

## CON SABOR A PATRIMONIO CRÓNICA ENTRE FOTOGRAFÍAS DE ESPACIOS PÚBLICOS Y PRIVADOS DE LA COCINA VENEZOLANA

BRENDA IGLESIAS S.  
*Lic. en Letras, Mención Historia del Arte*  
*Ms. Teoría y Crítica de la Arquitectura*  
*Universidad de Los Andes. Mérida Venezuela*  
*brenda@ula.ve*

### RESUMEN

Frente al discurso de la negación de la pluralidad cultural y de su herencia como patrimonio, invitamos al lector a través de este ensayo, a la reflexión sobre la relación entre ciudad, cultura urbana, gastronomía, historia y subjetividad, como lugares para la expresión de la identidad venezolana. Ésta combinación de ingredientes sociales, tal cual receta de la abuela, nos permiten enriquecer el imaginario de esa conexión nuestra con lo que somos, con nuestra memoria, con nuestras costumbres; y a su vez, tomar conciencia de que, aún en medio de la ciudad, en el café de la esquina o en el almuerzo familiar, donde accionamos los clicks de las cámaras fotográficas para luego revelarlos en nuestro álbum personal, allí frente a la mesa, emerge ese sujeto venezolano protagonista de lo nacional.

**Palabras claves:** Patrimonio, Gastronomía, Identidad, Fotografía, Cultura Urbana.

### WITH HERITAGE FLAVOR

### CHRONICLE BETWEEN PHOTOGRAPHS OF PUBLIC AND PRIVATE SPACES OF VENEZUELAN CUISINE

### ABSTRACT

Against the discourse of cultural plurality denial and its heritage as patrimony, through this essay we invite the reader to reflect on the relationship between city, urban culture, cuisine, history and subjectivity, as sites for Venezuelan identity expression. These Ingredients of social mixture, just as grandma's recipe, let us enrich the imaginary connection of who we are, our memory and customs. It also allows us to realize that, even in the middle of the city, in the coffee shop or in family lunch -where we activate the clicks of photographic cameras and then reveal our personal album- there, at the table, emerges this venezuelan subject, the main national character.

**Keywords:** Patrimony, Cuisine, Identity, Photography, Urban Culture.

*“Lo que el pueblo come, retrata su historia y su psicología.  
La cocina es una de las más elaboradas formas de la cultura.  
Algunas salsas significan culturalmente  
como un estilo arquitectónico o como una forma poética.  
Algunos vinos están entrañablemente mezclados a una raza  
y a un suelo como la propia lengua en que se expresan”.*

Arturo Uslar Pietri, “El Globo de Colores” (1975)

Como académica e investigadora de la cultura urbana, he tenido como norte la reflexión constante sobre la ciudad, pero no solo de la arquitectura y los planes urbanos con los que ha sido construida, sino de su esencia: repensar lo que en cotidianidad no es tema de discusión, mirar detenidamente aquello que a veces pasa desapercibido con el ajetreo diario, de las relaciones que se establecen entre el espacio y quienes lo habitamos, el deslinde de las fronteras entre los definidos espacios públicos y privados, ser testigo de aquellos encuentros colectivos intrascendentes pero que suelen explicar el sentido de la ciudad, concientizar por un momento su relatividad histórica, la memoria y el patrimonio que lleva *per se* a lo largo de su propia vida y de la vida de sus ciudadanos. A mi parecer, la ciudad es el lugar donde se hablan y se enuncian casi todos los discursos sociales, donde se construye y se produce un proceso continuo de significación y de comunicación que resulta difícilmente agotable en una única lectura.



1. Hotel & Restaurante La Cordillera. Mérida, (Venezuela), década de los 60?  
Fuente: [www.viejasfotosactuales.org](http://www.viejasfotosactuales.org)

También soy consciente – y trato de no ser partícipe – del discurso común sobre la ciudad actual que se basa en la negación de lo urbano como lugar de praxis política, social, cultural y arquitectónica. Aquella negación de la pluralidad cultural y de su herencia como patrimonio sobre la que discutimos quienes asistimos al seminario “*Relaciones entre historia, cultura y subjetividad y su influencia en la construcción de identidades y alteridades. La experiencia venezolana*”, dictado por la Dra. María del Pilar Quintero en meses pasados<sup>1</sup>, que

<sup>1</sup> Seminario ofertado por el Programa de Doctorado en Ciencias Humanas de la Universidad de Los Andes, Mayo de 2010.

trae como consecuencia el altercentrismo<sup>2</sup>, la alienación cultural, la violencia, la exclusión social y cultural, el racismo, los sentimientos de fatalismo, desarraigo, construyéndose en continuo una autoimagen nacionalista negativa y dando lugar a la pérdida de memoria social y cultural; de todo ello es telón de fondo la ciudad.



2. Roberto Loscher: *Crónica urbana. Mujeres en cola*. 1978. Fuente: *Fundación para la Cultura Urbana: Fotografía Urbana Venezolana 1850 – 2009*, p. 215.

Sin importar el ámbito en el que se ofrezca la palabra, el común denominador dentro de la opinión pública sitúa a la ciudad en el pedestal más cercano a la perdición. Todos los sinónimos de ciudad se escriben relacionados a desorden, desigualdad, violencia, ruptura, segmentación, aislamiento, injusticia, destrucción, y paremos de contar. Hay voces de reclamo que van dirigidas hacia el Estado y el ejercicio de su poder que se manifiesta ciego y sordo con respecto a las realidades del otro; hay quienes pactan con la culpa por vivir en una sociedad fragmentaria y aun escalonada; otros piensan que la mayoría de esos sinónimos que mencionamos son tan cotidianos que los incluyen como formas de cultura urbana en pasadizos sin salida; y están aquellos actores y constructores de ciudad, llámense arquitectos, urbanistas, críticos o sencillamente ciudadanos que, tras un suspiro, gastan mucho tiempo en proyectarse una ciudad ideal a futuro, obviando cualquier otra relación temporal dentro de la ciudad, es decir, sin intentar aceptar la ciudad del presente que guarda dentro de sí expresiones culturales del pasado, que nos identifican como colectivo.

Según el trabajo investigativo de la profesora Quintero<sup>3</sup>, una causa fundamental de esta “patología” psicosocial, de autoimagen social negativa, está en la pérdida progresiva y acelerada de memoria histórica cultural en la población venezolana, con la paulatina pérdida de vínculos psicosociales con el patrimonio cultural tangible e intangible, construido o heredado de sus raíces culturales fundamentales y posteriormente recreadas en nuestra sociedad, y donde decididamente está incluida la ciudad y lo que acontece en ella.

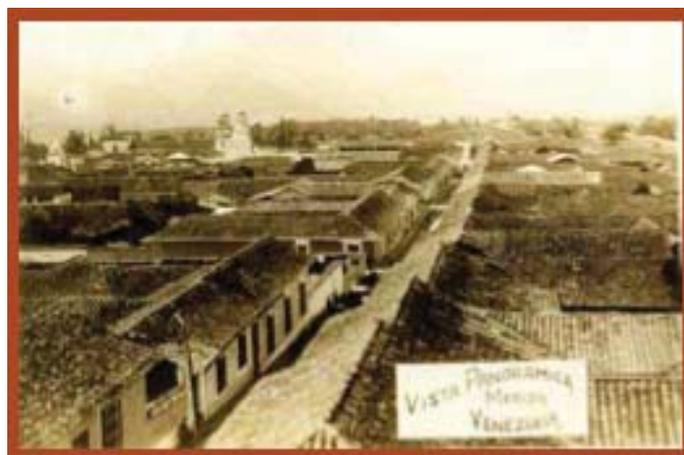
<sup>2</sup> “Altercentrismo se define como la preferencia y el predominio de la referencia a otro social (colectividad, grupo, país) externo contrapuesto al Nos social, al cual establece como parangón a seguir y a la cual se categoriza de manera positiva hipervalorada que contrasta con la desvalorización del endogrupo”. Montero, M. *Altercentrismo y construcción de identidades negativas*. Caracas: Nueva Sociedad, 1994 citado por Quintero, María del Pilar. Yo también tengo algo que contar: Una reconstrucción de la memoria cultural y transmisión del patrimonio. *Revista Ensayo y Error*, 23 (2002): 23.

<sup>3</sup> *Ibíd.*, p. 12.



3. El Cazabe, Herencia ancestral.  
Fuente: Thea Segal: *Con la luz de Venezuela*, p. 135.

Se trata, por tanto, de la cultura urbana como expresión de nuestra identidad. La cultura es la argamasa con la que se edifica una ciudad, donde sus habitantes se reconocen consecuentemente en las raíces culturales que dan origen a la identidad. En palabras de Gregorio Recondo, “*sin cultura no existe memoria, y sin memoria no existe identidad. Aquellos modos de obrar que nos congregan y nos identifican a ‘nosotros’ y nos diferencian de los ‘otros’. Una cultura que refleja sus modos y sus razones de vivir*”<sup>4</sup>. Y en el caso de la identidad cultural venezolana, está caracterizada por su pluriculturalidad, amerindia, ibérica y afroamericana, que se recrea y da lugar a expresiones culturales propias.



4. Vista panorámica. Mérida, (Venezuela), década del 30?.  
Fuente: [www.viejafotosactuales.org](http://www.viejafotosactuales.org)

<sup>4</sup> Recondo, Gregorio. *Identidad, Integración y Creación Cultural en América Latina*. Argentina: Belgrano, 1997, p. 147.

En consecuencia, alejándome de esos discursos negativos sobre la urbe y por el contrario, partiendo de la significación de lo urbano como “*lugar donde se politiza el mundo y se crea sociedad*”<sup>5</sup>, salí a recorrer la ciudad como ese espacio único en presente, en transformación constante, en construcción permanente, en movimiento continuo, para que como escenario urbano que es, me hablase y me enseñara esa multiculturalidad que advertimos.

La ciudad de Mérida tiene la peculiaridad de ser recorrida a través de su eje longitudinal, casi en su totalidad en un solo viaje, por la avenida intercomunal Mérida – La Parroquia – Ejido, transitando todo el esqueleto de la ciudad, por sus brazos de circulación cuyos bordes constituyen el límite entre lo público y lo privado, considerando que las calles, avenidas y carreteras de la ciudad son puntos de recibimiento y acogida del tráfico vehicular y peatonal de los ciudadanos, del itinerario de las marchas políticas en época electoral, del desfile de carnaval, de las procesiones religiosas, de los deportistas mañaneros; así mismo, de los turistas desorientados por falta de señalización e información vial, de los embotellamientos y las colas que parecen interminables para los chóferes, de los accidentes de tránsito por el abuso y la mala educación vial de los conductores y peatones, o se convierten en la primera plana del diario matutino con titulares como “La guillotina de la muerte” por las estadísticas de mortalidad en la vía o de la caricatura del domingo como “La calle de la luna” por la cantidad de huecos que socavan el asfalto. Estos son sólo algunos de los posibles relatos que pudiésemos escuchar. Lo encantador, pienso, es que a través de esta trama nos movemos hasta llegar a nuestro destino revelando aquellos lugares más frecuentados donde todos convergemos y se conservan como puntos de valor en la ciudad; y no sólo los edificios o monumentos ya perfilados oficialmente dentro de los bienes culturales del patrimonio de la localidad, sino también aquellos espacios urbanos que se catalogan en la cotidianidad por parte de un sólo habitante o de la colectividad.

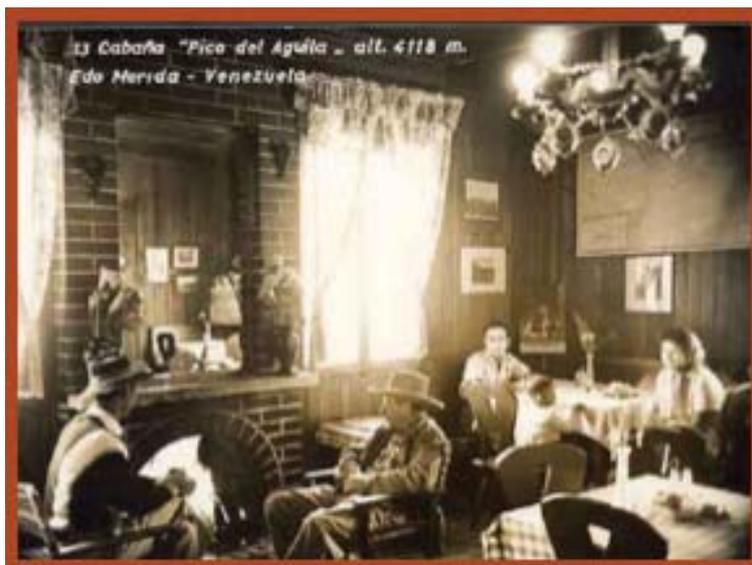


5. Kiosco del Mercado, Caracas 1930.  
Fuente: [www.viejafotosactuales.org](http://www.viejafotosactuales.org)

Desde la catedral, el mercado, la plaza central, la universidad, el hospital, la farmacia de la esquina, la parada del autobús, la casa; todos se encuentran en el ámbito de las experiencias individuales sobre un mismo cimiento, la ciudad. La profesora Quintero recomienda, a propósito de la reconstrucción de la memoria cultural y de la autoimagen nacional, partir de una experiencia de subjetivación, orientada por información

<sup>5</sup> González, Silverio. *La ciudad venezolana: Una interpretación de su espacio y sentido en la convivencia nacional*. Caracas: Fundación para la Cultura Urbana, 2005, p. 206.

cultural, pero que parta de una vivencia personal, y que corresponda a una visión de cultura y patrimonio cultural de enriquecimiento frente a los problemas antes expuestos<sup>6</sup>. Por tal razón me dispuse a reafirmar el enunciado que define a la experiencia de la ciudad como parte esencial de la existencia del hombre, y así poder aproximarme a la intimidad de la ciudad a través de la memoria. La ciudad está memorizada en nosotros desde nuestro habitar, desde nuestro ser-en-ciudad y somos así, *memoriosos* de nuestro padecer en ciudad, de nuestro amar la ciudad. Para averiguar cuál es esa, nuestra memoria urbana tendríamos que, (como una invitación en extenso), preguntarnos sobre esa cotidiana, patrimonial y existencial relación nuestra con la ciudad.



6. Cabaña / Restaurante "El Refugio", Pico del Águila (Collado del Cóndor), Mérida, Venezuela, 1940?  
Fuente: [www.viejasfotosactuales.org](http://www.viejasfotosactuales.org)

Entre tanto, me topé con un *café* y me dispuse a tomar un *chocolate* caliente en la tarde lluviosa que me acompañaba. Presupuse que como las ciudades son un conjunto de muchas cosas, así como lo explican todos los libros de historia de la economía, son lugares de trueque, pero estos trueques no lo son sólo de mercancías, son también trueques de memorias, de palabras, de deseos, de recuerdos. Y en ese ejercicio subjetivo y consciente, me detuve en medio, frente a la mesa, **con sabor a patrimonio**.

Dónde, sino en *los fogones*, en el que emerge ese *sujeto venezolano pluricultural*, donde se suman unos y otros sabores amerindios, ibéricos y afroamericanos, en expresiones de los modos culturales de nuestra cotidianidad, del *buen comer*. Y no es que con *el chocolate*, - es decir, *el cacao*, el producto americano por excelencia que ha sido recreado en las cocinas del mundo-, descubrí *el agua caliente* como dice el refrán popular, pero sí el insight<sup>7</sup> de este ensayo. Es la Gastronomía, la comida en sus más variables formas de degustación y uso, un camino hacia "*la autovaloración, autoconocimiento y autoafirmación*", en términos de Artur Roigh<sup>8</sup>, de nuestra identidad y cultura urbana.

<sup>6</sup> Quintero, M. *Op. Cit.*, p. 18.

<sup>7</sup> Término usado por la Profesora María del Pilar Quintero en su artículo: Yo también tengo algo que contar..., *Op. Cit.*, p. 15.

<sup>8</sup> Quintero, María del Pilar. "*Acerca del proceso de subjetivación del sujeto latinoamericano*". *Filosofía*, 14 (2003): 132.



7. *Yayita haciendo las hallacas en navidad.*  
*Mérida, Venezuela, 2004*  
*Fuente: Album Familia Iglesias Sánchez.*

Todos los procesos de la vida social están conectados estrechamente al pan nuestro de cada día. El comer es una expresión de identidad y cada práctica culinaria se asocia con el estilo de vida de cada individuo, en búsqueda de la metáfora del sabor, dentro de un rango amplio de subjetividades que van desde la “*comida de mamá*”. Quien está salvo de evocar ese sabor traído desde la niñez, de la memoria hecha degustación y esencialmente como fuente de placer cotidiano, de la cocina de la casa.

Personalmente recuerdo como de niña, las comidas eran – y lo siguen siendo – una tradición familiar, como hemos aprendido de generación en generación la receta de las “papas con queso”, “las arepitas fritas dulces”, “el quesillo”, “los indios”, “la carne con garbanzo”, y tantas otras suculencias cuyo sabor varía dependiendo de la mano; como cada viernes santo nos levantábamos con el olor del “cacao con leche” que hacía mi mamá, para tomar y comer con “acema” antes de ir a la iglesia con nuestras mejores pintas; escaparme con mi hermana y mis primas de adolescente en búsqueda de “los churros cerca de la Plaza Bolívar”; escuchar por teléfono la añoranza de mi hermano de una “sopa de arvejas” desde el extranjero; la cita obligatoria con mis amigas de la universidad en cada nuevo “café de la ciudad” para degustar su carta; recordar a mi papá enseñarnos como se hacían algunos platillos colombianos y dejarnos con el gusto de comer “arroz frito con plátano maduro o con fideos”, “empanadas de yuca”, “tortillas de frijol blanco”, y tantas otras. Esas son algunas de mis historias gastronómicas personales, no sé cuánto hay de amerindio, afroamericana o ibérico en ellas, pero en definitiva, son parte de mi memoria, parte de nuestra identidad como familia, pero al mismo tiempo, me ha servido en otras fronteras, y a objeto de este ensayo, reafirmar mi venezolanidad<sup>9</sup>.

En concordancia con esta polivalencia de significados, las prácticas de la alimentación pueden ser utilizadas como un laboratorio para comprender las relaciones sociales, y la manera cómo diferentes culturas preservan su sentido de identidad a través de ellas<sup>10</sup>. Así mismo, los espacios públicos y privados donde ocurre: el mercado, el café, los restaurantes, las “areperas”, las ferias de comida, el comedor de la abuela, la

<sup>9</sup> En un sentido pleno de identidad y sentimiento nacionalista.

<sup>10</sup> Alcántara, María Cristina y otros. La patrimonialización de la gastronomía venezolana como estrategia de desarrollo turístico. *An Venez Nutr*, [online], ene. 2004, vol.17, no.1 [citado 31 Agosto 2010]. <<http://www.scielo.org.ve/scielo.php...>>

fiesta del viernes o sábado por la noche, la comida para los invitados de la casa, la parrilla en el parque, el almuerzo del día; en todos los lugares donde la herencia culinaria se da cita.



8. Restaurante "Hotel Miramar".  
Caracas, 1940.

Fuente: [www.viejasfotosactuales.org](http://www.viejasfotosactuales.org)

Con la comida viene el relato, la conversación en familia o con amigos, la apertura de un negocio, el discurso del brindis, y con ello, los *clicks* de la cámara fotográfica. Cada uno de esos eventos de la cotidianidad, con sus respectivos registros sensoriales, orales, escritos y/o visuales, son signos de una comunicación viva donde todos somos creadores, donde construimos una importante *crónica* de lo que ocurre en la vida de las gentes y las comunidades, para salvar del olvido nuestra experiencia de saborear nuestro patrimonio y *herencia cultural*<sup>11</sup>.



9. Arepera "Reina Andina".  
Mérida, Venezuela, 2008.

Fuente: Álbum Familiar Tallaferro

<sup>11</sup> "Herencia cultural: el proceso acumulativo de las distintas formas de creatividad humana, dentro de un espacio territorial, políticamente establecido y que en Latinoamérica representa la concreción del trabajo y la vida de las diferentes sociedades que desde hace 15000 años o más han ocupado los territorios que hoy sirven de fundamento a nuestros Estados Nacionales". Sanoja, M. y Vargas, I. *Sobre Herencia Cultural* citado por Quintero, María del Pilar. ¿Por qué existe una autoimagen nacional negativa en Venezuela? Una aproximación interdisciplinaria desde la psicología social y los estudios culturales. *Asociación Venezolana de Psicología Social*, (2000): 84.

Adentrarse en la gastronomía venezolana es sumergirse en un mundo de aromas y sabores fusión de varias culturas, con raíces indígenas y de hereditaria influencia europea, sin dejar de ser dueña de una marcada personalidad. Cada plato en la mesa del venezolano lleva consigo una tradición, un sentimiento escondido y aun, cuando pasa el tiempo, variado las costumbres y los medios, y la historia sigue su curso, en cada nueva creación de nuestra cocina, sigue existiendo la raíz de nuestros antepasados. Como nosotros, la comida es variada, mezclada, expresión de nuestra alegría pluricultural.

Si revisamos cualquier plato de nuestra dieta diaria, encontraríamos innumerables claves del proceso de transferencia de costumbres, modos de vida, creencias, que sazonaron nuestra identidad cultural gastronómica, tras el encuentro étnico entre españoles, indígenas y esclavos negros traídos de África. Refrescar nuestra memoria cultural y tener conciencia etnohistórica sobre el origen americano de plantas alimenticias como el maíz, la yuca, la papa, la batata, la calabaza o auyama, el tomate, el maguey, el maní; frutas tropicales como la piña, el aguacate, el níspero, la guanábana, la guayaba el merey y la lechosa; especies como el calicanto, el ají y la vainilla; y los estimulantes del gusto como el cacao, el tabaco, la coca y el mate. Así mismo, la introducción de nuevos productos animales y vegetales por parte de los españoles como la carne de vacuno, porcino, aves, huevos, aceites, especies, harina de trigo, vino, arvejas, ajos, cebolla, lentejas, melones, rábanos, ajoporros, lechuga, caña de azúcar; sumando los aportes culinarios de los africanos con los cultivos del ñame, el ajonjolí, el tamarindo y el plátano<sup>12</sup>; nos permitiría entender como esta trilogía ancestral de tradición gastronómica es la que nos hace *criollos mestizos*<sup>13</sup>.



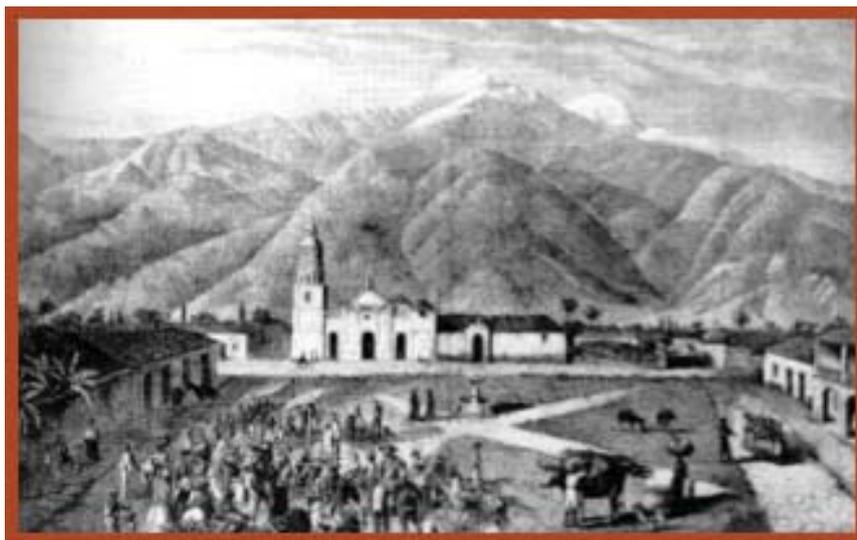
10. Álbum Familia Coll Espejo. Muchachos con frutas, Ciudad Bolívar, 1952.  
Fuente: Fundación para la Cultura Urbana: Fotografía Urbana Venezolana 1850 – 2009, p. 329.

El mercado, al interior de la ciudad, es el lugar por excelencia para ese encuentro multicultural. Rememorar los orígenes sobre la ubicación de la actividad del mercado en Mérida, nos lleva indiscutiblemente

<sup>12</sup> Véase: Cartay, Rafael. *Historia de la Alimentación*. Mérida, Venezuela, Fundación Polar y Universidad de Los Andes, 1991. 2v.

<sup>13</sup> Los especialistas en el tema gastronómico venezolano como Rafael Cartay y José Rafael Lovera coinciden en que el uso del término “mestizo” es ambiguo en lo que a nuestra cocina se refiere, pues es difícil que una cocina en el mundo no lo sea; es decir, si eliminamos de los recetarios franceses o italianos ingredientes como el tomate o el cacao, quedarían vacías en su sabor; lo realmente valioso en la culinaria venezolana y latinoamericana, es la mezcla de las tradiciones americanas, europeas y africanas.

a la génesis de la ciudad con la conquista, fundación y desarrollo del régimen colonial en tierras americanas así como también, la revisión de las disposiciones urbanísticas decretadas por España para las ciudades establecidas en el Nuevo Mundo en donde la Plaza, es el punto a partir del cual se conforma la estructura espacial de la urbe y se convierte en el corazón de la ciudad como centro de convergencia de todas sus actividades. El mercado en la plaza Mayor, se trató de una vasta concentración de productos de consumo para la ciudad y sus alrededores, lugar allí al aire libre para el encuentro de los vecinos, los productores rurales y los artesanos, unos para comprar y otros para vender<sup>14</sup>.



11. "El Mercado Semanal".

Fuente: GOERING, Antón: Venezuela. *El más bello País Tropical*. Universidad de Los Andes: Mérida, 1962, (Original: Leipzig, 1893); p. 116

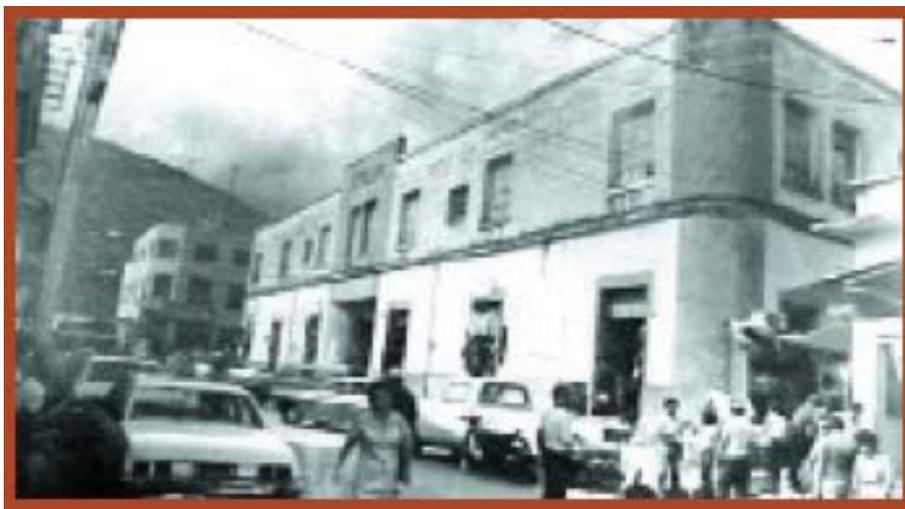
La ciudad de Mérida, desde el siglo XVI desarrolló varias industrias, algunas de ellas sólo sobrevivieron hasta la guerra de Independencia, otras permanecen hasta hoy formando parte de su actividad económica, y de las lacenas de los hogares merideños, como los embutidos derivados del cerdo, dulces, confites y galletas por la producción de harina de trigo en la zona, así como también los bocadillos de guayaba, membrillo y manzana y los dulces abrillantados, los cuales eran sacados "a lomo de mula" de Mérida a otras poblaciones del país<sup>15</sup>. El mercado a finales del siglo XIX era reiteradamente reseñado por la prensa local, definiéndolo incluso como una "famosa fiesta semanal" a la que todos se dan cita, sin invitación previa, sino por naturaleza, viniendo de todos los pueblos vecinos, sin distinción de clases, para concentrarse desde muy temprano en la plaza pública<sup>16</sup>. Además, la sociedad emeritense hasta bien entrado el siglo XX se caracterizó por su cultura provinciana, como la definió Don Mariano Picón Salas en sus "Nieves de Antaño", que va a dar como re-

<sup>14</sup> Romero, José Luis. *Latinoamérica: las ciudades y las ideas*. México: Siglo XXI, 1976, p. 71.

<sup>15</sup> Chalbaud Zerpa, Carlos. *Historia de Mérida*. Mérida, Venezuela: Universidad de Los Andes, 1985, pp. 36 – 37.

<sup>16</sup> "Ha venido la gente de los pueblos vecinos y de los campos (...) No hay colores políticos, ni distinciones de ninguna clase. Todo el mundo mañanea! La extraña fiesta llama a todos los ciudadanos a la plaza pública (...) Plaza pública, calles, posadas y establecimientos inmediatos, todos repletos... y no ha habido programa, ni previo llamamiento ni anuncio en los periódicos y sin embargo el suceso es famoso en la comarca...Es el día del mercado" Febres Cordero, Tulio. La fiesta del mercado. *El Lápiz*, 30 de septiembre de 1885.

sultado una tradición artesanal en un modo de vida que aún podemos contemplar en nuestra ciudad y que este ilustre escritor merideño magistralmente llamó *la cultura que no está escrita en los libros*<sup>17</sup>.



12. Edificio del Viejo Mercado de Mérida. Fuente: Catálogo del Instituto del Patrimonio Cultural [online].



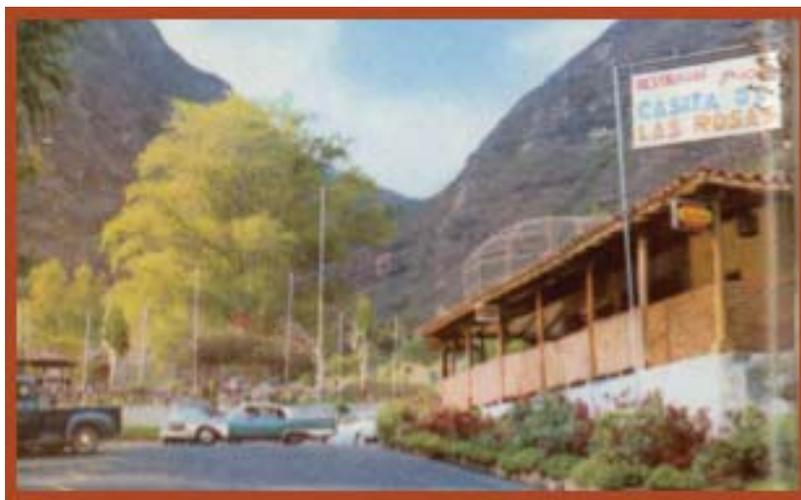
13. "Cocinera en choza. Saludos de Venezuela". Caracas?, 1912.  
Fuente: [www.viejasfotosactuales.org](http://www.viejasfotosactuales.org)

No es coincidencia que como una preocupación propia e intelectual, el escritor Don Tulio Febres Cordero publicó en 1899 su libro "*Cocina Criolla o Guía del Ama de Casa*" en el cual se dan recetas de la auténtica cocina criolla pues ofrecía el "uso de los condimentos y comestibles comunes en nuestros mercados" para

<sup>17</sup> "Cómo no todo podía traerse en mula desde las costas, la inventiva autóctona sustituía generalmente las deficiencias técnicas y los reclamos de la producción (...) Así, en la típica casa blanca con su huerto doméstico, con su horno para el gran amasijo, su gallinero y los árboles frutales y hasta su colmena de abejas perviven ancestrales manufacturas de alfombras, cobijas, confites, bocadillos, violines, muñecos y santos de toda índoles (...)". Picón Salas, Mariano. *Nieves de antaño: Pequeña añoranza de Mérida*. Maracaibo: Ediciones de la Universidad del Zulia, 1958, pp. 156, 161.

la preparación de sopas, carnes, pescados, salsas, ensaladas, envueltos, tortas, para un total como de doscientos platos<sup>18</sup>. En este recetario, así como tantos otros que han contribuido a la bibliografía gastronómica nacional<sup>19</sup>, se evidencia en el tipo de alimentos consumidos, sus formas de preparación, condimentación, conservación, usos de utensilios, métodos de cocción y procesamiento la base de nuestra nacionalidad y herencia étnica cultural que actualmente comparte la mesa venezolana.

En la historia de la gastronomía venezolana también son protagonistas otros espacios públicos para la degustación de todos los productos. Desde las bodeguitas y las casas de expendio, hasta los café, restaurantes, fuentes de soda y ferias de comida, como expresiones de la transformación del sistema cultural ciudadano, son los *espacios intermedios*<sup>20</sup>, que están a mitad entre los espacios profesionales regidos por reglas y convenciones y los espacios familiares regidos por afectos. El restaurante al que acudimos regularmente para ser atendidos, a veces hasta por el propio chef, o el cafetín a la vuelta de la esquina del lugar de la oficina, son espacios que permiten la diversificación no solo culinaria, sino interpersonal, a partir de las relaciones de intercambio que se tiene lugar, fomentando la identidad de ese comensal: “*En sus diversas especies y escalas, el café cumple importante función de sociabilidad en la vida urbana: al constituirse en el lugar que alivia la rutina cotidiana, ayuda al equilibrio psicosocial de los habitantes*”<sup>21</sup>.



14. Restaurante “La Casita de las Rosas”.  
Mérida, Venezuela, 1960?.  
Fuente: [www.viejasfotosactuales.org](http://www.viejasfotosactuales.org)

Podemos apuntar que la primera *fuentes de soda* en Venezuela fue quizás la del Centro Médico de Caracas, inaugurada en 1947; el primer *supermercado* moderno, La Central, fueron establecidos en Caracas por Pedro Pablo Benedetti, hacia 1940; y el *restaurante de carnes* de hoy, es un excelente ejemplo de mestizaje popularizado: “*parrilla argentina*”, con cortes “*americanos*”, servida con “*hallaquitas, morcilla y chorizo, yuca,*

<sup>18</sup> Véase: Febres Cordero, Tulio. *Comida Criolla o guía del ama de casa*. 7a ed. Mérida, Venezuela: Consejo de publicaciones de la Universidad de Los Andes, 2006.

<sup>19</sup> También han contribuido en el mismo sentido Germán Carrera Damas, Armando Scanonne, Isac J. Pardo, Gustavo H. Machado, María Chapellin, María Luisa Wallis, Rubén Osorio Canales, Rafael Cartay, Julieta Salas de Carbonell, Carmen Freitas, Luisa de Cifré, Frank Bracho, Ramón Atilio Márquez con las recetas de Tía Dora, José Rafael Lovera, Sumito Estévez, entre otros.

<sup>20</sup> Almandoz, Arturo. *Ensayos de Cultura Urbana*. Caracas: Fundarte, 2000, p. 88.

<sup>21</sup> Ídem, p. 91.

mozzarella, tostones” y otras combinaciones<sup>22</sup>. Eso sí, aun cuando encontramos el perfil de nuestra manera de comer tradicional y al mismo tiempo, la confirmación de las distintas influencias étnicas que hemos señalado<sup>23</sup>, con el devenir del tiempo y del lugar donde se cocina y se come, también cambian las relaciones de significado. La tradición, afirma Briceño Irragory, “no es un concepto estático (...) es, por el contrario, comunicación, movimiento y discurso”<sup>24</sup>.

En ello coinciden historiadores y estudiosos de la cocina venezolana, al hacer manifiesto la preocupación por el acentuado proceso de deterioro por el que atraviesa nuestro patrimonio culinario. Es la resistencia de aceptar y preferir nuestras tradiciones, pareciendo más sencillo las ofertas gourmet y no valorar los propios. La cultura gastronómica venezolana aun es incipiente, ha ido tomando forma por una tradición oral y generacional pero que aún carece de un verdadero interés de la cocina o de la comida como patrimonio. Pareciera que frente a opciones gastronómicas, producto de la globalización como Mac Donald’s, solo por dar un ejemplo, preparaciones muy estimadas en el pasado como los “huevos chimbos” o “las melcochas”, son desconocidos por las nuevas generaciones y están desapareciendo con rapidez<sup>25</sup>.



15. Geografía Gastronómica Venezolana: Empanadas operadas en Valencia, 2006.  
Fuente: <http://oriolserra.blogspot.com/2007/01/>

Se puede comprender que en ciertas ocasiones ha existido desconocimiento o desinformación asociado algunas veces a un débil sentido de pertenencia nacional y limitada divulgación. Sin embargo, hay que evitar caer en las trampas del costumbrismo y de la imagen autonegativa nacional, por lo que los especialistas del tema, y de manera personal, indagar con otra mirada, más introspectiva y subjetiva que se enmarca en el ám-

<sup>22</sup> Silva Aristeguieta, Alberto. *Nuestra Cultura Gastronómica: Origen, Influencias y Mestizajes*. [online], 9 de julio de 2009, <<http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=445412&page=7>>.

<sup>23</sup> Debemos adicionar la herencia de las nuevas migraciones europeas y asiáticas que recibe América, en los siglos XIX y XX.

<sup>24</sup> Briceño Irragory, Mario. *Introducción y defensa de nuestra historia*. Caracas: Monte Ávila Editores, 1972, p. 119.

<sup>25</sup> “El mal de nuestra cocina es que se ha desarrollado en el ámbito doméstico, en un medio casero, gracias a las manos extraordinarias de modestas mujeres del pueblo. Hemos carecido, pues, de grandes maestros y de grandes recetarios. Y la humilde cocina venezolana aún no ha podido, a pesar de sus muchos méritos, traspasar el umbral de los grandes restaurantes ni concitado la atención de los grandes cocineros”. Petryk, Norberto E. *Cocina de Venezuela*. [online], <<http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/chef/venezuela.htm>>.

bito de las representaciones sociales a partir del sabor y la degustación, “con un lenguaje universal comprensible por todos los hombres, porque involucran a la alimentación, el cual es un acto no limitado por fronteras, pleno de humanidad, de creatividad, depositario de tradiciones seculares y por ello vínculo del hombre con su pasado”<sup>26</sup>.



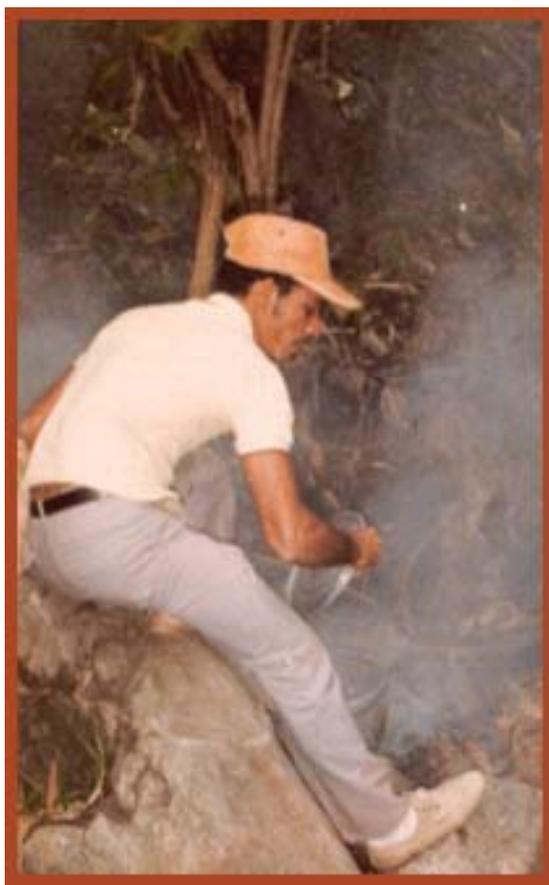
16. Retrato frente a la Panadería Solís, Caracas 1916.

Fuente: Fundación para la Cultura Urbana: Fotografía Urbana Venezolana 1850 – 2009, p. 68.

En toda ciudad o pueblo, de acuerdo a la UNESCO, son parte del patrimonio cultural elementos tangibles e intangibles tales como: monumentos y edificios históricos; lugares donde sucedieron hechos importantes como batallas; áreas geográficas tradicionales y asentamientos indígenas; lenguaje, literatura, música y arte; eventos tradicionales y folklore; y estilos de vidas tradicionales incluyendo alimentos, bebidas y deportes<sup>27</sup>. Por tanto, es bienvenida la labor de levantamiento de esos bienes culturales y de su fomento emprendido por instituciones oficiales y privadas, así como los estudios monográficos de historiadores, economistas, antropólogos y sociólogos, con la colaboración de los nutricionistas, y la realización de eventos como el pasado Primer Congreso de Gastronomía realizado en Caracas (Universidad Metropolitana, Marzo 2007) con la asistencia de reconocidos especialistas.

<sup>26</sup> Alcántara, María Cristina, Ob. Cit.

<sup>27</sup> En la opinión de José Rafael Lovera, “Los organismos internacionales han dado por llamar a este lado de la cultura que nos ocupa: patrimonio intangible, lo cual no deja en el fondo de traslucir una especie de contrasentido como aseveraría cualquier comensal de nuestra mesa antigua. Pero no obstante lo discutible que pueda encontrarse en la nomenclatura, lo importante es el reconocimiento, la valoración de esas tradiciones alimentarias”. En: Cultura y tradiciones de la alimentación en Venezuela, *An Venez Nutr*, [online], 2005, vol.18, no.1 [citado 15 Agosto 2010]. <<http://www.scielo.org/ve/scielo.php...> >



17. *Chuy, ¿Ya está el sancocho?*  
Mérida, Venezuela, 198?  
Fuente: *Album Familia Iglesias Sánchez*.

Así, por ejemplo tenemos en el I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano<sup>28</sup>, que incluye al Municipio Libertador del Estado Mérida, el reconocimiento como modelo etnográficos contenedores de saberes y técnicas tradicionales, objetos como las Cucharas de Palo, el Fogón, los Budares, la Dulcería que incluye los de Leche, las recetas del Sancocho y otras Sopas, las de Papas, los Pastelitos y la Chicha Andina, la Mistela, la Arepa de Trigo, el Queso Ahumado, los Siete Potajes de Semana Santa, y por supuesto, la Hallaca. Todas son preparaciones emblemáticas que representan la herencia cultural venezolana, ya que en ellas se funden los aportes de los grupos indígenas, europeos y africanos.

Otros platos representativos de nuestra culinaria son por excelencia el Pabellón Criollo, la Arepa, las Empanadas y la Cachapa de harina de maíz, el Asado Negro con papelón, el Cazabe, el ya referido Sancocho o Hervido de Gallina, de Carne o de Pescado, así como también, se identifica en la cocina venezolana un despliegue de variados postres entre los que encontramos los de origen aborigen como el Majarete, el tequiche y los dulces a base de papelón. Los dulces caseros de la época de la colonia en donde destaca la

<sup>28</sup> Todas las manifestaciones culturales contenidas en este Catálogo, elaborado en ocasión del I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano, son poseedoras de valores tales –sean históricos, culturales, plásticos o ambientales que el Instituto del Patrimonio Cultural las declara Bien de Interés Cultural, según la Resolución N° 003-05 de fecha 20 de febrero del 2006, día del 146° aniversario de la Federación, quedando sometidas a las disposiciones contempladas en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural y su Reglamento y demás normas que rigen la materia.

Torta bejarana, la Torta de Jojoto, de Pan, de Plátano, así como flanes y quesillos de piña, guayaba, naranja y coco. Otra variedad de dulces reconocidos son los Dulces en Almíbar, de infinita variedad, que van desde el Dulce de Lechosa con astillas de canela hasta el de Mamey, pasando por Guayaba, Parchita, Naranja, Coco rallado. Otro de los postres que no podemos dejar de mencionar son los Buñuelos, de Trigo, Yuca o Papa. Todos deliciosos regalos heredados de nuestros ancestros.

El Pabellón Criollo ó pabellón venezolano es reconocido como plato nacional representativo de la dieta criolla urbana principalmente, donde se combinan texturas y sabores variados, posiblemente evocando la unión de las etnias que integran nuestro pueblo, cuyo origen es difícil de precisar, pero ya a finales del siglo XIX, cuando el gobierno de Guzmán Blanco, era reconocido en Caracas. Según, el arroz blanco simboliza la raza europea, las caraotas o frijoles negros, simbolizan la raza africana, el plátano frito, la presencia aborigen, y la carne mechada, la fusión del mestizaje<sup>29</sup>.



18. Pabellón Criollo Gourmet.  
Fuente: <http://allcatering4you.tripod.com/>

El otro plato memorioso del que no escapa ningún venezolano y es tradición obligatoria en las navidades, es sin lugar a dudas la Hallaca. Es la expresión más visible del mestizaje donde cada ingrediente tiene sus raíces: la hoja de plátano, el envoltorio, fue usada tanto por el negro africano como por el indio americano, y al destaparla, traemos al presente nuestro pasado indígena, pues encontramos la masa de maíz coloreada con onoto; si buscamos en su interior, se deja apreciar la llegada de los españoles a estas tierras con el uso de carnes de gallina, cerdo y res, aceitunas, alcaparras, pasas; todos parte de un manjar exquisito<sup>30</sup>.

Sin embargo, la reina de la mesa venezolana es la Arepa. Es el pan nuestro de cada día. Su preparación se remonta a nuestros ancestros indígenas, que sembraron, recolectaron y procesaron el maíz. Es el resultado de una masa hecha de maíz cocido y molido, cocido sobre el “budare” o la plancha en forma de *arepitas* (bolitas aplastadas circularmente). No importa la hora, puede ser en el desayuno, como acompañante del almuerzo, o servida en la cena; ni la clase social, puede encontrarse en la más honorable mesa, así como en la más humilde, en cualquier esquina de la ciudad, o en el más pequeño de los pueblos, en restaurantes y casas, o en las abundantes areperas de las diferentes ciudades venezolanas. Se puede comer sola o untada con

<sup>29</sup> Petryk, Norberto E., Ob. Cit.

<sup>30</sup> Véase: Cartay, Rafael. *La Hallaca*. Caracas: Fundación Bigott, 2003.

mantequilla o crema de leche y rellenas con cualquier otra esencia: desde “queso de mano” hasta “lengua de res guisada”<sup>31</sup>, sin olvidar la “reina pepiada” inventada por los Hermanos Álvarez hacia 1955 en homenaje a la reina de belleza Susana Dujim<sup>32</sup>.



19. Harina pan pa' la arepa!.

Fuente: <http://lacuadragourmet.blogspot.com>

Sin complejo ante tanta variedad de sabores de Venezuela, coincidimos con Lovera cuando afirma que “en la mente de todo compatriota puede juzgarse con similar importancia en nuestro acervo cultural tanto la hallaca como una iglesia colonial, el pabellón como cualquiera de nuestras manifestaciones musicales, los recetarios al lado de nuestras más famosas obras literarias”<sup>33</sup>.

Hasta aquí, he reseñado solo una pequeña revisión del imaginario gastronómico nacional, trayendo a la memoria el recuerdo de los sabores con los cuales muchos hemos crecido y no dejamos de deleitarnos. La cultura alimentaria es patrimonio, y por tanto, hay que estimular y concretar todo proceso de revalorización de las prácticas culinarias, tanto de sus productos como de los medios físicos o equipos y rituales que se utilizan en su preparación. Como dice el refrán, *somos lo que comemos y como vivimos*, y cada receta, cada platillo, es memoria de cómo fuimos, como somos y como seguir siendo, una transmisión de valores y tradiciones de una generación a otra, con un sentimiento de responsabilidad y la advertencia de que no debe perderse la expresión de venezolanidad más importante y por excelencia, desarrollando lo nuestro desde adentro.

<sup>31</sup> Yoris, Yajaira. *Gastronomía de Venezuela*. [online], 29 de junio de 2010, <<http://folklore-venezolano.globered.com/>> Guayoyo. *La reina pepiada*. [online], 05 de febrero de 2010, <<http://guayoyoenletras.com/revista>>

<sup>32</sup> Aristeguieta, Ob Cit.

<sup>33</sup> “*Patrimonialización de la Gastronomía*” como lo plantea el estudio de María Cristina Alcantara y otros, aquí citado.

## BIBLIOGRAFÍA

- ALCANTARA, MARÍA CRISTINA, LONGA FARIA, OMAIRA Y RIVAS ALFONSO, BERTHA. La patrimonialización de la gastronomía venezolana como estrategia de desarrollo turístico. *An Venez Nutr.* [online]. ene. 2004, vol.17, no.1 [citado 31 Agosto 2010], p.18-24. Disponible en la World Wide Web: <[http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0798-07522004000100004&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522004000100004&lng=es&nrm=iso)>. ISSN 0798-0752.
- ALMANDOZ, ARTURO. *Ensayos de Cultura Urbana*. Caracas: Fundarte, 2000.
- ARISTEGUIETA, ALBERTO. *Nuestra Cultura Gastronómica: Origen, Influencias y Mestizajes*. [online], 9 de julio de 2009, <<http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=445412&page=7>>. [Consulta: 22 de agosto de 2010].
- BELLO, HERACLIO ATENCIO, FUNDACIÓN VENEZUELA POSITIVA. *Nuestra Cultura Gastronómica: origen, influencias y mestizajes*. Caracas: Fundación Venezuela Positiva, 2008.
- BRICEÑO IRRAGORY, MARIO. *Introducción y defensa de nuestra historia*. Caracas: Monte Ávila Editores, 1972.
- CARRERA DAMAS, GERMÁN. Elogio de la Gula: (glosas sobre apetitos y satisfacciones). Caracas: Norma, 2005.
- CARTAY, RAFAEL. *La mesa de la meseta: historia gastronómica de Mérida*. Mérida, Venezuela: Editorial Venezolana, 1988.
- \_\_\_\_\_. *Historia de la Alimentación*. Mérida, Venezuela: Fundación Polar y Universidad de Los Andes, 1991. 2v.
- \_\_\_\_\_. *El pan nuestro de cada día*. Caracas: Fundación Bigott, 1995.
- \_\_\_\_\_. *Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela*. Caracas: Fundación Polar, 1997.
- \_\_\_\_\_. *Fábrica de ciudadano: la construcción de la sensibilidad urbana, Caracas 1870 – 1980*. Caracas: Fundación Bigott, 2003.
- \_\_\_\_\_. *La Hallaca*. Caracas: Fundación Bigott, 2003.
- CHALBAUD ZERPA, CARLOS. *Historia de Mérida*. Mérida, Venezuela: Universidad de Los Andes, 1985.
- CHAPELLÍN, MARÍA. *La cocina criolla de Tía María: recetas de la cocina nacional de Venezuela*. Caracas: A. Peñalver, 1959.
- DE FREITES, CARMEN, CIFRE, LIRIA Y BRACHO, FRANK. *Guía del buen comer: orientación alimentaria para una vida sana*. 4 ed. Caracas: Texto, 1992.
- ESTÉVEZ, SUMITO. *La cocina de Sumito*. 2 ed. Caracas: Los Libros de El Nacional, 1998. Disponible en la World Wide Web: <http://sumitoestevez.blogspot.com/>
- FEBRES CORDERO, TULIO. La fiesta del mercado. *El Lápiz*, 30 de septiembre de 1885.
- \_\_\_\_\_. *Comida Criolla o guía del ama de casa*. 7a ed. Mérida, Venezuela: Consejo de publicaciones de la Universidad de Los Andes, 2006
- FUNDACIÓN PARA LA CULTURA URBANA. *Fotografía Urbana Venezolana 1850 – 2009*. Caracas: autor, 2009.
- GONZÁLEZ, SILVERIO. *La ciudad venezolana: Una interpretación de su espacio y sentido en la convivencia nacional*. Caracas: Fundación para la Cultura Urbana, 2005.
- GUAYOYO. *La reina pepiada*. [online], 05 de febrero de 2010, Disponible en la World Wide Web: <[http:// guayoyoenletras.com/revista](http://guayoyoenletras.com/revista) >. [Consulta: 22 de agosto de 2010].
- HERNÁNDEZ, MARISELA. Cocinas y cocineras o el alma de la casa: una aproximación fenomenológica. *Argos*. [online]. jun. 2008, vol.25, no.48 [consultado 01 Septiembre 2010], p.99-112. Disponible en la World Wide Web: <[http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0254-16372008000100007&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0254-16372008000100007&lng=es&nrm=iso)>.
- LOVERA, JOSÉ RAFAEL. *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Avila Editores, 1988.
- \_\_\_\_\_. *Cultura y tradiciones de la alimentación en Venezuela*. *An Venez Nutr.* [online]. 2005, vol. 18, no.1 [citado 31 Agosto 2010], p.138-140. Disponible en la World Wide Web: <[http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0798-07522005000100025&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522005000100025&lng=pt&nrm=iso)>. ISSN 0798-0752.
- MACHADO, GUSTAVO H. *Dime lo que comes, te diré quién eres*. Caracas?: s. n., 1965.
- MÁRQUEZ, RAMÓN ATILIO. *Las recetas de Tía Dora*. Caracas: Editorial Venezuela, 1994.
- OSORIO CANALES, RUBÉN. *Memorias del fogón: 80 platos venezolanos*. 2ª ed. Caracas: Alfa, 2005.
- PARDO, ISAAC J. *Esta tierra de gracia: imagen de Venezuela en el siglo XVI*. Caracas: Monte Ávila Editores, 1986.
- PETRYK, NORBERTO E. *Cocina de Venezuela*. [online], <[http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/chef/ venezuela.htm](http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/chef/venezuela.htm) >. [Consulta: 1 de julio de 2010].
- PICÓN SALAS, MARIANO. *Nieves de antaño: Pequeña añoranza de Mérida*. Maracaibo: Ediciones de la Universidad del Zulia, 1958.
- QUINTERO, MARÍA DEL PILAR. ¿Por qué existe una autoimagen nacional negativa en Venezuela? Una aproximación interdisciplinaria desde la psicología social y los estudios culturales. *Asociación Venezolana de Psicología Social*, (2000): 71 - 92.
- \_\_\_\_\_. Yo también tengo algo que contar: Una reconstrucción de la memoria cultural y transmisión del patrimonio. *Revista Ensayo y Error*, **23** (2002): 11 - 25.
- \_\_\_\_\_. Acerca del proceso de subjetivación del sujeto latinoamericano. *Filosofía*, 14 (2003): 127 - 167.
- RECONDO, GREGORIO. *Identidad, Integración y Creación Cultural en América Latina*. Argentina: Belgrano, 1997.

- ROMERO, JOSÉ LUIS. *Latinoamérica: las ciudades y las ideas*. México: Siglo XXI, 1976.
- SALAS DE CARBONELL, JULIETA. *Caminos y Fogones de una Familia Merideña*. Caracas: Fundación Polar, 2009.
- SCANNONE, ARMANDO. *Mi cocina a la manera de Caracas*. Caracas: El autor, 1986.
- \_\_\_\_\_. *El placer de comer*. Conferencia del 1er Congreso Internacional de Gastronomía organizado por la Universidad Metropolitana, Caracas, 7 – 8 de marzo de 2007.
- SEGALL, THEA. *Con la luz de Venezuela*. Caracas: Editorial Arte, 1978.
- SILVA ARISTEGUIETA, ALBERTO. *Nuestra Cultura Gastronómica: Origen, Influencias y Mestizajes*. [online], 9 de julio de 2009, Disponible en la World Wide Web: <<http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=445412&page=7>>. [Consulta: 1 de julio de 2010].
- USLAR PIETRI, ARTURO. *El globo de colores*. Caracas: Monte Ávila, 1975.
- VENEZUELA. MINISTERIO PARA EL PODER POPULAR PARA LA CULTURA. INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL (IPC). *I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano*. [Catálogo – on line]. Caracas: IPC, 2006. World Wide Web: <<http://www.ipc.gob.ve/images/stories/mapa/RegionAndes/Merida/Libertador.pdf>>. [Consulta: 1 de julio de 2010].
- YORIS, YAJAIRA. *Gastronomía de Venezuela*. [online], 29 de junio de 2010, Disponible en la World Wide Web: <<http://folklore-venezolano.globered.com/>>. [Consulta: 22 de agosto de 2010].