es Massimo Montanari, director de la maestría internacional Historia y Cultura de la Alimentación, en la Facultad de Letras y Filosofía de la Universidad de Bologna. Entre otros doce libros, Montanari es autor de *Historia de la alimentación, La comida como cultura* y *El puchero mágico*. Exactamente como el lenguaje, la cocina implica y expresa la cultura de quien la practica, es depositaria de las tradiciones y de la identidad de un grupo, constituye un extraordinario vehículo de auto-representación y de comunicación, dice Montanari. Uno cree que eso es cierto, frases oídas en los pasillos de la universidad como: "comámonos un perro bien resuelto", "vamos al McDonalds de la Castellana", o "te invito a un festín de sushi y rolls", tienen claras y diferenciadas connotaciones de utilidad, representación y seducción encubierta. De su análisis yo me eximo, pero siento que sería maravilloso que entre los estudiantes se invitaran a intercambiar libros de gastronomía, y obviamente, botellas de vino y bocados elaborados por la buena.

Quien les habla cree que la literatura y la práctica, es decir, las palabras y el disfrute sensorial, son dos caminos que aún le quedan hoy por recorrer y defender a la inteligencia universitaria, para tres cosas: para resistir la homogeneización del gusto, para evitar la desaparición de las riquezas personales y regionales que cada uno hereda y para construir dentro de la locura de la prisa, de lo cotidiano, espacios para la libertad y espacios para el placer. El gusto se achica y el paladar se queda sin memoria, sin herencias, cuando se cree, por no leer, que una cocina puede resumirse en un plato o en un producto, por más emblemático que este sea. Lo plantea, además del profesor Pasquali, Dominique Fournier en sus ensayos sobre la cocina de América y los intercambios colombinos. De este autor que trabaja desde México, sostiene que la cocina es una estructura, un estado de ánimo, un conjunto de reglas,

una suma de técnicas, una voluntad de afirmar la identidad cultural. La cocina de los países americanos, sostiene Fournier, es un conjunto complejo, fruto el cruce de intercambio de culturas. Negar esos intercambios en búsqueda de un excesivo nacionalismo culinario, es tentación cercana a los cultores del pensamiento único y del desarrollo endógeno.

En el mundo de la cocina, sostiene Montanari, que más aún que la palabra, la comida se presta a mediar entre culturas diferentes, a abrir para los comensales la cocina a toda suerte de invenciones, cruces e influencias, si la comida expresa la identidad y sirve también para expresar intercambios, en las carreras universitarias donde éstas características de identidad e intercambio, resultan vitales, no se las estudian, se enseña idiomas sin enseñar comida, diplomacia sin enseñar comida, negocios internacionales sin enseñar comida, gerencia sin comida, ciencias políticas sin comida y economía sin comida. Por eso ocurre, piensa uno, que tipos incapaces de hacer mercado quincenal y a cocinar para dos o para cuatro, se atrevan olímpicamente a decidir sobre el salario mínimo y la cesta básica.

Tengo la impresión que la literatura de la gastronomía está en deuda con los ciudadanos, especialmente con los escolares y los universitarios. Se publican, como lo acaba de documentar el profesor, muchísimos libros de recetas, como nunca antes en la historia de la literatura. Antes, se publicaban los recetarios de los apellidos correctos, recetarios de escasos grandes cocineros y los recetarios de historiadores y de académicos, pero como lo señala José Manuel Vilabella en su libro *La cocina extravagante* ahora las cosas han cambiado: "Hay recetarios de todo y para todo, y ningún otro mundo tiene información más puntual que el gastronómico". Hay libros de cocina para solteros, casados, separados, viudos, recetarios ordenados por regiones, producto, perversiones, situaciones, estaciones, profesiones

y estados del alma. Hay libros tan prácticos como la cocina de los melancólicos, repostería para indolentes, bizcochería para personas tímidas, pastelería para timoratos y calditos sustanciosos para los enfermos del seguro. Ya no están de moda ni los diarios íntimos de los reyes, ni los libros de memorias de los políticos, ahora lo que gusta son los secretos de la cocina de los famosos, es decir, la industria editorial ha confirmado últimamente que hay multitudes que quieren con todo detalle qué le cocinaba cuando chiquito la mamá a Jack Dorsey, el co-inventor de Twitter, o cuál es el recetario secreto de Lady Gaga.

La literatura gastronómica llena un espacio importante en la vida y en las aspiraciones de la sociedad. Baudelaire, el poeta maldito, proponía que a falta de restaurantes, leamos libros de cocina. Reinterpretando a Baudelaire se podría decir que de la misma forma que pasa con la sexualidad la alimentación es inseparable de la imaginación, y por eso necesitamos literatura.

INTERVENCIÓN DEL PÚBLICO

MODERADOR KARL KRISPIN: Hace veinticinco años cualquiera que se hubiese propuesto ser chef, y hubiese llegado a la casa de sus respectivos padres a comunicarles que decidía ser chef, probablemente lo hubiesen mandado inmediatamente al diván de un psiquiatra porque nadie en su sano juicio quería ser chef. Luego ha pasado todo lo contrario porque ahora está de moda ser chef pero como dice Anthony Bourdain es una profesión muy difícil y hay que pasar no sólo por los sudores y los fragores de la cocina, sino leerse cosas tan fascinantes pero también difíciles como la *Fisiología del gusto* de Brillat-Savarin. De modo que yo pregunto a los invitados ¿Cuál es el camino para alguien que quiera ser chef? Por cierto, la palabra chef se usa con equívoco porque en realidad, en rigor, chef es el jefe de

una cocina y no sencillamente quien tiene el hobby de preparar algunos platillos ocasionalmente.

ANTONIO PASQUALI: Pues sinceramente no lo sé. Pudiera contestar una pregunta paralela: ¿Qué no debe hacer alguien? De eso sí estoy seguro. No debe sentirse un genio a los veintiún años porque asistió durante un par de años. Yo creo que hay que pasar cuatro años aprendiendo a cortar, a pelar perfectamente una papa con siete cortes, ni seis ni ocho, tienen que ser siete, como lo han hecho durante siglos en todas las grandes cocinas del mundo. Siete golpes y la papa debe quedar perfecta. Ese es un problema que tenemos en el país, con todo el respeto, pudiera yo ser injusto, pero hay un creerse ya genios absolutos que no conviene. Comer es una cosa terriblemente seria, es una necesidad, el hombre convirtió, como dicen los viejos refranes, una necesidad en virtud, en una obra de arte excelsa, en un hobby maravilloso, el mejor del mundo. Imagínense después de gozar preparando, además lo comemos, disfrutamos una segunda vez de lo que hemos hecho disfrutando la preparación. Hay que aprender muchísimo para después hacer lo que quieran.

ALBERTO SORIA: Me encuentro también en una situación de confusión. Con el debido respeto para todas las academias y escuelas de cocina, y con toda la mala intención, estamos observando la aparición a nivel nacional de cocinas que gradúan a chefs. Me he encontrado con los directores de esas academias y les he dicho si no les daba vergüenza tratar de formar en seis meses o en ocho a profesionales y con esa denominación. Como decía el profesor Krispin, chef significa jefe, e incluso hay un club de los clubs de los cocineros de los jefes de los cocineros de Estado. A los cocineros tenemos que llamarlos cocineros, y a los jefes de cocina tenemos que llamarlos chefs. No puede haber chefs de dieciséis y diecisiete años.

Hay toda una corriente de interés por la cocina que aplaudo, me parece fundamental para un universitario saber cocinar pues es tan importante como saber beber, saber hacer deportes, saber conquistar. Se necesita la cocina para sobrevivir. Sólo quienes no la han ejercido y quienes no han tenido los profesores adecuados, no saben la cantidad gigantesca de placer que se están perdiendo, y además de placer, salud. Me tiempla el esqueleto de saber que en los recintos universitarios las hamburguesas, las papas fritas y el perro caliente sean los ejemplos de comida cotidiana.

Debemos hacer un esfuerzo muy grande por enseñar a las nuevas generaciones que cocinar es una necesidad, es decir, no hay hombre más seductor que aquel que sabe cocinar, no hay mujer más encantadora que aquella que sabe cocinar. Además de eso, en esta ola me dicen: "usted está en contra de esta corriente" y no, no estoy en contra porque creo que al final algo va a quedar.

Auditorio Manoa, 1º de febrero de 2011

Impreso en el Departamento de Publicaciones
de la Universidad Metropolitana.

Razón y gusto parecen conceptos que en principio se excluyen. No es lo mismo abandonarse al mero antojo, que elegir razonablemente, dígase, sensatamente, juiciosamente. Pero, sin el insumo de los cinco sentidos, no tendría la mente materia para procesar. Cual estómago vacío quedaría el intelecto ensimismado en sus secreciones, literalmente sin sentido. El íntimo milagro que acontece en el secreto de las papilas si no invita al silencio, acaso sirva para un discurrir infinito en el que el razonar halle su propia voluptuosidad. Pensar también puede proporcionar placer. Y es así que muchos profesen sobrado gusto por la razón, suficiente como para invitarla a la mesa.

Armando Coll

Karl Krispin

Escritor venezolano. Es egresado de la Escuela de Letras de la Universidad Católica Andrés Bello de Caracas y realizó una maestría en ciencias políticas en Tulane University en New Orleans. Ha publicado las novelas *La advertencia del ciudadano Norton* (Editorial Alfa, 2010), *Con la urbe al cuello* (Alfaguara, 2005, 2006. Sudaquia Editores, New York 2012) y *Viernes a eso de las nueve* (Fuentes Editores,1992), los estudios históricos *La revolución Libertadora* (Banco de Venezuela,1990), *Golpe de Estado Venezuela 1945-1948*, (Editorial Panapo,1994), los libros de ensayos *Camino de humores* (Fundarte, 1998) y *Lecturas y deslecturas* (Universidad Metropolitana, 2009), el libro de minicuentos *Ciento breve* (Fundación para la Cultura Urbana, 2004), el libro de entrevistas *Alemania y Venezuela 20 testimonios* (Fundación para la Cultura Urbana, 2005). En 1997 obtuvo la Mención Especial del 52 Concurso Anual de Cuentos del diario El Nacional. Ha sido coautor, prologuista, editor y compilador de diversas publicaciones. Igualmente ha sido comisionado por Monte Ávila Editores Latinoamericana para la edición y revisión de diversas obras de Arturo Uslar Pietri. Su labor como articulista de prensa la ha realizado en los principales periódicos de Venezuela, entre los que destacan El Diario de Caracas, El Universal y El Nacional. Profesor de Historia en la Universidad Metropolitana de Caracas. Ha sido secretario general del Capítulo Venezolano del Club de Roma y presidente de la Asociación Cultural Humboldt en Venezuela.

CELAUP
Centro de Estudios Latinoamericanos
Arturo Uslar Pietri

ISBN 978980247-1
9 789789 802470