

# **APORTES DE LOS INMIGRANTES A LA CONFORMACIÓN DEL RÉGIMEN ALIMENTARIO VENEZOLANO EN EL SIGLO XX**

**Rafael Cartay<sup>1</sup>**

Recibido: 27-04-2005

Aceptado: 27-05-2005

## **RESUMEN**

En este artículo se estudian los aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX. Para ello se identifica el origen de las diversas oleadas inmigratorias, sus áreas de introducción y asentamiento y los principales utensilios, ingredientes, agentes culinarios y preparaciones (platos y bebidas) incorporados a la cocina venezolana.

**Palabras clave:** Venezuela, historia social, historia alimentación, gastronomía, inmigración aportes, influencias culinarias, historia cocina.

## **ABSTRACT**

In this article the contributions that make up the food and nutrition regime of twentieth century Venezuela are studied. The author identifies the origins of the diverse migratory waves, its areas of entry and settlement, and its main utensils, ingredients, culinary agents and preparations (dishes and drink) incorporated to the Venezuelan kitchen.

**Key Words:** Venezuela, social history, food history, gastronomy, immigration, culinary influences, cuisine history.

## **RÉSUMÉ**

Cet article est dédié à l'étude de la participation des immigrants dans la conformation du régime alimentaire du Venezuela, au XXème siècle. Pour ce faire, nous identifions l'origine des différents courants des immigrants, depuis le début de la conquête et la Colonie, ainsi que les aires géographiques dont ils se sont établi. Nous étudions, également : les outils, les ingrédients, les agents culinaires, les plats et les boissons apportés par les immigrants à la cuisine du pays.

**Mots-clé :** Venezuela, histoire des sociétés, immigrants, histoire de l'alimentation, gastronomie, histoire de la cuisine.

---

1 Economista (Universidad Central de Venezuela). M. Sc. en Economía Agrícola (Colegio de Postgraduados de Chapingo, México y del IICA-OEA). Doctor del Tercer ciclo (EPHE-Universidad de París-I, Francia). Profesor Titular del Departamento de Economía, FACES-ULA. Investigador del Centro de Investigaciones Agroalimentarias (CIAAL), Universidad de Los Andes. *Dirección Postal:* Núcleo La Liria, Edificio G "Leocadio Hontoria", 2° piso, CIAAL. Mérida 5101, Venezuela. Teléfono-fax: (58) (274) 2401031; **e-mail:** rcartay@ula.ve

## 1. INTRODUCCIÓN

Hay influencias extranjeras en nuestra comida fácilmente identificables, como sucede en el caso del queso relleno de bola, de elaboración relativamente frecuente en los hogares caraqueños durante las primeras décadas del siglo XX. El ingrediente fundamental en la composición de ese plato es el queso Edam o Edamer Kaas, elaborado con leche entera de vaca desde hace siglos en granjas de la pequeña ciudad de Edam, en la provincia holandesa de Noord-Holland, y que viene cubierto con cera roja o amarilla. En nuestro país, y en muchas otras partes alejadas como en el sur de México, es conocido como queso de bola, aunque no siempre sea tal su presentación (el Edam viene en forma de bola, bloque o de pan) y conocemos otros quesos holandeses en forma de bola (como el Comissiekaas). Ese plato nos viene de las islas holandesas del Caribe, particularmente de Curazao y Aruba, donde se le denomina, en papiamento, Keshi Yená, que significa queso relleno, y se elabora desde lejanos tiempos cuando los barcos arribaban con provisiones holandesas. El Keshi Yená se prepara rellenándolo, una vez que la familia ha consumido su contenido dejando la cáscara como molde, con un guiso de carne de res o de pollo (Fenzi, 2000: 28-29).

Pero otras influencias gastronómicas son más difíciles de identificar, tal como ocurrió con los intercambios comerciales que nuestro país tuvo desde la segunda mitad del siglo XIX con la isla danesa, también caribeña, de Saint Thomas. Entonces, hubo un intenso comercio entre el norte de Venezuela y el norte de Europa. Pero ese intercambio no se hacía directamente: tenía su origen en las ciudades hanseáticas y Dinamarca, y hacía escala en Saint Thomas, donde las empresas europeas tenían sucursales y depósitos. Y desde allí las mercancías europeas, danesas e inglesas, llegaban a Venezuela. Luego, desde finales del siglo XIX, el comercio inglés comenzó a pasar progresivamente a manos alemanas. Los alemanes continuaron el comercio con Venezuela utilizando a Saint Thomas como puerto de escala, pero ahora las mercancías salían desde los puertos de Hamburgo y Altona. Por esta ruta vinieron diversos productos europeos a Venezuela, como la mantequilla danesa, para mencionar solamente uno, y se introdujo un importante saber culinario, gracias a la inmigración de mujeres de la isla que se desempeñaron en nuestro país como cocineras de la aristocracia extranjera y criolla caraqueña.

Esta diferenciación del aporte a nuestra gastronomía nos obliga a realizar una primera distinción importante entre los aportes de ingredientes, de una relativa facilidad de identificación, y los aportes de técnicas, utensilios y saberes culinarios, que no resultan fácilmente identificables, a menos que uno haya realizado una investigación

histórica profunda. Pero, en realidad todos esos elementos son importantes para estudiar las influencias de otras culturas al desarrollo de la gastronomía nacional. Desarrollemos un poco más esa primera distinción.

El saber culinario es la manera cómo el que cocina hace lo que hace, es decir, la manera cómo cocina. En ese concepto entran muchas cosas: el agente culinario; la receta que emplea; los ingredientes que incorpora; el manejo de utensilios y artefactos culinarios; las técnicas de conservación, cocción y preparación de alimentos empleadas; el conocimiento del arte de combinar alimentos siguiendo ciertos criterios nutricionales, dietéticos, estéticos y de economía doméstica, así como algunas normas de presentación de los alimentos en la mesa y, por último, la imaginación creativa del agente culinario, que es un factor muy importante en el enriquecimiento de la gastronomía de cualquier pueblo. De todo ello surge la cocina regional y nacional, tanto la cocina doméstica o popular, del ama de casa, como la cocina innovadora del cocinero profesional.

Tomemos sólo uno de estos elementos para explicarnos mejor; digamos, una receta, su difusión y estructura. Las recetas de cocina se transmiten de manera oral, o por anotaciones informales, o a través de libros o cursos de cocina. Cuando un agente culinario emigra, por ejemplo una cocinera llegada de San Thomas para trabajar en un hogar caraqueño, se traslada siempre con su saber culinario, es decir, carga, además de sus pocos bienes materiales, con sus bienes culturales. Y los trasmite a como dé lugar. Permítaseme citar un poco en extenso al gran maestro Fernand Braudel (1976: II, 145-147) para ilustrar este punto:

*«Viajes de hombres; pero con ellos viajaban también sus bienes, los bienes culturales, los de uso diario y los más inesperados... Pero la mayor parte de las transferencias culturales llevarónse a cabo sin que conociéramos los vehículos. Estos, en el Mediterráneo, son tan numerosos, unos más rápidos y otros más lentos, y proceden en direcciones tan distintas, que no siempre es posible localizarlos en esa inmensa estación de mercancías donde nada permanece en su sitio. Reconocemos un equipaje y se nos escapan mil; faltan direcciones, etiquetas, y otras veces faltan el contenido o el embalaje... Desconfiemos de quienes creen reconocer sin vacilar los equipajes (...) o de quienes, reaccionando contra aquéllos, niegan en bloque todo empréstito de unas civilizaciones a otras, siendo así que, en el Mediterráneo, todo se intercambia: hombres y pensamientos, artes de vivir, creencias y maneras de amar».*

Estas influencias, difícilmente identificables, también tocan otros aspectos de la gastronomía, como es el orden culinario. La cocina de una sociedad comprende, representaciones, creencias, reglas y prácticas, que son com-

partidas por los miembros de una cultura o de un grupo en el interior de una cultura. Eso es lo que se conoce como orden o régimen culinario. En ese orden están integradas las clasificaciones culinarias (la manera como una sociedad divide sus recursos alimentarios en «comestibles» y «no comestibles») y las reglas culinarias (que gobiernan el consumo de alimentos y el comportamiento del comensal, como son, por ejemplo, los horarios de comida y las maneras de comer). Tal como sucede con la gramática en el lenguaje, el orden culinario debe ser respetado en la alimentación, pues su transgresión puede ocasionar algún tipo de inconformidad social y convertir al alimento en indeseable. Todo eso se inscribe dentro de un sistema alimentario. En ningún caso debemos olvidar que la alimentación es un acto social total, que el ser humano es el único animal que cocina y que, cuando come, no sólo está consumiendo alimentos sino también símbolos, creencias, supersticiones, visiones del mundo, representaciones sociales, estatus o elementos de prestigio social y económico, maneras de comer, modos de comportarse en la mesa, horarios, etc.

Por otra parte, también debemos reconocer que es muy difícil que exista hoy en día, especialmente dentro del marco de la creciente globalización en que vivimos, una cocina original o pura, sin influencias externas, porque éstas siempre, afortunadamente, existen para diversificar y enriquecer la dieta alimentaria. Imaginemos por un momento qué sería de la alimentación en el Nuevo Mundo sin la introducción, a través de los conquistadores y colonizadores españoles, de la carne de res o de pollo o de cerdo, de los huevos, del trigo, del arroz, de la caña de azúcar, o del plátano y el banano, o, más tarde, en épocas de mayor desarrollo tecnológico, de los modernos sistemas de refrigeración, o de algunas técnicas de conservación de alimentos como la pasteurización, y de cocción, aplicando cocinas y hornos que funcionan con electricidad o gas. O viceversa, qué habría hecho, por ejemplo, el continente europeo sin el concurso alimentario de la papa, el tomate, el pimentón, el girasol, el cacao, el pavo, o de muchas frutas como la piña o la papaya. O del tabaco, en su búsqueda de placer. En rigor, los intercambios son tan frecuentes entre las sociedades humanas que la autarquía prácticamente no existe en el mundo alimentario. Expliquemos esa proposición con mayor detalle.

La alimentación humana es un proceso mediante el cual tomamos del mundo exterior una serie de sustancias que, contenidas en los alimentos de la dieta diaria, son necesarias para la nutrición. De esta manera, los habitantes de una región consumen inicialmente lo que produce su suelo nativo. Es decir, lo que produce su mundo exterior inmediato. Pero luego las comunidades humanas comienzan a intercambiar alimentos para cubrir sus déficits alimen-

tarios y romper la monotonía de su dieta diaria, vinculándose así con su mundo exterior mediato. Su régimen alimentario resulta, entonces, de la suma de las producciones alimentarias de ambos mundos, es decir, de las producciones propias y ajenas. En este caso, la región se nutre adicionalmente del intercambio comercial entre las distintas comunidades, de los aportes de los viajeros y de las introducciones hechas por los invasores o los visitantes. Con esta suma de aportes diversos se van creando los hábitos alimentarios de una sociedad, que corresponden a elecciones efectuadas por los individuos como respuesta a las presiones sociales y culturales a que son sometidos para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos alimentarios posibles. No todo lo que se conoce y lo que se recibe se adopta, pues se selecciona para comer no sólo lo que se tiene disponible, sino también lo que se puede y lo que se elige consumir. Así, una sociedad adopta ciertos alimentos, platos, técnicas, utensilios y saberes culinarios, que de alguna manera le convienen. Por eso, algunos aportes son aceptados y otros no. Aquéllos, los aceptados, se integran a la alimentación de ese grupo social y forman parte de su cocina. No olvidemos, sin embargo, que los cambios relacionados con la alimentación pertenecen a la categoría de cambios sociales, y éstos tienen efectos que son menos tangibles que los cambios económicos, derivados, por ejemplo, de las modificaciones en la ciencia y la tecnología. Por otra parte, los cambios sociales, y en general los cambios culturales, requieren para su adopción de un mayor tiempo que los cambios económicos (Unión Panamericana, 1956: 112).

En la práctica resulta, además, difícil atribuir a un determinado flujo inmigratorio en un cierto período la responsabilidad entera de un cambio en los hábitos de consumo, tal como pudo haber sucedido con la adopción del hábito del consumo de pan de trigo entre la población venezolana. En realidad, esa introducción ocurrió durante un largo período, y fue consecuencia de la influencia de varios grupos inmigratorios. Desde los tiempos de la colonización, los españoles indujeron el empleo de harina de trigo en la elaboración de pan entre la población local. Para ello, importaron harina de trigo y desarrollaron el cultivo de ese cereal en varias regiones del país. En los tiempos de dificultades, los gobiernos coloniales asistían a la población pobre con donación de pan de trigo a través de los pósitos. Las casas comerciales, particularmente las extranjeras, importaban toda clase de productos, entre los cuales jamás faltaba la harina de trigo. Más tarde, algunos panaderos de origen francés abrieron en Caracas y en otras poblaciones venezolanas algunos expendios de pan elaborado con harina de trigo, que contaban con pintorescos sistemas de distribución en los hogares urbanos. Luego los panaderos portugueses establecieron pana-

derías, generalizándose el consumo del pan de trigo en las zonas urbanas del país.

De todas esas cosas trata este artículo y, en particular, de los aportes recibidos de los distintos grupos inmigratorios a Venezuela, contribuciones que fueron muy importantes en la conformación de nuestro régimen alimentario urbano. Para precisar esas influencias, debe identificarse las diversas oleadas inmigratorias, sus áreas de introducción y de asentamiento, sus procesos de concentración, así como las particularidades de las relaciones culturales establecidas con la población nativa.

## 2. EL ORIGEN DE LOS FLUJOS INMIGRATORIOS HACIA VENEZUELA

Los dos grupos inmigratorios más importantes en la conformación de la población venezolana después de la época del descubrimiento, conquista y colonización, cumplida entre los siglos XV y XVIII, fueron los españoles y los negros africanos, intensificándose la presencia de estos últimos con el desarrollo creciente de las plantaciones de cacao en el siglo XVIII. Ellos, junto con los indígenas, poblaron nuestro territorio e influyeron decisivamente en nuestra gastronomía regional y nacional. Después, en el transcurso del siglo XIX, se registraron otras inmigraciones de distinta procedencia. A pesar de contar con datos muy heterogéneos, parciales e imprecisos, se puede sostener que, en buen parte de ese siglo, la llegada de inmigrantes no fue particularmente relevante en comparación con otros países de inmigración masiva. No obstante, a partir de las dos primeras décadas del siglo citado comienzan a establecerse en el país algunas casas comerciales extranjeras, mayormente alemanas, inglesas, francesas e italianas. Además, tras la independencia, entre 1830 y 1841, llegaron al país unos 3.000 inmigrantes, en su mayoría canarios (Perazzo, 1973: 41-42; 1982). Guiándonos por las cifras presentadas por Berglund (1997: II, 794-796), uno puede estimar que entre 1832 y 1900 ingresaron al país unos 67.000 extranjeros, principalmente de las Islas Canarias y la España peninsular, seguidos, muy de lejos, por italianos, alemanes y franceses corsos.

A pesar de los estímulos a la inmigración adelantados durante los gobiernos de José Antonio Páez y de Antonio Guzmán Blanco, se puede afirmar que el flujo migratorio hacia Venezuela en el siglo XIX fue relativamente pequeño en comparación con algunos otros países de la región. Tomando las estimaciones más optimistas, se calcula que entre 1830 y 1932, un período mayor a un siglo, llegó a Venezuela un contingente de 63.420 inmigrantes (Torrealba, Suárez, Schloeter, 1983: 370-374), lo que representa una cantidad baja si la comparamos con los 220.260 inmigrantes que recibió la Argentina sólo en el año de 1889 (Kandel, 1983: 77). Ese bajo contingente

extranjero recibido, obedecía, por una parte, a la inestabilidad política y a la guerra imperante en el país y a las pésimas condiciones médico-asistenciales que afectaba el nivel de vida de la población. Por otra parte, no contábamos en aquellos momentos con efectivas políticas de promoción de la inmigración, a pesar de las buenas intenciones gubernamentales como sucedió durante el gobierno guzmancista. Por ejemplo, Juan Bautista Vidal se quejó en carta al presidente Guzmán Blanco, con fecha del 29 de abril de 1875, del maltrato de que era objeto el inmigrante, por el bajo salario y la mala alimentación recibidos:

*«...una alimentación que no agrada a la generalidad, cual es un plato de arroz o de caraotas, con algunas arepas o cazabe, viéndose privado de varios goces que tienen en su país. Y afligidos por algunas plagas, que son muy comunes y molestas en nuestros campos»* (Martín Frechilla, 1999: 157-158).

Si bien el arribo de inmigrantes a Venezuela fue precario, ya tenemos a finales de ese siglo un elemento que debe ser tomado en cuenta en relación con los aportes a nuestra gastronomía, aparte de la influencia resultante de la interacción con gente venida de otras partes. Se trata de los alimentos, en un inicio principalmente británicos, que importaban las casas comerciales inglesas establecidas en los principales puertos (La Guaira, Maracaibo, Puerto Cabello, Carúpano, Ciudad Bolívar) y que también traían las firmas alemanas y de otras nacionalidades, para abastecer a los principales centros de consumo. Esos víveres europeos provenían principalmente de Inglaterra, pero también de las ciudades hanseáticas, españolas, italianas y estadounidenses, productos que empezaron a ser utilizados como ingredientes en la elaboración de nuestras comidas. Así, encontramos en la lista de los víveres importados por estas casas comerciales muchos alimentos: carnes secas y ahumadas de res y de cerdo, bacalao, anchoas, manzanas, diversos quesos (de Flandes, Edam o de bola; Patagrás, etc.), harina de trigo, mantequilla, embutidos, jamones, galletas, aceitunas, uvas pasas, alcaparras, aceite de oliva, especias, y diversas bebidas alcohólicas: cervezas de varias marcas y orígenes, vinos italianos y franceses, sidras españolas, brandy o cognac, etc. (Pacheco Troconis, 1990; Banko, 1990; Cardozo Galué, s.f.). Ya hemos mencionado el papel que jugaron algunas islas caribeñas (Curazao, Saint Thomas, Trinidad, Martinica, etc.) en la intermediación de esas importaciones.

De acuerdo con los censos de 1881 y 1891, Venezuela contaba con 34.856 y 42.898 extranjeros, respectivamente. En esa última cifra, de 1891, el 31 por ciento de los inmigrantes era de nacionalidad española, el 25 por ciento colombiana, el 14 por ciento inglesa, el 8 por ciento

holandesa, el 7 por ciento italiana y el 6 por ciento francesa. La mayor parte de los inmigrantes se localizó en el Distrito Federal y en los estados Táchira y Miranda, pero esa ubicación obedecía a razones distintas: mientras los españoles, canarios, y otras nacionalidades lo hacían en la región capital, los colombianos lo hacían en los estados fronterizos: Táchira y Zulia. Los holandeses, por su parte, se localizaban en Coro y en otras poblaciones de la costa occidental y central, mientras que en el oriente y sur del país lo hacían los procedentes de las colonias inglesas en el Caribe y de la Guayana Inglesa. De esta manera muchos trinitarios y jamaíquinos se asentaron en Sucre y Bolívar (Pellegrino, 1989: 136-142). Esos grupos de inmigrantes fueron difundiendo sus usos alimentarios entre la población venezolana, por lo que encontramos en algunas regiones su presencia en muchos de los platos más representativos de su cocina.

En el siglo XX, especialmente a partir de la década de 1940, la situación en relación con la inmigración cambia de manera notable. Hasta entonces nos habíamos beneficiado poco de los movimientos migratorios de Europa. La situación que vivió Europa durante el siglo XIX y la primera mitad del siglo XX fue dramática, y ese continente se convirtió en una región expulsora de población por excelencia. Durante ese lapso emigraron al continente americano más de 50 millones de europeos, en particular entre 1844 y 1854, con la salida masiva de irlandeses y alemanes; de 1863 a 1879 y de 1881 a 1888, de irlandeses, escandinavos y alemanes, y de 1903 a 1913, de italianos, rusos y gente de los países bálticos y de Europa Central. Algunos países como Estados Unidos se beneficiaron de esas oleadas. Entre 1820 y 1924 Estados Unidos acogió cerca de 36 millones de extranjeros, de los cuales 9 de cada 10 procedían de Europa. Pero luego, desde la década de 1920 se levantaron algunos impedimentos a estos flujos, como sucedió en 1921 con la Ley de Cuotas y en 1924 con la Ley de Restricción de la Inmigración (Thomas, 1961: 9-10). Los inmigrantes siguieron llegando a Estados Unidos, pero ahora más selectivamente y se redujo un poco el flujo hasta la ocurrencia de la I Guerra Mundial (1914-1918). Los inmigrantes europeos buscaron nuevos destinos, entre los cuales figuraron algunos países sudamericanos: Argentina, Chile, Uruguay, Brasil. Debido a los problemas vividos por la economía europea, arruinada durante el período de la postguerra y luego por los estragos causados por la Guerra Civil Española (1936-1939) y la II Guerra Mundial (1939-1945), la corriente migratoria europea volvió a aumentar, especialmente a partir de la década de 1940 (Thomas, 1961: 9-12). Durante ese último período Venezuela se benefició de manera notoria de los movimientos migratorios.

Hasta 1941 el grupo más representativo de extranjeros en Venezuela era el colombiano. Entonces, ocurren cambios significativos: crece el movimiento migratorio externo hacia finales de la década de 1940; los residentes colombianos disminuyen su peso en términos relativos a favor de la inmigración europea; se instalan en el país muchos europeos, mayormente españoles (destacando los canarios, los gallegos y los vascos), italianos (de Sicilia, La Campania, Abruzzo y Puglia) y portugueses (originarios de las Islas de las Azores y Madeira) (Pellegrino, 1989: 185; Bafile, 1990: 433; Vannini de Gerulewicz, 1980). Susan Berglund (1997: II,793-798) señala que en el lapso comprendido entre 1948 y 1961 ingresaron al país cerca de 800.000 extranjeros, de los cuales se quedaron 526.188. El 78 por ciento de esta cifra fueron españoles (de las Islas Canarias y Galicia), italianos (del sur y del centro), portugueses (principalmente de la isla de Madeira), colombianos y estadounidenses. De la cifra total de inmigrantes, el 80 por ciento se concentró en cinco entidades federales. Luego la inmigración se estancó en una cifra anual promedio de 13.000 personas, hasta que a principios de la década de 1970, con el incremento de los precios del petróleo, volvió a crecer la inmigración, a un ritmo mayor que el experimentado en la década de 1950.

Esta segunda oleada migratoria del siglo XX fue diferente a la primera: esta vez la inmigración procedente de los países sudamericanos superó a la europea y además ingresó de manera ilegal. No se trataba solamente de la inmigración colombiana, importante desde el siglo XIX por su condición de país fronterizo (la frontera común entre Venezuela y Colombia es de 2.050 kilómetros de longitud y de difícil control) y los estrechos lazos históricos y culturales que unen ambos países. A ella se agregaron, primero, los argentinos, chilenos y uruguayos, expulsados por las dictaduras militares que gobernaron de manera cruel esos países y, luego, los inmigrantes peruanos, ecuatorianos y dominicanos, en procura de empleo y mejores condiciones de vida.

Los inmigrantes, muchos de ellos naturalizados o enraizados de manera definitiva en la sociedad venezolana, han dejado su huella profunda en nuestra cultura. El censo nacional de población de 1981 arrojó la cifra de 1.074.629 extranjeros en una población total de 14.516.735 habitantes. El de 1990 indicó 1.023.259 extranjeros en una población total de 18.105.265 habitantes. No son sólo importantes desde el punto de vista cuantitativo, sino que han marcado el acontecer nacional en muchos sentidos y esferas de la vida económica, política, deportiva y cultural.

Ambas corrientes, la europea y la suramericana, están vinculadas muy estrechamente con la urbanización y la modernización del país y su contribución al desarrollo de

tales procesos ha sido invaluable. La primera nos marcó en los aspectos urbanísticos, en los comportamientos demográficos, en la producción de bienes industriales, en la construcción, en el desarrollo de la agricultura empresarial, en la agroindustria y en la modernización de los servicios públicos y privados, en la difusión de corrientes artísticas, especialmente en el campo de la literatura y de la música, y en el desarrollo y enriquecimiento de nuestra gastronomía. La segunda ofreció al país una mano de obra de enorme valor en la prestación de los servicios públicos urbanos y en la producción y comercialización de bienes agrícolas, en la artesanía, en el desarrollo de una economía informal que no ha podido ser integrada productivamente a la economía nacional y en el desarrollo y enriquecimiento de la cultura popular (las influencias colombianas en nuestra lengua y música dan fe de ello) y de la élite (la llegada de inmigrantes de los países del Cono Sur hizo resurgir la actividad teatral caraqueña) en sus múltiples manifestaciones. Uno de los ámbitos en el que se hizo evidente esa influencia fue en el de la gastronomía. Numerosos platos de la cocina andina venezolana revelan fuertes influencias colombianas. Igualmente la cocina popular se ha nutrido de muchos platos peruanos como el chupe o las papas chorreadas o de preparaciones tales como las empanadas argentina y chilena, al igual que antes lo hizo con la empanada gallega.

### 3. DISTINTAS MANERAS DE RELATAR LA HISTORIA DE LAS INFLUENCIAS

Existen muchas maneras de revelar las influencias que ha recibido una determinada cultura alimentaria de los distintos grupos de inmigrantes. La más utilizada es la que profundiza en el estudio de una determinada corriente migratoria, digamos la italiana, precisando sus flujos en el tiempo y su localización en el espacio de la sociedad receptora. Analizando los recetarios de las regiones de concentración de los inmigrantes, se puede determinar en cuáles platos regionales están presentes los ingredientes introducidos por ellos o cuáles platos copian las recetas o las técnicas que esos inmigrantes introdujeron. O, procediendo a la inversa, se puede realizar un inventario de los platos más representativos de cada región alimentaria y luego se busca identificar las influencias extranjeras más notorias en su conformación. Por ejemplo, al estudiar la conformación de la región alimentaria de la costa venezolana, en el caso particular de la subregión del Zulia, se puede comprobar que la cocina zuliana se presenta como la síntesis de un largo, rico y complejo proceso de influencias culturales. El empleo frecuente y variado de los subproductos del coco, tales como el agua, la pulpa y la leche, en la confección de muchas recetas (mojito en coco, conejo en coco, majarete o manjarete, tequiche, conser-

va, arroz con coco, etc.) testimonia la influencia de la tradición alimentaria del Caribe y por esta vía, de la cocina de varios países africanos y asiáticos. Lo mismo sucede con otra cocina de la región de la costa, como es el caso de la sucrense, cuyo sincretismo alimentario es más complejo, diverso y armonioso que el de las otras regiones costaneras del país. La llegada de negros africanos esclavizados a la zona estimuló la incorporación de algunas técnicas culinarias y la afición por algunos rubros farináceos como el ocumo, el ñame y el quimbombó. El posterior arribo de los catalanes de la Real Compañía de Comercio de Barcelona, en el siglo XVIII, y de los inmigrantes corsos, a partir de la tercera década del siglo XIX, dejó huellas en la cocina carupanera en platos como el corbullón de mero, los mejillones a la bordelesa o en una bebida como la horchata, que los nativos adaptaron a su manera, incorporándole la leche de coco.

La influencia de los intercambios frecuentes con los habitantes de la isla de Trinidad, con mayoría de ascendencia hindú e indonesia, está presente en platos como el calalú de Paría, elaborado principalmente con carne de chivo o de gallina, diversas verduras -en especial quimbombó- y leche de coco (encontramos variaciones de ese plato en todo el Caribe y en Brasil, ligadas a comidas rituales inscritas en las creencias religiosas afroamericanas), o el talkarí de chivo, hecho con carne de chivo, especias, vinagre, leche de coco, berenjena, vino dulce y sazonado con masalá (recordemos que la palabra «talkarí» procede de «kary», curry, y de «khura», voz hindú que significa comestible). El empleo frecuente en esa cocina de dos elementos tan característicos como el masala o masalá, que es un condimento en polvo parecido al curry elaborado a partir de una mezcla de hierbas y especias aromáticas y picantes, entre las que sobresale el jengibre, o del quimbombó (*Hibiscus esculentus*), también conocido como oca, gumbo o gambo, nos recuerdan, respectivamente, las influencias trinitaria y afrocaribeña. Los nombres de los dulces populares en Güiría y en otras partes del estado Sucre, denotan claramente los aires de la India. Entre los «patés», recordamos el paté-banán (empanada de harina de trigo rellena con jalea de plátano maduro) o el paté-cocó (empanada rellena con coco), y entre los «gatós», al gatomí (con harina de maíz), al gatotán (con harina de trigo) o al gatochac (con harina de batata o chaco).

En este artículo quisiera seguirle la pista a las influencias extranjeras recurriendo a otros criterios, como es el estudio de la introducción en el país de algunos elementos particulares del sistema culinario: ingredientes, utensilios y artefactos relacionados con los sistemas de cocción y de conservación de los alimentos, recetarios y agentes culinarios; o el estudio de los aportes de algunos agen-

tes económicos o de una actividad económica en particular, o el estudio de la evolución de algunos platos regionales o nacionales representativos de nuestra historia gastronómica. En cada caso, utilizaré un ejemplo para ilustrar el desarrollo de esa influencia directa o indirecta.

### 3.1. LA INTRODUCCIÓN DE UN INGREDIENTE

El cultivo del trigo (*Triticum spp*) era desconocido en América antes de la llegada de los españoles a finales del siglo XV. Cristóbal Colón llevó semillas de trigo a la isla de La Española, en su segundo viaje, en 1493, pero los intentos por reproducirlo fueron inútiles. Años más tarde, la empresa de introducción sí tuvo éxito y lo encontramos cultivado en Nueva España o México, en 1520; en el Perú, en 1535, y en Nueva Inglaterra, en 1602 (Cartay, 1992: 335). La gloria de la introducción del trigo en el Perú se le atribuye a doña Inés de Muñoz, quien también llevó el arroz, y estuvo casada con Antonio de Ribera, introductor a su vez del olivo. Desde Perú el trigo se difundió probablemente a Colombia y a Venezuela, tal como sucedió en el caso de Chile y Argentina.

Lo cierto es que el trigo ya era cultivado en Venezuela durante el siglo XVII. Inicialmente fue sembrado en los valles de la Cordillera de la Costa, concretamente en los valles de Aragua y de Caracas, así como en El Tocuyo. A finales de ese siglo hay evidencias documentales de la gran superficie sembrada en las cercanías de Valencia y de Maracay. Luego el cultivo se extendió a la región andina, hasta quedar concentrado el cultivo en esa región desde 1889, y más tarde reducido a Mérida, donde se sembraba cerca del 90 por ciento del total del trigo producido en el país en 1924 (Cartay, 1988: 56).

Paralelamente al cultivo, fue incrementándose el consumo interno de trigo, en sus diversas modalidades. Durante la época colonial el abastecimiento de pan de trigo, considerado un alimento de primera necesidad, era prácticamente una obligación de la administración gubernamental, que, además, regulaba su precio. Todo eso se conocía como la institución del pósito. Entonces, el pan era elaborado por artesanos en sus casas y distribuido mediante una extensa red de pulperías. Eso cambia durante el período republicano, cuando se eliminaron las férreas regulaciones de precios y se establecieron las primeras panaderías particulares por panaderos de oficio. Según Aristides Rojas, la primera panadería caraqueña fue abierta por un panadero francés en 1825 (Cartay, 1995: 236). Más tarde, hacia 1870, había en Caracas varias panaderías, en su mayoría propiedad de franceses, nacionalidad a la que pertenecían además los sastres y los zapateros. Convertido en símbolo de prestigio, pues el pan de trigo era el pan por excelencia de los conquistadores militares y religiosos y era un alimento al que se atribuían

propiedades nutritivas asociadas con la civilización y el progreso, el pan de trigo se constituye en el elemento más característico de la comida urbana (Lovera, 1988: 57 y 125-126). Entretanto el consumo de las diferentes preparaciones con harina de trigo creció de más en más, especialmente durante el rápido proceso de urbanización, a pesar de que la producción nacional del rubro se había retraído. En este caso, la creciente importación cubrió las deficiencias, y el país se convirtió en un gran importador de trigo. Aumentó notablemente el número de panaderías en todo el país, utilizando principalmente maquinarias francesas e italianas. Y se produjeron muchos tipos de pan, en las categorías de pan salado y de pan dulce. Pero su consumo de harina de trigo no se redujo a esta modalidad, sino que se extendió al consumo de pastas alimenticias (tallarines, macarrones, espagueti, etc.) y al empleo de la harina para la preparación de empanadas, pastelitos, arepas andinas y tortas caseras (Abreu y Ablan, 1996: 41-42, 50).

El consumo de arepa, el pan popular del venezolano, hecha con harina de maíz, exhibió durante mucho tiempo una tendencia a la disminución. La aparición de la harina precocida de maíz a comienzos de la década de 1960 provocó un cambio violento en la tendencia a la disminución de consumo del maíz, porque a los venezolanos les resultaba ahora más fácil y rápido que antes elaborar la arepa. Así se revertió la tendencia en la estructura del consumo de carbohidratos, que beneficiaba al trigo en perjuicio del maíz, y se produjo uno de los cambios alimentarios más importantes del siglo XX en Venezuela.

### 3.2. LA LLEGADA DE ALGUNOS UTENSILIOS

En la medida en que se iban produciendo cambios en las técnicas de cocción de alimentos, se estaban produciendo cambios en la variedad, la forma y el material de fabricación de los utensilios empleados en las labores culinarias. Se trata de objetos culinarios accionados de manera manual, en una primera etapa, y que luego evolucionan, hasta formas de mayor sofisticación, accionados por otras formas de energía como la eléctrica. Muchos de estos utensilios llegaron progresivamente a Venezuela, especialmente en la época en que el país se modernizaba gracias a la obtención de una creciente renta petrolera.

La historia de la incorporación de estos utensilios es de difícil elaboración, pero es posible, con algunas reservas, inventariar la llegada de algunos de estos objetos. Sanoja (1997: 55) señala que hasta mediados del siglo XVIII Caracas se nutría de importaciones de mayólica y loza culinaria proveniente de México, Holanda y España. Desde finales de ese siglo, comienza a hacerse presente la porcelana inglesa. Entre 1840 y 1870 se encuentra en Caracas una gran variedad de objetos manufacturados de

uso cotidiano, que eran producidos en Inglaterra, Francia y Estados Unidos, importados por las casas comerciales extranjeras y publicitados en la prensa de la época. Por ejemplo, en la publicidad de algunas casas comerciales caraqueñas en 1837 se ofrecían platos de servicio y de postre, entre ellos platos «hondos» y «llanos» de cristal, vidrio, loza y porcelana (El Liberal, Caracas, 30.05.1837), o cubiertos con conchas de nácar y marfil y utensilios de plata para el servicio de mesa en 1845, o, ese mismo año, manteles de hule y fósforos de Golsh (El Liberal, Caracas, 26.07.1845). En 1845 una casa comercial ofrecía ollas de hierro vidriado para cocinar, cacerolas de hierro y cafeteras de hierro estañado (El Patriota, Caracas, 16.08.1845). En 1855 la Casa Blohm importó un lote de budares de hierro procedentes de Liverpool, Inglaterra, que se utilizaban para hacer cazabe (El Economista, Caracas, 03.06.1855).

Pero los utensilios de cocina más sofisticados, la mayor parte accionados por energía eléctrica, comenzaron a llegar a Caracas desde la segunda década del siglo XX. Las primeras ollas de presión, llamada «Olla Express», fueron ofrecidas en venta en 1925 (El Universal, Caracas, 01.11.1925); las primera batidoras eléctricas, en 1929 (El Universal, Caracas, 20.02.1929); los primeros exprimidores de jugo de naranja a presión, en 1931 (El Universal, Caracas, 20.07.1931); los primeros auxiliares de cocina, marca Kitchen Aid Hobert, conocidos como la «sirvienta eléctrica», en 1948 (El Nacional, Caracas, 22.01.1948).

### 3.3. LAS PRIMERAS COCINAS DE HIERRO

Las primeras cocinas económicas de hierro llegaron a Caracas en 1840. En noviembre de ese año la casa comercial de J.V. Santana ofreció en venta una cocina de hierro procedente de Inglaterra (El Liberal, Caracas, 15.11.1840). Ésta es la primera cocina de hierro importada reseñada en la prensa caraqueña. Después, en lo que resta del siglo XIX, llegaron al país muchas cocinas de hierro de distintas procedencias, pero todas tenían un denominador común: eran alimentadas con carbón vegetal o leña. Habría de transcurrir casi un siglo, hasta 1917, para que fueran introducidas cocinas que funcionaran con kerosene. Tal es el caso de las cocinas marca Dixie, que llegaron a Caracas y a Maracaibo ese año (Panorama, Maracaibo, 21.04.1917). Al paso de los años, fueron arribando cocinas más perfeccionadas como la estadounidense Dangler, provistas de cuatro o cinco hornillas y reverberos que funcionaban con kerosene o gasolina, y que eran ofrecidas por las casas comerciales en febrero de 1920 (El Universal, Caracas, 30.06.1920). En abril de 1926 se conseguían en el comercio caraqueño las cocinas Quick Meal (El Universal, Caracas, 17.04.1926) y en julio de 1929 las coci-

nas Kerogas (El Universal, Caracas, 09.07.1929), ambas funcionando con gasolina.

Las primeras cocinas eléctricas fueron introducidas al país en el mes de septiembre de 1930. Se trataba de las cocinas eléctricas marca Hotpoint General Electric (El Universal, Caracas, 26.09.1930). Y un año más tarde, en marzo de 1931, llegaron las primeras cocinas a gas, marca Clark Jewel, que funcionaban con gas Shellane (El Universal, Caracas, 16.03.1931). Las cocinas de leña y las de kerosene, gasoil o gasolina seguían siendo utilizadas por los hogares rurales y los urbanos de menores recursos, pero se estaba imponiendo una nueva realidad: el inicio de una fuerte competencia entre las cocinas eléctricas y de gas por el control del mercado de las cocinas en la Venezuela urbana. Esa rivalidad se hacía cada vez más intensa en la medida en que se establecían por todo el país las redes de abastecimiento de energía eléctrica y de gas (Cartay, 1994: 50-57).

### 3.4. LAS PRIMERAS REFRIGERADORAS

En los países tropicales, como Venezuela, era, a principios del siglo XIX, difícil obtener hielo, a menos que uno lo importara de otras partes. El hielo se traía en barco, desde 1825, importado de Estados Unidos hasta el puerto de La Guaira, para transportarlo luego en carretas hasta Caracas, nuestro principal centro de consumo. Los niños se sorprendían del hielo, al que llamaban «piedras de agua», como recuerda García Márquez en *Cien Años de Soledad*, y los adultos lo empleaban con fines medicinales y para enfriar bebidas y elaborar helados. La única excepción era la gente que vivía en los pueblecitos más altos de la Cordillera de Mérida. El viajero alemán Anton Goering, que visitó Mérida hacia 1870, se quedó asombrado de que en Mérida se vendiera helados de fruta, utilizando el hielo del sitio de La Aguada, en la Sierra Nevada de Mérida.

El hielo que llegaba importado a Venezuela se utilizaba también para hacer helados, que se ofrecían en el Café Español de Caracas y era vendido probablemente por la empresa de Frederic Tudor, de Boston, que comercializaba hielo en algunas islas del Caribe, como en Martinica, desde 1805, o en Cuba, desde 1807. Años más tarde comenzó la producción de hielo en Venezuela. El empresario Joaquín Barnola, propietario de la panadería y confitería El Chorro, en Caracas, fue el pionero en esta actividad, que probablemente debió iniciar hacia 1880 (La Opinión Nacional, Caracas, 19.10.1881). Hasta entonces algunos alimentos, especialmente las carnes, eran conservados mediante el método de la salazón: se salaba la carne recién beneficiada y luego se exponía al sol hasta su secado.

Un importante paso de avance en esa historia de la conservación de los alimentos se dio en Venezuela cuan-

do en agosto de 1924 llegaron al país las primeras refrigeradoras. El Bazar Americano trajo en esa fecha algunas refrigeradoras marca Frigidaire (El Universal, Caracas, 17.08.1924). Poco después otras casas comerciales lo imitaron, trayendo aparatos de otras marcas como Jewel. Pero, en realidad, la mayoría de estas refrigeradoras no eran tales, sino simples «neveras», es decir, unas cajas hechas con madera de nogal que traían varios departamentos independientes. En esas cajas, el hielo se depositaba en el departamento superior y, al derretirse el hielo, el agua salía por un desagüero. Tenían, por tanto, el problema de que debía agregársele todos los días hielo, porque eran incapaces de producirlo. Pero en 1926 ese problema ya estaba resuelto: el Almacén Americano presentó otro modelo de refrigeradora Frigidaire que funcionaba con electricidad y producía automáticamente hielo (El Universal, Caracas, 31.07.1926). En 1929 apareció en el mercado caraqueño otra refrigeradora un poco más perfeccionada: la General Electric, sin correas ni ventiladores ni tubos de desagüe, aunque producía abundante escarcha y había que estar deshielándola con frecuencia. Y otras marcas, como Electrolux, Westinghouse, Admiral, que ofrecían maravillas.

Hacia la década de 1950 la refrigeradora, que los venezolanos llamamos corrientemente «nevera», se parecía mucho a la que ahora usamos: tenía un compartimiento superior de congelación, separado del resto, al que llamaban «frisin», y distribuía automáticamente cubitos de hielo. Pero esos artefactos no estaban al alcance del presupuesto de la mayoría de los hogares venezolanos y su posesión era un lujo y un símbolo de prestigio social. Nuestro gran humorista Aquiles Nazoa, en su poema «Lo que abunda», da cuenta del orgullo que embarga a la señora Paquita de la Masa por ser propietaria de una nevera: «La señora Paquita de la Masa, / ricacha de esta era, / se compró hace algún tiempo una nevera / y la instaló en la sala de su casa / en donde se la ve todo el que pasa», y así sigue Nazoa diciéndonos lo feliz que se siente doña Paquita por tener una nevera, para envidia de sus vecinos y allegados (Cartay y Chuecos, 1994: 60-66).

### 3.5. LOS PRIMEROS RECETARIOS

Los recetarios son como una especie de vademécum de la práctica culinaria, que ofrece un testimonio de los usos alimentarios en una sociedad. Estudiando las recetas que contiene uno puede darse cuenta de las influencias que refleja. Durante la época colonial llegaron algunos recetarios a Venezuela, aunque su utilidad debió haber sido limitada porque la mayor parte de la población era analfabeta. Se desconoce cuántos y cuáles recetarios, pero al menos se sabe que fueron introducidos dos muy importantes en la España de esa época. El primero es el de

Francisco Martínez Montiño, titulado «Arte de cocina, pastelería y bizcochería y conservería», editado en Madrid en 1611, introducido por un rico hacendado. El otro es el de Diego Granado, con el nombre de «Libro del arte de cocina», introducido por un jesuita (Cartay, 1995: 288-289). Aparte de estos dos recetarios famosos, llegaron otros libros, como el de Juan de Altamiras o el anónimo «Manual del Cocinero». Ésos libros, como es de suponer, difundían principalmente recetas de cocina propias de España.

Más tarde, en el siglo XIX, mientras llegaban otros pocos libros de recetas extranjeros, vieron la luz los dos primeros recetarios editados en Venezuela. Se trata de «La cocina campestre», de J.A. Díaz, editado en Caracas en 1861, y «Cocina criolla o guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto», de Tulio Febres Cordero, publicado en Mérida en 1899. Una simple revisión de estos recetarios denota la influencia de la cocina extranjera en nuestro medio. Por ejemplo, en el de don Tulio, que consta de casi doscientas recetas, encontramos muchas que evocan tal influencia (Febres Cordero, 1899). Entre esos platos, destacan el arroz a la milanesa, la macarronada a la italiana, el ravioli, la sopa de tallarines, la carne frita a la italiana, la torta italiana, el queso de Flandes relleno, el bacalao al estilo francés, el fricandó de ternera, la lengua a la habanera, el sancocho reinoso, etc. La presencia de tantos platos «italianos» en ese recetario es consecuencia de la llegada de grupos de inmigrantes italianos, particularmente procedentes de la isla de Elba, a Mérida, y de su rápida integración a la vida social de la ciudad, de lo que da cuenta Mariano Picón Salas (Cartay, 1997: 109-116).

A mediados del siglo XX, aparecieron algunos libros fundadores de nuestra moderna gastronomía. Entre ellos, se cuentan el de Ramón David León, el de Mario Briceño Iragorri y el de Graciela Schael Martínez. A partir de allí, fueron publicados en el país numerosos recetarios que reflejan de una manera directa las diversas influencias que han marcado el desarrollo de la cocina venezolana. Así aparecieron recetarios de cocina española, francesa, italiana, árabe, peruana, caribeña, estadounidense, etc.

### 3.6. UN COCINERO DE POSTÍN

Los restaurantes venezolanos han estado marcados por la influencia de la cocina francesa, especialmente desde el tercer tercio del siglo XIX, cuando se desarrolló la moda del afrancesamiento promovida por el gobierno de Guzmán Blanco. Al estudiar la evolución de la restauración gastronómica en Venezuela, uno puede distinguir tres períodos. El primero, que cubre las tres últimas décadas del siglo XIX y la primera década del XX, en el que se impuso un excesivo afrancesamiento en el comportamiento de los

miembros de la clase urbana de mayores recursos. Eso se ve en los nombres de los establecimientos, pero también en los menús de los restaurantes en los que prevalecen las denominaciones francesas. Sin embargo, dominaba la mediocridad y el fraude en las preparaciones, salvo en pocas excepciones. El segundo período, que transcurre entre 1910 y 1935, se caracteriza por una renovación de la cocina caraqueña con el aporte de la cocina francesa, de la mano de reputados cocineros como Labeille, Becker y Deloffre. Y un tercer período, que va paralelo con el boom petrolero del país, en el que surgen lujosos restaurantes en el país y llegan contratados reputados cocineros de diversas nacionalidades. En ese período se mezcla el cocinero de alta calidad con el mediocre y el restaurant de estrámbotica decoración con el de genuino gusto. Mucha caricatura y copia se desarrolla en ese período de superficialidad gastronómica y de altos precios para satisfacer el apetito voraz y poco exigente de unos nuevos ricos, empresarios y políticos presuntuosos.

Entre todos esos cocineros que destacaron al mando de los fogones caraqueños, brilló merecidamente, según algunos testigos de excepción, Pierre René Deloffre, un expresidente francés de la isla de Cayenne que se llamó realmente Pierre Paunier. Deloffre deslumbró a los caraqueños pudientes desde mediados de la década del veinte en los diversos establecimientos que dirigió: La Suisse, Longchamps y El Trocadero. De ellos, el más recordado es La Suisse, establecido en 1925. Deloffre introdujo muchas cosas nuevas en el mundo gastronómico caraqueño, empezando por una versión más acabada de la verdadera cocina francesa, siguiendo por el aprecio de los vinos de calidad (en su restaurant, Deloffre introdujo la mención expresa del «millésime» o año de producción del vino), un servicio discreto y cuidadoso de la mesa, la costumbre de la reservación de la mesa, etc. En su restaurant la gente de entonces degustaba platos honestos y bien servidos, como la «soupe à l'oignon gratinée», la «dangouste à la thermidor», o el «coq au vin à la mode de Bourgogne», etc. Pero también se bailaba, pues era además un dancing, en el que se tocaba música en vivo por las noches, interpretada por la orquesta The Sea Melody (Cartay, 1995: 262-264).

### 3.7. LOS AFANES DE UN COMERCIANTE IMPORTADOR

Las casas comerciales extranjeras se convirtieron, una vez lograda la independencia política, en el agente económico fundamental de la economía venezolana. Asentadas en los distintos puertos del país, cumplían múltiples actividades: exportaban los productos del país, principalmente cacao, café y cueros de res; importaban alimentos, instrumentos de trabajo y mercancías diversas; almacenaban productos, los transportaban interna y externamente, los

pignoraban; cobraban los impuestos en los puertos en nombre del gobierno nacional y servían como prestamistas para financiar la producción en las regiones donde actuaban. Esas casas comerciales crearon las primeras cajas de ahorro y los bancos comerciales y las cámaras de comercio del país, y establecieron las primeras industrias, algunas de ellas vinculadas a la producción agroalimentaria.

En cada puerto se habían establecido las casas comerciales, con su red de ramificaciones de agencias y sucursales que controlaban la producción y la comercialización de los distintos productos regionales, a la vez que la abastecían de los productos extranjeros que importaban, entre ellos muchos productos alimentarios básicos y delicatessen y bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Por esta vía las casas comerciales influyeron notablemente en la suerte de las cocinas regionales. Pero la acción de las casas comerciales no terminaba allí, puesto que crearon algunas importantes empresas pioneras de la actividad agroindustrial venezolana. Para mostrarlo, vale el ejemplo de dos casas comerciales: la Boulton, asentada en muchas plazas comerciales en el país, pero principalmente en La Guaira, Caracas y Maracaibo (éste último puerto era el más importante para la exportación de café), y la casa Benedetti, establecida en Carúpano, el principal puerto de exportación de cacao venezolano en el siglo XIX.

En el mes de noviembre de 1826 el velero Swift, que venía de Nueva York, atracó en el puerto de La Guaira con un cargamento para John Boulton Townley. El comerciante J. B. era un joven descendiente del inglés Henry Boulton, que se había instalado en la isla de Saint Thomas. El joven J. B. se instaló primero en Cartagena con su tío Joseph Boulton Wilson y luego había viajado a La Guaira en 1823, donde se casó con Anne G. Schimmel, sobrina de un comerciante inglés residente en el puerto. Ese cargamento era uno de los primeros que recibía y consistía en 269 barriles de harina de trigo, 100 barriles de carne de res, 100 barriles de carne de cochino salada o ahumada, 16 barriles de queso, 34 barriletes de mantequilla, 101 barriles de manzanas, 100 cajas de vino clarete, 100 cajas de bacalao, 1 caja de sidra, 149 cajas de anchoas, 50 cajas de aceitunas y 30 cajas de vela esperma. Allí, en el contenido de ese cargamento, se encuentra la razón por la que sostengo que las casas comerciales contribuyeron de manera importante a la ampliación de la dieta alimentaria de entonces. J. B. formó una casa comercial, la Boulton Sons & Co., que al poco tiempo se convirtió en la mayor importadora de harina en Venezuela. Importaba, además, carbón de piedra, y luego creó unos silos y molinos de trigo que funcionaron durante quince años. Más tarde esa empresa contribuyó al financiamiento de la construcción del acueducto de Coro. Posteriormente, en 1875, fundó

la casa de Maracaibo con el nombre de H.L. Boulton Jr. & Co., que era básicamente una casa comercial de exportación e importación de mercancías. Muchos años después, hacia 1926, se involucró más directamente en la actividad agroindustrial. Participó en la creación de la Cervecería El Aguila y se dedicaba a la importación de bebidas alcohólicas, como el cognac Hennessy Tres Estrellas. En 1944 la firma creó la Distribuidora Agrícola y Pecuaria S.A. (Agropsa). En 1946 era un importante accionista de la C.A. Ponche Crema, de Eliodoro González P. Sucesores. En 1948 participó en Mavesa, productora de aceites y grasas comestibles. De la Compañía Anónima Industrial de Pesca (C.A.I.P.), fundada en 1938, que procesa conservas de pescado, adquirieron un 51 por ciento de las acciones en 1985, controlando una cuarta parte del mercado local de sardinas enlatadas. Aparte de sus actividades ligadas al sector agroalimentario, la empresa ha incurrido en otras actividades como bancos, seguros, aerolíneas, cemento, siderúrgica, transporte astilleros, bienes raíces, etc (Boulton, 1992).

La familia Benedetti, de ascendencia corsa, encabeza por Juan Francisco Benedetti, emigró de la isla de Trinidad y se instaló en el puerto de Carúpano, en el estado Sucre, en 1889. Juan Francisco y sus sobrinos se casaron con muchachas de otras familias corsas residentes en Carúpano y se dedicaron a la producción de cacao y luego a la actividad comercial. En 1908 Luis, uno de los sobrinos de Juan Francisco, junto con su esposa Antonieta Fabiani, abre la Casa Benedetti en Río Caribe, abandonando la actividad agrícola para dedicarse al comercio. En 1917 se trasladan a Caracas, donde la Casa Benedetti se convierte en importadora de mercancías europeas. Hacia 1938 establecen relaciones comerciales con un nuevo proveedor: Estados Unidos. Por esa vía entran a la capital algunos productos conocidos actualmente: las computas infantiles Gerber, las especias Mc Cormick, los enlatados de jamón Spam, los encurtidos Morton, el papel aluminio Reynolds. Pedro Pablo Benedetti, hijo de Luis Benedetti, estableció, por su parte, la primera fábrica de hielo en cubitos, localizada en Sabana Grande con el nombre de Super Hielo Benedetti, y el supermercado La Central, el primer supermercado moderno en Caracas, con una sucursal en el litoral central. Hacia finales de la década de 1940 la Casa Benedetti comienza a elaborar cestas de víveres para Navidad, lo que se convierte en una tradición en Venezuela. En 1944 comienza a embotellar vinos importados en un local de la urbanización de Los Chorros. En 1959 crea Licorerías Unidas S.A. y en 1987 comienza la producción de whisky nacional (Benedetti, 1989).

### 3.8. LA HUELLA EXTRANJERA EN ALGUNOS PLATOS

En muchos platos representativos de nuestra cocina nacional o regional, a pesar de que son considerados tradicionales, se puede descubrir la influencia extranjera cuando uno analiza sus ingredientes. El caso más notorio es el de la hallaca, el plato típico de nuestra Navidad, aún en sus variaciones regionales. Mario Briceño Iragorry, en su *Alegría de la Tierra* (Caracas: 1952), sintetizó tal influencia con palabras memorables: «La hallaca es la más perfecta expresión del barroquismo culinario de la Colonia. Es la conjunción sibarítica del maíz de América con las finas carnes y los saporíficos aliños venidos de Europa: pasas, alcaparras, aceitunas, almendras, aceite, carne de vaca, carne de puerco, etc.». También escribió que fue: «El pan arcaico que se ofreció de molde para recibir los mil sabores de la mesa europea». Inventariar las mercaderías traídas por los barcos mercantes a Venezuela a principios del siglo XIX, como sucedió con la goleta estadounidense Las Tres Hermanas que arribó al puerto de La Guaira un día de septiembre de 1810 cargada de pasas de Corinto, maíz, aceite de Levante, etc., permite ver cómo se fue componiendo la multisápida hallaca.

Un estudio pormenorizado de uno de nuestros platos típicos, como lo es el pabellón criollo, da una visión mucho más completa del mestizaje gastronómico (Cartay, 1998: 523-532). De sus cuatro ingredientes principales, tres (arroz, carne y plátano maduro) son de origen asiático y sólo uno (las caraotas negras) es americano. De los trece ingredientes accesorios, dos (agua y sal) son universales, seis provienen del Asia (cebolla, ajo, pimienta, comino, orégano y papelón de caña de azúcar), tres de América (ají dulce, pimentón y tomate) y dos de Europa (aceite vegetal y salsa inglesa), que adscribo allí por el procedimiento empleado en su elaboración.

Tomemos otra preparación tradicional navideña: el pan de jamón. Este pan, según una documentada investigación de Miro Popic (1986), fue creado en Caracas, en la panadería de Gustavo Ramella, que quedaba de Gradillas a Solís, en diciembre de 1905. Entonces, el pan sólo traía jamón. Al año siguiente ya lo ofrecía la panadería de Montaubán, en la esquina de Sociedad. En 1906 ya lo ofrecía la panadería de Banchs, en la esquina de Solís. En 1909 el pan, además de jamón, llevaba pasas. En 1920 se le habían agregado aceitunas, almendras, nueces y hasta alcaparras, pero luego sus ingredientes se redujeron al jamón, las aceitunas y las pasas, además, por supuesto, de harina de trigo, huevos, mantequilla, leche, levadura, tocineta, agua y sal. Todas las panaderías citadas estaban dirigidas por panaderos extranjeros que se habían residenciado en Caracas.

Estudiemos un pan reputado como andino: la almojábana. Este pan lo encontramos en toda la región

andina, pero también en Colombia y en algunas islas del Caribe. Al estudiar el origen de esta receta, llegamos a la España del siglo XVI, cuando Rupert de Nola lo incluyó en su libro de cocina fechado en 1525. Y si uno persiste en la búsqueda de un origen aún más lejano, encontrará la receta en el *Faddalat al-Jiwan*, que es un libro de cocina hispano-árabe, atribuido a Ibn Razin, aparecido entre 1248 y 1328. Pero su composición ya no es la misma de antes, pues la harina de trigo fue sustituida por la harina de yuca. De tal manera que aquel panecillo árabe, cuyo nombre procede de *al-mugábbana*: composición de queso, dejó de ser lo que era y ahora es un pan andino (Cartay, 1995: 32-33).

### 3.9. EL LEGADO EXTRANJERO DERIVADO DE UNA ACTIVIDAD ECONÓMICA

Venezuela no fue un país minero hasta que se comenzaron a explotar las minas de oro de Guayana durante la segunda mitad del siglo XIX y especialmente a partir de 1870, cuando se intensificó la explotación aurífera en las minas de Caratal y de El Callao. La Compañía de El Callao, creada en 1870, fue una de las más importantes compañías mineras establecidas en el país hasta que en 1897 comenzó la decadencia de la actividad. Pero al producirse la fiebre del oro en Guayana, vinieron trabajadores de varias islas del Caribe, principalmente de la isla de Trinidad. Y esos inmigrantes, cargados con sus equipajes culturales, dejaron profundas huellas en la cocina del estado Bolívar.

Algo similar ocurrió en la Venezuela de diciembre de 1922, cuando en la costa occidental del Lago de Maracaibo reventó el pozo petrolero Los Barrosos N° 2, en el campo Santa Rosa de Cabimas, que tenía en concesión la Venezuelan Oil Concessions Ltd., subsidiaria de la Royal Dutch-Shell. Entonces, atraídos por la riqueza petrolera, que ya era conocida en 1914 por el descubrimiento del campo petrolero de Mene Grande, vinieron a los estados Zulia y Falcón muchos extranjeros, mayormente caribeños, que también dejaron su huella en las gastronomías zuliana y falconiana. Maracaibo cambió radicalmente de aspecto: parecía estar «sumergida en un torbellino de actividad anglosajona» (Mills, 1931: 59) y se había ampliado «el mercado para toda clase de productos de fabricación norteamericana» (Foreign Office, 371/13558, 10.10.1929, citado por McBeth, 1985). Surgieron, entonces, periódicos en inglés, salones de belleza, salones de lectura, clubes sociales, espacios deportivos y otros lugares de esparcimiento y también comisariatos (The commissary). Los comisariatos, una especie de gran almacén provisto de víveres nacionales e importados por las compañías petroleras para vender a bajos precios a sus trabajadores en los campamentos petroleros, fueron la vía

de introducción de muchos productos, antes desconocidos o poco conocidos, como los cereales para el desayuno (Corn Flakes), el Toddy, la Ovomaltina, los jugos de frutas a partir de concentrados de pulpa, la Avena Quaker en hojuelas, distintos tipos de te, algunas clases de mermeladas, algunas bebidas alcohólicas como el whisky, etc. Lo que antes se traía para un selecto grupo, ahora se ofrecía en mayores cantidades y a menores precios para una cantidad de gente.

### 4. A MODO DE CONCLUSIÓN

Para terminar esta somera aproximación al tema desde varios ángulos o puntos de vista ligados a la historia social, me gustaría referirme al caso del desarrollo de la industria de la construcción durante la época de rápida urbanización que conoció Venezuela a partir de las décadas de 1940 y 1950. En ese período, y concretamente durante el período del gobierno militar de 1948 a 1958, llegó al país un importante contingente de inmigrantes europeos, en su mayoría españoles, italianos y portugueses. Esa mano de obra, que había expelido una Europa arruinada tras la Segunda Guerra Mundial, tuvo un importante desempeño en la industria de la construcción, en el desarrollo de la agricultura empresarial y en la prestación de algunos servicios privados urbanos ligados a la alimentación.

Aparte de la imagen excesiva, aunque verdadera en algunos casos, que veía a todos los inmigrantes consumiendo una barra de pan con mortadela, acompañada por una pepsi cola como bebida y un cambur como postre, consecuencia del fuerte espíritu de ahorro de una comunidad pobre y desesperada que emigra en busca de mejores condiciones de vida, lo cierto es que esos inmigrantes hicieron una gran contribución a la alimentación del pueblo venezolano, ampliándola, diversificándola, enriqueciéndola. Los españoles enseñaron, por ejemplo, a preparar y amar la paella, una paella distinta a la que se hace incluso en la propia España, o a apreciar la tortilla de papa y los pasapalos, que es nuestra manera de llamar a las famosas tapas españolas. Los italianos nos enseñaron a comer los «espaguetis» con sus distintas salsas (a la boloñesa, a la napolitana, al pesto, a la carbonara, a la vongole, etc.), la pizza, el gnocchi (nuestro ñoqui), la polenta o el bistec a la milanesa. Los portugueses, en sus panaderías, nos fueron enseñando a apreciar aún más las distintas posibilidades de preparar y presentar el pan salado de trigo, que fue durante mucho tiempo, y aún sigue siendo, uno de los alimentos urbanos por excelencia. Lo mismo puede decirse de otras oleadas migratorias, como la caribeña o la sudamericana, que, en distintas épocas, influyeron sobre el desarrollo de nuestra gastronomía. De esta manera, sumando los distintos aportes externos a las disponibilidades propias, se ha ido conformando la coci-

na venezolana. Eso es importante reconocerlo, porque el régimen alimentario constituye uno de los rasgos identitarios más importantes y reveladores de cualquier cultura.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABREU, Edgar; ABLAN, Elvira. 1996. *25 años de cambios alimentarios en Venezuela, 1970-1994*. Caracas: Fundación Polar.
- BAFILE, Mauro. 1990. *Los hijos de los inmigrantes y el modelo económico venezolano. (El caso de los italo-venezolanos)*. Caracas: Academia Nacional de Ciencias Económicas.
- BANKO, Catalina. 1990. «El comercio en La Guaira y Caracas, 1821-1848», *Tierra Firme*, Caracas, Año 8, Vol. VIII, Nº 30, Abril-Junio.
- BENEDETTI. 1889-1989. *Un siglo de historia*. Caracas: Casa Benedetti.
- BERGLUND, Susan. 1997. «Inmigración», en: Fundación Polar. *Diccionario de Historia de Venezuela*. Caracas: Fundación Polar. Tomo 2.
- BOULTON. 1992. *La Casa Boulton*. Caracas: Boulton.
- BRAUDEL, Fernand. 1976. *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*. Madrid: Fondo de Cultura Económica. 2 Tomos.
- BRICEÑO IRAGORRY, Mario. 1952. *Alegría de la Tierra*. Caracas: Avila Gráfica, S.A.
- CARDOZO GALUÉ, Germán. S.f. *Maracaibo en el siglo XIX*. Caracas: Historiadores, Sociedad Civil.
- CARTAY, Rafael. 1988. *Historia Económica de Venezuela*. Valencia: Hermanos Vadell Editores.
- CARTAY, Rafael. 1992. *Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo*. San Cristóbal: Editorial Futuro. Edición patrocinada por Fundación Polar.
- CARTAY, Rafael. 1994. *La tecnología culinaria en Venezuela*. Caracas: Fundación Polar.
- CARTAY, Rafael. 1995. *El pan nuestro de cada día*. Caracas: Fundación Bigott.
- CARTAY, Rafael. 1998. «El pabellón: ¿símbolo gastronómico nacional?», en: Varios. *Venezuela: tradición en la modernidad*. Caracas: Universidad Simón Bolívar- Fundación Bigott.
- CARTAY, Rafael. 1997. *Caracterización de la región alimentaria andina*. San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
- CARTAY, Rafael; CHUECOS, Alicia. 1994. *La tecnología culinaria doméstica en Venezuela. 1820-1980*. Caracas: Fundación Polar.
- EL ECONOMISTA. Caracas, 1855.
- EL LIBERAL. Caracas, 1840.
- EL NACIONAL. Caracas, 1948.
- EL PATRIOTA. Caracas, 1837, 1845.
- EL UNIVERSAL. Caracas, 1920, 1922, 1924, 1925, 1926, 1929, 1930, 1931.
- FEBRES CORDERO, Tulio. 1899. *Cocina criolla o guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto*. Mérida: Tipografía de El Lápiz.
- FENZI, Jewel. 2000. *This is the way We Cook! (Asina nos ta cushiná)*. Oranjestad, Aruba: Vad Printers.
- KANDEL, Pablo. 1983. *Claves de la economía argentina. 1810-1983*. Buenos Aires: Editorial Sudamericana.
- LA OPINIÓN NACIONAL. Caracas, 1881.
- LOVERA, José Rafael. 1988. *Historia de la Alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Avila Editores.
- MC BETH, Brian S. 1985. «El impacto de las compañías petroleras en el Zulia (1922-1935)», *Tierra Firme*, Año 3, Vol.III, Octubre-Diciembre.
- MARTÍN FRECHILLA, J.J. 1999. *Cartas a Guzmán Blanco, 1864-1887. Intelectuales ante el poder en Venezuela*. Caracas: Universidad Central de Venezuela, CDCH.
- MILLS, Lady Dorothy R.M. 1931. *The Country of the Orinoco*. London: Hutchinson & Co.
- PACHECO TROCONIS, Yolanda. 1990. «Las casas comerciales extranjeras en Puerto Cabello», *Tierra Firme*, Caracas, Año 8, Vol. VIII, Nº 30, Abril-Junio.
- PANORAMA. Maracaibo, 1917.
- PELLEGRINO, Adela. 1989. *Historia de la inmigración en Venezuela. Siglos XIX y XX*. Caracas: Academia Nacional de Ciencias Económicas.
- PERAZZO, Nicolás. 1982. *Historia de la inmigración en Venezuela*. Caracas: Ediciones del Congreso de la República.
- PERAZZO, Nicolás. 1973. *La inmigración en Venezuela*. Caracas: Archivo General de la Nación.
- POPIC, Miro. 1986. *El libro del pan de jamón... y otros panes*. Caracas: Ernesto Armitano Editor.
- SANOJA, Mario. 1997. «Arqueología del capitalismo. Estudio de casos: Santo Tomé de Guayana y Caracas», *Revista Venezolana de Economía y Ciencias Sociales*. Caracas, UCV, Vol.3, Nº 1, Enero-Marzo.
- THOMAS, Brinley. 1961. *Migración internacional y desarrollo económico*. París: UNESCO.
- TORREALBA, Ricardo; SUÁREZ, María M.; SCHLOETER, Mariluz. 1983. «Ciento cincuenta años de políticas inmigratorias en Venezuela», *Demografía y Economía*, México, Nº 3.
- UNIÓN PANAMERICANA. 1956. *Las inmigraciones en Venezuela. Los efectos económicos y sociales*. Washington, D.C.: Unión Panamericana.
- VANNINI DE GERULEWICZ, Marisa. 1966. *Italia y los italianos en la historia y en la cultura de Venezuela*. Caracas: Oficina Central de Estadística.