



70 años de crónicas
gastronómicas




Banesco
Centigo por 30 años

Cyngular

**70 AÑOS DE CRÓNICAS
GASTRONÓMICAS**

70 AÑOS DE CRÓNICAS GASTRONÓMICAS



Cyngular

**70 años de crónicas
gastronómicas**

EDITORES

Vicepresidencia de Comunicaciones
y RSE de Banesco y Cyngular

PRODUCCIÓN GENERAL

Cyngular

PRODUCCIÓN EJECUTIVA

Sergio Dahbar

EDITOR ADJUNTO

Carlos Ortiz

CORRECCIÓN DE TEXTOS

Carlos González Nieto

ARQUEO DE FUENTES

Mirla Alcibiades

DISEÑO

Jaime Cruz

VIÑETAS

Adobe Stock

ISBN: 978-980-425-103-0

Depósito Legal: DC2023000699

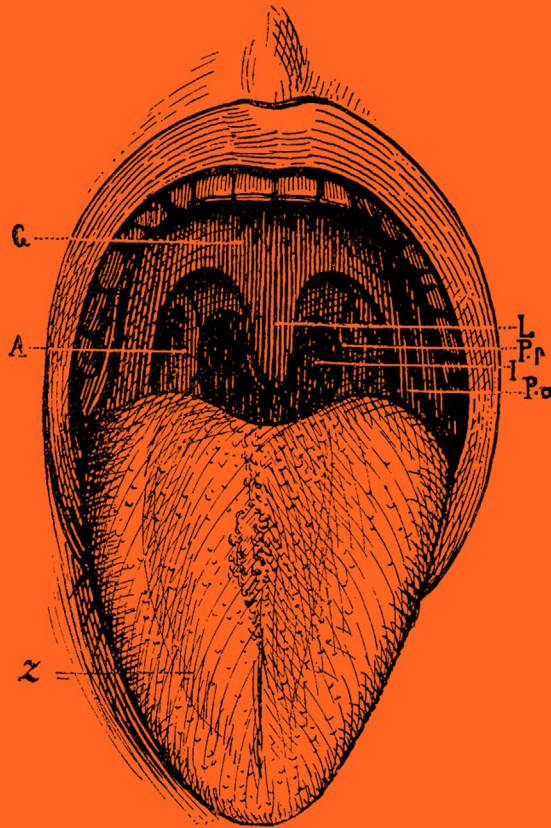
ISBN: 978-980-425-103-0



Cyngular



Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del copyright, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo público.



Si «somos lo que comemos», los cocineros no solo nos hacen la comida, sino que nos crean a nosotros. Forjan nuestras [...] tecnologías, artes y religiones. Se merecen que su historia sea contada bien y a menudo.

MICHAEL SYMONS

A History of Cooks and Cooking, New York, 2003

Menú

Prólogo

Juan Carlos Escotet Rodríguez

14

Nota editorial

Sergio Dahbar

20



Aperitivos

La cocina doméstica en Venezuela

Luis Razetti

24

**El banquete barroco
en la Venezuela del siglo XVIII**

Emanuele Amodio

41



Entrantes

Pequeña historia de la arepa

Mariano Picón Salas

45

El pavo relleno navideño venezolano

Ramón David León

52



Principales

Comer en Carora

Ramón Guillermo Aveledo

55

La otra perla de Margarita

Ben Amí Fihman

62

Hijo pródigo

Ben Amí Fihman

65

Yo me jugué la vida por un *foie gras*

Ben Amí Fihman

70

Arepa con Diablitos

Nidal Barake

76

Viaje a la sarrapia

Julio Bolívar

80

Historia personal de la hallaca

Rafael Cartay

86

Mis razones secretas del gusto

Rafael Cartay

89

Punto de encuentro entre el oler y el degustar

Oswaldo Capriles

93

Un vehículo de nuestras nostalgias

Ocarina Castillo D'Imperio

95

Sin discusión: la arepa rellena es venezolana

Giuliana Chiappe

100

El dilema del omnívoro

Franz Conde

102

De autor...

Franz Conde

105

**Magdalena, el secreto mejor
guardado de Scannone**

Sasha Correa

108

Una perdiz yace sobre la tabla

Maruja Dagnino

118

Los héroes de la comida.

Sexo, comida y mentira

Maruja Dagnino

129

Armando Scannone: en boca de todos

Ivanova Decán Gambús

133



**José Rafael Lovera:
avanzar para no olvidar**

Ivanova Decán Gambús

137

**El cacao es mi país
y su historia**

María Fernanda Di Giacobbe

145

Cocineras

María Fernanda Di Giacobbe

147

**Pastel de chucho
o la creación de una tradición**

Fernando J. Escorcía D.

151

Armando Scannone en tres tiempos

Sumito Estévez

160

**La cocina venezolana va a cambiar
en la próxima década**

Sumito Estévez

166

En el hogar de los Espinoza

Adriana Gibbs

170



En el hogar de los Fernández

Adriana Gibbs

174

Nuestra auténtica ternera criolla

Otto Gómez

178

**La historia escondida
en un grano de onoto**

Helena Ibarra

185

Rum and Coca-Cola

Ángel Gustavo Infante

196

Cuño a Guanábano, 14

José Rafael Lovera

204

El bienmesabe gana perdiendo

Ileana Matos

207

**Los bagres del Orinoco,
el placer de lo exquisito**

Ileana Matos

209

Guayana, la sapoara brilla y es un mito

Ileana Matos

211

Tremendo pasticho

David Jaimes Messori

213

¿Existe la salsa boloñesa en Bolonia?

David Jaimes Messori

216

Reflexiones de mesa vacía (o casi)

Juan Alonso Molina Morales

219

Uno es lo que come

Víctor Moreno

222

La paella: una experiencia cartesiana

Juan Nuño

230

***Tatin* de plátano**

Mercedes Oropeza

237



Las civilizadas licencias de la gula

Antonio Pasquali

241

La misteriosa desaparición de la isla flotante

Francisco Javier Pérez

247

El laberinto de las recetas que se bifurcan

Miro Popic

251

Qué puercos somos

Miro Popic

261

El instante del silencio

Nelson Rivera

268

Hallaca: eterno cofre de sabores navideños

Rubén Darío Rojas

273

Asado negro: receta de la Venezuela urbana

Vanessa Rolfini

277

El plátano, amigo que nunca falla

Vanessa Rolfini

280

Sacudón a la tradición

Alberto Soria

283

Chefs

Alberto Soria

286



**El *croissant*: símbolo del triunfo
austríaco sobre los turcos**

Ligia Velásquez

289

**Sobre las estrellas Michelin
y los venezolanos**

Ligia Velásquez

291

**Cuando la bohemia gravitaba
alrededor de Parque Central**

Alberto Veloz

294

**El restaurante emblemático
de Macuto: Las Quince Letras**

Alberto Veloz

301

Atributos y delicias del ron de Venezuela

Vladimir Viloría

309

Carta triste a Mariví

Vladimir Viloría

317



Degustación especial

Rosanna di Turi sigue aquí

Sergio Dahbar

320

Un mordisco al sur

Rosanna di Turi

322

Postres venezolanos a la carta

Rosanna di Turi

326

Una ruta para conocer los sabores de Yaracuy

Rosanna di Turi

329

La isla decidida a celebrar sus sabores

Rosanna di Turi

333

La tenaz apuesta de Pilar Cabrera por los mejillones de La Guardia en Margarita

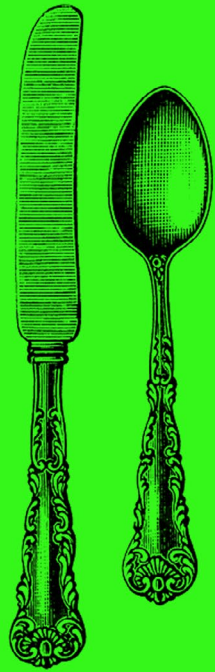
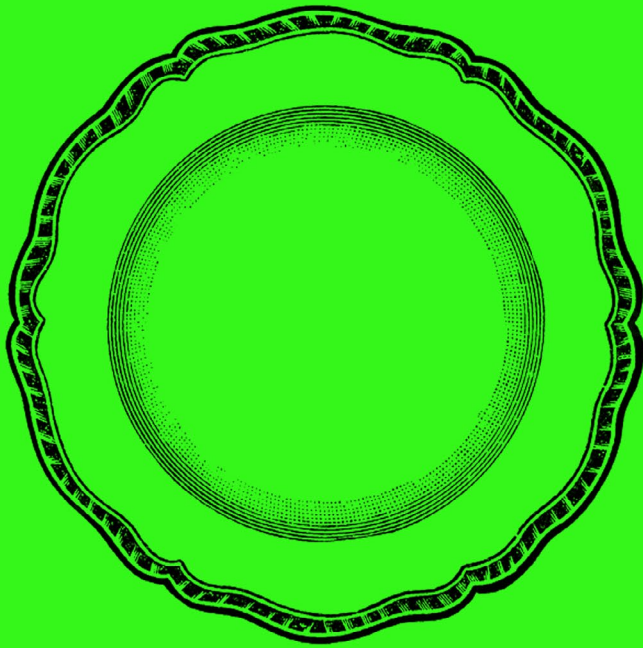
Rosanna di Turi

338

Sopa de mamá, todos los días del mundo mundial

Rosanna di Turi

340



Prólogo



De la gastronomía puede decirse: estamos ante un universo en creciente expansión. Esa expansión, al tiempo que vertiginosa, ocurre en todas las direcciones. El estatuto de ayer es distinto al de hoy. Y es probable que en un corto plazo aparezcan novedades que, ahora mismo, están más allá de nuestra imaginación. Baste con señalar que, en los cincuenta años transcurridos entre 1970 y 2020, el número promedio de productos e ingredientes que constituyen la cesta familiar se ha duplicado. En los hogares el consumo cotidiano se ha diversificado. Los modos de hacer en la cocina han variado de forma radical. Y, quizá lo que es más relevante, ya no somos los mismos ante el más simple plato de comida.

Quien se pregunte qué ha cambiado en las últimas cinco o seis décadas, muy probablemente recibirá una respuesta breve y casi imposible: ha cambiado todo. Nada ha quedado como estaba. La revolución gastronómica se produce en múltiples planos: en lo doméstico y lo comercial, en lo cotidiano y lo cultural, en lo próximo y más allá de nuestras fronteras, en las pequeñas y grandes economías, entre

los aficionados y los mayores expertos, en la estructura de la oferta y la demanda de alimentos, en el desenvolvimiento de los distintos mercados.

Una primera corriente que cabe anotar es la reivindicación que se ha producido, y que continúa, de las tradiciones culinarias. Esas tradiciones remiten a los más diversos orígenes: a las familias, a comunidades de carácter distinto, a espacios geográficos o territorialidades jurídicas. Hay un acusado interés por los vínculos entre el paladar y la geografía, entre el paladar y la historia. Pero en el sustrato de este movimiento, lo que subyace es el propósito de preservar la vasta memoria de lo gastronómico: productos y modos de preparación, sabores y presentaciones específicas, relación de ciertas comidas con las estaciones, con las festividades locales o de los países, con los ciclos de la agricultura o los credos religiosos.

Desde que la Unesco creó en 2009 el programa de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad, además de varias cocinas nacionales —las de Francia, México y Japón— y casos como el del conjunto panregional que conocemos como la dieta mediterránea, una serie de preparaciones de Tayikistán, del norte de Croacia, de la diversidad árabe, de Malawi, de Corea del Sur y de otros lugares —la pizza entre ellas—, han recibido la calificación de patrimonio inmaterial. Estas designaciones han cambiado para siempre la consideración social, la atribución histórica y cultural que tiene lo gastronómico: hemos llegado a un punto en el que ha adquirido nada menos que la categoría de patrimonio, es decir, aquello que debe ser preservado en beneficio de la civilización.

De forma simultánea, y sin que ello suponga contradicción alguna, la ciencia de la cocina avanza indetenible. Asistimos a un extraordinario *boom* de lo que es digerible por los seres humanos. El cada vez más desarrollado conocimiento de las materias primas, de sus atributos y propiedades, inaugura una era de inéditas posibilidades para las prácticas alimentarias y para el gusto.

Se traen de vuelta y se cultivan vegetales que habían sido olvidados, tras verificar su viabilidad y beneficios. Se incorporan especies —varias familias de algas marinas son un claro ejemplo— que hasta ahora, según el decir de los expertos, no habían formado parte de la dieta humana. Aquí y allá, dos o tres generaciones de chefs, que son a la vez estudiosos de la química y la biología de los alimentos, experimentan con insectos, con flores, con tallos de arbustos, con moluscos terrestres y con anémonas, esas curiosas formas de vida que ponen en cuestión los límites entre las categorías de lo vegetal y lo animal.

Sin embargo, todo este vasto territorio de exploración, de cocinas que se erigen en verdaderos laboratorios o laboratorios que incorporan hornillas, ollas y sartenes a sus indagaciones, no se opone, no desconoce ni intenta desplazar las formas de la tradición culinaria. Al contrario, las incorpora, las estudia, las reinventa y nos las ofrece en una configuración novedosa, donde lo viejo se abraza con lo nuevo. A contracorriente de lo que podría pensarse, no se trata de una ciencia química que se contrapone al mundo natural o al sentido común o a las capacidades del gusto humano, sino que se propone potenciar algunas de las ventajas que están en ellas, a veces de forma subyacente. Estamos ante el auge de una actividad científica que viene a dar un nuevo impulso a la experiencia del gusto y de los demás sentidos.

Este movimiento es, por fortuna, ilocalizable. Está disperso en todo el orbe. En una época en la que todavía hay quienes persisten en levantar o mantener muros, alambradas, barreras legales, aduanales, jurisdiccionales y de otro orden, las gastronomías viajan ilimitadamente, dialogan unas con otras, se afirman y se influyen mutuamente, reciben de las demás y dan lo que tienen que ofrecer, intercambian con una energía tan espléndida que solo cabe compararla con lo que ocurre con las músicas del mundo, que no cesan en su ir y venir, en el que se enriquecen de forma constante. Son tales las corrientes gastronómicas que se desplazan ahora por las regiones, los países y los continentes, que alguna justicia debe guardar la fórmula que las ha descrito como gastronomías del mestizaje planetario.

Pero todavía hay otra dimensión que es prudente anotar: la que nos concierne a cada uno de nosotros, sin excepción, concentrada en la experiencia de comer. Atrás ha quedado la idea primigenia que asociaba el momento gastronómico exclusivamente al gusto: hoy sabemos que el cultivo del paladar pertenece al orden de los sentidos, y que el olfato, la vista, el oído y el tacto interactúan, en distintas proporciones, para hacer del comer mucho más que un mero acto de finalidad nutricional, para que se eleve por encima de nuestras necesidades básicas y se redimensione como un bien del espíritu, como un componente sustantivo de esa búsqueda compartida, que es la búsqueda de una vida mejor.

Mucho antes de que hiciera su aparición esa disciplina conocida como la gastrofísica, surgida del seno de la psicología del consumo y el mercadeo, y que se interesa por la conducta del comer y por cuanto la rodea, mucho antes, hasta los albores de la escritura, en los libros sagrados y en las obras que han logrado sobrevivir, autores y pensadores han descrito los sabores; han registrado preparaciones y banquetes con detallado júbilo; han escrito prosas y poemas que hablan de la realidad incomparable de comer bien, de comer bajo el ánimo auspicioso de la amistad, de encontrarse alrededor de una mesa, en cualquier lugar, en la que se preserve, al menos durante el tiempo de comer, la atmósfera que demanda el momento consagrado al paladar.

Comer adquiere las proporciones del acontecimiento cuando al plato preparado y ofrecido con esmero se suma la conversación libre, el relieve de las palabras, los vaivenes de la complicidad, el fluido devenir entre unas personas y otras.

Entre la crónica, el periodismo y la literatura gastronómica hay una aspiración común: narrar el conjunto de hechos y procesos que, finalmente, desembocan en la experiencia única e intransferible del gusto. El viaje hacia el paladar se puede hacer desde muchas perspectivas, por muchos caminos, tal como lo prueban las páginas que siguen. La historia, la sociología, la antropología, la economía, la lingüística, la psicología, las ciencias de los alimentos, la arquitectura, el

diseño, la literatura, la música, las artes visuales, los emprendimientos, las innovaciones y tantas más, son también prismas, puertas de acceso al fenómeno gastronómico.

El recorrido por un grupo de escrituras gastronómicas venezolanas que propone este volumen, apenas una mínima muestra del material acumulado durante décadas, resulta revelador: ofrece textos pioneros de estudiosos como Luis Razetti, Mariano Picón Salas y Ramón David León; se detiene en maestros esenciales como Armando Scannone y José Rafael Lovera; nos devuelve a la prosa excepcional de Ben Amí Fihman, sin duda, hito mayor de la literatura gastronómica venezolana; ordena textos magníficos de especialistas y de autores que han escrito páginas inolvidables sobre el ancho temario del buen comer; y, como un cierre necesario, reúne seis textos breves de Rosanna Di Turi, homenaje a la que fue una incansable reportera, autora y entusiasta propagadora del movimiento gastronómico de nuestro país.

Pero no importa cuál sea el camino que el cronista, el reportero, el investigador o el escritor escoja, hay un momento en que deberá enfrentar el más exigente desafío, que no es otro que el de nombrar, el de narrar, el convertir en palabras el prodigio, la festividad que tiene lugar en el paladar.

A lo largo de los tiempos, en cualquier lugar del mundo, se ha repetido uno de los más altos extremos de lo humano, que es el del placer gastronómico, el del regocijo que la vida nos depara cada tanto. En los estudios de la tendencia humana a olvidar los malos momentos y a guardar vivos los mejores, por encima de los viajes y las vacaciones, predominan unas determinadas comidas, como los recuerdos más entrañables de nuestras vidas.

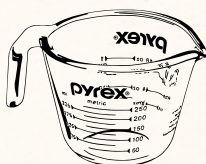
Cierto es que las palabras no rempazan la magia del plato, el milagro que proviene de la naturaleza o del fogón. Sin embargo, la experiencia nos ha enseñado que, de modo semejante a lo que nos ocurre con la escucha musical, la experiencia gastronómica se enriquece si,

al momento de ir a ella, llevamos con nosotros el fraseo, las imágenes, la prosa cadenciosa y multisápida de los que escriben sobre los sabores, de los que han convertido en escritura la entrañable memoria del buen comer, esa práctica que nos ratifica en uno de los extremos sensibles y verificables de la condición humana.

JUAN CARLOS ESCOTET RODRÍGUEZ



Nota editorial



El azar a veces dialoga con la perplejidad. Nadie hubiera imaginado que después de realizar doce ediciones de antologías de textos periodísticos, este equipo de rastreadores de fenómenos culturales pudiera rozar el asombro frente a una colección de textos que indagan en las costumbres gastronómicas nacionales. Indiana Jones habría alzado la ceja, acostumbrado a reconocer en un pedazo de piedra el efecto del tiempo y el paso del hombre a lo largo de la historia. De eso tratan los textos de esta colección de piedras preciosas. Sus autores han rastreado con herramientas nobles (palabras, investigación, experiencia y conocimiento sedimentado) la evolución de los alimentos en el plato del venezolano y del arte de comer desde tiempos remotos; parafraseando a Mariano Picón Salas (*El Farol*), que a su vez cita a Arturo Uslar Pietri (*El camino de El Dorado*), desde aquellas “gentes híspidas y delirantes del Tirano Aguirre [que] llamaban ‘comedores de arepas’ a los primeros mestizos del país”.

El menú que proponemos en nuestro índice comienza con curiosidades de larga data: el texto del doctor Luis Razetti, publicado en el periódico *La Nación* hacia 1884, acompañado de otro aperitivo pe-

culiar: el trabajo del antropólogo Emanuele Amodio sobre la comida en el Barroco venezolano. Uno viene de la historia; el otro indaga con instrumentos intelectuales modernos el pasado de unos sabores que han sobrevivido a guerras y modernizaciones severas. No quiero dejar de mencionar aquí el trabajo de Mariano Picón Salas sobre la arepa, otra curiosidad notable, ni la disertación de Ramón David León sobre el pavo navideño venezolano.

Más de cincuenta textos siguen a continuación, donde confluyen expertos, chefs, periodistas, políticos, filósofos, críticos, concedores, académicos, sin dejar de incluir esa novísima raza que tanto éxito tiene hoy: los *influencers*. Desde cocinas regionales hasta elaboraciones paradigmáticas de platos señeros de la cocina venezolana; desde homenajes merecidísimos a sabios que se fueron (Scanonne, Lovera) hasta los sabores que trajeron los inmigrantes a Venezuela; desde la relación del sexo con la gastronomía hasta el arte de una paella cartesiana; desde la crónica de un restaurante que fue esquina de *socialités* en un rascacielos de Parque Central hasta las virtuosidades del cacao y el ron venezolanos. Una lectura cuidadosa de estas páginas arroja luz sobre una verdad inmortal: toda gastronomía es la suma de identidades que se cruzan en el paisaje.

Una degustación final cierra estas páginas. Seis textos de una periodista que fue editora y supo poner su enorme talento al servicio de libros únicos sobre temas relacionados con la gastronomía: Rosanna di Turi. La vida no siempre es justa. Se fue demasiado rápido sin que pudiéramos entender a quién habíamos perdido y cuál era el tamaño de su inteligencia y sensibilidad.

Dos nostalgias me acompañan: haber conseguido un texto que le hiciera homenaje a *Tom Jones*, la película de Tony Richardson, y a la mítica escena que es monumento al erotismo y la comida, cuando Albert Finney come un pollo como si hiciera el amor. Y recuperar un artículo de mi querido Oswaldo Capriles sobre las malas elecciones de James Bond a la hora de escoger el vino.

Cabe anotar aquí una muletilla expresada muchas veces en esta colección: todas las virtudes que encuentre el lector en estas páginas pertenecen a sus autores. Las ausencias, imposibles de homenajear todas en un libro como este, son responsabilidad del editor, que firma estas líneas. Las antologías son particularmente odiosas porque casi siempre tienen mala memoria. Para este defecto cuento con la benevolencia del lector que, lo sé, sabrá perdonar semejante limitación.

SERGIO DAHBAR





Aperitivos




La cocina doméstica en Venezuela

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 un 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 enseñarles 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 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 norteamericanos de 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 sestar, 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 perso-

nalmente 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 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 este, 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, aquel comerá de cuanto le presenten, esté bien o mal condimentado. El gastrónomo come siempre muy despacio, saboreando y gustando lo que come, mientras que 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 a 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 a su niño, 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 te-

men 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 prepararé 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 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 procurarían limitarlo lo más posible, porque al fin, como dice el adagio, poco veneno no mata; pero ellas, dominadas por su

propia golosina 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 solo permiten a sus hijos que los coman también, sino que ellas mismas se los ofrecen a todas horas y a cada instante, y a veces hasta los obligan a comerlos. Es verdad que después se presentan las lombrices y las subsiguientes enfermedades que ellos 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 a 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, espe-

cialmente 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 estañado 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 este, 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 solo perjudica 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 despegan, 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 en 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 quienes la tienen 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 este 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, comunicándole un gusto ahumado tan desagradable que lo hace incomible. 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 caraoatas, 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 sustancia 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 inmóvil, que en Italia se llama “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 fresco) 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 deben procurarse comprarlas siempre lo más frescas posibles, 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 a 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 puedan 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 quitarles 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 bistec y el rosbif 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 comerlo 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 solo 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 vaini-

tas 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.

Texto de 1884, tomado de
Historia de la alimentación en Venezuela,
de José Rafael Lovera, CEGA, Caracas, 1988.



El banquete barroco en la Venezuela del siglo XVIII

Emanuele Amodio

QEn la Venezuela colonial, como en el resto de las colonias americanas, había fiestas y banquetes privados, sobre todo para los estamentos más acaudalados, mientras que los estratos bajos de la población se aprovechaban de las fiestas religiosas y civiles para tener un momento de quietud dentro de su duro tiempo laboral, o de las reuniones, sobre todo masculinas, en las pulperías, donde se tomaban guarapos y aguardiente y se bailaba al son de los fandangos.

Sin embargo, eran las fiestas públicas y oficiales las que permitían desplegar todo el fasto que cada institución local podía ofrecer. Así, las fechas importantes de la realeza madrileña eran ocasión de festejos, de obligatoria observancia por parte de la Gobernación, la Capitánía y, sobre todo, los cabildos. Por ejemplo, para la ascensión al trono de Carlos III, fueron ordenados homenajes al rey en todos los pueblos de la Provincia de Venezuela, mandando que se levantaran pendones, encendieran luminarias, tiros de morteros y, naturalmente, agasajos que a menudo se transformaban en banquetes.

Aunque era en Caracas donde estas festividades en honor del rey se daban con mayor ostentación, lo mismo se intentaba en las ciudades del interior, como en el caso de San Sebastián de los Reyes, durante el homenaje a Carlos III del 23 de noviembre de 1756, cuando, después de tiros de morteros, música y espectáculo teatral, los jinetes que habían participado en el desfile fueron agasajados con “abun-

dante refresco, dulces, licores y aguas exquisitas en que se gastó el resto de la tarde”. El segundo día, después de la corrida de los toros, al mediodía el Cabildo “dio un espléndido convite [...], el que remató con un pulido baile en que danzaron las damas principales de esta expresada ciudad”. También en las casas privadas de los notables del lugar se organizaron bailes y “refrescos”, en los cuales no faltaron bebidas, dulces, empanaditas de carne y pinchos. La fiesta continuó varios días, con comedias y bailes y convites.

Todos estos festejos se realizaron casi contemporáneamente, tanto en la capital de la provincia, Caracas, como en los más remotos pueblitos españoles. De igual forma ocurrió en 1789, cuando la jura de Carlos IV, y de manera un poco más modesta, en 1778, cuando se declararon tres días de luminarias y festejos por el nacimiento de la Infanta de Asturias. También para la exaltación al trono de Carlos IV se realizaron festejos en toda la provincia a finales de 1789, comenzando precisamente por Caracas, donde también hubo refrescos, tanto en la sala capitular como en el tablado de la plaza principal, elaborados por doña Isabel Monroy, que incluyeron “dulces, bizcochuelos, rosquetes, frutas, vinos, aguas, etc.”, para los cuales se gastaron 240 pesos.

EL BANQUETE PRIVADO

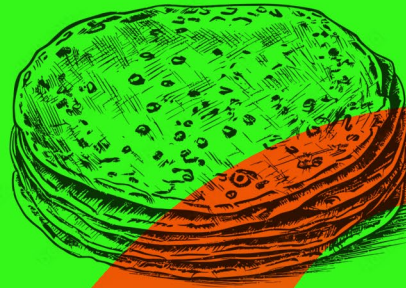
Comunes eran los paseos y meriendas en el río Guaire, donde los esclavos preparaban las mesas con comidas y bebidas, sobre todo refrescos dulces elaborados con la fruta local y papelón. Lo mismo pasaba en las haciendas cercanas a la capital, y cada efeméride o acontecimiento extraordinario era ocasión de banquetes, en los cuales participaban los principales del círculo social cercano al organizador y hasta algún extranjero de paso. Arístides Rojas relata la fiesta organizada por los Blandín a finales de 1786 en su hacienda, donde se había introducido el cultivo del café, para la toma experimental de la primera preparación de la bebida elaborada con este fruto. El banquete fue suntuoso: “A las doce del día comienza el almuerzo, y con-

cluido este, toma el recinto otro aspecto. Todas las mesas desaparecieron menos una, la central, que tenía los arbustos de café (...), y la cual fue al instante exornada de flores, cubierta de bandejas y platos del Japón y de China llenos de confituras, y de salvillas de plata con preciosas tacitas de China. Y por ser tan numerosa la concurrencia, la familia Blandín se vio en la necesidad de conseguir las vajillas de sus relacionados, que de tono y buen gusto era en aquella época dar fiestas en que figurasen los ricos platos de las familias notables de Caracas”.

Otro cuadro de una familia acaudalada de Caracas lo tenemos gracias al diario del caballero Coriolis, un francés de paso por la capital en 1783 quien, citado por Carlos F. Duarte, escribió que los caraqueños “en mañana, para el desayuno, toman chocolate; almuerzan a la una y cenan a las diez. Harían un gran bien si no pusieran tanto ajo en sus guisos. En los banquetes de ceremonia, el dueño de la casa hace un brindis a la salud, al final de la comida, a lo cual todo el mundo aplaude y exclama ‘¡eh, viva!’, haciendo mucho ruido y golpeando con el cuchillo o tenedor sobre los platos. María Benito Sojo, del Convento de la Concepción, elaboró bandejas de dulces para el agasajo”.

Por su parte, Guevara Vasconcelos, una vez instalado en el cargo de gobernador, inaugurará una tradición personal de banquetes, hasta organizar uno casi todas las semanas para reunir en su casa a las personas que contaban económica y políticamente en la capital de la Capitanía para discutir, entre una portada y otra, los temas más importantes del momento. Una “política del convite”, según la acertada definición de José Rafael Lovera, que le permitió afianzar alianzas y apoyos en su desempeño político y administrativo.

Publicado en la revista *Desafío de la Historia*, n.º 23.



Entrantes



Pequeña historia de la arepa

Mariano Picón Salas

La palabra “arepa” procede del cumanagoto “erepe”, que en dicho idioma caribe era el nombre genérico del maíz. Pero el uso de esta especie de pan en forma de disco, que hoy es unánime providencia de toda mesa venezolana, debe ser tan antiguo como la “cultura arcaica de maíz” que se extendió por América no menos de cinco milenios antes de que aparecieran en el continente los primeros europeos. Cereal de uso múltiple, que es “para bestias y para hombres, para pan vino y aceite” —como decía el padre José de Acosta—, el movimiento más antiguo que testimonia su domesticación y uso es la venerable pirámide de Cuicuilco, cerca de Coyoacán, México, ejemplo de una cultura neolítica, que algunos arqueólogos alargan a una vejez de diez mil años. Y en todas las mitologías, en las leyendas cosmogónicas del *Popol Vuh* —libro sagrado de los mayas—, en el culto azteca del dios Cinteotl y de la diosa Xilonen, en las más diversas tradiciones y ritos desde *Nuestra América* hasta Chile, los aborígenes veían en la dorada y nívea mazorca la más benévola y útil ofrenda que los dioses hicieron a sus hombres. Solo la palma moriche, en las leyendas de nuestra Guayana, compite mitológicamente con el maíz en su calidad de extraordinaria dádiva celeste. Y ya un viajero filósofo, con pupila afectuosa para captar y definir todo lo que ve en América, como el gran jesuita español José de Acosta, observaba en pleno siglo XVI que “en todos los reinos de Indias Occidentales, en Perú, en Nueva España, en Nuevo Reino, en Guatemala, en Chile, en toda tierra firme” era de pródigo grano el primero y más vario de los alimentos. Su fina pro-

sa, en un capítulo de la *Historia natural de las Indias*, describe y encomia todas las comidas que se elaboraban con maíz: el “mote” de chilenos y peruanos; las “tortillas” de México; el vino que en Perú llaman azua y por vocablo de Indias, común, “chicha”; ciertos “bollos redondos y sanados que duran y se comen por regalo” y nuestras “arepas” de Tierra Firme. Excepción en ese universal banquete suyo —según el jesuita—, “las islas de Barlovento: Cuba, La Española, Jamaica, San Juan (ahora Puerto Rico)”, donde los aborígenes preferían la “yuca y casabe”. Pero el padre Acosta formula un pronunciamiento caluroso a favor del maíz, que “en fuerza y sustento no es inferior al trigo, es más graso y cálido y engendra sangre”. Tan noble producto fijaba, así y aún antes de la Conquista, un parentesco y límite alimenticio entre los pueblos continentales, entre la tortilla mexicana y nuestra arepa y las “humitas” del Imperio incaico; entre la chicha y el azua del Perú y el áspero mazacote llamado “muday” por los araucanos de Chile. Quizás algún arqueólogo que fuera también un poco poeta repararía en la circunstancia de que los dos más famosos “panes” de maíz de América, la tortilla y la arepa, tienen la forma del disco sol, como si en ellos las nobles razas que los crearon quisieran venerar a ese primero y más visible Dios que calienta la tierra e hincha los frutos. Asimismo, el recipiente en que se cuecen las arepas y las tortillas —“comal” entre los mexicanos y “budare” en Venezuela— tiene la redonda forma del sol. Es como piedra o arcilla de sacrificios para el rito del primer pan.

Al trasplantarse de su paisaje español, los colonizadores que venían debieron acostumbrarse a comer arepas o hibridarlas con otros guisos de su tradición culinaria. Pero era tanta la fuerza del alimento autóctono que aun en regiones venezolanas como los Andes, donde pronto se cosecha el trigo y el castellano y el extremeño pudieron disfrutar del pan blanco, y de las “roschas”, “acemitas” o “mojicones” de noble abolengo peninsular, se injertó como buena mestiza, junto a la de maíz, una arepa de harina de trigo que aún convive con la otra en las mesas de Mérida, el Táchira y los páramos trujillanos. El pan europeo se “arepizaba”, así, como impulso e ineludible voluntad de la

tierra. Ya en los cronistas coloniales —en el tan embustero y fantástico fray Pedro Simón, en Yangües, en *La Conversión de Píritu* del padre Ruiz Blanco— se habla de la arepa como la más obligada nutrición del país. Gumilla observa que hasta se produce en ciertas regiones del Orinoco “un maíz de dos meses”, de pequeña pero muy blanca mazorca, que permite a los indios en toda época del año y en inextinguible provisión de cosechas comer siempre sus “cachapas” frescas.

Caliente regalo de las anchas cocinas coloniales, del legendario pilón y del budare de barro —antiguo como las más antiguas culturas de Tierra Firme—, sustento inaugural de la mañana acompañando a la jícara de chocolate, al meloso guarapo y, a partir del siglo XIX, al excitante café, la arepa evolucionó y aceptó múltiples metamorfosis y aliños a lo largo del proceso histórico. No en balde la frase “ganarse la arepa” es como la más unánime versión venezolana del padrenuestro. Otro modismo criollo —que es toda una invitación al incremento demográfico— observa que no hay que preocuparse mucho por los hijos que nacen, pues cada chico que viene al mundo trae su arepa bajo el brazo. También con ella —como con una venerable abuela— se vinculan otros condumios del mismo linaje autóctono: la familia de las cachapas, hijas del maíz primaveral en las dos variaciones de la rubia “cachapita” de budare y la de hoja, y toda la variada progenie de los “bollos” y “hallaquitas”. La imaginación nativa vertió en las delicadas entretelas de la arepa una variada cornucopia de guisos y sazones: desde la inevitable mantequilla, los quesos de mano y criollo, las cuajadas llaneras y andinas, la ardiente guasacaca y el chicharrón. “Denme la arepa con pasajero”, dicen al dueño o mayordomo de la hacienda los peones andinos. Y se llama “pasajero” al trocito de carne o al oleoso aguacate con que el pan de maíz complementa su rico sabor. Tanto cabe en la absorbente masa que en ciertas sofisticadas fondas caraqueñas ya le agregan —como suma y cosmopolita modernidad— hígado trufado a la francesa y sardinas de Rodel.

Si en la austera provincia o en el campo es comida madrugadora, y al último canto de gallos, cuando los celajes de la mañanita comien-

zan a dorar los cerros, el chisporroteo del budare acompaña musicalmente el acto de colar el café y forma la primera sinfonía doméstica, en la Caracas mal acostumbrada se trueca en bocado de noctámbulos. El carrito del vendedor de arepas con su candil romántico y su hornillo ambulante es como una pupila insomne de la ciudad, cuando ya todo comienza a acallarse y a dormirse. Hay cortejos medianochescos de damas pintadas en traje de baile y de caballeros de frac que, de vuelta del festín y antes de retornar a sus casas, se detienen popularmente ante la tiendecilla nómada, o invaden —como extraña comparsa que hubiera pintado Goya— las últimas fondas donde expenden el venerable pan cumanagoto. A esa hora lívida de la alta noche, y en los venezolanísimos mostradores de los ventorrillos con su olor a mondongo y a pernil, desaparecen las clases sociales y las gentes que bajaron del Cadillac —como sometidas a la misma ley igualitaria del hambre— no temen confundirse con el carretero madrugador que se desayuna mientras los otros toman la última cena, o con el borrachito nocharniago que sigue repitiendo, entre cabezadas de sueño, las frases de su monólogo.

LA AREPA...

Durante largos años fue el muy criollo restaurante de Jaime Vivas, gran compadre y proveedor de arepas, el último refugio nocturno de la ciudad, la antesala abastecida y bulliciosa de los insomnes. Ahora que la metrópoli crece, con nombres tiernos y folclóricos —Alma Llanera, Mi Arepa y Yo—, se difunde en todos los barrios la oferta universal de las areperías.

El otro pan aborigen, el casabe, hecho de yuca, no alcanza tanta extensión, popularidad y honores ciudadanos. Alimento específico de las llanuras y selvas del sur del país, apenas logra franquear el límite de las altas cordilleras. Mientras la arepa es símbolo de vida agrícola, de pacífica y ordenada comunidad familiar, el seco y enjuto casabe se adapta más bien a las condiciones de gentes pastoras y cazadoras: del llanero que, terciando sobre la silla vaquera su “porsiacaso”, recorre

las vastas lejanías de la sabana, o del explorador y aventurero guayanés que, en frágil curiara, cabalga en la no menos pávida soledad de los grandes ríos. Poéticamente pudiera decirse que ambos panes, anteriores a Cristóbal Colón, inventos con que el dios Amalivaca premió a los hombres, son símbolos primarios de la vida criolla, y todos los que nacimos en Venezuela somos un poco hijos de la arepa y del casabe. Ya en el siglo XVI —como lo recuerda Arturo Uslar Pietri en su *Camino de El Dorado*— las gentes hispídas y delirantes del Tirano Aguirre llamaban “comedores de arepas” a los primeros mestizos del país.

Naturalmente que en la variada geografía de la arepa cada comarca se enorgullece y exalta las suyas. Hay cábalas y peculiares secretos como el de las mujeres guaiquerías de Margarita, que frotan y humedecen el budare (que ellas llaman “aripo”) con grasa de tiburón antes de colocar la masa, pensando lograr una amalgama más perfecta. Hay la casi insoluble disputa —muy viva en ciertas comarcas andinas— sobre qué forma de arepa: la “pelada” con lejía o la “pilada”, la de maíz amarillo o la de maíz blanco, complace más al paladar. Hay grandes diversidades morfológicas entre la arepita pequeña y abultada del centro de Venezuela y el extenso y delgado disco de los estados de los Andes. Ya en la zona de Carora, en el estado Lara, punto de encuentro de varias influencias culturales, la arepa de la antigua Provincia de Caracas comienza a andinizarse o, a la inversa, la andina se centraliza. También en el estado Lara se inicia una curiosa rama genealógica de la arepa: la de los dulces “panes de horno” caroreños, que en Mérida originan las deleitosas arepitas de horno, regalada y primorosa invención de los antiguos conventos de la ciudad serrana. Las nuevas generaciones casi ya no las conocen, porque para su artística manufactura eran indispensables aquellos grandes hornos —semejantes a casas de esquimales— que fueron desplazados por el uso del querosén, el gas y la apremiante economía de espacio. En el orgullo regionalista de cada arepa, los hijos de Coro pueden decir que las suyas son las únicas que “tumban budare”, como los trujillanos que no hay blancura y “punto” como las del país de Sancho Briceño.

Viajo un poco por las reminiscencias y andanzas gustativas en varios rincones venezolanos para decir cuáles fueron las que más me deleitaron. A pesar de ser merideño, y sin ánimo de ofensa o quere-lla areperil contra ninguna provincia, daría mi voto por las del estado Trujillo. No se han vuelto a ver en este universo mundo, que cada día se nos torna más uniforme y angosto, arepas que equivalgan en tersura y nitidez a las que hacía la rolliza negra Josefa en su fonda bautizada Hotel del Comercio, en el pueblo de Motatán, y cuyos extraordinarios guisos saborearon hasta el año veintitantos los viajeros que aguardaban los despaciosos y chirriantes convoyes del fenecido ferrocarril de La Ceiba. Toda esa tierra del distrito Valera es privilegiada de arepas. Y tres o cuatro especies de quesos —el salado de la tierra caliente, el mantecoso de los páramos, el arenoso de Perijá— contribuyen a sazonarlas en forma inenarrable.

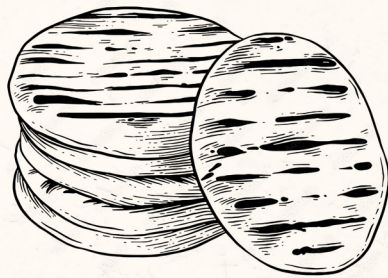
Podría seguir extrayendo del desván de la memoria —especialmente de los primeros años mozos— la imagen y gusto de otras arepas a ejemplo de las gordezuelas como manos de abad e hinchadas de cuajada de los páramos, que hacía para el ilustre obispo de Mérida, monseñor Silva, su anciana y diligentísima criada Micaela. ¡Qué primores alimenticios que el virtuoso pastor casi no probaba, pero se ofrecían a los visitantes, en aquel Palacio Episcopal de Mérida! Por derecho de infancia y de vecindad concurría con frecuencia a la cocina y solar del caserón a escuchar los cuentos de Micaela, a hurtar higos de una higuera casi bíblica y a recibir la primicia de inolvidables boronas.

En este vínculo cósmico y casi religioso entre el hombre y los frutos de la tierra, los campesinos de Yaracuy aún llaman “estrella arepa” a la *stella matutina* de las Letanías, e inclinada sobre el pilón, la mujer mestiza marca en versos el ritmo de la faena:

*Las manos de este pilón
van subiendo y van bajando:
parecen dos corazones*

*cuando se están alejando.
Ya me duele la cabeza
de darle y darle al pilón
para engordar un cochino
y comprarme un camisón.*

Texto publicado en la revista *El Farol*, abril de 1953.



El pavo relleno navideño venezolano

Ramón David León

En Venezuela, como en todos los pueblos cultos donde la mesa es sitio de esparcimiento hogareño y social, y donde al sentimiento religioso se unen los hondos imperativos de la tradición, los festejos pascuales asumen contornos verdaderamente jubilosos. De ahí que no haya vivienda, por humilde y escasa de recursos, en que la cristiandad no conmemore el nacimiento de Cristo. Es una fiesta especialmente casera, durante la cual las hallacas, el “carato de acupe”, el dulce de lechosa, el cochino horneado y el pavo relleno se reparten los principales papeles. En la madrugada de la Navidad, antes y después de la misa del gallo, cuando en los pintorescos nacimientos domésticos fulge la estrella de Belén sobre un panorama de cartón pintado y las evangélicas figuras de yeso, la gente se entrega con ferviente entusiasmo a consumir esas viandas clásicas. Para confeccionarlas la sapiencia culinaria criolla derrochó sus más felices manifestaciones.

La costumbre, desde tiempo inmemorial, ha determinado que el pavo sea el protagonista forzoso del acontecimiento. Como se sabe, la mencionada apetecible gallinácea es oriunda del continente americano. Los colonizadores, españoles e ingleses, la hallaron en estado salvaje en ciertas regiones del norte como en algunas del sur. Lograron domesticarla, la convirtieron en ave de corral y mediante cruzamientos se llegó a los tipos actuales, unos de mayor talla que otros, pero

todos igualmente solicitados y magníficos para el horno, el asador o el caldero. Esto siempre que vivos se los acondicione expertamente, y que luego, difuntos, se los prepare con arte. Las Pascuas, el Año Nuevo y el Día de Reyes son las fechas preferentemente destinadas en el mundo occidental para el sacrificio de los pavos, que encuentran así muerte en forma hecatómbica, pasando a los estómagos de millares de comilones.

La carne de pavo es sumamente sanguinolenta y, en máximo grado, insípida. Aparte de esas fallas, es naturalmente dura. Para suprimir esos inconvenientes se hace beber vinagre al animal durante algunos días, a fin de que aquella suavice y se ponga blanca. A la vez, para ponerla gustosa, se obliga al pavo a tragar diariamente, durante un par de semanas, trocitos de nuez moscada. En la fecha escogida para prepararlo se hace un picadillo con las entrañas y se le agregan a este los aliños clásicos. Además, se le añade carne de cerdo en mínimos trozos, chorizos desmenuzados, alcaparras, aceitunas, pasas y almendras, fragmentos de huevos sancochados y una generosa porción de vino. Después de haberlo relleno con ese opulento guiso se procede a suturarlo y se acomoda en el horno, del cual se retira cuando su tono dorado indica que ya está convenientemente cocido. En época pagana, autóctona y selvática, jamás creyó el pobre pavo que llegaría a servir de basamento para celebrar algunas de las efemérides más significadas del cristianismo.

Publicado en el libro
Geografía gastronómica venezolana, 1954.



Principales



Comer en Carora

Ramón Guillermo Aveledo

Aldefonso Riera Aguinagalde, notable político e intelectual caroreño del siglo XIX sobre quien escribiera afectuoso e informativo libro el “Negro” Oropeza, rezongaba desde la cárcel guzmanista donde era preso político porque no le mandaran almuerzos de su casa, “pero bien se ve cómo las hallacas, el puchero, la natilla, el dulcito de lechosa y toda suerte de platicos le gustan sobremanera y los disfruta a placer cuando los recibe”. El cuento lo echa Luis Beltrán Guerrero, conocido por su escritura y apetito gigantescos. Cómo será que cuando en su columna “Candideces”, donde habla de la Carora cultural, empieza así: “Me incorporé en la posada Madre Vieja a la vasta mesa de invitados, donde se libaba cocuy 56 y se degustaban arepitas, pabellones sazonados con bicuyes, que son, bien se sabe, los mejores encurtidos del mundo”. No se equivoca Cándido, porque la cocina es cultura y la cultura es perfectamente comestible, y bebestible... agregarán algunos, pensando que me refiero a los que confunden trabajo cultural con eso de pegarse del presupuesto como una garrapata y comen y beben de chuco, a cuenta de “intelectuales”. Pero eso es otra cosa.

El encurtido de bicuye, sabroso como lo pondera Guerrero, da una pista para entender un dato de la caroreñidad: sacarle el jugo a la aridez del ecosistema, no rendirse ante ella y, al contrario, buscarle la vuelta para descubrir provechos bajo su agreste apariencia. El cocuy 56 es medicinal para el alma y dicen que también para el cuerpo si se lo toma en cantidades apropiadas, porque desbordado puede ser mortal para ambos. Me inclino ante uno cristalino, perfecto, que me guardan en el amistoso pueblo de Parapara o me traen de Aguada Grande, que juegan en la misma liga de excelencia que el de Baragua,

en Urdaneta, vecino municipio norteño, donde en cada casa te ofrecen el propio con orgullo. Aunque en Curarigua de Leal he probado uno muy bueno, de tono más bien amarilloso, avencidado con el tequila reposado, pariente de los cocuyes por su genealogía, por parte de la familia de los agaves y su fortaleza de carácter y del mezcal, “bueno para todo mal”, como dicen los mexicanos, que agregan: “y para todo bien también”. Aliñado en Aregue, un cocuycito ha redoblado mis fuerzas para caminar en esos solazos. Dejo constancia.

Y a cuenta de qué este escribe de esas cosas, ya se preguntará alguno que nunca falta, dado que soy barquisimetano y mis ancestros maternos cabudareños. Pues la verdad es que cuando Publio me llamó para encargarme el artículo de seguro que el único título que tenía en mente era el de tragón, el cual tengo bien ganado, como es ostensible. Eso sin contar el afecto que por Carora y por lo caroreño se me da naturalmente, por razones muy viejas y muy profundas que antes he contado y por las que se renuevan a cada rato, cuantas más cosas aprendo de esa gente rara, a la que resulta redondamente inútil comparar con otros porque no se parece a nadie.

A la cocina caroreña uno puede entrarle por el lado de los platos y sus ingredientes, por el lado de los lugares, por el lado de las personas—sea que los preparen o que los coman— o por el lado de las anécdotas, territorio superpoblado en estas geografías. No he querido escoger alguno en particular y, como se verá, de todos pondré un poquito, como pidió que le pusiera en un plato Nelson Chitty—una de las mandíbulas más poderosas que Caracas ha dado al mundo— al mesonero de Los Indios, luego de despachar varias raciones de chicharrones blancos y negros, patas de grillo, caraotas, arepas calientes, aguacate y queso rallado, rociados de suero. Eso sí, sin revolverlos como haría Álvaro Silva Álvarez, hijo de don Ismael Silva Montañés. No pretenderé, ni mucho menos, trazar una ruta del paladar torrense. Esa es tarea bastante más ambiciosa para la cual no me siento calificado. Me conformaré con contar algunas cosas de las que me constan por haberlas comido y bebido; es decir, por haberlas vivido.

DESDE TEMPRANO

Si algo aprendí en mis andanzas caroreñas es a no caer en la amistosa trampa de desayunar en casa distinta a aquella donde se ha pernoctado. La inocente previsión de “vas a desayunar *a que* fulano que quiere hacerte una atención” de seguro significará desayunar dos veces, y de qué manera. En la casa donde se amanece, lo invitarán a tomar café, porque “cómo se va a ir de aquí sin siquiera tomar café”. Pase a la mesa y verá que “tomar café” es un despliegue de amasijos y quesos, frutas y jarras con jugos y, desde luego, también humeante café, negro o con leche. Ante sus expresiones de asombro dirán “no, si eso es cualquier cosita”. Y en la otra casa lo están esperando a uno con el desayuno de verdad: cochino y huevos en varias preparaciones, caraotas, queso, mantequilla y crema, por supuesto suero, arepas, empanadas a otro nivel, panes y acemitas, otra vez jugos, café y chocolate, servidos estos con galletas, de esas que venden al lado de Radio Carora y que uno se come una atrás de otra sin darse cuenta, o alguna tortica. Cada cosa con su respectiva repetición porque “bueno, pero si no ha comido nada” y “cómo se va a ir de aquí con hambre, con todo ese trabajón que tiene”.

No es bueno hacerse un examen de sangre después de esas matinales experiencias caroreñas, porque no habrá bioanalista en este planeta que crea en los registros que de seguro encontrará y se lo van a repetir porque eso no puede ser. El resto de la mañana, que no es mucho, tómelo con calma, que todavía falta el almuerzo.

EL PECADO DE LA CARNE

Los restaurantes de Caracas llaman “churrasco caroreño” a un pedazo de carne más o menos grueso al que, luego de asado a la parrilla, se lo gratina con un pedazo de queso encima. El homenaje se agradece, pero nada que ver. En esta banda del Morere, para que un trozo de carne merezca el nombre de churrasco, debe pesar por lo menos trescientos gramos, si es pequeño, y quinientos si es grande. Así lo estableció la antigua carta del Madre Vieja y si hay discusión

es por la medida chiquita. La carne es una pasión caroreña. Criarla, engordarla, prepararla y, desde luego, comerla, que para eso lleva tanto trabajo.

Carne, claro está, no solo es la de res ni nada más a la parrilla. La variedad de posibilidades en materias primas y preparaciones es más grande que la represa de Atarigua, a cuya orilla, por cierto, del lado de Arenales, puede comerse hasta la de pescado en chicharrones de guabina, versión torrense y sincrética del *surf and turf*. Apunten algunas y dejen espacio que ahora es que faltan.

Con la carne de vacuno hacen en Carora una desmechada fina y tostada que llaman pata 'e grillo. En otros lugares del país ponen otros nombres a platos parecidos: pisillo, pata 'e cucaracha o, simplemente, mechada seca. Pero la pata 'e grillo, desde su humildad, puede alcanzar niveles de sublimidad. Entre las muchas que he probado, mi paladar guarda agradecido el recuerdo de la que hacía María Leticia Oropeza de Gutiérrez, una composición que no desluce, y líbreme Dios de la herejía, ni siquiera ante los cuidados que prodigó al espléndido altar de la vecina capilla de El Calvario.

El cerdo torrense es generoso. En casas de familia y en comedores públicos muestran sin avaricia la riqueza de esta carne calumniada, temida y deseada. Adelis Sisirucá no era lo que se llama un relacionista público, pero todos nos rendíamos ante su maestría en Las Palmitas. Al Negro Urriola lo perseguí por la ciudad cada vez que mudó sus fogones. Y por muchos años la apuesta más segura en Los Indios, aquella en la que nadie perdió, fue la suculencia de su cocina criolla. En eso el mantel de aquí se parece al castellano. La procesión la encabeza el lomo prensao, vianda exigente en ciencia y en paciencia. Su receta pasa de generación en generación, a fuego lento. Es el antónimo del *fast food* global. Cada lomo prensao es distinto, porque su personalidad es única. Doña Malula Herrera de Andrade es sacerdotisa de ese culto.

Los chicharrones pueden ser blancos, si son de tocino, o negros si son de carne, lo que en Cabudare llaman “adobo”. Estos tienen oréga-

no y especias. Aquellos son puros como una novia, crujientes por fuera y tiernos por dentro. Los prefiero, aunque jamás despreciaría un plato de sus carnosos primos. Capítulo aparte merece el lechón (y también el pollo) en caja china o cubana del tocayo Ramón Túa.

La charcutería caroreña es un desfile de sofisticación. Trabajosa de hacer y facilísima de comer, no es cosa de todos los días, pero nomás llegan a la mesa sus muestras se esfuman. Longanizas y pimpiñetes reinan en esa comarca, sin olvidar la choriza, que es la salchicha de sangre emparentada con la que en español se llama *morcilla* y en alemán *Blutwurst*, pero que los ingleses bautizan más apropiadamente como *black pudding* o pudín negro.

De seguro ya creían que se me había olvidado el noble chivo, cuya imagen colgada por las patas traseras es, junto al queso de taparita y los chinchorros, la idea que de Torres se lleva el viajero apurado que va o viene de los Andes o el Zulia. El chivo no solo mata el hambre, que ya sería una gran cosa, sino que puede subirse al altar mayor de la gastronomía y no se devuelve, porque ya sabemos la suerte que corren los caprinos que lo hacen. Quien lo dude no ha probado el mondongo de chivo de doña Celina, o no ha vivido el asombro del que prepara al horno una viuda en Aregue, con aceitunas, alcaparras y pimentones, como para que se chupe los dedos hasta la Virgen de la Chiquinquirá, y que ella y el muchachito en sus brazos me perdonen.

Por aquí se come, mucho y bien, también ovejo. No corderito, sino ovejo en forma, hecho y derecho. De preferencia a la parrilla. Así se explica que la carne propicie el pecado de la gula. Con la lujuria no me meto porque es otro tema.

CARAOTA Y QUESO

En toda Venezuela la gente come caraotas negras. Sea en sopa o no, como plato principal o como acompañante. Recién, sin ir más lejos, las tomé en un restaurante caraqueño muy de moda, en una crema cuyos gustos me recordaron la sazón de mi abuela paterna, que también les ponía aceite de oliva y les agregaba pedacitos de aguacate. A

lo ancho de Torres las he degustado muchas veces, en muchas partes y muy sabrosas. De la altura de El Jordán al final de un viaje interminable, a la lejanía de El Paradero, *a que* Dilcia en Curarigua o echando cuentos con Nicolás Márquez en El Empedrado. Pero las grandes caraotas caroreñas son refritas y trituradas como un puré. En Guatemala las comen parecido con el nombre de “frijoles volteados”, en México también las majan. Pero las caraotas caroreñas anuncian su presencia con más fuerza, en el aroma primero y, en seguida, con el sabor distinto.

Caraotas y queso se llevan bien. La variedad y la calidad de los quesos frescos por aquí son tales que, por encima de todo el catálogo de excelencias mencionado, y el que se me queda en el tintero, acaso sean los quesos la comida que más fama ha dado a Carora en toda la extensión de la república, sea cuarta, quinta o sexta. Quesos blancos de leche de vaca o de cabra. Suaves aquellos, olorosos estos. Quesos de taparita, de crineja, de mano. Simples o aliñados.

LA TOSTADA CAROREÑA

Por los rumbos de las caraotas y el queso uno desemboca inevitablemente, como río que va a dar a El Ermitaño, en la tostada caroreña, combinación sabórica en la cual la desmesura que es proverbial en mis amigos de por aquí roza el barroco churrigüesco. Dos arepitas rellenas de queso rallado y fritas muy crujientes son como un tesoro enterrado en una isla de flora feraz con todo y fauna. Lleva aguacate y ensalada, chicharrones negros, papas fritas, más queso y uno no sabe cómo cupo todo eso en ese plato. En la casa de comidas de doña Celina en La Castañeda se consigue una muy buena versión. Allí almorcé por última vez con mi entrañable Rafael Marcial Garmendia y también la degustaba un Día de los Inocentes cuando un chisme no propiamente inocente me ubicaba de vacaciones en París, ¡ah mundo! Finalizada la travesía por ese ecosistema, las papilas quedan, como es de suponer, agradecidas y exhaustas.

Eso no es “comida rápida”, como tampoco lo son los multisápidos perros calientes de El Puerquito, único establecimiento ambulante con cuña de radio que quien escribe haya conocido.

Epa, y con qué lo paso.

Ya dijimos del cocuy que no hace quedar mal a nadie, salvo al que abusa de él y entonces se pone vengativo. El gran oso blanco no es caroreño, pero adquirió aquí carta de nacionalidad. El ahora remozado Pequeño Pedro vende la cerveza a temperatura perfecta, es decir helada, “vestida de novia”. A la líquida lista hay que agregar, y no es por ponernos pretenciosos, los vinos de Altagracia. Del joven Viña Altagracia al complejo Reserva, pasando por mis favoritos: el terso Tempranillo y el alegre Syrah. Ya ellos forman parte integral y elocuente de la oferta local.

Que enuncie los alcoholes no quiere decir que olvide otras bebidas, como chichas y jugos, cepillados magníficos como el de mamónada. Y reitero mi homenaje al punzante jugo de semeruco, magistral en manos de Carmen, la esposa de Teodorito Herera en su vieja casona frente a la Plaza Bolívar, a metros del Balcón de los Álvarez, donde dicen que el mismísimo Libertador degustó la resbaladera, especie de chicha de arroz de textura más delicada, aderezada con agua de azahar.

Bueno, y hasta aquí llego. Habrá quien diga, con razón, que me faltó un dulcito. Pero no sé si a ustedes, lo que es a mí ya me está dando hambre.

**Publicado en edición aniversario de
El Caroreño, julio de 2010, y modificado
por el autor para esta edición.**

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 necesario 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, empujando 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 al *Larousse Gastronomique*, reco-

nociendo 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 Nueva 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.

**Texto publicado en *Boca hay una sola*, de Ben Amí Fihman.
Fundación para la Cultura Urbana (2006).**

Hijo pródigo

Ben Amí Fihman

La sombra de Europa, esa *torre abolida*, pesa sobre mi vida, al igual que sobre la de buena parte de los habitantes de este continente, con la gravedad lancinante de un pecado original. Que incurro gratuitamente en la grandilocuencia para justificar la cíclica frivolidad turística que me arrastra, cada año y medio, a semejanza de un bulto creciente de latinoamericanos, hacia el otro lado del mar. Lo admito sin incomodidad. Sobre la reflexión profunda y el aburrimiento, en mí predomina la inclinación hacia el regocijo superficial, el hábito licencioso y la intrascendencia. Le rehúyo a la estrella de la solemnidad. Soy de los que piensan que el cine es esparcimiento, que la mujer, salvo lamentable equivocación genética, nació para encarnar la belleza y la sensualidad terrestres, y que más vale una mentira divertida que una verdad indigesta. El oropel de la risa al oro de la melancolía.

Un avión repleto de caraqueños escapistas me transportó hace poco hasta París. El encerrado olor a perro en un taxi que me llevaba de Montparnasse a Champs Elysées, la irritabilidad de la mujer que lo manejaba, los gruñidos de la bestia en el asiento delantero, me hicieron entrar de golpe, con la ayuda —minutos más tarde— de un *foie gras* fresco en L'Écluse, en la hepática realidad de las Navidades francesas. Un Château Sigalas-Rabaud 78, una cuenta que me aturdió con la fuerza de un puñetazo de Cassius Clay, las grandes vallas anunciando el multitudinario hígado de ganso en la avenida, y las largas colas ante los cines, acabaron de ponerle el lastre a mi alma abandonada, horas antes, en las inmediaciones del mar Caribe.

Un fenómeno extraño, sin embargo, empezó, a partir de ese momento, a socavar mi fervor viajero y mi despreocupación trashumante, cuando, atravesando la calle, me tropecé con un compatriota amigo, el primero de los numerosos venezolanos que me interpelarían en las cuarenta y ocho horas siguientes —cruzando una esquina, entrando a una estación del metro— para que les indicara mis restaurantes preferidos en París. Sentía, tres o cuatro lunas más tarde, como si el conjunto de mis lectores, siguiéndome la pista, se hubiera trasladado a la capital francesa. Empecé a planear una fuga en dirección al sur.

La operación de escape se realizaría cuando estuviera bien empapado del ambiente reinante. Escasos diez días me pusieron en contacto con el panorama teatral en que la obvia supremacía de Offenbach, Feydeau y Courteline, en las mejores salas y con el mayor éxito, lo mismo de público que de crítica, hacía lucir tan fresca como lejana la coherencia de la Belle Époque. En el panorama pictórico un solo nombre, expuesto en el Grand Palais, Antoine Watteau, servía de pasaje a la libidinosa galantería del siglo XVIII, y en el panorama cinematográfico dominaba aún, después de varios meses de popularidad, *Amadeus*, la versión de la vida de Mozart de Milos Forman, no obstante la insoportable caracterización del compositor en una especie de superdotado universitario norteamericano, que bebe vino en vez de fumar marihuana y lleva una peluca blanca en lugar del sudoroso *T-shirt*.

En el campo de la gastronomía, aparecieron en los quioscos las guías *Gault et Millau*, a pesar de que el célebre tándem se haya separado, y *Le Bottin Gourmand*, que ha reemplazado con singular seriedad a la desaparecida *Kléber-Colombes*, fundada por Curnonsky antes de la última guerra. Discutibles, como toda obra de opinión, pero interesantes.

Dos fenómenos, uno individual y otro genérico, se discernían a través de sus páginas recién impresas, y en más de un caso, divergentes. Por un lado, la consagración de Jöel Robuchon en el restaurante Jamin —entre un mes y seis semanas de espera para reservar mesa—, y, por otro, el relativo eclipse de los grandes restaurantes de la pos-

guerra, llámese Grand Véfour o Lucas Carton. Este último fue adquirido hace poco por Alain Senderens. Pero a mediados de diciembre el comensal podía sentirse todavía colmado por la excelente cocina del saliente Michel Comby, digna de las admiradas tallas de Majorelle¹.

Mi enfermiza humildad no me permitiría desalojar de esta crónica la placentera sorpresa que recibí durante aquella semana inicial, en uno de mis establecimientos preferidos por la calidad de su cocina, la chispa elocuente de su atmósfera ruidosa, sus horarios tardíos (hasta la una de la madrugada) y la relativa modicidad de sus precios. Hablo de Dodin Bouffant. Me tropecé, a la entrada del comedor principal, visiblemente expuesto, con un ejemplar de *Los cuadernos de la gula*. Tal gesto no podía dejarme insensible. Las ostras calientes, el *ragoût* de cangrejos de río y el *civet de biche* de la cena en cuestión, el *champagne* de la casa y un Côtes-du-Rhône Villages 1970 de Jaboulet me demostraron que, a pesar de la muerte de Jean-Marie Clément², el hogar de los distinguidos Danielle y Maurice Cartier sigue siendo, como en la época de Jacques Manière, un puerto seguro para el aficionado exigente que goza de un ambiente sin artificios y de una cuenta respetuosa de espaldas a la especulación.

Jacques Manière merece, por cierto, otra mención. Desde su refugio meridional está exportando hasta París, por intermedio del fabricante de especialidades Champion, un *foie gras* macerado en miel de castañas. Unido a un Rieussec 1976, hizo con su sutil presencia meliflua que la noche de las Navidades, en la intimidad de una habitación de hotel, trascendiera el festejo de calendario.

Una curiosidad instintiva, un deseo de cotejar la memoria con la experiencia, y un anhelo por actualizar mis opiniones, me empuja-

1 Un inolvidable hojaldre de ancas de rana y ajo porro confitado y unos pequeños filetes de jabalí en salsa de vino estuvieron a la altura de la conmovedora despedida de este chef de primera a la hora de abandonar los fogones de uno de los más bellos restaurantes del mundo.

2 Brillante jefe de sus cocinas, cuya ausencia se nota en algunos "clásicos" de la casa: el famoso pato con mollejas de ternera, por ejemplo.

ron, antes de mi partida, a permanecer fiel a la arriesgada búsqueda de las quimeras del gusto, alternando lugares conocidos con recomendaciones públicas y privadas. Es así como —siguiendo un artículo de Grimod de La Reynière en *Le Monde*— incurrí en el costoso error de cenar, después de ver *Le Dindon* de Feydeau, en el frío e irregular Fouquet's. Fue así que me acongojó encontrarme con mi operático Train Bleu, *buffet* de la Gare de Lyon, con sus profundos techos y magníficos frescos de principios de siglo, encogido en una pequeña carta que pálidamente refleja, en una cocina a todas luces declinante, el esplendor que hasta hace poco se mantenía en pie a la manera de un milagro sedicioso, de un escándalo y de un desafío al pragmatismo. Un Langoa-Barton del 74 narcotizó, por suerte, mi decepción.

Fue así que —rompiendo una reserva de años— me aventuré, para comprobar que mi desconfianza partía de una sana intuición, al convencional Le Soufflé, donde solo un Clos des Mouches tinto me salvó de la triste personalidad de un mediocre *fricassée* de gallina. Fue así que un irreprochable costillar de ternera y la más delicada masa de hojaldre que me haya llevado a la boca me sorprendieron un tranquilo sábado en la acogedora sala provinciana de La Petite Auberge. Fue así que el insólito decorado de *fin de siècle* del Chardenoux, con su mostrador en doce tonos de mármol rosado, deslucidos espejos y lienzos de Mucha³, en los alrededores del Faubourg Saint-Antoine, antiguo enclave de ebanistas hasta la década del cincuenta, me subyugó con la originalidad de platos, como el pudín de tuétano, entre otros. Aunque el hechizo se rompiera cuando, al indicarle al joven dueño y cocinero que sus salsas estaban algo saladas, este, sin verificarlo, esgrimiera una poco convincente explicación.

Fue así que la perdurabilidad de Aux Crus de Bourgogne, con la vieja pulida madera de siempre, el mismo bogavante de antaño, la fidelidad del placentero Brouilly y los inmejorables precios que lo han caracterizado toda la vida, no pudieron ocultarme la muerte de su an-

3 Copias de los originales que no aguantaron los esfuerzos de la restauración.

ciana fundadora. Mas la suerte me permitió, compensando esa pérdida difícil, volver a contemplar con vida a los dueños del georgiano La Toison d'Or, de ochenta y cinco años el más joven y de noventa y tres el mayor.

Y fue así que mi semana concluyó con una confirmación cerca de Auxerre, en La Chamaille, donde mis amigos Raymonde y Pierre Siri, un chef cuyo *doigté* es de una sorprendente delicadeza. En efecto, Mina y yo, una vez más, pudimos comprobarlo a través de una ensalada de *magret* de pato, unas vieiras al Noilly Prat, un confit de pato imperceptiblemente curado y un hígado de ternera de un ligero dulzor, respaldados a la perfección por un Chablis Fourchaume 1983 y un simple *bourgogne* genérico de 1979 de Marc Collin.

Todas estas experiencias me hicieron acariciar durante unas horas, en la cálida casona del siglo XVI, la ilusión de que esa realidad, la de la *torre abolida*, familiar pero ajena para un latinoamericano, aunque un mínimo de raciocinio bastaría para desmentir el error, me pertenecía por un ancestral derecho.

**Texto publicado en el libro *Boca hay una sola*,
Fundación para la Cultura Urbana, 2006.**

Yo me jugué la vida por un *foie gras*

Ben Amí Fihman

El hombre es un cadáver festivo. Una conclusión a la que se arriba, sin problema, con asistir o integrarse a un sarao. ¿Habrá acto más desesperado que una fiesta? El ritual de alcohol, danza y exceso, en el cual son tan duchos los mortales, está contaminado de muerte, de su conciencia perturbadora, del deseo de abolirla en un frenético ademán colectivo. Se celebra y se ríe por contagio, jamás por lucidez o por sabia elección. Una fiesta es un alboroto de monos sobre el abismo, una carrera de espaldas frente al hocico húmedo de la muerte que nos sacará tarde o temprano del sueño.

El que festeja corre y huye del final que lo espera; y, aunque lo ignore, llora. Pero si la fiesta conserva ese magnetismo inaudito entre los hombres es porque, a pesar de todo, en su remolino violento el hombre se libera, cuerpo y alma, con una pizca de absoluto: en ese instante la carcajada y el sollozo copulan. Son el trampolín que promueve la ilusión de estar saltando fuera de los límites de la vida y fuera del mundo, deslastrado de la idea de la muerte.

El anhelo de ese instante, de ese núcleo disperso, encierra la clave de toda verdadera celebración: esa perla múltiple que recoge cada cual, a su manera y a su tiempo, cuando tiene la suerte de atraparla en el fondo tumultuoso de la celebración. Mientras más elusiva, más exacerbada se le hará la búsqueda. Buscador de tesoros, el que ha festejado coincidirá.

Vivía a la sazón en París, ciudad realista (tan realista que, por ley, el ancho de las escaleras de sus edificios se calcula para permitir el

paso de un ataúd) y libertina. Era diciembre y estaba ansioso por celebrar la Navidad, todo oído a las invitaciones, dispuesto a conspirar a favor de la alegría. En las calles desde hacía varias semanas, las vitrinas de charcuterías lucían repletas de salmón ahumado, morcillas blancas y lingotes de *foie gras*. Los bistrós, donde los días naufragaban en las aguas de la noche y el frío se enfrentaba a golpe de vino y coñac, temblaban con la alta tensión del *champagne* en erupción.

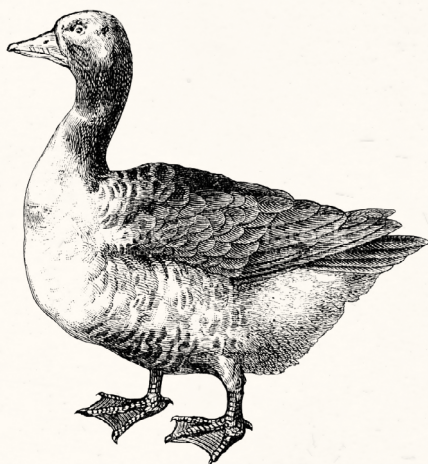
París entero batía el tambor de la euforia. Los trenes del metro se tragaban a las horas pico a todo un pueblo en estampida, cargado de paquetes y bolsas hinchidas de futuro placer. El frío abrillantaba los arreglos luminosos que la Navidad había colocado en edificios y avenidas. Las librerías arrojaban al ojo del peatón riquísimos volúmenes: de cocina, de pintura, de historia del cine. Los vinateros ofrecían botellas excepcionales a precios inverosímiles y en la ola del encantamiento de fin de año hasta las joyas engastadas en los ventanales de la Place Vendôme parecían estar al alcance de la mano. El calendario se fundía en la lava nevada del invierno, aboliendo la frontera de fechas, albas y crepúsculos.

Vino a añadirse a la circunstancia espolvoreada de confeti todo un contingente de amigos venezolanos que querían subirse al barco ebrio de París. Deseaban sumarse sin reticencias a aquella bacanal urbana.

Fue pasada la Nochebuena cuando Miguel —uno de ellos, que vivía entonces en París dedicado a jugar maquinitas— y yo —que me consagraba a consentir mi aparato digestivo— decidimos armar un sarao independiente. A esa altura del mes éramos tantos que teníamos que reunirnos por separado para entrar a los restaurantes, hacer invitaciones por turno para que cupieran, residentes y recién llegados, en nuestros apartamentos.

Nos pusimos de acuerdo para repartirnos las responsabilidades: Miguel buscaría un lugar para poner el baile y el que suscribe se encargaría de conseguir idóneos vinos y finísimos *foie gras*. El resto de las vituallas necesarias correría por cuenta de los invitados, que se

rían, sin discriminación, numerosos, voluntarios y aleatorios. Encargué dos grandes *terrines de foie gras* —de *terrine*, el molde de barro donde se hacen fundir los imponentes hígados de ganso cebado: la “hipertrofia obtusa” del barón de la Tombelle, el varias veces milenarío *foie gras*— en el restaurante La Chamaille —“rencilla” en francés— de la calle Saint-Louis-en-l’île.



El *foie gras* en cuestión, le había explicado a Luis José García, uno de los visitantes caraqueños, negaba el principio de la cueva platónica: la *terrine* de Pierre Siri, delicada como una piel de bebé, representaba la idea del hígado puesta en la tierra y no su copia, el modelo original y no la pálida descendencia terrestre del mal llamado *paté de foie gras*, confusa alusión a los pasteles de masa o patés dentro de los que, a partir del siglo XVIII, también cupo el *foie gras* macerado en coñac, fundido en el horno y templado por el frío: puro en Estrasburgo y trufado en el Périgord, pero que fueron también rellenos de carnes de perdiz, menudencias de cerdo o hígados de pollo. Cada una de nuestras *terrines* de quintaesencia hepática pesaba cerca de tres kilos.

Poco comunicativo, pero aficionado a los *practical jokes*, Miguel por su parte consiguió la casa de campo del legendario intelectual de izquierda Régis Debray —que no estaba preparado para semejante bonche— y un pequeño autobús para trasladar a la patota de descamisados del convite: jóvenes estudiantes, políticos de café, pintores ciegos, galácticos y cuanto invitado hubiera invitado el resto de los invitados españoles, franceses, chilenos, uruguayos, alemanes y venezolanos.

Hacia la media tarde, como si el vino se hubiera transfigurado en zaperoco ardiente, la casa de campo, ceñida por un amplio jardín de tapias blancas y húmedo de brumas, retumbaba con gritos, música e histriónicos bailes aborígenes. Sobre la mesa de la cocina estaban desparrramadas botellas y charcuterías. Inútilmente, en la sala contigua, un cónclave sureño trataba de oponerse, guitarra y melancolía mediante, a la salsa febril que emanaba de un tocadiscos a todo volumen.

El caserón había sido rebasado por la invasión. Los invitados de importancia se trasladaron a un íntimo y silencioso desván en el segundo piso. Ahí se había enclaustrado Régis Debray, sobrecogido por el caos, en compañía del director de cine Costa Gavras, el novelista Miguel Otero Silva y la escritora Antonia Palacios. La planta baja era una mezcla de playa de Río de Janeiro, mercado de Calcuta y ciudad universitaria del tercer mundo. Un argentino protestaba por el clasista desplante del escurridizo compañero del Che Guevara. Su esposa, Elizabeth Burgos, amamantaba a un recién nacido. Una venezolana, crítica de arte, defendía ante una jauría de detractores las virtudes de la cocina inglesa. Un montevideano, de ojeras cargadas de morriña ancestral, protestaba cada vez que un bromista lo trataba de gallego. “¡Gallego no, uruguayo, uruguayo!”, insistía exasperado. El publicista Raúl Fuentes, haciéndose pasar por empresario artístico y con su voz de eslabón perdido, por fin, trataba de seducir con falsas promesas profesionales a una joven española aficionada al flamenco y, con las manos en las ambiciosas caderas de la muchacha, le proponía que demostrara su talento dedicándole un *striptease* después del crepúsculo.

El débil sol del invierno había muerto cuando hizo su entrada la actriz americana Jane Fonda. Figura esbelta y elástica de girasol, atravesó el comedor y el caos del tambaleante salón festivo, observándolo todo con la distante frialdad de una rica turista inglesa en Biafra. No tardó algún turiferario en ofrecerle una *terriner de foie gras*. Ella aceptó con una displicencia que depuso después del primer bocado. Otro atrevido borracho la invitó a bailar y, en un momento de relativa calma, todos y cada uno de los presentes oyeron: “*Later... maybe*”. Una respuesta que le tumbó los pantalones al beodo.

Media hora más tarde Jane Fonda subió las escaleras. Un abejeo cubrió la ancha y larga mesa de madera sobre la que se desplazaba el *foie gras* desflorado por la actriz con el cuchillo clavado en el pecho. Entre hipos y risas se especulaba sobre la identidad del manjar. Desde una esquina este humilde servidor contemplaba el tumulto caníbal cuando una muchacha chilena, con figura de lágrima y el bello rostro cubierto por una pátina de pobreza heredada, exclamó apartando la *terriner*: “Pucha, qué cosa más grasosa esta”.

Pensé de inmediato en los tres kilos de *foie gras* todavía en el refrigerador. Sentí un urgente llamado. Había que salvar el honor de Platón, el mío y el de Pierre Siri. Afuera, en el jardín, se agitaban en la noche y el frío las móviles siluetas que dejaban caer las parpadeantes luces de la casa. Sin que nadie reparara en el acto, me apoderé de la segunda *terriner* y me encaminé a buscar un escondite entre los helados pinos y la gélida grama. Me detuve a escuchar el ruido del viento que ahogaba el eco asordinado de la fiesta. En la penumbra saltaban por los aires los recuadros iluminados de las ventanas.

Alcé los dos brazos y la *terriner* como un sonámbulo. Seguí en dirección a la última ventana de la casa, llevando la preciosa carga con el cuidado de una nodriza y el sigilo de un experto en explosivos. Avanzaba en la noche, envuelto por la fría ventisca, recorrido hasta los tuétanos por la misión sagrada. Los caníbales se hartaban en la casa. El que ahora recuerda dejó de mirar a los lados, hacia abajo, hacia atrás: tenía la mirada colocada en el poyo blanco de la venta-

na donde colocaría la *terrine de foie gras*. Marchaba suspendido en las alas vigorosas de la misión sagrada.

Se abrió la tierra bajo mis pies. Un hoyo profundo y sepulcral me tragó: el ancho cuerpo, los brazos extendidos y la *terrine* en alto. Sentí las despiadadas fauces de la muerte halarme por las extremidades. Se había abierto el tenebroso hueco de una escalera. La escalera del sótano que la noche y la misión sagrada me habían ocultado. Mi grito al caer en el vacío, mis gritos después de haber caído fueron tan fuertes —me daba por muerto— que la fiesta se trasladó al jardín. Había salvado el *foie gras*. Pero no de manos de la turba, que se apoderó del condumio y se devolvió a seguir celebrando. Estropeado por las magulladuras, observé desde el vano de la puerta la gran comparsa, fúnebre y cansada, descuartizando y devorando el lingote hepático como si estuviera dando cuenta de mis entrañas de cadáver festivo.

**Texto publicado en el libro *Boca hay una sola*,
Fundación para la Cultura Urbana, 2006.**

Arepa con Diablitos

Nidal Barake

Hace unas semanas, un domingo por la mañana, me dispuse a manejar hasta el aeropuerto de Maiquetía a buscar a mi mamá, quien estaría en Caracas un par de días y se quedaría conmigo en mi apartamento. Mientras manejaba, escuchando seguramente a The Flaming Lips, pensaba que ya había pasado algún tiempo desde la última vez que fui personalmente a buscar a alguien al aeropuerto, en lugar de enviar a un taxi de confianza, llegando a la conclusión de que es una de las cosas que uno solo haría por su propia madre. El motivo principal de la visita de mi mamá a Caracas fue asistir a su cita en el Consulado Norteamericano para renovar su visa de turista, sin saber que un par de semanas después la Embajada de Estados Unidos cancelarían las citas para solicitar visas debido a la situación que se vive en Venezuela (marzo de 2014), lo cual, aunado al anuncio de la Embajada del Reino Unido indicando que a partir de mayo los venezolanos necesitaremos visa para entrar a “Yuquei”, me hacía pensar que no serían las únicas puertas que se cerrarían para nosotros.

Una vez en Caracas, lo primero que hicimos fue pasar por un supermercado a comprar algunas cosas para comer, ya que mi refrigerador y mi despensa no se caracterizan por contar con una abundante cantidad de opciones para el día a día. Sí, hay sobrasada traída de Mallorca, miel con trufas italiana, *stilton* de Neal’s Yard Dairy de Londres (por fortuna comprado hace muy poco, cuando los venezolanos podíamos ir a Londres sin visa) y muchas especias de Lima, Ciudad de México y Beirut. Pero no, no había muchas opciones de frutas y

vegetales, pan, huevo, quesos frescos venezolanos, pasta o cualquier alimento cotidiano típico; después de todo, son pocas las comidas que hago en casa, y las que hago generalmente son planificadas y conllevan una compra de los ingredientes necesarios. Por lo tanto, una parada en el automercado para comprar algunos insumos para los próximos tres días era mandatorio, y una vez allí, hicimos la compra de rigor, no necesariamente con lo que nos provocaba comer, sino con lo que había disponible, pues por estos días la lealtad de marca está por el piso y el líder del mercado es aquel que logra colocar su producto en el anaquel. Ya en la caja registradora, al sacar las cosas del carrito para ponerlas sobre la banda rodante, me percaté de que mi mamá había incluido en su selección dos latas de Diablitos. Ella siempre está a dieta y yo la última vez que comí Diablitos fue durante mi adolescencia temprana, cuando todavía vivía en casa de mis padres; por lo tanto, supuse que el incluir Diablitos en la compra era más un impulso nostálgico de mi mamá al verse haciendo mercado con su hijo (no, esta vez no iba yo dentro del carrito, con los pies colgando por el aire) que por una necesidad alimenticia o un antojo emocional, pues para eso está la Nutella. Esos días transcurrieron con tranquilidad relativa. Afortunadamente mi mamá pudo ir al consulado a la hora prevista a pesar de que había barricadas distribuidas por la ciudad, comandos de la Guardia Nacional cerca de la plaza Altamira y un aire de incertidumbre de esos que te matan de ansiedad. Nos despedimos, muy temprano, pues yo salía de viaje al exterior y ella se regresaría esa misma tarde a Maracaibo.

Una mañana, un par de semanas después, de regreso en Caracas recién llegado de uno de mis recorridos habituales en los cuales combino un viaje de trabajo con almuerzos y cenas planificadas (y no, no me la paso comiendo, pero mientras pueda, seguiré almorzando y cenando todos los días), recibo muy temprano a Osiris. Osiris va todos los jueves a casa a lavar ropa, cambiar las sábanas y hacer los trabajos de limpieza de rigor (sobre todo los baños), para luego planchar mientras mira la telenovela. Generalmente Osiris llega después de yo

haberme ido a la oficina, pero esa mañana llegó más temprano de lo habitual, tomamos café juntos y, mientras charlábamos, sacó un paquete de harina PAN del refrigerador y se dispuso a hacer unas arepas con huevo para el desayuno. Y aunque la harina PAN no puede faltar en la despensa de cualquier venezolano, la presencia de un paquete en mi nevera era casi casual, no recuerdo cuándo lo había comprado, en mi casa no hay una familia numerosa que se siente cada mañana con una cesta de arepas recién horneadas, y mi ingesta de arepas se resume a ir los sábados al mercado de Los Palos Grandes a comer arepa “pelá” en el puesto de Argenis; generalmente como dos, y generalmente una de reina pepiada con queso de mano y una de costilla. Por lo tanto, estar en casa comiendo una arepa recién hecha por Osiris era una rareza; divina, pero rareza al fin y al cabo. Obviamente, como parte de su generosidad habitual (quiero pensar que es generosidad y no lástima), me dejó dos arepas hechas, guardadas en un “tupper” fuera de la nevera, para comerlas próximamente.

Ese día fue uno de esos de agenda completa, una mañana llena de reuniones (después de todo, hacía casi dos semanas que no estaba en la oficina en Caracas), un almuerzo rápido en Peppone (los jueves son de albóndigas) y un viaje de ida y vuelta en mototaxi a Las Mercedes a dejar unos documentos. No podía demorar mucho pues sabía que, como ya es costumbre, a eso de las 4:00 pm comenzarían a llegar los manifestantes a la plaza Altamira a quejarse por la escasez, la inflación y la inseguridad, serían brutalmente reprimidos por la GN y la policía estatal con un concierto de bombas lacrimógenas, y a las 8:00 pm todo volvería a estar en “total y absoluta normalidad”, como habría dicho en sus buenos tiempos José Vicente Rangel. De regreso, decidí parar en casa, pues la necesidad de cepillarme los dientes, cambiarme la camisa (cosa que recomiendo hacer después de montarse en un mototaxi un mediodía en Caracas) y tomar un café era imperiosa. Al entrar y pasar por la cocina, me percaté del “tupper” donde desde esa mañana reposaban dos arepas, todavía suaves y tibias gracias a su cierre hermético (señores de Tupperware, para patrocinios

y publicidad, por favor escribir por separado). Tomé el envase, abrí la nevera para guardarlo y mi vista, de manera automática e inexplicable, se enfocó en la esquina inferior izquierda, donde reposaban, olvidadas, dos latas de Diablitos. Miraba las latas de Diablitos, sostenía en mi mano izquierda el envase con las arepas (tibias y suaves) y pensaba, impávido frente al refrigerador, o no pensaba, tal vez tenía la mente en blanco, pero estoy seguro de que una parte de mi cerebro procesaba la información.

El hecho es que ese día, algo apurado pensando que debía llegar a mi reunión de las dos de la tarde en la oficina, estaba sentado en el sofá de mi sala (integrado a la cocina, es un apartamento pequeño), solo, esperando que dejara de titilar la máquina de Nespresso, y masticando de forma apresurada como quien no ha comido en días. Comía rápido, comía y solo pensaba en las circunstancias que me habían llevado a estar allí, en esa situación, comiéndome una arepa con Diablitos.

Publicado en Yoculinario.wordpress.com, julio de 2015.

Viaje a la sarrapia

Julio Bolívar

El tiempo de vuelo entre Maiquetía y Puerto Ordaz es de cincuenta minutos, hasta el aeropuerto que nos recibe para luego llegar a Ciudad Bolívar, que también está a cincuenta minutos aproximadamente. Hace un par de semanas estuve en el aniversario del Hotel Laja Real, que llega a treinta años de ser uno de los lugares emblemáticos de la vieja ciudad angostureña.

El hotel está localizado frente a un aeropuerto inoperativo, paralizado hace tres años para reparar la pista. Si funcionara, solo hubiera cruzado la calle y estaría en su *lobby* en menos de dos minutos. Una atmósfera de madera recubre la recepción, sencilla, cálida y con buen mantenimiento. En este hotel se respira tradición familiar. Los otros cincuenta minutos están entre Puerto Ordaz y Angostura, como se nombraba antes la antigua ciudad que está frente a Soledad, pasando sobre un largo puente el río Orinoco.

Al llegar, me recibió su propietario actual, hijo del fundador de este viejo hotel, Ángelo Alaimo Lamarca. Carlos Alaimo, su hijo, es un hombre relativamente joven de carácter tímido, algo hierático, atento a todo, la gestión diaria, y más en estos días de cumpleaños y múltiples actividades. Es amable y afanoso en su trabajo. En la sala, a mano izquierda, un inmenso sofá te invita a descansar, después del largo tramo entre la ciudad modernísima de Puerto Ordaz y la histórica ciudad de Angostura.

Una autopista casi recta sustituyó a la vieja y sinuosa carretera de dos canales. “Esta la hizo Leopoldo Sucre Figarella”, me comenta

Walter Tamborini, un angostureño, profesor de electricidad, dedicado al transporte privado que le presta servicios al hotel. Se refería al conocido presidente de la CVG y líder de las empresas básicas como el hombre que contribuyó al desarrollo de la región. Un hombre de esa tierra, hermano del poeta y ensayista Guillermo Sucre. “Antes eran como unas dos horas este viaje, no se imagina las colas que se hacían”, comenta Walter mirando hacia la derecha, como si recordara los viajes en su infancia.

En otra camioneta, más grande, iba una parte del legendario grupo Serenata Guayanesa. Uno de ellos vive en la región, supe después. Al llegar al hotel ya éramos amigos, compartiendo historias personales. Entre ellas, me había dado un dato sobre un tema que ando buscando desde hace meses: un libro de cocina que aún no se ha publicado y su autor, que ya no está en la ciudad ni en esta vida.



El verano hace su trabajo sobre el río. La vía es un espectáculo que va calentándose, seca, como las inmensas piedras que de pronto emergen de la tierra o el río, o como escribió el poeta Guillermo Sucre, “la resplandeciente cola del verano pasa entre nosotros”. Se siente como la cola áspera de un caimán rozando tus piernas.

En el *lobby* del hotel también estaban los cocineros Egidio Rodríguez y Roger García, ambos del estado Sucre, cocineros nómadas, especialistas en *catering*. Ellos habían diseñado el menú aniversario de la semana, una especie de fusión de cocina mediterránea italiana con angostureña, con el inevitable lau lau a la cabeza nadando en un inolvidable asopado, y un ragú de cordero, que pedía a gritos unos lingüinis.

Al mediodía me vería con el chef Juan Carlos Sayalero y su pareja, Yuliana Quintero, para ir a visitar a Néstor Acuña, mil veces recomendado por Sumito Estévez e Ileana Matos. Juan Carlos y yo nos habíamos visto en octubre pasado en medio de la presentación del último libro de Víctor Moreno en la emblemática Casa de Rubén, de

Rubén Santiago, en pleno Porlamar. La cita ya estaba hecha desde aquella alegría de bautizar un nuevo libro de cocina. Exultante, como siempre, Sayalero y su esposa me llevaron a Sarrapia, el lugar de los fogones donde han sabido leer los sabores profundos de Guayana en su cocina, bajo el mando sereno de Néstor Acuña.

Generalmente no voy a restaurantes de moda y muy poco atiendo recomendaciones de medios, con la excepción de lo que me comenta, siempre rotunda en sus juicios, Ileana Matos, o Fernando Escorcía, o Sumo en la isla de Margarita o Mamá Zory en Valencia, no por nada en particular. Prefiero esperar que las cosas se asienten y fijen un carácter que los defina. Ahora se incorpora en esta pequeña lista Juan Carlos Sayalero.



En Sarrapia nos esperaban Miguel Sayegh y otro comensal que degustaba mojitos como si tomara agua de coco. Néstor había preparado una emboscada de sensaciones que simplemente no se pueden olvidar. Un menú de nueve tiempos, una experiencia que iba *in crescendo* en su intensidad. Cada plato iba abriendo las puertas de nuevos sabores de Guayana; era como si entraras en sus bosques y en las profundidades del río Orinoco, con la sarrapia como centro gustativo y aromático en las diferentes tonalidades y usos de nuestra nuez, escondida en árboles muy altos.

Esa tarde fue como entrar en la selva para observar las copas de los inmensos árboles del fruto perfumado que está guardado en el medio de un hemisferio ovalado, esa especie de nuez encapsulada y protegida por un empaque durísimo, o nadar en medio del río y probar ese inmenso pez que es el morocoto, confitado en grasa de cerdo, o la untuosidad del merey “pasao” en medio de la carne magra del pollo. Un helado de sarrapia sin leche en su elaboración, en el juego sensorial para multiplicar los sentidos, en un maridaje sorprendente con un licor finísimo de cerecita, como le dicen en Oriente, o ponsigué, como lo nombramos en Lara, fabricado en Sucre, que te dispara

la memoria a un *amaretto* o a cualquier licor de almendras, trampa de sabores que activan el recuerdo guardado en las neuronas, y sientes o imaginas lo que no estaba en aquella mezcla de sabores de esa tarde en la mesa de Sarrapia y el menú de Néstor Acuña. Acuña es sereno como un viejo sabio encarnado en un cocinero, venido de Bejuma, las tierras altas de Carabobo, para entender los sabores y la imaginación de Guayana. Todo esto acompañado con una cerveza artesanal de aspecto gótico.



Luego de este almuerzo, Miguel Sayegh, casi con el crepúsculo sobre nosotros, nos llevó a un breve paseo por la ciudad antigua. El mejor guía de la histórica ciudad, describiendo las empedradas calles y los edificios por donde caminaron los héroes de nuestra Independencia y el febril Bolívar, cuando reorganizaba sus huestes, a mitad de febrero en 1819, en aquella segunda constituyente republicana llamada Congreso de Angostura. Una ciudad con dos rostros en su arquitectura: una hispánica de los siglos de cuando fuimos provincia española y otra más reciente, de aire antillano, en el paseo Orinoco.

A orillas del río se ensayaba la Pasión de Cristo; un grupo de teatro hiperrealista esperaba a los filisteos con un Jesús crucificado. Una escena extraña, no sabíamos si estábamos frente al Jordán o en Jerusalén. En el río se asomaban las inmensas piedras, como grandes y duros caparazones de su pasado. Al otro lado la población de Soledad y el inmenso puente que une dos estados: Anzoátegui y Bolívar. Un dron manejado diestramente por Miguel guarda la memoria de este paseo.



Me faltó tiempo. Apenas día y medio. Entre breves conversaciones con Michelangelo Blanco Rossitto y Carlos Alaímo. Pero gracias a Juan Carlos y su esposa, guías perfectos de la ciudad, nos dio tiempo de ver el negocio de Michelangelo Blanco Rossitto en la calle 22 de

Mayo, a doscientos metros del Club Comercio. Michelangelo, como habrán adivinado, es una cruce de criollo con italiano, siciliano, de allí la pasión, la honestidad de su trabajo y su capacidad de entrega. *Il miglior fabbro*, como llamó Eliot a Pound.

En este viaje, que de alguna manera estaba en la bitácora de mis desplazamientos, está la familia Blanco Rossitto. Llegue allí por insistencia de Michelangelo, hermano de Julio César Blanco Rossitto, poeta, ingeniero eléctrico y parte de varios grupos literarios de Barquisimeto, amigo desde hace unos años, al que he tenido la suerte de editar. Pero del que quisiera hablar es de este pastelero apasionado, que hace unos *cupcakes* que ya no son los pedazos redondos de ponqué que se hicieron para acompañar el café en las tardes: los de Diangelos (nombre de su negocio) tienen la desmesura del perfume de la sarrapia y el merey. Son diferentes, Michelangelo ha logrado incorporar los sabores de Ciudad Bolívar, como el mango y el mazapán de moriche. Nadie que se case en esta ciudad con río deja de llevarse estos postres intensos para su luna de miel.

En medio de este aniversario del Hotel Laja Real estaba también Kiara, amiga de la casa, por donde ha pasado toda la cultura nacional, pues allí estaba, sí, aquella cantante, la misma de los labios jugosos y como dispuestos, siempre tan elocuente y seductora, seducida por estos *cupcakes* que hace la familia de este emprendedor empedernido que crece con dulzura junto a su esposa y sus dos niñas.

Día y medio apenas, descontando las horas de aeropuerto y la carretera. Una ciudad con seis tabloides. Allí recogí una receta algo deshilachada del cuajo de morrocoy, plato tradicional de la región y del gusto de los bolivarenses, y del sur de Oriente, a pesar de la veda. La tarde del sábado la dediqué a conversar sobre los libros de cocina en Venezuela, también a intentar definir la cocina regional como parte de una gastronomía nacional, también a seguir rastreando un libro de un cocinero de la ciudad, que dejó un legado que anda por ahí, de mano en mano perdido entre varias historias familiares. Nos acompañó Carlos Alaimo de nuevo, hijo de aquellos inmigrantes, ciudada-

nos que construyeron ciudades en el país. En esa conversación también conocí a Karla Herrera Wulff, que lleva adelante El Fogón de la Madama, bella cocinera que conserva los sabores de la cocina de El Callao. Faltó tiempo. Volveré.

Publicado en Facebook por el autor, abril de 2016.

Historia personal de la hallaca

Rafael Cartay

Q Hay una preparación culinaria, la hallaca, que me recuerda constantemente que soy venezolano en medio de un mundo complejo y diverso de identidades cruzadas y de influencias. Con ella, guiándome, como un faro que emite olores y sabores en vez de luz, casi siempre logro salir airoso de la muchedumbre social que me aturde. Es como si la cultura a la que pertenezco me mirara de frente y me llamara, haciéndome un gesto, un guiño, moviendo su dedo, invitándome, “ven, ven, ven”. Y me dijera, en voz muy baja, casi en un susurro: “Camina a mi lado, sin apartarte mucho de mí, porque podrías perderte en medio de la vorágine, y dejar de ser lo que eres, desorientado, perdido en el vulgar sinsentido de la vida que te rodea”. Francisco de Miranda, al llegar a Coro, en 1806, en su primera tentativa independentista, le confesó a un vecino del poblado que quería comer hallaca, porque “hacía tres años que no la probaba”. La hallaca era, en su recuerdo, junto con el mondongo, la olleta y la hallaquita, comida ordinaria en la casa de sus padres cuando él era niño. Así era desde hacía, al menos, un siglo. Pero esa comida ordinaria de Miranda dio un salto y se convirtió en extraordinaria para nosotros, los comensales de ahora, vinculándose con el imaginario colectivo venezolano, reafirmando, desde el siglo XIX, su condición de plato compuesto, completo, complejo, colectivo, festivo, tradicional, polisémico, diverso de acuerdo con la región y que encierra tantas variaciones como madres y familias hay en el país. De la preparación ordinaria,


sin tiempo fijo de preparación y de consumo, casi anónima que era, se convirtió en una preparación ceremonial, que invita a la fiesta, a la elaboración grupal y al consumo familiar. Un plato que se sale de las cosas corrientes y pasajeras para, asociada a la celebración religiosa navideña, tornarse en algo así como un rito de agregación, o de unión, o de paso a una identidad cultural nacional, en la que la gente come y bebe en compañía, jubilosamente, vinculada por una relación social que fue adquiriendo, con el paso del tiempo, un elevado valor simbólico que nos atrapa y hermana a los venezolanos. Es un plato extraordinario que armoniza difíciles sabores contrarios. Ben Amí Fihman escribió que la hallaca tiene la delicadeza del vals y la perfecta y legible combinación del guiso, la masa y los adornos. Una armonía perfecta de sabores envuelta por una humilde hoja tropical, que es una concesión al verdor y a la frescura de la naturaleza. Ese plato prodigioso, que ha venido dando tumbos en el tiempo, desde la Colonia hasta la República, compendia una historia mestiza riquísima que nos inicia en un viaje imaginario por los caminos de nuestra geografía y por los senderos de nuestra identidad. Un viaje cargado de simbolismos que nos lleva de vuelta a la infancia, y a los brazos de la madre que, aunque muerta, sigue invitándonos amorosamente al reencuentro familiar, a la convivencia democrática, minimizando las diferencias y apaciguando las disputas. ¡Ah, es verdad! la amada hallaca es mágica, sabia, una y múltiple. Una, porque nos hermana a la hora de sentarnos a la mesa. Múltiple, porque admite sin discusiones estériles variaciones regionales, y aún diferencias de un hogar al otro. El esmero familiar por mantenerla y legarla, de una generación a la otra, es una suerte de pacto de resistencia para no dejarnos arrastrar por la ruina que padecemos. Es nuestra contraseña para superar los momentos difíciles que atravesamos como pueblo y para resistir la degradación que nos corroe el espíritu. Así creamos una red de finos hilos que nos defiende del infortunio y del olvido y preserva la buena causa del amor compartido. La hallaca es, en el fondo, la madre, el cordel que une con firmeza el entramado de la existencia de la fami-

lia. Y, ¡ay!, si ese cordel se rompe, como nos acaece, tal como nos ha sucedido a muchos teniendo a la madre lejos, se empieza a instalar el olvido y la nostalgia en nuestras vidas, azotadas por un viento huracanado que desordena aún más las plantas de aquel jardín imaginario que alguna vez tuvimos. La hallaca es el pretexto perfecto para que no se instale ese olvido que digo. Ella nos lleva de su mano hasta los brazos de la madre, que siempre nos espera en la penumbra de la casa, y nos recuerda el lugar de origen, la infancia trastocada, la patria añorada. Ella está allí, sentada plácidamente en un sillón, y nos habla de su vida y de sus hijos. Mi madre me mira con un brillo en la mirada que la larga vida no ha logrado apagar. Me gusta cuando me llama su “muchacho”, sin reparar en mi barba blanca, mi cabello cano y desordenado, las arrugas que me surcan el rostro, la fatiga que me gana, y me hace reír y rejuvenecer, relatando mis travesuras infantiles, sin cansarse, una y otra vez, escudriñando en el pozo de mi infancia, devolviéndome a la niñez perdida. Me gusta que siga allí, hablándome, para que no se imponga ese vacío triste que a veces se apodera de nuestras vidas y que ella llena con sus cuentos juveniles, con aquella vieja canción que con frecuencia nos cantaba, con aquellos guisos que salían, primorosos, como flores, de sus manos laboriosas. Aquella hallaca, Dios mío, aquella hallaca que tanto nos unía y aún lo sigue haciendo, guiándonos en los arduos caminos del mundo a los que nos ha llevado esta gran diáspora que tanto nos ha dolido y entristecido el alma.

Publicado en revista *Perspectivas*, julio-diciembre de 2021.

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. Héctor, adelantado a su tiempo como siempre lo fue —por eso lo llamábamos “el viejo”—, recogía los frutos con su hermano, “el mudo”, y nos los 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 tu-

ristas 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 el lenguaje del teatro y del cine) de una tarea escolar, donde debíamos plasmar la fruta que más nos gustaba. Níspero fue la introducción al 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, 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 venían 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 gustaba de 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 impositiva 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 sávida 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 preva-


lezca 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. Parfraseando 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.

Texto publicado en *Las razones del gusto*,
Universidad Metropolitana, 2014.

Punto de encuentro entre el oler y el degustar

Oswaldo Capriles

 **Hasta donde tengo memoria**, mi interés por la cocina ha tenido que ver fundamentalmente con el olfato. En efecto, desde mi niñez temprana, los efluvios provenientes de las actividades culinarias provocaban mi atención y convocaban mi presencia en el territorio del cual provenían, a veces hartazgos deliciosos, a veces fastidios indecibles. Siempre me han parecido los aromas como las más vivas esencias del sabor de un plato. Y parte del aburrimiento por cierta cocina casera maquinal, obra de diligentes cuan indiferentes féminas atadas por contrato a cacerolas y fuegos, era el resultado de la falta de ese nosequé especial que mi olfato esperaba encontrar, recóndito o descarado, en cualquier alimento. Y no es que el gusto propiamente dicho fuese la mera corroboración de un placer, ya descubierto en un olor, sino que el placer, precisamente, estallaba en el punto de encuentro entre nariz y paladar, entre aroma y textura, entre oler y degustar.

Por eso creo en la gastronomía sustentada por hierbas, nueces y raíces aromáticas. Además de las especias y las hierbas, me tientan los licores aromáticos, los extractos, las cortezas de frutas, en fin, toda la gama alrededor de ese punto justo de encuentro entre gusto y olfato.

Pero, pese a esa permanente curiosidad por la cocina, no me atrevía a considerarme lo que se dice un cocinero. Y menos aún alguien


tan consumado en tal arte como para estar a disposición de dar recetas. Sin embargo, atendiendo a la invitación de Monte Ávila Editores, me he animado a participar en este proyecto, para el cual me faltan las credenciales, no solo de cocinero, sino de intelectual en el sentido pleno de la palabra. Tampoco soy un verdadero *gourmet*; a lo sumo un *gourmand*, unido por inveterada pasión a esa maravilla de transmutaciones que se dejan ver, de vez en cuando, en las artes culinarias.

He aquí entonces, para cumplir con el compromiso adquirido, pero con toda la modestia del caso, un menú que se me ocurre, compuesto por cuatro platos: comienza con una “entrada griega”, cuya autenticidad discutible no empaña el encanto que para mí representa el fresco y tierno verdor de la escarola y el berro; sigue con un pescado enmarcado en jengibre y cebollín; continúa con una carne que reúne dos tradiciones, la salsa negra dulce, de mis tías abuelas maternas, y la hierbabuena y el cilantro de mi lado sefardí; termina con un helado de limón, naranja y especias, apto para refrescar las papilas sin que se pierda el rastro de algunos aromas persistentes como el del amargo de Angostura, el clavo, la albahaca, la hierbabuena y el cilantro, ni se apague bruscamente el gusto picantillo del jengibre.

**Texto publicado en el libro *Diez menús bien pensados*,
Monte Ávila Editores, 1991.**

Un vehículo de nuestras nostalgias

Ocarina Castillo D'Imperio

 Soy Ocarina Castillo, caraqueña, y se me ha pedido que haga una visita a la gastronomía y cocinas regionales de Venezuela. Dicha visita supone referirnos a la relación entre lo que comemos y cómo lo comemos, es decir, entre la alimentación y la cultura que le da soporte y sentido, considerando las múltiples dimensiones como la geografía, la historia, la ecología, la memoria e identidad, que se cruzan en cada uno de nuestros platos y en las distintas estrategias que utilizamos para prepararlos y degustarlos.

Como antropóloga me gusta decir que la gastronomía es metáfora de la cultura, y ciertamente, la gastronomía venezolana es metáfora de nuestro país, una buena representación de nuestro proceso histórico-cultural. Así, podemos decir que es una gastronomía heterogénea, que da cuenta de la diversidad de paisajes y de nuestra condición de país tropical enmarcado por la amazorinoquia, una de las ecorregiones con mayor biodiversidad del mundo, rica en flora neotropical y centro de origen y domesticación de importantes cultivos de los que integran nuestra despensa alimentaria originaria y constituyen reservas potenciales para la alimentación sostenible del futuro. Una gastronomía híbrida, calificada también de barroca, mestiza y sincrética, en la medida en que recoge la fusión de los ingredientes, prácticas culinarias y significaciones socioculturales de las tres grandes matrices que dieron origen a nuestra sociedad: la indígena, la europea (especialmente vascos y canarios) y la africana, pero también de las sucesivas migraciones que han aportado sabores y saberes a lo

largo de nuestro periodo republicano y, muy especialmente, del siglo XX. Una gastronomía alegre y festiva, con muchos colores y texturas, que disfruta del juego con opuestos y contrastes que se revelan —entre otros— en las frecuentes combinaciones dulce/salado, frío/caliente, presentes en nuestros gustos y platos. Una gastronomía abierta a la incorporación de lo nuevo y foráneo, para, una vez aprehendido, darle su toque de especificidad y “nacionalizarlo”. Una gastronomía que, a pesar de su gusto por la innovación y la fusión, conserva el importante peso de lo ritual y tradicional, que se manifiesta en las cocinas populares y familiares, muy especialmente en las cocciones lentas que conjugan paso a paso, en paralelo a la larga preparación culinaria, la sociabilidad y el disfrute entre los involucrados, es decir, la fiesta, la celebración.

Nuestro sistema alimentario se fundó en la despensa que nos legó la población originaria integrada por productos emblemáticos como la yuca, maíz, cacao, ají dulce; de pescados de aguas dulces y saladas y diferentes animales de caza; de frutas como la guanábana y el merey. Una vez experimentado el descubrimiento mutuo y el reconocimiento de nuestros cultivos, fauna y recursos minerales, estos alimentos se fusionaron no solo con los que trajeron los europeos (españoles, holandeses, franceses, etc.) y a partir de 1525 la población africana, sino también con sus prácticas culinarias y significados socioculturales. Así, a lo largo del período colonial se conformó un sistema alimentario, en sus versiones rural y urbana, que con algunos cambios de importante significación (entre ellos la sustitución del cacao por el café como principal producto de exportación y como bebida cotidiana y familiar) se mantuvo estructurado en torno al consumo de maíz, yuca, carne, plátanos y papelón hasta la primera mitad del siglo XX, cuando la crisis de la agroexportación y nuestra condición de país rentista petrolero determinaron intensas e importantes transformaciones en los hábitos, preferencias, patrones de consumo, ingredientes y mercados, tecnologías de conservación y procesamiento, en el marco de la “modernidad alimentaria”.

En estos cambios de intensa significación, es necesario mencionar los aportes de las oleadas inmigratorias propias de fines de los años cuarenta y cincuenta, formadas básicamente por españoles (canarios, gallegos y vascos), italianos (de Sicilia, la Campania, Abruzzo y Puglia) y portugueses (de las islas Azores y Madeira), la de migrantes procedentes del mundo árabe y judío, y, a partir de los años setenta, la ola procedente de los países suramericanos (argentinos, chilenos y uruguayos) que se añadió a la histórica presencia colombiana en este país. Al impacto sociocultural de estas inmigraciones resulta conveniente añadir la influencia de la migración interna —en virtud de los procesos de concentración espacial y urbanización— y su relocalización en los centros urbanos, que hizo posible un nuevo entrelazamiento de tradiciones culinarias así como el surgimiento de innovaciones y resignificaciones.



En paralelo, históricamente se fueron conformando regiones gastronómicas basadas en la combinación y uso de los diversos alimentos, de acuerdo con las especificidades ecológicas y geográficas y a los procesos socioculturales regionales y locales, conformándose importantes tradiciones culinarias vigentes hoy día. En la actualidad se reconocen nueve regiones gastronómicas (de las que por lo menos cinco comparten despensa y grandes semejanzas culinarias con Colombia) que dan cuenta de los procesos históricos, idiosincrasia y valores, códigos sociales, culturales y religiosos, permanencias y cambios en gustos, patrones, fusiones, abandonos e imposiciones, lenguajes culinarios de lo público y privado, de lo sagrado y profano, lo genuino y globalizado.

Pero no es posible culminar este paseo sin referirnos a lo que acontece en la Venezuela de hoy, en la que la alimentación es el terreno en el que se libran las más importantes batallas: se defiende su condición de derecho humano en contra del ejercicio cotidiano de la violencia alimentaria contra los ciudadanos, sin considerar edades, condición de salud, ni precariedad social y económica... violencia que se ejerce a través del uso impúdico del autoritarismo, la exclusión y la manipulación.

Ante ello nuestra cocina es un claro espacio de resistencia, digamos mejor, de resiliencia y búsqueda inagotable de salidas frente a la hiperinflación, la escasez, el desabastecimiento, un espacio para la construcción de redes para la solidaridad, la ciudadanía, el emprendimiento. Un espacio para la creatividad en el uso de viejos y nuevos productos, de puesta en valor de antiguos recetarios y procedimientos, de investigación y acción sobre prácticas domésticas y familiares de cultivo y preparación. Y para nuestros dolidos sentimientos sigue siendo un espacio para compartir, encontrarse, celebrar la vida y seguir adelante.

También en estos tiempos, por lo demás inéditos, de emigración y éxodo, es la cocina un vehículo de nuestras nostalgias. Sus platos servidos en el exterior son portadores de nuestro extrañamiento, y en particular la arepa, nuestro principal ícono alimentario, es un sobre de harina de maíz blanquísima que recorre el mundo comunicando nuestra denuncia, nuestra memoria y convicción de que vamos a construir un país distinto y mejor para todos. Hace años, en otros tiempos oscuros para nuestra patria, Aquiles Nazoa, hermoso poeta, escribió “Nocturno del poeta y la arepa”:

*Entonces, fatigado, se sienta en una acera,
Y mientras de cansancio los ojos se le cierran,
Apoyado en las manos mira hacia arriba y sueña:
Entre viendo y soñando descubre así el poeta*

*Que es la noche a sus ojos una cocina inmensa
Con lejanas y blancas bocanadas de niebla
Que a flotantes columnas de humo se asemejan,
Tal como si allá arriba cocinaran con leña...
Y ya al sueño entregado viendo va mientras sueña
La luna es una arepa y un gran plato de queso rallado,
Las estrellas, en tanto que las nubes evocan,
De tan tiernas, lambetazos de fina mantequilla danesa.*

Ojalá para nuestros niños estas imágenes no sean hoy día solo sueños...

**Texto presentado en Hay Festival,
Cartagena de Indias, enero de 2018.**

Sin discusión: la arepa rellena es venezolana

Giuliana Chiappe

Tanto venezolanos como colombianos somos hijos del maíz y, por tanto, de la arepa. La gran diferencia es que la venezolana tiene sabrosos rellenos y esa evolución gastronómica es la que la ha internacionalizado.

Mientras que en Venezuela la arepa tiene nombres propios que se dan por su relleno, como la reina pepeada, la pabellón, la dominó, la catira o la pelúa, entre otros, en la mayor parte de Colombia la arepa se come sola, si acaso con un poco de mantequilla o queso por encima.

En una arepera venezolana, cualquier comensal dice cómo quiere su arepa con frases como “una con queso guayanés”, “una de pernil” o “una reina”. Si desea comerse la arepa sola tiene que especificarlo o pedir una “viuda”, que es como se conoce a la arepa sin nada. En Colombia, a las arepas venezolanas las llaman “arepas con todo”.

En el mundo, las que se están dando a conocer son las arepas venezolanas, precisamente debido a su riqueza y variedad de sabores que es tan amplia que solas pueden conformar un menú completo de un restaurante. Esa evolución gastronómica que llevó a hacer de la arepa un plato de sabores complejos se dio a mediados del siglo XX, cuando algunos areperos se dieron cuenta de que podían abrirla y combinarla con distintos rellenos, según explica la antropóloga Ocarina Castillo.

El crecimiento culinario continuó y los rellenos fueron mejorando e incluso dándole personalidad a cada arepa. La aparición de la mezcla precocida de harina, a mediados de los años cincuenta del siglo pasado, ayudó a que en los hogares la arepa se convirtiera en un plato por sí misma, más que en un acompañamiento.

La primera fórmula de harina precocida de maíz la desarrolló, en 1954, el ingeniero venezolano formado en Chile Luis Caballero Mejías. Posteriormente, y después de comprarle el invento a Caballero, lo que es hoy Empresas Polar presentó en 1960 la fórmula comercial que conocemos en todo el mundo como Harina PAN.

Es así como, en Venezuela, la arepa es resuelta y puede constituir una comida completa, mientras que en Colombia suele ser un acompañante o una merienda salada.

Tanto en Venezuela como en Colombia, la arepa se cocina de diversas formas. Puede ser asada (la forma predilecta), horneada o frita.

En Venezuela, además, existe una frita muy popular que es la “arepa frita con huequito”, que resulta muy tostada y doblemente crocante gracias al hoyo en su centro, a modo de dona. Este agujero también ayuda a repartir el calor al freírla.

Otra diferencia entre la arepa venezolana y la colombiana es que, además de la sabrosura que le aportan los rellenos y que la hacen una propuesta más elaborada gastronómicamente, la venezolana se está haciendo famosa por el mundo entero por ser *gluten free*.

Lo que sí es cierto es que ambas arepas, sean colombianas o venezolanas, son hechas de maíz y provienen de costumbres alimenticias prehispánicas. De hecho, los primeros registros que se obtienen de procesamiento de maíz se acercan a los tres mil años de antigüedad.

Sola o rellena, la arepa es un maravilloso alimento que une a estas dos naciones a través de la mesa.

Publicado en *El Estímulo/Bienmesabe*, 14 de septiembre de 2019.

El dilema del omnívoro

Franz Conde

Los gorilas de las selvas de África Central observan una dieta herbívora. Aunque ocasionalmente pueden comer hormigas y termitas, su dieta se basa en follaje y frutos. Para un gorila no hay dudas a la hora de escoger qué almorzar, porque el menú cotidiano consiste en hojas de bambú.

Los humanos, a diferencia de cualquier otro animal, podemos subsistir comiendo casi cualquier cosa, desde grasa de ballena (esquimales), insectos y arácnidos (tribus amazónicas), hasta Big-Macs (adolescentes occidentales). Este atributo único del *Homo sapiens* nos ha permitido sobrevivir en la adversidad y poblar totalmente el planeta. Sin embargo, el sacrificio colateral es una ansiedad constante al tratar de decidir cuáles alimentos nos son saludables. El profesor de psicología Paul Rozin, de la Universidad de Pennsylvania, ha definido esta condición como “el dilema del omnívoro”.

Nuestra ansiedad a la hora de comer se manifiesta a diario y los “expertos”, más que calmarla, la exacerban con un sinfín de consejos y precauciones. Muchos de ellos, particularmente dentro del *establishment* médico, proclaman haber encontrado el código nutricional oculto, que debería de estar en nuestra cadena de ADN, pero del que carecemos (y que parece no faltarles a los gorilas africanos). Aparentemente, nuestro instinto a la hora de comer no es confiable y necesitamos, pues, un libro de instrucciones: no colesterol, poca sal, jamás azúcar, sin gluten, lactointolerante, no coma de noche, ayuno intermitente, sin carbohidratos, etc.

Otras fuentes sacan a relucir pretextos éticos como el vegetarianismo-veganismo, o interpretaciones suigéneris de fenómenos antropológicos, como la dieta mediterránea, la esbeltez japonesa o la paradoja francesa. Los medios de comunicación cuentan con secciones específicas para estos consejos que luego nuestros familiares, el muchacho del gimnasio o la señora que vende el yogur en el kiosco del mercado nos recuerdan en ecolalia.

En mi entorno familiar, que no creo especialmente excéntrico, el dilema del omnívoro se manifiesta inequívoco y fervoroso en cada uno de sus miembros. Desde los “superalimentos” de mi padre (díc-tamo real, el hongo del té y del vinagre, los multivitamínicos suizos, la linaza por cucharadas, el whisky vasodilatador por la noche) hasta la antidieta de mi discípula abuela Lya, quien ha explorado intensivamente los beneficios de un régimen casi exclusivo de café-con-leche-con-bizcochuelo por los últimos sesenta años de sus saludables ochenta y cinco.

El mundo de la alta cocina no está exento de este dilema: la fastuosa visión italofrancesa de la gastronomía, iniciada con el matrimonio de Catalina de Médici y Enrique II en 1533, ha sido reemplazada por una visión frugal y calvinista encabezada por cocineros escandinavos y avalada por la prensa anglosajona. Los vinos, paradójicamente, observan una evolución opuesta, mientras los austeros vinos de Burdeos viven en la antimoda, la directa exuberancia de los vinos del Nuevo Mundo acapara centimetraje en la prensa especializada.

¿Quién tiene entonces la última palabra? ¿En quién o qué creer? ¿Por qué en materia alimenticia el más relevante sentido de todos, el del gusto, no es confiable? Sin duda estamos atrapados en un dilema que ya Sartre había anticipado al decir “el hombre está condenado a ser libre”. Por lo visto y siguiendo con la paráfrasis a Sartre, escapar de los consejos alimenticios de los otros se ha convertido en un infierno. Por eso, para responder estas dudas, propongo una partida de *Ephphetae*, el adictivo juego de citas célebres ideado en un cuento homónimo por Igor Delgado Senior, uno de mis escritores de cabecera.

Primer lance de dados: “Los americanos creen que la muerte es opcional y la inmortalidad se logra combinando acertadamente la comida con las medicinas”, Bryan Appleyard. Segundos dados: “Vivir sin tener el coraje de morir es esclavitud”, Séneca. Terceros: “No es lo que tenemos, sino lo que disfrutamos, lo que constituye nuestra abundancia”, Epicuro.


Lector, es su turno...

Publicado en revista *Cata*, 2010.



De autor...

Franz Conde

 **Un caso sacudió el mundo del arte:** un autorretrato de Andy Warhol, firmado y fechado por él mismo, fue “negado” como original por la Andy Warhol Art Authentication Board. El argumento principal era que el cuadro no fue “impreso” en presencia de Andy Warhol. Este sonado juicio hizo pensar en la tan elemental cuestión: ¿qué es un Andy Warhol? La pregunta es pertinente no solo para académicos y coleccionistas sino para todo aquel involucrado en alguna actividad creativa, cocina incluida.

Entre las revelaciones más candidas que han salido a la luz está la de Rupert Smith, el encargado de la impresión de los Warhols, quien confesó: “Teníamos tanto trabajo que hasta Augusto, el conserje del edificio, pintaba varios de los cuadros mientras que Warhol y yo dábamos las instrucciones por teléfono... Lo llamábamos arte telefónico”. En otra significativa revelación, Horst Weber von Beeren, uno de los pintores del estudio, dice que el rol de Warhol en esos años era simplemente firmar los cuadros antes de ser vendidos.

¿Cuál es el rol de Joël Robuchon en sus restaurantes de París, Las Vegas, Tokio y otras ciudades? ¿O de Ducasse en sus múltiples restaurantes? ¿O de Gordon Ramsay a través de cuatro continentes? ¿Firmar el menú? ¿Llamar por teléfono a sus chefs, tal como Warhol llamaba a Augusto el conserje?

Hay una idea del historiador Massimo Montanari que me encanta por su lógica y sencillez: la cocina es un lenguaje y está regida por una gramática del gusto donde los ingredientes son el léxico. Entonces, si la alimentación es como el lenguaje, pues los cocineros somos los escritores. Alain Ducasse es como Alexandre Dumas y las centenas de

chefs a cargo en sus veintisiete restaurantes son sus *nègres littéraires* (escritores fantasma).

Día a día, *ex-nègres culinaires* de Bouloud, de Adriá, de Ducasse salen en “libertad” hacia su propia carrera. Los más ambiciosos desarrollan su propio lenguaje, su prosa o poesía. Otros, quizás menos audaces, repiten las fórmulas del maestro una y otra vez, muchas veces con resultados idénticos.

Todo cocinero tiene en su repertorio algún plato aprendido en algún *stage* que repite con exactitud milimétrica. Yo, por supuesto, tengo varios. ¿Seremos tan solo los conserjes del edificio? ¿Cómo entonces responder nuestra pregunta inicial? ¿Qué es un Andy Warhol? ¿O un Ducasse? ¿O un Adriá?



La pregunta más genial que hizo Warhol con todas sus reproducciones fue quizás: “¿Cuál es la diferencia entre dos cosas exactamente iguales, donde una de ellas es arte y la otra no?”. Es la misma pregunta seminal que hace Walter Benjamin en *La obra de arte en la época de su reproducción mecánica*, el influyente ensayo que evalúa, ya desde 1936, la coyuntura histórica que cuestiona el aura de “unicidad” de la obra de arte original. Dos respuestas a esta importante pregunta: Marcel Duchamp (a quien Warhol admiraba enormemente) nos hizo ver con sus prefabricados que la importancia del arte no es quien lo hace sino las ideas que genera. Sin embargo, Wilhelm von Humboldt (hermano mayor de nuestro Alexander y lingüista excelso) escribió

en 1791: “...lo que no provenga de nuestra propia iniciativa sino que efectuamos bajo instrucciones, no pertenece a nuestra naturaleza (...) cuando un artesano trabaja bajo control externo quizás admiramos lo que hace, pero desdeñamos lo que él es”.

Para Warhol, provenir del mundo del diseño gráfico y no del de las bellas artes fue su fortaleza. En la ilustración comercial la autoría no importa. Un dibujo es modificado a placer por un equipo editorial. En este sentido, la “cocina de autor”, en contradicción con la idea de que esta emerge de la más pura y libre creatividad de un artista, es en realidad un producto editorial, diseñado para permitir su reproducción mecánica. Al final, la última palabra en este dilema la tuvo Duchamp con su urinario *Fontaine*: no todos los urinarios son iguales, aunque parezcan iguales. La diferencia está en la firma y en el espacio en que se exhibe.

**Publicado en revista *Cata*, 2010,
y en *Gastronomia.com*, 7 de julio de 2021.**

Magdalena, el secreto mejor guardado de Scannone

Sasha Correa

Y Ya está listo doctor. Puede venir a probar.

Con la boca llena de satisfacción, Magdalena Salavarría, matrona de fogones desde hace cuarenta años, abandona por minutos la cocina para anunciar que ya terminó el guiso para las hallacas que, como en cada diciembre, se preparan en casa de Armando Scannone.

—Ah, pero esto no está listo —responde insatisfecho el autor de *Mi cocina, a la manera de Caracas*, luego de llevarse la cuchara a la boca.

—¿Cómo que no? Ya le dije que está listo. ¡Años, toda la vida, haciendo hallacas y ninguno de mis clientes se ha quejado! ¿Qué le falta, a ver?

—Uhm. Para comenzar, un punto ácido.

—¿Ah? ¿Cómo ácido? Que pruebe otra gente. Ah, pues, a usted como que se le durmieron las papilas de tanto ácido que ha probado en su vida.

Oídos sordos, pero papilas atentas, Armando Scannone afina su memoria gustativa y agrega un poco de vino, un tanto de encurtidos y un soplo de pimienta.

—Bueno, doctor, ¿sabe qué? Haga lo que le dé la gana, al final son sus hallacas. ¡Pero qué hombre más terco!

—Ahora un poco de azúcar. ¿No entiendes? Cuando tú creas que está ya a punto de pasarse, ahí es que está bueno.



**Scannone hizo de la ingeniería una alquimia para inmortalizar
nuestras recetas y sabores. FOTO EFRÉN HERNÁNDEZ**

—Pero si yo sola, con mis cinco hijas, hago y vendo miles de hallacas. ¿Qué va a saber usted que no cocina ni un huevo frito? Ay, sí, son diferentes las mías porque yo uso en mi casa salsa inglesa Heinz y aquí se usa Lea & Perrins. Mis encurtidos son Eureka y los de acá son importados.

Y mientras en su rabieta Magdalena lanza la paleta para irse a fumar un tabaco recostada sobre la piedra del jardín en la que afila sus cuchillos, don Armando se pone frente al caldero y ajusta aquí y allá hasta dar, como por arte de magia, con la fórmula perfecta.

—Ahora sí. Ya se pueden empezar a montar.

Así se han venido mezclando ambos ingredientes, desde que Magdalena Salavarría llegara a trabajar, con veintitrés años, a casa del “doctor Scannone”. Él como director de la orquesta; ella, como su primer violín, reconoce a la primera seña que viene el “Alma llanera” o la “Malagueña”. Con su amaestrado gusto, él marca el tempo, el *mood* que habrá de seguir el paladar. Pero es ella la cocinera, la de la sazón y el arte macerado en años de experiencia directa, la que mete sus manos en la masa y exhibe sus brazos quemados por el horno. La que hace un mondongo como ella sola, la que prepara como nadie un arroz con *moules*, la que sancocha el cazón en hojas de guayaba para no inundar de olores la cocina, la que sabe que una concha de parchita es ideal para espesar un almíbar. La que remoja la panza con hojas de malagüeta para limpiar los aromas a tripa, así como la que conoce que luego de montar un guiso grande no puede meterse la olla entera en la nevera, porque “se empicha la cosa”.

Si es cierto que la gente no nace aprendida, mucho menos el gusto. Que lo diga Magdalena quien, a fuego lento, fue cocinando una vocación que solo en el tiempo le fue revelada. Sin que pudiera advertirlo, la sazón entró en su ADN desde Güiría, su cuna. Mientras la pobreza y las carencias servían de entradas en el menú de lo vivido, su repertorio gustativo se fue cargando con las gracias que le ofrecieron los sabores de Oriente. Desde chica aprendió a arreglárselas sola. Con nueve años, el destino le arrancó de un mordisco a la madre. Padre

no tuvo. A él le agradece solo la vida. Al tiempo, se fue con una tía a La Pastora, en donde se dedicó a cuidar niños pequeños que, sin proponérselo, la pararon frente al caldero. Para alimentarlos, hacía sopitas, cremitas, caraoticas. Pequeñeces que debían ser tan ricas como para que no quedara nada en el plato.

Don Armando, por su parte, buscaba cocinera. Por recomendación de su hermana, Enriqueta Scannone, dio con Magdalena. De inmediato, el doctor comenzó a dejarles listas a ella y a Elvira, el ama de llaves, con indicaciones de lo que habrían de preparar, detallando ingredientes y pasos, de acuerdo no con su experiencia como cocinero, porque cocinero no es —ni cerca, dice Salavarría—, sino con lo que salía en el recetario de su mamá o en las recetas que otros le confiaban. “Una nació en el campo y no sabía esas cosas. Entre las dos íbamos resolviendo, pero era muy exigente. Yo le decía a Elvira que me iría, que no me echaba ese cacho de agua. Todo le parecía desabrido. Yo no, hija. Pero ella me insistía en que debía conocerlo y vería que sería extraordinario, como fue”, cuenta con la dificultad que le impone su dentadura desamoblada, riéndose desde el fondo de su estómago al recordar cuando vio en aquellas notas que debía preparar un cordero por primera vez, o que debía armar un *bouquet garni*. “¡Yo ni idea de lo que era eso!”.

LIBRO ABIERTO

No a pocas bocas alimentó ya la humilde cocinera. Recordar aquellos tiempos, en los que se hacían tres o más cenas a la semana, para veinticuatro personas, con platos de la entrada al postre coloreados con el sabor criollo, la hacen temblar de solo pensarlo. El ritmo ahora es menor, pero no cesan las personalidades. A la sombra de aquellos encuentros, escondida entre sartenes, Magdalena le ha robado suspiros a Mario Vargas Llosa, Claudio Abbado, incluso al joven Dudamel. “Por aquí han pasado toiticos los presidentes, gente muy importante”. A Chávez, qué va, a ese sí no le ha preparado nada. Pero si tuviera la oportunidad, le montaría un buen pabellón con unas tremendas

arepas, “a ver si se pone las pilas”. Gigantes del mundo gastronómico han sido comensales. El mismo Joël Robuchon, agradecido, le enseñó a Magdalena como hacer su succulento puré de papas, hoy norma en la Quinta Santa Fe. Elena Arzak, Keiko Nagae o Andoni Luis Aduriz también paladearon. El chef de Mugaritz incluye, de hecho, dentro de sus comidas más emocionantes, el desayuno brindado por Armando Scannone: “Vaya anfitrión”.

Al margen del innato y genuino talento que cercanos reconocen en ella, Magdalena aprendió desde la intuición y la ingenuidad, sin ninguna otra escuela que la vida misma. Y en gerundio: haciendo, cocinando, ensayando, montando, repitiendo, pero, sobre todo, probando. Fue durante la elaboración de *Mi cocina, a la manera de Caracas*, cuando se concentró aún más el elixir de su experiencia.

“Cuando llegó tenía muy buena sazón. Pero el entrenamiento al que la sometimos tuvo mucho que ver. Las morochas, con su refinamiento, y Elvira, con su disciplina, la ayudaron, ella absorbió todo”, condimenta Scannone.

Malcolm Gladwell, escritor estrella de *The New Yorker*, plantea en su libro *Outliers* que los individuos excepcionales, en términos estadísticos, deben su éxito a su propia genialidad, pero también a la experiencia necesaria, para la que Gladwell propone la extraordinaria cifra de diez mil horas de trabajo. De ser esto cierto, Scannone bien pudiera ser el genio de la receta, pero Magdalena, sin duda, la que lleva las diez mil horas de trabajo encima. Y muchas más.

Alrededor de diez años trabajaron en la publicación del famoso “libro Rojo”, en un equipo integrado además por Elvira Fernández, quien pesaba y medía todo, y la morocha Francisca Monasterios. Y es que Armando, aunque ingeniero civil, mantuvo siempre encendido un interés por lo culinario. Afanado en rescatar platos habituales en la mesa de su casa familiar, compiló en 1982 más de 700 fórmulas del repertorio patrio. El autor tocó la puerta de varias editoriales sin conseguir respuesta, por lo que acabó él mismo financiando la primera impresión en España. Resultó un *best seller*; de hecho, ¿quién no lo tie-

ne en algún rincón de la casa? Pronto se convirtió en una referencia inexorable para amas de casa, recién casadas, curiosos y aficionados en materia de cocina venezolana. Ha vendido más de 150.000 copias. Y es que, hasta su aparición, los recetarios del patio carecían de exactitud. No había nada tan exhaustivo capaz de orientar, paso a paso, incluso al más novato, en la misión de hacer desde un arroz blanco hasta un pavo relleno o las agotadoras hallacas.

Magdalena se detiene por un instante y voltea su rostro canela hacia un punto fijo en el espacio, como si allí pudiera verse en un espejo trabajando a toda mecha durante aquellos días. La imagen la crispa y la hace brincar del asiento: “El Rojo fue una cosa no horrible: horrosa —revuelve entre risas—. Era demasiado trabajo, hacíamos ya ni sé cuántas pruebas en un día de algo, ¡muchas!, y ninguna le gustaba. Es difícil llevarle la contraria. ¡Yo casi dejaba la perola! Pero valía la pena, el resultado fue una biblia, imagínate. El doctor puso su sabiduría, el capital, y nosotros el esfuerzo”, bate la historia, reconociendo que ve al libro como de ella y de sus compañeros. ¿Quién le dice que no? Si le tocó no solo interpretar y aterrizar en el plato las orientaciones que don Armando dictaba en sus ejercicios de memoria gustativa, sino repetirlas, una y otra vez. Corrige aquí, resta, de acá para allá, de allá para acá. Otra vez, así no, así tampoco. Otra vez, aumenta, cambia, prueba con aquello, echa un poco de esto. Otra vez, ponle azúcar, añade sal, mezcla tal con cual. Otra vez. Una más... Tragando grueso hasta que el doctor quedara contento.

En cada libro la misma historia: el Azul, el Amarillo, los menús temáticos, e incluso en el nuevo proyecto, el libro Verde, una edición especial para diabéticos y sus familiares.

“Magdalena se enloquece, yo misma me canso a veces, pero esa obsesión por los detalles permite que sean replicables las recetas. Ojo, no son estáticas, sirven de partida, luego se ajustan al gusto. Hay quienes creen que para hacer cocina venezolana basta seguir el libro Rojo. ¡Ojalá fuera tan fácil! Hay que tener la sazón. Además, hay una cantidad de detallitos, truquitos de Magdalena que no salen. Ella se

guarda sus secretos. ¡Es muy pilas! No quiere dejar de ser indispensable”, aliña la cocinera Mercedes Oropeza, colaboradora en las publicaciones más recientes.

Carlos Oropeza, su hermano, encargado del diseño y la fotografía del libro Amarillo, estira la masa: “Él llega evocando cosas que comía de pequeño, o en algún lugar, y da pie a una tormenta de ideas que se concreta en una ecuación exacta. Para eso hay que seguir una metodología e ir midiendo a Magdalena, porque ella tiene la medida es en la cabeza. Su mérito, sin duda, es cargar con él y asentar todo eso”.

Nadie lo tiene tan claro como Armando: “Entiende mis señas tan bien porque tenemos una afinación similar, percibimos parecido. La creatividad en su caso es solo el resultado de la excelencia que busca instintivamente llevar en su oficio”.

Todavía falta un libro por escribir: el libro Negro. Ese que, en juego, Magdalena promete sacar un día: “¡Muchacha! Con muchos secretos. De todo”.

OTRA VEZ

—Magdalena, ¿qué vamos a almorzar hoy?

—Ya va que no he terminado. Siéntese que ya va a estar —responde Salavarría desde la cocina, como de costumbre, paseándose entre las hornillas con su pañoleta y su uniforme de florecitas rosadas, pícaramente salpicado por la sopa ya casi lista.

En cuestión de minutos la mesa aparece bien vestida, reluciente como la mejor pasarela, pronta para el desfile plato a plato. Si bien predomina en el menú lo venezolano, caben *carpaccio*, gazpacho, entre otras variedades bien entalladas por la cocinera. La carta cambia todos los días y no escatima en esfuerzos. Lo que en hogares corrientes se prepara, si es que se prepara, en ocasiones especiales, aquí es pan de cada día. Bollos pelones, asado negro, olleta de gallo, incluso el mondongo es frecuente.

—Magdalena, esta sopita te quedó muy buena. ¿Qué le pusiste hoy? Por más que la haya preparado mil veces, ni su mano ni su pa-

ciencia se agotan. No deja de sorprender a su comensal primordial. Mercedes Oropeza comenta que ella siempre supera las expectativas del mandato. “No solo es buena, sino creadora. Tú le dices que te haga algo nuevo con auyama, y te lo hace. Pero porque ha hecho cientos, miles de recetas. No creo que haya otra Magdalena en Caracas, su registro y manejo son únicos”, dice luego de tomar un sorbo de aquella preparación de garbanzos con papas, tocino salado y chorizo de Extremadura, acompañada de una modesta ensalada de berro y escarola, después de la cual siguió, como primer plato, una hamburguesa sin pan —“para que el doctor no se ponga panzón”—, escoltada por arroz blanco y un plátano dulce hecho gloria. De postre hubo generosos hicacos en almíbar. Él, que detesta salpicarse, que no soporta ensuciarse las manos, no dejó de curucutear con sus manos aquellas frutitas típicas de Maracaibo para sacar la semilla y llevársela como premio a la boca. Con la servilleta de tela hizo, por supuesto, su mejor esfuerzo por limpiarse el pegoste de los dedos.

“La vocación de un cocinero es complacer y ella la tiene clara. Es muy consentidora, hasta cuando hace huevos fritos con arroz. Sabe a quién le cocina. De hecho, lo que hace acá no es igual a lo que les hace a sus hijas”, espolvorea Mercedes.

Aunque la Quinta Santa Fe es como su casa, porque pasa allí casi todos sus días, Salavarría tiene una propia, que visita sobre todo los fines de semana. Maribel, Marlene, Mercedes, María Elena y María Alejandra son sus hijas, todas con Guillermo Moffi, su novio eterno. Catorce son los nietos y cinco los bisnietos. Tan juntos como revueltos viven —casi todos— en Los Magallanes de Catia, adonde llegó la cocinera luego de haber perdido su casa por derrumbes en Gramovén. Escribir apenas su firma y leer con dificultad no han sido impedimentos para que maneje el idioma culinario como los grandes. Sus primeras cualidades son, según Scannone, su paciencia y disciplina mental.

Sus arepas son siempre de maíz pilado, no porque no le guste la harina Pan —“en estos tiempos hay que ser prácticos, yo se lo digo

siempre al doctor, pero a él le encanta llevarme la contraria”—, sino porque así se lo exige su patrón. En aquella cocina no entra un cubito —a menos que él no se dé cuenta—, tampoco margarina o refresco. Las cervezas, que esas sí entran, se las toma Magdalena. Apenas ahora usa Salavarría un procesador de alimentos. El microondas, por su parte, está lejos de prestar servicios. Todo se recalienta en las hornillas. Aunque ahora cuenta con la ayuda de Diana, todo lo hace por sí sola. Incluso, cuando llegan sus merecidísimas vacaciones, se va dejando la nevera a tope, con todo listo. “Que alguien piense que él cocina es un disparate. ¡Él prepara lo que es nada! Su mano es muy delicada, pobrecito, él no sabe —dice con inmenso cariño—. Pero eso sí, tiene un paladar extraordinario. A ese no se le trampea fácil. Se da cuenta hasta cuando uno usa otro aceite de oliva”.

Talentos locales como Franz Conde, José Luis Álvarez y Mercedes Oropeza se han fogueado hartos y altos con Magdalena. Con los ojos bien abiertos y apuntes bien prestos, se han mantenido al pie observando mucho y preguntando poco —no le gusta que la desconcentren—. Como no cualquiera entra en su cocina —cuestión de talento y química—, los pinches asumen la tarea de difundir en cadena los conocimientos aprendidos.

Aunque no se dedica formalmente a enseñar, que le abriera sus fogones fue suficiente para José Luis, chef conocido por sus tipicidades en miniaturas: “Aprendí a no medir con ella, entendí que para lograr más hay que complicarse menos. Que uno peca exagerando los sabores, que probando es que se logran las cosas. Y que la metodología de trabajo es muy importante”.

A don Armando le llama la atención que haya ahora tantos cocineros enarbolando la bandera de la cocina venezolana, cuando esto era incluso mal visto y relegado: “Para hacerla bien hay que tener un repertorio. Tenemos chefs muy buenos, pero sin platos ni sabores en su cabeza. En una casa promedio, el repertorio no debe pasar de unos quince platos. Un cocinero a lo mejor ha probado 200. Con eso no se puede, por más ganas que tenga”, hierve don Scannone.

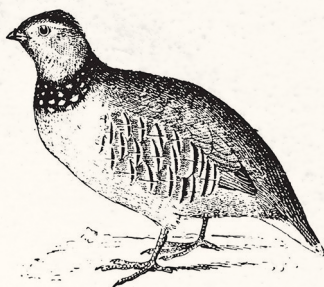
De vuelta a las hallacas, terminados el tabaco y la rabieta, Magdalena abandona la piedra y atraviesa con sus rodillas cansadas el jardín del caserón.

—¡Ay! Yo estoy ya que tiro la toalla, mijita, como los boxeadores, no doy pa' más.

Pero no la tira y sigue dando, como es su muy mala costumbre, más y más. “Hasta que el cuerpo aguante, de aquí pa'l cementerio”, salpica sobre el caldero.

De regreso a la cocina, su cocina, el doctor sentencia, orgulloso, que ahora sí el guiso está en su punto. Dueño de la última palabra, la conmina a seguir con el trabajo. La cocinera se ríe —quizás sea ese su mejor ingrediente— y de inmediato se pone a rellenar las hallacas. ¿A la manera de Caracas? ¡Qué va! A la manera de Magdalena.

Texto publicado en *Cocina y vino*, 2010.



Una perdiz yace sobre la tabla

Maruja Dagnino

1

QLa perdiz yace desnuda sobre la tabla del cocinero. Descansa su cabecita mórbida, los ojos cerrados y las piernecillas pudorosamente acomodadas de lado. Una niña que duerme plácidamente en su lecho sin adivinar que va a ser objeto de una orgía que comenzará en una danza de cuchillos y acabará consumiéndola en el fuego de la gula.

Una perdiz no es solo una perdiz. La perdiz es para el cocinero casi un símbolo sexual que despierta su instinto masculino, exaltado por la fragilidad del ave. Un atributo, si se quiere, de suyo tan femenino, que enternece y al mismo tiempo es fuente de oscuro deseo.

No es de extrañar, pues, que la ave sea considerada desde la antigua Grecia un afrodisíaco, y que esté tan íntimamente arraigada al concepto de la felicidad amorosa en aquel famoso estribillo aplicado a los romances, de “fueron felices y comieron perdices”.

2

En realidad, la cocina en sí misma es ya un afrodisíaco. En esa alquimia de los sabores hay un placer erótico que atañe al tacto, al olfato, al gusto, al ojo y algunas veces incluso al oído atento a las crepitaciones de las carnes sobre el fuego o al crujir de alguna hojuela tostada entre los dientes.

Cocinar es como besar, un acto amoroso, una invitación expresa al placer. Será por eso que hacia finales de la Edad Media algunos sacerdotes se empeñaban en prohibir ciertos alimentos que, a su criterio, eran una incitación a la lujuria. Y Alfonso X advertía que “el comer de más es vedado a todo hombre, mayormente al prelado porque la castidad no se puede bien guardar con muchos comeres”. Los afrodisíacos son, pues, el puente que une a la gula con la lujuria.

Desde el proceso de matar un gallo, descuartizarlo y marinarlo durante cuatro días en vino tinto, hornear una pierna de cordero en especias dulces, o preparar codornices estofadas en pétalos de rosas acompañadas de arroz salvaje, hasta servirlos en la mesa, el cocinero se entrega en cuerpo y alma a los comensales. Sin importar cortaduras ni quemaduras, quien cocina está dispuesto a lacerar el cuerpo para satisfacción de aquel a quien desea seducir. Porque cuando el comensal cierra los ojos y la lengua se entrega definitivamente a la caricia de la comida, el cocinero sabe que proporciona un placer físico, erótico, si se quiere. Esta es, en cierto modo, una representación del arquetipo sadomasoquista, en la que se alcanza la gloria a través del dolor.

3

La cocina en sí misma es embrujo. Sus aromas ejercen una especie de hipnosis y son sus sabores una droga que enaltece la condición humana. El placer de la cocina es el de la satisfacción primaria, pero es también el placer de la cultura y del refinamiento, del instinto elaborado y llevado hasta las últimas consecuencias, del animal domesticado que se planta frente a la perdiz y está consciente de que se la va

a comer. Sin embargo, detrás de ese acto de elemental supervivencia hay siglos de cultura que avalarán su gesto criminal. Por eso la cocina es erótica y es sublime. Es capaz de acercar esos dos extremos que definen la condición humana, que son carne y espíritu, una unidad binaria y al mismo tiempo indivisible.

¿No hay, pues, en el acto de cocinar, un acercamiento al poder divino? ¿No fue Jesucristo quien entregó su cuerpo y su sangre para la redención de los pecados? ¿Y no es esta la más fiera evidencia divina de una conciencia en torno a las necesidades más primarias de lo humano? ¿No nos hizo acaso Dios crueles y sumisos al mismo tiempo, sublimes y terrenos? ¿No hay en este testimonio pasional —el más grande que se ha conocido en la historia de la humanidad— un gesto inequívoco de antropofagia?



4

Novalis, barón de Hardenberg, manifestaba que la palabra erótica está llena de imágenes antropofágicas. Una mujer tiene piel de melocotón, labios de cerezas maduras, tez de avellana, mejillas rojas como manzanas, piel canela, su sexo es una almeja y tiene aroma de pescado. Ella está como para comérsela, se la mordería con gusto y se la traga con los ojos.

Los amantes se devoran en un beso, comparten efluvios y se penetran con sus lenguas como si quisieran palpase por dentro, descubrir de a poco sus esencias, para recordar por siempre el sabor de sus besos. La florentina es una galleta, pero también es una técnica para masajear la piel que cubre el glande mientras este se mueve hacia dentro y hacia fuera durante el acto sexual.

El sexo, es verdad, siempre tiene algo de ejercicio caníbal —Manuel Vázquez Montalbán *dixit*— porque la boca, que es un órgano vivo,

se rige por su propia avidez por absorber, como una pulsión original, todo lo vivo para sobrevivir. Y hay en el cocinar, en el comer y en el fornicar un solo espíritu.

Cuando pienso en afrodisíacos no puedo dejar de recordar las leyendas urbanas de pastillas de yohimbina en los tragos de las mujeres para hacerlas sucumbir a los placeres de la carne. Pero nada como la buena cocina para seducir, porque esta amerita de un refinamiento cultural y filosófico que es imposible encontrar en las drogas farmacológicas. La cocina va dirigida, antes que a los genitales, a la imaginación y a los sentidos. Aquí el sexo será ganado con esfuerzo, en buena lid.

Y estos afrodisíacos van desde los más elaborados hasta los más sencillos, pasando por los filtros de amor que refieren los textos de la Edad Media, concebidos para despertar la pasión del ser amado o del objeto de nuestro deseo. Por cierto, Lacan decía que el deseo es el deseo del otro, es decir, el deseo de ser deseado por el otro, o lo que es lo mismo, el deseo de uno mismo. Es entrega, pero es egoísmo.

5

Recuerdo con devoción enfermiza una pócima encontrada en algún libro de magia, que habla de un corazón arrancado de una codorniz viva, vertido en una copa de vino, salpicado con pimienta negra e ingerido a la media noche mientras se pronuncia en alto el nombre de ese a quien pretendemos embrujar para beber de su cuerpo y aspirar su aliento. Las brujas antiguas incluían el muérdago en sus brebajes para despertar el deseo, y algún efecto debió de tener, pues es sabido que reyes y amantes eran usuarios de tales servicios. Y, como todo artilugio, lo mismo era utilizado para espantar a los demonios que como filtro de amor.

En un conjunto de fórmulas y oraciones de Colombia —“Jormulario que trata de la medicina mayor” (sic)—, citadas por Carlos Contramaestre en *La mudanza del encanto*, hay una receta

(...) pa la guarda de las juerzas de los recién casaos: la cabeza y el corazón de la tórtola bujona, cojida a las cinco de la tarde, a esto se liagrega a las seis de la tarde un litro de sangre graudia que se obtiene de toro. A esto se liañide la sangre del mico marimondo pa lagilidad; sangre di paloma pal afeuto; sangre de guagua pal movimiento, y sangre de lion pal aguante. Deste compuesto es meramente pa la luna de miel.

Fueron famosos los franceses por su reputación en la cocina excitante, su sabiduría popular pródiga en filtros amorosos, capaces de hacerse amar por una joven, volver loco de amor a un hombre, hacer a un mozo impotente, aumentar anatómicamente la potencia de un varón y cualquier otra cosa.

Según la tradición mágica folclorista, una mujer puede atar a ella al hombre de su elección si duerme con una manzana pegada a la piel y luego lo convence para que la coma. La manzana de Eva, la manzana de Blanca Nieves, la manzana tentadora, dulce y maléfica, adorable y temible como la pasión.

Pero también hay noches de uvas, vino y quesos a la luz de las velas mientras se lee en voz alta algún cuento de Anaïs Nin, *Las once mil vergas* de Apollinaire, o las *Memorias de una cantante alemana* de Wilhelmine Schröder-Devrient. La literatura es un poderoso afrodisíaco. Me recuerdo de niña, leyendo encendida *Doña Bárbara* y *Sobre la misma tierra* de Rómulo Gallegos, incluso “La reina de las nieves”, ese “inocente” relato de Andersen.

6

Hay, indudablemente, ciertos alimentos que parecen destinados a estimular el apetito sexual en todas las culturas. El *Kama Sutra* de Vatsyayana, uno de los más famosos libros del amor, habla de recetas para aumentar el vigor sexual: “Beber abundante leche azucarada mezclada con raíz de castaña acuática, pimienta índica y rizoma de regaliz, todo molido y mezclado, más aún si en la leche se ha hervido un testículo de carnero macho cabrío”.

“Espliego caliente, mentas, ajedrea, mejorana... se da a los varones de edad mediana”, escribió Shakespeare en torno a las patas de res. Y el libro de cocina de Lucayos, de 1660, habla de hervir cuatro testículos de toro con sal, cortarlos en rebanadas y salpicarlos con pimienta, nuez moscada y canela. En la masa de un pastel colocar capas de rebanadas de testículos, alternadas con un picadillo de riñones de carnero, de jamón, mejorana, ajo y tomillo. Una receta muy propia del Renacimiento, cuya tendencia era la mezcla de todo tipo de viandas y pocos vegetales.

Hay recetas destinadas a irritar los genitales, inflamarlos y prepararlos para el sexo, como el jengibre y la galanga, que predisponen a la cama; otros hay que buscan vigorizar, como la sangre de toro, las criadillas y los sesos de gorrión —que tienen una significación un poco más mágica—, y aquellos que simplemente despiertan el cuerpo a través del sentido del gusto y el olfato. El romero nunca debe faltar en el huerto de un cocinero, o al menos en el refrigerador.

El azafrán, deseado tanto en dulce como en salado, del que se dice provoca risas incontenibles; la albahaca, la canela, la nuez moscada —utilizada como droga por los poetas malditos—, la menta, la yerba buena, el curry, la cúrcuma, el cardamomo, el picante turco y el *peperoncino* son los más recurrentemente utilizados.

Considerada a su vez afrodisíaca, la albahaca tiene una maravillosa afinidad con los tomates, que merecen el nombre de manzanas de amor cuando se les añade albahaca. La albahaca dulce se relaciona con Erzulie, diosa haitiana del amor, y se emplea en abundancia en la erótica magia vudú. Y el Cantar de los Cantares refiere el uso del azafrán, que era muy requerido para perfumar las almohadas y predisponer al amor.

Ya en el siglo XV el caballero Robert de Baudricourt advertía: “Las hierbas aromáticas y afrodisíacas, empleadas juiciosamente en la preparación de los manjares, renuevan los organismos debilitados, devuelven a la vida los sentimientos exhaustos y permiten al hombre gozar por largo tiempo de aquellas dotes de fuerza que le son tan queridas”.

Por su dulzor, la cebolla tiene un efecto sobre la producción de una cierta hormona que se libera al momento del orgasmo, razón por la cual se le atribuye una propiedad afrodisíaca. Pero esos azúcares solo se concentran en una cocción a fuego muy lento durante horas hasta que se caramelizan en el vino tinto, y son ideales para acompañar cerdo y aves. En otro sentido, se dice que la cebolla y el ajo son vasodilatadores y facilitan la erección, del mismo modo que la frambuesa contribuye a relajar los órganos sexuales en la mujer y hace más fáciles las lides amorosas para el varón. Ideal para vírgenes.

La codorniz rellena de dátiles, nueces, batata dulce y miel, vestida con tocino y recién salida del horno, produce una sensación orgá-noléptica solo comparable al instante previo al orgasmo.

Los gladiadores, símbolo de virilidad en el Imperio romano, bebían hinojo para potenciar su agresividad, y los mejillones, a la par que las almejas y los percebes, gozan de fama afrodisíaca por sus formas sugerentes y riqueza en vitaminas, aunque el número uno se lo llevan las vieiras, consideradas un excitante por excelencia.

La menta contiene una sustancia que activa la libido, y la ostra, rica en fósforo, zinc y cobre, se considera un vigorizante poderoso, como las trufas, a las que Casanova era un adicto.

La cáscara de plátano contiene una sustancia alucinógena y la vainilla era muy excitante para los aztecas.

El chocolate, venerado durante siglos en el Nuevo y el Viejo Mundo, es un estimulante para el apetito sexual y se considera sagrado para la mujer ardiente. Se cree también que el licor Chartreuse, en su variedad más verdosa, es irresistible para las mujeres.

Ricos en vitaminas, y con el mismo valor calórico que un filete de solomillo, los dátiles son parte fundamental de todas las recetas afrodisíacas de los grandes doctores árabes, y la tradición herborística gitana clasifica al eneldo como un estimulante erótico. Unos raviolis rellenos de mero y eneldo harán gemir de emoción al más insensible de los seres. Y una ensalada de lechugas frescas con una

emulsión de miel, balsámico y eneldo produce una sensación de leve adormecimiento, excelente para el amor tierno.

Las trufas contienen feromonas, por lo cual se les atribuye efectos afrodisíacos.

El hidromiel, una bebida de los dioses cuyo componente fundamental es la miel, es utilizado para reducir el exceso de lubricación en las mujeres y para añadir interés al juego sexual de lamer al otro. Del *ginseng* dice el libro médico de los antiguos vedas de la India que confiere la fuerza del caballo, la mula, el chivo, el carnero y el toro.

La vainilla, afrodisíaco favorito de Madame de Pompadour, junto con el chocolate, produce una reconfortante satisfacción al paladar, como el sexo a la existencia. Y también era asidua al apio, tan rico en feromonas.

Dicen que la valeriana atrae a los amantes, aunque lleva irremediablemente a la almohada. La canela es un ingrediente fijo en toda receta de bruja para baño de atracción y amor. Y al cardamomo, que se cultivaba en los jardines colgantes de Babilonia, se le refiere como afrodisíaco en *Las mil y una noches*.

7

Nicolas de Bonnefons, famoso jardinero, cocinero y autor de obras culinarias del siglo XVII, concedía una gracia especial a las hierbas inmemoriales para fortalecer el vigor sexual, y nombra la pimienta, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, el estragón, el berro, la uña de gato, la borraja, la pimpinela y muchas otras. A decir verdad, casi todas las especias son consideradas estimulantes para el sexo.

También se habla en la cocina francesa de platillos como pencas de alcachofa a la médula, castañas glaseadas, o chocolate con ámbar gris, una pócima que el cardenal Richelieu se apresuraba a prohibir, aunque lo más probable es que él mismo la consumiera.

Durante el siglo XVII la cocina francesa se vuelca sobre el tema del placer y del sexo, de lo que hicieron una gran puesta en escena destinada a despertar los sentidos —con menús alusivos claramente a los

placeres carnales, en los que siempre había ostras, trufas, ancas de rana, mariscos— que, se dice, siempre terminaba en la alcoba.

La cocina italiana alcanzó también un alto grado de refinamiento y perfección. Sus cocineros fueron verdaderos innovadores que simplificaron la tosca cocina medieval. El maestro Bartolomeo Platina difundió en el siglo XVI recetas afrodisíacas, exportadas luego por la noble florentina Catalina de Médici. El pastel de crestas, higadillos y testículos de gallo, el uso de las trufas y de la *ginestrata* (una sopa de valor reconstituyente a base de huevo, vino, canela, coriandro en polvo, nuez moscada, clavel en polvo y caldo de pollo), que por tradición se daba como bienvenida a la nuera cuando entraba a la casa por primera vez, fueron conocidos en el país galo gracias a esta reina que casó a los catorce años con Enrique II de Francia.

Nicolás de Maquiavelo tituló una de sus obras *La mandrágora* (1518), una planta a la que se le atribuyen propiedades fertilizantes. Por entonces estuvieron también en boga, por sus cualidades excitantes de la sexualidad, las flores de saúco. Y fue famoso en el siglo XVII el *zambalione*, una bebida para reconfortar a los amantes luego de una noche de lidia amorosa.

En el siglo XVIII, Francesco Leonardi, cocinero de Catalina II, emperatriz de todas las Rusias, experimenta dentro de la cocina erótica sus recetas de codornices con trufas, los filetes de salmón a las finas hierbas y las setas guisadas. El napolitano Vincenzo Corrado, siguiendo la misma línea, incluye las criadillas de cabrito, el caviar, las fresas y las hierbas aromáticas.

Las tradiciones españolas, en cambio, que aluden a experiencias con fines eróticos, casi siempre tienen que ver con esposas desgraciadas, casadas con hombres decrepitos, y muchas de estas pócimas eran aconsejadas más para la fertilidad que para el placer. Estas mujeres buscaban la ayuda de físicos o nigromantes —hechiceros que acudían a la magia negra en busca de la inmortalidad— que las proveyeran de mixturas mágicas, como fue el caso de Fernando el Católico con Germana de Foix.

A este respecto, el doctor Luis Lobera de Ávila, autor de *Vergel de sanidad o banquete de nobles caballeros*, aconsejaba en 1551 que el varón “cenare poco, y unas tres o cuatro amarillas de huevo con dátiles y piñones reposados durante seis horas en agua caliente”. Maese Robert —Ruperto de Nola—, célebre gastrónomo activo en el siglo XV, recomienda caldo para enfermos y debilitados.

8

Aunque la ciencia poco ha deliberado en torno a las capacidades afrodisíacas de ciertos alimentos, es verdad que el sexo no sería nada sin la alcahuetería de los sentidos. Y lo erótico no es otra cosa que cultura, refinamiento, estilo y conocimiento. Se cultiva igual que el gusto por el arte. Igual que el gusto y punto. Es un juego delicioso entre tensión y distensión, y entre ellas existen miles de posibilidades tan perversas o inocentes como lo humano y lo divino lo permitan.

En ese mundo de placer la cocina es una fuente de manipulación de los sentidos. “Sirve de explorador el olfato... entonces el gusto se decide, los dientes se ponen en movimiento, la lengua acompaña al paladar con el objeto de percibir sabores y pronto el estómago se prepara para la asimilación. En tal estado, experimentase una languidez desconocida, los objetos parecen sin color, dóblase el cuerpo, ciérranse los ojos, todo se desvanece y los sentidos entran en reposo absoluto. Al despertar, el hombre nota que alrededor suyo nada ha cambiado; sin embargo, en su seno arde y fermenta fuego misterioso; se ha desarrollado un órgano nuevo y advierte la necesidad de compartir su existencia”. ¿Acaso puede distinguir el lector si este texto de Brillat-Savarin se refiere al gesto simple de alimentarse o a ese acto de canibalismo que se llama *petite morte*?

No nos engañemos, eso sí. Para que los afrodisíacos funcionen el comensal tiene que entregarse. No vale la pena ofrecer una codorniz a alguien a quien la avecilla muerta le merezca escrúpulos. El acto de comer requiere de cierto salvajismo domesticado. Si se quiere seducir a alguien que no milita en las filas sibaritas, será mejor regalarle una

joya, alguna prenda íntima, alguna ofrenda ostentosa. Más aún, si se es un apasionado de la cocina, es mejor no enamorarse de alguien que no se emocione frente al milagro de una codorniz recién salida del horno. Lo más probable es que tal vez tampoco sea muy eficiente en las lides amorosas.

En *Los alimentos del deseo* el lector encontrará, entonces, no una lista de alimentos afrodisíacos, sino más bien de alimentos vinculados caprichosamente al tema amoroso y erótico, a través de una mirada totalmente personal e íntima, sea porque se les atribuyen tradicionalmente propiedades afrodisíacas, porque su sabor es particularmente seductor, porque forman parte de una farmacopea erótica popular o porque culturalmente se encuentran en un grado de refinamiento tal que suscitan las más intrincadas fantasías.

Texto publicado en el libro
Los alimentos del deseo, Turner, 2017.

Los héroes de la comida. Sexo, comida y mentira

Maruja Dagnino

Nunca como en la Roma antigua la comida estuvo tan asociada al sexo. Jamás el coito se vinculó tanto con la gastronomía, ni la gastronomía con lo místico. Y nunca el ocio fue tan bien visto. No es casual que una cultura que en la Antigüedad le rindió culto al falo sea considerada una de las más sensuales del mundo y en la que más culto se le rinde a la comida. Don Juan de Marco, Giacomo Casanova y Apicio son arquetipos de una cultura de excesos, que van de la boca a los genitales.

Marco Gavio Apicio fue, ciertamente, uno de los más grandes “gozones” de la historia universal. Vivió en esa Roma gobernada por el miembro masculino como símbolo de la fuerza germinativa de la naturaleza, de la fuerza vital generadora que sobrevive aún después de la muerte (¿acaso porque muere en cada coito y revive en cada erección?).

Colgados como amuletos del cuello de los niños y de las mujeres honradas, esculpidos en las calles y en las casas, la vida cotidiana de la gente de las antiguas Grecia y Roma estaba rodeada de falos. Se veían en las palestras de la Atenas de Pericles, donde los jóvenes desnudos practicaban deporte; en las calles, donde los efebos se paseaban con sus túnicas cortas; en los mercados y santuarios, llenos de estatuas masculinas desnudas con los genitales en erección; en los cementerios, con esculturas y relieves de hombres desnudos, y

en las casas, con copas de pie fálico para el banquete. El falo presidía la gran orgía del intelecto, del sexo, de la religiosidad y de la comida.

Así, pues, en este ambiente en el que se transpira sexualidad en su sentido más estricto y amplio, Apicio, nacido unos veinticinco años antes de Cristo, fue un gran héroe de la relación entre gastronomía y eros. Tal fue su sentido heroico que, cuando se supo arruinado —si se le puede llamar así a alguien que tiene en sus arcas el equivalente a tres millones de euros de hoy—, prefirió envenenarse que renunciar a sus bacanales.

Para los romanos, la cena de por sí era la comida más importante del día, considerada un premio al esfuerzo del día. Pero después del siglo II antes de Cristo, los menús pasan de la austeridad al esplendor y los comensales dejan los taburetes y se tumban en los triclinios. Tal vez de allí esa atávica y lujuriosa costumbre de algunos de comer en la cama. Convertida ahora en bacanal, la cena incluía unas entradas a base de huevos, ensaladas y verduras, aceitunas, champiñones, pescados en salmuera, ostras y otras clases de moluscos, que tenían por objeto excitar el apetito. Luego seguía la cena propiamente dicha, compuesta de dos o tres platos de pescados de las más variadas clases, como salmonetes, rodaballos, esturiones, anguilas o lenguados; de aves, entre las que se contaban tordos, tórtolas, perdices y lirones, y carne de cordero, cabrito, cerdo o jabalí. Después del postre, que consistía en frutos secos, repostería árabe y comida picante para estimular la sed, comenzaba la sobremesa, durante la cual se bebía y cogía en abundancia.

Las bacanales en homenaje a Baco —Dionisio para los griegos— fueron un verdadero derroche gastronómico y sexual. Inequívoco símbolo de estatus, mientras más opulenta era la ofrenda, mejores serían los favores de Baco. Así que la organización de un banquete implicaba el desembolso de sumas astronómicas y culminaba en un desenfreno bendecido por los dioses.

Los invitados debían ataviarse con una ligera túnica festiva, descalzarse fuera del comedor, quitarse los anillos y los cinturones, que se consideraban mal augurio porque cortaban “la cadena de energía que corre por el universo”. Cada asistente llevaba al banquete un esclavo que competía por belleza, juventud y de seguro buena dotación.

Eucolpio, un invitado, describe un famosísimo festín de Trimalción:

En una bandeja destinada a los entremeses veíase un borriquillo de bronce de Corinto provisto de alforjas llenas de aceitunas, verdes o blancas, las de una bolsa, y negras las de la otra. Unos arcos a modo de puentecillos sostenían lirones con miel y amapolas. Salchichas humeaban todavía, colocadas sobre parrillas de plata, debajo de las cuales ciruelas de Siria y granos de granada imitaban rojas y encendidas ascuas.

Había huevos hechos de masa rellenos con pollitos vivos, ubres de marrana, un jabalí servido entero, relleno con tordos vivos y acompañado de dátiles secos, carne de cerdo armada en forma de ganso, rodeado de pescados y varias especies de aves, además de una ancha fuente llena de bizcochos, en medio de la cual se levantaba un Priapo —no en balde se representa con un enorme y llamativo falo en erección— de pasta, “con el regazo atestado de manzanas y uvas de todas las clases”.

La única manera de comer en estas cantidades es vaciando el estómago para volver a empezar, y esta era una práctica bien vista en esos tiempos. Era tal el paroxismo que producían las bacanales que vómito y atiborramiento eran extremos de un mismo placer desenfrenado, orgiástico, alimentado por los efectos del vino y las prácticas sexuales colectivas.

Famoso por su obra *De re coquinaria*, que comprende una serie de diez textos, al parecer muy mal escritos, sobre gastronomía, Apicio dedicó su vida a los placeres mundanos. Derrochó —o invirtió, según el cristal con que se mire— su gran patrimonio en bacanales, en las que exhibió felizmente su homosexualidad —qué maravilla— y su “es-

candalosa” lujuria por la comida hasta la ruina. Y su vida, según Séneca, acabó así:

Como había consumido en festines las liberalidades de príncipe y el enorme tributo del Capitolio, se vio obligado por primera vez a pasar cuentas. Calculó que le quedaban diez millones de sestercios y como si con diez millones tuviera que vivir con el hambre más estrecha, puso fin a su vida envenenándose. Es que se ha de creer que lo que importa no es la suma del dinero sino la suma del deseo.

Y dice Marcial: “Ya habías entregado, Apicio, sesenta millones de sestercios a tu estómago y te quedaban tan solo diez millones más. Desesperado de no poder soportar esta amenaza de hambre y sed te has bebido como último trago un vaso de veneno. Nunca, Apicio, mostraste más glotonería”.


Sofisticado y excéntrico hasta el extremo en lo referente a la gastronomía, Apicio llegó a alimentar a sus cerdos con higos secos y vino mezclado con miel para dar mejor sabor a sus carnes. Fue tan admirado que hasta existieron —según cuenta Séneca— sectas que se llamaban “apicianos”, que se dedicaban a los placeres de la mesa. En una de sus célebres bacanales se comieron 5.000 lenguas de flamencos rosa y una cantidad similar de sesos de ruiseñor. Esos sí eran festines. Eso sí era sexo.

Y como homenaje a tan grandioso precursor, va esta receta de *garum*, según Apicio: “Líquido que se obtenía prensando en barriles carne de diversos pescados azules —salmones, anguilas, sardinas, sardas, jureles, etc.— con la sal. A esto se añadía, según Gargilio Marcial, hierbas olorosas: anís, hinojo, ruda, menta, albahaca, tomillo, etc. Para la preparación de salsas se mezclaba con vinagre o vinos dulces y miel”. Y las vulvas de cerda rellenas: “Para preparar el relleno, junta carne de cerdo, pimienta y comino pulverizados, dos puerros, piñones y *garum*. Rellena las vulvas bien limpias, hazlas cocer en agua con aceite, *garum* y finas hierbas”.

Texto publicado en el libro
Los alimentos del deseo, Turner, 2017.

Armando Scannone: en boca de todos

Ivanova Decán Gambús

 **Cuando Armando Scannone** escuchaba decir que la hallaca tiene origen mesoamericano, por cierta similitud con el tamal, o que era consecuencia fortuita de las sobras que llegaban a los esclavos, prudentemente tomaba distancia. Legitimado por una obra que ha marcado un antes y un después, elegía opinar que nuestra hallaca, epítome de complejidad culinaria local, no era derivación casual ni resultado azaroso y que posiblemente era criolla, de caraqueña estirpe.

La hallaca, esa manifestación que nos conjuga en plural ante la mesa, encontró en *Mi cocina, a la manera de Caracas* —al igual que otras recetas— hoja de ruta con precisión matemática. La portentosa memoria de Scannone lo facultó para reconstruir y registrar su inventario del gusto, convirtiéndolo también en cronista del paladar de esta comarca, a la cual se le rinde homenaje cada vez que alguien hace un plato guiándose por el llamado “libro Rojo”.

El vínculo atávico con su sensibilidad alimentaria, aunado a la determinación de preservar sus sabores, sirvió para que Scannone se dedicara a codificar un repertorio culinario que se perdía en los devaneos de una sociedad amiga de lo inmediato y poco afecta a la recordación.

Rememorando, identificando, valorando, sistematizando, conservando, documentando —con el imprescindible apoyo de su cocinera Magdalena Salavarría—, Scannone logró materializar la evocación en fórmulas, ensayadas una y otra vez, hasta alcanzar el punto exacto demandado por sus afinadas papilas. Su obra permitió co-

menzar a comprender y paladear la idea de lo criollo en nuestra cultura gastronómica, porque en las páginas de sus libros está impresa una de las expresiones más nítidas y acabadas de lo que significa “comer venezolano”.

UN ESPÍRITU DE SU TIEMPO

En la década de los ochenta, la gastronomía venezolana fue objeto de especial atención. La publicación en 1982 de *Mi cocina, a la manera de Caracas*, la creación de la Academia Venezolana de Gastronomía en 1984 y la fundación en 1988 del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA) constituyeron acciones explícitas de un grupo de venezolanos, preocupados por el resguardo y la difusión de un acervo culinario nacional amenazado por los embates modernizadores, la proliferación de prácticas alimentarias foráneas y, específicamente, por la inexistencia de estudios rigurosos que registraran nuestros modos de comer y garantizaran su permanencia.

Los años ochenta también fueron testigos de un renovado interés por la cocina venezolana que se manifestó en la realización de congresos, conferencias y charlas sobre el tema. A ello se sumaron no solo la incorporación de páginas dedicadas a la gastronomía en la prensa nacional, sino también la edición de publicaciones de perfil académico como la *Historia de la alimentación en Venezuela* (1988), de José Rafael Lovera.

En este escenario, Armando Scannone jugó un rol protagónico y definitorio. El libro Rojo se convirtió en *best seller* desde su primera edición, y cuando salió al mercado la edición de bolsillo en 1983, el formato, amigable y asequible, ayudó a profundizar y ampliar el efecto democratizador del conocimiento que entrañaba una publicación de esta índole.

Sin proponérselo, esta obra entrañó un esfuerzo por transmitir la memoria gustativa de un país cuyas maneras de comer pasaron de ser cuentos familiares, transferidos de madres a hijas, o documentaciones precarias y atomizadas de condumios regionales, para conver-

tirse en historia, porque a partir del libro Rojo el concepto de “cocina venezolana” comenzó a adquirir la significación de referencias compartidas por un colectivo nacional.

La mirada sensible y aguda del autor, su acendrada vocación venezolanista, su respeto por el oficio culinario, su visión esclarecida al comprender la importancia de la gastronomía como componente medular de nuestra cultura, fueron factores que confluyeron para que su trabajo tuviera una importancia que lo excedió. Armando Scannone encarnó el espíritu de su tiempo como intérprete de un momento que él supo traducir y unificar en un hacer que trascendió su circunstancia.

LA GENERACIÓN SCANNONE

Mi cocina, a la manera de Caracas se insertó en la cotidianidad del venezolano que encontró en esa publicación el compañero ideal para explorar ámbitos de ollas y fogones, ajenos y hasta ignotos para muchos. Los nacidos en la década del cincuenta o del sesenta, aquellos que, en los ochenta, enfrentaban por vez primera la experiencia de realizar una comida —buscando ir más allá de la necesidad de acallar el hambre—, se aferraron al libro Rojo, agradecidos y maravillados. No era el recetario común que pergeñaba unas indicaciones incompletas y poco precisas. No era una brújula que apenas señalaba una dirección o una coordenada ambigua. Era el libro para cocinar criollo.

La recién casada que desconocía las liturgias de guisos y aderezos se sentía poderosa cuando, al revisar el índice del libro Rojo, encontraba la receta del asado que nunca había preparado. El joven estudiante que, luego de abandonar la casa materna, no sabía cómo hacer las tajadas añoradas, despejaba sus incógnitas en la edición de bolsillo de 1983. El cocinero bisoño, entrenado en los secretos de la cocina extranjera que lideraba la oferta de los restaurantes del patio, tuvo a la mano una guía para ejecutar con propiedad los sabores venezolanos que comenzarían, años después, a degustarse en establecimientos de mantel largo.

Cuando Sasha Correa invitó a varios cocineros venezolanos a participar en el proyecto de tres vertientes denominado *Nuestra cocina a la manera de Caracas. Tributo al libro Rojo de Armando Scannone* (2013), se evidenció el significado y las posibilidades del celebrado recetario que cumplía tres décadas de su primera edición de bolsillo. Una publicación, un documental y un menú, ofrecido por un mes en el restaurante Alto, tuvieron como inspiración y guía la “biblia culinaria” para la creación y elaboración de platos que, por vez primera, se propusieron desde una perspectiva profesional y pública.

La cocina sencilla, el procedimiento elemental, las preparaciones complejas, los rituales de envergadura como la hallaca lograron transmitirse a todo el que los necesitara gracias al libro Rojo, erigido en la primera escuela abierta de cocina venezolana.


La Generación Scannone la integramos los hombres y mujeres de este país que hemos tenido el privilegio de contar con un legado que siguió creciendo: el libro Azul, el Amarillo, las colecciones temáticas, el libro Verde para cuidar la salud sin renunciar al placer de comer, el libro de las loncheras y tantos otros más.

Armando Scannone fue el primero en percatarse del gran potencial de nuestra arepa como embajadora culinaria, porque hasta el último día de su vida, con noventa y nueve años a cuestas, este venezolano irrepetible no dejó de pensar en futuro. No debería sorprendernos. Siempre lo hizo.

**Texto publicado en *Papel Literario*,
El Nacional, 16 de diciembre de 2013.**

José Rafael Lovera: avanzar para no olvidar

Ivanova Decán Gambús

 Al estrechar su mano por vez primera, como gesto inicial de saludo, la impresión que dejaba José Rafael Lovera era la de un caballero algo distante, de porte formal, educado, amable en la justa medida. Uno no imaginaba que detrás de esos ojos cargados de pasado había un espíritu adelantado a su tiempo, abierto a las realidades insospechadas de un mundo que se transforma a velocidad de vértigo.

Historiador de extraordinaria lucidez, fue pionero en percatarse de que el conocimiento de nuestra relación con los alimentos era esencial para interpretar lo que somos como país y como sociedad. A diferencia de sus colegas, abocados a la documentación y al relato de los avatares de las guerras y los laberintos de la política venezolana, Lovera consideró que la comida, tal vez más que ningún otro logro humano, debía ser tema de interés fundamental en los estudios de historia y que, al igual que la música, la literatura y las artes, ameritaba formar parte de nuestro patrimonio cultural.

A lo largo de su tránsito vital, de sus ejecutorias como escritor, investigador, docente, fundador de la Academia Venezolana de Gastronomía y del Centro de Estudios Gastronómicos, la perspectiva de Lovera estuvo imantada por una libertad de pensamiento y una visión modernizadora que trascendió tiempo y espacio. Con la publicación de la *Historia de la alimentación en Venezuela* (1988), primera obra que aborda la alimentación en el país como hecho histórico, Lovera sen-



Lovera sentó las bases conceptuales de la historiografía sobre el tema gastronómico en Venezuela. FOTO EFRÉN HERNÁNDEZ

tó las bases conceptuales de la historiografía futura sobre el tema al punto que, hasta la fecha, todos aquellos que se dedican a indagar científicamente sobre alimentación, cocina y gastronomía venezolanas, invariablemente abrevamos en las fuentes *loverianas*.



«LA HISTORIA DE LA BOCA EN VENEZUELA»

Curioso título para el artículo publicado en *El Nacional* sobre la *Historia de la alimentación en Venezuela*, cuando el libro salió del horno. El autor del escrito es Ben Amí Fihman, intelectual y gastrónomo de prosapia quien, de entrada, le atribuye un sesgo subversivo a la propuesta del historiador y abogado. Asevera Fihman que Lovera, además de revelar información inédita y fascinante sobre los modos de comer del venezolano desde tiempos precolombinos, pone sobre la mesa tres tesis perturbadoras: el arraigado racismo de la sociedad venezolana; la larga sumisión de las élites a los valores foráneos y la decadencia de una Venezuela condenada a la maldición del hambre. Valga esta cita del artículo de marras:

Historia de la alimentación en Venezuela, producto de una minuciosa y por momentos, deducimos, casi arqueológica lectura documental, permite seguir en filigrana la contradicción de algunas de las falsas ideas de la sociedad venezolana que cierta historia de la cultura ha fomentado por tradición, llamémosla, convenientemente liberal. El alcance ideológico del libro, en este sentido, impresiona.

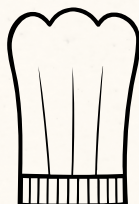
¿Involuntario, deliberado? No lo sé. Lo cierto es que, amén de interesantes datos como los que casi esclarecen definitivamente el origen

de la hallaca, se desprenden del libro de José Rafael Lovera tres incendiarias tesis, para llamarlas de alguna manera, que deberían provocar polémica si este país se preocupara por cosas menos interesadas que las posibilidades o la imposibilidad de vencer a Carlos Andrés Pérez. El arraigado racismo de la sociedad venezolana, en un claro desmentido al lenitivo y aceptado mito de nuestro supuesto profundo mestizaje cultural; la sumisión de la clase dominante venezolana desde sus comienzos a los valores foráneos, incapaz —agregaría yo— de producir sus propios méritos, y el reconocimiento de la decadencia de Venezuela, condenada, según las palabras finales de este hermoso ensayo de un revolucionario circunspecto que no milita en la izquierda, a la horrorosa maldición del hambre. Un sabroso taco de dinamita en la inocente vajilla de un libro de historia.

A estas alturas, nadie pone en duda la importancia y la repercusión de la obra de Lovera y, en particular, la del libro citado, pero no siempre fue así. Traemos a colación la palabra de Fihman, quien también es miembro fundador de la AVG y hombre de pensamiento agudo, porque reconoció en estos textos, además de la calidad y riqueza de sus contenidos, un ángulo diferente para leer al país, una perspectiva ajena a los intereses de la intelectualidad venezolana de entonces, pero absolutamente pertinente. Cuando lo refiere como “revolucionario circunspecto”, Fihman está apuntando a que nuestro sobrio y audaz historiador, al investigar y publicar sobre un tema aparentemente intrascendente como la alimentación en Venezuela, estaba cambiando el paradigma vigente de los estudios historiográficos centrados en los acontecimientos políticos, económicos y militares que mueven el desarrollo humano.

¿No ha sido la necesidad de alimento un motor principal en la historia de la civilización? ¿No está demostrado que los modos de alimentarse son una de las vías más lúcidas para conocer e interpretar una sociedad? ¿Acaso no es cierto que nos ha costado mucho asentar, sin complejos, las influencias foráneas dentro de nuestros discursos culinarios? Racional y sin aspavientos, al discurrir sobre la “comida geográfica” de una nación y de una región como Latinoamérica, Lo-

vera se adelantó a lo que hoy constituye un movimiento internacional vertebrado por la gastronomía que abarca múltiples áreas, en su mayoría de vital interés para nuestra supervivencia como especie.



COCINEROS DEL SIGLO XXI

En los últimos tiempos, el rol del cocinero ha cambiado de manera radical. Los profesionales de ollas y mandiles dejaron los espacios antiguamente ocultos de las cocinas y salieron a las salas del comedor para ver y dejarse ver. Subieron a los escenarios de congresos y eventos gastronómicos para disertar sobre propuestas gastronómicas, sostenibilidad, dimensión científica y artística de la cocina, cultura alimentaria, productos locales, marca país. Programas de televisión sobre cocina, concursos donde se ponen a prueba las destrezas y la creatividad de cocineros emergentes y profesionales, y series como *Chef's Table* copan el interés de un público fanatizado por la gastronomía, mientras que editoriales como Phaidon publican lujosas ediciones de libros dedicados a la alta cocina y a sus laureados ofiциantes.

En la década de los ochenta, mucho antes del *boom* internacional de los cocineros convertidos en “estrellas de rock”, Lovera realizaba encuentros frecuentes en su casa de Caracas con alumnos y jóvenes interesados en los temas de cultura e historia alimentaria, y en ese entorno surge la idea de formar *cocineros ilustrados*. El historiador de profunda vocación docente apuntaba a la figura de un cocinero que, además del conocimiento de su oficio, fuera un profesional cultivado, dotado de herramientas conceptuales que le permitieran abordar la cocina como expresión cultural; capaz de propiciar diálogos

con otras disciplinas como el arte, la historia, la ciencia; interesado en todo aquello que gravita alrededor del hecho de cocinar allende su ocupación artesanal. Ese oficiante, cuyo hacer trasciende el ámbito de las hornillas, surgiría —años más tarde— como arquetipo del cocinero del siglo XXI.

Hay que precisar que aquellos encuentros fueron la génesis de lo que llegaría a ser, no mucho después, el Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA), la primera institución de carácter docente dedicada a la conservación y difusión de nuestro patrimonio culinario, fundada por Lovera en 1988. Conscientes de que la cocina como expresión de carácter orgánico debía estar en sintonía con los tiempos, el trabajo de fin de curso de los estudiantes del CEGA en 1999 consistió en la presentación y elaboración de versiones de la hallaca, ícono sacro de la mesa venezolana. Lovera guio y acompañó el ejercicio que hizo posibles platos como la hallaca en raviolón, en *terrine*, en capas, desnuda, enrollada y hasta en tartaleta sobre olleta de rabo. Con pautas precisas que respetaban el sabor, los componentes y la esencia del litúrgico condumio, los alumnos hicieron esas “nuevas hallacas” que, de acuerdo con el profesor, se sumaban “a las versiones que, de otros platos típicos como el pabellón, el bienmesabe, la torta de pan o la pira, han salido del CEGA y que constituyen lo que se concibe como culinaria criolla venezolana del nuevo milenio”.

En consonancia con el espíritu y el rigor científico que le era propio, Lovera fue pródigo en fomentar aproximaciones innovadoras a la cocina tradicional y estimuló en los jóvenes aprendices la apertura y la osadía de proponer platos típicos con una mirada contemporánea. Al promover el estudio y la exploración de novedosas técnicas culinarias, ponía a su alcance las herramientas para darle vuelo a la creatividad y establecer con criterio y sensibilidad el diálogo entre tradición y modernidad. Una vez más, se hacía presente ese espíritu abierto del intelectual que comprende que para avanzar hay que moverse, ser receptivo a los cambios y asimilarlos, incluso en aquellos frentes y posiciones que más queremos proteger. Lovera siempre

tuvo claro que al preservar la tradición estaría más cerca de aprender a integrar lo nuevo en lo que existe, dinamizándola, fortaleciéndola y manteniéndola viva, cargándola de futuro. Pretender confinarla en cotos sagrados e inexpugnables, hacerla rígida y ajena a todo cambio, son recetas seguras para el olvido.

TRADICIÓN EN MOVIMIENTO

Integrar pasado y futuro no está exento de riesgos. Resguardar las tradiciones es una forma de preservar el patrimonio cultural de una sociedad y, para ello, hay que ir más allá de las palabras y las buenas intenciones. Visionario como fue, Lovera entendió la necesidad y la importancia de documentar y fortalecer urgentemente el acervo culinario del país, partiendo de un conocimiento cabal de lo que somos y aquello de lo que estamos hechos, como condición *sine qua non* de fortaleza. De allí su empeño en:

Investigar, registrar, ordenar y sistematizar el elenco de ingredientes, maneras de condimentar, formas de preparación, procedimientos de cocción, útiles, estructuras y estilos coquinaros, formas de comensalidad, maneras relativas a ella, calendario de comidas especiales por regiones, fundamentándonos en nuestras ricas tradiciones sociohistóricas. En otras palabras, edificar ese saber que nos viene de antaño en gestos y palabras, en instrumentos y recetarios; memoria que ha constituido para nosotros una manera de haber sido, una manera de ser, una manera de ir siendo, que se transmite de generación en generación, de boca a oído, con riesgo de perderse.

En esta cita, que forma parte de su ponencia ante el Primer Simposio sobre Cultura Alimentaria: Patrimonio e Identidad (Argentina, 2002), Lovera ya advierte los peligros de no defender nuestra identidad cultural expresada en el saber culinario. En el mismo documento incluye un conjunto de recomendaciones a las instancias oficiales venezolanas, que van desde declarar formalmente la incorporación de nuestra gastronomía al patrimonio cultural del país; desarrollar políticas públicas y acciones destinadas a la seguridad alimentaria de


la población; estimular la producción y exportación de comestibles nacionales y realizar convenios institucionales orientados a valorar, preservar y actualizar las tradiciones culinarias.

Para Lovera era tarea impostergable valorar y practicar la educación y la inteligencia gastronómicas, asumir el sistema alimentario como depositario de nuestra identidad y así contar con los argumentos para dialogar con lo foráneo y aceptar la diversidad, reconociendo —como decía Cocteau— que la tradición es algo vivo, sometido a incesante cambio. Una estatua en movimiento.

**Texto publicado en *Papel Literario*,
El Nacional, 20 de marzo de 2022.**

El cacao es mi país y su historia

María Fernanda Di Giacobbe

 **Siempre viajábamos** a la costa con mi familia. Eran viajes de alegría y libertad, de encuentro de azules de mil tonos colocados por arriba y debajo del horizonte infinito del Caribe venezolano. Eran días de intenso sol y también de una inolvidable luz que se filtraba entre el manto de las copas de los árboles de nuestra selva tropical. Esa luz dibujaba líneas de blanco puro que convertían el paisaje sombrío en un espacio mágico, íntimo y seductor.

Recuerdo en especial un día que el bosque estaba lleno de frutos grandes, coloridos y enigmáticos que pendían de los troncos y las ramas de las matas. Mi abuelo tomó uno y lo abrió como un tesoro; adentro una maravillosa pulpa blanca nos dejó sorprendidos. Probarlo fue llenar la boca de aromas y cápsulas de frutas que eran guanábana con acento de mango, durazno o guayaba. Delicado, sedoso, sutil y ácido, refrescante como la corriente de agua, como el murmullo del río. Recuerdo su voz, su pronunciar cacao entre sonidos de pájaros, roce de hojas, lluvia de pétalos, volar de insectos. Grabé en mi memoria palabras sin referencia, Canoabo, Porcelana, Guasare, Chuao, Ocumare, Cumboto, Zea, y los aromas a tierra húmeda, a lluvia y a garúa.

Estábamos en una plantación, más allá estaba el desbabadero con sus jugos cítricos, las cajas de fermentación que embriagaron mi imaginación y al fondo los patios de secado. Granos, semillas, mi abuelo contó que eran oro; monedas apiladas y extendidas, miles, incontables. Y ese calor de horno al aire libre, la incandescencia cegadora que abre los oídos, el tacto y el olfato.

Extendí mis brazos, respiré profundo y di vueltas de placer. Me sentí árbol, maraca, grano, jugo y almendra, me sentí viva.

El cacao es parte de mí y yo de él, es mi país y su historia, es el pasado y la proyección al futuro.

Trabajo con cacao y recorro las carreteras con bordes de semillas, atravieso exuberantes bosques y llego al mar. Reconozco en mis platos las intensiones contenidas en cada grano, café, flores, miel, brisa, sal, musgo, tabaco, naranja... chocolate. Evoco en ellos los sabores que enamoraron mi boca: la suavidad del mucílago, la densidad del licor, la aspereza del cacao en bola, la opalescencia de la manteca y la sutileza liviana del polvo.

Cada vez que utilizo cacao ofrezco mi vivencia, mi experiencia, mi ser. Doy a probar el territorio origen del *Theobroma*, fruto de los dioses.

Texto inédito, cedido por la autora para este libro.



Cocineras

María Fernanda Di Giacobbe

En Venezuela tenemos una tradición culinaria familiar y femenina; los venezolanos habitamos casas cuyo corazón es la cocina. Esa cocina fue el espacio de las mujeres, el centro de la vida, el lugar de reuniones cotidianas y trascendentales. Escuelas maravillosas para transmitir de forma oral e instintiva sabidurías y enseñanzas junto a ingredientes, recetas y técnicas de cocción.

La cocina femenina es ancestral, es trabajo diario y ritual, es compromiso natural y celebración. La cocina tradicional femenina no es cocina de autor, es una cocina mestiza, libre y abundante que sumó a los conocimientos de indias, españolas, criollas, africanas, técnicas e ingredientes traídos por mujeres de muchas latitudes del mundo. Esta cocina está fundada en el amor por los hijos, por la familia y por la comunidad. Es una forma consciente de preservar la vida, mantener la familia y conservarla unida.

La mujer venezolana que tiene la cocina como oficio fue en principio un ama de casa que evolucionó con los cambios sociales y se incorporó al campo laboral con los conocimientos de los fogones familiares. Puede ser una cocina lenta y elegante servida en casas y restaurantes o apurada de tarantín, violenta en kioscos de calle, rústica y de carretera, pero siempre una cocina inolvidable, próspera y casera, porque donde hay mujer hay hogar. Cada una de ellas ejerce con dedicación una cocina que ama apasionadamente y lucha por un futuro mejor. Esa mujer es experta en elaborar platos deliciosos según sus recursos y lo que consiga en el mercado. Sus recetas vienen de las voces de sus abuelas, de recetarios transcritos a mano, y van acompañadas de secretos, historias e ilusiones.

En la isla de Margarita las recetas han pasado de generación en generación, pero, a diferencia de otras regiones del país, tienen nombre y dirección. La fosforera tiene que ser del Trimar porque ahí conservan la receta original de Trina Marcano, “cocinera total” que deleitó a muchos de nuestros abuelos, como lo hizo con el cruzado Dorina, la de El Tirano, cuya sazón está viva en las manos de su hija Tania. Para los locales y los que saben, las empanadas son de Conchita en Guacuco, de La Negra en Porlamar, de María en Pampatar y de Enérida en la capital. El revuelto tiene que estar hecho por La Negra, pero no la de Porlamar, no miiijo, por la de Boca de Río, que esa sí sabe guisar, y si es de pescado con ají, huevas y erizos, me estás hablando de Esther, que se apellida González y vive en Pedro González. Cocineras margariteñas, *cocineras* de vocación.

ESTHER GONZÁLEZ

Esther cocina para todos, pero su cocina es solo de ella, de su casa, de sus investigaciones y sus viajes. Son sus lecturas, sus manifiestos, su mestizaje atrevido y su entrega en cada preparación.

Comer en La Casa de Esther es un acto de antropofagia, es comerse a Esther, probar su amor por la isla, su lengua picante, sus ojos de sal y mar llenos de peces y mariscos, sus dulces historias de manjares de la abuela, sus amargas denuncias, el sabor recio de sus afanes y el entusiasmo de su trabajo. Su cocina es un paseo en peñero con crestas y olas, una aventura de descubrimientos, la caricia de la brisa y la fuerza del ventarrón.

Nadie en la isla sabe tanto de especias y de montes floreados, de alquimias y combinaciones complejas. Cocina de Esther de Pedro González, cocina del Caribe, barroca y venezolana, cocina de la pasión.

LA NEGRA ISABEL

La Negra saluda por el camino y sonrío a los clientes desinformados que esperan a la puerta del restaurante. Abre la “santamaría”, ordena

las mesas, deja que pasen los futuros comensales y se mete en la cocina a saludar a sus loros. Uno se posa en su hombro y la acompaña al congelador, de allí saca pisillos, aliños y mezclas que tiene a punto para empezar el día. Enciende la plancha y todas las hornillas, parte y separa los huevos como quien corta mazos de cartas y las reparte. Entonces en una tapara aprendida de años bate las claras de tal manera que, si una firma de electrodomésticos la viera, estudiaría su estructura ósea y cerebral para crear un aparato tecnológico de última generación.

Una a una se llenan las hornillas y la plancha de sartenes y calderitos. Revuelto de cazón, tortilla de erizos, carite oreado, exquisitos pasteles de chucho que van llegando a las mesas en el orden que Isabel quiere, sin apuro y con sazón. Al probarlos sabemos que tenemos un compromiso con los jóvenes estudiantes, con nuestra gastronomía y nuestro país. Preservar estos sabores, el uso de ingredientes de la isla y esa manera de cocinar femenina que poco aparece escrita en nuestra historia.

Metí el cuaderno de recetas margariteñas en mi cartera, la dejé en la mesa del caney y entré en las aguas de La Guardia con el cuerpo aún agitado del recorrido y los apuros del día. Nadé en su textura espesa y gorda hasta llegar bien adentro rumbo al horizonte. Me di vuelta y miré el cielo enorme, las gaviotas y alcatraces cortaban el viento y rozaban la mirada, es una delicia ver las barrigas tersas entre sus alas, saber que no hay noticia de nuestro mundo que cambie sus vidas.

Permanecí tranquila, abrí mi pecho al sol y a la vida.

El agua de La Guardia es concentrada en sal, es en verdad muy salada, huele a mejillones vivos, a vida marina en el fondo como Pilar Cabrera, a brisa caribe en su superficie. Allí, en ese punto cercano entre el ras del agua y la nariz del que nada, es suave aroma a fresco, a patilla recién cortada, a fenómeno químico de ozono y choque eléctrico. Me recorren el cuerpo mareas tibias y pequeñas aguamalas se acercan. Floto vertical, me despido con el sol de las cinco de la tarde

que baja encendido entre Las Tetas de María Guevara y marca una franja ancha y gruesa que tiñe de dorados parte de la mar y recorta los cerros de San Francisco en siluetas metálicas, que hace desaparecer los peñeros, los muelles, las casas y la vista. Salí del agua por un baño de sol, sentí el impulso de la ola de la orilla, su choque impetuoso, los miles de burbujas de la espuma que revientan en la piel y dejan marcas de círculos de sal. Allí una multitud de piedras invade los oídos y se queda a habitar en lo inolvidable. Las piedras de La Guardia cantan su tropezar de olas como lo hace el mar dentro de las caracolas.

Ya es la hora. Duele despedirse tantas veces del espacio que se ama. Agarré mi equipaje, sonreí al caer en cuenta que llevaba un tesoro, la narración de muchas historias, una ristra de secretos, el brillo de los ojos azul Macanao de Daniel, transparentes como el agua de la playa en La Pared; la risa a borbotones de Esther, la paz alegre de Carmen Luna, el abrazo apretado de Isabel, las dulzuras ácidas de Mamá Cruz, la mirada de Tania iluminada por los recuerdos de Dorina, la picardía de Marcela, la lucha soñadora de Isaura y los refranes de Enérida. Me llevo en un cuaderno a Margarita, una maleta de ají dulce, de ajo y cebollín, un contrabando de vinos, aceitunas, especias y alcaparras, un olor a yodo y a corriente sanguínea en conitos de erizos que se asan en su caparazón; llevo el bronceado del carite oreado, los rojos bellos de los pargos y las catalanas, un decir de semillas de cacao, una ráfaga salvaje de conejos y venados, el perfume del orégano de monte y del culantro.

Texto inédito, cedido por la autora para este libro.

Pastel de chucho o la creación de una tradición

Fernando J. Escorcía D.

En Margarita todo es posible, el placer aterido a los manteles y la estampida inerte de los adolescentes. A Margarita vienen cada tanto los turistas como quien huye tras la pérdida del amor o las habilidades del calor hogareño, para quienes guardan en el salitre su arma predilecta y en la alegría la ausencia del reposo. Aquí parece que nada se acerca a la eternidad a menos que nos veamos retratados en el guiso del ají dulce o en la fritura del achote. Cuando exploramos esta isla no es el hombre el que escurre su ignorancia en la arena de la playa, es el discurso iterado de la espuma salada la que habla. No es el pichigüey el que lanza su semilla al vacío, ni el cardón que juega al equilibrio de la brisa. En Margarita es la madrugada la que canta el firme embrujo de la salina. La discreta sapiencia de los pueblos alejados, la áspera hospitalidad de los pescadores, la inveterada humildad de su gente. En Margarita el paladar es una caldera hirviente donde se evaporan los encantos del silencio. Aquí los mangles caminan hacia el mar y el hombre se encierra en su profundidad. En la de aquellos que hacen suya esta tierra, aquellos que traen espuma en sus ombligos y los que reniegan de ella para escupir su nombre en tierra firme.

Y en esa hondura, Rubén Santiago, aprendiendo el lenguaje del canto marino y la tertulia, entendió la inminente necesidad del equilibrio de los sabores entregándose en los fogones como parte de la mixtura y el contraste. Allí entendió, parafraseando al poe-

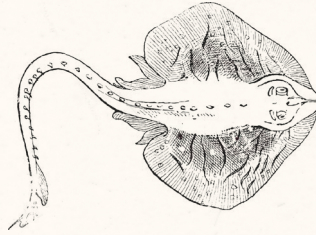
ta Eugenio Montejo, que su terredad comenzaba en la inseparable condición del mar.

Desde hace más de cuarenta años, este *bartender* devenido en cocinero se decidió a permanecer en el territorio del salitre, valorando lo que de suyo tiene esta ínsula resonando en su música y sus cantos. A decir del propio Santiago, “el único lugar de Venezuela donde han entendido que el amor entra por la boca es en Margarita”. Y es que Rubén lleva el canto margariteño a todas partes, es parte de su vida y, si existe alguna duda, también resuena la musicalidad neoespartana en cada llamada que recibe en su teléfono móvil. “Para ser cocinero en Margarita hay que estar compenetrado musicalmente con esta tierra”, remata el cocinero.

De esa misma forma en la que Rubén ha estado ligado al sentir margariteño, igual se entregó a la consolidación de sus nexos abrazando la popular sabiduría de sus cocineros populares, pero no a modo de exploración sino a modo de aprendizaje. Para ello, se acercó a la cocina de Dorina, de Chica Guerra, con quien compartió la pasión musical, el canto y el verso al borde de los fogones; de los guisos de Cachicato o las fundamentales enseñanzas de Trina Miguelina Marciano, de quien aprendió los manejos y guisos en torno al chucho. Porque, efectivamente, Rubén Santiago ha sido fundamentalmente no un hombre que explore o investigue. Rubén, según él mismo confiesa, averigua. Y es en esa averiguación donde se afina gran parte de la conformación de su cocina, sus platos y su propuesta. Rubén, digámoslo de una vez, es una suerte de compilador de grandes cuentos, enseñanzas y expresiones populares. Un colector de experiencias que le permiten construir platos y sabores a partir de la sabiduría popular, de esa historia oral y familiar que en muchos casos corre el riesgo de perderse entre los secretos personales o los guisos familiares que ni se comparten, ni se escriben ni se transmiten.

DEL HOTEL CONCORDE A LA «RAYOVAC»

Luego de su paso por la barra y la cocina del Hotel Concorde en la bahía de Bella Vista, en Porlamar, donde arranca su leyenda, donde siembra su desparpajo y alegría en esta tierra, Rubén es arrastrado a conformar un negocio en el que su bonhomía, espíritu bonachón y servicial se dejarán pasear entre la barra y las mesas de La Casa de Rubén, ese nombre que encierra más que un negocio, una identidad culinaria que recopila los distintos sabores de la margariteñidad y la insularidad.



Es allí precisamente, a principios de los años ochenta (duda si fue en 1982 o 1984), donde se une al trabajo conjunto y aliado de Simón Moreno y Efraín Mata en los fogones para comenzar a construir uno de los ejemplos de reinterpretación de una tradición y proponer un plato que se convertirá en unas décadas en un emblema, un ícono y una marca de la gastronomía margariteña: el pastel de chucho.

En esa inicial Casa de Rubén, en la prolongación de la avenida 4 de Mayo de Porlamar (a la que el jocosó margariteño llamó la “Rayovac” porque “no se acaba nunca”), se diseñó una carta en la que se resaltaban los platos de la cocina popular margariteña. Como norte de su carta y su cocina, Rubén se propuso darle identidad a ese restaurante, para lo que comenzaron a trabajar con los platos de tradición margariteña y, sin mayores intenciones y selección relejeron “un plato de la región oriental como lo es el ‘cuajao de chucho’, que nunca identificó a la comida margariteña sino a la cocina del oriente costero venezolano” y que devino en su evolución en el pastel de chucho, el mismo que

valoramos hoy día. Y así lo dice Ramón David León, quien en su libro *Geografía gastronómica venezolana* (1984) nos habla del “cuajao” de chucho, o de cazón, que forma parte de la cocina oriental venezolana.

Entre la averiguación, el ensayo-error y la investigación empírica, Rubén y Moreno propusieron el pastel de chucho para brindar como tapa, pasapalo y obsequio a quienes visitaban y frecuentaban este local. Durante meses ese obsequio estableció una costumbre entre la pasión y el placer del disfrute, que al cabo del tiempo lo convirtió en un ícono de sus mesas, su cocina y de la culinaria margariteña. El poeta José Lira Sosa, a quién en los setenta le decretaron la “isla por cárcel” y quien no era muy conocido por su afinidad gastronómica sino más bien báquica, determinó que Rubén en su restaurante estaba creando adictos al pastel de chucho, no comensales.

Y es precisamente la concepción que tuvieron estos cocineros en La Casa de Rubén, de acercar la tradición y nuestra identidad culinaria, la que los impulsó a pensar y repensar este plato no como un plato efímero y fugaz que tan solo podía ser percibido por los paladares familiares e inmediatos, e incluso encapsulado a la tradición religiosa de prepararlo solo en Semana Santa, sino que en su elaboración residiera la posibilidad de su proyección, su difusión y también la altura que se merece al proponerlo en sus mesas, dándole una dimensión de marca, emblema, calidad y disfrute sin igual. Que no perdiera su sabor y gusto, que no extraviara su origen y que celebrara la conexión que nuestra margariteñidad mantiene con su pesca y sus preferencias alimentarias.

Pero es que cuando el escritor, cronista y poeta Ángel Félix Gómez reseñó en su hermoso libro *Historia y antología de la cocina margariteña* (Armitano, 1991) una receta del pastel de chucho, estaba celebrando la larga tradición margariteña de preparar sus cuajados con huevos y dejando para los pasteles la concepción de los tamales, bollos y hallacas que tanto han marcado históricamente nuestros paladares. Ya desde 1988, Rubén Santiago lo incluía con todas sus variantes y evolución en el libro *La vuelta a la isla en 80 platos*, del que se distribuye-

ron más de 5.000 ejemplares en sus cuatro primeras ediciones, hasta 1997 en la edición especial que se editó como obsequio especial de la VII Cumbre de Presidentes y Jefes de Gobierno de Iberoamérica, realizada en la isla de Margarita.

TRADICIÓN Y HERENCIA DEL PASTEL DE CHUCHO

Rubén Santiago, partiendo de Jean Anthelme Brillat-Savarin, quien decía que si no tienes conocimientos de brujería no te acerques a la cocina, aprovechándose de sus conocimientos no de mixología y alquimia, sino de su febril encanto de “abrazar y besar viejitas”, se dejó llevar por los fogones de la isla y por los creadores que detrás de ellos inventaban y dimensionaban la cocina margariteña a partir de los productos locales. Ello le valió la posibilidad de aprender de Trina Miguelina Marcano, en Pampatar, sus secretos y sus técnicas para construir el ‘cuajao de chucho’. Rubén, quien venía de un aprendizaje de cocina europea en paralelo a su otra pasión de *bartender*, se dedicó a “tratar de modificar o probar con los elementos que tiene el cuajao, más bien con la idea de comercializarlo”. Recordemos que Trina Miguelina es la primera mujer que tiene una posada con restaurante en Margarita, específicamente en Pampatar, en donde está aún el restaurante Trimar. Para muchos es quizás el primer restaurante formal en Margarita, con más de cincuenta años de antigüedad. Y el mismo Rubén confiesa que se comenzó a elaborar el pastel de chucho como lo hacía Trina Miguelina Marcano, con el chucho fresco. Sin embargo, su equipo de cocina consideraba que quedaba “guachinoso”, entre aguado y húmedo. Y estando en esas “averiguaciones”, Rubén se tropieza con su amiga, Juanita de Prieto, quien le sugiere: “Si tú agarras un pescado fresco y lo pasas por agua salada, vas a darte cuenta de lo diferente que sabe”. Y es así como, luego de muchas pruebas, el chucho salpreso terminó tomando textura y revalorizando su sabor. Esto agregó valores gustativos pronunciados que transformaron la apreciación del pastel.

Por otra parte, en el cuajao de chucho el huevo venía a ser la parte determinante para su consistencia, y en algunas familias le incorporaban pan rallado. Se estudiaron variables para la sustitución de la zanahoria, la papa y el huevo, en tanto que, en el caso del huevo, le sacrificaba estética en color, sabor y textura al tiempo que le acortaba durabilidad al plato. Nos cuenta el propio Rubén Santiago, que, como todo proceso de investigación, toda esta evolución —que no para— había llevado más de cinco años para llegar a conseguir lo que es hoy en día el pastel de chucho. Por ello relata, de esa misma forma, los aportes de la penetrante cocina europea, al agregársele la salsa bechamel, que viene a darle textura y suavidad, convirtiéndose incluso en un elemento de pegamento. Como también suelta sobre la mesa, orondo y altivo, sin escatimar su receta y sus secretos, que “al pastel de chucho se le coloca un fondo de margarina y luego una capa muy fina de la salsa bechamel... de una bechamel bien hecha, que le da una textura bien hermosa al pastel... y luego le colocas una capa de plátano, colocas el queso, el chucho y luego la bechamel... y así una capa sobre la otra y la bechamel va haciendo el pegamento...”, dándole estructura y consistencia al plato para, al cortarlo, poder ver la hermosa arquitectura de este pastel, piso a piso, ingrediente a ingrediente, sabor a sabor.

ANTROPOLOGÍA DEL PASTEL DE CHUCHO

Y así es como el pastel de chucho de Rubén Santiago comenzó a colarse en el gusto de propios y extraños. Aglomera así lo que de suyo tiene la historia culinaria, la cocina popular y también la atávica visión de la estirpe guaiquerí, fundida en el mestizaje y en la permeabilidad de los afortunados agregados africanos en nuestra historia y nuestra cultura gastronómica.

Vaya suerte la de darle al pastel de chucho la posibilidad de reunir los sabores de nuestra tierra en el ají dulce, la sal de nuestra ínsula y nuestro chucho, producto de nuestra fortaleza pesquera y nuestro

mar Caribe, al lado del ajo español, la alcaparra, el aceite, la pimienta negra, el vinagre, la leche, la salsa bechamel y el queso amarillo europeo. Pero también allí está el plátano, marca irredenta de la influencia de las tradiciones de la población negra africana de origen subsahariano, la cual, desde los comienzos del siglo XVI llegó a conformar casi dos tercios de la población insular, según lo afirma el profesor y antropólogo Francisco Castañeda Malavé.

Tan solo reunir en un mismo plato las tres vertientes de la culinaria local viene también a ser una metáfora de la unión aplicada a esta tierra, donde es el mar manto protector de nuestra cultura, sal eterna para la preservación y sazón única para mantener nuestra identidad y nuestro paladar.

SUSTENTABILIDAD, PROTECCIÓN Y PATRIMONIO CULTURAL

Este cocinero empírico, que nació para servir y dar alegría y ofrecer disfrute gastronómico, es un ser conectado a las artes y la sensibilidad de la poesía y el canto insular. Ello lo relaciona inexorablemente a una comunidad de la que se siente orgulloso en gentilicio, cultura, identidad y ecosistema. De esa misma forma, Rubén Santiago propone la urgente necesidad de dar protección a la explotación del *Aetobatus narinari*, mejor conocido como chucho, y que se someta a un proceso y calendario de veda. Con el riesgo que representa quizás el decrecimiento natural del plato y su difusión, pero en la búsqueda que también le agregue al plato más autoridad, fortaleza y sustentabilidad, dando por descontado la mayor relevancia que obtendrá en la gastronomía venezolana. Vale recordar que el *Aetobatus narinari* se reproduce una vez al año y produce solamente cuatro crías, y que su explotación no es un problema radicado solamente en Venezuela. La persecución del chucho en el mundo entero es terrible, siendo franceses y norteamericanos los mayores consumidores de esta especie.

Es, curiosidad también aplicada a la evolución de la cultura gastronómica mundial, carácter específico en la estructura del pastel de

chucho referirnos a la cocina levantada en los ingredientes y productos locales fundamentalmente: provenientes del mar y nuestra tierra, aliñados con las especias de otras tierras pero con la identidad intacta al concebirlo como un plato margariteño, sin escatimarle lo que le ha aportado la cultura, la cocina y la tradición popular, cosa en la que se ha afincado Rubén Santiago, ofreciendo y entregándole a la tierra neoespartana un plato que desea que fuese pronto proclamado como patrimonio cultural del estado Nueva Esparta.

EL INGREDIENTE INTRANSFERIBLE

En su restaurante, nutrido y palpitante refugio de quienes desean refrescar las recetas de la margariteñidad, de los que vienen a retratar la multisápida carta de nuestra ínsula y los que alegres van a abrazar al buen amigo, cordial y complaciente que salpica las mesas con beneplácito y orgullo, también ofrece un robusto abrevadero para las nuevas generaciones. Fuente de la que beben los jóvenes cocineros y estudiantes, reforzando sus principios, aprendiendo el oficio y practicando el orgullo de brindar platos con tanta tradición y herencia, como con vanguardia y contemporaneidad. Entre otras cosas, Rubén ha dejado permear el discurso y el aprendizaje de los tiempos globales para enriquecer y perfeccionar su oferta. Renovación que en instrumental, técnicas y combinaciones fortalece y oxigena la tradición, situándola en los tiempos del siglo XXI, sin perder de vista el origen de su historia ni su trascendencia. Por ello, con gran orgullo, siempre que puede habla de la “Deconstrucción del pastel de chucho”, plato ganador del II Concurso de Cocina Creativa Margariteña en el marco de Margarita Gastronómica Junio 2012, que fuera realizado por Daniel Torres García, José Miguel Matute y Antonio Morales Rincón, tres jóvenes cocineros que no solo miran a la vanguardia gastronómica sino que saben que su base está en la herencia y la identidad culinaria local, en sus productos y sus recetas.

Lleno de tiempo y juventud, este cocinero nacido en tierras trujillanas, pero escaldado margariteño por autodeterminación de sus


sueños, no deja de entregar recetas de pastel de chucho a propios y extraños. A quien lo visita en su restaurante, a quien se tropieza en alguna calle o avenida, a los que lo tropiezan en los mercados, en alguna feria o evento gastronómico, no escatima ni esconde sus secretos ni sus técnicas, ni los ingredientes ni la composición de las recetas. Eso sí, les dice de antemano a todos: “Ahí están todos los ingredientes de la receta. Pero falta uno que no te lo puedo dar, que es el que llevo aquí...”, llevándose la mano derecha al pecho del lado del corazón, que es el mismo lado en el que Rubén Santiago lleva a la isla de Margarita, anclada como una sentencia de vida. Es ese mismo lado del pecho donde alegre atesora las arrugas que cuadriculan el rostro de las viejitas de sus afectos, las mismas líneas que dibujan los paisajes de Vásquez Brito y los cortes del ají dulce de los guisos de Chica Guerra.

A Rubén le arde la mirada de tanto sol y tanta arena. Así es su gran amor por esta tierra, inmenso como el mar que se encoje o se estira cuando brinda su pastel de chucho con la sonrisa de la dignidad en cada una de las mesas de su restaurante, La Casa de Rubén, que hoy palpita con renovada energía en la avenida Santiago Mariño de Porlamar.

**Este texto es el epílogo del libro
La vuelta a la isla en 80 platos,
del chef Rubén Santiago.**

Armando Scannone en tres tiempos

Sumito Estévez

 Cuando en 1955 Glenn Gould grabó las *Variaciones Goldberg* de Bach, poco podría imaginar que ese disco iba a considerarse un hito del siglo XX, con su magistral interpretación de las variaciones que el compositor alemán había publicado 214 años antes. Las notas escritas por Bach en Núremberg habían sobrevivido en el tiempo, hasta aterrizar en el Columbia 30th Street Studio de Nueva York, gracias a un invento de un coterráneo suyo: la imprenta. Difícilmente, por no decir imposible, el catálogo de 1.128 obras de Bach hubiese llegado hasta nuestros días a fuerza de oralidad y memoria musical. Fueron las partituras salidas de imprentas, el tesón archivero principalmente de la Iglesia y el trabajo catalogador de Wolfgang Schmieder en 1950 (quien creó el *Bach-Werke-Verzeichnis*, catálogo de las obras del artista) los que garantizaron que el acto creador del compositor no fuera percedero.

Ese es justamente el poder del acto documental: lograr que la creación humana sea replicable y no se vaya desdibujando con el paso del tiempo.

Gastronómicamente hablando, los venezolanos tenemos en nuestro acervo histórico la voz de Bach, pero en la labor del ingeniero Armando Scannone, la enseñanza metodológica fundamental para que todos sepamos cómo preservarlo y catalogarlo. Armando Scannone tiene para sí un hito no menor porque volvió inmortal nuestra memoria.

El siguiente trabajo hace un análisis inicial de las tres consecuencias más importantes de las enseñanzas del doctor Armando Scannone.

I

(DE LA RECETA)

Cuando una receta no es replicable no pasa de ser una linda anécdota cargada probablemente de algunas historias sabrosas y de un fardo nostálgico, de allí la importancia de escribir correctamente una receta si deseamos rescatarla del olvido o evitar que llegue a él.

Es tal la infalibilidad del método de escritura de recetas que impuso don Armando Scannone en sus libros que, encuestados, el primer elogio que esgrimen quienes usan sus libros de cocina es que “las recetas de ese libro siempre salen”.

Lo notable es que quien escribió esas recetas no es un profesional de la cocina, pero ¿qué característica posee el estilo de escritura de Scannone para que sea tan amable?

Lo primero es el uso compulsivo de balanzas y relojes para asegurar medidas precisas de peso y tiempo. En sus textos desaparecen la “pizca”, el “a gusto” o el “rectificar la sal necesaria”. Scannone no negocia gramos ni minutos. Este es un hecho cotidiano en los manuales de operaciones gastronómicas profesionales, pero inusual en los libros para ser replicados en el plano doméstico.

En todo caso, el que nos sugieran (independientemente del grado de precisión) pesos y tiempos es lo mínimo deseado. Scannone va mucho más allá.

Las recetas de Scannone listan los ingredientes en el mismo orden en que serán llamados en el procedimiento. Siempre el primer párrafo son los ingredientes y el segundo el procedimiento. Evita imprimir la receta en columnas. Con ello entendió la forma intuitiva de lectura de un lector de recetas: lee el procedimiento y levanta la vista para saber la cantidad necesaria.

Otro aspecto metodológico es que los ingredientes se escriben bajo el formato [cantidad] [producto] [especificidad], así la cantidad de

maíz en una receta de Armando Scannone se escribe: $\frac{1}{4}$ de kilo de maíz blanco pilado y seco. El que todos los ingredientes de su libro se listen en orden de uso y bajo este formato termina por constituir una semántica propia, coherente y, sobre todo, digerible.

Finalmente, la redacción neutra, que les huye a los antipáticos imperativos o a los adjetivos calificativos, da pie a la construcción de un guion perfectamente sincronizado. Sus recetas se dividen en párrafos y cada párrafo es numerado. No se hace 3 sin haber hecho antes 2.

Todos son aspectos que terminan por conformar un método. Escribir correctamente una receta de cocina no es un arte, es un método. Scannone estableció las reglas.

Siempre hay recelo entre un lector y la receta. Armando Scannone nos llevó al terreno de las certidumbres.

II

(EL CASO DE LA POLVOROSA DE POLLO)

Los cocineros y académicos han abusado del término “rescate” cuando se refieren a la documentación de recetas populares. Son más las ocasiones en las que la receta “rescatada” es en realidad una de uso popular cotidiano y el verbo “rescatar”, más que recuperar del olvido, solo pasa a ser la pantalla en donde se refleja que el autor acaba de descubrir lo que siempre ha estado. Flaco favor le hacen al rescate la nostalgia y la demagogia.

Pero hay contadas ocasiones en donde en efecto la providencia despierta glorias culinarias de su hibernación y las convierte en estrellas de los nuevos tiempos.

La receta venezolana de la polvorosa de pollo es un ejemplo, y Armando Scannone es sin lugar a dudas su rescatista.

Es una receta complicada y laboriosa. Debe hacerse un guiso de pollo que pasa por marinar el pollo, dorarlo, hacer un guiso con muchos ingredientes y en donde muchos no son de uso intuitivo como es el caso de aceitunas o uvas pasas. La masa es quebradiza y factores como la temperatura ambiente pueden hacer que no quede bien.

La jugosidad del relleno es clave para lograr untuosidad y un error puede mojar la masa y pasarla de sublime arenosidad a espantoso engrudo. Es la típica receta de carácter festivo que alguien de la familia sabía hacer en ocasiones. Es la típica receta que se va perdiendo a medida que van muriendo sus garantes técnicos.

Mi cocina, a la manera de Caracas, de Armando Scannone, es probablemente el libro más vendido en la historia de Venezuela. Su famosa receta del pastel de polvorosa fue apenas una de las 709 recetas de su primer libro de cocina y estaba escondida entre todas ellas. Por ejemplo, en la 33.^a edición de bolsillo de 2013 está en la página 353.

Pero no se trataba de una receta de pastel de polvorosa cualquiera. Se trataba de una en donde se entendían las instrucciones y hasta parecían fáciles y, de seguirse al pie de la letra, era infalible.

Esa receta es la prueba del valor que posee no solo escribir las cosas, sino hacerlo bien. Toda una generación que jamás había comido pastel de polvorosa comenzó a hacerlo y hoy es uno de los platos venezolanos más conocidos. Lo vemos en los restaurantes, en vitrinas de comida para llevar, en versión bocado en las bodas.

Lo más importante: otros, de otros países, quienes nunca hayan probado la cocina venezolana, pueden replicar la receta y asomarse a nuestra sazón.

Armando Scannone, con esa humilde entrada de la página 353, no solo rescató una receta a punto de perderse: nos explicó el método para conjurar el olvido. Quizás fue la suerte de que estuviera allí cuando se abrió en dos el libro la que le trajo muchos lectores, pero muy probablemente de haber estado mal escrita hoy estaría en el olvido.

III (EL LIBRO VERDE)

Armando Scannone ha publicado sus libros con unas monótonas tapas unicolores. Comenzó con el rojo chillón de su primer libro y le fueron sucediendo el azul, amarillo y verde. Este último, *Mi cocina li-*

gera, a la manera de Caracas, es uno de los más notables en términos metodológicos y curiosamente el más subestimado.

Se trata de un libro que esconde una clase magistral de la metodología que debe emplearse a la hora de enfrentar una publicación gastronómica dirigida a personas con condiciones especiales o que simplemente desean tener un régimen alimentario sano.

El primer paradigma que rompe está enmascarado en la misma escogencia del recetario. Hasta ahora todos los libros de cocina ligera publicados en Venezuela apelaban al lugar común de las despensas europeas y asiáticas, reflejando con ello de manera sutil el mensaje espantoso de que nuestra cocina no es sana y escondiendo el hecho de que en todos los casos se trata de recetas que se han modificado hasta lograrse los índices establecidos por nutricionistas.

Exactamente eso hizo Armando Scannone. Buscó el apoyo de médicos y nutricionistas y junto a ellos se puso a estudiar el recetario venezolano. Posteriormente hicieron pruebas incansables hasta lograr el mágico equilibrio entre porciones, combinaciones de ingredientes, técnicas de cocina y en algunos casos sustitución de elementos hasta lograr un recetario de sabor absolutamente venezolano que cumple con ortodoxia todos los preceptos médicos y nutricionales que con sus investigaciones han establecido los expertos.

El segundo gran paradigma que se rompe con la publicación del “libro Verde” de Scannone se esconde detrás de la calidad de la publicación. Quizás por arrastrar viejos vicios gráficos, casi siempre las publicaciones de cocina dirigidas a personas con condiciones especiales se muestran como hermanas menores de los grandes tratados. A veces parecen hasta hechos con vergüenza. El de Scannone, por el contrario, posee explicaciones particularmente detalladas de equivalencias, códigos de colores para entender posibles sustituciones en los diferentes grupos alimenticios, fotos no maquilladas de la porción real, información nutricional de cada plato, menús, en fin, un verdadero despliegue que convierte a su libro no solo en un instrumento útil, sino en uno hermoso.

El cénit de la obra indudablemente es la presencia traviesa y provocadora de una receta para hacer sus famosas hallacas (un plato tradicional con la mala fama de engordar a quien lo consume), que exhibe oronda un cintillo de 274 kcal. Maravilla que logra estableciendo una porción lógica usando un poco más de caldo y disminuyendo la grasa. Leyendo la receta queda claro que su sabor no ha variado un ápice.

Scannone con su libro Verde literalmente sentó un manifiesto. Nos explicó que no existen, como conjunto cultural, ni cocinas sanas ni cocinas dañinas. Nos explicó que toda cocina, sometida a la metodología correcta, puede transformarse en sanadora. Después de esto, es inevitable soñar con un futuro de cocineros hablando de dieta venezolana como panacea de los nuevos tiempos.

IV (CONCLUSIONES)

La importancia para la gastronomía venezolana de Armando Scannone es incuestionable, pero como sociedad estamos en deuda con su obra: es necesario estudiar y documentar la metodología usada por él con el fin de convertirla en columna vertebral del método discursivo de las escuelas de cocina.

No es exagerado afirmar que existe un método Scannone para preservar el acervo. El solo hecho de lograr que todos quienes estudian cocina aprendan a escribir recetas de manera precisa, descifrable, replicable e infalible, mediante su método, tendría consecuencias muy positivas en el corto plazo. Convertir la cocina venezolana en un referente reconocido por otras naciones pasa por un método. Ese método existe. Un venerable caraqueño nos lo legó.

Publicado en *Papel Literario, El Nacional*,
15 de diciembre de 2019.

La cocina venezolana va a cambiar en la próxima década

Sumito Estévez

I

(UNA MADRE INDIA COCINA EN LOS ANDES VENEZOLANOS)

Mi madre cocinaba comida de su natal Punjab muy sabroso. No solo como condumio cotidiano para sus hijos, sino en cuanta ocasión especial forzaban sus amigos para poder participar en sus festines de cultura de la India. Era en la Mérida universitaria de la década de los setenta del siglo XX.

Años después pude ir a la India ya siendo cocinero, es decir con toda la curiosidad a flor de piel buscando conocer las técnicas e ingredientes con los que había crecido en los Andes venezolanos. Obviamente esperaba encontrar diferencias, pero una en particular me sorprendió sobremanera: en la India no usaban ají dulce y todas las recetas que había aprendido en la cocina de mi mamá lo llevaban.

Entendí entonces que la cocina de mi mamá no era india-india sino india-venezolana. A partir de ese momento casi que pude imaginar a mi madre en 1965 yendo por primera vez al mercado buscando sus ingredientes para descubrir que los había parcialmente y en muchos casos con aromas y sabores distintos. Intuí a esa madre que iniciaba un lento proceso de alquimia para lograr sus sabores no desde la fórmula de la receta, sino desde la prueba y error con los in-

gredientes que tenía a mano. Sentí a una madre que de a poco fue logrando algo parecido y que a falta de quién sabe cuál ají, lo sustituyó con nuestro ají dulce.

Cuando una cocina migra, esa cocina cambia.

II (UN CHEF ESPAÑOL COME ESPAÑOL EN CARACAS)

No recuerdo exactamente el año, pero en una de las ediciones del Salón Internacional de Gastronomía de Caracas la gran vedette era el chef español Santi Santamaría. Ya para ese momento mi admiración por él era enorme y busqué estar en primera fila para escucharlo. Tengo particular debilidad por los cocineros que, aparte de cocinar, piensan y escriben la cocina, y Santi Santamaría lo fue. Como era de esperarse, su conferencia fue magistral, pero algo me dejó profundamente molesto. Comentó Santi que el único restaurante que había visitado en Caracas era uno español. Decidí hablar. Ese momento en que uno decide hablar en público siendo oyente es horrible, más aún si uno sabe que no va a decir algo halagador. Sentí el vértigo en las tripas, pero me atreví. Me levanté y le dije que no podía entender cómo habiendo tenido la oportunidad de ver lo que hacían los chefs venezolanos había desperdiciado ese tiempo precioso comiendo la comida que bien podía comer en su casa.

Santi Santamaría contestó que su obsesión era la cocina española y que le gustaba ver cómo migraba esa cocina.

Era inmaduro en esa época. Mentalmente deseché su comentario como uno salido de un hábil orador que había buscado una excusa inteligente para escurrir el bulto ante un reclamo válido.

Necesité varios años y necesité entender mejor a mi madre para comprender lo que sabiamente había querido decirme el chef catalán.

Cuando una cocina migra, esa cocina cambia.

III (LOS CHINOS NO SABEN HACER ARROZ CHINO)

Ni los árabes la salsa para *shawarma* como es, ni una *nonna* italiana sabe hacer un pasticho sabroso como los de los restaurantes italianos de la avenida Solano de Caracas; además, todos sabemos que la verdadera ensalada César lleva berro y es con nuestra sazón, y nos asombra que los franceses no sepan hacer bien una salsa bearnesa; es más, no saben ni siquiera escribir bien la palabra porque la escriben como *béarnaise* y en lugar de usar estragón seco lo hacen con el fresco.

Es verdad, los venezolanos tienen razón. Quienes hicieron por primera vez esos platos (¡y tantísimos más!) en Venezuela fueron personas extranjeras que, como mi madre, tuvieron que hacer compras en un mercado distinto, ir adaptándose a lo que había, sumando cosas nuevas a la receta original y, sobre todo, adaptando los sabores a los usos, costumbres y gustos de sus comensales. Nació así una cocina extranjera a la venezolana. Hoy sé que hay diferencias entre la cocina india y la que hacía mi mamá, pero es la de mi mamá la cocina india que me gusta.

Lo del arroz chino del título puede sonar a chiste, pero todos los venezolanos cuando migran se quejan del arroz chino que se sirve en el país que los recibe.

Cuando una cocina migra, esa cocina cambia.

IV (SEIS MILLONES DE LOCOS ALQUIMISTAS)

Hasta ahora los cambios eran en una dirección: extranjeros en Venezuela. Pero la tortilla no es que se volteó, sino que ahora tiene dos lados.

Los venezolanos éramos malos para emigrar. Económicamente no era atractivo hacerlo, así que en las contadas ocasiones en las que uno sabía de alguien que emigraba era por amor, por estudios o por oportunidades laborales. Y de repente, en un lapso bastante corto de

tiempo, nos encontramos con seis millones de venezolanos haciendo vida en otros países. Esa cifra se traduce en seis millones potenciales de personas nostálgicas que en otros países tratan de cocinar platos de Venezuela, pero con la despensa que les ofrece su país receptor. Sumen a esto que muchos están haciéndoles variaciones a los platos para adaptarlos al gusto de comensales que los prueban por primera vez.

Así como mi mamá les ponía muchísimo menos picante a sus platos (en relación a lo que indicaba la receta tradicional) para complacer a sus comensales latinos, así hay miles de venezolanos bajando el tono azucarado de la salsa del asado negro porque en los países en los que viven molesta lo dulce en la comida. Así como mi mamá inventó ponerle ají dulce a su cocina y sacrificar el comino *ajwain*, las semillas de cebolla y las hojas secas de *fenugreek* porque no los había en el mercado de Mérida, así está naciendo cada minuto un plato venezolano con otros ingredientes y sin otros ingredientes.

Los hijos, las hijas, los vecinos, los comensales que en esos países construyen su memoria gustativa alrededor de esta nueva forma de cocinar venezolano dirán, válidamente, que esos platos hechos en Venezuela no son tan sabrosos como los de su país... y tendrán razón.

V

(POR LA BOCA MUERE EL PEZ)


Cada vez que viajo a otro país trato de comer en lugares venezolanos. Me intriga mucho saber cómo está transformándose nuestra cocina. Me queda claro que estoy siendo testigo de una nueva cocina. Una arepa reina pepiada en Barcelona, España, no sabe igual que una arepa reina pepiada en Barcelona, Venezuela.

Tanto que me molesté con el chef español y aquí estoy. Descubriendo con emoción que cuando una cocina migra, esa cocina cambia.

Publicado en Sumitoestevez.blogspot.com,
20 de octubre de 2021.

En el hogar de los Espinoza

Adriana Gibbs

 **“Ella nació en Caripe del Guácharo,** pero es más margariteña que yo”. Así Antonio Espinoza, “un margariteño por los cuatro costados” (nació en La Asunción, capital del estado Nueva Esparta, hace ochenta y dos años; es hijo, nieto y bisnieto de asuntinos), me presenta a Lesbia, su esposa, una risueña mujer de ochenta y un años que oficia en su casa los sabores de la isla con la que afectivamente está vinculada desde hace casi sesenta años. Se casaron en 1957: tres hijas y ocho nietos.

Su casa ubicada en Caracas —en la que viven desde 1963— se llama Gasparico, nombre de un sector (y de una playa) de la isla. Lesbia aprendió a cocinar platos margariteños “viendo a la suegra y, luego, ensayándolos en casa”. Chila, una de sus tres hijas, le siguió los pasos (y sazón), lo que derivó en lo que ahora ya es tradición: ambas cocinan juntas los domingos como “excusa” para compartir entre afectos. Amigos cercanos suelen visitarlos ese día, entre ellos Serenella Rosas, periodista y cocinera. Gracias a ella conocí a los Espinoza. “Toñito [así llaman cariñosamente a Antonio] es como un tío para mí, pues mi papá [Jesús Rosas Marcano] lo quería como un hermano y yo crecí viéndolo con frecuencia en Margarita. Él es un apasionado cronista de las tradiciones de la isla y en su casa se come con fundamento”. Sancocho de pescado, frijolada asuntina y pastel de chucho fueron los platos de la cocina margariteña que llevaron a la mesa.

MADRE E HIJA EN LOS FOGONES

Hay cocinas impecablemente decoradas y en las que todo luce como nuevo o con ese brillo de lo poco usado. Hay otras, habitadas por objetos que parecieran dialogar entre sí, donde se siente la vida del cocinero. Estas, particularmente, son las que me gustan. Así es la de los Espinoza: amplia, cálida y repleta de detalles: recetarios, especias, ollas, vajillas, y en el centro hay una enorme cesta de frutas con un cartel que reza “El cuerno de Amaltea”. Antonio cuenta la historia de este nombre, referido a la mitología griega y que da origen al llamado cuerno de la abundancia o cornucopia (*cornu*: cuerno; *copia*: abundancia). Mientras nos lo relata comienzan los afanes de Lesbia y Chila. La primera ha dado inicio al sancocho; la segunda, a la frijolada; luego, con la asistencia de algunos de la prole, harán el pastel de chucho.

Para el sancocho, Lesbia hace un caldo base (“es fundamental para la consistencia de este plato”) con cabezas de pescado, cebolla, ají dulce, ajo y sal. Luego lo cuele y es allí cuando coloca las verduras. “Hay que esperar que estén cocidas (en término medio) para luego colocar con cuidado ruedas de pescado (previamente marinadas con sal, pimienta, aceite de oliva y toque de limón). Cuando están cocidas, coloco encima ruedas de cebolla y un truco margariteño: añado tres cucharadas de leche para que el sancocho adquiriera un color más bonito. Se tapa y se deja reposar (cilantro picadito da rico aroma a esta preparación)”.

La primera cocina venezolana, escribe Miro Popic en *Comer en Venezuela*, fue la margariteña. “Comenzó por Cubagua, donde las perlas atraparon la codicia de los conquistadores que luego pasaron a la vecina isla de Margarita para la explotación agraria (...). Y al principio, como documentó Fray Bartolomé de las Casas: la comida es pescado”. “Acá puede faltar todo menos el pescado. Lo traen de La Guaira dos veces por semana”, dice Antonio. Hay uno muy apreciado por los margariteños, el cazón. “Han hecho de este pez un acompañante de su vida cotidiana: su piel les sirve de lija a los artesanos y de materia prima para fabricar sombreros; su hígado sirve de grasa para curar

los aripos (budares) y evitar que la sabrosa arepa margariteña se pegue en su superficie; sus aletas sirven para preparar la deliciosa sopa de aleta de tiburón, y no es un contrasentido, porque una variedad de cazón es una especie de pequeño tiburón; y por último, su carne es utilizada para preparar uno de los platos más típicos de la isla y que no es más que la sabrosa empanada de cazón. Ningún viajero va a Margarita sin probarla”, escribe el profesor Rafael Cartay en *El pan nuestro de cada día*. Antonio Espinoza destaca que las empanadas son un alimento diario en la dieta del margariteño, “al punto de que en varios hogares suele estar en el desayuno y en la cena. Los rellenos varían, aunque las más buscadas son las de queso blanco, guacuco, pepitonas, cazón y madreperla”.

Un libro que documenta estos sabores es *Historia y antología de la cocina margariteña*, de Ángel Félix Gómez. Allí se saborea la frijolada. Este plato se acostumbra llevar a la mesa del Viernes Santo (pero en este caso sin cochino). Las cocineras advierten que las verduras para ambos platos son distintas: “El sancocho lo hacemos con yuca, ocumo y plátano verde, mientras que la frijolada lleva batata, auyama y plátano maduro pues se busca un ligerísimo toque dulce en este plato”. Otra diferencia radica en el tamaño de la verdura: mediana para el sancocho, pequeña para la frijolada.

Mientras hay jolgorio margariteño en los alrededores de la cocina, Lesbia y Chila hablan entre sí, pero bajito; tiene especial belleza verlas cocinar. Si bien cada una comanda uno de los platos, ambas intercambian comentarios y se ayudan la una a la otra. Otra de las hijas de Lesbia, Damalba, está atenta a cualquier requerimiento de las cocineras.

Toca el turno a la hechura del pastel de chucho. Recitan los ingredientes: guiso de pescado, papas, tajadas de plátano maduro y huevos. Y aquí interviene Antonio: “Hay mucho que decir de este plato: en primer lugar que chucho, contrario a lo que suele creerse, no es el nombre de quien ideó este plato. Chucho es un pez, familia del pez raya. Este pastel se hace con chucho; si se no consigue uno opta por

la raya o por el cazón, pero si es así no debería llamarse pastel de chucho sino pastel de raya o pastel de cazón. Lo segundo: la receta original de este plato no lleva bechamel ni queso. Estos y otros ingredientes presentes en otras versiones son para nosotros una excentricidad”.

Ha llegado el momento de comer. Los aromas naturalmente conducen a los comensales a una luminosa terraza con vista al jardín. La mesa de madera —rectangular, fuerte y resistente— (y los platos allí servidos) expresan a mi parecer la solidez de una pareja que debe haber sabido capear con sabiduría sus temporales.

Todo gustoso. Al terminar su plato, Isolina, una de las nietas, afirma: “La abuela es la abuela; su sazón no tiene réplica; es esa una de sus maneras de expresarnos su amor”.

Serenella Rosas se levanta de la mesa anunciando la inminente llegada de los postres. Antonio Espinoza pide nuevamente la palabra: “El postre, para el margariteño, es para quitar el sabor del pescado. Un pedacito de papelón, incluso, cumple con esta tarea”.

Hay diversidad para complacer antojos: quesillo de piña, jalea de mango, piñonate y una selección de panes traídos de La Asunción. “La jalea tiene que ser elaborada con mango verde; si no, sabe a carato”, dice quien la hizo, Giovanni Patiño, un amigo de la familia.

Los panes margariteños son de tradición, especialmente los asuntinos. No es gratuito. Refiere Popic que Juana Díaz, en Cubagua, está entre las primeras panaderas de nuestra historia. “Soy hijo y nieto de panadera y eso a mí no me ofende, como les ocurre a otros que les da pena decirlo; por el contrario, eso me enorgullece”, afirma Antonio. Dos de sus nietas —golosas— repiten postre y escucho que una le dice a la otra: “¿Recuerdas lo que siempre dice el abuelo?... ‘El que pescado comió y dulce no probó, no pregunten de qué murió’”.

**Texto publicado originalmente en *El Universal* e incluido
en el libro *Al calor de los afectos*.**

En el hogar de los Fernández

Adriana Gibbs

El comienzo para llegar a las hermanas Fernández fue el regalo de un “combo” llanero de la mano de Mildred Chacón y Froilán Fernández. Explico el “combo”: casabe, queso blanco y dulce de lechosa, traídos de Valle de la Pascua, estado Guárico. Seducida por el dulce, Mildred me habló de las autoras del mismo: sus cuñadas Trina Margarita, María Concepción y Susana Elisa. Ellas tres (de nueve hermanos Fernández) comandan el menú cuando se reúnen en familia.

Los encuentros suelen transcurrir entre coplas y sabores, quedando en evidencia dos de los talentos de las hermanas Fernández, el culinario y el poético, pues cocinan y recitan versos que son perfecta música del menú:

*Un fogón fue construido
con amor y disciplina
Fernández Don Rafael
y Requena Doña Trina.*

Don Rafael y Doña Trina fueron sus padres y cocinan en su homenaje. “Prepararemos los platos que ella siempre nos hacía”, dice Trina, quien es la que lleva la batuta en los fogones.

*El sabor de la cocina
es recordar nuestra infancia
es la sal que da sabores
amor en abundancia.*

Los hermanos Fernández nacieron en Valle de la Pascua. Algunos siguen allá y otros han hecho su vida en otras ciudades. La familia ha crecido. “Mamá vivía metida en la cocina; siempre nos decía: ‘Voy a montar la olla’”, recuerda Susana. “Ese sonido tan característico cuando alguien le está dando la forma a la arepa me lleva a un chinchorro en Valle de la Pascua y a la abuela diciéndome: ‘Venga a sentarse, pues’, cuando me preparaba algo. Su bistec y su jalea de mango ni mi madre (Trina Margarita) ni mis tías la superan”, dice Beatriz, nieta de doña Trina.

Al llegar me ofrecen café. “Esto es lo primero que hace un llanero al recibir visita”, explica Froilán. Acto seguido esboza parte de las tradiciones cultivadas en el pueblo natal: en casa llanera siempre hay un onotero (recipiente con granos de onoto que se usa para colorear y condimentar). “Lo usamos para varios platos como la carne mechada y los granos; el de polvo no es igual”, advierte María Concepción. La arepa es indispensable, hay familias que la comen hasta dos veces al día. El plátano topocho es muy especial para hacer tostones y tajadas. La carne está presente de distintas maneras, entre ellas, sopa de lagarto, muchacho asado, carne mechada... Y siempre un café a media tarde. “Somos esta combinación de sabores”, puntualizan.

*Sabrosos platos llaneros
vamos a confeccionar
y almorzando con ustedes
les vamos a presentar.*

Este fue el menú: caraotas pintadas, cochino frito, plátano dulce y arroz blanco. Torta de pan y dulce de lechosa despidieron la mesa. Los frijoles son muy apreciados en los llanos. “‘Ese muchacho está criado con frijol y suero’ es una frase con la que uno quiere decir que está bien alimentado. Papá era talabartero y a veces le pagaban con frijoles”, cuenta María Concepción mientras Trina se afana con las caraotas pintadas. Las cocineras revelan trucos de este plato: “Para

quitarles el amargor hay que mudar las caraotas; esto es, pasarlas por un colador y cambiarles el agua varias veces. Se les puede poner ocumo picadito o topocho verde. Hay que ‘cucharear’ los granos para que cuajen (esto es, se espesen); eso sí, que no se desbaraten”.

María Concepción se encarga del cochino frito. Cuenta que el día anterior adobó dos kilos de pulpa de cochino (también pueden ser costillitas) con ajo machacado, pimienta y orégano. En un caldero a fuego alto pone dos cucharadas de aceite onotado y al ratito agrega el cochino para que se selle, dándole vuelta y vuelta. Luego baja la llama y coloca un poquito de agua. “Se tapa para que se cocine aproximadamente durante una hora. Luego se verifica si ya está blando, se destapa y se deja secar hasta que se pone dorado. La sal siempre se pone casi al final”.

*Cocinar es un deleite
que en familia compartimos
los amigos y allegados
con mucho gusto servimos.*

Ellas cocinan juntas y se corrigen, amorosamente, entre sí. Susana Elisa prepara, casi al final de la jornada, los plátanos dulces y el arroz. Los explica mientras los hace: “Se pelan y cortan plátanos maduros del tamaño deseado, luego se colocan en un caldero con un poco de aceite ya precalentado y se dejan sofreír por cada lado dándoles vuelta y vuelta. Cuando todos estén dorados se les agrega un puñado de papelón rallado o melado o azúcar y se agrega un cuarto de taza de agua para que se cocinen a fuego bajo. Quedan ricos con canela o clavo de olor”, dice Mildred.

*Los anfitriones de oro
por su atención sin igual
merecen un record Guinness
Doña Mildred y Don Froilán.*

La casa de Mildred y Froilán, el hermano menor de los Fernández, fue la escena de este menú llanerísimo. Sentados a la mesa, Susana guio una oración antes de comer. A todo lo preparado se sumó un plato grande con casabe y queso duro rallado. “El llanero acompaña muchos platos con queso rallado, el cual tiene varias versiones: el queso sabanero es más blandito y suave, el montañero tiene un toque ácido terroso”, explica Froilán con fundamento. Para feliz sorpresa de las hermanas, fue él quien despidió el domingo improvisando su copla:

*El cochinito guisado
y las caraotas pintadas
inspiraron a Susana
estas coplas improvisadas.*

**Texto publicado originalmente en *El Universal* e incluido
en el libro *Al calor de los afectos*.**

Nuestra auténtica ternera criolla

Otto Gómez

Las técnicas de preparación de carne asada a las brasas en toda Iberoamérica han sido y siguen siendo afortunadamente muy diversas y sorprendentes. El muy peculiar chef argentino Francis Mallmann, en su libro *Siete fuegos*, con envidiable orgullo incluye la antigua preparación de una vaca entera a la usanza de los gauchos. Este tipo de cocciones, que deben ser entendidas como unas verdaderas construcciones y no como una sencilla comida rural, requieren primeramente contar con las indispensables destrezas que solo se obtienen de generación en generación y un grado de organización que solo es repetible en lugares como esos. Para fortuna de nosotros todavía hoy día, en pleno siglo XXI, se siguen manteniendo con vida algunas de estas tradiciones en unos pocos países, y Venezuela no es la excepción.

Para ubicarnos correctamente en el término, debemos aclarar que estamos hablando de preparaciones que emplean animales enteros que han sido recientemente sacrificados y a los cuales —de una forma total o parcial— se les deja el cuero pegado durante toda la preparación, haciendo el proceso aún más interesante. Estas técnicas de cocina al aire libre tienen definitivamente una influencia mora en su origen, las cuales fueron traídas a nuestras tierras por los españoles, adaptándose perfectamente a nuestro quehacer diario.

Hoy no voy a hablarles de esas maravillas que confeccionan con verdadero arte nuestros amigos del sur del continente, sino de las maravillas que tenemos acá mismo en nuestros llanos. Durante la

construcción de mi libro *Nuestra carne*, de una manera inesperada surgió la sugerencia de un amigo ganadero ya de tercera generación, mi colega el ingeniero agrónomo Asdrúbal Hernández Urdaneta, de incluir en los textos la antigua preparación de la ternera criolla o ternera a la llanera. Debo confesar que en todos los años que tuve la fortuna de vivir después de graduado entre los llanos de Barinas, Apure, Portuguesa y Cojedes, jamás oí hablar de semejante técnica de preparación, y en quince años es mucho lo que se puede aprender en el llano. Hasta ese momento lo único que había surgido de utilidad para el libro era una curiosa cita gastronómica que me proporcionó la historiadora Inés Quintero, que había sido narrada por uno de los legionarios británicos que lucharon de nuestro lado contra España, el capitán inglés Cowe, en su libro *Reflections of a Service of Three Years During the War of Extermination* (1828). En ella Cowe hacía referencia a una extraña forma de preparar la carne de res, la cual cito textualmente: “Esta modalidad se hacía de la siguiente manera: se abría la res en dos o en cuatro partes, sin quitarle la piel, quemándole luego los pelos con el fuego, lo cual ponía el cuero duro e impenetrable. Se cavaba un hoyo y lo cubrían con piedras lisas y chatas, en el pozo se ponía una cantidad suficiente de leña para calentarlo bien y después se limpiaba la carne atravesada con palos, se colocaba con el cuero para abajo, tapándose la boca del pozo con una piedra grande. El cuero formaba así una especie de recipiente que permitía conservar el jugo de la carne. Cuando estaba lista se servía sobre los trozos de cuero y se acompañaba con aguardiente”. Cuando Asdrúbal Hernández me habló de esa desconocida ternera, me di cuenta no solamente de mi ignorancia, sino además de la conexión directa que guardaba con esta cita.

Antes de entrar en materia, debemos ubicarnos en las difíciles condiciones que implica vivir en las sabanas, pampas o llanos de cualquier país, no solamente hace doscientos años, sino incluso hoy día. Una cosa es disponer de las comodidades de las instalaciones modernas que ofrecen las fundaciones de trabajo en los hatos (majadas, corrales, madrineros y mangas); otra es hacerlo a sabana abierta,

no contando a veces sino con uno que otro palito de chaparro y un pequeño bosque de galería donde protegerse del sol, obtener las indispensables varas, faenar la res y preparar las piezas. Esa técnica, que tuve la suerte de conocer muchos años después de salir del llano, es nuestra ternera criolla o ternera a la llanera. Estamos pues ante una preparación que se mantiene todavía como práctica común en las vaquerías o trabajos de llano de algunos de los hatos que han conseguido sobrevivir a la vorágine destructiva que ha significado el chavismo y que representa una singular tradición culinaria que es autóctona y que definitivamente merece una mayor atención nuestra.

Tal como lo describió Cowe y lo refiere Mallman, esta preparación se realiza también dejando parte de la piel pegada al músculo. La diferencia radica en que la res se despresa con las frescas del día al despuntar el alba y las piezas, cuya nomenclatura es aún más curiosa, se ensartan magistralmente en chuzos o varas de madera verde muy largas y afiladas. Estas piezas previamente saladas son colocadas alrededor de una hoguera a una distancia que le permita al asador mantener su mano sin llegar a quemarse, lo cual exige máxima supervisión. De esta manera se deja la carne hasta que empiece a “sudar” por el lado opuesto, procediendo a voltearla inmediatamente para mantener la extraordinaria jugosidad de los cortes.

En los llanos, tanto de Venezuela como de Colombia, la carne más apreciada para esta preparación es la que se conoce como “mamona”. Este nombre proviene de un animal que generalmente tiene una edad de entre seis meses y un año, por lo que se encuentra todavía lactando o “mamando” para el momento del sacrificio. Obviamente, y por tratarse de un animal tan joven, su carne siempre será muy tierna y delicada. La nomenclatura vernácula que se continúa empleando en nuestro país para denominar las diferentes presas y/o cortes que se obtienen de esta manera tan peculiar no es muy conocida y se corre el riesgo de que se pierda, y eso debemos evitarlo a toda costa. Estas presas, cuyos nombres guardan relación con su apariencia o ubicación, son las siguientes:

La “raya”. Es el primer corte que se extrae y comprende los cuartos traseros que son cortados con el cuero (incluso con el cuero que va a las patas) desde la parte superior de la cadera (ancas), dejando el rabo y parte de los muslos, cuya carne ha sido previamente despegada de los huesos. Para iniciar el proceso, el maestro carnicero “dibuja” con el cuchillo y con gran habilidad sobre la piel la sección de carne que habrá de cortar. Una vez extraído el corte, se realiza el prensado en las varas procurando darle una forma redonda, empleando para ello ramas de algún árbol que no sea quebradizo, las cuales son ajustadas mediante cuñas que se le practican con habilidad y que se insertan en pequeñas ojivas que se hacen en el cuero. Esta pieza, junto con el rabo, es lo que la asemeja en su forma a una raya o mantarraya de río (*Potamotrygon hystrix*). Una vez fijada en la vara ensartándola en las trabillas que para tal fin y con gran arte se practican, la pieza se moja ligeramente con agua y se sala, procediendo a asarla por el lado de la carne, teniendo mucho cuidado de que no tenga fuego directo. Una vez asada, se van cortando los pedazos de la carne, dejando pegado el cuero. Entre los cortes de la ternera, la raya es uno de los más suaves y de gusto más especial.

La “osa” o “josa”, como se pronuncia coloquialmente, es la parte que comprende el cogote, la papada, la quijada y la lengua de la res, y se obtiene una vez que se ha extraído la raya cortando con la peinilla o cuchillo de arriba hacia abajo, de tal manera que se vaya descolgando la presa. El procedimiento de corte se realiza dejando pegado el cuero desde abajo de la quijada, los cachetes y la parte que va por debajo de la res, tratando de despegar lo más posible la carne del hueso, teniendo cuidado de dejar la lengua. La pieza se sala y se prensa en las varas de manera similar a la raya tomando la forma de “oso mele-ro” (*Tamandua tetradactyla*), que es de donde toma el curioso nombre que tiene. A medida que se va asando, se van tomando los pedazos de carne, dejando el cuero pegado a las varas.

La tercera y última pieza que se extrae con la piel pegada es el “pecho”. Su nombre no se corresponde con la pieza que tradicionalmente

conocemos como pecho de res, ya que se trata de la delgada franja de carne que une a los costillares por la parte ventral de la res, vale decir, la parte colgante de las costillas. El “enchuzado” y “prensado” de esta pieza se realiza elegantemente de la misma manera que los otros dos cortes, y por su delgadez es uno de los primeros en ser disfrutado. Constituye toda una delicia ya que es muy gustoso y tierno.

Cuando se extrae el pecho, y si el animal es hembra, se obtiene lo que se conoce como “garza”, que es la parte correspondiente a la ubre. Toda esta pieza se asa igualmente con el cuero y presenta una grasa de apariencia ligera que es muy apreciada por su gran sabor que se denomina “corozo”.

El “entreverao” es un muy curioso ensamblado que se arma con trozos de vísceras, generalmente de “pajarilla” (bazo), corazón, chinchurria (intestino delgado), la cual es trenzada cuidadosamente al final sobre los cortes que van ensartados, riñones, hígado y “bofe” (pulmón). Todos esos trozos van usualmente en una sola vara envueltos en una tela de la grasa de la panza de la res que se había apartado preliminarmente, y se ponen a asar cuidando que no tengan fuego directo (“que no les llegue cerca la candela”), sino más bien calor fuerte. Debe quedar todo bien cocido y, de acuerdo a los entendidos, constituye algo único.

Los “tembladores” son las carnes del solomo de la res, que se sacan enteras despegándolas por completo del espinazo a semejanza de un temblador (*Electrophorus electricus*), peligroso pez de los ríos del llano. No se extraen con piel y por su contenido graso son de un sabor y una terneza bastante particulares.

Aparte de estas presas, que son las más conocidas, se extrae ya sin la piel el resto de la res sacando en cuartos las piezas para asarlas enteras. Estos cortes los conforman las costillas o “cachamas”, las pulpas, los pollos, los “herraderos” y las carnes de las “paletas”. El lomo se extrae de la cadera, las pulpas del herradero y, del denominado “latigazo”, salen la chocozuela, el muchacho cuadrado, el muchacho redondo, el lagarto y los pollos. Del cuarto anterior se extraen la

paleta, el codillo y dos cortes largos que son parte del pescuezo y que se denominan “primos”.

Debo aclarar que esta forma tradicional de preparar la carne en Venezuela no se corresponde con lo que normalmente conseguimos en los “comederos” que existen a orilla de nuestras carreteras. Esos negocios compran la res sacrificada del día ya despostada, lo cual la hace ya un producto totalmente diferente (y de inferior calidad) al que hago referencia. La verdadera ternera llanera, y esto es importante tenerlo presente, no es esa carne en vara y constituye una propuesta culinaria única y una curiosidad regional que es considerada, por aquellos que hemos tenido la oportunidad de probarla, un verdadero manjar y sin duda una experiencia memorable.

Se acostumbra servir la carne de esta ternera criolla directamente de la vara, acompañada con plátano verde cocinado, lo mismo que yuca y topocho, en una mesa cubierta con hojas de plátano, a la que todo el mundo se acerca para servirse. Fuera de la sal y algún ocasional ajicero de leche, la carne en vara no lleva ningún otro condimento.

Una sola advertencia: siempre dependiendo de la porción que le toque probar, existirá una probabilidad muy grande de que no acabe siendo una experiencia muy grata, sobre todo si no conoce lo que le están ofreciendo o no se está familiarizado con los cortes. Con preguntar qué le están sirviendo es suficiente. Algunos entendidos en la materia dicen que no hay nada más succulento que una buena “costilla” de ternera asada... tostada como galleta... y por supuesto amenizada por un buen conjunto de arpa, cuatro y maracas. Yo les recomiendo que, de presentarse la ocasión, no dejen de deleitarse con un chisporroteante trozo de pecho con corozo asado mojado en ajicero de suero casero.

Cierro este artículo (que espero les toque el alma y les estimule la curiosidad) con este pasaje que escribió el diplomático británico Sir Robert Kerr Porter de una ternera llanera que fue servida en la quejera del hato San Pablo, que le servía de cuartel al general José Anto-

nio Páez, luego de una vaquería en que lo acompañó en noviembre de 1832:

Mis esperanzas pronto quedaron satisfechas, porque pocos instantes después del interesante *bruit*, entraron cinco o seis asadores, cada uno armado de su vara de madera, en la cual venía empalada ya sea una masa de costillas, lomo, etc., o los bocados más *recherchés* del animal, extendidos con brochetas (como un árbol frutal contra un muro), humeando y chisporroteando de una manera tan apetitosa como para satisfacer las exigencias del más epicúreo de los llaneros. Estos tan esperados ayudantes se detuvieron en el centro de la rústica sala y, silenciosamente, plantaron el extremo de las varas en el suelo. Y fueron muchos los del grupo que se lanzaron inmediatamente sobre esta pequeña plantación de árboles con frutos tan apetecibles. Cada cual con su cuchillo y ayudado por los dedos, pronto hubo cortado lo suficiente para esa tanda. A los pocos instantes todas las bocas estaban activas. Se sirvieron plátanos horneados en gran abundancia (pero no había nada de sal, pues es muy poco lo que la usan los habitantes.

Texto publicado en *Nuestra carne. Origen, cualidades y culinaria de la carne bovina venezolana*, Ediciones Grupo TEI, 2010.

La historia escondida en un grano de onoto

Helena Ibarra

Encendido color este naranja rojizo que parece haberse atragantado de sol.

Onoto debería ser la historia culinaria de Venezuela: perfumada, colorida, adaptada y fuerte como la selva.

Cuando hablamos de la cultura culinaria de los pueblos nos vemos obligados a descubrir la tierra que sustenta sus raíces. La diversidad como parte de un contexto ecológico que refleja la calidad y que permite esta primera transformación de la naturaleza en el concepto de supervivencia: la alimentación.



EL DOMINIO DEL FUEGO

Como hecho cultural esta experiencia refleja un concepto de “uso”, así como el manejo y cuidado técnico, fruto de la observación que se requiere para darles el tratamiento adecuado a los frutos de la tierra.

Si analizamos con detalle podemos observar el delicado manejo del fuego, donde el “ingenio” se hace instrumento para conservar, dar sabor y preservar el agua o la grasa del animal, con claros cuidados y técnicas.

El ahumador, la barbacoa, los espetones no son más que *barbecues*, “pinchos”, y la cocción en la tierra es el principio del horno.

La transformación de la yuca amarga en la yuca “buena” para la ingestión humana nos muestra un conocimiento químico que logra aprovechar y diferenciar científicamente para dar el uso correcto.

Mirando a través de la fibra de esta yuca se hace evidente, sí, una marcada filosofía de la “salud” que incluye la alimentación y se nutre con conocimientos de la naturaleza.

Con ello quiero abrir la puerta al concepto de “alimentación global”, que va más allá del concepto clásico de placer y que forma parte de los mecanismos de poder en la gastronomía tradicional y se diferencia de la gastronomía de mercado.

El uso de la fibra en este pan (el casabe), el almidón de yuca en las aguas de esta “pimentade”, este jugo de mandioca hervida sazonado con jugo de limón y pimientas (ajíes) son una salsa, un cariño importante, algo más que comer, es un placer.

Para distinguir un concepto culinario de otro no se justifica la comparación, se exige el “respeto” de lo que nos dicen los pueblos al enfrentarse al fondo de sus ollas.

La cultura comienza con asumir su identidad. Si confundimos el ejercicio con una cocina “mestiza”, como suele señalarse, perdemos la base conceptual para elaborar un discurso de asociaciones múltiples.

El alfabeto con el que podemos hablar de cocina reside en una vasta gama de productos de calidad que le permitieron a Europa salir del hambre y de la “sopa de pan”.

Sus tratados justifican nuestro capital potencial y real, al darle forma a papas duquesas frente a papas “guayuco”.

Capital por la biodiversidad, por la fuerza de aromas y perfumes, por pescados y mariscos, versatilidad, propiedades valiosas, en la yuca, el ají, el túpiro, la batata, el pijiguao, la payara, el lau lau, el co-poazú, las frutas...

Nuestra aproximación a la mesa no puede venir “envuelta” en harina de trigo, respira por sus poros de yuca y suda con su traje de hojas de plátano. Nadie discute la cocina *thai*... ni le hace falta hojaldre.

Enfrentar nuestro capital y no suspirar por otras culturas forma parte de ese ejercicio importante a la hora de superar el colonialismo. Dejar de compadecernos y tomar de la flor de onoto su fuerza y defensa, para resguardar la semilla que nos hace únicos. La de la identidad.

UNA HISTORIA CON MEMORIA

Resulta maravilloso formar parte de este proceso creativo donde damos formas a preciadas calidades multiplicando su alcance.

La cocina se ha convertido en parte fundamental del discurso moderno.

El reto de investigación es duro para quienes nos preocupamos por un producto que cumpla los requisitos nutricionales, así como que satisfaga el placer de los comensales. Se ha vuelto más exigente la búsqueda a medida que la globalización y la industria han llenado el mercado de propuestas que nos alejan de nuestros discursos originarios.

Así pues, entre líneas se dibuja una propuesta arraigada en la tierra y deseosa de expresar sus colores y calidades en un mercado que pueda explorar sus posibilidades, verlas reflejadas con apelaciones de origen.

Para nosotros el proceso de edificación de un lenguaje gastronómico se ve seriamente afectado por el crecimiento aun lento de un mercado nacional competitivo y sobre todo carente de solidez.

Aún la mayoría de la población desconoce el capital genético de nuestra agricultura, no reconoce nuestros productos ni las posibilidades de nuestra tierra, ni los altos niveles nutricionales como recurso invaluable.

GASTRONOMÍA Y ALFABETO, UN MUNDO DE ASOCIACIONES

Para establecer estos puentes armónicos donde la condición de alimentar se transforma en música para los sentidos, tenemos que esta-

blecer ciertas bases para construir este lenguaje y entender el concepto global de calidad de vida.

El respeto por la calidad implica el conocimiento de la naturaleza. El reconocimiento de sus propiedades, agua y fibra, su razón y presencia, justifica un tratamiento adecuado a la hora de transformarlas.

El conocimiento de la memoria gustativa de un pueblo es su espacio: forma parte de los mitos y ritos de un colectivo representado en su cocina.

Reconocer el alfabeto que nos rodea estudiando su pasado para reconocer el presente y proyectar el futuro. Cada hábitat reflejando su terruño.

El desarrollo de una tecnología adecuada para multiplicar los usos de tantos productos y diversificar el alcance de sus propiedades haciéndolos presentes en el país y proponiéndolos como alternativa para exportar y solucionar necesidades locales, regionales.

La herramienta es, pues, parte fundamental de la evolución en el mercado de una cultura de la tierra que logra expresarse en distintas metáforas, haciendo de sus propiedades un verdadero tratado para el desarrollo de la alimentación.

Harinas, pastas, panes dan pie a capítulos de placer que se convierten en magníficos embajadores de un país que refleja el hacer de todo su potencial. No se trata de tenerlo, en nuestro caso nos sobra capital y nos falta multiplicarlo. Tenemos que estar conscientes de la necesidad y deseos de poder marcar nuestra identidad y alcanzar un equilibrio que mejore las condiciones de vida de todos. Además de ser el reflejo más exacto de este ecosistema particular y único.

Una cocina que expresa un mercado variado y un hacer interesante, como diría Paul Bocuse; una cocina del mercado... expresión de lo mejor de sus tierras.

Nos parece significativo que estas calidades ocultas en nuestra geografía no estén al alcance de los cocineros.

Los jóvenes cocineros se ahogan en la información y no conocen el mapuey. Nos falta pues el inventario y su expresión en una pro-

puesta venezolana con características que definan su calidad. Y sobre todo la expongan para formar parte de su repertorio.

Conocemos variedades de batatas y papas que fotografiadas en libros dan pie a un discurso que dejaría pálido a Parmentier.

Todo aquel que ha sembrado sabe que las posibilidades de cultivos variados son grandes. Es cuestión de cubrir necesidades y salir de la propuesta básica. Ver un poco más allá. Ampliar nuestras opciones enriqueciendo el mercado.

Miremos un poco hacia dentro y seguramente nos sorprenderemos con lo que ya vieron nuestros ancestros... comiendo camarones con jengibre, para no ir muy lejos. Vestidos de amaranto, pira o bledo.

RECONOCER EL CAMINO

Es primordial entender que frente a la pérdida de tierras productivas el mundo occidental se enfrenta a una crisis importante cuyo alcance inmediato afecta la gastronomía y el mercado, poniendo en peligro las culturas.

Los artesanos se ven asfixiados y atacados por leyes y normas sanitarias que pretenden pasteurizar el gusto. La homogeneización ataca la biodiversidad, que es nada menos que el principio de la vida misma.

Nosotros poseemos el privilegio, paradójicamente, de haber avanzado menos con el mercado y estar en una posición más esperanzadora. Buscando la manera de construir un discurso, descubriendo nuestras propias raíces. Estamos a tiempo para rectificar.

A tiempo para reconocer la sabiduría de técnicas y culturas conocedoras de una información que aparece como un recurso importante. Cuando creímos poder erigir un mundo a la imagen del hombre, sin respetar su entorno ni su rol en lo que no es más que la cadena de la vida.

“Ciencia sin consciencia no es sino ruina del alma”... decía Rabelais.

Hoy día, ante el progreso de una culinaria cada día más global,

marcada por una avalancha de información y de una responsabilidad cada vez más importante, cabría preguntarse, como diría Sigmund Freud: ¿hacen falta pensamientos para la alimentación o una alimentación para el pensamiento?

La alimentación es fuente de energía para que funcione el ser humano. Es indispensable para la vida y el equilibrio emocional. Aquí tenemos muchos superhéroes conviviendo dormidos, en esta selva escondidos.

La distorsión del concepto de alimentación, con la invasión de una “comida sustituta” que no cumple con las necesidades de las personas o el crecimiento de comidas rápidas, avanza vertiginosamente.

Los problemas derivados de la homogeneización de comidas que no corresponden con las necesidades alimentarias distan mucho de ser saludables no para el organismo sino para la psique... son parte de nuestros problemas.

Enfermedades y respuestas ante estos productos que no se adaptan y alimentan mercados parásitos nacidos de la distorsión y justificados por el comercio. ¿Nos reconocemos en estos modelos o todavía estamos a tiempo de apoyar el duro trabajo de sustentar un mercado adaptado a las necesidades reales que nos aquejan?

UN CONCEPTO DE SALUD

El carácter placentero del oficio de cocinero que busca transformar el rutinario acto de comer en un momento de felicidad se ve muchas veces enfrentado al concepto de salud.

Sin embargo, solo un conocimiento importante de los productos y sus propiedades ha permitido establecer las asociaciones que sustentan y justifican parte de la dieta actual.

Equilibrios que responden a necesidades y contrastes.

Así como los indígenas pudieron transmutar la yuca amarga, venenosa, en este pan que está en el origen de nuestra cultura, transformaciones como esta le dan un objetivo a una culinaria que tiene mucho que entender de su entorno y de su razón. Poseen una gama de

opciones de alto contenido “aprovechable”, un verdadero capital para la humanidad.

El pequeño laboratorio de la vida que encierra una cocina nunca debe perder de vista su principio fundamental: el respeto por los comensales y por la naturaleza que nos provee de alimentos, además de ofrecernos una información preciada.

En el sentido religioso, esta entrega significa una comunión con el origen y con los misterios de la creación.

Ciegos y torpes hemos ido descifrando los capítulos que se ofrecen en este repertorio viviente. Aventureros y curiosos desde los tiempos más remotos hemos ido conquistando placeres, con estudio y dedicación. Con estas armas que comienzan por el bocado obligado, se defendieron los indígenas frente a las armas; el arma en una hoja nos lleva a “me importa un bledo”, pero parece que importó lo suficiente como para deshojar los terrenos y usar el hambre como lanza asertiva a la hora de debilitar al enemigo. Suena a Popeye, pero fue realidad.

El cazador actual lee etiquetas y diseña su alimentación a voluntad.

Las complicaciones del mundo actual, lejos de liberarnos en tiempo para nosotros mismos, parecen ahogarnos en un sinsentido horario donde comer, a veces, llega a ser un inconveniente.

Una redefinición de la mesa parece importante si tan solo tomáramos en cuenta el impacto de la alimentación en el funcionamiento de las comunidades y su comunicación.

El reconfortante instante cuando nos hacemos parte de esa vida que nos rodea en la fascinante aventura de la humanidad nos acerca, a través de la compensación y el placer, a una dimensión humana invaluable.

Ese mordisco obligatorio para continuar el ritual. Tres veces al día es un enorme impacto conductual el que posee.

Ejercicio sublime de los sentidos que se entrenan para reconocer texturas, sabores, olores, agudizando nuestra sensibilidad, adiestran-

do la percepción. Leonardo Da Vinci lo señala en la inteligencia emocional como parte importante del desarrollo de lo “creativo”.

Sensibilidad importante a la hora de alimentarnos, ya que somos sistemas complejos y estos circuitos de energía se conectan con toda su información a través de la boca en esta aproximación extraordinaria que nos ofrece el acto de comer.

Quizás porque estamos enamorados de ese ejercicio de creatividad sin límites que significa transformar “cadáveres” para brindar placer y belleza. Reiteramos el enorme contenido simbólico y gregario de este acto, todos los días más banalizado.

Envueltos en el momento mágico en el que traviesas moléculas transforman aromas en segundos, nos vemos obligados a reconocer en esta química maravillosa la danza de la vida que solo quisiéramos entender mejor, que no nos cansamos de descubrir.

Dejándonos llevar por esa necesidad de ver más allá de lo evidente y de saborear lo tangible para la razón. Coincidimos con Dalí al encontrar que toda filosofía empieza con las mandíbulas.

A partir del mordisco viene la sazón, se multiplican los movimientos y recursos para ampliar nuestras posibilidades de cubrir nuestras necesidades con algo más que alimentos.

Hoy en día ese deseo de juego también forma parte de la mesa. Cual héroes de historietas podemos transformar calidades y darles nuevas texturas, temperaturas y sensaciones abriendo camino a otra percepción. Descubriendo un amplio abanico de superalimentos, enfrentando con certeza el hambre como compromiso ético del cocinero.

Quizás este concepto esté acorde con una época frágil, cargada de certezas y curiosa de aventuras, deseosa de sorprender más que profundizar. Otra realidad que no nos corresponde: perdernos en la seducción del juego.

El efectismo se impone con fuerza y lo que es peor a veces se asume como única verdad.

El consumo despliega su manto ocultando todo aquello que no

esté contemplado en su discurso. Lo que es peor es que se radicaliza la cocina ya que si se es cocinero y no sé es “actual” no perteneces a la élite del conocimiento profesional. Vaya problema con el origen. Ciertamente, ¿las madres o la historia no poseían herramientas suficientemente poderosas? Lo que queremos decir en definitiva es que con kits científicos no sobreviviremos.

En un mundo tan cambiante necesitamos preservar un capital de información genética que nos proteja de la desaparición de nuestros productos. Tan importantes para la alimentación frente a la avasallante desnutrición.

Transformar nuestros bocados en sensaciones que las alejen de su propuesta original nos parece peligroso.

Más vale una cabeza bien hecha que bien llena, decía Montaigne.

Es hora de pensar en el impacto de nuestros bocados. Estamos realmente necesitados de “certezas” que nos orienten en esta ingestión de angustia que nos hace vulnerables.

La fuerza no solo está en los alimentos y sus propiedades: también reside en una simbología que nos transmite esa energía que se transforma en poder para seguir vivos y nos recuerda de dónde venimos.

UNA MIRADA MÁS ALLÁ

Como complemento a estas reflexiones nos parece muy importante recordar el trabajo de los ritos en China, donde señalan la importancia de mantener la referencia de los sabores.

Ellos reflejan en la “buena sopa” un conjunto de cualidades y especias para comer “bien”. Para comer de “verdad” se presenta la “gran sopa” sin especias para disfrutar de la calidad de las carnes, teniendo clara la referencia “natural”. De esta manera reencuentran el gusto por sus orígenes, por lo cual la “gran sopa” posee el sabor de la memoria (Anthony Rowley: *Une histoire mondiale de la table*, p. 63).

En general, si nos inclinamos ante las herencias culinarias, podemos ver cómo los chinos, egipcios y otras naciones transportaron, propusieron y protegieron hasta imponer sus cocinas. Cada uno a su

manera sistematizó las costumbres de sus ancestros sobre la manera de comer bien o mal.

La preocupación no solo concierne el no explorar nuestra propia historia culinaria reconociendo lo que duerme a nuestros pies, sino el desarrollar esta inteligencia que podrá elaborar un discurso propio que aporte todo lo que la naturaleza nos ha dado como legado. Formando parte con nuestra interpretación, como cultura del gran concierto de la gastronomía. La apertura de una alimentación útil para el organismo y la energía.

El conocimiento pleno de nuestro hábitat es capital para enfrentar los problemas que nos acechan. Ayudará a visualizar el futuro con criterio.

CONCLUSIÓN

Los cocineros tenemos una vocación de servicio que nos conduce a ver la alimentación más allá de la supervivencia. Cocinar es vivir según el momento. Es abrir una ventana cotidiana a la calidad de vida. Es un compromiso frente al hambre galopante.

Síntesis de calidades y rituales para lograr la fiesta de los sentidos. Reconociendo y llevando esos “mágicos sabores al paladar”. Dibujando una geografía sustentable.

Allí refugiados, esos pedazos de historia se abren como un libro profundo. La boca articula la palabra, pero también allí adquirimos la noción de sabores.

Así como la palabra es un medio de racionalizar las sensaciones internas, el gusto es un sentido que incorpora a la conciencia un vasto sector del mundo exterior en sus manifestaciones individuales pero reales. Es una especie de lenguaje de las cosas que informan al cuerpo antes de ser ingeridas sobre su propia naturaleza, mediante las sensaciones agradables o desagradables que provocan (Natalicio González: *Ideología guaraní*, Instituto Indigenista Latinoamericano, p. 13).

Un lenguaje que nos marca desde el nacimiento y que nos define particulares hijos de una tierra extensa llena de cuentos para saborear.

Buscamos nuestro propio diccionario para entender los otros lenguajes. La relación con nuestra propia cultura necesita reconocer nuestro discurso. Esto no es sino una personal y pequeña visualización de lo que estas tierras antiguas poseen, un primer paso para entendernos.

El desarrollo no es diabólico. No se trata de retroceder; todo lo contrario, hay que aprender a aprender.

Avanzar buscando en esta herencia, salir de la inmediatez para ejercer la trascendencia como cultura y origen.

La aparición de un nuevo plato es como la aparición de una nueva estrella... decía Brillat-Savarin.

Formemos parte del universo aportando esta información que vive aislada del cosmos donde brillan las estrellas.

Una razón para cocinar y no perder de vista el fuego.

Publicado en el libro *Nuestra cultura gastronómica: origen, influencias y mestizaje*. Fundación Venezuela Positiva, Caracas, septiembre de 2008.

Rum and Coca-Cola

Ángel Gustavo Infante



El brillo de los aros de la *steel band* obligó a Morey Amsterdam a protegerse antes de salir del avión. Al pie de la escalerilla, detrás de los tambores de acero, esperaba también un conjunto de calipso para darles la bienvenida a los pasajeros del chárter procedente de Nueva York. El hombre enfrentó la reverberación con lentes oscuros y sombrero Panamá y fue a integrarse al grupo que pisaba la isla por primera vez para disfrutar el carnaval de 1944.

Morey era un perfecto desconocido en las *West Indies*. Todos los elementos jugaban a su favor: su apellido apenas le podría evocar la capital de los Países Bajos a los funcionarios de aduana; su nombre —una derivación del verdadero, Moritz— era solo eso, un nombre; su cara de ave había permanecido oculta en las comedias radiales y su talento como compositor hasta ese momento no superaba los límites de La Gran Manzana. “Después de este viaje todo será distinto”, pensó al descubrirse para saludar a la comparsa que avanzó detrás de los turistas.

El agasajo en el salón principal del Aeropuerto de Piarco concluyó con una copa de piña colada. El comediante no soportaba el ron blanco y trató de cambiar el *cocktail* por *rum and Coca-Cola*. Y así lo

pidió, como una clave de entrada a la isla, y no como cubalibre, nombre común en las Antillas y en tierra firme desde principios de siglo. La joven que servía los cocteles endulzó su negativa con una sonrisa y le susurró parte del estribillo de un calipso de moda, orgullo de los trinitarios:

*Drinkin' rum and Coca-Cola
Go down Point Koomahnah
Both mother and daughter
Workin' for the Yankee dollar.*

Ámsterdam lo tomó como una señal. La canción era su objetivo. Tuvo noticias de ella por primera vez en la Blue Network, durante un breve descanso luego de haber presentado dos *sketches* en vivo. De pronto escuchó un ritmo especial, apenas un fragmento de la cinta magnética enviada desde Maracaibo —algún puerto remoto de *South America*—, junto a una larga misiva suscrita por un tal Lionel Belasco. Cuando la melodía despejó el estudio de grabación, a Morey se le activó el olfato de comerciante: la pieza tenía un potencial enorme. Al final de la jornada trató de rescatar la copia, pero el encargado de las selecciones le informó que ya la habían desechado —es decir, destruido— por tratarse de música de negros y solo le ofreció algunos pedazos arrugados de la carta de Belasco.

No pensó en otra cosa durante los treinta minutos que duró el trayecto entre el aeropuerto y la capital. La algarabía del grupo al bordear el golfo de Paria no logró distraerlo. El fin de la guerra parecía inminente. La victoria de los Aliados significaba el triunfo de los Estados Unidos y ese poder venía concentrado en una botella que ofrecía “un refresco intelectual, una bebida abstemia”, como su inventor, el viejo Pemberton, había apuntado en la etiqueta. Se imaginó el estupor en la cara de la gente al abrirles la puerta a los vendedores y no pudo evitar una carcajada que dejó atónitos a sus compañeros de viaje.

Una valla de Coca-Cola los recibió en Puerto España. Él volvió a reír con discreción y de momento sintió envidia del genio que había creado un eslogan a partir de un mal chiste o, en todo caso, de un chiste absurdo. Lo de la “bebida abstemia” podía entenderlo por el cerco al consumo de alcohol que, mucho tiempo después, daría paso a la gran prohibición que los mantuvo sometidos hasta 1933; aunque el abstemio tenía que ser el bebedor, no la bebida; pero lo del “refresco intelectual” le parecía sencillamente descabellado. Quizá con algún retoque podría incorporarlo a su repertorio.



THE CALYPSONIANS

Después de la cena, Amsterdam tuvo que inventarse una excusa válida para evadir el programa de ese tour conformado por gente mayor: el conjunto aparentaba una edad promedio de cuarenta años. Él era uno de los integrantes más jóvenes, tenía treinta y seis, y no podía alegar agotamiento en contraste con la energía y el entusiasmo reinantes. De modo que se negó a ir con ellos bajo el pretexto de esperar una llamada de un socio de Nueva York.

Cuando el *lobby* del hotel quedó vacío el hombre salió a dar una vuelta. Necesitaba conocer los tratos de la noche. Necesitaba oler y escuchar la ciudad hasta encontrar la razón que había exprimido sus ahorros. El destino —ayudado por los datos puntuales de un *bell boy*— lo condujo al lugar adecuado: un bar discreto, sin mayores atractivos, que le hizo recordar “el antro”, un *speakeasy* en Chicago donde había trabajado bajo las órdenes de Al Capone.

Morey entonces era un pillo del montón que apenas había alcanzado a ver de lejos al rey del hampa; pero en aquel momento su memoria le sumaba centímetros a esa figura mediana, impecable, poderosa, y adoptaba recuerdos que describían con precisión los surcos

dibujados en pleno rostro por la navaja de Frank Gallucio, e imaginaba la mirada magnética, alucinante, que desafiaba los *flashes* cuando lo recluyeron en Alcatraz en 1934.

La diferencia de este bar residía en la pacífica convivencia entre la austeridad y la fiesta, la cual era ilustrada, a la derecha de la barra, por una muestra de retratos de los más famosos *calypsonians*. Morey repitió la clave, *rum and Coca-Cola*, y campaneando la mezcla se plantó ante las figuras en blanco y negro del alto mando rítmico integrado por Roaring Lion, Lord Caresser, Lord Invader y Lord Kitchener.

Al observar el interés del turista y confirmar su origen, el barman, haciendo honor a su oficio, se prestó a ilustrarlo. Le contó la vida y milagros de aquellos músicos y se detuvo en el más popular: Rupert Grant, un hombre de treinta años cuyo nombre artístico era Lord Invader. Su fama procedía del éxito que andaba en boca de todos y que llevaba el mismo nombre de los dos tragos que él le había preparado “con el ron Angostura y la bendita gaseosa”, dijo acercándole ambas botellas.

El negro le pareció un tanto excéntrico. Detrás del micrófono lucía como un *cowboy*: sombrero de paja de ala ancha y camisa manga larga de bolsillos cuadrados sobre la cual flotaba una seda a modo de corbata. La oportuna interrupción del barman puso en sus manos una joya: la copia de la pieza en vinilo de 78 rpm que la Wurlitzer del local no reproducía gracias a los defectos propios de un disco casero y rudimentario.

Tres días después, al reclinarsse en la butaca del avión que lo llevaría de vuelta a casa, Morey Amsterdam no pudo reprimir el gesto de acariciarse la mejilla izquierda, como solía hacerlo su antiguo jefe sobre la cicatriz que le valió el apodo de *Scarface*.

UNA GUARACHA EN EL SANS SOUCI

El negrito Chapuseaux llamó a Billo Frómata desde Santo Domingo y le contó la historia para evitar que grabara la canción y sumara otro problema a su vida.

—Ni se te ocurra, maestro. Cógelo suave. Ni se te ocurra grabar la adaptación que hiciste de la pieza de Ruperto Grant, esa guarachita que dice “Tomando ron-con-coca-colá dicen papá y mamá...” (que, de paso, Luis María, aquí entre nos: te quedó de lujo), porque ese hombre anda endiablao por el gringo que le chapió la canción. Yo me enteré por el viejo Lionel Belasco, el arreglista, que se demoró unos días en El Cibao y cayó después por aquí. Él mismo fue quien le dio luz a Lord Invader, como le dicen allá en Trinidad al negro Ruperto, sobre el robo. La cosa fue así: un comediante de Nueva York llamado Morey Amsterdam viajó hasta Puerto España en Carnaval el año pasado y solo Dios sabe cómo carajo hizo para obtener una copia del calipso que transcribió de vuelta en Nueva York, y unos cuantos meses después, haciéndolo pasar como suyo, como un producto de su inspiración, vaya, se lo llevó a Vic Shoen y este, ¿qué tú crees, maestro?, *the big Vic*, que por cierto no tiene nada de palomo, lo montó con las hermanitas Andrews: dio el palo y la sacó del patio.

Cuando su viejo cantante colgó, Billo continuó la rutina antes de ir a amenizar la *soirée* bailable en el Sans Souci. Al terminar con el corbatín recordó su llegada a Caracas ocho años atrás y revivió su emoción solo comparable a las de José Ernesto Chapuseaux y Simó Damirón al ver por vez primera el Ávila y recrearse la vista con la variedad de mujeres y disfrutar de la brisa y de ese “temperamento tan del cielo”, del que hablaba el cronista de Indias, que no hubo modo de evitar el enamoramiento más feroz por la ciudad de los techos rojos.

Luis María Frómeta sintió en el alma la despedida de sus dos amigos: el negro excéntrico y dicharachero cuyo aire francés le facilitaba las faldas que lo obligaron a “poner pies en polvorosa” y al buen Damirón, quien con su sonrisa habitual le dijo adiós para hacer bailar a todo el Caribe con su “Piano merengue”. Billo ahora se reponía de otra pena: el golpe a Isaías; es decir, al presidente Medina, cuya abrupta salida les impidió una despedida, un último brandy en el bar del Hotel Majestic, donde solían conversar.

Esa noche, recordando la advertencia de Chapuseaux, en honor a la amistad se sirvió una copita de Pampero y cambiando el orden del repertorio le pidió a Víctor Pérez que comenzara con la pieza de marras:

*La otra noche fui a bailar
En el barrio de La Pastora
Y una chica tentadora
Entonaba este cantar:
Tomando ron con coca colá
Dicen papá y mamá
No te enamorarás
Y así te divertirás.*

“Tomando ron con Coca-Cola” la grabó Víctor Pérez en 1959 con una orquesta ocasional montada para recordar la época de oro del club ubicado en la esquina de Cují.

LAS INGENUAS HERMANAS ANDREWS

A finales de los años treinta, cuando Frómata estrena en tierra firme su orquesta Billo's Happy Boys, en Estados Unidos la fama del trío conformado por LaVerne, Maxene y Patty Andrews ya había superado los límites de Minnesota y amenazaba con cubrir los cincuenta estados de la unión a fuerza de baladas y piezas de *swing* y *boogie-woogie* que seducían a distintas personalidades como Bing Crosby, Desi Arnaz o a la divertida dupla de Abbott & Costello.

El prestigio desbordante de las hermanas llega hasta la guerra al volar sobre el océano Atlántico, de ida y vuelta a las trincheras, en la figura de tres ángeles uniformados cuya misión es levantar la moral de las tropas. Para esa época, además, ya han establecido una fuerte alianza con el director, arreglista y compositor neoyorquino Vic Shoen, preferido por las *big bands* de Benny Goodman, Glen Miller y Count Basie.

Y es a este personaje, nada más y nada menos, a quien el pillo de Morey Amsterdam le entrega en 1944 la canción supuestamen-

te escrita por él y compuesta por unos señores Sullivan y Baron. Lo cierto es que, entre tantas manos, la pieza se transformó: se difundió el espíritu de denuncia poscolonial que alguna vez inflamó el descontento de Lord Invader (el intercambio de espejitos, gaseosas y dólares por sexo) y se impuso la versión *light* del comediante que durante siete semanas se mantuvo en el primer lugar del *hit parade* y vendió siete millones de copias.

Después de todo, en paráfrasis de las “ingenuas” Andrews Sisters: ¿a quién podría importarle la letra si tenía un ritmo tan pegajoso?

EL BRONCEADO DE JULIO IGLESIAS

Muchos años después, en las costas de Indian Creek, Miami, encontramos al Rey de la Balada Pop entre las ondas doradas de bikinis y cocteles distrayendo el guayabo que le dejó la separación de Isabel Presley. El plató es la popa de un yate con cien metros de eslora. Allí, al final de la embarcación, está la piscina de donde el Rey emerge cantando “Ya ves/ tú nunca me has querido ya lo ves/ que nunca he sido tuyo ya lo sé/ fue solo por orgullo ese querer”.

El protagonista luce un bronceado posmoderno que decreta el vencimiento de los grandes relatos rítmicos: el justiciero de los *calypsonians*, el pimientoso de los guaracheros y hasta la épica hollywoodense de las Andrews. De allí que la cámara haga un paneo por el Caribe de los años ochenta y Julio Iglesias, caminando hacia la cubierta, cante:

*Si quiere usted sentir igual
Venga una noche a Trinidad.
Calor y ritmo tropical
Le harán reír le harán tomar:
Ron y Coca Cola
¡Dame un beso, Lola!
Ven conmigo a bailar.
No quiero que estés tan sola.*

El videoclip deriva en una fiesta cuya alma transculturada domina la hora loca. En las manos del DJ baila la historia de un siglo que concluye con versiones remasterizadas de nuestra canción y el sample comienza a dictar la historia del actual con sabor a reguetón, un ritmo que, guardando las distancias, le es fiel a Lord Invader en el ron, la cola, el dólar, el sexo.

**Texto incluido en el libro *Cocteles de autor*.
Las mezclas de un barman literario, 2022.**

Cuño a Guanábano, 14

José Rafael Lovera

“**Esta casa la construyó tu abuelo Vidal** con sus propias manos, por eso tu abuela la quiere tanto”.

La corta fachada pintada de dos tonos de verde, con sus dos ventanas, su portón, el zaguán simple y sin mosaicos y la puerta estrecha, blanca, con vidrios blancos y verdes esmerilados, y arriba... arribísima: la estampita de San José, patrono de la familia.

“Cuidado al tocar la puerta y no te quedes pegado a ella, que al abrirla ¡te van a dar un golpe!”.

“¿Quién es?... Gente de paz”.

“¡La bendición, abuela!”.

Al entrar, el corredor, con sus muebles de paleta, sus potes con matas y las paredes vacías, menos arriba del sofá. Allí, un hermoso navío con velas desplegadas surcaba el mar embravecido de un viejo cromo, bajo el vidrio empolvado y con el marco sucio.

Y los gatos de la abuela, gordos y flacos, regalones, vagabundos sin raza, durmiendo y correteando por el tejado.

“¡Cuidado y no toques esos animales asquerosos! ¡No te vayas a enfermar! ¡Mira que te dan alergia!”.

Sin embargo, tenían el pelo sedoso y las garras afiladas. Era divertido jugar con ellos.

El patio tristón con algunos helechos y corazones en macetas, junto a la romanilla.

“¡Esa puerta de la romanilla siempre cerrándose de golpe, con tanto ruido! Se le van a quebrar los vidrios. Métele el papel doblado para que no se abra, porque hay corriente de aire muy mala”.

“Cuidado no te vaya a pegar la corriente, que después coges catarro como tu tía Celita”.

Y luego el comedor con la máquina de coser de María Luisa en una esquina, bajo el pesado teléfono de baquelita negra adosado a la pared.

“Es muy habilidosa esa tía tuya. Corta y cose que da gusto”.

En otra de las paredes colgaba una litografía con marco de imitación de carey; representaba a una hermosa y cimbreante samaritana llevando un gran cántaro en la cabeza.

Y en el traspatio, mitad techado, con el alero bordeado por la canal y el bajante de zinc, y mitad destechado, con un cielo muy azul, reinaba el tinajero, coronado de helechos, con sus barrotes de alambre, finitos, y su celosía de latón agujereada, formando estrellitas. Adentro: la panza de piedra, húmeda y porosa, recubierta de musgo, con barbitas que goteaban sobre la tapa-colador... ¡tac, tac, tac!, para rodar luego, apaciblemente, y caer en la tinaja, que escondía aquella piedra maravillosamente amarilla para “purificar el agua”, que se compraba en la farmacia con el misterioso nombre de “azufre”.

Al lado de la ventana del cuarto de Celita, donde hace tiempo se habían hospedado mis padres, estaba el canario, dando brincos en su jaulita y sacudiendo su plumaje parduzco amarillo.

Y aún más, ¡tan larga era la casa!... Por fin la cocina con las paredes y los fogones de cemento rojo, los sacos de carbón debajo y la alacena con las puertas forradas de tela metálica; dominio de Vulcano, donde se avivaba el fuego con pedazos de cartón... ¡Sopla que te sopla!

Sobre una mesa desgastada, cuya superficie rayada ocultaba un mantel de hule a cuadros rojos y blancos, esperaban su turno los jugosos tomates, las cristalinas redomas de las cebollas y los ataditos de yerbas de olor para caer en la gran olla del caldo.

Después venía la empinada escalera que bajaba al último patio con sus desconchadas gradas de cemento gris.

“¡Ten cuidado, no te vayas a caer y rasparte las rodillas, muchacho!”.

Bajo la cocina había un cuartucho repleto de corotos. Allí fueron a parar algunas de las cosas de monseñor, entre ellas un cuadro enorme, gigantesco, poblado de figuritas de hombres y mujeres en medio de las llamas, con las manos juntas en gesto de oración.

“Son las ánimas del purgatorio, mijito. Ya saldrán de allí las pobrecitas. Hay que rezar mucho por ellas”.

Y allá abajote, el cuarto de la cocinera y, de un lado, el pasadizo que llevaba al corral. Bajo techo de zinc, la gorda batea, con pedazos de jabón Las Llaves y un grifo amarillento y desgastado que goteaba casi siempre. La cerca de alambre del gallinero. Las matas de aguacate, flacas y largas, larguísimas, que se perdían en lo alto, con sus lustrosas hojas y sus aguacaticos criollos, “pequeños, pero sabrosos”.

“Agua pasa por mi casa, cate de mi corazón”.

Y al fin el barranco y la quebrada abajo. De ahí se veía el puente del Guanábano, con su estructura metálica que parecía hecha de piezas de Mecano.

“¡Sí que se ha tirado gente por ese bicho! Locos, pobres locos desesperados”.

Publicado en *Papel Literario, El Nacional.*

El bienmesabe gana perdiendo

Ileana Matos

Quando uno de nuestros comensales pide bienmesabe, le preguntamos si lo quiere con merengue, y nueve de cada diez contestan afirmativamente; el que no lo hace es, por lo general, una persona mayor”. Lo dice Mercedes Oropeza, chef de Amapola, restaurante caraqueño dedicado a la cocina venezolana, quien comparte la explicación que sobre el uso de la cobertura le ofreció Armando Scannone. “Comenzó a utilizarse alrededor de los años sesenta en restaurantes y areperas de portugueses, para disimular el resquebrajamiento del bizcocho después de pasar tiempo en nevera”.

Es por eso que se cree que siempre llevó la corona de merengue, agrega la cocinera, antes de enumerar otros cambios sufridos por el postre, de vuelta en las mesas locales. Ahora se enriquece con ron en vez de coñac y lleva menos azúcar y yemas. ¿Las razones? “El destilado local es más asequible, la gente come menos azúcar y las yemas que ofrece el mercado son de huevos más grandes que los de granja, utilizados hace años para su elaboración”.

¿Difícil de preparar? Para nada. Solo exige un almíbar a punto de bola, una crema a base de yemas, azúcar y leche de coco, y un bizcocho para cuya preparación Oropeza recomienda la receta del bizcochuelo —sin añadir la grasa para que se embeba más fácilmente con la crema— de *Mi Cocina, a la manera de Caracas*, el recetario de Scannone.

Es la que usa Leonor Zambrano —responsable de Azucart, empresa dedicada a la elaboración de postres— para preparar el bienme-

sabe en *shots* de una onza. “Alterno dos capas de bizcocho y crema, y agrego un tope de merengue horneado con coco”, explica la repostera, que confiesa su afición por el dulce y reconoce que, en la lista de pedidos de Azucart, el bienmesabe ocupa muy buen lugar.

EL PUNK-MESABE

El cocinero español Santi Santamaría probó el bienmesabe de Pascal Chérancé hace unos cuantos años, en un almuerzo celebrado en Galipán. “Lo llevé sin saber que allí estaría don Armando Scannone, que aprobó su sabor, pero no la presentación”, recuerda el pastelero francés, cuya versión del postre —su preferido del recetario local— forma parte de *Nuestra cocina, a la manera de Caracas*, libro con el que se rindió homenaje al recetario de Scannone por los treinta años de su publicación. “Agregué pulpa, crema y almíbar de coco, además de ron, antes de hornearlo en molde esférico; añadí gelatina de ron y bolitas de coco antes de cerrarlo, lo cubrí con suspiro crudo, sobre este pegué pequeños suspiros cocidos y nació mi punk-mesabe”.

Texto publicado en *El Nacional*, 22 de mayo de 2016.

Los bagres del Orinoco, el placer de lo exquisito

Ileana Matos

De los bagres del Orinoco, el lau es el más conocido. Su carne blanca y firme, que no se desmenuza y da buen resultado frita, guisada, en papillote o en *carpaccio*, es responsable de su fama. Pero tarde o temprano deberá compartirla con otras especias aún poco conocidas fuera de Guayana, asegura Karla Herrera Wulff, cocinera que conoce a plenitud la riqueza del río y que menciona como ejemplo al bague cajaro —“tan grande que se vende sin cabeza”—, al que reboza en harina de trigo, huevo, sal, pimienta y cerveza, para preparar *fish and chips* con papas o batatas fritas.

“Ni siquiera en Guayana se tiene idea de la riqueza que ofrece el Orinoco”, asegura Herrera, quien agrega a la lista de bagres sabrosos al paisano, con el que prepara enrollados que cuece al vapor; la doncella, de carne rosada, que escalda y sirve con aderezo de parchita; y el gitanyillo, de sabor asalmonado, que ofrece en pinchos con mucho cilantro. ¿Otros? Rayao, dorado, tigre, pijoleta, blancopobre y garbanzo, “todos buenos para freír, hornear o guisar”.

Herrera también destaca el valor que tienen en su cocina los peces de escama que comparten río con los bagres. Menciona el caribe, que combinado con la guaraguara da sabor al consomé que prepara, y seco, molido y mezclado con sal, limón y ají picante, a su trufa de chocolate; la curbinata, con la que hace escabeche; la guabina, el bocachico y la palabra, a los que prepara fritos, y la sapoara, que apa-

rece en agosto —“aunque en los tres últimos años no lo ha hecho”— y que prepara al horno o en sopa.


Salados, estos pescados se lucen en los cuajados de Semana Santa, con torres de papas y plátanos fritos y coronados con huevo batido y aceite onotado, explica Herrera, que no deja de mencionar los camarones negros que se esconden bajo las lajas del río, ideales para asopados.

“Mi madre recordaba que los más pequeños se ofrecían fritos y se comían como cotufas”, agrega la cocinera que también hace referencia al coropo, la sardinata, la cachama y el morocho, “otro pescado estrella del río”, que ella combina con frijoles bayos en el minestrón.

Texto publicado en *El Nacional*, 31 de julio de 2016.

Guayana, la sapoara brilla y es un mito

Ileana Matos

 **Si el morocoto es el rey del Orinoco**, la sapoara es la reina, dice Karla Herrera Wulff, cocinera experta en gastronomía guayanesa, quien recuerda que este pez solo aparece en el mes de agosto; que cuando es abundante ofrece un magnífico espectáculo en el mirador de Angostura, frente a la Piedra del Medio, en la llamada laja de la Sapoara; y que quien se come su cabeza se casa con un guayanés.

Este pez de escamas, de alrededor de tres kilos de peso, de cuerpo plateado y brillante —“como si vistiera de lentejuelas”— y cola anaranjada, es cada vez más escaso a causa de la sobrepesca, alerta Herrera, quien reconoce que su intenso sabor no gusta a todos y tampoco su cantidad de espinas, razón por la cual se prepara frito o en sancocho, como más se consume, con tostón y casabe mojado en guarapo.

Pero como más le gusta la sapoara a la cocinera es rellena con un guiso de vegetales que enriquece con leche de coco —“ingrediente que debería tener más presencia en el recetario guayanés”— y un curry tailandés. Así la preparó el año pasado —horneada y envuelta en hoja de plátano— y este hará lo mismo, aunque con curry Olympia, que combina cebollín, cúrcuma, fenogreco, mostaza, comino, ajo, cilantro y pimentón, y ofrece excelentes resultados.

El plan es saltear ajo y jengibre hasta que doren, agregar cebolla, cebollín, pimentón, curry y ají dulce y, cuando estén traslúcidos, la leche de coco, explica la cocinera, que recomienda la cocción al horno

por cuarenta minutos con el envoltorio mencionado y, como acompañantes, arroz basmati y banan pilé, como se conoce en El Callao a la bola de plátano pintón.

Texto publicado en *El Nacional*, 20 de agosto de 2017.



Tremendo pasticho

David Jaimes Messori

Últimamente he visto algunos emprendedores venezolanos en distintas cuentas de Instagram desdeñar la *lasagna*, una creación italiana, para encumbrar al pasticho, la versión venezolana de la *lasagna*. Específicamente, una de estas personas dijo que el plato de Italia era “simple”, e insinuó que el de Venezuela era mucho mejor. Ante esto surge una duda legítima: ¿cuál es la real diferencia entre uno y otro?

Lo primero que hay que saber es que en Italia *lasagna* es la variedad de pasta en láminas, hechas a partir de una masa que puede ser de harina de trigo con huevo o de sémola con agua y bordes rizados, como es común en el sur; o verde y con espinacas, como es común en el norte, en especial en Bolonia, una ciudad que es clave para entender este plato.

Lasagna, en Italia, son las láminas de pasta.

Se podría profundizar aún más en el origen del término y encontrar la probable raíz en la palabra griega “lasanon” o en las latinas “lagana” o “lasanum”, que aparentemente era el recipiente en el que se cocinaba algún tipo de pasta (sí, en el Mediterráneo ya se comía pasta en el período helenístico y también durante la antigua Roma; no es real ese cuento de que Marco Polo la trajo desde China por primera vez).

También podríamos irnos hasta el siglo xiii, cuando Fra’ Salimbene da Parma, un notable cronista y sobre todo alto chismoso, por el cual ha llegado hasta nuestros días mucho conocimiento sobre la vida cotidiana del medioevo, escribió en su extenso libro *Cronaca*, de 1284, lo siguiente: “*Non vidi mai nessuno come lui si abbuffasse tanto volentieri di lasagne con formaggio*”, lo que traducido al español sería algo más o

menos así: vio a alguien “jartarse” de *lasagna* con un apetito tan voraz que necesitaba reseñarlo en su libro. Más allá de la curiosidad del nombre o su origen, lo que podemos ver es que hace 800 años ya no era solo el recipiente, sino también un plato con forma y nombre que ha llegado hasta nuestros días.

Las variedades italianas de *lasagna* son numerosas. Quedan un poco a discreción de quien la prepara, dónde vive o de dónde es, porque hay ciertos límites regionales que definen los ingredientes, según lo que ofrece el territorio. La *lasagna alla bolognese* y la *lasagna napoletana* son las más famosas.

La primera es con pasta verde, *ragù alla bolognese* (lo que en Venezuela se conoce como salsa boloñesa), bechamel y queso parmesano, y es la que más se asemeja al clásico plato del almuerzo en casa de la abuela un domingo cualquiera.

La otra, en cambio, es un plato más barroco por la enorme cantidad de ingredientes que la componen, y que van desde el *ragù napoletano*, la ricota que sustituye a la bechamel, albóndigas, trozos de salame, huevo duro, mozzarella, parmesano, entre otros que por su alta complejidad y contundencia la convierten en un plato que se suele preparar en festividades como el Carnaval.

¿Y EL PASTICHO?

También existe una variante regional del Véneto, cuyo nombre es quizás más familiar para los venezolanos: *pasticcio*. Así se le llama a la *lasagna* en ciudades como Verona o Venecia, pero en el resto de Italia también tiene otros dos significados: enredo —como la vida misma— o una pasta corta que se hace al horno sin mucho orden.

Dicho eso, podemos suponer, aunque no afirmar, que quien trajo el nombre a Venezuela fue alguien de origen véneto. Otra teoría alternativa sugiere que el pasticho venezolano tomó su nombre del *pastitsio* griego, que es una especie de pasta corta al horno. Como ven, a fuerza de conectar términos se nos puede hacer un pasticho en la cabeza.

Siendo Venezuela el tercer país que más consume pasta per cápita en el mundo, después de Italia y Túnez, según la Organización Internacional de la Pasta con cifras al 2021, y también siendo un país receptor de migración italiana en el pasado y con una geografía e ingredientes distintos, es natural que el plato tomara otro rumbo, tanto en la preparación de las salsas como en la adición de ingredientes propios del territorio como jamón o queso amarillo, para enriquecer (o empobrecer, según la óptica) su preparación.

También hay que contar con la tendencia de la cocina venezolana a emperifollar en exceso un plato, lo que conecta perfectamente con el aspecto barroco de la *lasagna napoletana*.

Puede ser que, desde una óptica italiana, la suma de ingredientes nuevos vaya en contra de la tradición. Pero Massimo Spigaroli, reconocido chef de Parma con una estrella Michelin, dice algo que a mí me parece clave en esta discusión entre tradición e innovación: “Yo la hago así, porque la tradición y los ingredientes propios del territorio donde vivo lo imponen, pero usted hágala como quiera, porque la contaminación de un plato es la garantía de su supervivencia en el tiempo”.

Partiendo de la *lasagna*, esta contaminación de la que habla Spigaroli es la que posiblemente ha llevado a crear platos profundamente venezolanos como la macarronada maracucha, el pasticho de plátanos y, por qué no, el pastel de chucho, que parece no tener nada que ver con un pasticho, pero que toma un integrante de esta preparación (la bechamel) y una estructura en capas.

Suerte y *Gaceta Hípica* si va a hacer pasticho o *lasagna*. Pero por favor no la prepare en uno de esos platos individuales de hierro o cerámica, donde suelen servirla en algunos restaurantes de Venezuela, porque el pasticho es mejor tibio y no a temperaturas de fusión nuclear.

Texto publicado en *El Estímulo/Bienmesabe*,
19 de octubre de 2022.

¿Existe la salsa boloñesa en Bolonia?

David Jaimes Messori

Un viejo chiste de internet plantea algunas interrogantes con respuestas que parecen obvias: ¿Cómo se le dice al arroz chino en China? Arroz. ¿Cómo se le dice a la ensalada rusa en Rusia? Ensalada. ¿Cómo se le dice a la salsa boloñesa en Bolonia? Salsa. Ninguna de ellas es cierta. Las dos primeras son probablemente platos más internacionales que locales. La “salsa boloñesa”, en cambio, sí existe en Italia.

Bolonia es la capital de Emilia-Romaña y esa es su región de origen. Ahí se le conoce con el nombre de “ragù”, así sin apellidos. En otras regiones sí tiene el apellido “alla bolognese” y se le da principalmente para diferenciarlo de otras decenas de variedades de *ragù* que hay en la península italiana, como por ejemplo el *ragù alla napoletana*, *ragù alla lucana*, *ragù* de pato (típico del Véneto), *ragù* de jabalí (típico de Toscana) y muchos otros más.

Convendría empezar entonces por entender qué significa la palabra *ragù*. No es más que la italianización del término francés *ragoût*. Se trata de una preparación que incluye siempre alguna combinación de verduras sofritas con carnes y otros ingredientes cocinados por largo tiempo.

Quizás la idea de combinar el nombre de un plato dándole el apellido “alla bolognese” para dotarlo de cierta importancia o distinción fue idea de Pellegrino Artusi, el primer gran recopilador de recetas italianas de finales del siglo XIX. Artusi fue en Italia el equivalente de Armando Scannone en Venezuela: no era cocinero, pero usó el poder editorial para unificar criterios y divulgar para la posteridad recetas

que le enviaban amas de casa de todo el país o de cosas que comía en sus múltiples viajes.

Lo curioso es que en el libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, publicado en 1891, el *ragù alla bolognese* es presentado de modo incierto, tanto que en ningún lado aparece la receta; lo que aparece es un plato llamado “maccheroni alla bolognese”, que probablemente se trate del estado anterior al *ragù alla bolognese* que conocemos hoy en día. La diferencia más perceptible es la ausencia de tomate, pero, por raro que parezca, el tomate —debido a su origen americano— no siempre fue parte de la cocina italiana y llegó tarde a completar el cuadro de lo que sería el *ragù alla bolognese* moderno.

Esto indica una cosa: que no es un plato centenario como tantos otros, sino uno que encontraría forma definitiva en las primeras dos décadas del siglo XX. Otra curiosidad es que la receta publicada por Artusi habla de *maccheroni*, una variedad de pasta que nada tiene que ver con la tradición de las ciudades de Bolonia o de Módena, a las que más se suele asociar esta preparación.

La explicación es que la pasta que se masificó durante la revolución industrial fue la pasta seca hecha de sémola y agua que servía para acompañar este tipo de salsas, pero durante la primera gran guerra la interrupción de la cadena de suministros obligó a hacer exclusivamente pasta en casa, lo que dio el envión definitivo a la vieja tradición emiliana de la pasta fresca hecha con harina de trigo y huevos. Con esto vino el cambio del tipo de pasta para acompañar el *ragù alla bolognese*, y desde los años posteriores a la Primera Guerra son los tallarines al huevo, conocidos en Italia como *tagliatelle*.

MI TÍA HACE TREMENDA BOLOÑESA

Tiempo atrás también encontré algunos artículos de esos tipo *click bait* que andan por ahí, con un título capcioso que aludía a la idea de que en Italia no existen los espaguetis boloñesa. El clásico lector que no profundiza se queda con que es un plato completamente ajeno a la ciudad de Bolonia o cree que es una invención para cazar turistas,

pero la verdad es que el plato sí existe. Lo que no existe, por lo menos en su lugar de origen, es la combinación de salsa boloñesa (o *ragù*) con el formato de pasta espagueti; acá se combina con tallarines.

Si un día estoy en Bolonia o Módena y quiero papearme una pasta con salsa boloñesa, ¿cómo carajo la pido? Tranquilo, rey o reina, no te alteres. Lo encontrarás sin falta en todos los menús con el nombre de “tagliatelle al ragù”, a los que les podrás poner su lluvia de queso parmesano. También encontrarás el *ragù* sin falta dentro de la *lasagne alla bolognese*, que no es más que la versión local del pasticho de toda la vida.

¿Y qué diferencia a ese famoso *ragù* de la salsa boloñesa que hace mi tía Gladys?


Bueno, la cosa es tan seria que, en el año 1982, varias escuelas de cocina de Bolonia se reunieron para determinar una receta base que tuviera consenso general. Ese documento fue depositado en la Cámara de Comercio de Bolonia como acto notarial de lo que debe ser un *ragù* tradicional.

Y aquí la tía Gladys se va a caer p’atrás como Condorito porque las únicas verduras admitidas son cebolla, zanahoria y céleri, nada de ajo o pimentón. La carne molida debe ser un mixto 70-30% entre carne molida de vaca y de la costilla del cerdo deshuesada y molida. Tampoco son admitidas hierbitas como la albahaca o el orégano, porque no son parte de la cocina tradicional de esa región. Se suele usar concentrado de tomates o *passata* y la cocción debe durar por lo menos tres horas a fuego muy lento. Otro ingrediente que puede parecer raro en la receta codificada es la leche, pero esta ha caído un poco en desuso porque las carnes de vacuno modernas suelen ser menos duras que las de décadas pasadas, cuando la leche tenía como principal objetivo precisamente ayudar a ablandar la carne.

**Texto publicado en *El Estímulo/Bienmesabe*,
13 de enero de 2023.**

Reflexiones de mesa vacía (o casi)

Juan Alonso Molina Morales

 **Un libro, como algunos sueños,** puede desaparecer de nuestra memoria por largo tiempo. Así, tomaremos un día el ejemplar del anaquelel y dudaremos de haberlo leído. Repasaremos los datos de la solapa, la contratapa o el prólogo, y creeremos que tal vez nos llamó la atención, pero no llegamos a leerlo, o, quizás, lo comenzamos a leer, pero lo abandonamos pronto.

De modo parecido, el recuerdo de un sueño nos asalta con violencia en la vigilia, y es entonces cuando reparamos que no es la primera vez que lo hemos tenido; en otras noches olvidadas también estuvimos allí y escuchamos esas voces y vimos esos rostros fantásticos.

Nunca tendremos, sin embargo, respuesta de por qué pudieron asilarse por tanto tiempo en lugares tan oscuros, o lejanos, que los hubiese perdido de vista nuestra memoria. No se vive todo lo que se experimenta sino tan solo lo que un imprevisible árbitro, a discreción, selecciona por uno.

Ahora pienso que un libro que tenga por tema o protagonista un sueño —digamos el alucinante *Barón Bagge*, de Alexander Lernet-Holenia— debe aumentar exponencialmente sus probabilidades de entrar al torrente de la memoria como un pasajero azaroso, capaz de escurrirse con sigilo, sin dejar huella alguna, para no se sabe cuándo aparecer. Quiero creer, incluso, que podría viajar entre unas y otras mentes al través del tiempo, conectándolas sin que ellas lo supiesen.

Ello podría explicar las similitudes de fondo entre un libro como el señalado y la no menos extraordinaria obra cinematográfica de

Alejandro Amenábar *Los otros*, que estelarizara de forma impecable la hermosa Nicole Kidman. Aunque ambos relatos son distintos en la forma y contexto, parten de un mismo hecho esencial: la posibilidad de experimentar la propia muerte como un paso inadvertido a una especie de sueño que se confunde con la continuación de la vida, pero en un mundo bizarro, que a ratos hace guiños que no logran del todo ser advertidos.

Todas estas cosas venían a mi mente mientras probaba las nuevas preparaciones que con pretensiones “gourmetizantes” ha decidido incorporar a su menú la cadena McDonald’s. La falta de encanto en un ambiente como el de estos locales, anodino y sin ninguna capacidad de sorpresa, a veces nos permite, o más bien, propicia, la reflexión que permite escapar a tanta grisura junta.

De otro modo, uno tendría que reparar en la sazón impersonal de sus carnes, en la absoluta falta de sabor de sus tomates y lechugas, en los inconsistentes y desabridos panes —como si hubieran sido concebidos tan solo para el decorado, puro material de utilería— que, sin embargo, la gente hace cola para comer, sin importarles verse obligados a abrir la boca como un león bostezando para poder dar un mordisco a tan voluminosas hamburguesas, amén de embadurnarse las manos, el rostro y aún la ropa con el exceso de mayonesa, ketchup, salsa de ¿queso? *cheddar* o mostaza, que constituyen el único recurso disponible en esos lugares capaz de otorgarle algún sabor a sus preparaciones.

Desde luego, hay mejores sitios para sentarse a pensar, digamos un parque o una sala expositiva. Pero la visita a McDonald’s fue el producto de una curiosidad excusable. Contrataron a un chef argentino, Pablo Massey para más señas, con el fin de crear unos “plattillos gourmet accesibles a todos los públicos”. Probamos mi hija y yo el cuarto de libra siciliano y la pechuga de pollo *crispy thai*. (Por cierto, me gustaría saber qué opinaría un siciliano o un tailandés cualquiera acerca de estas versiones). Lo siciliano de la hamburguesa venía dado por la inclusión de rodajas de tomate, una lonja de insípido que-

so mozzarella y una especie de mayonesa con abundante albahaca; lo “thai” de la pechuga de pollo (que propiamente es pollo molido y empanizado) eran pepinillos en una vinagreta de piña, nada agrídulce como decía la promoción sino muy dulce. Como las carnes, el pan y demás ingredientes eran los mismos de siempre, la experiencia no pasaba de ser una sutil variación de lo ya conocido, en el caso de la pechuga, verdaderamente empeorada, si cabe, por el gusto excesivamente dulce de los pepinillos que no hallaban sostén ni contraste alguno en los demás ingredientes y aderezos.

Apenas las papas fritas —representando nada más y nada menos que ¡“el sabor creativo (?) de la cocina mexicana”!—, mientras duraron calientes, nos permitieron alguna satisfacción, acompañadas para la ocasión con una salsa que no era sino otra mayonesa más gruesa con trocitos y gusto a tocineta, lo cual las convertía ¡*voilà!* en papas rancheras. ¡Del ahogado, el sombrero!, como diría mamá. De más está decir que no pudimos atrevernos con los supuestos *waffles* belgas que completaban estos especiales del chef con “los sabores más particulares del mundo”. Particularmente prescindibles, en todo caso.

Si no se supiera ya tan suficientemente de qué está hecho el *fast food*, diríamos que se trata de un fraude. Pero la verdad sea dicha, nunca McDonald’s fue tan fiel a su filosofía culinaria como en esta oportunidad de querer ser otra cosa, tratando de adaptarse a los cambios que en el mundo cada vez más personas atraen a un estilo de vida basado en una alimentación saludable y de mayor calidad.

Tendrían que nacer de nuevo, piensa uno.

Publicado en Rolandcarreno.com el 22 de junio de 2006.

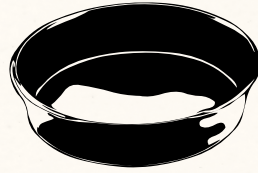
Uno es lo que come

Víctor Moreno

Quisiera comenzar con una frase un tanto lapidaria para referirme a lo que ha sido mi motivación profesional. Creo sin lugar a dudas que uno es lo que come. Muchas de nuestras acciones se podrían definir con esta premisa. Gracias a esta convicción fui familiarizándome desde muy temprano con una gran variedad de olores, formas, texturas y sabores de los ingredientes propios de mi país, Venezuela, y de algunos no tan criollos, pero igual de atractivos. Los venezolanos hemos tenido la gracia de haber nacido en una tierra noble, llena de coloridos, ingredientes generosos en aromas y sabores que pueden sorprendernos al recorrer los mercados del país. Aquí nací y aprendí a cocinar.

Lamentablemente, los jóvenes de hoy día no han tenido oportunidades de conocer nuestra verdadera tradición culinaria. Quizá sea culpa de la modernidad y los tiempos azarosos. Lo cierto es que la mayoría está inmersa en un profundo desconocimiento de nuestras preparaciones vernáculas. No quisiera dejar de mencionar la nefasta influencia de las cadenas de comida rápida, disfrazadas tras la máscara de la solución inmediata. Se han convertido en las enemigas encarnizadas de los fogones hogareños, de las preparaciones que requieren tiempo y dedicación, pero aún más grave es el hecho de que están desplazando los sabores familiares de nuestra niñez. ¿Frente a una hamburguesa quién suele pensar en un asado negro, en una hallaca o en un queso relleno? Pocos sentirán el conflicto interior: aquellos con memoria de paquidermo y con espíritu terco que aún no renuncian a los recuerdos del hogar y que saben que esa herencia es un valioso aporte para las futuras generaciones.

No todo está perdido, pues, gracias a la labor del profesor José Rafael Lovera y la gran cocinera venezolana Alicia Aya, se pudo lograr un recetario donde se recopilaba gran parte de las recetas emblemáticas de la gastronomía venezolana, lo que garantizó su permanencia en el tiempo y constituyó una de las bases para la creación del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA).



Quiero hacer una reflexión sobre mis inicios en la cocina. La infancia es el gran momento para formar la memoria gustativa y enriquecer la fábrica de los recuerdos que durará toda la vida. Quise ser cocinero desde los diez años. Yo mismo quería preparar mis alimentos; por fortuna mi abuela gallega se encargó de enseñarme las bondades del cerdo. Con ella entendí el dicho: “Del cochino lo único que se pierde es el grito”. Por otra parte, me dejé enamorar de succulentos y gustosos guisos de pescado en el litoral venezolano. De un pastel de hojas clementinas con un fuerte pero delicado guiso rojo de pollo en casa de mi padre. De arepas, cachapas y bollos y cómo olvidar mi desayuno perenne durante once años de estudios entre la escuela básica y bachillerato: las inenarrables empanadas de diversos rellenos, acompañadas de un jugo de parchita o alguna otra fruta fresca criolla. Todas estas experiencias me sirvieron para darme cuenta de que la única manera de poder llegar a ser cocinero es aprendiendo a comer, educando el paladar y la memoria, no comiendo en exceso, pero sí disfrutando de preparaciones dignas.

Cuando había cumplido quince años y comenzaron las preocupaciones colegiales por nuestra verdadera vocación, manifesté mi in-

quietud de ser cocinero. Nunca pensé que semejante determinación pudiera dejar sin habla a todos los que me rodeaban entonces. Se me recomendó de inmediato que siguiera una carrera tradicional. Tuvo que pasar todo un año, y contar con el apoyo familiar, para que pudiese vestirme con una chaqueta de cocina y un delantal frente a treinta kilos de cebolla. En ese momento mi sueño comenzó a hacerse realidad.

Me convertí en ayudante de cocina. Las jornadas eran muy largas, los platos a veces eran duros, pero el aprendizaje era enorme. Después de tres meses de trabajo fui ascendido a cocinero tres. Descubrí que algunos compañeros trabajaban en cocina porque no conseguían otra cosa que hacer y preferían conformarse con este oficio que buscarse algún otro en el que pudieran sentirse más a gusto. Hoy día sé que hay cocineros que pueden vivir de la cocina, pero nunca serán verdaderos cocineros.

Luego de un largo año de trabajo entre cuchillos, ollas y marmitas y de revisar las ofertas de formación en Venezuela, hice un curso básico de cocina. Considero haber alcanzado todos los objetivos técnicos, pero en este tipo de enseñanza no se aprende un estilo de cocina y eso es tan importante como saber filetear un pescado de cuatro formas diferentes. Después de mucho buscar tomé contacto con el Centro de Estudios Gastronómicos, presenté el examen de admisión que se me exigía y quedé seleccionado. Desde ese momento mi vida y mis aspiraciones como cocinero nunca fueron las mismas. Aprendí el estilo de la cocina venezolana. Teníamos clases prácticas dentro de una cocina en la que se aprende de la única forma en que debe hacerlo un cocinero: cocinando.

Hoy estoy convencido de que en esta profesión uno debe levantarse y acostarse pensando en cocina y en ese plato blanco que pide a gritos alimentos. Esta es tal vez la primera enseñanza de los maestros del CEGA. Los platos preparados por nuestros jefes de cocina que día a día nos enseñaban contribuyeron a desarrollar sistemáticamente la memoria gustativa y afinando nuestra sazón. Allí entendí que ser jefe de cocina no es un trabajo fácil. Quien asume esa responsabilidad debe tener un conjunto de cualidades muy específicas.

Tiene que ser una persona que sepa ganarse el respeto de sus cocineros por admiración y no por el miedo que produce su puesto privilegiado. Un jefe de cocina tiene que ser capaz de afrontar cualquier función dentro de su brigada para demostrar que maneja a la perfección todo lo que intenta enseñar. Tiene que percibir cualquier problema interno entre empleados y compañeros y tiene que saber, por sobre todas las cosas, manejar la rotación de insumos para darles los usos más eficientes.

Lo único importante para un cocinero tiene que ser demostrar con las ollas en las manos lo que sabe hacer. La disciplina de la cocina es completamente marcial y quien no quiera asumirla es mejor que la deje; no todos los cocineros llegarán a ser jefes de cocina.

Mi experiencia de formación siguió luego de concluir mi curso en el CEGA. Comencé a trabajar como jefe de partida por casi un año en un establecimiento de gastronomía mediterránea. Lamentablemente el choque entre la escuela y el restaurante fue muy fuerte; el género no era el mejor y la calidad del producto final no era la más óptima. Trataba de hacerles comprender mi criterio y como respuesta recibí una evasiva que dejaba a mi escuela como una idealista. Todo esto ocurrió en un local de restauración que podía hacer fácilmente, un día viernes, setecientos cubiertos y facturar 25.000 dólares en un país con una pobreza devastadora.

Luego fui invitado por un consorcio italiano a diseñar una cocina y ser jefe de la misma por espacio de un año en la isla de Margarita. El trabajo en la isla resultó bastante enriquecedor, diseñé e instalé una cocina funcional para atender a noventa comensales al mismo tiempo, tenía una brigada de seis cocineros, incluyendo un *sous-chef*. Fue muy duro dirigir siendo el más joven. Solo la experiencia me ayudó a consolidar una cocina que funcionara muy bien y la cual seguía siendo mi salón de clases; la única manera de formarse es trabajando todos los días. La responsabilidad y el sentido común podrían ayudarnos a pagar nuestras deudas con el aprendizaje.

Aproveché al máximo la gastronomía de la isla. Descubrí hervidos de pescado capaces de cambiarle el destino a cualquiera, comí el mejor chucho en la playa de Pedro González, e intentaba vender en el café algo de cocina venezolana, pero la gente decía que era muy elegante para vender nuestra cocina. Cansado de atender a comensales de comida rápida, recibí la llamada de la dirección del CEGA. Me propusieron que me encargara del puesto de jefe instructor de cocina. Hice mis maletas y pensé: ¡que viva la buena cocina! Había regresado el idealismo.

Un nuevo compromiso en el horizonte: ahora pasaba a formar parte del equipo de instructores de la escuela donde me había formado. El primer día de actividades, como todos los lunes, cumpliríamos la gustosa misión de ir al Mercado Libre de Quinta Crespo a proveernos de los ingredientes para toda la semana. Era allí donde empezaba el aprendizaje para los alumnos, recorrían desde las coloridas ventas de frutas hasta los mataderos de animales. En nuestros mercados hay mucho que ver y mucho que aprender, y quiénes mejor que los marchantes para enseñarnos los secretos de cada género. Terminada la compra, y después del banquete matutino que significa desayunar en un mercado libre, comenzaban las clases en la cocina. Nuestro planteamiento de enseñanza es diariamente aprender a hacer un menú que esté compuesto por abrebocas, entrada, principal, postre y granjerías criollas. Es un gran reto poder todos los días hacer platos distintos y lograr la excelencia en cada uno de ellos. Los estudiantes se dividen en tres partidas y la jerarquía en la cocina está muy clara. En mi caso yo soy el jefe de cocina, siempre trabajando en equipo directamente con el jefe de pastelería.

A medida que pasaban los días el trabajo empezó a ver sus frutos, sobre todo cuando los estudiantes lograban sus primeras recetas y se daban cuenta de la importancia de la disciplina y la responsabilidad para lograr el producto final. Yo me sentía emocionado por todo lo que se estaba haciendo dentro de esas cuatro paredes de la cocina del CEGA, y lo más fortificante era que yo aprendía muchas cosas a la

par que iba enseñando nuestra doctrina y la búsqueda incansable de nuestro maestro: rescatar y salvaguardar la cocina venezolana.

La formación de los estudiantes seguía su curso afianzada por clases teóricas y prácticas tanto en cocina, salas y las aulas de clase, donde todas las tardes, luego del servicio de cocina y sala, tenían clases varias, a saber: Física y Química de los Alimentos, Enología, Control de Costos, Nutrición, Higiene de los Alimentos, Francés e Historia de la Gastronomía. Se cumplían los horarios de siete a siete, doce horas de lunes a viernes.

Al finalizar el curso, los jóvenes estudiantes convertidos en novales cocineros tenían un gran reto, que era deconstruir uno de nuestros platos más representativos: la fastuosa hallaca. Cada uno fue haciendo su proyecto y demostraron todas las técnicas y destrezas aprendidas en el curso. Se habían logrado muchas cosas...

Nuevos rostros y muchas ganas de aprender fue la primera impresión que me dejó el nuevo grupo de estudiantes, grupo con el cual pude tener satisfacciones y éxitos sorprendentes. Se logró consolidar una excelente brigada de cocina, cocineros que se mantuvieron motivados durante nueve meses y prueba de esto fueron los menús presentados al final del curso, donde cada uno de ellos pudo demostrar todo el aprendizaje obtenido a lo largo de su permanencia dentro de la cocina del CEGA. Al concluir este curso, mi vida profesional se vería maravillosamente enriquecida. Me habían aceptado para trabajar dentro de un restaurante con tres estrellas en la *Guía Michelin*, el Racó de Can Fabes en Cataluña, España, con el chef Santi Santamaría. Gracias al CEGA emprendí mi viaje, el sueño de cualquier cocinero en uno de los mejores restaurantes del mundo.

El punto de encuentro con el continente europeo no podía ser otro que la ciudad luz. La deliciosa París me recibió con terrinas, patés, quesos y aromáticos caldos y pude constatar por mí mismo el saber hacer del pueblo francés. Empecé a trabajar en el Racó un primero de agosto, me asignaron a la partida de las carnes y en ese momento empezó mi aprendizaje en suelo ibérico. Las jornadas de trabajo eran

de catorce a dieciséis horas diariamente, horas que me sirvieron para empaparme de cómo se trabaja en una casa de estas características. El primer gran impacto era el género con el cual se trabajaba, desde la extraordinaria mantequilla, pasando por el mejor pescado que muchas veces todavía estaba vivo, las mejores setas recogidas por nosotros mismos en las montañas del Montseny, las mejores frutas de temporada...

Son tantos los alimentos que vi, olí y probé que empezaba a valorar enormemente la cocina catalana y al chef, del cual estaba aprendiendo su arduo trabajo de estudio y búsqueda de la calidad para enaltecer sus raíces. El día a día dejaba nuevos conocimientos y nuevas técnicas aprendidas, cada una más impresionante que la otra. Gran sensación causó en mí el aprender a cocinar los alimentos con técnicas de vacío. Se lograba que una pierna de cordero quedara más jugosa que con cualquier otro método de cocción y además perfectamente dorada. Por otro lado, un gran factor de aprendizaje fue la disciplina en una cocina como esta. Un régimen militar donde realmente se cumplían las órdenes a cabalidad sin titubeos. Lástima que ese respeto en las cocinas no se esté manteniendo y que algunos cocineros no vean a sus “chefs” como eso, como a sus jefes, que con el mismo respeto que les profesen serán respetados cuando ellos tengan el timón de una cocina...

Terminada la maravillosa experiencia catalana, hice maletas y me fui a Madrid, detrás del Museo del Prado. Me recibió un joven chef, Andrés Madrigal, del restaurante Balzac. Comenzaría otra experiencia, más aprendizaje y mucho más que probar para mi memoria gustativa, el ambiente de trabajo mucho más tranquilo, manteniendo igualmente una disciplina y un respeto por el oficio.

La cocina española es fresca, abundante y rica en grasa. Durante todo ese tiempo no podía sacar de mis recuerdos los sabores de mi país y pensaba en cómo poner en práctica todas las técnicas aprendidas con los ingredientes que tanto añoraba. El día del regreso llegó, me despedí de tanto sabor español y regresé a Venezuela con mis

mandiles gastados y con todas las ganas de volver a cocinar en las cocinas del CEGA. El reencuentro con los guisos criollos, el ají dulce, el coco, la guanábana, la guayaba, me hizo reflexionar sobre el nuevo reto que se acercaba, lograr la mejor cocina criolla del país, paseándonos por los platos emblemáticos de la cocina criolla que elaboramos en el CEGA: asado negro, corbullón de pargo conoro, olleta de gallo, bienmesabe, panelitas de San Joaquín y preparaciones varias con el mejor cacao del mundo. En mis viajes entendí que no hay como viajar por el mundo para regresar a casa y poner en práctica todos los conocimientos aprendidos.

Texto inédito, cedido para este libro.

La paella: una experiencia cartesiana

Juan Nuño

Está rodeado de amigos *gourmets* es a la vez bendición y peligro. Porque vivimos en una época maldita en la que, por obsesiones gringas sobre el colesterol, los ejercicios biónicos y otras porquerías, predomina el miedo a la buena mesa. Nada como aquellos opíparos banquetes de la *Belle Époque* (sea esta la que fuere) para compararlos con la actual miseria de ciertos manuales dietéticos bien en boga. Es curioso que, al mismo tiempo que una parte de los humanos se ha neurotizado con los alimentos que ingiere, haya surgido también esa degradante caricatura de la comida ridículamente llamada *fast food*, como si hubiera virtud alguna en la monstruosidad de comer rápido, como los pavos, sin degustarlo ni compartirlo en grata y amena compañía. Esas porquerías que expenden a la carrera las fábricas de engullir colores que son los comedores americanos contienen más veneno para cualquier organismo que un buen *gigot* o un cochinillo asado a la leña.

Hacia los años sesenta, por juventud y, todo hay que decirlo, por capacidad intelectual, un grupo de amigos emprendimos la emocionante y desgarradora experiencia de una revista hecha en común, *Crítica Contemporánea*, acerca de la cual, a treinta años de distancia, sigue habiendo una estimulante conspiración de silencio. Los amigos que entonces me rodeaban, además de su comprobada inteligencia,

no eran cualquier cosa en punto de casualidades culinarias. Germán Carrera Damas, Antonio Pasquali, Gustavo Luis Carrera y Rafael Di Prisco, a cual más y mejor chef. Fueron durante años fuente de memorables placeres y de una sorda y creciente sensación de culpabilidad: yo era el único que no sabía freír sino el tradicional par de huevos. Duró así hasta que la amistad se diluyó o se redujo a ocasionales encuentros. Quizá en parte por nostalgia y también por inevitable declinación, hacia la madurez me entró el gusanillo de la cocina. Con el paso de los años se entiende la sensatez contenida en aquel dicho inglés: *Kissing don't last; cookery does*. Bien que lo supo Maupassant cuando escribió aquel hermoso cuento sobre la gula, en el que el viajero glotón prefiere un queso excepcional a la joven y succulenta mujer del posadero. Y es que hay platos que merecen hasta guardar la santidad del matrimonio ajeno.

He escogido la paella como plato central del menú. No faltará quien lo atribuya a nostalgia o atavismo, por más que mis orígenes y raíces son plenamente castellanos y el arroz, en sus diferentes modalidades hispánicas (paella valenciana, alicantina, arroz a banda, arroz al caldero, *rossejat*, etc.), es plato del Levante español. En Italia, está justificado que el *risotto* sea milanés por el valle del Po, extenso productor de arroz. Es lo que sucede en España con la región valenciana. Como sea, sucede además que la paella presenta un doble atractivo filosófico: como nombre y en tanto procedimiento culinario.

“Paella” es un ejemplo tan logrado de sinécdoque que ya ni se siente como tal: *pars pro toto*. Suelen decir los franceses del que gusta del yantar que es un “buen tenedor” y nadie lo toma, al oírlo, sino en el sentido traslativo. Si aseguro que fulano tiene mano izquierda, todos van a entender que estoy aludiendo a su habilidad para tratar con los demás y que no me dedico únicamente a describir la posesión de una mano. Pero si, en cambio, se dice que la paella estaba algo pasada, nadie va a entender que se esté aludiendo al recipiente, sino al contenido. Sin embargo, “paella” es la voz que designa propiamente el recipiente en que se hace el arroz de determinada manera. Voz va-

lenciana o, más propiamente, catalana, procedente del latín *patella*, que en castellano ha dado “paila” y “padilla”. La aceptación es la misma, pues la definición que da el diccionario de “paila” corresponde perfectamente a “paella”: “vasija grande, de metal, redonda y poco profunda”. Y es que la *patella* latina designaba el aplanado recipiente en que se recogía la sangre de las víctimas de ciertos sacrificios. Probablemente tenía tal forma para retardar, por su mayor superficie y poca profundidad, la coagulación. Solo mucho más tarde comenzó *patella* a usarse también para referirse a usos culinarios, suponiendo que la religión, sobre todo en su aspecto sacrificial, no sea una de las cocinas más complicadas y retóricas. La misa reproduce la ceremonia de una cena y un buen católico come y bebe el cuerpo y la sangre de su dios en tanto superior alimento que le asegura vida eterna.

A su vez, la voz *patella* venía directamente de otra griega, *patánee*, que contiene la raíz *pat-*, señalativa, igual que su correlacionada *plak-*, de lo plano o aplastado, como los planos, las placas o las patenas. Los franceses poseen, a partir de ahí, *poêle*, y los italianos *padella*. En castellano, además de “paila”, está “padilla”, que vuelve a servir para señalar una sartén pequeña. De modo que, por juego semántico bien conocido, la paella, el recipiente, se convierte en la paella, el contenido, plato típico levantino español, aunque de creer a los ávidos franceses, ya es cosa suya.



En efecto, si se entienden las recomendaciones de esa biblia roja y exigente que es la *Guía Michelin*, se podrá ver cómo al describir con detalles los platos especiales que pueden encontrarse en París, establecen una clara distinción entre *les plats que vous recherchez* y las *spécialités étrangères*. Allí, ¡oh manes del Turia y la huerta valenciana!, entre los primeros, junto a las *andouillettes*, las *tripes* y los *cassoulets*, se

encuentra la *paëlla*. Expresión del poder centrípeto parisino que también hizo de Picasso un *peintre français*.

Pero los vistos hasta aquí son apenas los encantos filosóficos culturales de la paella. Para un viejo profesor de lógica matemática, la paella contiene además el inmenso atractivo de ser uno de los platos más preciosos en su preparación y más analíticos en la disposición de sus componentes. Preparar una paella es una experiencia cartesiana: las reglas del método se quedan en pañales y, además, no producen el placer que depara la paella. Aquello de primero separar y dividir para luego, en su momento, reunir y formar, se cumple en la paella con riqueza de materiales y de cruces que harían las delicias de cualquier estructuralista. Raro que Lévy-Strauss no la haya tenido como expresión mítica perfecta de simbiosis entre crudo y cocido. Desde afuera, no es fácil apreciarlo. Porque la operación final, que es la que suele conocer el profano, lo que propiamente se denomina como “montar la paella”, es lo de menos, con tal de haber sabido preparar todos los ingredientes, perfectamente organizados. Por si tal condición metodológica no la hiciera suficientemente atractiva, resulta que la paella presenta otro interés filosófico: se trata en realidad de uno de los pocos platos que existen en la cocina al que le corresponde con toda propiedad el apelativo de “im-probable”, algo así como una teoría cuya verificación se encontrase en su misma praxis. Hasta que la paella no sea degustada en la mesa es imposible saber si los dioses de la cocina fueron propicios y el resultado digno de los esfuerzos invertidos. En la paella, el cocinero juega a todo o nada: el éxito o el fracaso solo pueden ser apreciados directa o indirectamente en la mesa, al término de su confección y en el instante supremo de su comprobación alimenticia. No hay posibilidad de rectificar a medio camino: uno se lo juega todo con la paella, definitiva e irrepitiblemente.

Que la paella original, auténtica, la valenciana, naciera allí, se entiende por ser zona arrocífera. Sus componentes esenciales, a saber, además del arroz, legumbres, caracol y anguila, también se explican por la abundancia de todos ellos en la huerta valenciana y en la zona

pantanosas de la Albufera, voz árabe que quiere decir “mar pequeño”. Después comenzaron las variantes proteicas a agregarle carne de cangrejo o de pollo, cuando no de ambos. Pero aún faltaría por explicar lo más importante: por qué eligieron la paella, esto es, el recipiente plano de forma determinada, para preparar el plato de arroz. Todo cuanto en este punto se diga no abandona el terreno conjetural. Puede alegarse que la forma de la paella permite una pronta preparación por más rápida evaporación del líquido en vista de una mayor superficie y ello siempre les conviene a los trabajadores del campo, atosigados por el tiempo. Puede invocarse el sentido artístico innato en el pueblo valenciano (piénsese en las famosas Fallas), que se manifiesta en la barroca preparación de la paella, plato de hermosa y colorida presentación. Quienes sigan creyendo en el determinismo geográfico pueden invocar el llano y anegado paisaje de la Albufera, que de algún modo se reproduce microcósmicamente en la paella: gran superficie de arroz empapada de agua. Todo son conjeturas más o menos atinadas, siempre metafóricas. El hecho cultural, viejo de siglos, es que la paella se prepara en “paella”. Eso sí: tres reglas básicas la separan de otros arroces. Primero, su cocción es totalmente uniforme y extensa, que tal es la virtud del recipiente; segundo, una vez echado y distribuido en la paella, no ha de moverse para nada el arroz; por último, nunca ha de lavarse con anterioridad.

El plato que aquí se presenta, paella mixta, combina la auténtica valenciana, la cual en rigor solo debe llevar carne y caracoles, amén de verduras, con la alicantina, o paella a base de pescado y mariscos; se ha pensado en un menú completo, lo que no es fácil de combinar, ya que la paella es plato suficiente y variado que de suyo podría ocupar el puesto de todo el menú. Tal es la razón de que se ofrezca una doble posibilidad, tanto de entrada (primer plato), como de salida (postre). Decidirse por una u otra variante estará, como es fácil de colegir, en función del apetito de los comensales.

Así, la primera variante, la más sólida, pero también la clásica, ofrece:

- Jamón serrano con pan de ajo
- Paella mixta
- Crema catalana

Mientras que la segunda, más ligera y refrescante, sería:

- Gazpacho andaluz
- Paella mixta
- Sorbete de piña y cambur.

Por supuesto, los postres pueden combinarse: en el primer menú, rematar con sorbete, en lugar de la crema catalana, que pasaría al segundo menú. Regionalmente hablando, el primer menú contiene elementos castellanos-andaluces (jamón, pan de ajo) junto con la valencianísima paella y un postre cuya sola mención declara su procedencia. El segundo menú reúne a Andalucía, en el refrescante gazpacho, con por supuesto la infaltable Valencia y un postre perfectamente tropical.

Los vinos acompañantes variarán según las posibilidades elegidas. Cierta clasicismo que, como todos, solo tiene el atractivo de poder ignorarlo, exige que la paella se acompañe de vino rosado. Suponiendo que alguien sea tan atrevido, tan suicida o tan poco *connaisseur* como para aventurarse con un *rosé*, solo se recomendarían, para seguir en la onda hispánica dominante, o un Marqués de Murrieta o un Olarra, de ser posible del 78. Pero, con un mínimo de ruptura con la tradición, es preferible acompañar la paella de un buen blanco seco. En ese sentido, se elegiría, desde las limitaciones del mercado local, o un Olarra (de ser posible, del 85) o un Viña Sol, de Torres, que en Venezuela también recibe la mención comercial de Torresol; desde luego, frío. Si se trata del segundo menú, el vino puede no variar a lo largo de la comida; en el caso del primer menú, el que contiene jamón, es recomendable acompañar el primer plato o con un Fino (La Ina, Quinta) o con un Tío Pepe, y dejar el blanco seco para la paella, pudiendo acompañarse la crema catalana de un Marfil semidulce o un Bristol Dry.

Una comida de este porte y de cierta raigambre vernácula exige concluir canónicamente: café, puro y copa. La escogencia del café y del tabaco corren por cuenta del anfitrión y de los comensales. Para la copa, es recomendable o bien el típico Chinchón seco o algo más suave y digestónico, como un buen Pacharán. Solo queda desear buen apetito.

**Texto publicado en el libro *Diez menús bien pensados*,
Monte Ávila Editores, 1991.**

Tatin de plátano

Mercedes Oropeza

I

Más que un privilegio, era un gran halago tener al profesor José Rafael Lovera como comensal. En el último restaurante donde trabajé como jefa de cocina, los domingos servíamos desayunos criollos que él fue a degustar con su hermana en varias ocasiones. En una de ellas me aseguró que a mis desayunos les faltaba un plato delicioso. Uno que sin duda sería un éxito.

“Necesitas una *tarte tatin* de plátano”.

Le sonreí con picardía, esa que inspira el recuerdo de algo que se ha escuchado antes. Me asombraba cómo aquella idea aún pululaba inquieta en su memoria, así como late una misión sin completar.

Me narró una vez más —con su voz gruesa, paciente y didáctica, para que no perdiera detalle— su propia receta. Una tarta invertida de plátano que nunca había probado, a sabiendas de que él, con sus propias manos, no se atrevería a hacerla jamás.

Doy fe de que más de una vez nos la explicó a muchos cocineros para que la hiciéramos, pero, hasta donde sé, ninguno había intentado todavía aquella adaptación del clásico postre francés de tarta invertida de manzana en versión *musa paradisiaca*. Paradójicamente, como parecía tan sencilla, nadie la hacía. Así que ya con cierta experiencia (y el sosiego que llega cuando se aplaca la juventud corporal), resolví como ejercicio pendiente poner a mi brigada de cocina en aquel momento —jóvenes todos, con mucho ímpetu y sed de aprender— a consumir esa petición tan añorada, como un propósito de enmienda por no haberlo complacido mucho antes.

II

José Rafael Lovera fue un sibarita universal, profundamente enamorado de la fusión de recetas criollas con la sofisticación de las técnicas francesas. Como doctor en leyes y académico de la historia, muchos pudieron leer y saber de este querido profesor. Era también un romántico del arraigo y la sencillez extrema. Los sabores de hogar venezolano lo inspiraron a dejarnos un legado escrito para que nos relacionáramos fácilmente con el fascinante acervo de la gastronomía local.

Nos conocimos por amistades en común y uno de los privilegios que más le agradezco a la vida de ser cocinera es haber podido conocerlo y recibir su orientación y su cariño. Fue un caballero de los que pocos quedan. De entrada le encantaba transmitir una imagen de crítico serio e intimidante, pero en el trato cercano era un manjar de coco, con humor sublime y carcajadas infinitas ante un chiste bien contado.

Siempre me conmovió mucho que él y don Armando Scannone, grandes amigos y de un exquisito paladar, con medios suficientes para viajar por todo el mundo y luego de haberse comido tantas estrellas, siempre apreciaran con tanto respeto y nobleza la cocina de sus propias casas: la de Alicia Aya y Magdalena Salavarría.

En una ocasión, Alicia inventó una receta sencilla de estofado de carne y se la sirvió al profesor la noche previa a un viaje a París... Mitad epifanía y mitad tragedia, ninguno de los platos de galaxia Michelin que comería en ese paseo logró sacarle de la cabeza el nuevo estofado de sus desvelos. Contó los días para regresar a su casa y volver a disfrutarlo.

Don Armando y él siempre insistieron en que podían lograrse manjares de alta factura con ingredientes criollos. Solo debían prepararse con técnica, delicadeza y estética. El valor de la cultura popular gastronómica venezolana alcanzaba a través de ellos un nivel de elegancia suprema, que se equiparaba con la de cualquier otra cocina sofisticada del mundo.

III

Plátanos crudos en su punto de dulzura máximo (“pero que todavía estén firmes”), tajados de punta a punta y sin las venas de las semillas. Un caramelo liviano ámbar claro: azúcar y agua en una tortera o sartén de hierro apto para el horno. Un poco de mantequilla para acompañar los plátanos dispuestos en círculos, sin que queden espacios libres. Horno a 350 °F y, en la mitad de la cocción, el añadido manto protector de una masa quebrada, estirada en círculo y no tan gruesa, que al invertir el molde se convierta en pedestal de los plátanos.

Cada uno de mis muchachos desarrolló el plato del profesor bajo aquellas indicaciones, aunque les pedí que también defendiesen su propio proceso de elaboración para quedarnos con el mejor resultado. Lo que inicialmente parecía un paseo, planteaba un desafío que ya había asomado su autor: en lugar de la solidez y acidez de las manzanas, tocaba ajustar aquel concepto a la suavidad y el dulzor del plátano. Elegimos la fruta según sus instrucciones, y de un recetario francés tomamos la masa de la clásica *tarte tatin* de manzana, rebajando la cantidad de azúcar para balancear. Debía ser una ejecución práctica y fácil, tal como fue concebida, pero sin descuidar el sabor ni la estética, que garantizarían la aprobación de su creador.

Ante la masa dorada y lista, sacamos los moldes del horno. Dejamos reposar con impaciencia las tartas por tres minutos y, al voltearlas sobre un plato, se revelaron todos los plátanos cocidos — bronceados, intactos, brillantes— antes de la última y ceremoniosa instrucción del profesor: casar cada porción de aquel hechizo meloso con una bola de crema de leche Don Manuel, una delicia para untar que preparan en Duaca, estado Lara.

Sobra decir que la combinación resultó simplemente celestial. Realismo mágico puro. Una tarta delicada y bella que se come caliente o tibia, mientras la crema va rindiéndose poco a poco ante el calor caramelizado del plátano maduro tibio.


Me encantaría decir que el profesor llegó a probarla, pero el mundo entero se enclaustró y no fue posible. Aunque hubiera sido hermoso presentársela, quizás ni siquiera fue necesario: exponía su receta con tal convicción y la había preparado tanto en su mente que saborearla tal vez habría sido una simple confirmación de aquella certeza melosa y absoluta.

Por eso, además del regalo de este entrañable postre, me quedo con el recuerdo de su generosidad, su afán de perenne formación y su indeleble amor por nuestra cocina.

**Publicado en *Papel Literario, El Nacional*,
19 de marzo de 2022.**

Las civilizadas licencias de la gula

Antonio Pasquali

 **Los lectores de este libro-divertimento**, cómplices en las civilizadas licencias de la gula, deben estar más deseosos de ir al grano, vale decir las recetas, que de leer preámbulos culteranos. Los comprendo porque, salvo excepciones, acostumbro hacer lo mismo. El comer, rito diariamente renovado de la posesión oral, no admite más demoras de las que puedan aumentar hedonísticamente los encantos del paladar.

Sin embargo, la mejor manera de curarse de un pecado (aunque sea de preámbulo) es comiéndolo. El lector de substancia, máxime si está instalado en su cocina para someternos a examen, queda en libertad de saltar inmediatamente a la casilla “recetas”. Los más condescendientes pueden probar, si gustan, los breves *hors-d'oeuvre* que siguen, destinados en parte a justificar el menú propuesto.

Mi primer abreboca es un brindis al editor. Ignoro si a Monte Ávila le ha caído el virus del “gran viraje”; lo cierto es que con este manual está estrenando estrategia nueva. En lugar de esperar sentado a que los autores le llevemos un manuscrito, ha inventado este libro y su respectivo guion, y salido a la calle a buscar a los autores que le convenían. Como un verdadero editor, pues. Que el manual y la nueva receta le traigan suerte. ¡Al Rafael (Arráiz Lucca) lo que es del Rafael!

El segundo entremés, un poco geohistórico, es un intento de ubicarnos en el mapa culinario y alimenticio venezolano, ya que el presente manual pudiera resultar menos inocente de lo que parece.

A pesar de la crisis económica, de los avances miameros del *‘ne-*

fast' food y de otras más serias penurias (como la falta de oscilación de calidad en productos básicos), el interés nacional por el buen comer y su práctica viven una etapa de sostenido *crescendo*. En lo que a restaurantes se refiere, Caracas es sin duda una de las capitales latinoamericanas donde se come mejor y más variado, en la onda de un feliz mestizaje ajeno a procesos degenerativos. Pero en las casas también: donde antes se nos invitaba a comer (y lo que se comía era algo accesorio), ahora se nos invita con más frecuencia a comer bien, con el manjar de protagonista. Tan civilizador progreso es mayoritariamente fruto del autodidactismo, del viajar inteligente, del ejemplo de los buenos restaurantes, de alguna tradición de familia, del rechazo a la homogeneización culinaria o de una nueva madurez en que los hombres, por ejemplo, hemos perdido el falso pudor de esconder nuestro amor a los fogones. Ese acercamiento a una cocina de más prosapia no lo han propiciado —con escasa inteligencia del asunto— ni los industriales de la alimentación ni los editores locales. Los primeros por carecer el país de controles de calidad alimentaria dignos de ese nombre, que permitan lo bueno y castiguen lo malo; los segundos por atraso cultural en un renglón que abarrota cada día más los estantes de las grandes librerías del mundo. Pero libros como los de Scannone o Lovera (sin olvidar al Ramón David León de 1954) —productos de una pasión personal más que de una deliberada política editorial— han roto el hielo, y es de esperar que este manual, removiendo un poco de cosas, convenza a los lectores nacionales de que no ha de ser mal negocio abastecer de textos culinarios un mercado que es pura demanda insatisfecha.

Si traigo esto a colación (¡qué de metáforas mandatorias contiene el idioma!) es porque la complicidad autor/lector a la que hacía referencia vale si es transparente, sin narcisismo ni embustes. Personalmente no me considero en absoluto “gastrónomo”, alguien que maneja en profundidad las normas dietéticas, gustativas y de excelencia de la alta cocina o que dedica a ellas lo mejor de su tiempo, sino a lo sumo un *amateur averti*, según dirían los franceses, o sea un diletan-

te ilustrado. Si por rutina se me quisiera apodar de gastrónomo, y yo llegase a creérmelo, pediría entonces que se me tildase de “gastrónomo social”, lo que paso a explicar. Me encanta y cultivo la convivialidad, el ágape, simposio, gaudeamus o banquete que llamar se quiera, entre familiares y amigos, en que se valora y comenta el esfuerzo culinario del anfitrión y se aprecian los vinos; y no solo por un deleite intrínseco, sino porque estoy convencido de que la frecuencia, calidad y efecto multiplicador de esos pequeños ritos burgueses vienen a reemplazar la labor que fue en otras épocas de cortes y conventos: la de conservar, perfeccionar y transmitir esa manifestación superior de la antropología cultural y de la etnografía que es el comer hecho virtud y arte.

Pero ese placer, que siento próximo a las cofradías y sin trascendencia altruista, sería para mí total si tuviera la oportunidad de anejar alguna dimensión social. El soñar es libre, y mi sueñito en materia de buen comer sería el de prestar alguna modesta colaboración a una importante, aunque todavía inexistente, revista nacional de cocina; una publicación manipulada y destinada a ilustrados y no ilustrados, que alcanzara con el tiempo limitados, pero importantes objetivos: enseñar a apreciar la calidad de los productos, elevar los gustos culinarios de todo el mundo, rescatar tradiciones sin totemizarlas, educar a fondo al productor y al consumidor. Recetas, pero también exámenes químicos, organolépticos, legales y gustativos de series de productor de gran consumo, con su puntuación. Guerra total al *junk food*, la comida basura que envenena sobre todo a los niños, así como a las sofisticaciones, adulteraciones y aberraciones en las cadenas de producción alimentaria (cría y alimentación totalmente artificiales de animales, quesos de leche en polvo, harinas desvitaminizadas o saturadas de preservativos, vinos de cadavéricos mostos seudorresucitados, yogures sin bacilos búlgaros, etc.), y asimismo contra las estafas en pesos y medidas (mida exactamente lo que viene en un cartón de leche de 0,946 litros y verá de lo que hablo). Campañas documentadas para exigir lo que es rutina en otros países, a saber, que todo produc-

to comestible lleve claramente impresos: a) el costo por kilo/litro, b) la lista exhaustiva, fidedigna y controlada de ingredientes y aditivos, y c) la fecha límite de consumo. Elogios sin cortapisas para el productor o fabricante de alimentos genuinos y con la mejor relación costo/calidad y señalamiento de todo el que haga aportes a un mejor comer, trátense de cultivadores de duraznos, veterinarios o chefs de cocina. Reseñas críticas, sin palangre, de restaurantes caros y baratos. Eso es lo que llamo “gastronomía social”: no renunciar ni al corbullón de mero ni a un Pommard 1929, pero ayudar también a los demás a integrar en su comer ese ingrediente, a veces baratísimo, llamado calidad; añadir un poco de *paideia* a la pasión personal.

La última parte de este ya largo preámbulo es una explicación del menú que propongo. Modestia aparte, he podido sugerir platos de más lucimiento que los aquí recomendados, a riesgo de que les parecieran a ustedes buenísimos tan solo... de leer o en las fotos, y de traicionar yo los criterios “sociales” enunciados en los párrafos anteriores. He optado pues por platos apenas fuera de lo común, bastante sencillos, de sabores francos y sin alambicadas salsas, pero capaces de deleitar a comensales exigentes, lo que da a la postre un menú italianizante que, de gustar, cada quien podrá incorporar sin tanta dificultad a su personal bagaje culinario, con lo que me daría por más que satisfecho.

El hecho de que seamos un país marítimo y definitivamente arrocerero me ha sugerido un menú “de viernes”, o sea sin carnes y con predominio de arroz y pescado. Todas sus dosis son para seis personas.

La entrada, una ensalada de *radicchio* rojo —para un preludio semiamargo que funja de aperitivo—, es el único plato que requiere una cierta elaboración y presentación cuidada, con toques de refinamiento oriental, pero produce la más grata impresión gustativa y visual en los comensales. La he perfeccionado inspirándome en otros autores y alterando sus recetas, por la consabida y recomendable ley del ensayo y error; ahora está en su punto. El *radicchio* se consigue prácticamente todo el año donde los buenos verduleros.

El primer plato es un *risotto* de pescado, y más exactamente de nobilísima y sávida cabeza de mero; una cabeza que no pese menos de dos kilos. El propósito abiertamente pedagógico es de sugerir que, arroceros como somos, incorporemos de una vez el *risotto* en nuestro saber cocinar. Paellas aparte, tenemos el mal hábito de despachar el arroz como un almidón cualquiera, a la manera pilaf (arroz, agua y punto), lo que es cómodo y a veces requerido, pero gastronómicamente un pecado. Nadie sabe dónde nacieron los *risotti*; las leyendas cuentan que a un humilde vitralista de la catedral de Milán, allá por el siglo xiv, se le ocurrió echarle a una sopa de arroz un poco de azafrán que su maestro usaba para colorear vitrales. Si bien es cierto que el *risotto con ossobuco* es un símbolo gastronómico de la capital lombarda, el verdadero origen de ese plato se pierde seguramente en el milenario y disperso pasado de los asopados. Pero los *risotti* no son solamente a la milanesa, con azafrán; al igual que las pastas, admiten infinitas preparaciones (al final, usted inventará su *risotto* personal, como yo he inventado este a partir de sus principios básicos) y uno termina por amarlos porque obligan a estar media hora encima de ellos, revolviéndolos con afectuosa suavidad. No se esfuerce en buscar arroces de importación; el arroz es una gramínea tropical y el nacional asegura *risotti* impecables, con su punto justo de cremosidad, pero con un grano que no se deshace bajo los dientes, lo que lo hace agradable en grado sumo.

El plato de resistencia es un pargo relleno (o un mero, si prefiere “de la mar el mero”, más yodado, que la finura del primero), preparado exactamente como mi madre lo cocina desde que tengo uso de razón; así que más rodado no puede estar. Tiene una característica caída en desuso (si usted desestima tanto como yo los sospechosos y ocultadores “gratinados”), pero que estuvo de moda hasta el Renacimiento: es un feliz matrimonio de pescado con queso. Las lecturas me han llevado a la conclusión de que el pescado y el queso se conocieron por primera vez en la Roma de los césares. Los romanos fueron tremendos ictiófagos, inventaron y desarrollaron asombrosamente la

piscicultura (los cuentos de los esclavos y murenas son calumnias de detractores dispépticos del bajo Imperio) y fueron simultáneamente refinados comedores de queso; los hacían en casa y los traían de todo el Imperio. Plinio enumera quesos “de ultra mar”, afirmando de paso que los de origen galo “saben a remedio”, y el gran Columella, quien —miren la casualidad— era de Cádiz, da la receta del *caseus manu pressus*, el propio queso de mano; pero como la historia tiene sus “cursos y recursos” de lo más intrincados, ahora es el cardenal venezolano Rosalio Castillo Lara, altísimo personero del Vaticano, quien según fuentes fidedignas del espionaje gastronómico recibe todas las semanas una perfumada remesa de quesos de mano —en su latica, con suero y todo— que una expertísima artesana le envía desde San Casimiro de Aragua, su tierra natal.

El postre es una torta paraíso y su receta es la misma que usted puede encontrar en los libros de cocina. ¿Por qué renunció a un final más narcisista? Porque adoro la paraíso, con el paladar y desde el ángulo de “oficio”. Es un simple bizcocho, pero de finura inigualable, que usted puede comer inmediatamente o después de quince días (guardado en lata), solo o como base de postres más elaborados en que la presencia de las harinas desaparece bajo el paladar, fundida por los azúcares y el delicado perfume de la fina mantequilla que usted habrá empleado. Enteca a todo el mundo, se prepara fácilmente y su receta es facilísima de retener en la memoria (trescientos gramos de cada cosa y ocho huevos). Apuesto a que muchos de ustedes, tras los ensayos de rigor, terminarán por incorporarla al recetario personal. ¡Buen apetito!

**Texto publicado en el libro *Diez menús bien pensados*,
Monte Ávila Editores, 1991.**

La misteriosa desaparición de la isla flotante

Francisco Javier Pérez

Era un tiempo en que los caraqueños nos reuníamos con recurrenente 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 dionisiaco 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 cascós de guayaba con queso Philadelphia 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, crearían la adicional ensoñación de pensar que la exótica isla era un atronador y mortífero volcán.

Llegado el momento de saborear el succulento 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.

**Texto publicado en *Las razones del gusto*
y otros textos de la literatura gastronómica, 2014.**

El laberinto de las recetas que se bifurcan

Miro Popic

La palabra y la comida devuelven a lo perdido.

LENA YAU

Hace unos dos mil años, en tiempos helénicos, el filósofo griego Plotino escribió: “El recuerdo es para los que han olvidado. Para aquellos que han olvidado, la rememoración es una virtud; pero los perfectos no pierden jamás la visión de la verdad y no tienen necesidad de recordarla”. No somos perfectos, es verdad, y todos sabemos que no es lo mismo recuerdo que memoria. Pero ¿cómo recordar aquello que se desconoce, cómo valorar lo que se ignora?

Por ejemplo: ¿conoce usted a Chento Cuervo? ¿Ha leído alguna vez un recetario de cocina mantuana? ¿Sabe quién elaboró el primer queso en Venezuela? ¿Todavía cree que nosotros inventamos el chocolate? ¿Es el tamal una hallaca o una hallaca es tamal? ¿Por qué se molesta cuando escucha a los colombianos decir que la arepa es colombiana? ¿Es realmente dulce el ají dulce? ¿Ya descubrieron la página donde aparece, con su nombre, la receta del asado negro en el libro Rojo de Scannone? ¿Le dice algo el nombre de Alberto Lutowski, quien inventó la primera máquina para hacer arepas industrialmente, en 1856?

Para eso se inventaron los libros, para permanecer en el recuer-

do, como soñaba Alejandro Magno cuando creó la primera biblioteca universal en Alejandría, el centro cultural del mundo antiguo. Lo hizo para construir una memoria con casi todas las preguntas y algunas respuestas porque, como dice Irene Vallejo en *El infinito en un junco*, reunir todos los libros existentes es una forma —simbólica, mental, pacífica— de poseer el mundo: “Sin los libros, las mejores cosas de nuestro mundo se habrían esfumado en el olvido”.

¿De qué tamaño es el mundo de la culinaria venezolana? ¿Cuáles son los libros y recetas que cuentan su historia? Todos los caminos de lo impreso en Venezuela sobre cocina y gastronomía conducen a Orfila Márquez Márquez (Caracas, 1935). Pregunto nuevamente: ¿y quién es Orfila Márquez Márquez? Su libro, *Recetarios de cocina venezolanos, ensayo bibliográfico*, editado por el Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA) en 2005, es el mayor trabajo bibliográfico sobre las fuentes para el estudio de la alimentación en el país, una obra notable y rigurosa, ejemplar, erudita, un reencuentro con nuestra memoria a partir del inventario culinario, su continuidad histórica y la pertenencia común que nos identifica. Esta obra tiene actualmente una actualización digital que amplía el período de la investigación hasta el año 2018, con resultados enriquecedores e irrefutables que documentan la memoria impresa de nuestra culinaria para que pueda ser recordada y reconocida por los algoritmos del futuro.

En la introducción, la autora declara la esperanza de que su obra contribuya al conocimiento y estudio de la materia tratada y hace suya una idea del escritor Julio Ortega, en su escrito *El sujeto de la abundancia*: “El archivo venezolano, se diría, es una enciclopedia culinaria”. “Tomo los conceptos ‘archivo venezolano’ y ‘enciclopedia culinaria’ —dice Márquez— y los transfiero a mi inquietud por los recetarios de cocina venezolanos, libros maravillosos que anhelo se conviertan en enciclopedia, porque ellos representan nuestro patrimonio cultural”. Un patrimonio que se expresa en palabras desde que se inventó la cocina.

LAS RECETAS

La cultura nace con la cocina. Faustino Cordón, científico español especializado en biología evolucionista, en su obra *Cocinar hizo al hombre*, afirma que el humano comenzó a comunicarse cuando inventó la cocina. Analiza la evolución de los homínidos y sostiene que “el hallazgo de la actividad culinaria precedió a la palabra; constituyó, de hecho, la condición para que surgiese la palabra”. No es correcto entonces el primer versículo del Evangelio de San Juan y aquello de que “en el principio fue el verbo”. Antes, alguien tuvo que poner un trozo de carne en el asador.

Cordón está convencido de que la palabra, por lo tanto, el hombre, que se define por su facultad de hablar, “solo ha podido originarse en los homínidos (sin duda ya muy evolucionados en el manejo de útiles), precisamente, cuando se aplicaron a transformar, con ayuda del fuego, alimento propio de otras especies en comida adecuada para ellos”. Fue la actividad culinaria la que llevó a hablar al homínido, esto es, “a percibir en la realidad para comunicar a otros, no seres aislados, ni acciones aisladas, sino el proceso, la relación misma, entre seres (inicialmente ellos mismos) y acciones (inicialmente alimentos en proceso de cambio)”.

La cocina de hoy se sustenta en las palabras congregadas en el discurso de las recetas que conforman la narrativa culinaria y sus identidades. Sin embargo, la cocina comenzó sin recetas, fue aprendida por mera imitación, desde que el animal que somos no se limitó solo a buscar los alimentos sino a transformarlos y condimentarlos.

Toda receta es un laberinto. Es mucho más que el registro diario de la más cotidiana de las actividades humanas. Nos habla de la selección y preferencia de las materias que el entorno ofrece a las comunidades organizadas, producto de una acción deliberada, consciente, estudiada, cuyo tratamiento refleja procedimientos y habilidades para transformar la materia prima en algo digerible y, sobre todo, placentero, donde no están ajenos los mitos, rituales y manifestaciones que trascienden lo tangible y se transforman en sostenedoras de una

memoria que busca eternizarse de generación en generación como gestora de una identidad. Esa es su verdadera importancia, no solo como indicadora de ingredientes, procedimientos y métodos de elaboración, sino como registro de una práctica culinaria sujeta a fluctuaciones y modificaciones escrita siempre en presente. Son el testimonio fiel de una experiencia surgida de la práctica repetitiva y cotidiana de las costumbres alimentarias de los pueblos, que son las que, en definitiva, definen el gusto de una época específica, en un espacio determinado.

LO IMPRESO

Para Orfila Márquez, todo comenzó cuando se encontró con una frase de Juan Bautista Muñoz, en *Historia del Nuevo Mundo*: “Púseme en el estado de una duda universal sobre cuánto se habría publicado en la materia”, y lo relacionó con uno de los pocos recetarios que existían en su época, especialmente *Manual Reuter: gran variedad de recetas de cocina y de informes útiles para las dueñas de casa*, impreso en Nueva York, pero sin fecha de publicación. Esta idea se transformó en fija en 1981 luego de visitar la Universidad de California en Berkeley y conocer la magnífica colección sobre gastronomía en una de sus bibliotecas, lo que la llevó a plantearse lo interesante y necesario que sería contar en Venezuela con algo similar. Desde entonces hasta el 2019 el inventario de sus pesquisas no ha cesado. Su trabajo fue reconocido por la Academia Venezolana de Gastronomía con una Mención Tenedor de Oro en el año 2016. Pero, a mi entender, sigue siendo desconocido para la mayoría de los que se ocupan del acontecer culinario del país, mayormente en redes sociales. Urge darle *like*, ya que, como se desprende de esta exhaustiva documentación, la cocina venezolana sí tiene quien la escriba.

“La investigación —dice Márquez— me permitió valorar los recetarios de cocina venezolanos como materiales documentales frágiles y de cierta rareza. También observé con preocupación que las bibliotecas consultadas, con excepción de la Biblioteca Nacional, no poseen

colecciones completas de los recetarios. Me parece que se ha considerado poco sus características formales, su finalidad informativa y su uso y no se les ha dado un tratamiento y organización diferente. Esta reflexión no implica una crítica, solo deseo comunicar una experiencia que puede ayudar al rescate y preservación de la memoria documental venezolana”.

Leyendo a la autora, vemos que la mayoría de los recetarios tanto manuscritos como impresos, especialmente hasta la última década del siglo pasado, son escritos dispersos casi sin rigor académico, donde las especificaciones son generalizadas sin mucha precisión de pesos, medidas y tiempos, donde se mezclan recetas de carácter nacional o general, equivocadamente atribuidas a la cocina venezolana, muchas de ellas transmitidas oralmente, otras copiadas de revistas o publicaciones dispersas, pero que son un espejo fiel, impreso, de lo que se comía en esos hogares en sus respectivas épocas. Las obras se publicaron en ciudades de Venezuela y de otros países: Argentina, Colombia, Curazao, España, Estados Unidos, Gran Bretaña, México y Trinidad y Tobago.

LOS MEANDROS

En el siglo XX se editaron en el país 619 libros de cocina, de los cuales 115 están directamente relacionados con la cocina venezolana, a los que habría que agregarle algunos más de cocina general e internacional, donde se incluyen recetas venezolanas, al igual que algunos libros de cocina vegetariana con ciertas recetas nacionales. A la versión original impresa del 2005 hay que sumarle la actualización, en formato digital, del período investigado, que va de 1845 a 2018. La bibliografía total incluye 1.720 entradas, entre obras editadas (1.609) y recetarios manuscritos (111). Ese es el tamaño del laberinto que nos ocupa.

Hasta ahora se tiene al trabajo de José A. Díaz, *El agricultor venezolano*, de 1861, como el primer recetario venezolano donde se incluyen recetas bajo el título de “Cocina campestre”. Sin embargo, de acuer-

do a Márquez, en la entrada 1.551, hay una publicación anterior, de Tomás Arratta, *Recreaciones químicas de recetas aplicables a la economía doméstica*, impresa en Caracas en 1851, derivada de la obra del autor publicada originalmente en Coruña, España, en 1850. ¿Cuál es entonces el primer recetario de nuestra cocina?

Del siglo XIX aparecen siete obras, algunas tan desconocidas como una de Pedro Martel Larruscain, *El mundo a domicilio* (1892/1893), en la entrada 1.498, donde ofrece recetas de cocina y consejos útiles. Este era un anuario y en la edición de 1893 se encuentran consejos útiles para el hogar, propiedades medicinales de las frutas, recetas para preparar jaleas, sopas, salsas y cremas, vegetales y ensaladas, pescados, huevos, pastas y pan. En la página 138 está la receta para preparar jugo y harina de carne. Costaba dos reales el ejemplar. Y otra, en la entrada 1.274, llamada *Apuntaciones sobre cría* (Tipografía del Estado, 1896), de Wilfrido Arocha, con motivo de la Segunda Exposición Regional del Estado Zulia, donde hay un capítulo sobre “El modo de hacer la mantequilla” y otro sobre “Fabricación de quesos”, donde aparecen las recetas para quesos blandos y frescos, otro llamado crudo o llanero (de palma metida), así como amasado, prensado y cocido o de mano. Hay también una receta de queso de papas de Alemania.

En la entrada 1.650 se registra una obra manuscrita consultada en la Biblioteca Nacional con el título de *Máquina para hacer arepas* en la que “el ingeniero Alberto Lutowski propone la construcción de una máquina que facilitaría el proceso de elaboración de la arepa”. ¡Ya en el año de 1856! Lutowski, nacido en Polonia en 1809, vino a Venezuela en 1841 y en 1850 registró la patente de una máquina para pillar café y dos años después desarrolló una línea de máquinas para producir arepas en forma industrial. Falleció en Ciudad Bolívar en 1871.

El primer cuarto del siglo XX fue pobre en la publicación de recetarios. Rafael Cartay dice haber encontrado muy pocas referencias, una de las cuales es *El verdadero rey de los cocineros*, de 1933, que se vendía a Bs. 1,50 en la Librería Cultura, ubicada en las Galerías del Capitolio. Márquez ubica otro libro con el extenso título de *La cocina práctica: re-*

cetas de cocina, recopiladas y experimentadas todas en Caracas, impreso en la Litografía y Tipografía Vargas, entre 1925 y 1926. De esa obra hay una segunda edición, de ochenta páginas, de 1927, donde se aclara: “Todas las recetas de este libro están experimentadas, probadas y explicadas en medidas y pesos muy claros y sencillos; la mayor parte con la sazón caraqueña, sin dejar por esto de haber recopilado infinidad de ellas de la gran cocina francesa, italiana, española, inglesa, holandesa y americana”. Esta edición lleva anuncios comerciales y una sección especial de recetas para ser conservadas en las neveras eléctricas Frigidaire.

LO MANUSCRITO

Hemos escrito que el libro rojo de Armando Scannone es el que registra mayor cantidad de ediciones, pero la popularidad de los recetarios parece ser una constante. Por ejemplo, ya en 1955 se habla de una 29.^a edición del libro *Cocina criolla*, de Carmen Victoria López, impreso en Caracas en la Tipografía Londres. De la misma autora aparece también el *Nuevo recetario Branca: cocina criolla práctica y económica*, en su 43.^a edición, impreso en la Tipografía Gladmar, pero sin fecha.

Bajo el epígrafe de cocina venezolana aparecen 214 referencias, un 13,30 %, además de otras más específicas como las relacionadas con la hallaca y demás preparaciones especiales. En relación con los recetarios especializados (25,23 %), se observa que los postres (7,40 %), las ensaladas, las verduras y las frutas (4,79 %), las bebidas y pasapalos (2,86%) presentan la mayor producción. Les siguen bases, salsas, aperitivos, sopas y cremas (2,30%), pastas y pan (2,05 %), carne (1,62 %). Los pescados y mariscos (1,55 %), arroz y maíz (1,24 %), leche y productos lácteos (1,12%) y huevos de gallina (0,30 %) tienen cifras menores. A la cocina vegetariana le corresponden 4,29 % de las referencias. Los noventa y tres recetarios dedicados a las dietas especiales (5,78 %), como obesidad, celíaca, diabetes, cáncer, autismo, fueron clasificados en un capítulo aparte titulado “Alimentación, nutrición, dietas especiales”.

En su ensayo la profesora Márquez incluye también escritos que no son propiamente recetarios, aunque algunos contengan recetas, un 21,69 %, dentro de lo que el historiador y gastrónomo José Rafael Lovera, en su texto *Aproximación a nuestra cultura*, calificaba como literatura *prandial*, entendida como la que se refiere a todo lo relacionado con el acto alimentario, su reflexión y su registro escrito.

La cocina regional cuenta con recetarios de los estados Amazonas, Apure, Aragua, Barinas, Bolívar, Carabobo, Cojedes, Delta Amacuro, Falcón, Guárico, Lara, Mérida, Miranda, Nueva Esparta, Portuguesa, Sucre, Táchira, Trujillo, Yaracuy, Zulia y la ciudad de Caracas.

Los manuscritos tienen una sección aparte. Se incluyen 111 que forman parte de las colecciones del CEGA, la Biblioteca Nacional y unos pocos derivados de otras fuentes. De estos, ochenta y uno tienen fechas entre 1856 y 1970, ambos inclusive, y treinta no tienen este dato. Los revisados por Oscar Milano y por Orfila Márquez en la biblioteca del CEGA son fotocopias de los textos originales, con algunas páginas ilegibles. Un breve análisis señala que noventa están firmados por mujeres, cuatro por hombres, siete tienen el nombre de la familia como ente colectivo, en dos aparece solo el apellido y ocho son anónimos. En cuanto a los tipos de platos, los hay generales y unos pocos dedicados a postres, carnes, sopas, arepa, bebidas, pastas y hortalizas.

EL RECUERDO

En el prólogo al ensayo de la profesora Orfila Márquez, José Rafael Lovera escribió cosas así: “Los libros de cocina son fuente primordial para conocer la cultura de toda sociedad. Su estudio suministra valiosos datos tanto para los científicos sociales como para quienes se dedican a la práctica del oficio culinario. Esos compendios de recetas ilustran sobre los alimentos usuales para un grupo social determinado, acerca de las técnicas con las cuales atienden a su preparación, además de ofrecer valiosos datos lexicográficos, folklóricos e históricos. La finalidad para la cual fueron compuestos hace que corran

grandes riesgos de deterioro o desaparición. Destinados a ser manoseados con frecuencia, las más de las veces al calor de las cocinas y en contacto con diversas materias primas, sus páginas no tardan en sufrir toda suerte de daños. Impresos generalmente en tirajes cortos y en papel de no muy buena calidad, terminan por perecer, siendo pocos los que, guardados con esmero, se han preservado intactos, llegando felizmente a manos de los investigadores. Estas características hacen muy valioso el trabajo de recopilarlos en un corpus bibliográfico para que, conforme a las normas vigentes en la materia, queden identificados con precisión sus autores, títulos y pie de imprenta”.

Por Orfila Márquez me enteré, por ejemplo, de la existencia de Chento Cuervo, calificado en un comentario como el precursor de las recetas bien explicadas y transcritas, incluso antes de que lo hiciera el ingeniero Armando Scannone. Tamaña afirmación pone a temblar a cualquiera. No encontré, y lo revisé varias veces, ningún recetario de cocina mantuana, salvo una tesis de grado de planteamiento equivocado, y, en la entrada 1.050, un libro de Carlos Henrique Soto Campos, *Platos estrella de la cocina mantuana venezolana*, con recetas que corresponden a otras categorías. Tampoco hallé la receta del pabellón como una preparación integrada, única.

El ensayo que nos ocupa se refiere solo a publicaciones relacionadas directamente con cocina y gastronomía. Para tener una visión total de la materia, debería abrirse una variable de la investigación, esta vez centrada en la literatura. He ahí un buen tema de tesis de grado. Para comenzar, les adelanto esta cita: “Mamá había logrado que le pasaran unas hallacas de contrabando y le dijo a su nueva cocinera trinitaria que las calentara en agua. Cuando volvió a la cocina la masa y el guiso de veinte hallacas flotaban y se deshacían en agua hirviendo. Tal era el hambre de patria que aquellos conspiradores sin esperanza se comieron el menjurje como si fuera una sopa picante, y hasta la celebraron”. ¿Autor? Federico Vegas en su novela *Sumario*. O este mensaje de la poeta venezolana Lena Yau: “Cuando comes con alguien te estás desnudando por completo”.


En el laberinto de las recetas que se bifurcan, los mitos se construyen con los meandros de cada manuscrito, dándole significado y valor a su existencia. Para iniciar cualquier investigación sobre la cocina venezolana, hay que consultar primero la bibliografía de Márquez. Jorge Luis Borges recomendaba doblar siempre a la izquierda para poder encontrar el patio central de ciertos laberintos. Pero en el horizonte de los libros y recetarios acumulados a lo largo de veintitrés años por esta abnegada bibliotecaria, no hay puntos cardinales ni polos que nos señalen una posición. La bifurcación tiene infinitas posibilidades, tantas como la imaginación del investigador.

Hay que leer a Orfila Márquez antes de escribir sobre comida en Venezuela.

Texto inédito, cedido para este libro.

Qué puercos somos

Miro Popic

 **Los romanos consideraban** la carne de cerdo como la más sabrosa de todas las carnes. Cayo Plinio Segundo (23-79), más conocido como Plinio el Viejo, en su *Naturalis Historia*, aseguraba que era por tener “cincuenta sabores diferentes, mientras que los demás animales solo tienen uno”. En el latín del Imperio romano, *porcus* significaba “animal” y a partir de allí comenzaron a llamar “puerco” — *pork* para los ingleses, *porc* para los franceses— a ese animal descendiente del jabalí salvaje euroasiático que el naturalista sueco Carlos Linneo clasificó como *Sus scrofa domesticus* en 1758.

Los italianos no llaman puerco al puerco, como debería ser por su heredado latín, sino *maiale*. Originalmente comenzaron con la palabra *porco*, pero cuando esta derivó en sentido negativo, sinónimo de sucio, optaron por el término del latín *maialis* referido a la antigua costumbre de sacrificar un animal en honor a Maia, diosa de la primavera en la mitología romana, generalmente en el mes de mayo, en cuyo honor se llama así. Algo sucio, mugriento, manchado se denomina *sporco*. Cuando el florentino Galeotto Cei salió de Coro en 1545 para fundar El Tocuyo, lo hizo con “...*certi pochi asini et porci*” (algunos pocos asnos y puercos) y así lo registró en su diario de viaje.

En España se habla de cerdo y no de puerco. Puerco, según el DLE, es una persona sucia. Cerdo, en cambio, es un mamífero de cuerpo grueso, cabeza y orejas grandes, hocico estrecho y patas cortas, que se cría especialmente para aprovechar su cuerpo en la alimentación humana. Cuando los españoles llegaron a América a los cerdos que trajeron los llamaban puercos, honrando la raíz latina de la palabra. En rigor, los primeros llegaron al mar de los Caribes en el segundo

viaje de Colón, en 1493, y fueron “ocho puerkas que costaron setenta maravedíes”.

Los primeros cerdos llegaron a Venezuela vía Cubagua a comienzos del 1500. Fernández de Oviedo y Valdés (1478-1557) dice que “en aquella isla han metido los españoles algunos puerkos de los que han llevado de esta Isla Española y otras partes de la raza o casta de Castilla”. Queda claro entonces que, en España, en esa época, el cerdo era puerco.

El cambio de puerco a cerdo es posterior al descubrimiento y debe haber ocurrido por las mismas razones que en Italia. Optaron por el nombre cerdo por el pelo del animal (cerda), que es corto y recio. En la transición se agregó otro nombre que se mantiene en algunas partes hasta hoy, también de connotación negativa: marrano. Marranos llamaban en forma despectiva a los judíos que se convertían al cristianismo y que seguían observando sus costumbres y religión, pero comían públicamente carne de cerdo. Marrano procede del árabe *mu-harram*, que significa cosa prohibida.

Al sur del continente, Uruguay, Argentina, Chile, incluso Perú, al puerco se le dice chancho y chancho es también una persona que no es limpia. En idioma quechua al cerdo lo llaman *cuchi*, pero predominó el calificativo de chancho, alteración del nombre de Sancho, utilizado como apodo humorístico del cerdo en el hablar español del siglo XVII.

La zoonimia del cerdo es más compleja aún. Para aumentar la confusión, dependiendo de la edad y el sexo, los cerdos tienen otros nombres que, sin ser sinónimos, los identifican en sus respectivas regiones. Por ejemplo, llaman verraco al macho destinado a la reproducción; gorrino cuando es menor de cuatro meses; cochinito cuando aún mama, aunque es más común hablar de lechón o lechona cuando se trata de un animal joven; y piara cuando andan en grupo.

Entre nosotros al puerco lo llamamos cochino. ¿Y de dónde nos viene este nombre? De México y de los primeros animales que llevó Hernán Cortés en 1519. En lengua náhuatl *cochini* quiere decir dor-

milón y así bautizaron a esos animales gordos y rechonchos que se la pasaban echados durmiendo a la espera de ser transformados en chuletas y chicharrón. Cuando comenzó la exportación de cacao venezolano, en 1607, el principal destino era el puerto de Veracruz, y en ese intercambio nos llegó el término “cochino”, con el que hoy nos regocijamos todos los que consumimos su carne.

EL CERDO ESCRITO

En nuestra escritura gastronómica, el cerdo aparece nombrado indistintamente incluso en un mismo escrito de un mismo autor. Es solo en los últimos setenta años que la palabra “cochino” se impone en los textos, pero yo prefiero emplear “cerdo”, como dice la Academia de la Lengua, aunque me guste más “puerco”, respetando el léxico originario.

En una ordenanza que fijaba los derechos municipales para el consumo de cerdo y aplicando su líquido producto, de 1848, se lee: “La Diputación Provincial de Caracas resuelve: Artículo 1.º: Por cada cerdo que se beneficie para el expendio público en todas las provincias, se satisfará el derecho municipal de un peso en todas las parroquias cabeceras del Cantón, y seis reales en las demás parroquias”. Más adelante, en el artículo 5.º, indica que “el producto líquido del derecho de consumo de cerdos se aplicará exclusivamente al sostenimiento y aumento del alumbrado de las parroquias”. Bendito cerdo iluminado.

Pocos años antes, en 1823, un abogado dominicano llegado a Venezuela escribió un denigrante artículo titulado *La comida en Caracas*, donde, en relación a la carne de cerdo, dice: “La carne de puerco, o cochino, como aquí se dice, es de la peor condición... Esta pésima calidad del cochino proviene del agua de maíz que le dan... En 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... 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”. En una lista de precios dictada por el gobernador de la provincia y publicada en el *Diario de Avisos* de Caracas, el 18 de agosto de 1855, se fija la “carne de ternera, marrano, carnero y chivo a un real la libra”.

EL CERDO EN RECETAS

De las treinta y cuatro preparaciones saladas que aparecen en el primer recetario de cocina venezolana de José Antonio Díaz, de 1861, el cerdo aparece en cuatro recetas mencionado de forma indistinta. En la receta de la olleta, Díaz habla de la “alianza de las carnes de los demás animales y muy señaladamente los rabos de la vaca y del cerdo dividido por sus articulaciones”. En la de la morcilla, aclara que “es una composición que se hace con la sangre del marrano metida en sus tripas, después de condimentada”. Para preparar los chorizos indica que se necesitan “cuatro libras de carne de lomo de cochino”. Y para las hallacas, además de la carne fresca de vaca, salada o salpresa, habla de “lomo de puerco” que se pica y se mezcla todo.

El único que opta solo por el nombre de marrano es don Tulio Febres Cordero, autor del primer libro de recetas de cocina venezolana: *Cocina criolla o guía del ama de casa* (Mérida, 1899). Indica la preparación de sopa de garbanzos con marrano, ravioles con lomo de marrano y cuatro onzas de tocino, olleta hecha con marrano si se quiere, estofado con carne de res, choriza o marrano y tocino, albóndigas de marrano, mechado de marrano, pierna de marrano en adobo. Esa era la costumbre en los Andes venezolanos y en parte de Colombia.

Ramón David León, en su *Geografía gastronómica venezolana* (Caracas, 1954), de las noventa y dos preparaciones reseñadas, menciona solo cinco donde interviene el cerdo y emplea las principales acepciones aceptadas por la RAE. De la morcilla oriental dice que se hace con “sangre de cerdo” con la que se rellenan “tripas de marrano” para concluir que quería “comer aquello largo, negro, grueso y dulce del

cochino". Algo parecido hace con la reseña de los chorizos riocariberos, donde se emplea "carne de cerdo gorda" y luego se va introduciendo la mezcla "en intestinos de marrano". La receta del lechón horneado taribeño tiene cuatro denominaciones diferentes: "no hay localidad en el Táchira donde el marrano no sea uno de los platos más prestigiosos"; "el lechón horneado es una de las más grandiosas evidencias de la cocina tachireense"; "el cochino tierno al horno responde ampliamente a esas prácticas y realistas normas locales"; "no conciben una buena comida sin que haga presencia en la mesa un lechón horneado"; "tal menester se hace con carne de marrano picada"; "luego se pasa el lechón al horno, envuelto en papel de estraza". En la reseña de los chicharrones dice que casi no hay región donde no se sacrifiquen cerdos para su confección y habla incluso de la crisis de la cría porcina. Finalmente menciona por primera vez la pierna de cerdo cuando escribe sobre el "pernil de cerdo en dulce de Mérida".

COCHINO SIGLO XX

En el recetario bilingüe *¡Buen provecho! Caracas cookery*, editado en Caracas en 1943 por la International Association of University Women, formada principalmente por esposas de los gerentes petroleros extranjeros, se habla siempre de *pork*, en inglés, y cochino, cerdo o marrano, en español. A partir de la segunda mitad del siglo XX se impone definitivamente la palabra cochino. La prueba está en el libro *Mi cocina, a la manera de Caracas*, de Armando Scannone, donde registra treinta recetas en las que el ingrediente principal es la carne de cochino.

Igual cosa ocurre con los "80 platos caseros venezolanos" reseñados por Rubén Osorio Canales en su libro *Memorias del fogón* (Caracas, 2003). Habla de cochino e introduce una variante muy interesante con unos chicharrones hervidos no en agua sino en vino tinto, como los vio hacer a Nelson Acosta Quintero en Barinas en 1955. Otra novedad es la receta de báquiro guisado a la llanera que probó una Semana Santa (oh, sacrilegio) en la hacienda Suata en el estado Guá-

rico. Dice que el selvático cerdo tiene un fuerte olor a almizcle y es de carne recia pero deliciosa. El báquiro —o váquiro, como lo llaman en Colombia— es una variedad de cerdo salvaje americano, sin parentesco con el *Sus scofra*. Llamado coloquialmente “cochino de monte”, hay dos especies, el de cachete blanco y el cinchado o de collar.

POBRE CERDO

Me pregunto: si el cerdo es un animal prohibido por la cultura hebrea, incluso ni siquiera se le puede nombrar, ¿lo habrá montado Noé en el arca para salvarlo del diluvio? Como haya sido, hoy la carne de cerdo es la proteína animal más consumida en el mundo. Más de la mitad de los chinos la comen a diario y su nombre significa “carne”, mientras que, si se trata de pollo o res, es preciso explicarlo. Una de las razones, además de las gustativas, es que se trata de un animal de máxima fecundidad. Lo explica mejor el cálculo de Vauban, como bien lo saben los matemáticos.

Vauban fue un militar francés, nacido como Sébastien Le Prestre (1633-1707), ingeniero especializado en fortificaciones que sirvió para Luis XIV, quien lo nombró mariscal. En sus ratos libres se dedicó a redactar sus memorias, que abarcan doce volúmenes con el nombre de *Ociosidades o afanes de muchos temas a mi modo*. Uno de ellos está dedicado a la crianza del cerdo para ayudar a los campesinos, agobiados por los impuestos, a criarlos. En su escrito *La crianza del cerdo, o cálculo estimativo para conocer hasta dónde puede llegar la descendencia de una cerda durante diez años plazo*, afirma que, al cabo de diez generaciones, una cochina podrá tener ¡6.434.338 crías! Ningún otro mamífero puede hacer algo así, ni siquiera los conejos, creo yo, como porcófilo consumado.

Tanta generosidad se observa también en la cocina venezolana. La carne de cerdo es el único protagonista que tiene cuádruple presencia en la mesa navideña: es uno de los componentes principales en el guiso de las hallacas acompañando a la carne de gallina o de res; es la figura estelar en el pernil que se hornea cada diciembre; se

luce adornado con piña y bañado en papelón cuando toma forma de jamón; y es el personaje central en esa creación propiamente venezolana, caraqueña, como es el pan de jamón.

Me parece injusto con este noble animal utilizarlo como sinónimo ofensivo cuando recurrimos a él con expresiones comunes como: ¡Esto es una porquería! ¡Tu hermana es una cerda! ¡Esta es una comida de marranos! ¡Mira esos dos allá, haciendo cochinadas! Vaya manera de convertir el nombre de un animal generoso y sabroso en insulto cotidiano.

El simbolismo del cerdo va de lo sagrado a lo profano, del mito a la execración, del desprecio a la veneración. El cerdo está más allá del bien y del mal. Puedes apreciarlo o rechazarlo, lo que no podemos hacer es responsabilizarlo de nuestros actos, por más cochinos que sean. Corrijo, por más abyectos que sean.

Texto publicado en Prodavinci, 20 de febrero de 2021.

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 solo es posible ofrecer lo que se siente muy propio. Se ofrece al visitante compartir, en especial

si es una persona entrañable, unas pocas 166 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. Solo 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 constituyen 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 ni 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 Nueva 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.

Texto publicado en el libro *Las razones del gusto y otros textos de la literatura gastronómica*, 2014.

Hallaca: eterno cofre de sabores navideños

Rubén Darío Rojas

 **Cada familia venezolana** tiene su propia receta del plato y cada región ha desarrollado versiones que caracterizan la rica cocina regional del país, desde la caraqueña, que se precia de combinar elementos dulces, salados, ácidos, amargos y picantes, hasta la angostureña, que se ha perdido en el tiempo y que incluía galletas de soda en su relleno para hacerla más seca y fácil de trasladar y comer en los largos viajes por río.

Parte de la dieta diaria en la Venezuela rural, el creciente proceso de urbanización del siglo XX, con la ocupación de mano de obra femenina y la creciente dificultad para encontrar algunos de los ingredientes que antes estaban a mano, como las hojas de plátano, confinaron la hallaca al último mes del año como plato de excepción para la celebración navideña.

HALLACAS PARA ACOMPAÑAR LA PASTA EN NAVIDAD

La cocinera zuliana Ivette Franchi afirma que el relleno de las hallacas en el estado Zulia “normalmente incorpora puerco y gallina; en menor escala se consumen de res”.

En épocas más recientes, sin duda por un tema de costos y tiempo de cocción, se ha empezado a usar pollo en el guiso, “pero este no es tan popular como el tradicional de cerdo y gallina”, insiste Franchi.

Néstor Amestí, también cocinero zuliano, se une para recordar que siempre había aceite onotado, y agrega: “Mi abuela le ponía un diente de ajo y mi tía pimienta de Jamaica, y con eso pintaban la masa y engrasaban la hoja antes de extender”.

Néstor sigue enumerando ingredientes: “Siempre, pero siempre lleva garbanzos cocidos, algunas regiones le ponen rodajas de huevo cocido y otra tía le ponía un poco de plátano machacado en la masa para darle un toque dulzón”.

Al momento de servirla en las celebraciones de fin de año, el Zulia acompaña la tradicional hallaca con ensalada de gallina, pernil con su salsa de cocción y una rebanada de pan de jamón, como el resto de los venezolanos, y un trozo de macarronada. Explica Franchi: “Siempre lo digo, en mi pueblo se come pasta en Navidad. La macarronada es el plato insignia de la Navidad marabina”.

LA HALLACA DEL LLANO ES TAN SOBRIA COMO SU GENTE

En el llano se utilizan tres proteínas para equilibrar el guiso con sus respectivos caldos de cocción: la carne de res, la gallina y nunca puede faltar el cerdo, afirma el chef Luis Alejandro Marcano, y añade: “También en diciembre se hacen hallacas de caraotas negras y de quinchonchos que adornan la mesa llanera”.

“Al momento de aliñar el guiso, los llaneros hacemos un sofrito rojo con cebolla, pimentón, mucho ají dulce rojo, cebollín, ajo y ajo porro; esa es el alma de una hallaca llanera”, continúa Marcano.

Contrario a lo observado en otras regiones del país, comenta Luis Alejandro que “la hallaca llanera no se adorna con nada, el guiso solito expresa el sabor de la Navidad, la elegancia y el equilibrio de sabores propios de la región”.

“Las matronas llaneras consideran que los adornos son símbolo de una hallaca con guiso de sabor poco equilibrado”, e insiste en que “algunas afirman que ‘adornar’ un guiso tan complejo de sabores es como una flor troquelada en un vestido de alta costura”.

EL AJÍ JOBITO HACE LA DIFERENCIA EN LAS HALLACAS CUMANESAS

La hallaca oriental consta de un guiso de cerdo y gallina, aunque también existe una variación de la hallaca oriental hecha de pescado, aclara Víctor Silva, cocinero cumanes.

Víctor aprendió a hacer hallacas con su abuela, quien a su vez tenía la receta de Carmen Mercedes Rada, cumanesa que murió de 106 años y trabajó siempre haciendo hallacas.

Los ingredientes que no podían faltar en esa receta eran ají jobito maduro, cebolla, cebollín, ajo porro, ajo y un toque sutil de culantro, “todo sofrito en manteca de puerco onotada y cocido en fogón a leña; luego incorporaba carne de cerdo y de res a partes iguales, algo de vino tinto, alcaparras, aceitunas y caldo para la cocción”.

“La hallaca oriental se diferencia de las de otras regiones del país por la presencia de papas y huevos sancochados cortados en ruedas entre los ingredientes del adorno”, precisa Pedro Castillo, también cocinero cumanes.

“En algunos hogares se acostumbra a preparar el guiso con pescado, incluso un guiso a base de frutos del mar, pero siempre presente el ají jobito”, remata Víctor.

EN MÉRIDA EL TOQUE LO PONEN EL COMINO Y EL ORÉGANO

El chef Nelson Castro explica algunas características de la hallaca tradicional del estado donde desarrolla su pasión culinaria: Mérida.

“La hallaca merideña incluye en el guiso tres proteínas: cerdo (por lo general pernil), gallina y carne de res (normalmente el corte conocido como pulpa negra). La diferencia en el guiso —explica Nelson— es que es crudo, no cocido como en la hallaca central”.

Daniel Molina, cocinero e investigador culinario, agrega que las bajas temperaturas de la región son fundamentales en la tradición del guiso crudo, que se mantiene sin problema mientras se va haciendo el proceso de armado y cocción.

“Las adornamos con pasas, aceitunas, alcaparras, súmenle las cebollas, los garbanzos y pimentones”, continúa Daniel y resalta el uso de aceite o manteca achiotado para darle color y suavidad a la masa de las hallacas.

Daniel insiste que lo más importante para el andino, y el venezolano en general, es la tradición, esa “que nos recuerda a los abuelos y los momentos bonitos en familia”.

Texto publicado originalmente en *Bienmesabe* (s/f).

Asado negro: receta de la Venezuela urbana

Vanessa Rolfini

Alrededor del asado negro hay todo tipo de conclusiones. Se trata de un plato tan refinado que muchos afirman tener recetas familiares de muy vieja data. Sin embargo, se trata de un platillo relativamente nuevo, que lleva sobre nuestras estufas un poco más de un siglo.

Bien señala el investigador francés Christian Coulon en su texto sobre “la cocina como objeto político” (2000), cuando se refiere a la gastronomía como “lenguaje de la alimentación, y de la cocina como ámbito de las identificaciones étnicas, nacionales o religiosas (...)”. Esto lleva a pensar cuánto refleja esta receta la idiosincrasia del venezolano: forzosamente dulzones, lúdicos, nostálgicos, pacientes, complejos pero en apariencia simples, tribales, sorprendidos, carnívoros. Una combinación imposible en la teoría, pero cautivante en la práctica.

Resultado de la Venezuela de finales del siglo XIX, cuando surgen los llamados por Rafael Cartay “platos de resistencia”, propios de una incipiente cultura urbana, fuertemente influenciada por la atracción a la cultura francesa, que tanto permeó nuestra cocina.

Se trata de un plato nacional, al igual que el pabellón, el mondongo, los hervidos, las hallacas, por solo mencionar algunos, que tomaron ese matiz cuando elaboramos un recetario de culinaria nacional, como consecuencia de la noción de país unificado.

Por su parte, José Rafael Lovera afirma en *Historia de la alimentación en Venezuela* (1988): “Muchas de las rústicas fórmulas culinarias

del régimen tradicional fueron refinadas en las cocinas urbanas mediante una elaboración más cuidada, la incorporación de algunos ingredientes importados y una mejor preparación”.

No es propiamente caraqueño, tampoco pertenece a la mal llamada “cocina mantuana”, hecho que tal vez se preste a confusión por su sabor dulzón. La receta está presente en recetarios regionales, como el de Rosita Regalado (Zulia), Yelitza Acosta (Monagas) y Zoraida Barrios, conocida como “Mamá Zory” (Carabobo).

Un dato curioso es que no forma parte del libro Rojo de Armando Scannone, quien hace la gran recopilación de la cocina de Caracas. Sin embargo, aparece listado en el recetario Azul, donde el autor reúne preparaciones más personales de su imaginario como “asado criollo de muchacho de pulpa o de lagarto de res”.

CARNE ES LA CONSIGNA

“Carne salada, carne frita, carne sancochada, tres veces al día, así reza el diario menú venezolano”, referencia que hace Lovera sobre un texto del explorador alemán Karl Appun, quien nos visitó en 1849. Pero la presencia de la elaboración de asados no aparece por ninguna parte. Esto puede tener varias explicaciones.

Si bien la presencia de la carne roja en el menú siempre ha sido primordial en Venezuela, Lovera demuestra el descenso de su consumo per cápita, como consecuencia de las guerras de Independencia y Federal. Ni siquiera con el *boom* petrolero se llegó realmente a un ascenso significativo. El asado negro requiere dos condiciones muy particulares para su elaboración: un corte magro llamado “muchacho”, que puede ser redondo o cuadrado, y un largo proceso de cocción.

Por otra parte, hay que tomar en cuenta la llegada al país de las primeras cocinas de hierro, que trabajaban con querosén o carbón en 1840. El proceso de cambio de la cocción a leña a la nueva tecnología culinaria fue lento y los platos también tuvieron que adaptarse a esto.

Pertenecen a 1887 los primeros registros de cocinas de gas, pero no es hasta 1900 cuando se difunde su uso en los hogares, lo que per-

mitió incorporar a la culinaria criolla platillos de preparaciones largas. Fechas que coinciden con los inicios de los platos “de resistencia” referidos por Cartay de finales del siglo XIX, entre los que cita específicamente el asado negro.

ASADO NEGRO, NEGRITO

Todas las recetas coinciden en que un asado bien preparado tiene tres condiciones: sabor dulzón, color oscuro y presentación en rodajas. Algunas recetas sugieren macerarlo de un día para otro, como la de Leonor Gordils y Michelle Lazzari: “Dos días antes de prepararlo alinear el muchacho redondo (...) Guardar en su marinada en la nevera hasta que se vaya a cocinar” (*De rechupete*, 2009).

El color oscuro lo da la caramelización del azúcar o papelón, allí se sellará la carne, a lo que luego se le incorporará la marinada que lleva vino tinto y un toque de salsa inglesa, pero esto varía de una fórmula a otra. Sin embargo, no falta quien haga “trampa” echando mano de colas, maltas y exceso de salsa inglesa para lograr el tono deseado.

De resto, la marinada lleva todos los ingredientes que dan ese inequívoco sabor local: ajo, mucha cebolla, pimentón rojo, ají dulce, ajo porro, laurel, además de los “toques inconfesables”, como el uso de adobos y cubitos de carne. Pero el verdadero secreto está en el punto de caramelo, que no debe pasarse ni un minuto porque otorgará un sabor amargo. Luego se requiere larga cocción, el corte impecable de las ruedas y el balance entre el punto de la sal con el necesario dulzor.

El asado negro es un platillo que goza de gran popularidad, a pesar de los altos costos que implica y la relativa dificultad para adquirir algunos de sus ingredientes. Cualquier cocinero criollo que desee hacer alarde de sus habilidades sobre la culinaria local tiene que saber prepararlo; es una especie de prueba de fuego.

**Texto publicado en en rutasgolosas.com,
14 de marzo de 2014.**

El plátano, amigo que nunca falla

Vanessa Rolfini

El plátano no tiene desperdicio, “ni horario, ni fecha en el calendario”, como reza la famosa canción de Simón Díaz. Hojas, flores, se puede disfrutar desde muy verde hasta en avanzado estado de descomposición, siempre encuentra holgado lugar en la mesa criolla. Además, su presencia roza la divinidad, por aquello de que está en todas partes.

La investigadora Trina Arocha afirma que “el banano es una planta oriunda de la India, ingresada a la zona tropical de América a través de África” (*Ingredientes*, 2012). De este modo queda claro su origen y espíritu.

Por su parte, el historiador José Rafael Lovera señala que “los elementos básicos de la dieta de las sociedades del África occidental, que encontramos en el nuevo continente en la época colonial (ñame, plátano, etc.), fueron traídos por los europeos como recurso alimentario para el mantenimiento de las esclavitudes” (*Historia de la alimentación en Venezuela*, 1988). En la misma publicación, queda claro que antes del siglo XVIII el plátano no era parte fundamental de la dieta, tal como sucedía con el maíz, la carne, la yuca, legumbres, arroz, azúcar y cacao.

SEPARADOS AL NACER

No es lo mismo un plátano que un cambur. Aunque son hermanos porque técnicamente todos son bananas, cada uno tiene sus rasgos, usos, concepciones y variantes.

En el caso del plátano (*Musa paradisiaca*), las variantes son escasas, pero su uso es más extenso, porque su presencia en condumios

salados y dulces es increíblemente versátil, siempre y cuando esté cocido. También se le dice “plátano hartón, hartón negro, *mysore, ice cream*, martinico, plátano rojo o morado, dominico negro y una variante algo ambigua que es el topocho” (*Cocinar a la venezolana*, 2001).

Por su parte, el cambur (*Musa sapientum*) tiene infinidad de nombres y variantes como titiaros, manzanos y guineos. Pero se le ha confinado al mundo de las frutas y su uso está prácticamente destinado a los postres. Un hecho que no se puede pasar por alto es que solo los venezolanos utilizamos la palabra “cambur”.

COBERTURA NACIONAL

En Venezuela se come plátano a diario. Está presente en todas las cocinas regionales y en cualquier momento del día. Innegable su éxito como plato principal, su magnífico papel de guarnición y como ingrediente de recetas emblemáticas.

Tanta popularidad tiene varias explicaciones. En primer lugar, está disponible todo el año, seguido de un relativo bajo costo y, dependiendo de la madurez, le corresponden determinadas preparaciones. Por ejemplo, aún verde se hacen tostones, patacones o se le añade a la sopa. También en este punto resulta un efectivo remedio para regular el colon en casos de diarrea.

Cuando está pintón —entre verde y maduro— se sancocha, pero a medida que va madurando se torna más dulce y entonces se prepara horneado, cocido con papelón y hasta con Frescolita, se le añade al cuajao oriental, se convierte en materia prima para yoyos y comienza la fase donde es idóneo para las famosas tajadas.

Las tajadas se preparan cortado el fruto en láminas y friéndolas posteriormente. Se pueden comer solas espolvoreadas con queso o como acompañante junto al pan y el arroz, conformando las guarniciones de la vianda cotidiana de cualquier criollo. También se pueden preparar maracuchitos, pastel de chucho o de cazón, entre otras delicias.

La tajada presenta variantes que obedecen al grado de madurez, que van desde firmes hasta aguadas, elaboradas con un plátano casi

descompuesto y se tornan dulces y aceitosas. Ya en este punto es ideal para tortas, jaleas, conservas, arepas, buñuelos, es decir, recetas que requieran una pulpa suave, dulce y untuosa.

Un hecho curioso es su representación en el extenso menú decembrino criollo, donde solo participan las hojas de la planta como vestido de la *vedette* de la temporada, la hallaca. De resto, ni siquiera el ingenioso repertorio de retallones navideños lo incluye. Tal vez en una mesa tan fastuosa, lo cotidiano y económico no es bien apreciado.

Pero el plátano vas más allá. Nadie le explica a un venezolano según su grado de madurez cuál receta le calza mejor, simplemente lo sabe. Es como si nos arrullaran con extensas letanías sobre su uso y su sabor. Lo cual no pasa con otros ingredientes igualmente autóctonos como yuca, maíz, cacao y caña. El plátano nos es cercano, afín, no nos abandona, es un amigo fiel y constante en quienes todos confían porque se adapta a todo y a todos.

Texto publicado en la revista *Bienmesabe*, mayo de 2014.

Sacudón a la tradición

Alberto Soria

En busca de perfume, elegancia y ligereza, las destilerías de la posmodernidad europea están sacudiendo la barra y la nevera en el planeta. Cuentan para hacerlo con la complicidad de las nuevas generaciones de consumidores, que se niegan a beber los mismos tragos que sus padres, y abuelos; y con ellas. Ellas, las cada vez más atrevidas y liberadas damas de la modernidad, cuyos gustos y convicciones pusieron a tambalear las tradiciones a finales del siglo XX.

Si usted cree que pertenece al grupo de los fundamentalistas afe-rrados a las botellas del bar del siglo XIX y a su etiqueta, no siga leyendo. Le caerá mal el trago.

Si en cambio advirtió que la palabra mágica en el siglo XXI es “flexibilidad”, siga. Hay novedades y trucos.

Hoy, las botellas, así usted tenga o no bar, se han dividido en dos bandos aparentemente irreconciliables, identificados por colores. Por un lado, están los ambarinos, con escasas mujeres en sus trincheras. Y los blancos, con todas las demás mujeres. El truco obvio para los seductores es pasarse de un bando al otro, según convenga, sin pena y con gloria.

Las botellas ambarinas representan la ortodoxia. Allí solo bebe whisky, ron, brandy o coñac. Pero, según cuentan para su registro en bitácora los especialistas en mercadeo global, el bando de los amantes de los aguardientes, espirituosos y licores blancos va en aumento. Militan en él hoy casi todas las mujeres de negocios, los jóvenes, los

ejecutivos modernos, los diplomáticos, los que se cansaron del whisky, los universitarios, los amantes de la playa y los cibernautas.

Es el mundo de los blancos el que ha provocado el sacudón. En el bando opuesto, el anuncio temprano de huracán en los estilos de consumo, induce comportamientos nunca imaginados: promover, desde Escocia, whisky con refrescos o agua tónica; o beber brandy o coñac con mucho hielo y pitillo.



En el bar de los amantes del blanco, todo ha cambiado. El vodka ya no es trago de cosacos, el tequila nada tiene que ver con los mariachis, la ginebra no es trago de marineros, los *snaps* ya no son destilados de campesinos, y la *grappa*, que nació como aguardiente de los pobres en los pueblos, se ha convertido en antojo y lujo de las sobremesas elegantes en palacios.

¿Hacia dónde vamos? Hacia donde siempre se soñó. Calidad al mejor precio, destilaciones de alta pureza, agua de calidad en el proceso, sobriedad en el consumo, equilibrio ambiental en las refinerías, transparencia en las botellas, creatividad en las etiquetas, variedad en la oferta y *after-taste* o regusto final que diferencie.

Ejemplo del sacudón entre los destiladores lo han dado italianos y franceses atacando con éxito las trincheras del vodka y la ginebra, posiciones que por siglos pertenecieron a rusos, nórdicos, ingleses y holandeses.

¿Qué se bebe en la modernidad? Todo. Pero apuntando hacia la máxima calidad, como si el fuego de los aguardientes estuviera en

retirada. Así, en el mundo del whisky escocés, avanzan los súper premium y el whisky de malta pura (*single malt*). En el vodka, los frascos cuatro o cinco destilaciones, que nada ya tienen que ver con el vodka de los cosacos. La ginebra ha pasado al fondo del bar o la nevera. El tequila da codazos para que lo ubiquen en el frente. El coñac ha dado saltos impresionantes en sofisticación, para terminar siendo consumido como aperitivo, en vaso largo, peleando para que el hielo no les quite sabor a los años de envejecimiento. El brandy vive un período de recogimiento. El ron, por el contrario, avanza mientras más añejo y delicado se pone, alejándose de trescientos años en que fue considerado trago de piratas y de marineros.

Texto publicado en el libro *Bitácora para sibaritas*, 2008.

Chefs

Alberto Soria

Cocinar hizo al hombre

FAUSTINO CORDÓN

¿Cuál es la última novedad?, le pregunto tan pronto subo a su Citroën a Eric, uno de nuestros colegas en Francia. Me recoge frente al Hotel Ritz en París, no porque me aloje ahí, cosa que no puedo, sino porque cuando despunta la mañana me encanta beber un café y tomar un *croissant* en los cafés del primer distrito de la ciudad y después caminar hacia la plaza Vendôme. Jean Huteau me lo había enseñado. “Cuando ande depre, o crea que la elegancia ya no es un tributo sino un accesorio, vaya a Place Vendôme y respire”. No importa si nunca ha estado en París. Entre en internet, teclee el nombre del lugar y haga clic.

La primera novedad (me dice Eric) es que cada vez hay más hombres en la cocina. Me quedo unos segundos mirándolo para saber si habla en serio y después recuerdo una frase dicha con sorna por Karlos Arguiñano, el cocinero vasco: el hombre que cocina es más hombre. Miro por sobre el hombre, observo parejas y le anuncio que voy a fusilar la frase, cambiándola: la persona que cocina es más persona.

La segunda novedad, prosigue Eric, es que cada vez hay más mujeres en la cocina. Porque sí, porque tienen ganas. Porque la esclavitud cocinando a la que le pusieron parao en los años cincuenta ha generado ahora en ellas el placer de cocinar (a ratos, cuando se quiere, o cuando llegan las ganas).

Acompañado a ratos por él, he estado dos semanas en Francia realizando reportajes, visitas y catas. Eric es un fotógrafo profesional, apasionado de la cocina, *connaisseur* (conocedor) en vinos y amigo de

un montón de cocineros. Hace proyectos web para sitios gastronómicos y para perfumes. Mientras viajamos del Aeropuerto Charles de Gaulle al restaurante donde tendremos una cata, echa el cuento de los hombres en la cocina.

“Antes se decía que los franceses tenían tres pasiones (mujeres, mesa y vinos), dos pasatiempos (pescar y andar en bicicleta) y tres debilidades (fútbol, literatura y política). Hoy a las pasiones han sumado el saber cocinar, a los pasatiempos el fumar puros y habanos, y a las debilidades la Fórmula 1 y las mujeres exóticas”.

En el país que concede la Legión de Honor a sus chefs, los cocineros profesionales son legión. Disciplinada, seria. El ciudadano con estilo tiene amigos chefs, así como los demás mortales zapateros o dentistas. Los franceses que hicieron de la cocina un arte la disfrutaban cotidianamente, pero los no profesionales no metían mano en la mesa, como los italianos. Hasta que llegó la II Revolución francesa (1970-1989), cuando sus mujeres decidieron hacer tres cosas: no cocinar, no casarse, no tener hijos temprano.

En el siglo XXI son legión las cocineras y los cocineros. Estudian en todas las ciudades, en todo tipo de academias. En una investigación sobre vocaciones en América Latina realizada por un grupo francés, la primera profesión buscada resultó ser chef. Eso, en la década de los años setenta, le habría destrozado el corazón a la mamá y puesto de mal humor al papá.

El fenómeno es planetario, le cuentan a Eric los chefs y profesores que pasan a visitarlo por París o que van a recoger al Charles de Gaulle. Antes las mejores escuelas eran las suizas, pero muy caras (y aburridas). Los jóvenes prefieren otras: el Culinary Institute of America (de donde salió entre otros Anthony Bourdain; tiene 120 instructores de 15 países, 41 cocinas profesionales y cinco restaurantes), las famosas escuelas culinarias españolas (fundamentalmente las catalanas), institutos de Alemania, Perú, Portugal, Grecia, Argentina. ¿Y en Italia? Pregunto. Allí todo el método de enseñanza es vigilado por organismos oficiales, que lo hacen como regimentados y sin *glamour* para

los muchachos. Por eso, muchos buscan las escuelas de normas y las pasantías en sitios de trabajo. En Italia hay pasantes y aprendices por miles. Lo mismo pasa en Suiza, Australia y Bélgica. En Francia la élite que puede pagarlo va al Cordon Bleu. Es el más caro y famoso. Tiene 25 escuelas en los cinco continentes con 20.000 estudiantes. Todos los grandes chefs de Francia han salido o pasado por allí. Lo dirige la familia Cointreau (la del trago).

La mayoría de todos los egresados no encontrará trabajo, comenta Eric. Tienes razón —admito—, se adelantaron a la época. No hay restaurantes esperándolos. Pero observándolos hacer están la industria hotelera, la de posadas y spas, la gigantesca industria del turismo, la poderosa de los alimentos, la de los platos congelados, las cadenas, los servicios de *catering*, los congresos y convenciones y el recurso chic del chef a domicilio.

Los chefs y cocineros diplomados, con y sin empleo, harán historia en la familia, la pareja, los grupos. También en los sitios donde comer o picar algo es un negocio. Cocinar para compartir, para satisfacer o hacer felices a otros, los convierte en ciudadanos especiales.

Tanto si trabajan en lo que aprendieron como si no, esos cientos de miles de personas con vocación cocinera significarán a corto plazo un cambio importante. Regresa al hogar después de cincuenta años de ausencia quien sabe y disfruta cocinando. Con ello el gusto y el humor de por lo menos dos generaciones se ha salvado.

Texto publicado en el libro *Bitácora para sibaritas*, 2008.

El *croissant*: símbolo del triunfo austríaco sobre los turcos

Ligia Velásquez

En el siglo xvii, Viena sufría el asedio de las tropas turcas, que trataban de ganar terreno al Sacro Imperio Romano Germánico. Después de haber ganado la plaza de Constantinopla, avanzaron por los Balcanes para llegar a su objetivo final: Viena.

Sin embargo, la ciudad estaba rodeada por una muralla compleja para ingresar, por lo que los otomanos decidieron excavar un túnel que les permitiera tener acceso a la ciudad.

Así que, para evitar ser descubiertos, la excavación la realizaban de noche.

EL PEQUEÑO DETALLE CON EL QUE NO CONTABAN LOS TURCOS

Justo en esas horas, sobre todo de la madrugada, los panaderos empezaban su faena y fueron ellos quienes escucharon los ruidos de la excavación. Esto les permitió alertar a la ciudad. Gracias a los maestros del pan, Viena se salvó y, como celebración, los panaderos vieneses crearon un bollo que tenía la forma de una luna creciente, la misma que lucía la bandera otomana, como una manera de ridiculizar al vencido.

En el portal *Muy Interesante*, mencionan que “tras la derrota turca, el rey de Polonia y Lituania, Juan III Sobiesky, encargó a los panaderos la elaboración de unos panecillos con la forma del emblema de los turcos —la media luna— que inmortalizaran la victoria”.

Cuando el panecillo llegó a París, se transformó en la versión hojaldrada y se dice que llegó a la capital de Francia con María Antonieta de Austria. El portal *Estudia Hostelería* comparte que el término *croissant* apareció por primera vez en 1863 en el diccionario francés *Littré* y que la primera receta se publicó en el año 1905.

En Barcelona, España, hacen anualmente el premio al mejor *croissant* y, aunque ya llevan varias ediciones, el último ganador estuvo en Madrid.

Texto publicado en Ligiavelasquez.com, 30 de enero de 2023.

Sobre las estrellas Michelin y los venezolanos

Ligia Velásquez

De los reconocimientos que se otorgan en el mundo de la gastronomía, las estrellas Michelin son de las más importantes, debido a su formato y protocolo de selección.

Por eso, comparto contigo varios datos interesantes sobre su origen y cómo funcionan para que conozcas más sobre este valioso reconocimiento.

¿Cómo nació la guía?

El blog mexicano Los Cabos reseña que “las estrellas Michelin se implementaron en 1936 por la compañía automotriz que lleva el mismo nombre, como una forma de calificar a los restaurantes de acuerdo a la calidad, creatividad y cuidado que tienen con los platillos que sirven en sus establecimientos”.

“Los hermanos André y Édouard Michelin, dedicados al mundo del automóvil y su aprovisionamiento, observaron el incremento de gente que se desplazaba en vehículos; como resultado de ello, se acentuó el número de viajeros que necesitaban comer y dormir. Por ello en 1900 nació la Guía Michelin, con una primera tirada 35.000 ejemplares, que informaba de hoteles, restaurantes y carreteras” (la nota entera la consigues en su portal).

¿Cuántas estrellas se pueden obtener?

Se pueden obtener entre una y tres estrellas y cada una tiene su significado:

- ★ Cocina muy buena, merece la pena parar.
- ★ ★ Cocina excelente, merece la pena desviarse.
- ★ ★ ★ Cocina excepcional, merece la pena el viaje.

¿Cómo se obtienen?

La página española Bon Vivreur comparte que “los diferentes equipos de los que dispone la compañía están constituidos mayoritariamente por personal formado en escuelas de hostelería y con experiencia en el sector de como mínimo un lustro que, antes de alcanzar la condición de inspector, deben superar un periodo formativo con una duración de seis meses. Se buscan perfiles de personas viajeras, que hayan vivido en diferentes países y tengan gran conocimiento del sector. Existen inspectores de más de quince nacionalidades diferentes”.

IMPORTANTE: un inspector de Michelin no se presenta, toda la evaluación se hace desde el anonimato y eso es lo hermoso que le encuentro a estas estrellas.

¿Quién recibe la estrella?

La estrella la recibe el restaurante y no el chef, como algunos piensan.

Puede obtener entre una y tres estrellas, también puede perderlas e incluso algunos han renunciado a ellas, ya que les generan demasiada presión.

Las estrellas son un reconocimiento a todo el equipo que participa en el restaurante y hacen posible que toda la experiencia merezca definitivamente la visita

¿Dónde están presentes las estrellas?

Este reconocimiento se otorga en China, Estados Unidos, Australia, casi toda Europa y solo Brasil en América Latina.

¿Cómo se escribe?

Según la Fundéu RAE, “la expresión ‘estrella Michelin’ se escribe con eme mayúscula y sin tilde. En los medios es frecuente encontrar frases como ‘Cómo conseguir una estrella Michelin’ o ‘Cierra por la Covid un restaurante con tres estrellas Michelin’. Michelin, sin tilde y con mayúscula inicial, es el nombre de una marca...”.

VENEZOLANOS PRESENTES EN RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN

Nos enorgullece saber que son varios los paisanos presentes en restaurantes propios o donde trabajan que cuentan con este respetado reconocimiento:

Imperfecto, Washington DC. En 2022 recibe su primera estrella Michelin. Chef y socio: Enrique Limardo. Los otros socios son Mafe Polini (mi pana de la UMA) y su esposo Ezequiel Vázquez-Ger.

Mono, Hong Kong. En 2022 recibe su primera estrella Michelin. Chef y socio: Ricardo Chaneton.

Mission Ceviche, Nueva York. En 2021 este restaurante ingresa dentro de la Guía Michelin de Nueva York. Chef y socio: José Luis Chávez.

Lima, Londres. En 2013 recibe su primera estrella Michelin. El venezolano Gabriel González es el dueño y el chef ejecutivo es el peruano Virgilio Martínez, de Central, en Perú.

Ogasawara, Tokio. Con una estrella Michelin, el chef durante años fue Gonzalo Álvarez, quien se trasladó en 2021 a España, pero se mantiene como asesor del restaurante.

Étude, París. El venezolano y asesor gastronómico Jean-Charles Colin es el director de este restaurante con una estrella Michelin.

Texto publicado en Ligivelasquez.com, 25 de enero de 2022.

Cuando la bohemia gravitaba alrededor de Parque Central

Alberto Veloz

En un rápido recorrido sentido este-oeste podremos identificar los centros neurálgicos de aquel acontecer social que comienza en la plaza de los Museos con la Galería de Arte Nacional (hoy mudada a la Av. México) y los museos de Bellas Artes y de Ciencias Naturales. La extinta casona de la familia Ramia fue demolida para construir el edificio que fue la sede oficial del Ateneo de Caracas. Allí funcionaron muy activamente las salas de teatro Anna Julia Rojas y Horacio Peterson, la Sala de Conciertos, la Fundación Rajatabla, la Sala de Cine Margot Benacerraf, la Librería del Ateneo y su famoso cafetín, lugar obligado de encuentros y desencuentros de la movida intelectual de la época.

Si caminamos a la izquierda encontraremos el Complejo Teresa Carreño, “el corazón cultural de Caracas”, el segundo más grande de Suramérica, que cuenta con las salas Ríos Reyna y José Félix Ribas, que albergó los desaparecidos Museo Teresa Carreño y la Fundación Amigos del Teatro Teresa Carreño. Al frente, la estructura que todavía se conserva, en apariencia, del otrora Hotel Caracas Hilton, con su famoso restaurante La Rotisserie, el bar La Ronda, el Tower Lounge, L’Incontro y en el último piso la Cota 880, *boîte* de atmósfera romántica a media luz, con vista panorámica de la ciudad, donde se presentaban *shows* y se podía bailar al ritmo de conjuntos musicales.

Un muy transitado camino de pocos metros lleva a Parque Central, donde nos recibe la majestuosa entrada del que se llamaba Mu-

seo de Arte Contemporáneo de Caracas Sofía Imber (Maccsi), con sus grandes salas de exposiciones que albergaron obras de los más famosos artistas plásticos. La emblemática tienda y el Café del Museo. En los espaciosos pasillos de Parque Central está la Sala Plenaria, que fue centro de encuentros políticos y de importantísimos congresos internacionales. Del Museo del Teclado y el Audiovisual, galerías de arte privadas como la Graphic II y la Muci solo queda el recuerdo. Todavía permanece ofreciendo sus servicios el Museo de los Niños, obra de Alicia Pietri Montemayor de Caldera Rodríguez, con su vistosa y llamativa estructura.

Este rápido registro es para significar, dar una idea exacta de la importancia y lo que representó Parque Central y sus alrededores entre las décadas de 1970 y mediados de los noventa, cuando la inseguridad reinante en la zona y los vaivenes de la economía hicieron merma y comenzaron a desaparecer muchos de los sitios de obligada visita para el esparcimiento y la vida cultural del caraqueño.

Ya entrando de lleno en materia gastronómica, tres restaurantes: El Parque, Visconti y Picadilly Pub (Hector's) convivieron en los enjambres de este conjunto residencial, considerado en su época como el "desarrollo urbano más importante de América Latina". Estos lugares quedaron en la memoria de sus *habitués*.

Los tres, tan distintos en su oferta, se parecían mucho por su calidad culinaria, gran ambiente, atención eficaz, además de compartir los mismos comensales y otros que, más que comensales, eran clientes consuetudinarios y amantes de una bien provista barra. A estos últimos no les importaba mucho la comida, pero sí los doce años *in bottle*. De aquella no tan lejana época, todavía queda en pie La Hostería de Parque Central, de la que solo sobrevive su nombre. Los asiduos a este espacioso local, con decoración mediterránea y mucha madera, siempre recordamos a los atentísimos propietarios Pipo y Lucho, quienes consentían a sus fieles clientes en cualquier capricho epicúreo.

NACE UNA ESTRELLA EN EL PARQUE

Esta frase está utilizada en el más estricto sentido literal porque en el restaurante El Parque nació una estrella el 11 de febrero de 1987, cuando Floria Márquez, la protagonista, rememora con exactitud la primera vez que se acercó al micrófono a las 5:00 de la tarde en “La Hora del Aficionado”. La misma Floria lo comenta así: “Para pasar una reciente viudez, mis amigas me invitaron a almorzar porque era mi cumpleaños y en la hora del *pousse café* me pidieron que cantara, ya que lo hacía en privado y sin escuela, solo por divertirme”.

Esa misma tarde, el propietario Enrique Siso y Ligia Feo le pidieron que se quedara a cantar todos los viernes porque vieron en esta simpática señora mucho carisma, espontaneidad y capacidad histriónica. “Luego de tres meses —agrega Floria con deleite— me solicitaron que me quedara fija como anfitriona de relaciones públicas, atendiera a los clientes, de vez en cuando echara una cantadita y buscara artistas para animar las tardes. Esa propuesta me fascinó porque me divertía y a la vez me pagaban”.

Lo primero que sorprendía en El Parque era la terraza con grama artificial, intensamente verde, rodeada de palmeras naturales, cubierta por un gran toldo amarillo. Las paredes íntegramente de cristal separaban el comedor donde se alineaban las mesas vestidas con manteles en tonos beis y marrón; sillas modelo Cesca. Sus respaldos y asientos de esterilla de Viena le conferían una singular elegancia.

El techo estaba revestido por telas de lona en ondas y una gran mesa alta ostentaba perennemente dos soperas Crock negras que contenían sopa de rabo, de cebolla, bisque de langosta, chupe de camarones o cualquier otra crema que preparara el chef Ernesto García. Como dato curioso recuerdo que allí fue la primera vez en Caracas donde los mesoneros utilizaron delantales negros largos, al estilo bistró francés, accesorio que los hacía lucir *fashionable*.

Definir el restaurante El Parque no es fácil porque su propuesta culinaria era de base francesa, donde podían figurar las creps de espárragos o de ajo porro, o una *blanquette* de pollo, pero con atisbos

criollos como el asado negro o la crema de apio. Floria Márquez recuerda con sumo agrado las tartaletas de níspero o de guanábana que preparaba Helena Todd, así como la torta de nueces.

Indudablemente la diversión estaba asegurada en las tardes de El Parque, lo que se llamaba en aquel momento “viernes adecos”, simplemente porque esas tardes se hacían larguísimas; había que quedarse hasta La Hora del Aficionado. Por allí también desfilaron profesionales llevados por la incansable Floria como María Rivas, Nancy Toro, Hedy Baena, Saúl Vera y su Ensamble. Hubo una temporada con Claudio Nazoa y sus pornotíteres, Rubén Monasterios presentaba un menú erótico, Aldemaro Romero bautizó su disco *Amiga mía*. Cualquiera cosa podía suceder en el improvisado escenario que tenía como cortina musical a Chicho Barbarrosa y su grupo.

Muy pocos metros caminaba Sofía Ímber para instalarse en El Parque; su blanca y moderna oficina estaba justo detrás de la terraza. Siempre se veían entre los habitués a Jesús Soto, Morella Muñoz, Carlos Delgado Chapellín, Ezequiel Zamora, Luis Alberto Crespo, así como a Daniel Fernández Shaw, también socio de este recordado restaurante.

EN VISCONTI UN CHEF DE POSTÍN

Enzo Esposito, calificado como uno de los mejores chefs de cocina italiana en Latinoamérica, con estudios gastronómicos en la Escuela Hotelera de Salerno, fue el más respetado entre sus colegas de la época, dadas sus dotes de gran cocinero; sencillo, modesto y sin ínfulas de estrella, aunque le sobraba con qué serlo.

Mucho antes de que se acuñara la palabra “fusión”, Enzo ya era un experto en el arte de experimentar y combinar su sazón italiana con otros productos e ingredientes. Su extenso currículo lo inició en Franco’s, en la avenida Solano López, para luego fundar y dirigir La Taberneta, Kwiki, Il Cortile, Lupo di Mare, Visconti de Parque Central, Visconti d’Este en Paseo Las Mercedes y finalizar su exitosísima carrera en Vulcano, en Altamira. Los conocedores del buen hacer de

Enzo Esposito olfateaban qué nuevo restaurante abriría e inmediatamente la pléyade de clientes, fanes de su sazón, se trasladaban al flamante local.

Visconti de Parque Central causó sensación porque tenía lo primordial que debe prevalecer en un restaurante de lujo que se precie de serlo: excelente comida, —eso estaba asegurado con Enzo Esposito—, atención de primera supervisada por su dueño Enrique Siso, el mismo de El Parque, y una decoración a tono, de lujo, sofisticada y elegante, sin estridencias y muy comfortable, que estuvo a cargo del arquitecto Julio Obelmejías, quien supo conjugar hábilmente los tonos grises, espejos ovalados, apliques de cristal, manteles de hilo color rosa, sillas cromadas, luz tenue y unos espectaculares vitrales con dibujos esmerilados, amén del piano que daba un aire chic al lugar. Se requería ir vestido acorde a la ocasión, con chaqueta y traje cóctel, nada de *jeans* y mangas de camisa.

Aquí no hay duda, este comedor era netamente de comida italiana con un toque francés y acentos mediterráneos. Así leíamos en el menú, con una caligrafía estafalaria: vieiras al Pernod, *fettuccine* con pimienta verde y cebollín, espaguetis de huevas de trucha, raviolis de conejo en su jugo con *zucchini* gratinados, ñoquis de papa en salsa de camembert, risotto con hongos y albahaca, o en tinta de calamares —por cierto que los *risotti* eran una de sus especialidades—, junto a su plato estrella: los raviolis de pato en salsa de hongos *porcini*.

El mismo Enzo comentaba: “A los platos míos nunca les pongo nombres extraños para no estar explicando nada, escribo los ingredientes para que se entienda de lo que se trata”. En el capítulo de los postres se notaba la gran diferencia con la competencia, y es que, mientras en aquellos la oferta no variaba de las consabidas tortas sacripantina o Charlotte, Enzo se esmeraba en presentar una *ricotta a maniera di gelato con fichi d’India* y un dulce exótico muy solicitado, las creps de manzana y cebolla.

Visconti de Parque Central era frecuentado por personajes de la política, el arte, el espectáculo y *socialités* de verdad. Entre ellos re-

cuerdo a Carmen Victoria Pérez, Herminia Martínez, Omar Lares, Marianella Salazar, Leopoldo “Búfalo” Díaz Bruzual, Rafael Poleo, Rafael Tudela, Enrique “Catire” Domínguez, Jorge Blanco y la vecina del museo, Sofía Ímber, vistiendo sus acostumbrados y precisos trajes *tailleur* de cuello mao.

Una noche Floria Márquez cenaba con un amigo en Visconti. De pronto, decidió que cantaría algunos boleros y casualmente en la mesa contigua estaba Omar Lares, siempre acompañado de hermosas mujeres y una botella de escocés, quien quedó sorprendido por la voz, dicción y dominio de escena de la novel cantante. En ese momento el autor de *Sprit* comenzó a escribir constantemente sobre Floria, quien ya había iniciado clases de canto por recomendación de su hermano, el también artista Rudy Márquez.

Esta sala que hizo honor al cineasta Luchino Visconti fue todo un éxito desde su inauguración y una de las primeras víctimas de la desidia, del caos y de la inseguridad que devoró esta zona de Caracas.

HÉCTOR SE MUDÓ A LA MOVIDA

El recordado Héctor Prospero, luego de tantos años en su pequeño y acogedor local de la avenida Casanova, con paredes pintadas que recordaban escenas de la campaña francesa, se mudó a Parque Central para abrir el Picadilly Pub (Hector’s) y se llevó también la magia del ambiente y su buen hacer como restaurador de renombre en la ciudad.

Este nuevo local de grandes dimensiones se estrenó con lujo y postín. Una gran barra, la mejor provista de aquel entonces, donde se podían conseguir todas las marcas de whisky habidas y por haber, y por supuesto una buena cava de vinos franceses, daba la bienvenida a los asiduos clientes, quienes venían siguiendo los pasos de Héctor.

El comedor ostentaba unas cómodas sillas de estructura en madera con esterilla en asientos y espaldares. Las mesas de dimensiones más grandes de lo normal se vestían con un mullido muletón de base, manteles rojo bermellón sobre los cuales estaban el sobremantel de impoluto blanco.


Héctor, hombre de la nocturnidad y de refinados modales, siguió su costumbre de obsequiar con una rosa roja a las damas que asistían al local, bien sea que estuvieran solas o acompañadas. Cuando estaba en la avenida Casanova, el menú lo recitaba en francés. En el Picadilly Pub había una carta formal donde no faltaba la sopa de cebolla *au gratin* y entre los más pedidos estaban las delicias del mar, tartaleta de cebolla, quiche Lorraine, lenguado al vapor y *steak tartar*. La menguada salud de Héctor mermó la longevidad de este restaurante, que al desaparecer se llevó una de las mejores cocinas de Caracas.

En muy pocos años la intensa vida cultural, política y de divertimento del complejo urbanístico Parque Central se vio engullida por la mediocridad, una estética vulgar y la caótica economía del país que hizo subdividir locales, proliferaron las loterías y los cacos hicieron el resto. El espíritu de aquel complejo que nació en las oficinas de Siso, Shaw & Asociados se perdió y quizás para siempre.

Publicado en *El Estímulo/Bienmensabe*, 3 de junio de 2016.

El restaurante emblemático de Macuto: Las Quince Letras

Alberto Veloz

 **La referencia gastronómica** de mayor importancia que existió en todo el Litoral Central se llamó Las Quince Letras. Este bar restaurante, enclavado en un lugar privilegiado y con las olas del bravío Caribe constantemente bañando su farallón, fue el centro de reunión de todas las personalidades que visitaron el país, amén de la sociedad caraqueña que hizo de él su comedor favorito frente al mar.

Seguramente Juan Pablo Nascimento Goveia, natural de Lombos de Salon, Calheta, cuando a los catorce añitos salió de su natal isla de Madeira para hacerse la América, como tantos miles de inmigrantes, nunca imaginó que con su restaurante Las Quince Letras lograría la fama que trascendió fronteras e hizo de este local un lugar de culto permanente para los cientos de clientes, de todas las condiciones sociales y venidos de todas partes del mundo, quienes luego fueron sus amigos.

Este trabajador honesto a carta cabal, con faenas muy duras, ahorro, esfuerzo y dedicación exclusiva se forjó un porvenir que le dio todas las satisfacciones posibles. Levantó una bella y también trabajadora familia junto a su esposa, la recordada Esperanza Thomas de Nascimento, y sus cinco hijos: Juan, Antonio, Pablo José, Esperanza y Conchita (esta última lamentablemente falleció atropellada por un vehículo frente al restaurante).

El presidente Isaías Medina Angarita fue su amigo y en una ocasión le dijo: “Eres español, por qué no te haces venezolano si vives

aquí”. A lo que Nascimento respondió: “Señor presidente, no soy español, nací en Madeira”. Medina le dijo: “No te preocupes, voy a dar la orden para que te hagas venezolano” y a los pocos días se convertía orgullosamente en el primer portugués naturalizado.

Este trabajador amó inmensamente a Venezuela y el país le correspondió con grandes y eternas amistades. Por su tesonera labor le confirieron la Orden al Mérito en el Trabajo en su primera clase y el Gobierno portugués le concedió el honorable título de Comendador, entre muchos otros reconocimientos.

En 1948 Juan Nascimento, de ahí en adelante “Juanillo”, que es como lo conocíamos, junto a su socio Ángel Fernández, compró la pequeña y sencilla fonda de comidas de doña Rosalía, quien la regentaba y preparaba cocina casera desde los años veinte.

También adquirieron el restaurante y fuente de soda del Terminal de Pasajeros de La Guaira. En 1951 Juanillo se quedó con el solar llamado Las Quince Letras. Fernández permaneció en el Terminal de Pasajeros.

Este curioso nombre tiene un origen bastante remoto. Cuentan que, en la época de la conquista, un galeón español encalló en las costas cercanas y uno de sus pasajeros, que tenía fama de cruel y malvado, se refugió en el lugar. El hombre no era de buenas pulgas y mantuvo pleitos sangrientos con todos los pobladores, quienes —en alusión a una frase de fuerte insulto que recuerda a la progenitora del agraviado y se compone precisamente por quince letras—, en lugar de proferir directamente la grosería, le decían “eres un quince letras”, en alusión al malvado personaje, lo que significaba un fuerte insulto. De todas maneras, la frase “las quince letras” también está compuesta justamente por quince letras.

Volviendo al negocio, el pequeño local estaba construido en una terraza junto al mar sobre el farallón. Juanillo hizo remodelaciones con la idea de instalar un buen restaurante, construyó una barra y dispuso de una cocina más amplia. Comenzó la fama de la buena comida porque el boca a boca es quizás mejor que cualquier

campaña publicitaria. Las cartas estaban sobre la mesa con el éxito asegurado.

Pero al llegar la dictadura de Marcos Pérez Jiménez, invocando una ley de costas impuesta, que nadie cumplía, obligaron a derribar lo que con tanto esfuerzo había construido Juanillo. A pesar de la relación que este tenía con Esteban Chalbaud, hermano de Flor Chalbaud Cardona, esposa del dictador, ya que era padrino de Antonio, el segundo de los hijos de Nascimento, no se pudo detener la picota y destruyeron la construcción. El dolor de ver la demolición de su obra fue indescriptible. ¡Cómo era posible que también acabaran con el sustento de muchas familias del sector!

La tenacidad y fuerza de lucha de este madeirense fue superior, no se amilanó y rehízo su restaurante al frente, pasando la calle. No fue sino hasta el mandato de Raúl Leoni cuando revocaron la prohibición y otorgaron nuevamente el permiso para instalar el restaurante frente al mar.

Con la nueva construcción se hicieron la terraza y el comedor más amplios, lo que le otorgó un aire cosmopolita al lugar, que dispuso de una cocina equipada con todas las comodidades de aquella época. El éxito siguió *in crescendo* y continuó la merecida fama por dos cosas fundamentales: la excelencia de la comida y el servicio más que eficaz de sus empleados.

Recuerdo al *maitre* Benigno, persona muy jovial, quien era el alma del lugar. Los diligentes mesoneros Manuel, Agapito, Saturnino y Pérez, quienes recorrían constantemente el amplio comedor con bandejas y carritos llenos de cremas de guacuco, sopas de tortuga, sancochos de pescado, angulas, langostas a la thermidor, *coquilles* Saint-Jacques, pargos a la *meunière*, zarzuelas de mariscos, la sublime paella, espaguetis al *vongole*, meros a la vasca y el infaltable coctel de camarones con salsa rosada, muy de la época. El menú era bastante extenso, con opciones de comidas para niños que incluían el azucarado *fruit ponche*.

Armando y Antonio, al frente de la barra, se convirtieron en ex-

pertos *barmen* con memoria privilegiada para recordar de qué manera le gustaban los tragos a cada cliente, especialmente a los hijos. Por cierto, el mesonero de apellido Pérez era analfabeto y aun así era un eficiente camarero. En su comanda hacía una serie de jeroglíficos que solo él entendía. Para pedir la orden se la cantaba al cocinero y jamás se equivocó.

EL EXTENSO Y VARIADO MENÚ

Manos expertas en el arte de la sazón pasaron por la cocina de estas Quince Letras. Cocineros franceses, portugueses, españoles e italianos, pero los criollos como El Mocho Gil, Estrella, Brígida, junto a sus hermanas, a quienes les decían “las andinas”, hacían delicias junto a Faustino y el chef Ramón.

Voy a tratar de ofrecer un resumen del extenso menú con sus precios exactos para el año 1964.

Por 3 bolívares se podía comer unas ricas sopas como la crema de guacuco o de apio, consomé de chipichipi o una ensalada mixta. La sopa de cebolla gratinada, ensalada de palmito o un coctel de aguacates por 4 bolívares.

Sopa de tortuga, el sancocho de pescado, melón con jamón serrano, espaguetis al *vongole* y el coctel de camarones, 6 bolívares, pero medio aguacate con camarones costaba Bs. 7.

El *tournedos* Rossini con verduritas, el *filet mignon* con champiñones o los medallones de lomito al Oporto estaban en Bs. 8. La docena de ostras, Bs. 10. Si se trataba de los *escargots bourguignon*, un mero *cordón bleu*, a la vasca o en salsa verde, pargo, mero *meunière* o chipirones en su tinta con arroz blanco, Bs. 12. Pero la cifra aumentaba con una zarzuela de mariscos, el bacalao a la vizcaína o el lenguado a Bs. 14.

Lo más costoso para esa época eran la langosta a la thermidor y las angulas con ajo y ají al elevado precio de Bs. 18. Por supuesto, uno de los platos estrella era la gran paella y su precio dependía del número de comensales.

Las porciones eran tan generosas que siempre alcanzaba y hasta se podía admitir a alguien más que llegara de sorpresa a la mesa sin temor de quedarse “corto”.

Los postres eran los más frecuentes de lo que servía en casi todos los restaurantes de aquellas décadas del cincuenta hasta comienzos de los setenta: cascos de guayaba con queso crema, servidos con una galleta de soda a manera de rombo, clavada en el queso que retaba la gravedad; torta de guanábana o chocolate; *peach melba*, teñido a veces con un chorrillo de menta verde; *banana split* en plato alargado diseñado *ad hoc*; huevos chimbos; fresas con crema. Todos los helados eran marca Efe y para coronar había creps *suzette*.

En cuanto a las bebidas, era popular la gran jarra de sangría preparada por los *barmen*, deleite de toda la familia, incluso los niños, a quienes correspondían las frutas que se les suministraban con una cucharilla. Con una bien provista cava de vinos españoles, franceses e italianos y con los más variados licores importados, los cocteles aseguraban servicio satisfactorio para los más exigentes.



AMBIENTE COSMOPOLITA

Juanillo Nascimento fue un hombre muy jovial, de eterna sonrisa y de constante buen humor. Era un melómano empedernido y de manera autodidacta aprendió a tocar piano y violín. Tenía por costumbre que a las seis de la tarde aproximadamente se sentaba frente a su gran piano, ubicado a un costado de la entrada, e interpretaba las melodías que más le agradaban, en particular “Candilejas”.

En ese momento, con el inmenso mar Caribe al frente, el espectáculo del atardecer tropical y el ambiente musical, todo el salón se envolvía en una seductora atmósfera que lo hacía imborrable. Esa y la espléndida comida eran la magia de Las Quince Letras.

Raúl Leoni y Menca Fernández de Leoni, amigos desde la juventud de Juanillo, se aparecían por allí cualquier día de la semana, al igual que Rómulo Betancourt. Ambos jefes de Estado llegaban con sus escoltas que se hacían invisibles para el resto de los comensales. En ese entonces reinaba la discreción.

En una época Juanillo tuvo un bar en la esquina de Romualda donde recalaban estudiantes, entre ellos Carlos Andrés Pérez, Jaime Lusinchi y Raúl Leoni, de allí su amistad con los futuros dirigentes políticos.

Es casi imposible nombrar a los personajes de todos los ámbitos, tanto nacionales como internacionales, que se deleitaron con la gastronomía y el ambiente únicos de este emblemático lugar. Los reincidentes se hicieron clientes fijos y amigos de la familia Nascimento Thomas.

Sería injusto no mencionar algunos nombres para dar una idea de la atmósfera cosmopolita e internacional que se respiraba cualquier día. En primer lugar las personas se “arreglaban” para salir a comer. Las mujeres con trajes frescos, vaporosos y escotados, algunas con pamelas a juego con el vestido, la cartera o los zapatos. Los hombres con trajes de lino muy tropicales en tonos claros y con sombrero Panamá. El agua de colonia Jean-Marie Farina y las lavandas inundaban el salón que siempre estaba atiborrado de asiduos que esperaban una mesa el tiempo que fuese necesario porque no existía el sistema de reservación.

Toda la alta sociedad caraqueña de aquel momento pasó por Las Quince Letras; prácticamente no se concebía bajar al litoral sin comer allí. Reinaldo Herrera Uslar y Mimí Guevara Pietrantonio de Herrera eran habituales, así como su hijo Reinaldo con su esposa Carolina Pacanins Niño de Herrera. Sofía Ímber y Carlos Rangel. Renny Ottolina se aparecía en moto y pedía la misma mesa frente al mar. Musiú Lacavalerie e Irene Mazzeo de Lacavalerie almorzaban con frecuencia ya que tenían una mansión frente a la marina del Hotel Macuto Sheraton, al igual que Carlos Rhöll, quien tenía una hermosa casa llamada

Weekend en el Caribe. Musiú siempre tan ocurrente hacía chistes con los mesoneros.

La gran actriz dramática René de Pallás y su esposo, el maestro y director musical Jesús Pallás Astorga, grandes amigos de los Nascimento, al igual que Ivonne Attas, Amalia Pérez Díaz, Amador Benda-yán, Aldemaro Romero, Billo Frómota y José Álvarez Stelling.

Una pareja consuetudinaria eran William H. Phelps y Kathy Deery de Phelps, quien con su marcado acento anglosajón les contaba a los hijos de Juanillo aventuras de la selva. Las familias Fleury y Ramia al completo ocupaban varias mesas. Alfredo Boulton, que siempre visitaba a Armando Reverón en el vecino Castillete, almorzaba con frecuencia allí.

Impresiona la lista de personajes de fama internacional que comieron ahí. Artistas de cine, cantantes, músicos, pintores, políticos, testas coronadas como Margarita de Inglaterra. Fue un festín de caras conocidas. Entre ellas: Lola Flores “la Faraona”, Sarita Montiel, Mario Moreno “Cantinflas”, el gran maestro Rostropóvich, Rudolf Nuréyev y Margot Fonteyn, Antonio el Bailarín, Rita Pavone, Silvana Pampanini, Claudia Cardinale, María Félix y la extraordinaria cantante de fados Amalia Rodrigues, amiga de Juanillo, quien siempre la visitaba cada vez que este viajaba a Lisboa.

EL VECINO DEL CASTILLETE

Por su cercanía al Castillete de Armando Reverón, Juanillo y sus hijos entablaron gran acercamiento y profunda amistad con él y su musa Juanita Mota, quienes adoptaron un estilo de vida casi primitiva.

Todos los días le enviaba la comida totalmente gratis al Castillete. Lo ayudaba a vender sus cuadros y le comentaba que estaban muy baratos, les subía el precio y luego le decía: “Mira, viejo, te conseguí más dinero por tu trabajo”. Cientos de turistas y visitantes americanos y europeos compraron cuadros de Armando Reverón. Muchos no sabrían el valor de lo que adquirirían, pensaban que era algo “folklórico” o quizás lo hacían por ayudarlo, pero justamente estaban com-

prando obras maestras del que es considerado como el mejor pintor venezolano del siglo XX; ignoraban que esas obras se subastarían en casas como Sotheby's a precios inimaginables. Esto da la idea de que mucha obra del gran maestro Reverón está en los más recónditos lugares del planeta.

El recuerdo de un lugar tan emblemático como el bar restaurante Las Quince Letras, iniciativa de un laborioso madeirense que se vino hacer las Américas, degustar su gastronomía de primera, habernos deleitado con las puestas de sol escuchando "Candilejas" interpretada por el propio Juanillo y disfrutado de su bonhomía frente al inmenso mar de los caribes, que nos une a Madeira, región insular de la patria de Camoens, quedará perennemente en todos los que tuvimos la fortuna de conocerlo.

**Texto publicado en *El Estímulo/Bienmesabe*,
3 de junio de 2016.**

Atributos y delicias del ron de Venezuela

Vladimir Viloría

I

Nuestros hacedores de aguardiente, desde el tiempo ya remoto en que destilaron el primer guarapo de caña de azúcar, no tenían cómo imaginar lo que más de 200 años después significarían sus afanes y desvelos. ¿O tal vez sí? ¿Quién lo sabe? La inquebrantable voluntad de los precursores casi nunca tiene en cuenta el futuro. La certeza del presente es el designio del que funda. Para ellos el tiempo siempre es corto y poco. Una vida nunca será suficiente.

Delirantes, pasión pura, osados y ensoberbecidos como las mejores mentes nacidas en el trópico, ese que quema, baña, abrasa y lo hace todo posible, probablemente en medio de su bregar cotidiano — en precarios trapiches saltando de una hirviente paila llena de guarapo a otra, de alambique en alambique o en la degustación permanente de los primeros “rones romos” guardados en barriles de roble, en toda la geografía del país—, los incipientes “maestros roneros” de entonces, del siglo XVIII hasta hoy, no hayan hecho otra cosa que soñar rones. Sí, soñar rones, imaginar rones, buscar rones, descifrar rones, ricos y exuberantes rones con aromas y sabores únicos, inimitables, irrepetibles. Rones futuros, esos excelentes destilados de melaza de caña que hoy son lo que son para Venezuela y el mundo.

Soñar rones, sí, pero también hacerlos realidad. Porque el ron hecho por venezolanos ha sido consecuencia de circunstancias concretas, siempre difíciles, y de incansable trabajo. Siempre con honestidad, perseverancia y generosidad. El ron de Venezuela, si se quiere, es una suerte de milagro hecho a fuerza de voluntad, hijo de esta tierra

comprendida y amada por su gente, capaz de leer el prodigio tropical de nuestra caña de azúcar, interpretada desde sus melazas fermentadas, destiladas y luego envejecidas y mezcladas. El ron de Venezuela es una peculiar muestra, madurada duela a duela en finas maderas de roble, del increíble potencial de este país.

La prodigiosa colección de etiquetas de rones venezolanos es un poderoso mensaje futuro lleno de significados: belleza, perseverancia, disciplina, excelencia, paciencia, fineza, elegancia, sensibilidad, identidad y arraigo. Nuestro ron hoy más que nunca es proyección irrefutable de un espíritu signado por la sabiduría ancestral de una tradición que se mantiene gracias a la voluntad de sus creadores originarios y de quienes en la actualidad tienen la misión de continuar el legado de esfuerzo y tesón de pioneros que dieron todo por su país y que nunca tuvieron miedo a equivocarse.

Los rones de Venezuela son un símbolo ineludible y luminoso, porque sus aromas y sabores narran una historia, épicas personales, búsquedas incesantes, buenas dosis de osadía y pasión. Los mejores rones son el vértigo del misterio de la alquimia de la destilación y la crianza en barricas de roble. El relato del ron venezolano es una botella siempre llena de ron añejo bien hecho. Vive entre nosotros. Y nos pertenece. Después de mucho tiempo, el resto del mundo inevitablemente lo disfruta, aprecia y valora entre los mejores de su estirpe. Ron Santa Teresa, Ron Carúpano, Pampero, Cacique, Diplomático, Ocumare, Estelar, El Muco, La Florida, Veroes, Roble Viejo, Barrica, Calazán, Caballo Viejo, Cañaveral, Caribú y Quimera. He aquí nuestros rones.

II

El ron venezolano es el único en el mundo que, por ley, debe envejecer un mínimo de dos años en barricas de roble blanco americano, de lo contrario no puede calificarse como tal. La obtención de alcoholes pesados y livianos en columnas de destilación o alambiques de cobre o *pot stills*, luego de un cuidadoso proceso de fermentación de

las mejores melazas y su afinamiento en barrica, son procedimientos especialmente cuidados por la industria criolla. Todas las marcas mantienen equipos de última tecnología y personal especialmente calificado para la elaboración de un producto excelso que, aunque de desarrollo y auge relativamente tardío con respecto a las islas del Caribe, ha superado con creces la calidad de rones de otros países con más tradición.

El envejecimiento de los alcoholes en Venezuela es un tema crucial, desde el punto de vista de sus consecuencias en la calidad del producto final. Las leyes anteriores a 1938 estaban básicamente centradas en pechar impositivamente los alcoholes. Hubo incluso polémicas conceptuales entre la definición de las calidades de los “aguardientes” y los “rones”. Los métodos y las normas fueron mejorando con el tiempo y los procesos (como el tamaño de los barriles, agregar o no materias vegetales, virutas, plantas, cortezas de frutas secas o frescas, el uso de colorantes, el momento del llenado y la posterior guarda de las reservas, por ejemplo) se someten a controles más rigurosos, siempre vigilados por las propias marcas y el Estado.

Dicha ley es modificada nuevamente en 1954 y es la que sigue vigente. Aquí es donde, en su artículo 29, se contempla claramente el tiempo de envejecimiento mínimo de dos años para que el producto pueda ser denominado como ron: “Las especies alcohólicas solo se considerarán envejecidas cuando hayan transcurrido dos (2) años por lo menos, a partir de la fecha en que fueren depositadas a tal efecto”.

La aplicación de este artículo en su momento trajo como consecuencia la desaparición de muchas destilerías y marcas pequeñas sin la capacidad financiera para esperar dos años y así poder vender sus alcoholes como ron, amén del costo de las barricas de roble blanco americano que, por ley, también deben ser usadas para envejecer los alcoholes.

A partir de ese momento el negocio del ron se industrializa. En Oriente Destilería Carúpano, El Muco y Licorería Florida se mantie-

nen produciendo. Santa Teresa sigue su crecimiento y mejorando sus productos, y Cacique y Pampero nacen para convertirse en referencias paradigmáticas del ron de Venezuela en el mundo.

RON DE VENEZUELA DOC

(DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA)

Todo lo antes expuesto con respecto a la elaboración de nuestros rones, y la experiencia acumulada de casi tres siglos destilando alcoholes, lleva a los actores de la industria, asociados en la Cámara de la Industria Venezolana de Especies Alcohólicas (Civea), a reunirse en 2001 y solicitar al Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual la denominación de origen de los rones venezolanos que sean elaborados siguiendo los más rigurosos parámetros de calidad.

Así, según la decisión 486 del Régimen Común sobre la Propiedad Industrial de la Comunidad Andina, se lee:

Se entenderá por denominación de origen una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o constituida por una denominación que sin ser la de un país, una región o lugar determinado se refiera a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos.

¿Cuáles son esas características en el caso de Venezuela, comunes a todos los enclaves productivos de ron, tanto en el oriente como en el centro y el occidente del país?:

1. Bajas temperaturas nocturnas y días despejados en gran parte del año.
2. Alta radiación solar (300 cal/cm²/día en promedio), que favorece las altas concentraciones de sacarosa en la caña de azúcar.
3. Temperaturas anuales que oscilan entre 21 °C y 32 °C, lo que implica una oscilación térmica superior a los 10 °C en promedio, condición favorable para el desarrollo de biomasa en la caña de azúcar.

4. Precipitación promedio anual que puede variar entre los 900 y 1.200 mm, generalmente bien distribuida y con un período seco bien marcado que va desde noviembre a abril.
5. Suelos profundos en su mayoría, que presentan texturas medias y finas apropiadas para la retención de humedad y el drenaje de los mismos.
6. Valores de pH medio entre 5,5 y 8,6.

En el año 2003, Civea obtiene, por parte del Estado venezolano, la denominación de origen para el ron de Venezuela y se somete a las exigencias de los parámetros de calidad y origen definidos por la Comunidad Andina de naciones, a saber:

1. La protección de una denominación de origen deberá ser declarada por las autoridades competentes, de oficio o a solicitud de parte.
2. La declaratoria de una denominación de origen constituye el derecho de utilización exclusiva de la denominación en beneficio de los sujetos que en la declaración se señalan.
3. Solamente los productores, fabricantes o artesanos autorizados a usar la denominación de origen registrada podrán emplear junto con ella la expresión “DENOMINACIÓN DE ORIGEN”.
4. El uso de la denominación de origen por personas no autorizadas que cree confusión, será considerado una infracción al derecho de la propiedad industrial, objeto de sanción.
5. Las denominaciones de origen protegidas no serán consideradas comunes o genéricas para distinguir el producto que designan.
6. Las entidades públicas o privadas que representan a los beneficiarios de las denominaciones de origen, o aquellas designadas al efecto, dispondrán de los mecanismos que permitan un control efectivo del uso de las denominaciones de origen protegidas.
7. La vigencia de la declaración de protección de una denominación de origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivan, a juicio de la oficina nacional competente.

Hoy el ron venezolano, y a pesar de la dura crisis socioeconómica y política de los últimos años, encarnado en sus principales marcas, se exporta a más de 100 países (aproximadamente 30 % de su producción total) y constituye el 3 % del producto interno bruto. Aproximadamente un millón de cajas de nueve litros se consumen en el mercado interno. Cerca de 12.000 personas gozan de empleo, directo e indirecto, gracias a una industria seria, próspera y competitiva.

III

El siglo XX fue tiempo de evolución y crecimiento para el ron venezolano. Ron Carúpano nace en la Hacienda Altamira en 1762; Ron Santa Teresa fue fundado en 1796 y es marca registrada desde 1909; Pampero fue creado en 1938 por el pionero y visionario Alejandro Hernández; Cacique se inicia en 1959; y Diplomático fue pergeñado y producido en La Miel por Destilerías Unidas más recientemente. Estas son las marcas que más volumen producen y mayor presencia tienen en los mercados mundiales.

Así, a nuestro modo de ver, son tres los momentos estelares de la historia más reciente del ron de Venezuela que abrieron camino a nuevas ideas, novedosas y vanguardistas, en la conceptualización del llamado ron “premium” y “super premium”, más sofisticado y ambicioso, en Venezuela y el mundo. Con la aparición de Pampero Aniversario en 1963, para celebrar los veinticinco años de Industrias Pampero, fundada en 1938, nace el primer ron que formula mezclas de alcoholes envejecidos hasta por seis años, embotellado, además, en un precioso y futurista frasco vestido de cuero —inspirado en la muy popular utilitaria tapara campesina, usada para contener leche fresca, suero, ají, agua o aguardiente— diseñado especialmente por el artista plástico Rubén Núñez, amigo personal de Alejandro Hernández. Puede decirse que Pampero Aniversario es nuestro primer ron premium. Luego, treinta y tres años después, en 1996, Ron Santa Teresa lanza su Ron Antiguo de Solera 1796, para celebrar los 200 años de la fundación de la hacienda, enclavada en El Consejo, en los Valles

de Aragua. Solera 1796 rompe con todos los paradigmas, encarnando el primer ron de Venezuela, y posiblemente del mundo, criado a través del método jerezano de soleras y criaderas. Después, en 2008, Ron Carúpano irrumpe con Legendario, ron único proveniente de un solo lote envejecido por veinticinco años, sin reposición de mermas ni mezclas, del que se envasan apenas 500 botellas numeradas al año. Posteriormente Diplomático lanza Ambassador y su Single Vintage 1997, 2000, 2002, 2004, 2005 y 2007, y Carúpano vuelve a la carga con su X.O. Antiguas Reservas y Reserve 1996. Imposible olvidar Cacique Antiguo, sublime mezcla artesana de rones de hasta doce años de guarda, pináculo de la sapiencia del maestro ronero Luis Figueroa. Diplomático, más recientemente, ha vuelto por sus fueros con vanguardistas propuestas como su elegante y fino Selección de Familia y el Planas, excepcional blanco añejado por seis años y una nueva y novedosa línea de rones llamada por ellos Distillery Collection, donde destacan el N.º 1 Batch Kettle Rum, N.º 2 Barbet Rum y el N.º 3 Pot Still Rum. Como se ve, la industria decide apostar fuerte, proponiendo rones de calidad excepcional, añadiendo valor, prestigio y una profundidad inusitada a nuestro destilado de caña.

Los últimos años, ya entrado el siglo XXI, la colección de rones de Venezuela crece con marcas de notable calidad como Roble Viejo, con sus Extra Añejo, Maestro, Ultra Añejo y Zafra 2004 y 2005, y las jóvenes marcas Calazán, Barrica, Cañaverl y Caballo Viejo, que evolucionan y maduran positivamente. Ocumare sigue comprometido con su estilo franco y versátil. Veroes hace lo suyo en su nicho y Caribú ya comienza a dar de qué hablar. No hay marca venezolana que no triunfe en concursos y competencias internacionales y sobresalga donde vaya. Mujeres del ron, como Carmen López de Bastidas, matriarca memoriosa de Ron Carúpano, Nancy Duarte, hoy mano derecha de Néstor Ortega, devoto de Ron Santa Teresa, y maestros roneros como Luis Figueroa, guardián de los secretos de Cacique y Pampero, Andrés Contreras en Ron Ocumare, Giorgio Melis en Roble Viejo, Nelson Hernández, discípulo de Tito Cordero, hoy responsable de las re-


servas de Diplomático, o José Araujo, paladar de las mezclas de Calazán, por solo nombrar a algunos, hacen posible rones excepcionales y triunfantes.

Nuestros rones marcan el camino. Cada botella de ron añejo pro-hijado en Tierra de Gracia, sea descorchada en Venezuela o en cualquier rincón del mundo, contiene y encarna lo mejor del ser venezolano.

Revista *Debates*, IESA, enero-marzo de 2015.

Carta triste a Mariví

Vladimir Viloría

 **Mariví, ramita de perejil**, diente de ajo, piquillo maduro, copa de chacolí, ojos de mar:

Es tan extraño escribirte sabiendo que ya no estás. La Candelaria, justo allí, de Alcabala a Peligro, esas esquinas que por tantos años trajinaste siguiendo el rastro del siempre entrañable Bar Basque, ya se siente vacía y sola sin tu presencia luminosa. La vida nos enseña otra vez lo absurda que puede llegar a ser, lo frágiles que somos y que, en el fondo, vivirla lo mejor posible es lo único que podemos hacer con ella. Creo que tú eres el mejor ejemplo de eso. Viviste entre nosotros para obsequiarnos con tu alegría, tu calor, tu generosidad, tu sabiduría, tu picardía, tu inteligencia exquisita, tu buen gusto, tu manera fina y elegante de decir las cosas y de proponernos las viandas que comeríamos en tu casa, esa que Blanca Royo fundara junto a tu padre hace ya casi cincuenta años, tal vez el mejor restaurante vasco que se haya logrado fuera de Euskadi, y la de Carlos tu hijo, cocinero impecable heredero de la sazón y los secretos culinarios de su abuela. Créeme, Mariví, cuando te digo que nadie cantó un menú tan hermosamente como tú, que nadie será capaz de describir un plato como tú y que nadie podrá acercarse jamás al oficio de restaurar el espíritu como tú. Este extraño país que tanto quisiste, tan banal y desagradecido a veces, le debe tantas cosas a ti y a tu familia, entre otras, el hecho de que ustedes hicieron posible un lugar único en el mundo donde alegrar el alma y encontrar sosiego, sin trampas, con humildad y entrega, desde la certeza de toda una cultura y, sobre todo, desde la más absoluta honestidad, virtud hoy tan cara y escasa en Tierra de Gracia.

¿Sabes, Mariví?, hoy que ya no estás hubiese querido frecuentarte más, recalar como tantas veces en tu barra para, junto a una copa de Tío Pepe, dejarme llevar por tus consejos: alcachofas salteadas con chorizo, chistorras caramelizadas, pimientos rellenos de mero o bacalao, morcillas a la vasca o la siempre perfecta tortilla de angulas. Donde quiera que estés ahora seguirás teniendo el don de saber lo que queremos comer sin preguntar.


Sé que volveré de nuevo al Bar Basque y también que no será fácil. Sé igualmente que estarás desde tu ubicuidad de siempre y que tendré que acostumbrarme a tu presencia invisible. Cada aroma, cada sabor posible gracias a la alquimia de Carlos en los fogones, harán la magia de traerte a mi mesa para hacerme sentir tu perfume y el canto eterno de tu dulce voz...

Publicado en *El Universal*, 7 de julio de 2012.

A detailed black and white botanical illustration of a flowering plant. The top half features several large, five-petaled flowers with prominent, multi-lobed centers. The bottom half shows a cluster of long, narrow, pointed leaves with serrated edges. A decorative frame with a scalloped top edge is centered over the middle of the illustration.

*Degustación
especial*

Rosanna di Turi sigue aquí

 **Conoci a Rosanna di Turi** en una feria del libro de Monte Ávila Editores, en los espacios abiertos del Teatro Teresa Carreño, hacia 1989, cuando ella era aún estudiante. Era muy joven, pero uno veía que estaba dispuesta a comerse el mundo. Su curiosidad, su deseo de aprender, su capacidad para integrar las experiencias que vivía, su fortaleza para sobrevivir a figuras del periodismo que ya eran leyendas, su fascinante timidez, la convertían en una figura notable. Seguí sus pasos en redacciones de lujo: *Exceso*; *Domingo Hoy* en *Economía Hoy*; *Buen Vivir* y *Todo en Domingo* en *El Nacional*. Siempre fue un talento que crecía a pasos de huracán. Lo que pocos sabían en ese momento es que Rosanna no era una periodista dispuesta a quedarse toda la vida en una redacción. Indispensable en el oficio, también era una editora de lujo. Y pronto dio el salto y aprovechó ese talento sin límites que le brotaba todos los días para soñar con libros bien pensados, impecables, bellamente diseñados y que aportaban singularidad al mundo de las ediciones de gran formato. En poco tiempo colocó en el mercado volúmenes sobre vinos, rones y un homenaje a Armando Scannone, en el que confluyen dos generaciones en la creación de una obra impresionante. Nadie imaginó que la despediríamos tan pronto, cuando tenía tanto para dar. Pero con este homenaje, que revitaliza esta selección de textos indispensables sobre la gastronomía venezolana, quiero ir a contracorriente de mis propias palabras. No quiero despedirla, porque ella sigue aquí, iluminándonos con su energía y su talento.

SERGIO DAHBAR





Rosanna, joven, talentosa, dispuesta a comerse el mundo, se convirtió en editora gastronómica de lujo. FOTO EFRÉN HERNÁNDEZ

Un mordisco al sur

Rosanna di Turi

Sobre la mesa, una crema de morocoto que revelaba varias verdades desde la primera prueba: lo benigna que es una buena sopa para aliviar cualquier cansancio o posible agobio. También lo gustoso que puede resultar ese pescado de río y lo bien que resulta con la sazón de un cocinero veterano como Néstor Acuña, quien felizmente se ha dedicado a apostar por los sabores propios.

Hace dos años lo invitaron a llevar el timón de las cocinas de Sarrapia, un restaurante de buen porte en Ciudad Bolívar. Acuña, desde su aceiteada experiencia, puso sobre la mesa su intención: ofrecer un menú con gusto venezolano aprovechando los ingredientes de la región. Por eso presenta el morocoto —pescado de los ríos vecinos— no solo en crema, sino también su costillar. Papillote de lau lau con mantequilla de limón y ají dulce. Pelao guayanés de gallina. Buñuelos de yuca para el postre.

Acuña es coherente con una inquietud que surgió desde temprano: a finales de los años ochenta, cuando la propuesta no era frecuente, fue el cocinero de un restaurante bautizado El Patiquín, en el que servía platos como el pastel de polvorosa con presentaciones renovadas. Durante quince años cocinó en un emblema de Ciudad Bolívar, el restaurante de Ercole D'Adazzio, en el que la cocina italiana convivía con sabores locales. Luego de un gustoso periplo en varios restaurantes —Boca's, junto a Edgar Leal en Mohedano, y en Favola, todos en Caracas— ahora sonríe satisfecho desde esta iniciativa con su sello, en el que trabaja en sabores que están en sintonía con su convicción.

Kahrellia Rivero explaya una sonrisa con la misma satisfacción. En Saboye, un cuadro de Marilyn Monroe y varios juguetes *vintage* presencian cómo ella y su equipo, temprano en la mañana, van poblando las mesas con sabores que hablan de su tierra: crujientes domplinas, arepitas de maíz pelado, cachapas que son las mejores anfitrionas del queso guayanés, sardinas y pescados de río fritos.

Carato de mango para tomar. Pisillo y caraotas negras con un toque dulce para completar. “Los fines de semana nuestra propuesta es más venezolana”, cuenta ante este desayuno en el que felizmente da rienda suelta a los sabores de esa región al sur de Venezuela.

Saboye es un pequeño café bistró en Puerto Ordaz con el buen gusto de los lugares hechos con cariño. Ese fue el emprendimiento que Rivero comenzó junto con su esposo hace cinco años al volver de una estancia en Honduras.

Tanto ella como Acuña forman parte de quienes, en Guayana, laboran con el sello distintivo de una región que posee un gusto que se puede aprovechar para deleite propio y seducir a las visitas.

GUAYANA SABE BIEN

Las exitosas coincidencias se potencian con convencimiento y entusiasmo. Que ahora exista un incipiente evento llamado Guayana Sabe Bien, dedicado a poner el foco en los sabores del sur, se debe a generosas dosis de esos dos combustibles. Juan Carlos Sayalero, creador de la iniciativa, se ha encargado de aportarlos: posee la veta de cocinero gracias a su padre, aprendió de él la fórmula de la paella y la convirtió en el fuerte de su restaurante Pa' Quién, un lugar del que se hizo después de una conjunción casi milagrosa: tras el cierre de dos de sus negocios y ante el vértigo de no saber qué hacer, el dueño de un local de un centro comercial se lo ofreció sin apuro monetario y apareció un socio capitalista —a quien no conocía hasta entonces— con el cheque en la mano y dispuesto a invertir.

Si bien su restaurante no es de cocina regional, sí la sirve en degustaciones puntuales y ese ha sido el centro de sus esmeros al propi-

ciar dicho evento, cuya próxima edición es en noviembre de este año. El pasado mes de febrero fue la excusa para que varios emprendedores, que miran hacia sus ingredientes y sabores con nuevo vigor, se reunieran para mostrar sus creaciones.

Ángel y Gabriela Guédez pertenecen a esa incipiente camada. Recientemente quisieron darle un vuelco a su negocio de tortas después de constatar que todo los llevaba a precios imposibles. Entonces se percataron de que en los ingredientes cercanos estaba parte de la respuesta. “Si estamos en Guayana, vamos a trabajar el merey”, concluyeron. Es así como en el pasado evento de Guayana Sabe Bien mostraron sus mazapanes con este fruto seco y bombones al estilo italiano en el que los combinan con chocolate y las macadamias de Lara para estrenar sus nuevos productos de su marca El Artesano.

Hay otros cocineros que emprenden su propia búsqueda. Reynaldo Coa, por ejemplo, decidió concentrarse en ingredientes que consigue en Caicara del Orinoco, de donde es su esposa. Allí conoció la coroba, fruta de una palma que ahora aprovecha en aceite, helados y natilla. Con el moriche ingenia turrónes helados y sorbetes. La harina de caribe la usa en sopas.

Así como él, Jhonnys Petter, cocinero, también decidió hacer su propio descubrimiento. Oriundo de El Callao, la perspectiva le cambió con una frase que le escuchó al chef español Santi Santamaría cuando visitó Venezuela.

“Reencuétrate en los platos con tu madre, tu padre, tus hermanos”. Por eso, aunque vivía en Puerto Ordaz, tomó la determinación de volver un tiempo a su tierra para explorar las recetas secretas de las “madamas” y “madamos”: los descendientes de los fundadores que guardan en su sapiencia y preparaciones el aliño de tradiciones que los definen.

Allí entendió cómo hacer las domplininas o el banan pilé —un acompañante de plátano— y comprendió que esos platos son parte de sus raíces. “La comida de El Callao es rica en curry, ají dulce, picante. A su vez, tiene el dulce del papelón”.

Ahora los enseña en cursos especiales de cocina en Puerto Ordaz. Basta mirar con interés, buen apetito y curiosidad para descubrir ese caudal de sabores con identidad que perduran en una tierra con mucho por ofrecer.

Publicado en *Todo en Domingo*, 19 de abril de 2015.

Postres venezolanos a la carta

Rosanna di Turi

“¿Negro en qué?”. Hay quienes, al ver en la carta del restaurante Leal el negro en camisa, se encuentran por primera vez con este postre de chocolate y crema inglesa que décadas atrás se preparaba en hogares venezolanos. “En nuestra casa siempre lo hacíamos, a todos les encantaba, y decidimos ofrecerlo en el restaurante. La base es del libro de Armando Scannone, pero lo hacemos en porciones individuales, lo servimos con helado de sarrapia, teja de chocolate y naranja en gajos”, cuenta la chef Mariana Montero, artífice de los postres en este lugar, esposa y compañera de faenas del chef Edgar Leal.

La sorpresa es que ese postre tradicional es una novedad para quienes nunca lo habían probado y se encuentran ahora con su dulce conjunción en varias mesas de distintos locales. La chef Helena Ibarra, por ejemplo, ofrece su interpretación. “Hay quienes lo conocían, pero la mayoría no. En general, a la gente le encanta”, señala.

Montero también incluye en la carta de Leal una marquesa de chocolate en la que las galletas María se transforman en helado.

En las mesas de El Comedor, del Instituto Culinario de Caracas, el negro en camisa, además, lleva corbata. “Mantenemos su esencia, pero nos inclinamos por otros refinamientos: una gelatina de ron, confitura con la piel de naranja, sal gruesa, frutos secos garrapiña-

dos”, relata Héctor Romero, chef que lleva el timonel del lugar donde felizmente se ha decantado por una propuesta de cocina venezolana y mirada contemporánea. Ese, obviamente, no es el único postre que ha pasado por ese tamiz. “En la escuela tenemos un taller de dulcería criolla. En el restaurante hemos partido de esas recetas manteniendo el carácter original, aunque planteamos tratamientos distintos”.

Así, el manjar de toronja, las conservitas de coco e incluso el majarete consiguen su puesto en estas mesas con mirada innovadora. “Aunque a mí el típico majarete no me encantaba, luego de estudiarlo y traducirlo me parece que resulta un postre muy dinámico: hacemos una apología al coco y lo proponemos en varias texturas”, dice Romero.

El chef Francisco Abenante, quien lidera las cocinas de Casa Bistró, en Los Palos Grandes, también ha tenido un feliz encuentro con postres venezolanos que ha estudiado hasta concretar una idea que lo seduce. Así, el majarete vuelve renovado en una particular conjunción de tradición y modernidad: si bien lo hace con leche de coco y maíz pilado —con el laborioso proceso tradicional para conseguirlos—, lo mezcla en la moderna Thermomix con el fin de obtener la textura que busca. “Queda muy delicado, a la gente le emociona. Hay personas mayores que dicen que les recuerda a su casa, pero a los más jóvenes, que no lo conocían, les gusta”. En un plato se puede dar el hallazgo satisfactorio de unos sabores que unen a este gentilicio.

El mismo postre, pero en versión margariteña, es el dulce final del menú de degustación que ofrecen en Mondeque, en Margarita, ideado por Sumito Estévez, Edgar Márquez y Rosa María Cabrera: un paseo por los sabores de la isla que empieza por empanaditas, pasa por el vuelve a la vida y termina en un gustoso majarete, servido en una pequeña mara (versión de las cestas que usaban los pescadores para ofrecer sus pescados). “Aquí ese postre es más cremoso. Al turista nacional le ha gustado”, cuenta Márquez.

La exploración ha arrojado apetecibles versiones. Mercedes Oropeza e Irina Pedroso, junto con Daniel Saldivia, descubrieron, por

ejemplo, que la granjería criolla era una maravillosa manera de coronar los helados de La Primera que sirven en el restaurante Ampola y donde las bases adquieren sabores como melcocha o parchita. En Margarita, y esta vez en el territorio de La Repisa, comandado por Mauricio García, el dulce de lechosa adquiere una nueva faceta y se encuentra con el helado en un *sundae* de la casa.


Cuando se apela a estos sabores con arraigo suele haber historias que tocan otras fibras. Le pasó a Abenante con su torta de pan. Buscaba una receta que le encantara para proponerla bajo su mirada y no daba con ella. Recordó las que hacía María Guédez en Barquisimeto y le pidió orientación. Guédez se apareció en el restaurante con la receta.

Dos días después, lamentablemente, falleció. Su receta renace cada día, elaborada por el equipo de Abenante con el queso que trae de Falcón y panes que encarga en Barquisimeto en un delicioso postre que se celebra y agradece.

Publicado en *Todo en Domingo*, 10 de mayo de 2015.

Una ruta para conocer los sabores de Yaracuy

Rosanna di Turi

 **Aura Ovalles**, menuda, amable y tenaz, muestra el fértil territorio de su posada Granja Momentos, en la que desde hace veinte años apostó por un nuevo destino junto a su esposo Efraín Pérez. Allí, entre un verdor que sosiega y los esmeros de esta pareja, tienen las cabañas que reciben a quienes buscan descanso. Ambos dejaron Caracas hace dos décadas para estrenar nueva vida en ese verdor y ofrecer la primera posada que, cuentan, hubo en Yaracuy. Tras veinte años de empeño, son parte del Circuito de la Excelencia y ahora han sido motor fundamental de una iniciativa para invitar a las visitas: la Ruta Gastronómica Yaracuy, una idea que llevan cocinando desde hace cuatro años y que exhibieron el pasado septiembre, entusiasmados con esa propuesta.

Otros convencidos de cuatro restaurantes que se sumaron al de su posada —La Sazón de Belkis, Cántaros, El Fuerte y El Tibón—, los jóvenes emprendedores de Cerveza Yaracuy y la pareja de Valle Naranjo comenzaron a reunirse todos los lunes para alimentar esta gustosa idea. Formaron su asociación civil. Invitaron al historiador y cocinero Juan Alonso Molina, quien averiguó recetas yaracuyanas para ellos. Consiguieron apoyo de la Corporación de Turismo del estado y desde este septiembre cada uno de los restaurantes estrenó una pequeña carta paralela que ofrece recetas de esa región, antes improbables de conseguir, y aprovechan ingredientes suyos como las dulces naranjas, el quinchoncho o los quesos de Aroa.

Sobre la mesa, en el restaurante de la posada Granja Momentos, presentan los platos que ellos y las afanadas cocineras han aprendido para esta propuesta: una sopa de quinchonchos, abundantes en la región, que tiene el gusto además de un embutido artesanal, preservado por varias generaciones de una familia de Yaracuy: la longaniza hecha por Milagros González. Bollos pelones sanfelipeños rellenos de carne de cerdo rescatados del libro de Ramón David León. Un postre donde el ponqué y el manjar tienen el gusto a las naranjas, en el estado en el que, afirman, es el primer productor del país. “Descubrimos esas recetas gracias a Juan Alonso. Estamos aprendiendo. La idea es que a esta ruta se sumen más restaurantes y productores”, dice la entusiasta Aura, y quien conozca su tenacidad no lo pondría en duda. “No hay muchas recetas yaracuyanas y es mucho el desconocimiento. Estos platos solo se comían quizá en alguna casa. Por eso hicimos un inventario y la idea es que en cada restaurante se construya su propuesta con base en ellos”, señala Molina.

SABORES EN CONSENSO

En el centro de San Felipe, un lugar pequeño que semeja al ambiente de una tasca encierra toda la sazón de Belkis Mikelson, hija de padre alemán que decidió dedicarse a su pasión por la cocina, aprendió empíricamente y tiene este concurrido local junto a su esposo Oscar. En el día ofrece sus platos. En las noches, cátedras para quienes deseen aprender de cocina.

Ahora, usualmente los fines de semana, también su menú de la ruta en el que sirve unas cestas de plátano frito rellenas con chicharronada, su opción de bollos pelones sanfelipeños y un quesillo de café junto a otro de chocolate.

Cada uno de los involucrados ha adoptado sus preparaciones y lo incorpora a esta incipiente ruta con miras a que los turistas se fijen en esta región fértil. En el restaurante El Fuerte, apostado junto a un hotel con el mismo bautismo, la abogada Yubirí Ramírez pone en práctica sus dotes de anfitriona en este espacio que decidió geren-

ciar cuando le hablaron del proyecto. Allí se sumó a la idea de una ruta compartida y propone de desayuno su versión de una tostada que muchos conocieron años atrás en San Felipe y que es un peculiar concentrado de sabores que saben a infancia en Venezuela: arepa frita, con Diablitos, mayonesa, queso amarillo y el toque verde de una hoja de lechuga y una rueda de tomate para el balance. De almuerzo tiene alternativas que vincula a esta tierra como un lomo de cerdo. En El Tibón, un restaurante de carnes, sencillo y sin pretensiones, sirven en el menú unos tequeños con masa de jojoto. Y en Cántaros, un caney donde preparan habitualmente carne en vara y costillitas famosas, agregaron un lomo de cerdo y dulce de lechosa a la leña que hace la esposa yaracuyana del dueño del lugar, el apureño Tomás Lara.

En Aroa hay un espacio verdísimo donde prosperan las naranjas jugosas y dulces de Valle Naranjo. Allí, Yelitza y José Luis Batista transformaron su sembradío en un parque con parrilleras, canchas y piscina para que las familias pasen la tarde entre naranjales. Sus cítricos nutren los restaurantes de la ruta. “Mientras la naranja está más cerca del mar es más dulce”, comparten su sapiencia de esta fruta que gracias a ellos se multiplica. También están en el ánimo de invitar a que otros conozcan a qué sabe su estado. Y lo sugieren de la mejor manera: sumando las voluntades de quienes creen y apuestan por esta idea.

EL FESTIVAL GASTRONÓMICO DE AROA

Aroa es un pueblo pequeño de historia larga. Allí aguardan los restos de una mina de cobre que fue de Simón Bolívar. La misma que atrajo primero a los españoles, luego a los ingleses y que convirtió a este lugar en zona adonde llegaba el tren. En ese territorio en recuperación aguardan los restos de un cementerio con tumbas al estilo inglés donde descansan quienes vinieron para quedarse.

También, desde hace veinticinco años hay un ateneo, alimentado gracias a la tenacidad de Tobías Salazar. Allí no solo tiene una colección de arte con diecisiete premios nacionales, sino que además,

desde hace trece años, celebra un festival gastronómico que se centra en los sabores propios, cuenta con afiches de hermoso diseño y la constancia de este convencido. “En Aroa confluyeron las influencias de los africanos, españoles, ingleses, italianos. Hemos querido investigar ese bagaje. Llevamos años luchando”.

Por eso su festival se ha concentrado en un tema anual, recetas, naranjas, café, y el pasado 28 de noviembre en el “suculento cochino”. En cada edición hacen talleres y un concurso.


YARACUY TIENE SU CERVEZA

Daniel Álvarez y Andrés del Cid no llegan a los treinta años. Ambos estudiaron ingeniería en Caracas. Querían ingeniar su emprendimiento. Hace tres años y medio se mudaron a Yaracuy, comenzaron a elaborar cerveza artesanal y ahora tienen un pequeño galpón, ordenado y señalizado, donde emprenden con rigor las escalas de su cerveza que tiene cuatro variantes y particularidades. Lo primero que destacan es que usan agua de manantial. “En la cerveza el agua es un elemento diferenciador. La de aquí es una de las mejores de Venezuela”. Otro distingo es que asumen el proceso con la paciencia debida. Sus cervezas, explican, luego de que fermentan en tanques, pasan al sosiego de un cuarto de frío durante veintiún días para que esos sabores se estabilicen. “Una cerveza nuestra puede tardar entre cuarenta y cinco y sesenta días en estar lista”. Además, las vincularon a esa región, pues no solo se llaman Yaracuy: su negra *stout* se denomina Taria, como la zona de influencia negra de la región. La rubia, como el río. Tienen también una color ámbar, estilo belga, y otra roja, tipo Ipa, a las que vinculan con esa región que hicieron suya.

Publicado en *Todo en Domingo*, 2015.

La isla decidida a celebrar sus sabores

Rosanna di Turi

 **La feliz escena** resultaba poco común para los tiempos que corren. Una calle de La Asunción de Margarita, al amparo de su histórica catedral, esa noche de octubre era una fiesta. La excusa eran los platos preparados por los miembros de Asomayor, agrupación de más de 1.000 personas de la tercera edad que ofrecían sus recetas con sello margariteño a la venta.

El encuentro era promovido por Margarita Gastronómica, esa admirable iniciativa que por cuarto año dispone durante el mes de octubre más de treinta y cinco eventos dedicados a promocionar los sabores de la isla. En esa fiesta abierta, emprendedores como los del licor de ají margariteño ofrecían un coctel creado por un *bartender* para ellos. El entusiasta cocinero Rubén Santiago era protagonista de infinitas fotos que le pedían los asistentes mientras mostraba un gustoso repertorio de platos de su restaurante. Unos mimos hacían piruetas. Mientras, el chef vasco Sergio de Uralde, quien llegó hace tres años a Venezuela y está a cargo del restaurante del hotel La Plazuela, celebraba ver algo similar al tapeo de su tierra. “Yo me quedo en Venezuela”, dice cada vez que alguien le pregunta.

Que historias como esta ocurran en la actual situación del país es gracias al empeño de convencidos que no se detienen en dificultades y apuestan por los sabores de la isla para convertirlos en gustosa razón de encuentro. “En cada evento queda el aliento y la esperanza que los asistentes se llevan. La gente se reconcilia con lo nuestro y sale

con la idea de que sí se pueden hacer las cosas”, contaba en medio de la incansable agenda Fernando Escorcía, presidente de Margarita Gastronómica, iniciativa sin fines de lucro, puesta en marcha gracias a muchas voluntades y motorizada por un pequeño pero invaluable equipo organizador de siete personas que en octubre parecen multiplicarse.

LA ASUNCIÓN ES EJEMPLO

En la serena capital de Nueva Esparta es habitual ver a jóvenes en filipinas de futuros cocineros. No es de extrañar: allí aguardan dos escuelas de cocina de las cinco que hay en esa tierra. En una casona que sigue creciendo está el siempre efervescente Instituto Culinario y Turístico del Caribe del conocido chef Sumito Estévez. Los mediodías, los estudiantes de cocina sirven las mesas con gusto local en El Compartir y anuncian el menú en una pizarra.

Estévez, motor de ese entusiasmo inagotable, muestra el área para eventos, que se estrenó con su cumpleaños cincuenta y la construcción de El Langar de Sumito, un lugar que estará listo el año que viene y donde junto con su esposa Sylvia concretará el anhelo de tener un restaurante propio. También comparte el sueño que felizmente prepara: convertir su escuela en una fundación, para becar a quienes quieren y necesitan el buen oficio de los sabores. “Estudiar cocina hoy en día es costosísimo. Por eso, una vez que tenga el restaurante, haré de la escuela una fundación. Sueño con poder becar a gente que ha trabajado en restaurantes y no han podido pagar una escuela. Personas que tengan la semilla del emprendimiento. Gente dispuesta a trabajar por Venezuela. Que no solo amen la cocina, sino que además le devuelvan eso al país”, asegura.

Estévez sabe que esa feliz efervescencia generadora de buenas noticias ha contribuido a que en La Asunción se estrene una dinámica nueva. “Aquí se están soñando posibilidades sustentables y armónicas con la esencia del asuntino, que es muy tranquilo. Se ha promovido una forma cultural de construir ciudad. La gente está viniendo a

ver qué pasa en La Asunción. Hay perspectiva de futuro”, dice desde el ahínco de quien lo ayuda a construir.

En otra esquina de la capital neoespartana, Carlos Guerra muestra orgulloso cómo va quedando lista la casona centenaria, remozada y bella, que será el lugar de Guillermina, su nuevo restaurante y bar que promete estar listo este mes. Guerra es uno de los dueños de Catabar y del Hotel Isabel la Católica en Pampatar.

En la capital apostó por esa casona que fue una bodega en los años cincuenta y que transforma, fiel a su espíritu, en lugar con varios ambientes: una barra frente a una de las cocinas, otra área que tendrá objetos con historia, otro ambiente donde las carnes se ofrecerán al carbón. Una sala en el segundo piso. Y una hermosa terraza desde donde se ve parte de la ciudad. “Se está redescubriendo La Asunción. A mí me encanta rescatar sitios como esta casa. Cuando la compré me preguntaban si estaba loco por imaginar un restaurante en la ciudad del silencio”. Allí planea convertir ese espacio en sitio de encuentro. “La Asunción es un lugar de gente culta y con abolengo. Quiero que también sea para mostrar arte y literatura. Será un restaurante de comida sincera. Evitaremos todo lo *fancy* para comer rico”.

Mientras Guillermina se levanta, en otra calle se conserva una costumbre centenaria en manos de mujeres tenaces.

En La Asunción es tradición el buen pan horneado en casa, pero muchos hornos se han ido apagando con los tiempos. Allí aguarda la panadería Don Bosco con décadas de historia. Sin embargo, en casa de Las Marcano, cada martes y jueves desde la madrugada repiten con empeño esa tradición que se agradece. A las tres de la mañana se levanta Rosana para comenzar a elaborar los panes de leche o aliñados. Su bisabuela comenzó con esas faenas que seguiría su madre, María Gladys de Marcano, ahora con noventa y seis años, quien se sienta frente a la mesa de amasado para compartir sus consejos mientras su hija amasa y los vecinos comienzan a llegar a las siete a La Panadería de la Mamá, que en realidad es su casa, a buscar esos panes recién horneados.

Calles más arriba, junto al restaurante Abolengo, un emprendimiento de nueva data es parte de los nuevos sabores de la isla. Desde 2014, Rubén Sucre y su esposa Carolina convierten los jugos de frutas naturales en la refrescante propuesta de Margarita Frappé, que ya multiplican en varios puntos. Tienen la distinción de elaborarlos con frutas que se dan según su estación en Margarita: jobito, semeruco o pomalaca, los cuales se suman a los más frecuentes de fresas o moras. “La gente llega con cavas para llevárselos”.

La Asunción va consiguiendo excusas para encontrarse en sus calles. Los sábados en la noche, mientras el Café Jardín pone las mesas, ingeniaron una feria de arte y gastronomía, promovida por Magaly Guédez, a cargo del turismo del municipio. Mientras Margarita descubre lo bueno que generan sus sabores, la capital redescubre una apuesta que recuerda lo afortunado que sería recuperar todas las calles del país para el encuentro.

LA PASIÓN DE RUBÉN SANTIAGO

Rubén Santiago lleva en el pecho un escapulario con José Gregorio Hernández y la Virgen del Valle. Cualquiera pensaría que este cocinero que conduce desde hace treinta y cinco años las riendas de la concurrida Casa de Rubén en Porlamar, un lugar alegre y vital como él, es margariteño de nacimiento. Siempre recuerda que hace cuarenta y dos años, luego de trabajar en restaurantes en Caracas, llegó en un Volkswagen de vacaciones y se quedó. Desde entonces se convirtió en el más férreo defensor de la isla, sus bondades y sabores. “Este pueblo es muy hermoso. Con una defensa increíble de lo suyo”.

Desde el principio, Santiago se encargó de conocer esas preparaciones con las veteranas cocineras margariteñas a las que siempre rinde honores con nombre y apellido. Con ellas aprendió las recetas del lugar. Como la del cuajado que le sirvió para proponer su pastel de chucho con bechamel y gouda. Margarita Gastronómica le rindió un homenaje merecido siempre.

LAS OSTRAS DE LA RESTINGA

Los manglares de La Restinga son generosos en ostras que invitan a hacer ese viaje. “Son la de más calidad de la isla”, cuenta Ismo Vásquez, quien esa mañana salió a recolectarlas. Habitualmente son mujeres las encargadas de buscarlas en las raíces de los manglares, separarlas con un cuchillo para luego limpiarlas y venderlas en uno de los veintiséis puestos de ostreras que hay frente a la playa generosa y amplia de La Restinga.


Esa mañana no estaban: hacían cola para buscar alimentos. Y hay hombres que ahora se dedican a ayudarlas. “Lo hacemos por nuestras hermanas, madres y esposas”. A diario buscan estas otras que se llevan a otras partes de la isla. “Son las mejores de Margarita. Las más grandes y dulces”, dicen convencidos.

Una delicia que podría convertirse en un motor de progreso para esa comunidad que sabe exactamente cómo ir tras ellas y ofrecerlas.

Publicado en *Todo en Domingo*, octubre de 2015.

La tenaz apuesta de Pilar Cabrera por los mejillones de La Guardia en Margarita

Rosanna di Turi

 **Pilar Cabrera** lleva con tenacidad las riendas de la acogedora posada Mejillón, en la población de La Guardia de la isla de Margarita. Allí ha creado un refugio de buen gusto en un espacio antes desprovisto. Además, asume la cruzada de defender los mejillones de la bahía vecina, los mismos que sirve en las formas más diversas en sus mesas: en paellas, pizzas, al ajillo, gratinados. Un esfuerzo que lucha por convertir en motor de progreso para este pueblo de pescadores, donde se multiplican las carencias.

Allí, con el convencimiento de los tenaces, cada mes de octubre se empeña en organizar de la Feria del Mejillón: el pasado 2017 organizó la sexta y a pesar de que todo estaba en contra, lo logró dentro del marco de Margarita Gastronómica. “La siembra estaba paralizada porque se los roban. Los pescadores prefieren buscar pulpos, que venden a mejor precio al mercado chino. Y la gente estaba muy desmoralizada. Hay mucha hambre”.

Frente a eso se empeñó. Tocó puertas. Logró alianzas. Y consiguió que en esa comunidad asediada de males tuviera un domingo alentador, con una festividad en la que hubo danza y agrupaciones musicales. Veintidós emprendedores vendieron todo lo que preparan con los

mejillones de la bahía. “Al final hubo una celebración en el pueblo, sin alcohol, donde se disfrutó con orden y limpieza. La gente reacciona bien cuando das el ejemplo”.

Su historia en este pueblo comenzó hace nueve años cuando llegó con Niels Petersen, entonces su pareja, a este lugar. Levantaron la posada. Y constataron que contaban con lo cercano para salir adelante. “Nos dimos cuenta de que teníamos en la bahía de enfrente un mejillón que vale oro”. El mismo que Cabrera comenzó a proponer en distintas formas en la posada, a recordar su valía, a incentivar su siembra y a organizar con la comunidad una feria en la que se elaboran las más diversas recetas con este ingrediente propio. “Lo más importante es que se ha logrado recuperar el mejillón *Perna* venezolano, que estaba siendo desplazado por uno que llegó de Nueva Zelanda”.

Desde su posada, Cabrera sigue tejiendo esfuerzos en sintonía con sus convicciones. “Creo que para sacar este país adelante tenemos que cumplir todos una responsabilidad social. No importa qué, pero tenemos que trabajar dejando una buena huella social. Desde nuestro radio de acción. Y sin esperar que lo hagan otros”.

Ella se propone dar talleres para mostrar a las mujeres de la comunidad herramientas y recetas que permiten aprovechar los ingredientes cercanos. Y alimenta una esperanza que construye. “Sueño con un país unido, responsable socialmente y con la fe que lleva a mirar para adelante y no para los lados. Apuesto a la fe y al trabajo en unidad. Los mejillones nos enseñan algo: para crecer necesitan estar unidos. Como en un ramillete. Así aguantan los embates. Eso es fundamental”.

Publicado en Gastronomiaenvenezuela.com, 29 de junio de 2022.

Sopa de mamá, todos los días del mundo mundial

Rosanna di Turi

El chef **Alexander López** comenzó en 1992 en el negocio gastronómico. A finales del 2020 siguió con el *delivery* de Sopa de Mamá y en 2022 abrió en Caracas el restaurante homónimo con mirada “a todo el mundo mundial”.

Todo lo hace, confiesa, “por el amor de la cocina de mis padres”.

Se formó como cocinero en el Ince Turismo, junto al chef Cayetano Rodríguez, quien trabajó para ocho presidentes de Venezuela. Es también chocolatero formado en Kakao Real y esto le permitió ser partícipe de dos récords Guinness en chocolate, en 2015 y 2016, con su nombre en el certificado.

Se formó como panadero en el Iepan y pastelero en el GAPP.

A través de su escuela gastronómica, Academia Ligerito.com, lleva años formando niños en sus primeros pasos como minicocineros y posibles futuros chefs, también adultos y empresas, con formaciones que muestran la mirada gastronómica de la mano de lo terapéutico.

En el menú del restaurante ofrece diez diferentes sopas como la pisca o la fosforera. “No tengo mondongo ni hervido porque esas son más fáciles de conseguir”, comparte. También ofrece una llamada La Frita.

También ofrece platos que no son sopas. Los cremosos son una línea de arroz, con la técnica del *risotto*, que luego se pasa por plancha caliente y el “quemadito”, dice, “les da morbo a mis clientes”: cremo-

so de lomito en vino tinto, de pollo frito y *pepperoncini*, de tocineta y cebollín a la parrilla, de chuleta y brócoli crocante, de champiñones divinos y “Cremosín reexplotado”.

“Papón” es una papa horneada que lleva un relleno de vegetales a la parrilla con tocineta y una crema blanca, acompañada de veinte alitas de pollo en tres cocciones distintas con salsa *barbecue*.

Su línea de pizzas es de masa romana con salsa roja o crema blanca. Y toda su línea de postres tiene el chocolate como base.

Publicado en Gastronomiaenvenezuela.com, 7 de febrero de 2002.



Visítanos en la Biblioteca Digital Banesco.

[www.banesco.com/somos-banesco/biblioteca-digital-banesco/
biblioteca-digital-banesco-2](http://www.banesco.com/somos-banesco/biblioteca-digital-banesco/biblioteca-digital-banesco-2)



 @Banesco  @baneskin  Banesco Banco Universal  banescobancouniversal