

Este libro de gran contenido informativo rescata la tradición oral y la plasma en el papel de manera gráfica, esquemática, sencilla y amena, con un lenguaje típico y coloquial.

Belén Seijas Rodríguez.

Rafael Cartay.

La mesa de la meseta: historia gastronómica de Mérida. Mérida, Merenap 1988.

La mesa de la meseta editado por MERENAP y presentado por Adan Febres Cordero, contiene variados temas relacionados con la historia gastronómica de Mérida, por ello incluye crónicas sobre el mercado de Mérida, el poder adquisitivo y el costo de la vida, el carnaval, la semana santa, la navidad, los caminos, las posadas hoteles y pensiones.

Los cuarenta y ocho temas de historia gastronómica de Mérida y el conjunto de crónicas que estructuran el libro están bien fundamentadas en fuentes documentales, hemerográficas y bibliográficas.

El libro incluye un apéndice del trabajo de Roberto Rodríguez Abreu titulado **El testimonio literario**, con prólogo de Stalin Gamarra, que es un pequeño ensayo de cuatro temas relacionados con la gastronomía merideña, con excelente fundamentación bibliográfica, especialmente de las obras de Tulio Febres Cordero.

Claudio A. Briceño M.

Rafael Cartay y Luis Ricardo Dávila

Mesa y cocina en Mérida. Mérida, Merenap, 1992.

“El régimen alimentario de una cultura no es extraño a la forma como se manifiesta esa cultura: es un componente y algo más”(p. 27). Sin duda, reflejo de la sociedad merideña es la forma como se alimentaban sus habitantes, los ingredientes componentes de su dieta, la ceremonia de la mesa, sus recetas tradicionales y los encargados de recrear este particular universo gastronómico. Cuan revelador puede resultar el estudio de estos aspectos, para aproximarnos de una manera fresca y novedosa, al entendimiento del singular espacio físico merideño, de sus recursos, y de la sociedad amparada al pie de sus montañas y custodiada por la sabiduría de su Universidad.

Este libro ameno e interesante se propone recrear desde esta perspectiva, la culinaria, una sociedad tradicional, aislada hasta mediados de este siglo por su medio, en la cual se

desarrollaron y pervivieron los rasgos más característicos de la sociedad hispánica, que modelan aún, a pesar de los cambios, su vida cotidiana. Mérida, cuenta con una rica tradición alimentaria, que tuvo como base una de las poblaciones prehispánicas más numerosas y avanzadas del país, cuya tradición agrícola se nutre de la cultura andina, de terrazas y andenes acequias y mintoyes, y cuyo productos principales eran la papa y el maíz. El contacto hispánico modifica sin duda la tradición agrícola de estas montañas. Nuevos cultivos se introducen: el trigo, la caña de azúcar y el café, además de la introducción de la ganadería. La nueva sociedad que se ira forjando reproduce en el aspecto alimenticio el mestizaje general de lo hispanoamericano.

“La sociedad merideña, ...era una sociedad estamental, predominantemente rural, regida por una jerarquía de estamentos y órdenes, entre las cuales destacaban las lealtades personal y regional. En tal sociedad, encontramos dos mundos: el de una suerte de aristocracia rural-urbana y el de los campesinos” (p. 77). Su élite, conservadora, como la mayoría de las que deriva su poder de la tierra, católica y culta por añadidura, impondrá el respeto por la tradición. La mayoría, campesina, reproducirá estos cánones, nutridos además por la cultura vital de la tierra y su contacto permanente con la naturaleza transmitiendo a través de la tradición oral sus conocimientos de una generación a la otra. Aislada del resto de las provincias, no dejó de estar sin embargo a la vanguardia de la lucha republicana. A pesar de esto, poco incidió en Los Andes, las cruentas luchas civiles de la centuria decimonónica venezolana. Su vida transcurrió como siempre. Sus hábitos alimenticios desde la colonia hasta la república fueron los tradicionales.

“En los hogares de la ciudad y también en los del campo, se hacían varias comidas, y se comía abundantemente. La calidad y los platos variaban de mesa en mesa, de acuerdo a la posición económica de las familias, pero la abundancia casi siempre se mantenía”.(p. 86) La dieta era compuesta de los que se producía en los campos; legumbres y tubérculos. *“Casi a diario carnes rojas, que venían mayormente de la ‘tierra llana’, a veces conejo, y con bastante frecuencia carnes blancas de aves que provenían de los campos aledaños o del propio solar de la casa.”* Sin embargo: *“Los pobres de la ciudad tenían, como ha sucedido siempre, una comida más monótona y sencilla: vísceras; rara vez carnes; retallones y sobras del día anterior; fritas en manteca animal; arepas y café aguarapado”* (p. 87). Las comidas se hacían, donde se podía, con estricta puntualidad: *“Se desayunaba de siete a siete y media de la mañana, se almorzaba entre once y doce y media del mediodía, se tomaba el puntal o merienda entre las cuatro y cuatro y media de la tarde, y se cenaba de las siete a las siete y media de la noche. En algunas casas se acostumbraba a tomar otro puntal a media mañana.”*(p. 86).

La importancia que cobra el cultivo del café a fines del siglo XIX, en razón a sus precios internacionales, obliga a los actores económicos de este circuito agro-exportador a romper el aislamiento tradicional. Se establecen sucursales de casas comerciales extranjeras, en su mayoría alemanas, en los pueblos del valle del Mocotíes, zona cafetera por excelencia, y los terratenientes merideños pueden disfrutar de las *delicatesses* que se importan. Pero

esta importación también traerá un contingente humano, italianos y corsos. Los nativos de la Isla de Elba, traerán consigo toda la riqueza y el carácter de la cocina mediterránea. *“Los elbanos, como los otros [los corsos], dejaron sus influencias benéficas en la tierra merideña... Desde su llegada, los domingos se volvieron distintos de los de antes. Esos días se llenaron de música y de vino, y de sabrosos olores de raviolis que navegaban sin paz en el aire que nacía en la cocina.”* (p. 101).

Pero este retrato de la culinaria merideña estaría incompleto sin las manos y la imaginación que hicieron posible el degustar estos alimentos. Las amas de casa de todas las épocas fueron las encargadas del mantenimiento del hogar y la buena mesa. Las familias pudientes contaban entre sus miembros insignes cocineras y reposteras, que conservaban su recetario familiar, en secreto, como joyas. Cuando las condiciones económicas no eran del todo propicias, el arte de la cocina se convertía en ayuda al sustento familiar. *“Como la mayoría de los hogares merideños eran modestos, y no alcanzaban los ingresos del padre a cubrir los gastos familiares, muchas veces el ama de casa, con la ayuda de mozas o sirvientas, contribuía al presupuesto familiar elaborando panes y dulces, que eran vendidos de puerta en puerta por los criados o conchabados, voceando ruidosamente la mercancía”* (p. 85). Uno de los personajes singulares de la cocina merideña, es sin duda, “la bodera”. Las familias adineradas de la ciudad contrataban para ocasiones especiales; para bodas, o visitas muy importantes, a estas cocineras que de acuerdo a sus habilidades podían convertirse en empleadas muy solicitadas. Los autores de este trabajo tras la pista de estas abnegadas mujeres, incluyen en el libro, el testimonio de sus vidas y las remembranzas de su oficio, a modo de homenaje a las mujeres merideñas.

Finaliza este libro, con el testimonio de la cocina merideña, es decir con sus recetas. Sopas, carnes, ensaladas, salsas, postres, cremas, panes y bebidas alcohólicas en las que se evidencia la imaginación y creatividad de nuestra mesa andina. Sirve además este recetario como un forma de preservar las tradiciones culinarias que debemos conservar para seguir las disfrutando. **Mesa y Cocina en Mérida** es la demostración de como abordar un aspecto de la vida e historia de una sociedad, desde una dimensión innovadora y amena. Un aporte historiográfico, que refleja en sus páginas el cariño que inspira esta ciudad. No en balde dicen sus autores: *“De esta manera, nos hemos propuesto, ojalá que con resultados felices, recrear con mayor propiedad la sustancia que nutre nuestro amor por la ciudad, que no nos cansamos de ponderar como un escenario privilegiado para gozar con plenitud la alegría de la vida.”* (p. 16)

Juan Carlos Contreras

Jacqueline Clarac de Briceño (Compiladora).

Mérida a través del tiempo. Los antiguos habitantes y su eco cultural.

Mérida, Universidad de Los Andes, Consejo de Publicaciones, Museo Arqueológico Gonzalo Rincón Gutiérrez, CONAC, 1996.

UNA MIRADA IMPORTANTE AL PASADO PREHISPANICO MERIDEÑO

En diversas oportunidades cuando nos ha tocado referirnos a la historiografía sobre Mérida, producida en la Escuela de Historia hemos afirmado categóricamente que ha sido en la Universidad donde verdaderamente se ha escrito gran parte de la historia de Mérida, respetando y reconociendo la labor de algunos cronistas, eruditos e historiadores que en el transcurrir del tiempo se han dedicado consecuente o esporádicamente a referir o a estudiar hechos del proceso histórico merideño.

Una evidencia importante de nuestra afirmación lo constituye el libro: **Mérida a través del tiempo. Los antiguos habitantes y su eco cultural**, compilado por la Dra. Jacqueline Clarac de Briceño. Además de esta destacada profesional de la antropología y profesora de la Escuela de Historia, aparecen en el libro, como autores, egresados de la misma que hoy cumplen actividades de docencia e investigación o se encuentran en proceso de formación, lo cual corrobora aún más lo que antes decíamos, particularmente porque se trata de dieciséis estudios referidos a los antiguos habitantes de la meseta y cordillera de Mérida y su proyección en el tiempo. Aspectos que si bien habrían sido tratados por otros estudiosos y, porque no decirlo, “curiosos”, estos no tuvieron, en unos casos, la rigurosidad con que se analizan en esta obra; en otros, si bien fueron estudios científicos quedaron aislados por su especificidad y características particulares. Como antes dijimos, hay que reconocer la labor pionera de Alfredo Jahn, Julio César Salas, Tulio Febres Cordero, Miguel Acosta Saignes, Mario Sanoja, Erika Wagner, Adrián Lucena y Jorge Armand, por ejemplo, orientada al deseo de reconstruir desde la historia, la antropología y la arqueología la vida de los antiguos habitantes de esta parte de los andes venezolanos.

Ahora estamos en presencia del resultado de un trabajo sostenido y dirigido por la profesora Jacqueline a través de sus cátedras y del primer Museo Arqueológico de la ULA, trabajo compartido con sus alumnos y más consecuentemente con sus verdaderos discípulos, lo cual permite decir que dentro de la Escuela de Historia existe ya otra escuela: la de los estudios antropológicos, etnológicos y etnohistóricos, creada y dirigida por Jacqueline Clarac de Briceño. Escuela que tiene espacio, que tiene organización y que tiene, sobre todo, discípulos deseosos de continuar la labor en que los encaminara su Maestra. Allí están ellos, en este libro; unos de adentro, otros de afuera, Andrés Puig Saltarelli, Cludine Kauman, Antonio Niño, Ernesto Palacios Pru, Carlos García Sivoli, Raquel Martens, Luis Bastidas, Belkis Rojas y Thania Villamizar.