



Ana María Montero Navarro: *Raíces de la Cocina Falconiana. Región Centronorte de Venezuela*. Beau Bassin (Mauritius), Editorial Académica Española, 2018, 93 pp.

JULIO C. BOLÍVAR

INVESTIGADOR INDEPENDIENTE

CARACAS-VENEZUELA

undiaunviajero@gmail.com

Nº 52

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

Los libros de cocina en Venezuela han tomado cada día más importancia en el escenario de la vida cotidiana y en particular por los movimientos regionales de gastronomía y turismo. Cada región, desde hace un tiempo trata de ofrecer algún recetario de los estados o regiones. Ya no solo es la capital, que ofrece libros de cocina generales, que, de alguna manera formaron una idea de la cocina nacional, desconociendo en muchos casos, los desarrollos y hábitos culinarios de las regiones y lo que ofrecía el paisaje. O los estudios como el José Rafael Lovera sobre la historia de la evolución histórica del régimen alimentario venezolano, que desde su visión histórica, estableció tres regiones, que en estudios posteriores se han ampliado; Ocarina Castillo D'Imperio, en reciente publicación en un libro binacional con Colombia, ha distinguido la cocina venezolana de la del vecino país, o los aportes de Mario Sanoja junto a Iraida Vargas y sus investigaciones sobre tubérculos venezolanos y el casabe, entre otros investigadores. Se han publicado importantes recetarios con breves introducciones, o presentaciones, que caracterizan las regiones o zonas específicas desde lo sociológico o hábitos culturales en general.

Este fenómeno también ha posicionado en el campo editorial, a cocineros (as), investigadores, historiadores, periodistas, y medios especializados en cocina o gastronomía, se han convertido en referencias claves,

como Leonor Peña en el Táchira; Juan Alonso Molina Morales en Lara; Rafael Cartay en Mérida y Barinas, y sus valoraciones generales de platos emblemáticos por estado, soportado en su evolución económica, rural e industrial; Rosita Caldera y Marlene Navas en el Zulia; Juan Carlos Sayalero en Guayana; Rubén Santiago y a Ángel Félix Gómez en la isla de Margarita; Miro Popic y su indispensable libro sobre el pan de jamón, a Sumito Estévez con colecciones de cocina global, sus conocidos *Diarios* en donde reflexiona sobre el fenómeno semanalmente en un medio nacional, entre otros. Los antecedentes de este boom editorial y mediático están en Tulio Febres Cordero, María Chapellin, a Graciela Schael Martínez, Álvaro Peñalver, y por supuesto a Armando Scannone y su inevitable libro rojo que derivó en otro azul y uno amarillo segmentado sus recetas para satisfacer tendencias del consumo masivo. Es decir, tenemos una tradición editorial que aún no cesa. Es en esta tradición donde podemos enmarcar el libro que a continuación comentamos: *Raíces de la Cocina Falconiana. Región Centronorte de Venezuela* de la periodista y museóloga Ana María Montero Navarro. Se trata de una investigación muy detallada sobre una región y su régimen alimentario desde una mirada histórico-antropológica que caracteriza la región coriana, sus atributos por la cercanía del mar y a las montañas centroccidentales:

La geografía de esta entidad federal: el Estado Falcón, cuenta con unos ambientes muy bien definidos: un gran espacio que da frente al mar caribe que cubre, de extremo a extremo, unos 600 kilómetros subdividido en dos zonas: al occidente un bosque xerófito da verdor a una gran llanada semiárida que se extiende hacia el piedemonte serrano y a lo largo de la costa, partiendo del cuello del Istmo que comunica la tierra continental con la Península de Paraguaná, ocupándola casi en su totalidad; del otro lado hacia el oriente, la montaña parece caer abruptamente al mar, cubierta en parte por manglares. Al sur, una serranía cubre gran parte de la entidad, con montañas de bosques húmedos y valles semi-templados, generando todo un espacio propicio para una fauna y una flora intensa, productora de frutos y especies animales que han sido aprovechados como alimento por grupos humanos asentados en la región desde tiempos inmemoriales (p.8).

La autora en su introducción recurre a un concepto que ha determinado a todas las culturas existentes y afirma que de ese entrecruzamiento: “generó unas culturas que, en el tiempo, producto de los intercambios pacíficos o violentos entre los pueblos o sociedades, se modificaron y marcaron un desarrollo donde elementos viejos y nuevos se fundieron, se aparejaron,

se transformaron o perdieron, creando otras formas de vida e identidad.” (p.9) Es decir, una fusión cultural, que ha sido caracterizada como “transculturación,” fenómeno inevitable. Este libro que, solo ha sido publicado digitalmente, recoge muy minuciosamente un amplio campo de estudios y referencias sobre el estado Falcón. Montero logra ordenar, lo que podríamos decir, un guion museológico de amplio espectro, para estudiar en 53 páginas los más relevante sobre la formación de esta región. Un paneo por lo esencial en la conformación de nuestra cocina criolla pasando por lo que se ha podido recoger de las prácticas alimentarias de los aborígenes, en tierras de lo que luego fue Venezuela, que van desde que se comía mastodontes, gliptodontes y eremoterios; echando mano de fuentes arqueológicas, pocas veces usada en libros de cocina en Venezuela, que más adelante será útil para el conocimiento de la gastronomía prehispánica, pasando por la arepa, las raíces europeas, los efectos que produjo en el consumo de los venezolanos la aparición del petróleo.

Una inmensa fusión en los hábitos alimentarios y de consumo, que se generó lentamente con la presencia española, alemana, holandesa y africana en nuestro devenir histórico y la de un patrimonio que debemos fortalecer, estudiar y mostrar.

Acompañada de un cocinero profesional, Ana María Montero Navarro preparó 30 recetas organizadas como: La presencia aborigen en nuestra mesa, Nuestra cocina mestiza prehispánica, y Salsas. Que van desde la Arepa pelá, hasta el Bolo preto, de clara influencia holandesa presente en el caribe cercano, Aruba y Curazao. Extrañamos un razonamiento de cada sección que nos hubiese ayudado a entender la clasificación, que podemos intuir o suponer, pero no asumir como una categoría de consenso. La ubicación de las mismas se recogió entre la Sierra de San Luis y en la ciudad de Coro, nos informa la autora. Sería importante pensar en el resto de los municipios de Falcón y como se expresan esas prácticas culinarias. En estas recetas que recoge la autora en este libro, de alguna manera, traza una línea de trabajo que toca diversos aspectos, que los investigadores futuros pueden emprender con este libro que nos ofrece Ana María Montero Navarro. Temas como la reinterpretación de estas recetas en la cocina contemporánea o la presencia del cocuy como un destilado muy importante en la región y en la cocina, por ejemplo. Una ausencia notable, del que ya se conocen preparaciones y usos en recetarios y escuelas de cocina.

Como lector de libros de cocina extrañaría una mayor definición de las fuentes documentales de algunas recetas, variantes e influencias, revisar algunas imprecisiones como la arepa de maíz precocido ubicada en la sección

prehispánica, por ejemplo. La hallaca en Venezuela es un plato nacional, así como lo es el pabellón y otros que se discuten su origen en algunas regiones, y este libro, en su recetario recoge una de esas variantes regionales que me parece un gran aporte, la receta de la hallaca con carne de chivo, incluso su preparación se distingue de las otras variantes, ingredientes, confección y cocción. En una futura edición del mismo, sería de gran utilidad revisar el uso de esta proteína animal en zonas semiáridas de eje costero o en centro-occidente en donde se ha datado el uso del caprino para la preparación de hallacas también. Un libro sobre la historia y cotidianidad contemporánea, escrito con profundidad, desde la pasión de una coriana como Ana María Montero Navarro, que se suma a libros como *Despensa de la cocina afrodescendiente* de Rafael Cartay y *la Historia y antología de la cocina margariteña* de Ángel Félix Gómez.

N° 52

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