

## Presentación

Cuando me fue sugerida la idea de coordinar una edición especial de *Presente y Pasado. Revista de Historia* de la Universidad de Los Andes que hoy es el número 52, dedicado al variado universo de la gastronomía y su evolución en investigaciones, históricas y bibliográficas en Venezuela, por parte de su Editor, el historiador profesional Isaac López, la asumí con la responsabilidad y en conciencia que desconocía la lógica de elaboración y consecución de los materiales estrictamente académicos. Además, en medio de una situación compleja del país y en particular del ámbito universitario. Adicionalmente estábamos en un mundo sorprendido por una pandemia, que nos llegó como una flecha lanzada al vacío, y obligó al país a estar encerrado en casa y lejos de los centros de investigación y las bibliotecas públicas y privadas para las consultas necesarias. Sin embargo, con esa realidad, nos propusimos invitar a algunos especialistas que han dedicado sus líneas de investigación al tema de gastronomía, entendiendo esta como un concepto más amplio que la sola culinaria.

En esta edición encontraremos eso, miradas desde diversos ángulos metodológicos y textos que ofrecen una perspectiva al lector de una revista dedicada al estudio de la historia que reconoce el fenómeno de la gastronomía y su importancia histórica. Como lo planteó el historiador y docente José Rafael Lovera: “la Historia de la Alimentación, inaugura así un espacio académico dedicado al estudio de la alimentación desde el campo de las humanidades y las ciencias sociales.” Entendiendo que en este término gastronomía, concurren las ciencias naturales y sociales, con aportaciones en la cultura, la historia, la literatura, la filosofía, la economía, la geografía, la biología, la fisiología y la religión, entre otros saberes.

Por otro lado, el tema de la cocina y la gastronomía ha impactado de manera positiva a la industria, nuevos emprendedores, la restauración, la publicación de recetarios y estudios. Reconocimiento de un gusto, productos endémicos en proceso de investigación y reconocimiento como DOC (Denominación de Origen Controlada), la conciencia de que poseemos una gran biodiversidad y la presencia mediática de cocineros (nuevas y anteriores generaciones). Aunque

Nº 52

●  
REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

también estén presentes la banalización del oficio de cocineros que conciben la cocina como espectáculo. En general, el fenómeno gastronómico agrega valor a la cultura y al turismo, convirtiéndose en una variable económica de suma importancia para países que dependen de su oferta turística, incluso a países mineros o que exportan exclusivamente un solo producto.

### ¿CON QUÉ NOS ENCONTRAREMOS EN ESTE NÚMERO?

Juan Alonso Molina Morales, historiador y cronista gastronómico del Municipio Iribarren del Estado Lara, se ocupa de revisar precisamente a “La gastronomía como objeto de investigación en la Venezuela de la emergencia alimentaria.” Su estudio, de forma más amplia y generalizada, se evidencia desde la década de 1980, correspondiendo con un período de consolidación de las clases medias, desarrollo de la mesa pública en Caracas y demás ciudades principales, e interés creciente de medios de comunicación y del público sobre la cocina, especialmente la culinaria tradicional. Pero la crisis económica y la emergencia nutricional han conmocionado el régimen alimentario, y la restauración, planteando retos ineludibles para la investigación. Molina Morales agrega, en su artículo, una amplia bibliografía para los que se inician en el estudio de la gastronomía.

Emanuele Amodio, antropólogo de la Universidad Central de Venezuela, se dedica desde hace tiempo a estudiar los procesos de evolución y comercialización de rubros en el siglo dieciocho, y nos trae en esta oportunidad “Los fideos criollos. Introducción y consumo de pasta seca en Venezuela durante el siglo XVIII.” Nos informa sobre el consumo de fideos y, en general de pasta seca, atribuido fundamentalmente a la presencia de emigrados italianos. Amodio ubica según sus investigaciones, la presencia de este producto mucho antes de las migraciones italianas y su introducción en el comercio. Demostrando que su consumo fue consistente con su presencia en la mesa criolla, hasta su ineludible reinado durante el siglo XX y hasta hoy.

El antropólogo Luis E. Molina, titula su investigación “Azúcares y embriagantes. Producción y consumo de derivados de la caña de azúcar en la Venezuela decimonónica.” En este rastrea los orígenes de la caña en Venezuela desde el siglo XVI, su difusión social y transformaciones de los edulcorantes como el azúcar blanco, la prieta que hoy llamaríamos lavada, panes de azúcar enteros, papelones, melados, aguardientes y guarapos de caña vendidos en los comercios. Molina observa en detalle “la evolución de la elaboración de estos azúcares y sus usos y significados distintivos dentro de la estructura social.”

Ocarina Castillo D'Imperio, individuo de número de la Academia Nacional de la Historia, aborda un tema fundamental en su trabajo “Los alimentos que crecen bajo la tierra”, en estos días de escases y descubrimientos culinarios tanto en la mesa privada como en la pública. En su trabajo, Castillo pone de relieve la importancia que tienen en nuestra despensa originaria las raíces y tubérculos olvidados, estudia el papel que han jugado en la conformación de nuestro sistema alimentario estos productos y aporta una mirada a las cocinas regionales cuando comenzaron a mitad del siglo XX, su sustitución influenciada por la modernidad y el impacto de la renta petrolera en los hábitos de consumo. Un texto iluminador en cuanto a la mirada que debemos tener sobre nuestro régimen alimenticio y lo que ella llama “nuestra recuperación de sabores en medio de la crisis agroalimentaria.”

El Presidente de la Sociedad Venezolana de Historia de la Medicina Veterinaria, profesor Naudy Trujillo Mascia, revisa en su artículo “Consideraciones sobre las bases pecuarias de la gastronomía de la Región Histórica Barquisimeto” el impacto que ha tenido el trabajo pecuario en la región centroccidental en el país, partiendo de una lectura de la historia total con respecto al ganado vacuno. Como afirma el autor, “una reconstrucción histórica y a la comprensión del desarrollo de la ganadería en Venezuela; ayudando además a entender el impacto que en el desarrollo económico, político y social local tuviese la economía ganadera. Y es que tal impacto definitivamente determinó algunos aspectos en la formación de lo que es la Nación y el Estado venezolano” y agregaríamos, la formación del régimen alimentario que hoy tenemos.

El historiador Neller Ochoa nos entrega un artículo titulado “Hacer el cacao”: Manuales de cultivo, trabajo y cotidianidad. Venezuela (S. XVIII-XIX). Su punto de partida es una afirmación de Adolf Ernts, a propósito de la Exposición Nacional de Venezuela, realizada por Antonio Guzmán Blanco en 1883, de la fue cronista nuestro visitante alemán, donde afirma que hay muy pocas referencias sobre el cultivo del cacao en Venezuela. En este texto Ochoa indaga en la memoria de esos dos siglos, partiendo del análisis de cuatro manuales que directamente tratan el tema del cultivo del cacao durante ese periodo histórico. Una muestra que comienza con “El cacao y su cultivo”, presente en la obra *El Agricultor Venezolano o Lecciones de agricultura práctica nacional* de J. A. Díaz (1861), sigue con “Sobre el fomento y cultivo del cacao”, *Memoria de la Sociedad Económica de Amigos del País* (1834), continua con el *Manual para la siembra de cacao* (1802) realizado por el Real Consulado de Comercio de Caracas, y finaliza con “Modo de fundar una Hacienda de cacao y sus comodidades” (c. 1750),

inserto en la *Colombeia* de Francisco de Miranda. Como afirma el autor del artículo, “más que juzgar, sería entrelazar estas recomendaciones, especie de tensión entre vanguardia y tradición, para comprender los vaivenes la actividad durante los siglos XVIII y XIX”, más allá de los efectos de las guerras y el tema de la esclavitud que impactó la economía y la desaparición de la importancia del cacao y del café, que hoy comienza a renacer, con las dificultades de siempre.

Finalmente, en esta sección de *Artículos*, la profesora Marianella Herrera Cuenca en sus indagaciones sobre un tema relativamente nuevo en nuestra ciencia: “La epigenética de los sabores”, nos demuestra como depende la formación de una nación de la calidad de sus alimentos y consumos, como impacta en la memoria genética una alimentación adecuada a las necesidades nutricionales. El origen de los sabores y el desarrollo del sentido del gusto es un tema relativamente poco explorado, al estudiar temas nutricionales, de crecimiento y desarrollo infantil, y de seguridad-inseguridad alimentaria. Es un asunto urgente en el que Herrera Cuenca nos llama la atención más allá de las tendencias sobre alimentación y mesa pública, más bien depende de las políticas públicas, formar una república sana, colocando en discusión temas como: La programación fetal de la alimentación y sus sabores; el retardo del crecimiento, la calidad y variedad de la dieta. Pero por encima de estos factores, la influencia de los ámbitos social, político, económico y cultural se convierte en mecanismo que determina el comportamiento de los individuos.

Quisimos traer tres reflexiones, para la sección *Misceláneas* sobre la gastronomía como patrimonio cultural a través de un bien soportado trabajo “Sentir y Saber Sabores” de la Doctoranda en Patrimonio Cultural Fabiola Velasco Pérez, refiriéndose al levantamiento de patrimonios locales durante los años 2004 y 2007: “No podemos decir que se hizo un registro de la gastronomía en esta oportunidad, pero si podemos encontrar en el capítulo denominado «La Tradición Oral» las recetas culinarias que fueron significativas como referentes de las comunidades particulares investigadas, que se han transmitido de generación en generación mediante la narración oral.”

La reflexión sobre el cocuy del antropólogo Fidel Flores, “Cocuy: En Pasado y Presente”, donde el autor apunta que “La tradición no es una camisa de fuerza ni una frontera, las tradiciones se refundan, se reviven y sembrar agave no debe verse como un atentado ni una ruptura con la tradición y no solo se debe sembrar, se debe estudiar y propiciar espacios para su conocimiento en función de un mejor aprovechamiento de las plantaciones existentes, incorporando en esa faena la tecnología disponible para apuntalar su mejoramiento genético, estudiando otros espacios geográficos

ideales para la expansión de su siembra, lugares como los referidos por los cronistas donde observaron plantaciones silvestres de magueyes...” Un tema que sigue pendiente en la agenda pública y en el diseño de políticas adecuadas para proteger y promover el Cocuy.

Marianne Robles se plantea formular una especie de taxonomía de la bibliografía de la cocina venezolana, la cantidad de variables que se deben tomar en cuenta al establecer la documentación gastronómica. “Fuentes para el estudio de la gastronomía venezolana: una taxonomía en construcción” se trata de un trabajo que asoma las herramientas metodológicas a la hora de emprender una investigación sobre la gastronomía. Su profesión de bibliotecóloga, vinculada a programas sobre de formación antropológica, nos indica los criterios y el manejo documental, como ciencia auxiliar a la hora de establecer la diversidad bibliográfica que debes acometer a objeto de formar lo que ella llama “una masa crítica”, para poder investigar una gastronomía en particular. Valioso y orientador trabajo.

Presentamos en *Entrevista* al reconocido historiador de la cocina venezolana José Rafael Lovera, una especie de *Entrevista coral* con especialistas en el tema culinario e investigadores y cocineros. Esta variedad de preguntas nos permitió ver la precisión en cuanto a los diferentes conceptos que manejaba el conocido investigador, partiendo de las ideas en su libro fundamental: *Historia de la alimentación en Venezuela, 1500-1959*; que inició la presencia en la historia venezolana del tema alimentario y su formación en la sociedad.

Lamentablemente, el historiador de nuestra gastronomía falleció el 20 de octubre del año en curso, antes de que la revista circulara. Su obra nos deja una lección: rigor y aplicación del conocimiento a nuestra realidad. Queremos pensar que con esta entrevista realizada al profesor José Rafael Lovera González, rendimos un modesto homenaje a su memoria y al legado que nos dejó.

En la sección *Documentos* Mirla Alcibiades, ensayista y afanosa investigadora de los archivos y publicaciones periódicas del siglo XIX, se adentra con sus notas tituladas “Un banquete popular para Antonio Guzmán Blanco” en el análisis de un precioso reportaje de la época sobre este festejo al poder en *La Opinión Nacional* el 29 de abril de 1871. En los párrafos comentados por Alcibiades, vemos que hubo un despliegue en aquel banquete ofrecido al “Ilustre Americano”, “de lo que actualmente enunciamos como “alta cocina” y estuvo, además, la degustación de sabores propios de estratos sociales más modestos, si los calificamos desde el punto de vista socioeconómico.” Aquí podemos inferir que lo que se llama ahora lo aspiracional y el oportunismo político no es una conducta de esta época, sino que viene desde lejos y que no solo tiene sentido social.

Cinco reseñas recogen varios textos publicados recientemente a pesar de la crisis en el sector editorial y de impresión. Marianne Robles comenta el valor de representación cultural de lo que somos y la transforman en la maravillosa mensajera de venezolanidad que es en la actualidad. La arepa como signo social, como referencia cultural del país, y símbolo de la gastronomía venezolana, de su tradición e identidad cultural, estudiados en el libro *¡Viva la arepa! Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela*, de Miguel Felipe Dorta Vargas. Podríamos afirmar que es el trabajo más completo sobre este pan venezolano, donde se analiza la relación histórica y cultural que tiene la arepa con la venezolanidad, con la cotidianidad del país desde el período prehispánico, atravesando los años de independencia, hasta el amplio despliegue que tiene hoy en el mundo.

Ivanova Decán escribe sobre el libro *Colombia y Venezuela: Historia, Alimentación y Saberes compartidos*, escrito por dos antropólogos, Esther Sánchez Botero (Colombia) y Ocarina Castillo D'Imperio (Venezuela). Escribe Decán: “uno de los aportes más valioso de este libro, en especial para el estudio y la comprensión de esa “mesa” que une y separa a Colombia y Venezuela. Tradiciones culturales similares de las poblaciones originarias en zonas fronterizas, así como despensas y modos de alimentarse compartidos; retóricas culinarias que caracterizan el consumo de productos como el maíz, la yuca, los frijoles y los tubérculos en cada país y reflejan las diferencias de gustos, técnicas, modos y significados, tal como sucede con dos panes ancestrales y comunes: la arepa y el casabe.”

Emanuele Amodio nos reseña el reciente libro de Rafael Cartay *La despensa de la cocina afrovenezolana*, propuesta que resulta novedosa y de mucho interés histórico, dice el comentarista. Una lectura nueva sobre los aportes de África. “Cartay complejiza creativamente el problema de los aportes “africanos” a la cocina venezolana actual.”

Se habla de una cantidad de platos representativos de la nacionalidad, pero tal vez unos pocos tienen un autor reconocido públicamente que haya creado como cocinero una receta de consenso nacional. Por eso, el que suscribe, reseña con entusiasmo al creador de *El Pastel de chucho*, Rubén Santiago. Él, junto con el cronista oficial del Estado Nueva Esparta, Verni Salazar, han publicado un libro con el apoyo de la empresa privada dedicado a examinar desde la valoración por cronistas, periodistas e investigadores de la gastronomía, la importancia de esta preparación, además de unas 16 versiones de reconocidos cocineros del país que han tomado este pastel recreándolo en sus cartas de presentación.

Finalmente, en el 2018 se publicó un libro digital de la periodista y museóloga Ana María Montero Navarro titulado *Raíces de la Cocina Falcóniana. Región Centronorte de Venezuela*. Un nuevo aporte, que reseñamos, para incorporar a la bibliografía gastronómica venezolana, que estudia desde un ángulo antropológico e histórico la formación de una cocina poco conocida en el país que hoy reclama con esta investigación su presencia en la cultura nacional. Aparte del estudio de la región, Montero Navarro recoge y reinterpreta, de una gran parte del Estado Falcón, un magnífico recetario que puede ser el arranque de una investigación más amplia y detallada.

Quiero cerrar esta presentación agradeciendo la generosidad de los autores del contenido de este número especial dedicado a la gastronomía. Siempre lo decimos y es verdad, sin ellos la revista no sería posible. Las condiciones de crisis material en el país y emocional no eran las mejores ni lo son aún, pero su talento, generosidad y sensibilidad fue demostrada al entregar sus materiales en el cronograma pautado, muchas gracias. En especial a Juan Alonso Molina Morales, cronista gastronómico e historiador, su asesoría puntual y apoyo para solucionar algunos escollos en el camino, fue una columna fundamental para el término de esta revista. A Marianne Robles por el apoyo metodológico en algunos textos particulares. A la Fundación Luis Brito que lleva adelante la conservación y el estudio del archivo del fotógrafo venezolano, a Javier Volcán que generosamente cedió las fotografías para ilustrar el interior de estas páginas, a Linda Arias y a Lety Rosa Castillo V., por su generosidad al transcribir algunos textos y abrirnos las puertas en Biblioteca Nacional del Archivo de Libros Raros y Manuscritos.

Isaac López puso toda su confianza en este tema y en mi como editor vinculado a la edición de libros de cocina y movimientos dedicados a la gastronomía, a él todo mi agradecimiento y respeto; a Hancer González Sierralta por su trabajo exigente al revisar minuciosamente cada uno de los textos aquí publicados; y al Comité Científico de *Presente y Pasado. Revista de Historia* por la oportunidad brindada.

También quiero reconocer a Industrias Salineras (INDUSALCA), particularmente a Francisco Juaristi, por su decidido apoyo material, que hizo posible la edición digital de *Presente y Pasado* N° 52, y finalmente a la Universidad de Los Andes y su Facultad de Humanidades y Educación, por mantener estos espacios abiertos a la diversidad, al estudio y la perseverancia de los venezolanos, en momentos tan difíciles para la patria y sus instituciones.

¡Gracias!

JULIO C. BOLÍVAR

Caracas/ Isla de Margarita, noviembre de 2021

N° 52

REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021