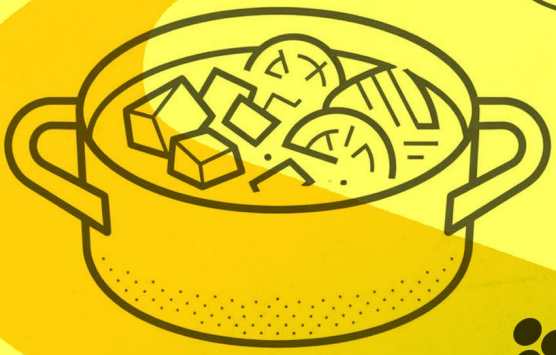






70 años de crónicas gastronómicas II







Banesco

Cyngular







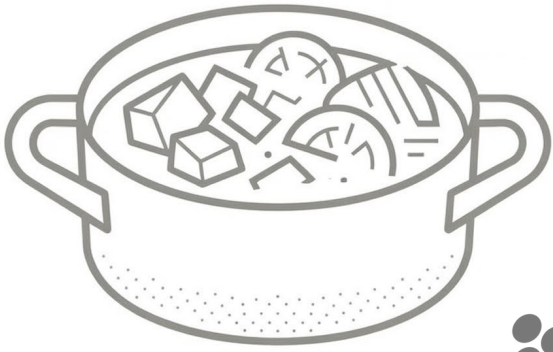




70 años de crónicas gastronómicas II



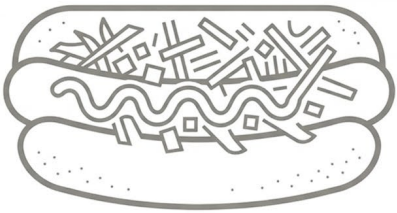






Banesco

Cyngular





70 años de crónicas gastronómicas II

EDITORES
Vicepresidencia de Comunicaciones y RSE de Banesco y Cyngular

PRODUCCIÓN GENERAL
Cyngular

PRODUCCIÓN EJECUTIVA
Sergio Dahbar

EDITOR ADJUNTO
Carlos Ortiz

CORRECCIÓN DE TEXTOS
Carlos González Nieto

ARQUEO DE FUENTES
Francis Lugo

DISEÑO
Jaime Cruz

VIÑETAS
Jaime Cruz / Gemini Notebook

ISBN: 978-980-425-142-9
Depósito Legal: DC2026001022

ISBN: 978-980-425-142-9



Banesco | Cyngular

©
Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del *copyright*, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo público.

Menú



Prólogo

Juan Carlos Escotet Rodríguez → 07

Aperitivo

La primera taza de café en el valle de Caracas → 13
Arístides Rojas

Platos principales

El delicado balance entre la sal y el azúcar → 18
Andrés Kerese
La niñita del jamón con piñas → 21
Cynthia Rodríguez Peraza
Guido Olivieri: la receta del éxito del restaurante Da Guido → 25
Guadalupe Burelli
El pan negro de la amistad → 36
Jonathan Gutiérrez
El gusto de las razones → 42
Manuel Caballero
Memoria de los sabores de Caracas → 45
María Elena D'Alessandro Bello
¡Quiero morir! → 54
Rodolfo Izaguirre
Táchira endulza su tesón con su propio cacao fino → 60
Rosalinda Hernández
Del aripo a la harina precocida: así es la historia de la arepa → 66
Sabrina Troconis
Los faisanes del mariscal → 68
Simón Alberto Consalvi
De cómo 12 chefs montaron una cena
para 165 personas en el patrimonio de la UCV → 71
Yelitza Linares
En la cocina de Leal ya no se grita → 80
Yorman Guerrero

Una pizca de razón exalta la sazón → 88
Helena Ibarra
El arte de la brigada ligera: poner orden en la sala de un restaurante de Caracas → 96
José Nicolás Rojas

Sugerencias del día / Sergio Dahbar

Los nuevos cocineros → 106

José Monsalve. **Noraneko** → 108
Freddy de Freitas. **La Posada de Cervantes** → 112
Ana Torrealba y Diego Rocas. **Mesa** → 115
Claudia Crisante. **Vizio** → 118
Francisco Abenante. **Casa Bistró** → 121
Juan Hernáez. **Bocca di Lupo** → 124
Stefania Fallone. **Via Appia** → 127
Frank Parada. **Dining Room** → 130

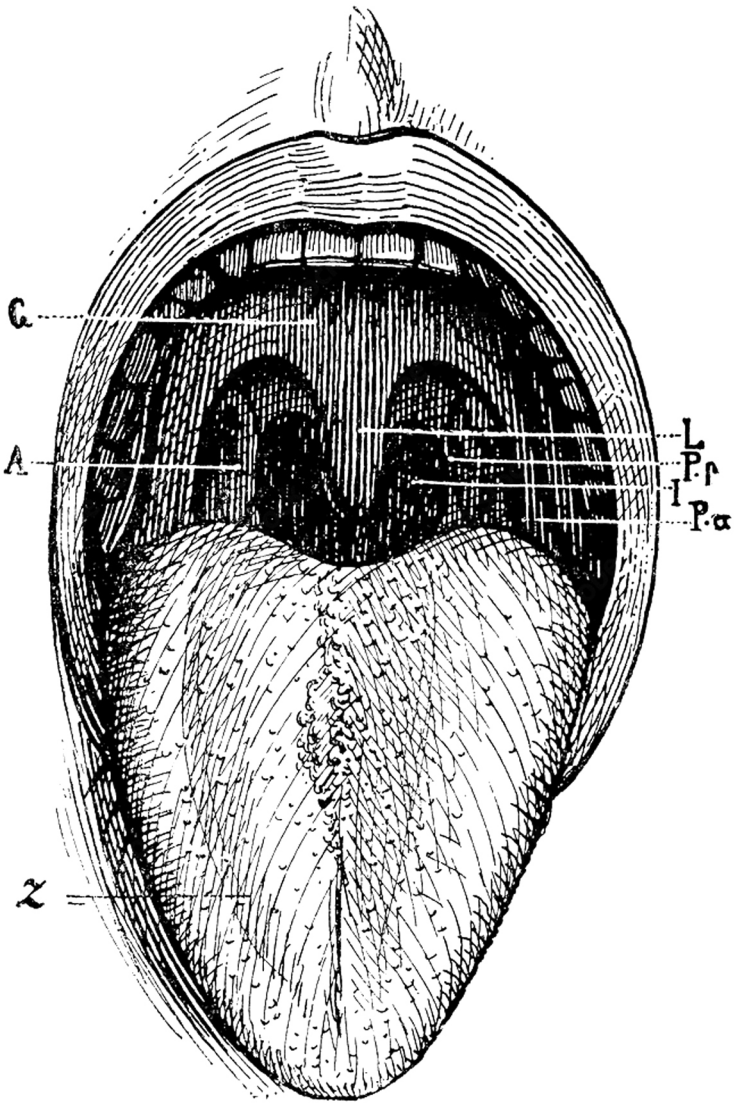
Degustación especial / Rafael Cartay

Nelson Méndez, el chamán de la alta cocina amazónica → 134
Discurso de incorporación a la Academia de Mérida → 138
La aventura del pan → 153

Pousse-café literario



La empanada → 160
Julio Garmendia
El castillo de caramelo → 163
Lucila Palacios
Pequeña historia de los helados → 167
Aquiles Nazoa
Las ciudades, los cafés y la bohemia → 170
Adriano González León
De la penuria alimentaria a los refinamientos de la sensibilidad culinaria → 183
Pedro Cunill Grau
Ese no sé qué del perro caliente caraqueño → 189
Rubén Monasterios
Karl Appun conoce el ají → 191
Inés Quintero


C
A
Z
L
P.1
I
P.2

Prólogo

Juan Carlos Escotet Rodríguez

I

Con persistente frecuencia, los seres humanos nos preguntamos por nuestro pasado. O por las vidas de nuestros antepasados, sean inmediatos o lejanos. Aspiramos a reconstruir, con la mejor precisión posible, cómo fue nuestra infancia o nuestra juventud, cómo ocurrían las cosas en nuestro hogar o en el hogar de nuestros abuelos o en las vidas de las generaciones precedentes. Volver al pasado, disponer de una memoria personal y grupal es constitutivo, tropismo esencial de la condición humana.

Ese conocimiento —saber del pasado más próximo o remoto en el tiempo, saber cómo era la existencia dos o tres siglos o dos o tres milenios atrás— no ha sido nunca la voluntad profesional exclusiva de unos pocos; por ejemplo, de historiadores o de arqueólogos. Investigar lo ocurrido y sistematizar los hallazgos y, más allá, someterlos a interpretación, ha sido y es una práctica medular de las personas y las sociedades. Las civilizaciones han establecido que individuos y grupos sociales dispongamos de relatos sobre nuestro pasado. Aceptamos que el presente humano es indisociable de su trayectoria, de sus realidades precedentes. Recordar tiene el estatuto de un bien del espíritu: consideramos el derecho a la memoria y a la preservación del pasado como un deber y como un derecho humano.

II

De la incalculable masa de asuntos que conviven en la memoria personal o de las sociedades, los de origen gastronómico están entre los más entrañables, gratificantes y duraderos. Su fuente originaria y primordial es lo que conocemos como memoria del paladar.

El súper atributo de la memoria gustativa



La premisa
Recordar no es solo tarea de historiadores, es un derecho humano. Los recuerdos gastronómicos son los más profundos y duraderos.

El legado
La literatura gastronómica en Venezuela no es episódica ni secundaria; es persistente, creativa y rica en géneros.

El súper atributo
El cerebro humano tiene una capacidad casi ilimitada para asociar sabores, texturas y aromas con escenas y emociones fundacionales.

Las fuentes
La memoria del paladar es híbrida. Se nutre de tradiciones, periodismo, biografías, recetas austeras y hasta de la televisión.

El acto de comer
Un comensal asiste a la mesa con todo su almacén cultural. Como decía Álvaro Cunqueiro: «No hay nada mejor para despertar el apetito que una lectura sobre el buen comer».

Una de las más poderosas y universales corrientes de la memoria humana proviene del gusto. Quienes la han estudiado la califican como un *súper atributo*, porque dota al cerebro de una capacidad casi ilimitada para recordar sabores, texturas y aromas —tanto los que nos gustan como los que nos disgustan— asociados a emociones y escenas, incluso las ocurridas en los primeros años de vida. Es frecuente que, entre los recuerdos fundacionales de cualquiera de nosotros, sean las experiencias del gusto las que mejor resisten el paso del tiempo y la amenaza del olvido.

III

El estadounidense Harold McGee, escritor, erudito especializado en gastronomía y autor de libros de talla enciclopédica, ha insistido en que el gusto es un complejo e incomparable engranaje, no solo asociado al olfato, el tacto, la vista y el oído, sino también a las más diversas formas de la memoria, como si fuese un edificio complejo, poblado de pasillos internos, numerosas puertas y ventanas abiertas, por el que circulan incesantes una cantidad incalculable de estímulos.

Así, la memoria del paladar interactúa y se enriquece del vasto anecdotario y de las tradiciones familiares; del periodismo, que ha en-

contrado en el universo del gusto una pródiga mina que goza de una amplia acogida entre los lectores; de las biografías de chefs o de veteranos restauradores; de cronistas como las del patriarca de la prosa gastronómica en español, el gallego Álvaro Cunqueiro; de los libros de historia dedicados a indagaciones sobre los alimentos y la alimentación en la Antigüedad; y hasta de los programas de televisión dedicados a recetas y preparaciones de platos. De todas esas fuentes y de tantísimas otras se nutre nuestra memoria gustativa.

IV

Decía Álvaro Cunqueiro en alguno de sus brillantes artículos que no había nada mejor para despertar el apetito que una conversación o una lectura sobre el buen comer. Las escrituras —históricas, narrativas y hasta las más austeras recetas— no pasan inadvertidas en nuestro cerebro: mucha de esa información se almacena y, en el instante pertinente, se activa para contribuir, en alguna medida, con la disposición a disfrutar de cada bocado.

Cuando un comensal del mundo —que es como decir un ciudadano del mundo—, experimenta el goce de una rica comida, no asiste a la mesa solo con su sentido del gusto: lo acompaña, con su amplio almacén de contenidos, su memoria gustativa, cultivada y acumulada a lo largo del tiempo. Insisto: esa memoria no está construida únicamente con las experiencias del paladar. En ella se agolpan los recuerdos de los lugares, de la compañía, de las comparaciones con otras preparaciones, del ambiente predominante en la mesa, de la lectura de reseñas y recetarios, del estado de nuestro ánimo en un específico momento y de un sinfín de otros elementos, seamos o no conscientes de ello.

V

En el 2024 Banesco y el Grupo Cyngular publicaron *70 años de crónicas gastronómicas.* No sabíamos en ese momento que su acogida sobrepasaría nuestras expectativas, ni tampoco que, a ese primer volumen, estimulado por el interés mostrado por tantos y tantos lectores, le seguiría *70 años de crónicas gastronómicas II*, tan solo dos años más tarde.

Como el anterior, esta segunda entrega es una antología de textos publicados a lo largo de las décadas, también provenientes de libros,

hemerotecas, archivos personales o la web, solo que en esta ocasión se han sumado ocho breves perfiles, especialmente escritos para este volumen.

En conjunto, *70 años de crónicas gastronómicas II* reúne treinta y cuatro textos. Hay artículos, entrevistas, testimonios, reportajes, crónicas y semblanzas, escritos por los más diversos autores: periodistas, académicos, chefs, escritores, ejecutivos del mundo de la restauración y más. Son el producto de la rica memoria gustativa de sus respectivos autores.

Uno de los capítulos que quiero destacar reúne tres textos de Rafael Cartay, historiador, doctor en Ciencias Sociales, doctor en Economía, profesor titular de la Universidad de los Andes, poeta, narrador y autor de una obra fundamental para aproximarse a una comprensión histórica, económica y cultural de la alimentación y las gastronomías venezolanas.

Además de un artículo sobre Nelson Méndez, el conocido chef e investigador nacido en Puerto Ayacucho, Amazonas, se reproducen su discurso de incorporación a la Academia de Mérida y «La aventura del pan», texto perteneciente a *Panaderías caraqueñas. La rica herencia de los inmigrantes* (2025), publicado por el Instituto Europeo del Pan con el apoyo de Banesco. Este capítulo se propone como un homenaje necesario al persistente hacer de Rafael Cartay como autor, docente y divulgador gastronómico.

VI

Además del valor intrínseco de cada uno de los textos que conforman *70 años de crónicas gastronómicas* y *70 años de crónicas gastronómicas II*, el conjunto es portador de una importante sugerencia histórica y cultural: que, en Venezuela, la producción de literatura gastronómica no ha sido ni secundaria ni episódica ni asunto de especialistas. Al contrario, la diversidad de autores, géneros y épocas agrupados en ambos volúmenes muestra lo extendidas, persistentes y creativas que han sido las escrituras gastronómicas venezolanas.

Que Banesco haya contribuido a reunir y mostrar una significativa selección de crónicas gastronómicas en dos libros digitales nos enorgullece, como nos enorgullece constatar cuánto ha crecido y cuánto valor ha acumulado la Biblioteca Digital Banesco en sus 21 años de actividad.

Lo que en 2011 comenzó de modo incipiente, se ha convertido en una oferta de contenidos de un amplio repertorio de materias, cada vez más organizada y sólida, con proyectos propios, que hoy es referencia cultural, educativa y como programa de responsabilidad social empresarial.

En un tiempo en que el debate sobre la calidad de la educación se intensifica en todo el continente, la específica contribución que representa la Biblioteca Digital Banesco nos invita a pensar que los esfuerzos a favor de la educación en Venezuela deben ampliarse y profundizarse cada vez que haya oportunidad para ello.

3 de marzo de 2026



Aperitivo

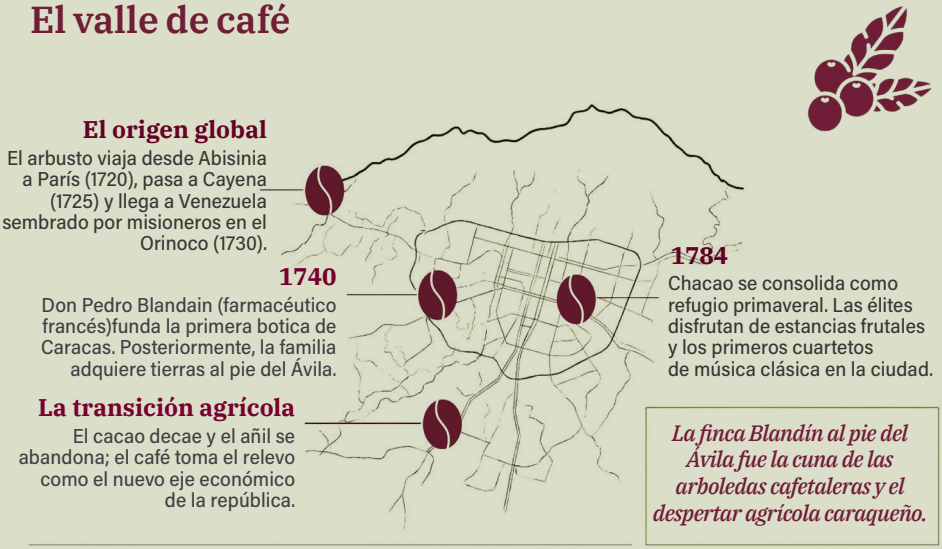
La primera taza de café en el valle de Caracas

Arístides Rojas

Con el patronímico francés de Blandain o Blandín, se conocen en las cercanías de Caracas dos sitios. El uno es la quebrada y puente de este nombre, en la antigua carretera de Catia, lugar que atraviesa la locomotora de La Guaira; el otro, la bella plantación de café, al pie de la Silla del Ávila, vecina del pueblo de Chacao. Recuerdan estos lugares a la antigua y culta familia francovenezolana que figuró en esta ciudad, desde mediados del último siglo, ya en el desarrollo del arte musical, ya en el cultivo del café, en el valle de Caracas, y la cual dio a la Iglesia venezolana un sacerdote ejemplar, un patricio a la revolución de 1810 y dos bellas y distinguidas señoritas, dechados de virtudes domésticas y sociales, origen de las conocidas familias de Argain, Echenique, Báez-Blandín, Aguerrevere, González-Alzualde, Rodríguez-Supervie, etc., etc.

Don Pedro Blandain, joven de bellas prendas, después de haber cursado en su país la profesión de farmacéutico, quiso visitar Venezuela y, al llegar a Caracas, por los años de 1740 a 1741, juzgó que en esta podía fundarse un buen establecimiento de farmacia, que ninguno tenía la capital en aquel entonces. La primera botica en Caracas databa de cien años atrás, 1649, cuando por intervención del Ayuntamiento, formose un bolso entre los vecinos pudientes para llevar a remate el pensamiento de tener una botica, la cual fue abierta al público y puesta bajo la inspección de un señor llamado Marcos Portero. Pero esta botica, sin estímulo, sin población que la favoreciera, sin médicos que la frecuentaran —pues era cosa muy rara, en aquella época, ver a un discípulo de Esculapio por las solitarias calles de Caracas—, hubo de desaparecer, continuando el expendio de drogas en las tiendas y ventorrillos de la ciudad, como es de uso todavía en nuestros campos. El estudio de las ciencias médicas no comenzó en la Universidad de Caracas sino en 1763.

El valle de café



La finca Blandín al pie del Ávila fue la cuna de las arboledas cafetaleras y el despertar agrícola caraqueño.

La primera botica francesa que tuvo Caracas, fundada por don Pedro Blandain, figuró cerca de la esquina del Cují, en la actual avenida Este, número 54, casa que hasta ahora pocos años tuvo sobre el portón un balconcete.

A poco de haberse don Pedro instalado en Caracas, unido en matrimonio con la graciosa caraqueña doña Mariana Blanco de Valois, de la cual tuvo varios hijos, y como era hombre a quien gustaba vivir con holgura, hízose de nueva y hermosa casa que habitó, y fue esta la solariega de la familia Blandain. En los días de 1776 a 1778, la familia Blandain había perdido cuatro hijos, pero conservaba otros cuatro: don Domingo, que acababa de recibir la tonsura y el grado de doctor en Teología y figuró más tarde como doctoral en el Cabildo eclesiástico; don Bartolomé, que después de viajar por Europa tornaba a su patria para dedicarse a la agricultura y al cultivo del arte musical, que era su encanto; y las señoritas María de Jesús y Manuela, ornato de la sociedad caraqueña en aquella época.

A poco esta familia, con sus entroncamientos de Argain, Echenique, Báez, constituyó por varios respectos uno de los centros distinguidos de la sociedad caraqueña.

A estas familias, como a las de Aristeguieta, Machillanda, Ustáriz y

otras más que figuraron en los mismos días, se refieren las siguientes frases del conde de Ségur, cuando en 1784 hubo de conocer el estado social de la capital de Venezuela: «El gobernador —escribe— me presentó a las familias más distinguidas de la ciudad, donde tropezamos con hombres algo taciturnos y serios; pero, en revancha, conocimos gran número de señoritas, tan notables por la belleza de sus rostros, la riqueza de sus trajes, la elegancia de sus modales y por su amor al baile y a la música, como también por la vivacidad de cierta coquetería que sabía unir muy bien la alegría a la decencia». Y a estas mismas familias se refieren los conceptos de Humboldt, que visitó Caracas en 1799: «He encontrado en las familias de Caracas —escribe— decidido gusto por la instrucción, conocimiento de las obras maestras de la literatura francesa e italiana y notable predilección por la música que cultivan con éxito, y la cual, como toda bella arte, sirve de núcleo que acerca a las diversas clases de la sociedad». Todavía, treinta años más tarde, después de concluida la revolución que dio origen a la República de Venezuela, entre los diversos conceptos expresados por viajeros europeos respecto de la sociedad de Caracas, en la época de Colombia, encontramos los siguientes del americano Duane, que visitó las arboledas de Blandain en 1823 y fue obsequiado por esta familia. Después de significar lo conocido que era de los viajeros el nombre de Blandain, así como era proverbial la hospitalidad de ella, agrega: «El orden y felicidad de esta familia son envidiables, no porque ella sea inferior a sus méritos, sino porque sería de desearse que toda la humanidad participara de semejante dicha».

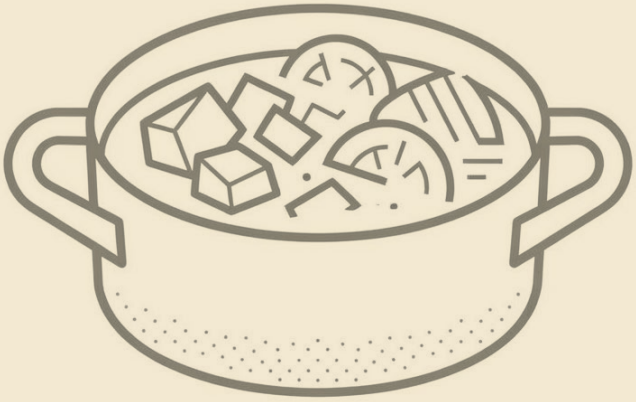
En la época en que el conde de Ségur visitó esta ciudad, el vecino y pintoresco pueblo de Chacao, en la región oriental de la Silla del Ávila, era sitio de recreo de algunas familias de la capital, que, dueñas de estancias frutales y de fértiles terrenos cultivados, pasaban en el campo cierta temporada del año. Podemos llamar a tal época, época primaveral, porque fue durante ella cuando se despertó el amor a la agricultura y al comercio, visitaron la capital los herborizadores alemanes que debían preceder a Humboldt y se ejecutaron, bajo las arboledas al pie del Ávila, los primeros cuartetos de música clásica que iban a dar ensanche al arte musical en la ciudad de Losada. En estos días, finalmente, veían en Caracas la primera luz dos ingenios destinados a llenar páginas inmortales en la historia de América: Bello, el cantor

de la «Zona Tórrida»; Bolívar, el genio de la guerra, que debía conducir en triunfo sus legiones desde Caracas hasta las nevadas cumbres que circundan al dilatado Titicaca.

¿Cómo surgió el cultivo del café en el valle de Caracas? Desde 1728, época en que se estableció en esta capital la Compañía Guipuzcoana, no se cultivaba en el valle sino poco trigo, que fue poco a poco abandonado a causa de la plaga; alguna caña, algodón, tabaco, productos que servían para el abasto de la población, y muchos frutos menores; desde entonces comenzó casi en toda Venezuela el movimiento agrícola, con el cultivo del añil y del cacao, que constituían los principales artículos de exportación. Mas la riqueza de Venezuela no estaba cifrada en el cacao, que ha ido decayendo, ni en el añil, casi abandonado, ni en el tabaco, que poco se exporta, ni en la caña, cuyos productos no pueden rivalizar con los de las Antillas, ni en el trigo, cuyo cultivo está limitado a los pueblos de la cordillera, ni en el algodón, que no puede competir con el de los Estados Unidos, sino en el café, que se cultiva en una gran parte de la república.

Sábese que el arbusto del café, oriundo de Abisinia, fue traído de París a Guadalupe por Desclieux, en 1720. De aquí pasó a Cayena en 1725 y en seguida a Venezuela. Los primeros que introdujeron esta planta entre nosotros fueron los misioneros castellanos, por los años de 1730 a 1732, y el primer terreno donde prosperó fue a orillas del Orinoco. El padre Gumilla nos dice que él mismo lo sembró en sus misiones, de donde se extendió por todas partes. El misionero italiano Gilij lo encontró frutal en tierra de los tamanacos, entre el Guárico y el Apure, durante su residencia en estos.

***Fervor de Caracas*, Fundavag Ediciones, 2015**



Platos principales

El delicado balance entre la sal y el azúcar

Andrés Kerese

Copiar a los mejores generalmente es bueno para aprender y mejorar. Pero no sucede así en el caso de los corredores. De nada nos sirve tratar de correr de la misma forma o zancada que un africano del norte. Nuestras piernas nunca serán lo suficientemente flacas y efectivas como las de ellos.

Lo mismo ocurre con la alimentación. La dieta de los corredores keniatas es pobre en proteínas y grasas, sin embargo, es abundante en carbohidratos y se centra casi exclusivamente en un solo plato: el *ugali*, una preparación hecha a base de harina de maíz y agua.

Para terminar un maratón hay que comenzar con un primer paso, y no necesariamente es cuando suena el disparo de salida. El primer paso puede venir desde mucho más atrás, ese momento cuando uno dice «ya basta, mañana mismo me pongo a dieta y comienzo a entrenar». Es una preparación ordenada, sistemática y sobre todo metódica.

Con el entrenamiento llevamos al cuerpo a los límites que puede llegar. Correr más distancias, aumentar la intensidad. Por eso hay que asegurarse de que esa máquina esté bien lubricada y abastecida. Para lograr este propósito se puede aprender de la peor manera, experimentando con el mismo cuerpo.

En muchos de los maratones era habitual que terminara desmayado en una camilla con una o varias bolsas de suero fisiológico. Me pasó tantas veces que llegué a creer que era lo habitual: seguir hasta ese punto en que los calambres del cuerpo no me permitieran continuar. No le daba importancia a lo que comía antes o durante la carrera, mucho menos después.

Sin embargo, ahora lo he ido aprendiendo: he conseguido terminar mis carreras de manera más digna y no tirado en el piso sobre la línea

de llegada. En parte también gracias a los modernos productos alimenticios que tanto ayudan durante la competencia. Sin embargo, lo más importante es seguir consejos apropiados de un experto en nutrición deportiva.

Por eso recurrí a Carolina Lairet, nutricionista clínica y deportiva, además de una excelente nadadora, para que me recetara algún tipo de poción mágica para terminar medio maratón en menos de una hora y cuarenta minutos. Comparto por aquí alguno de sus datos.

Antes de la carrera

«Es importante mantener una buena hidratación y alimentación equilibrada. Procuren hidratarse 24 o 48 horas antes combinando agua y suero o solución con electrolitos. Si consumen unas 3000 calorías, deben consumir tres litros de agua. Se suelen hacer «cargas de carbohidratos»: se sugiere entre 8 y 10 gramos tres días antes de la carrera. Preferiblemente carbohidratos complejos (pan integral, batata, yuca, frutas, pasta, arroz) en vez de carbohidratos simples (azúcar, dulces).

»Alimentos probados y tolerados. En este punto siempre la recomendación es bajo en grasa y bajo en fibra para digerirlo rápidamente. Se estima entre 1 y 4 gramos de carbohidratos una o dos horas antes de la carrera (ejemplo: sándwich con mermelada y queso). Si no toleran alimentos, asegúrense de tomar bebidas con electrolitos, tipo suero con 6,7 por ciento de carbohidratos, una hora antes. Incluso un vaso con sal diez minutos antes de empezar a correr».

Durante la carrera

«Se debería realizar una prueba para saber la «tasa de sudoración». Esto permite estimar el requerimiento de agua y electrolitos de cada atleta. Se sugiere un mínimo de 500 cc de agua por hora de ejercicio y alrededor de 250 miligramos de sodio. Traten de tomar sorbitos de agua cada 15 a 20 minutos. No esperar nunca tener sed.

»En cualquier ejercicio que dure más de 90 minutos se recomienda entre 30 a 60 gramos de carbohidratos por hora. Ojo, esto dependerá siempre de la tolerancia gastrointestinal del atleta. Por eso es bueno usar geles ya probados con antelación en el entrenamiento. Nunca excederse ni probar un gel o una bebida nueva durante la carrera».

Después de la carrera

«Es importante, además de estirarse, hidratarse con bebidas que contengan electrolitos o suero. Por lo menos 1,5 litros de líquidos (agua y electrolitos) la primera hora después de la competencia. Después de hidratarse podemos comer, aunque es normal después del esfuerzo no tener apetito. Intenten comer despacio y poca cantidad. En el día irán aumentando gradualmente la cantidad. Traten de agregar sal a todas sus comidas».

¿Qué tan buenos son los ayunos cuando entrenamos y competimos?

«No se recomienda el ayuno para entrenamientos o competencias de más de 90 minutos para evitar usar el músculo como combustible y desgastarnos. Si están acostumbrados a salir a correr en ayunas, pueden hacerlo, pero deben hidratarse bien y usar geles o carbohidratos a partir de los primeros 45 minutos. De esta manera pueden asegurar «combustible» para el resto de la competencia.

»Existe una estrategia nutricional llamada «periodización de carbohidratos», que tiene como objetivo acostumbrar al cuerpo a utilizar grasa como combustible. Se suele hacer en entrenamientos de baja intensidad y no más de 90 minutos en ayunas. Pero esta estrategia no es para el día del maratón o carrera. Uno puede hacer sus *largos* en ayunas el día de la carrera, pero es vital consumir geles y electrolitos a partir de los 45 minutos».

El próximo domingo 19 de marzo será el Maratón CAF. Tengo los zapatos, la indumentaria, los geles y mi número de participante. Solo queda lo más importante: conseguir quien me lleve un domingo, a las 5:00 de la mañana, al parque Los Caobos.

Prodavinci, 17 de Marzo de 2023

La niñita del jamón con piñas

Cynthia Rodríguez Peraza

Aparecía en la casa en su cajota de regalo, brillante y pegostoso, y era el símbolo comestible de muchas otras magias posibles en esos días... Cuando estás con los que amas, aquel jamón imposible no era sino la versión industrial de los jamones Ferry's glaseados a punta de plancha.

Tendría yo unos seis o siete años. Afuera sonaban los triquitraquis mezclados con las gaitas, y de vez en cuando los colores de los fuegos artificiales interrumpían altaneros el negro de la noche caraqueña. Desde mi casa no veíamos la cruz del Ávila, sino las lucecitas del barrio vecino (entonces había luces), que inevitablemente recordaban un nacimiento como el que mis padres habían montado en casa: cajas de cartón apiladas simulando una montaña y papel periódico pintado con espray y coronado con musgo que vivía cayéndose y había que acomodar a cada rato.

Yo pasaba horas contemplando esas casitas desde la ventana y muchas veces me he preguntado si mi manía de querer conocer las historias ajenas no tendrá su origen en ese voyerismo infantil.

Esa noche no era la excepción. Me interesaba ver cómo celebraban los demás. Mi papá me llamó: «Quítate de la ventana, que es peligroso». Como siempre, me parecía que exageraba, pero sí era cierto que de vez en cuando entre los petardos venía coleado un tiro. Había gente que tenía la costumbre de disparar al cielo para festejar y las historias de balas perdidas entrando en las casas eran frecuentes en la zona.

La noche del 24 siempre era rara. Teníamos la costumbre de esperar las doce, «vestidos y alborotados», con algún canal de televisión transmitiendo sus horrendos mensajes navideños en los que el señor

serísimo que narraba las noticias aparecía «bailandito», cosa que ya a esa edad me producía mucha disonancia.

Mi familia no sabe de fiestas. No ponían música, no invitaban a nadie. Entonces estábamos ahí sentados, medio viéndonos las caras, medio viendo lo que pasaban en la tele, esperando. Para mí todo tenía sentido porque podría abrir lo que me traería el Niño Jesús y jugar en plena madrugada, así que lo demás me importaba más bien poco. Aquella noche era magia pura y eso me bastaba.

Mi distracción principal era pellizcar lo que hubiera en la mesa. Porque no me lo comía todo, nada que ver, en esa época yo era bien *picky*, como la mayoría de los niños, con un paladar sin el desarrollo suficiente para entender un pan de jamón o una hallaca, e iba apartando en los bordes del plato todo lo que no me gustaba. Es algo que hoy me parece impresentable, aunque conozco adultos que hacen lo mismo, y respiro profundo.

En ese entonces era posible una mesa navideña. Una familia como la mía podía permitirse el menú de rigor y añadir ciertas excentricidades como turrón, nueces y avellanas (por fin podías usar el cascanueces), *panettone*, chocolates… Y también estaba el jamón.

Muchos recordarán ese comercial de Plumrose en el que una niñita iba a buscar el jamón a última hora de la noche, íngrima y sola; de hecho me daba angustia que le pasara algo regresando a su casa. No lo encontraba, pero, milagro de Navidad por medio, más tarde tocaban la puerta de su casa (no era la madrugada, eso sí), para traerle su jamón venezolano (y no un pernil ruso) y todos celebraban en torno a la mesa. Yo lo recuerdo porque, aunque ese comercial salió al aire cuando ya yo estaba más grande, la niñita se parecía un poco a mí cuando tenía esa edad, en lo físico y en el amor por el puerco decembrino, sobre todo en esa forma redonda, melosa, adornada e imposible que es el jamón navideño.

Creo que la única cosa «salada» de la cena navideña que me hacía ilusión era ese jamón.

Verlo llegar a casa en su caja como de regalo, abrirlo, contemplar el brillo de aquel pegoste que traía encima, las piñitas, las cerecitas…

Hoy sé que aquel jamón imposible no era sino la versión industrial de los jamones Ferry's glaseados a punta de plancha (de allí que a aquello lo llamáramos «jamón planchado»), que fueron tradición en las

mesas navideñas venezolanas durante las décadas de bonanza de los cincuenta y sesenta. Pero como yo crecí en los ochenta, este de la caja es mi referencia.

Mi papá se quejaba porque cada año estaba más chiquito que el anterior (y más caro, desde luego), aunque yo lo veía enorme. Sacaban aquel cuchillo eléctrico reservado solo para platos especiales y lo rebanaban exhibiendo todo su color rosado, mientras yo esperaba con mi plato en la mano para devorarlo junto con las orillitas de masa de hallaca que les martillaba a mis padres (ya te digo, un paladar impresentable) y un pelín de ensalada de gallina a la que también le sacaba un montón de vainas.

Recuerdo en especial esa noche. Mi papá me llamó a la cocina y, cuchillo en mano, se puso a darle a una rebanada de mi amado jamón la forma de un muñequito. Obviamente, la tarea tardó lo suyo y con ello logró mantenerme distraída el tiempo suficiente para que en la sala sucediera la operación Niño Jesús. Todavía tengo nítida esa sensación de salir de la cocina mordisqueando mi muñequito de jamón, para descubrir los regalos bajo el arbolito. Era única esa emoción de tener contacto con la magia, de ver cómo se materializaban los juguetes ahí donde antes no había nada. Pasaba una sola noche al año, pero valía la espera.

Hoy sé que me acuerdo particularmente de esa noche porque fue la última visita del Niño Jesús.

En enero una muchachita en la escuela me preguntaría asombrada si yo «todavía creía en eso», para luego explicarme, con condescendencia, que eran los papás los que ponían los regalos. Llegué ese día a casa queriendo hacer *fact checking* de aquello (la niña no era santo de mi devoción, mucho menos una fuente confiable) y le pedí a mi mamá su versión. Sin levantar la cabeza de la ropa que lavaba, mi mamá terminó confirmándome que, en efecto, eran ellos. Me ofreció como consuelo la moneda, que entonces encontré más bien chimba, de la madurez: ya yo era suficientemente grande para entender la verdad y ahora podría continuar la tradición con mi hermanita, que acababa de nacer.

Recuerdo que me fui a mi cuarto con los ojos aguados y un poco de «penita»: si ella pensaba que yo era grande, yo no iba a llorar en frente de ella. Mi hermanita dormía en su cuna y yo envidié por un momento su edad, su inocencia, los años de ilusión que tenía por delante.

Como mamá, hoy tiemblo ante la idea de que este puede ser el último diciembre de Santa, a quien le enviamos una carta hace un par de semanas al Polo Norte y nos respondió, todo en español. El correo canadiense es nuestro cómplice y a mí me parece la cosa más bonita. «Santa habla todos los idiomas», le dije a mi hija, aferrada como estoy a esos años de magia, todavía vivos. Para ella tiene todo el sentido del mundo porque si ella ya conoce tres lenguas y Santa es tan viejo como el mundo, habrá tenido tiempo de aprenderlas todas. Y aunque ella no haya visto el jamón redondo con rodajas de piña, y tampoco entienda todavía cómo se come una hallaca ni un pan de jamón, la Navidad sigue siendo un evento mágico que espera todo el año. A Santa le dejamos galletas y leche, y zanahorias para los renos. Y mi hija delira la mañana del 25 al encontrar las miguitas en el plato y las zanahorias mordisqueadas.

Para mí hoy en día la Navidad consiste en mantener viva esa magia para ella, de no dejarme vencer por la nostalgia, que en esta época se vuelve más fuerte, y de recordar lo importante que es estar cerca de quienes amas. Porque al final, con o sin jamón, es eso lo que hace que la magia ocurra: estar entre los tuyos y encargarte de hacerla posible.

***Cinco8*, 23 de diciembre de 2019**



Guido Olivieri: la receta del éxito del restaurante Da Guido

Guadalupe Burelli

En esta ciudad de cambios incesantes y destinos cortos, el restaurante Da Guido es una rareza. Siempre todo está tan bien como lo hemos saboreado antes, y por eso insiste uno en ese lugar que se resiste a sucumbir a la misma suerte que sus vecinos. La misma impecable y eficiente atención, el pan maravilloso que nos hace pecar con razón, los *fettuccini* salteados o al pesto, perfectos, el cabrito al horno, la copa generosa de vino tinto, la espera más que razonable por los condumios elegidos, todo ello nos hace preguntarnos: ¿cómo ha hecho Guido Olivieri para mantener por más de treinta años ese sitio de manera tal que no nos someta nunca a las malas sorpresas? Creo que la respuesta está en su presencia siempre atenta a todo en el restaurante, y a la de su mujer en los fogones. Hasta allá nos acercamos para dialogar rodeados de fotos de los personajes importantes de todos los ámbitos que han hecho honor a la cocina y a la hospitalidad de Da Guido. Es que este restaurante ha sido, también, escenario de la historia reciente del país. ¿Qué secretos no guardarán sus mesas?

—***¿En qué año llegó a Venezuela y por qué?***

—Llegué a Venezuela el 30 de diciembre de 1954. Venía como técnico textilero de mi pueblo, Valdagno, que es el centro textil de Europa. Cuando llegué, estaba lloviznando, me asusté porque hablaban otro idioma y, aunque yo tenía aquí un hermano que había venido antes, no lo encontraba. Pensaba: ¿a dónde he llegado? ¿A dónde voy? Pero Dios es grande, y cuando llegué a la avenida Sucre y estaba buscando la dirección, oí que me llamaban por detrás: ¡Guido! Era uno de mi pueblo a quien tenía veinte años que no veía…

—¿A qué se dedicó al llegar?

—A los tres días, el 2 de enero de 1955, empecé a trabajar en la Textilería Yacar, en Alta Vista, y luego fui a trabajar a otra compañía textilera que se llamaba Iris, en Catia. Aquí empecé como textilero y avancé.

—¿Independiente?

—No, como encargado. En aquel tiempo ganaba cien bolívares diarios, cuando el sueldo era de cien bolívares semanales, de modo que era un sueldo grandísimo, pero trabajaba doce horas diarias. Los sábados y domingos me iba a El Junquito —al restaurante El Pino, que era de conocidos—, y un día el dueño me propuso que como yo era amable con la gente, le diera una ayuda los fines de semana trabajando como mesonero, porque los otros días trabajaba en la fábrica. Aunque le voy a decir otra cosa: terminaba el trabajo a las dos de la tarde y a las dos y media estaba en un taller de reparación electromecánica de un italiano que me daba la comida por la noche. ¿Por qué? Porque quería hacer plata para volver a mi tierra, me sentía ahogado aquí. Después de un año, dos, me dije no, voy hacer un poco de plata y me voy a hacer una casita, y así, tengo cincuenta años aquí.

—¿Y usted se vino solo?

Sí, después de un año traje a la señora y luego a una niña que tenía y fuimos a vivir a la calle México, siempre en Catia. Como no ganaba suficiente, alquilé un apartamento de tres cuartos con mi señora y alquilábamos dos; con esto nos salía el alquiler gratis.

—¿Cuánto tiempo estuvo trabajando como textilero y como mesonero?

Hasta el año 60. En ese tiempo, me llamó un paisano a proponerme montar un restaurante porque ya yo tenía la experiencia. Entonces acepté y compré una cuarta parte del restaurante El Faro, en San Antonio de los Altos, donde duré cuatro años hasta que llegó la oportunidad de esto. También estuve trabajando en la estación de El Baúl.

—¿Cómo es eso?

—Porque hubo un lapso, entre la fábrica Iris con la Caribe, en que estuvieron parados; entonces me ofrecieron ir a El Baúl como capataz de deforestación y allí estuve un mes. Era un infierno. Después me puse con la cuestión de El Faro, donde el acuerdo para empezar era: tú pones la gente, nosotros ponemos el capital. El socio mío era Romeo —el del Vecchio Mulino— y estuvimos seis años juntos. Vivimos allá hasta el 66.

—¿Cómo nace Da Guido?

—En el 66, un día bajé a Caracas a dar una vuelta y me encontré a Emore Piggi, que me dijo: monté un restaurantico en Sabana Grande y me va bien, tengo quince meses, pero ahora se me enfermó la mujer que hace pasta. Entonces le ofrecí que, si quería, le daba una mano. Me puse en la caja y a los diez días me pidió que le cuidara el negocio unos meses mientras iba a Italia con su señora. Le dije: «Sí, pero espera un momento que le pregunto al cocinero —porque siempre soy precavido— si está de acuerdo en hacer el negocio conmigo a medias, por seis meses». Me respondió que sí y empezamos.

Cuando regresó Emore me quedé un tiempo con él, puso más grande el restaurante y le propuse que me vendiera la mitad, pero a él la idea de tener socio no le gustaba. Pero luego, el 15 de diciembre, recuerdo, lo veía cansado y le volví a hacer la propuesta recordándole que durante los seis meses que estuve encargado le mandé su plata y las cosas funcionaron bien, como nunca. Así que le planteé que se fuera a Italia a descansar un año y le pagaba la mitad del restaurante. Fuimos a la notaría, le di cien mil bolívares —no tenía ese dinero, tenía ochenta mil, le hice dos giros de cincuenta mil— y el primero de enero se fue a Italia. Todos los meses le mandaba su plata hasta que volvió y entonces me fui un año, en el 70. Por cinco años nos fuimos turnando, un año él y otro yo, hasta que el quinto año me dijo que quería montar una rosticería en Concresa y me propuso que le comprara el restaurante por trescientos sesenta mil bolívares —que era una suma grande en ese año 71— y me daba plazos en doce mensualidades de treinta mil cada una. Acepté, saqué un préstamo y compré su parte.

—¿Qué pasó con El Faro?

—Lo vendí al socio antes de llegar aquí en el 66.

—Su encuentro con el mundo de la restauración fue circunstancial, porque usted iba por otro lado.

—Mi lema siempre ha sido: siembra, no mires lo que siembres, que algo recogerás en la vida, en la casualidad encontrarás el modo… ¿Por qué lo encontré? Fíjese, en aquel tiempo aquí se conocía poco la alcachofa, pero un paisano mío la traía de Mérida y yo, cuando pasaba por San Antonio antes de que llegara a Caracas se la compraba toda, así como la trucha y el *radicchio*. Cuando Emore, que era un amigo, subía a

San Antonio, le daba un poco de eso y él quedaba feliz porque en Caracas no lo encontraba. De modo que cuando encontramos la casualidad hicimos negocio, porque teníamos confianza uno del otro: en Italia se dice *fiducia,* confianza. Mi lema es «haz bien y no mires a quién». A veces no te sale bien, pero no importa.

—¿Cómo era Sabana Grande cuando empezó Da Guido?

—Era el lugar de la élite de Caracas, había grandes restaurantes elegantes, y uno pensaba que sería así para siempre, pero cuando vi que los negocios empezaron a mudarse a los centros comerciales, a Chacaíto y después al CCCT, me dije que iban a acabar con Sabana Grande y acabaron, porque donde hay perros hay más perros, donde hay basura hay más basura porque usted tira un papelito ahí y después de una hora va a ver que hay diez papelitos más. Si nadie tira papel es que nadie va, es mi lema.

—En los años 50-60 los cafés de Sabana Grande eran un punto de encuentro para los italianos.

—Sí, así era.

—¿Su clientela era mayoritariamente italiana?

—En un primer momento era casi toda italiana, y luego comenzó a venir la gente venezolana de élite, políticos como Betancourt y Leoni, porque siempre tuvo un nivel, todavía viene gente importante... Aquí venían los artistas extranjeros que visitaban el país como Claudia Cardinale, ahí tengo la foto; Fabio Testi, Nicola di Bari, esos de la película *Papillon,* toda esa gente venía aquí, cantantes como Demis Roussos, Nancy Ramos, Lila Morillo que todavía viene, el Puma que también viene. Hubo muchos restaurantes buenos, pero ahora se ha deprimido la zona de Sabana Grande y quedé solo; todavía resisto porque es mi orgullo, no porque necesite, porque con poco vivo y entre más pasa el tiempo menos se gasta, menos caprichos hay.

—¿El menú de Da Guido responde a qué tradición culinaria italiana?

—Empezamos con dos socios a hacer la comida italiana de nuestra zona, Vincenza. Nos unimos para hacer esos platos que todavía recuerdo que me hacía mi abuela. No es un invento de cocina del otro mundo: la codorniz, el pato al horno, cosas así, muy tradicionales, que vienen de mi abuela porque quedé huérfano de cuatro años y fui a vivir con ella. Fue una crianza estricta, me pegaron mucho, pero me formaron.



Guido Olivieri llegó en 1954 como técnico textil. Con trabajo duro de 12 horas diarias y tras superar el miedo inicial, compró Da Guido en 1971.

Da Guido: la receta maestra

Ingrediente 1: Consistencia intransigente
La carta nunca cambia (sin calidad no se hace nada bueno). Espaguetis importados; queso parmesano traído personalmente en maleta desde Italia.

Ingrediente 2: Sabiduría financiera
Liquidez absoluta. Pagar de contado asegura que los proveedores entreguen los mejores insumos frescos (chivo, conejo) en tiempo récord.

Ingrediente 3: Trato al personal
Liderazgo severo pero protector (es bravo, pero es papá). Fideicomisos intocables para el futuro de empleados que llevan hasta 38 años en el local.

Ingrediente 4: Psicología de sala
Saber leer la mesa. Desde dar una palmadita en reuniones de negocios, hasta detectar y bloquear a kilómetros al cliente que pide fiado.

La abuela no nos dejaba levantarnos de la mesa sin levantar el plato y arreglar la silla. Con ella estábamos varios hombres: mi papá, el hijo, el otro sobrino —porque antes la familia vivía unida— y aunque la costumbre era que las mujeres tenían que hacerlo todo, en casa de mi abuela no era así.

—¿Y esas normas severas las ha aplicado usted en su restaurante con el personal?

—Yo pienso que hay que ser honesto consigo mismo, hay que hacer las cosas bien y buscar la honestidad sin tracalear a nadie. Estoy seguro de que todo mi personal dice que Guido «es bravo», pero es mi papá.

—Las veces que llamé para concertar esta entrevista, me sorprendió cómo me hablaban sus empleados de usted: lo llaman por su nombre y con cariño. Su caso no es típico porque en Caracas no suelen durar las cosas tanto tiempo, pero aquí usted lo ha logrado a pesar de que, como decíamos, la zona ha decaído terriblemente.

—Gracias. Mi señora, Eddy Peserico de Olivieri, que es una gran trabajadora, es la que maneja la cocina. Ahora está de vacaciones por quince días en Italia viendo a los hijos que no quisieron venir, pero normalmente, desde las nueve y media de la mañana hasta las ocho de la noche no suelta nada, solo dos horas en la tarde mientras estoy yo, y después vuelve ella y descanso yo.

—¿Vive cerca?

—Al frente, en un penthouse donde tengo una granja de 140 metros donde siembro el *radicchio*, la salvia, el romero y la rúgula que utilizo en el restaurante. El parmesano lo traigo de Italia en la maleta, la última vez traje treinta kilos en pedazos.

—La comida italiana ya forma parte de la cultura gastronómica de este país, ¿al principio fue difícil introducir algunas cosas?

—No. Los espaguetis los importamos de Italia de la mejor calidad, no es que la pasta nacional sea mala, pero la importada es mucho mejor; y la otra que servimos la hace María, una llanera que hace la mejor pasta del mundo, pero no lo diga ahí porque después me la van a quitar y tiene veintiún años trabajando conmigo. Siempre he usado ingredientes de calidad porque sin calidad no se hace nada bueno. Lo bonito es que la gente siga viniendo. Miro Popić decía que en Da Guido no hay fraude.

—Y esto se agradece mucho porque Caracas es una ciudad de muchos fuegos artificiales, cosas que empiezan con grandes explosiones pero luego no mantienen su calidad y desaparecen. ¿Cómo se percibe el país desde un restaurante como este, por donde ha pasado, y pasa, tanta gente?

—Hay un detalle que refleja que ha cambiado un poquito la clientela, y es que ahora tengo clientes que pagan al contado. Es un dato curioso porque, fíjese que en Estados Unidos de contado no compras nada y las tarjetas de crédito sirven para leer quién eres tú, mientras que, de los que pagan de contado ¿cómo se sabe quiénes son, qué trabajo hacen, cómo manejan un montón de plata? Pero siempre he tenido una buena clientela, nunca tuve una pelea aquí, una discusión —bueno, alguna vez alguno que no ha pagado porque no quería pagar y le dije diplomáticamente que cuando tenga me devuelva esa plata—, pero ha sucedido raramente en treinta y nueve años.

—Estar en contacto con tanta gente debe ayudar a desarrollar muchas habilidades para percibir a los demás.

—Yo percibo siempre a los que quieren que les dé fiado, tengo como una cámara de fotografía en la vista y recuerdo cuántas veces ha venido y lo capto. Esa gente que quiere fiado te empieza a hablar, a marearte, pero ya yo sé y les digo: permiso, un momento, me tengo que ir.

—Sus paredes registran años de «historia patria» a través de las fotografías que cuelgan de ellas. Este lugar ha significado para muchos tan

solo el «restaurante italiano», o un lugar de encuentros, pero para otros ha sido un refugio, un espacio para el afecto, el lugar donde tomarse un traguito o comerse una «pastica» sintiéndose como en casa…

—Sí, he tenido todo tipo de clientes. Hay unos que se la pasan aquí hasta trabajando, en sus libros, en sus cosas. El miércoles estuvo aquí un cliente amigo y me mandó a llamar. Lo saludé, le bajé una botella de vino y me dijo que el sábado venía a pagarme. Le dije: no es necesario, y cosa increíble, el sábado murió. Vino a darse el placer de comerse y tomarse algo que quería, qué impresionante, como a despedirse… Tu papá venía tranquilo, porque era una persona que no quería que la notaran, como Leoni que vino con Benedetti, su familia y todo. A Herrera Campins le dije que quería hacerme una foto con él y me dijo que más bien él quería hacérsela conmigo.

—¿Cuántos hijos tiene, Guido?

—Tres, dos mujeres y un varón y cinco nietos. Estudiaron aquí, son universitarios, y se casaron aquí, la primera con español, la segunda con italiano y el varón con una venezolana.

—¿Y no quisieron continuar con el restaurante?

—No.

—Quizás no se arraigaron en Venezuela como otros.

—Al restaurante le tuvieron miedo al ver cómo trabajábamos su madre y yo para mantenerlo de pie; no es fácil. Si quieren tener una cosa buena, no una cosa mediocre, hay que estar encima. No es que los demás sean menos que yo, pero cada quien tiene su manera.

—¿Quién le hace las compras para el restaurante?

—Esa es una organización que tienes que tener. Cuando no me movía nunca, sino que viajaba solo una vez al año, el cocinero me pasaba lo que le hacía falta y yo pedía por teléfono; igual lo de los licores. Uno organiza y llega un momento en que llegan los proveedores a ofrecerte la mercancía o tú llamas en la mañana y en la tarde te la llevan. Además, tengo un señor que se llama Alirio que hace de mesonero, pero quiere progresar, así que después del trabajo va al mercado por mí y se gana una plata. El chivo lo traen de Punto Fijo, el conejo viene semanal, los miércoles, si usted no lo cocina al momento que viene no es igual. De mañana, a la que hace el café la llaman de la pastelería —la misma después de treinta y nueve años— para ver qué le hace falta, y en dos

horas están aquí; otros proveedores llaman para ver qué hace falta, helados, crema y después de una hora están aquí. El secreto por el que vienen tan rápido es que yo pago de contado.

—También ha formado un equipo muy fiel y eficiente que lo ha acompañado durante años, aquí se siguen viendo las mismas caras...

—Aquí está mi cuñado Eliseo desde hace treinta y ocho años, y Sandoval, el que está en el bar, que ganó el primer premio mundial de barman en Suecia, tiene aquí catorce. Hay otros que tienen veinte, treinta y siete... así. Le cuento otra cosa que tengo, y es que los empleados me respetan porque lo primero es que a los empleados hay que pagarles lo suyo. Yo les exijo, soy muy duro —cuando me pongo bravo no hay quien me aguante—, pero siempre les doy lo suyo: fideicomiso, cinco días mensuales de depósito y su cuenta de ahorro, que no pueden usar sin mi firma y yo no puedo usar sin la firma de ellos, es como un ahorro para que cuando se vayan tengan su plata. Otra cosa, los respeto a todos y ellos me respetan a mí, hasta dicen que cuando Guido está bravo la cosa camina de verdad.

—Quizás lo aprecian porque sienten el orgullo de que lo que hacen, lo están haciendo bien.

—Ahora me estoy halagando demasiado, pero me siento contento, orgulloso de tener después de tantos años mi buena clientela. Tengo gente que me hace obsequios cuando viaja, yo también cuando vengo de Italia traigo veinte o treinta corbatas y las regalo, escondido, porque todos son celosos unos de otros. Si me siento en esa mesa y alrededor hay otras mesas y no voy a saludarlos, me ponen cara larga. Les digo que no puedo estar sentado a menos que sea con la mujer más bella de todas. La gente es celosa y yo también lo soy, porque cuando voy a un restaurante y me meten detrás de la puerta o cerca del baño, estoy mal. Aquí sé cómo tratar a la gente.

—Quizás es el secreto.

—Y conversar con la gente e ir más allá, y cuando dos están hablando de negocios, se contentan con que uno les dé solamente una palmadita; y cuando los novios están peleando, hay que estar lejos, pero si veo que al final terminó bien porque él le besó la mano, entonces en un momentito que pueda le digo: Oye, ¡ese beso de mano tuyo!... ¡Ah... te diste cuenta, mira qué contenta está!

—¿Cómo define al venezolano como comensal, como cliente?

—El mejor cliente del mundo cuando tiene, porque cuando no tiene, si puede te mete el clavo porque quiere estar, a juro, a la altura de siempre, pero cuando tiene es para todo el mundo, para el cocinero, para el mesonero: es generoso. El otro día me vino la perdiz de Estados Unidos y un cliente satisfecho fue a la cocina y le regaló veinte mil bolívares al cocinero. Decía: «¡Así no me la he comido ni en París!».

—Adentro las cosas se mantienen igual, pero ¿qué ha pasado en el entorno?

—Las cosas han cambiado mucho, ahora no saco la basura sino cuando llega el camión porque nunca había visto eso de que estuvieran los pordioseros revisando la basura.

—¿Estas son cosas que usted nunca había visto? ¿Y tiene que cerrar más temprano?

—Sí, a las diez. Estoy contento porque nunca me han atracado, pero en la noche hay muy poca gente, antes se llenaba más. Lo tengo abierto como hasta las siete y media porque a veces llegan unos de acá y de allá para comer un plato de pasta, y también para que trabaje la gente, porque si no, tengo que retirar a algunas de las cuarenta y tres personas que trabajan aquí.

—¿Ha pensado en cerrar?

—Muchas veces, porque me encuentro cansado y mi señora también, pero ella tiene cinco años menos que yo y está más fuerte, las mujeres son más fuertes. He leído hoy que en Italia el promedio de vida de las mujeres es de 83 años, y el de los hombres de 77-78, lo que quiere decir que yo, que tengo 76, estoy muerto.

—¿A través del tiempo ha mantenido la carta igual?

—Igual, siempre igual, la pasta se hace de una manera, la polenta se hace de una manera, hay algunas modificaciones que aportan mejorías, pero siempre son iguales. Nunca he tenido un chef, cuando mataron al cocinero de aquí, este que está aquí era el segundo, la mujer que está ahí, María, pasó a las pastas, mi señora le enseñó, siempre mi señora, no fue que uno buscó un chef. Damos siempre la misma receta porque yo les digo que no hagan inventos, que sigan haciendo lo que les enseñamos.

—¿Siguen viniendo muchos italianos para acá?

—Muy pocos, vienen muchos que hablan italiano porque son hijos

de los hijos, los nietos, pero son venezolanos. Ha cambiado también el gusto de la gente joven, antes a un italiano un espagueti con tomate no se lo quitaba nadie, ahora sí.

—¿Y usted se mueve entre la colonia italiana o no tiene tiempo para eso?

—He dejado de ir al Centro Ítalo, porque es que uno no tiene tiempo para ir, ni entusiasmo, y cuando tengo tiempo estoy cansado.

—¿Y a Italia cada cuánto?

—Ah... ¡para allá sí voy! Tengo mi casa, mi hija tiene su casa, mi hijo tiene su casa, el hijo más joven tiene un negocio de ropa de vestir, la otra está casada en Turín con un ingeniero en viaductos, el marido de la mayor vive aquí y vive allá, tiene casa en la Alta Florida, muchos viajes hacemos. A Alitalia la mantenemos viva nosotros.

—Hay otras personas, inmigrantes también, para quien Italia es algo que ya fue.

—Esa gente, no lo sé, quizás es así por la manera como han vivido, pero en mi casa se habla italiano, el dialecto de mi tierra, el castellano y el inglés, porque mi hijo se graduó en Economía y Comercio en la Universidad de Florida en Miami, y la hija mayor se graduó en Italia. Mi nieta habla francés, inglés, español e italiano, no somos de esos italianos que han perdido el idioma, en la casa hablamos nuestro dialecto, afuera hablamos castellano, que, por cierto, lo he perdido, antes hablaba mejor.

—¿Por qué no se ha ido Guido?

—Yo tengo un rincón allá en mi casa en Italia, con los diablos de Yare, estatuas de los indios del Delta, tengo todas las cosas venezolanas, la bandera, el chinchorro, tengo mi pequeño rincón venezolano donde me siento a hacer mi pequeña siesta. Este país me ha dado tanto en cincuenta años: trabajo, angustias, placer; he gozado mucho también porque si el trabajo te gusta gozas, si no te gusta es un sacrificio.

—Usted aquí encontró para lo que era bueno.

—Yo dentro de mí estoy satisfecho y que no me hablen mal de nada, porque soy italiano, pero también soy venezolano, no puedo echarme para atrás y le digo a todos esto, no soy un fanático, pero el país me dio mucho y todo lo que tengo, le digo a mi señora, lo debemos a Venezuela. Ella me dice «tú has trabajado y yo también»; de acuerdo, pero hay quien ha trabajado en otro país y no le han dado nada.

—O no ha tenido la oportunidad de hacer lo que quisiera.

—La oportunidad pasa para todos y hay que agarrarla, porque cuando pasa, es como la plata, que pasa para todo el mundo pero no a todos se les queda pegada. Yo digo una cosa siempre: al final del año algo tienes que haber logrado, porque algo hay que ahorrar para el futuro, por si tienes alguna enfermedad, necesidades, para ayudar a la familia, todo eso.

—¿Hay algún secreto de cocina que esté dispuesto a compartir con nosotros?

—Bueno, la anchoa es un «remedio» buenísimo para cualquier plato, como un buen queso o la crema de leche…

—¿Guido, usted cocina?

—No.

***Prodavinci*, 22 de octubre de 2009**

El pan negro de la amistad

Jonathan Gutiérrez

Los rusos y ucranianos de Altavista comparten origen y costumbres. Sus familias llegaron a Venezuela huyendo de la guerra, convivieron en El Trompillo o Sarría, los campamentos de refugiados en los que les dieron la bienvenida, y en Catia, al oeste de Caracas, no solo asentaron sus hogares: también fijaron sus tradiciones en la cocina. Igor Dmitrejschuk, ucraniano-venezolano, relata el periplo de su familia, repasa las comidas y recetas heredadas, y rememora cómo el pan oscuro de centeno era un punto de encuentro de los eslavos inmigrantes, porque Rusia y Ucrania se unen en la santa mesa.

Esta es la tercera y última entrega de *Rusia y Ucrania conviven en Catia*, una cobertura especial de *Historias que laten* que documenta la memoria urbana de Altavista, el reducto ruso-ucraniano de Caracas.

—Es la hora del café —dice Igor Dmitrejschuk—. Solo nos falta una lonja de pan negro para mojarlo —agrega con una sonrisa y guiña un ojo.

Son las 3:30 de la tarde. Igor recién se levantó de la siesta vespertina que suele hacer después del almuerzo. Se sienta en el sofá de su casa y bebe un café negro en una taza de porcelana.

Una cabaña de madera construida por la Canadian Company, con un jardín de rosas y margaritas y vista a las montañas de los altos mirandinos, a las afueras de Caracas, es el hogar de Igor Dmitrejschuk, un ucraniano-venezolano de setenta y seis años. Es el menor de sus hermanos y el único que sobrevive de su familia ucraniana, que llegó a Venezuela huyendo de Stalin y de la pobreza de la posguerra.

La luz que se filtra por las ventanas hace un efecto de halo sobre la figura de Igor, quien deja al descubierto un pequeño sobre que escondía y que alza con una de sus manos y ostenta con rostro de orgullo.

Sus ojos azul celeste miran detenidamente un viejo pasaporte familiar que resguarda como tesoro. Igor —de menuda estatura y delgado— tiene la piel rojiblanca y curtida por el sol.

Al abrir las páginas del pasaporte familiar de Nykola Dmitrejschuk, su esposa Paulina y sus siete hijos —Luba, María, Mirón, Slavko, Román, Adan e Igor—, se lee en una estampa con el sello de los Estados Unidos de Venezuela la frase «visto bueno», que acredita que la entrada de los Dmitrejschuk al país fue el 13 de julio de 1948.

Esta familia ucraniana había partido de Alemania, de la ciudad de Wiesbaden, a orillas del río Rin, en un avión que hizo escala en Estados Unidos. Los Dmitrejschuk fueron de los pocos inmigrantes que llegaron en avión y no en barco, como la mayoría. Aterrizaron en el aeropuerto de Maracay, donde los esperaba una comisión del Gobierno de Rómulo Gallegos para darles la bienvenida e iniciar los trámites legales de su recepción.

—Desde allí fuimos trasladados a El Trompillo, en Carabobo —cuenta Igor.

A las oleadas de rusos y ucranianos que llegaron a Venezuela a mediados del siglo XX se les brindaba atención y cobijo en dos campamentos de refugiados, el de El Trompillo, para los que entraban por Puerto Cabello o por Maracay (por vía aérea), y el de Sarría, en Caracas, para quienes arribaban por La Guaira.

En los albergues eran censados para saber las profesiones, oficios o habilidades de los recién llegados y asignarles un trabajo. Les ofrecían atención médica y alimentos.

—A mi papá lo asignaron a Barbacoas, en Aragua, a un campo agrícola. Ahí estuvimos dos años hasta que le ofrecieron trabajo en Caracas.

Los Dmitrejschuk llegaron a la capital en 1950, donde construyeron una casa de madera y zinc en la calle Macayapa de Los Frailes, colindante con Altavista, en Catia, el polo de los rusos y ucranianos de la ciudad.

—Vivíamos en la frontera con Altavista, al pie del Ávila. Muy cerca de la calle Ucrania, de la iglesia ortodoxa ucraniana y de la escuela de la colonia ucraniana donde estudié —dice Igor mientras abre un álbum de familia donde consigue algunas fotos de su infancia.

Un portarretrato en una estantería de madera enmarca una fotogra-

fía escolar de Igor a los diez años, en cuyo borde inferior está escrita la palabra «Venezuela».

Igor, por ser el hijo menor de la casa de los Dmitrejschuk, era el mandadero.

—Yo era el encargado de hacer las compras del abasto. Mi mamá siempre decía: «Anda donde la polaca a comprar el pan».

En un establecimiento ubicado en una esquina de la calle La Colina de Altavista, una inmigrante polaca, de nombre Alenka, tenía un abasto que desde los años cincuenta proveía de productos importados a la numerosa colonia eslava que se estableció en esta zona de Catia.

En el comercio vendían salchichas, embutidos, jamones curados, quesos madurados, leche en frasco de vidrio e incluso huevos de Pascua «made in Poland». Aunque no era panadería, en un pequeño mostrador ofrecían algunos panes o dulces polacos.

Se conseguían las *paczki* (donas polacas) y también las *chrusty*, unas cintas de masa dulce fritas y espolvoreadas con azúcar fina que elaboraban artesanalmente algunas familias polacas como los Borkowski o los Koncki Rózga.

Aunque el producto estrella del abasto era el pan negro de centeno.

—Lo que congregaba a todos los eslavos de Altavista era el pan negro. Había devoción —dice Igor.

Desde todas las calles del barrio a ciertas horas del día, antes del almuerzo y antes de la cena, había una peregrinación para buscar el codiciado alimento.

Pero ese pan no se elaboraba en Altavista.

—Ese pan negro era horneado en una panadería de Los Dos Caminos, al este de la ciudad. Ellos lo hacían con la receta exacta eslava.

Igor se refiere a la Panadería Sucre, una de las panificadoras más antiguas de Caracas, fundada en 1930, que con los años pasaría a llamarse Panadería La Amistad.

Oldrich Bitnar, oriundo de la extinta Checoslovaquia y que había sido prisionero de guerra durante la Segunda Guerra Mundial, era el maestro panadero de La Amistad. Bitnar escapó de los nazis, deambuló por varios países en la Europa de posguerra, hasta que en 1948 llegó a Venezuela y desde su arribo empezó a hornear pan.

El checoslovaco aprendió y perfeccionó la receta original del pan de

centeno de masa oscura, cuya corteza, al hornearse, adquiere un tono más tostado.

Bitnar tenía muchos amigos y conocidos en Altavista. Desde La Amistad salían pedidos de pan de centeno hasta el abasto de la polaca en Catia para satisfacer la demanda de la comunidad eslava, mayoritariamente rusos y ucranianos.

—Cuando llegaba la camioneta con el pedido, se corría la voz y se amontonaba la gente en la entrada a esperar su turno, para llevarse el pan fresco que había sido horneado ese día —cuenta Igor.

El mostrador de la polaca colapsaba. Rusos, ucranianos, polacos, húngaros, checoslovacos y lituanos se agrupaban frente al negocio. Buscar el pan se convertía en un punto de encuentro y conversación.

A dos casas de allí, en la misma calle La Colina, una cafetería que ofrecía *espresso* era el centro de reunión de los italianos de Altavista.

Cerca también había una librería de unos ucranianos, quienes vendían libros de literatura venezolana, así como útiles y materiales escolares.

Igor caminaba por esa calle casi todos los días, porque en casa de los Dmitrejschuk no podía faltar el pan negro; era una rutina casi religosa.

—Yo recuerdo que mi papá, cuando llegaba del trabajo, colaba un café negro y comía lonjas de ese pan que untaba con mantequilla polaca y ajo, y les agregaba una pizca de sal. Prácticamente, mi papá comía eso cada día —comenta Igor mientras ve una foto de sus padres y de sus hermanos en un álbum de familia.

En la mesa de rusos y ucranianos de Catia no faltaba ese pan oscuro de centeno.

—El pan negro era de un sabor ligeramente amargo, de masa densa, de color oscuro, tanto por fuera como por dentro, y de concha semidura —describe Igor.

Altavista también fue el hogar de cocineros, panaderos y pasteleros que llegaron de Europa del Este.

Pal Kerese, pastelero húngaro nacido en Budapest, fundador de la icónica Pastelería Danubio de Chacao, vivió en Altavista por años junto a su esposa Evelia y sus hijos Alejandro, Pablo y Andrés.

—Yo nací en la calle Italia y mi hermano Pablo en la calle Eslavia.

Vivimos en Altavista hasta 1970, cuando nos mudamos a la casa de San Marino, en Chacao, donde abrió sus puertas la Danubio original —cuenta Andrés Kerese.

Aunque había muchos panaderos o pasteleros en la comunidad, en cada residencia de rusos y ucranianos de Altavista se horneaban distintos panes.

—En la casa no compraban un kilo de harina, compraban un saco de harina —asegura Igor.

La mamá de Igor, Paulina de Dmitrejschuk, hacía panes ucranianos como el *bulka*, un pancito dulce y azucarado, y los *perojé* —también llamados *varénikes*—, un plato tradicional de la cocina ucraniana muy común en Altavista y otras zonas de Catia.

—Se elaboran con masa de harina de trigo, se rellenan con puré de papa o repollo agrio. Son como unas empanaditas que se cocinan en agua y cuando están listas se cubren o bañan con cebollas sofritas —detalla Igor.

Otro plato cotidiano en la mesa de los rusos y ucranianos catienses es la sopa roja.

—Nosotros la llamamos *borsch*. Es una sopa de remolacha, que tiene repollo, carne de cerdo, y algunas personas le agregan papas y crema de leche.

Los Dmitrejschuk son ucranianos católicos y en Semana Santa sus descendientes siguen la tradición de llevar una cesta a la iglesia con el *paska*, el pan de Pascua ucraniano similar al *kulich* ruso.

—Recuerdo que mamá ponía en la cesta el *paska*, los huevos de Pascua pintados y un poquito de sal en un tarrito —rememora Igor.

Eso ocurre los domingos de Resurrección, cuando el sacerdote bendice las canastas de cada familia ucraniana con los alimentos que luego serán consumidos en la cena de Pascua.

—La técnica para pintar los huevos de colores nos la enseñaban en la escuela ucraniana de Altavista —dice Igor con nostalgia mientras sostiene unos huevos de Pascua que aún conserva en su casa.

Otra festividad de tradición es el nacimiento de Jesús. En Navidad la comida principal de los ucranianos es la *kutia*, hecha con granos de trigo cocidos, semillas de amapola, pasas y miel. Es un plato que simboliza el bienestar.

—Mi papá lanzaba algunos granos contra el techo, una ofrenda a Dios para que tuviésemos mucha abundancia en los alimentos —recuerda Igor.

La cena de Navidad se celebra el día 7 de enero, porque tanto ucranianos como rusos siguen el calendario juliano, y preparan doce platos en honor de los doce apóstoles de la santa cena con Jesús.

De ese menú, los Dmitrejschuk mantienen el hábito de cocinar los *kholodets*, hechos con patas de cochino que sueltan una gelatina al cocinarse y se comen con vinagre y *holubtsi*.

—Los *holubtsi* son hojas de repollo rellenas con un arroz que se prepara con carne molida y tiene pimienta, se les agrega una salsa de tomate por arriba y se hornean.

Cada uno de estos platos de la tradición ucraniana y rusa se acompañan con el pan negro de centeno, que no puede faltar.

—¡Dios bendito, me dio hambre! —dice Igor, mientras descubre una vieja foto de su familia sentada a la mesa.

Igor se levanta y se asoma por la ventana de la cocina. Mira el paisaje por una rendija; a un costado hay unos arbustos de orégano y un romero que parece pino. Tan solo a unos pasos se consigue una mata de ají dulce, le siguen una de tomates, más allá una de cambur y otra de la que cuelgan lechosas; incluso hay chayotas.

—Al pan, pan, y al vino, vino. Que no nos falte nunca el pan nuestro de cada día, amén —reza Igor Dmitrejschuk.

***Historias que laten*, 25 de marzo de 2022**

El gusto de las razones

Manuel Caballero

No es por el capricho de voltear el título de esta sección que este artículo lleva el título que lleva. Es que mi interés por la cocina y por este tema del gusto no me vino por tradición familiar, ni mucho menos por ciencia infusa, sino por la lectura. Se suele decir que al corazón del hombre se llega a través del estómago. En mi caso, puedo decir que a mi estómago se llegó a través del cerebro.

Yo solía comer inocentemente. Esta es una media verdad, porque el asunto conoció dos etapas: en una primera, la mesa no era una de mis ubicaciones preferidas. Como decía mi madre, muy preocupada, yo era «de muy mal comer»; de allí esa pinta de niño tercermundista que me acompañó durante toda mi infancia y adolescencia. Hasta que, años más tarde, me pasé con armas y bagajes al enemigo y me convertí en un insaciable glotón.

Cuando, ya algo crecido, leí la *Physiologie du goût*, de Brillat-Savarin, comencé a reflexionar sobre este tema del gusto. Pero mi aproximación era teórica, pues en la práctica era igualitaria y pasiva: comía de todo, todo me gustaba y jamás me había aproximado a un fogón en plan de desafío. Me limitaba a leer, a observar con fijeza y ojirredondez de búho las hazañas de maestros como Fernando y Joaquín «Joaca» González y Alfonso Montilla, y a repartir cada plato.

Hasta que un domingo, solo en mi apartamento, reuní un muslo de pollo, una cebolla, ajos, papas y una botellita de aceite de oliva. Salpimenté todo aquello, lo bañé con un chorrito de aceite y lo dejé cocerse a fuego lento. Cuando, juez y parte, amén de hambriento, saboreaba en solitario el resultado de mi primera eyaculación culinaria, me sentí un Vatel. Menos mal que no lo era, porque el suicidio me esperaba: ensoberbecido con mi triunfo, invité, lleno de jactancias, a dos amigas

a almorzar en casa. Solo un presuroso lavado de estómago hizo que ellas conservaran su vida; pero yo no más su amistad. Desde entonces procuro ser muy prudente cuando me adentro en esos predios donde, para como Cervantes, «no tiene jurisdicción el hambre». Primero que nada, leo y releo la receta. Luego, ensayo tantas veces como sea posible antes de presentarme en público: en materia de cocina, me identifico así más con los alquimistas que con los químicos. Por último, las escasas veces que invito a mis muy íntimos (como diría Azorín, «a mis propincuos»), antes de que puedan hacerlo de manera espontánea, los presiono con voz amenazante: «¿Qué tal les pareció el plato? No estoy pidiendo opiniones: solo quiero elogios». De todas maneras, el tragar y el pensar me han llevado a concluir que la buena mesa habla a los cinco sentidos y a algún otro que tal vez no sea el sexto sino el primero y del cual hablaré al final.

Comencemos por el comienzo: el gusto. Esto puede sonar a tautología, porque equivale a decir que en materia de gusto, lo mejor que tiene el gusto es que gusta. Todo el mundo posee aquellos cinco sentidos, pero no los ha desarrollado; un buen plato es la oportunidad dorada para ponerlos a prueba. Que no todo el mundo la pasa. Porque es inútil intentar persuadir a quien sostenga que el casabe sea «sabroso». Ese no tiene remedio: ¿cómo puede desarrollarse el gusto de quien confunda cocina con albañilería? Porque comer casabe es como comer pared. En cambio, puedo dar un ejemplo personal de cómo la tolerancia y la comprensión hacia las actitudes ajenas pueden hacer cambiar las propias. Como buen barquisimetano de mi generación, vine a ver el mar por primera vez a los veinte años, y con eso me bastó para huir de sus frutos como de la peste. Pero con los años dejé de pensar que quien me sirviera un sancocho de pescado merecía ser fusilado «provisionalmente» mientras se averiguaba si había tenido o no intención homicida. Hoy no solo pienso que los margariteños sean seres humanos, sino que yo mismo he preparado algunas veces un pescado en cerveza que, modestia aparte y lítote incluida, no me ha quedado nada mal.

El olfato. Cuando comienzo a sentir los olores que provienen de la cocina, no son los jugos gástricos los que se me disparan, sino los jugos cerebrales: porque puedo visualizar el momento en que la tierna hojita de cilantro se retuerce en el último hervor de la sopa; con cuál mano,

la derecha prudente o la izquierda dispendiosa, se echó el curry o el estragón en la cantidad que encumbra o arruina un plato; si ya los riñones están sonriendo bajo la lluvia de armañac que los hace flambear.

El oído. No se oye igual a un churrasco soportar las más altas temperaturas como un hereje remiso, que a unos vegetales en juliana chillando en un wok como niñitas endemoniadas. Los chicharrones en la sartén siguen protestando a grito herido su horrible muerte, mientras que las tajadas de plátano soportan el fuego como salamandras, si acaso levantando la punta con el silbante ruido de las serpientes venenosas.

La vista. Este es el primero de todos los sentidos, porque comienza a actuar antes de que se enciendan los fogones. Cuando llegamos al mercado, es ella la que nos indica que el brillo de aquel pimentón gigante promete un placer singularísimo, aquella cebolla española, amén de grande por fuera, es sabrosa en lo más íntimo. El olfato puede a veces ser engañado, y hasta el gusto, pero no la vista: desconfía de quien te sirve un filete de merluza acompañado de una rodaja de limón, porque es muy posible que esté ocultando malos olores.

El tacto. Aun con los ojos vendados y antes de que entre a tu boca, podrás saber que *les pommes frites* lo son de verdad a la francesa y no esas fofas e inconsistentes *french fries* de la comida chatarra. Si el dedo puede hundirse en su carne blanca cruda, mejor es que no ingieras ese pescado a la plancha pues no está excluido que termines en el hospital.

Pero aparte de esos cinco, hablábamos de un sexto sentido que, decíamos, es tal vez el primero. Ya ninguna muchacha se siente atraída si la invitamos a casa para mostrarle nuestra colección de estampas japonesas, ellas las reciben por internet; o nuestra colección de discos latinoamericanos, porque eso ya solo interesa a las adolescentes finlandesas y eso está muy lejos. Queda entonces el último recurso de los solterones con pujos tenorios: invitarla a gustar los platos que sabemos preparar. Pero mucho cuidado: eso no es nada nuevo, y si la chica tiene sus letras, acaso sepa que ya el Arcipreste de Hita sabía que: «...mundo por dos cosas trabaja: la primera por ver mantenencia. La otra cosa era por ver juntamiento con fembra placentera».

***Las razones del gusto y otros textos de la literatura gastronómica,* de Karl Krispin, 2014**

Memoria de los sabores de Caracas

María Elena D'Alessandro Bello

La cocina venezolana no se ha desarrollado bajo la influencia
de grandes cocineros o restaurantes; por el contrario,
es casera, doméstica, generalmente elaborada por mujeres.
Su repertorio es bastante uniforme a través del país,
con excepción de algunos platos característicos de cada región (...)
Hay, sin embargo, diferencias en la sazón.
~ Armando Scannone

En las últimas cinco décadas del siglo XX y en las dos primeras del siglo XXI, hubo un proceso de transformación culinaria en Caracas vinculado a su evolución urbana. Sobre ello solamente mencionaremos algunos casos, como la estructuración de un parque industrial en el área alimentaria, la importación de productos de otras latitudes, la progresiva incorporación y utilización de artefactos de cocina y la presencia de un nuevo habitante, tanto europeo como del interior del país. Las mencionadas, en el marco de otras circunstancias, han desplazado muchas de las tradiciones culinarias de nuestra ciudad capital, aunque no han logrado su total desaparición debido a que la memoria personal y colectiva lo ha impedido; pues cada vez que un individuo, una familia o una generación busca cómo salvaguardar un sabor vinculado a la niñez, a la estirpe o al terruño, lo hace a través de la memoria del sabor.

En tal sentido, hemos considerado que si el pasado reciente de Caracas está recreado en excelentes fotografías, documentales, autobiografías, biografías, ficciones y testimonios, entre otros géneros, deseamos esbozar una reflexión que necesariamente convoca la evolución de ciertas comidas que han singularizado a Caracas, una reflexión sobre la memoria de los sabores vinculada a las costumbres culinarias que

Taxonomía de los sabores caraqueños



Memoria ancestral (el café)
El cultivo original sobre el que se urbanizó Caracas (ej. El Cafetal, La Floresta). Un sustrato agrícola ineludible que sobrevive en la taza diaria.



Memoria personal (la arepa)
El recuerdo íntimo de los años 60: comprar arepas de maíz pilado, envueltas en papel, a mujeres de uniforme blanco antes de la era industrial.



Memoria colectiva (el libro rojo)
La obra metodológica de Armando Scannone (1982). El rescate de la receta casera materna convertido en el estándar indiscutible de toda una ciudad.



Memoria olvidada (la torta bejarana)
Torta colonial de las hermanas Bejarano (plátano, queso, pan rallado). Un vacío culinario que ya no se cocina y sobrevive únicamente en los textos de historia.

han sobrevivido en una ciudad cuyo pasado reciente a su vez sobrevive en la memoria de su habitante tradicional. En el caso específico que nos ocupa, nos referiremos a la sobrevivencia de la memoria del sabor a partir de ciertas comidas y productos culinarios específicos de la ciudad capital.

Se sabe desde la antigüedad que el recuerdo de los sabores también conforma una identidad vinculada al tiempo y al espacio. Se nos impone reconocer que los sabores pertenecen al mundo interior de los individuos, lo que dificulta el cómo poder demostrar la memoria de un sabor particular. Lo que podemos es intentar trazar la relación de las distintas memorias con ciertos alimentos que son parte del acervo culinario de la capital, donde el recuerdo busca a qué asirse para no perder sabores, comidas o rituales en una urbe que cambió radicalmente. La memoria es una excelente aliada para encadenar sabores y aromas personales, locales y urbanos con el pasado familiar a través de preparaciones que son parte del imaginario en el que se asienta la sazón caraqueña.

La comida venezolana en general, la caraqueña en particular, ha sido elaborada tradicionalmente por mujeres en el ámbito de lo doméstico. Su territorio es la casa familiar, singularizada por ciertos platos típicos y propios. Asimismo, esas recetas han sido parte de una tra-

dición familiar que ha sobrevivido de madres a hijas o de abuelas a nietas, para asegurar la exacta elaboración de cada paso. Es por ello que el cuaderno de recetas es un valiosísimo manuscrito familiar que se conserva con mucho celo de generación en generación. Parte de esta cultura incluye la memoria oral, tanto para la conservación de las recetas como para su exacta elaboración.

Por otro lado, las migraciones y la movilidad de los más disímiles grupos humanos para residenciarse en Caracas han contribuido con grandes cambios en lo que a alimentación se refiere, lo que también incide en su tradición culinaria. Por diferentes razones se han perdido preparaciones; otras, con más suerte, se han conservado; hay sazones tradicionales que han cambiado o han aparecido nuevas. Si bien la tradición culinaria de Caracas se enriqueció con el aporte de la inmigración europea de posguerra, porque trajeron ingredientes y recetas que convivieron con la más secular tradición venezolana, no es menos cierto que también aportaron nuevas sazones a nuestras comidas. Finalmente, la exitosa elaboración masificada de ciertos productos tradicionales, si bien responde a las necesidades de una ciudad que crece continuamente, al mismo tiempo mantuvo la supervivencia de ciertos renglones. Tal es el caso de la arepa, la chicha de arroz, el ponche crema, dulces en conserva, entre muchos otros. Todo ello sin dejar de lado que la otra cara de la misma moneda es la presencia de nuevos productos que forman parte del presente culinario caraqueño.

En tal sentido vamos a puntualizar algunos sabores, olores y elaboraciones que han sobrevivido como herencia de aquella Caracas de los techos rojos y que han quedado indeleblemente adosados al imaginario colectivo de nuestra ciudad capital. Si bien cabe destacar que existe cierto tipo de memoria vinculada con los sabores, solamente nos acercaremos a los que vinculan el pasado con el presente. De forma y manera que podemos hablar de una memoria ancestral en la costumbre de tomar café; una memoria personal vinculada a la arepa; una memoria familiar y colectiva vinculada con uno de los recetarios más completos sobre el tema, *Mi cocina. A la manera de Caracas*, de Armando Scannone; una memoria vinculada con la historia menor de la ciudad en la sobrevivencia de ciertas comidas artesanales, como el pan de jamón, o en la desaparición de preparaciones como la torta bejarana.

Memoria ancestral: el café

El valle de Caracas ha sido tierra fértil para este cultivo por su clima y su posición geográfica. Hasta bien entrados los años ochenta, en zonas aledañas a las nuevas urbanizaciones del sureste de la capital se mantenían cultivos de productos de la huerta para el consumo local. Sin querer desmerecer a otros productos y sabores de este valle, deseamos destacar que el café es parte de la memoria ancestral del caraqueño desde la época colonial hasta nuestros días.

El origen y expansión del café en el mundo occidental es ampliamente conocido; su cultivo, comercialización y exportación fue uno de los pilares de la economía venezolana hasta la instauración de la economía petrolera a partir de los años cuarenta del siglo XX. Si bien su cultivo solamente es posible en ciertas partes del país, donde el clima lo hace permisible, como infusión se ingiere hasta en el más apartado rincón de Venezuela, pues el café colado es parte de nuestra cultura gastronómica.

Cabe recordar que la ciudad original fundada en 1567, dispuesta al estilo de un damero de ajedrez, limitaba con grandes haciendas, entre ellas las que cultivaban el cafeto. En tal sentido ilustramos el entorno de la ciudad: «De las riberas del Caroní el café llegó al valle de Caracas a finales del siglo XVIII. Y, en 1855, ya se explotaban 41 haciendas cafetaleras (...): 4 en El Recreo, 19 en Chacao, 14 en El Valle y 4 en Antímano. De hecho, en 1796, se había hecho una gran celebración para festejar la primera cosecha de los frutos» (Pietro Carbone: *Pasión por el café con aroma venezolano*. Los Libros de El Nacional, Caracas, 2012, pp. 19-20).

A principios del siglo XX, comienza la expansión urbana de Caracas sobre los terrenos aledaños a la misma, que en muchos casos son esas haciendas cafetaleras que estaban hacia el este y el oeste de la cuadrícula original. De ese pasado urbano, solamente quedan restos olvidados en la ciudad del presente en la presencia de las casas de las antiguas haciendas, conservadas hasta hoy como espacios culturales. Tal es el caso de la casa del Country Club, La Estancia en La Floresta, la Hacienda La Trinidad y la Hacienda La Vega. Asimismo, queda como sustrato en la nomenclatura de calles o urbanizaciones, por ejemplo El Cafetal. La memoria ancestral vincula a una Caracas urbanizada sobre antiguos terrenos donde se sembraba café. En nuestro caso, deseamos destacar

que es uno de los sabores de la ciudad que sobrevive como sustrato en nuestra cultura urbana. Ningún sabor es tan venezolano y tan caraqueño como una taza de café, bebida que no falta en ningún espacio público o privado, familiar o personal.

Lo que comenzó en Caracas, y luego se extendió a todo el territorio nacional, fue una nueva manera de preparar la tradicional infusión a partir de la cafetera tipo moka, greca o la máquina para establecimientos comerciales de café servido en una barra de panadería, restaurante o bar.

En los años cincuenta, la cultura del consumo del café da un giro. Por la región capital llegan las grecas italianas como un electrodoméstico que se incorpora para la elaboración casera de la infusión, que conviven amigablemente con el tradicional café colado. Paralelamente, en 1952, Giovanni Tisi importa la primera cafetera Gaggia para su uso personal**.** A partir de esta idea comienza la importación de máquinas industriales para comercios expendedores de café servido en taza a los clientes. La cultura de tomar café sale de las casas y se asienta en lugares públicos creados para tal fin, a partir de las máquinas industriales para elaborar café expreso y un nuevo estilo de tomarlo aportado por la inmigración europea; en otras palabras, una transformación que introduce una novedad dentro de la tradición.

Memoria personal: la arepa

Si bien la arepa es sinónimo de venezolanidad y data desde la llegada de los españoles hasta el presente, en Caracas está vinculada a algunas situaciones propias de la modernización urbana, así como cada venezolano puede enmarcarla en su memoria personal. En los primeros años de la década de los sesenta, en una ciudad que se urbanizaba en las más diversas direcciones, una de las escenas de mi niñez era ir con mi tía a comprar «las arepas para la cena». Vivíamos en la urbanización Los Palos Grandes e íbamos a comprarlas en una casa situada en la misma zona, donde las elaboraban de maíz pilado. Allí, unas mujeres trajeadas con uniformes totalmente blancos, dentro de la asepsia más absoluta, las vendían al público. Era un negocio familiar dirigido por las mujeres de la casa. Las señoras las almacenaban en una especie de baúl o cajón de madera que estaba forrado en su interior con una tela

gruesa, posiblemente para preservar el calor de las mismas hasta la llegada de los clientes. Las tenían listas para meterlas en una bolsa de papel según la cantidad que les solicitaran. La pequeña casa no tenía anuncios ni letreros, pero los parroquianos sabían que allí las vendían. Los clientes llegaban y esperaban pacientemente para ser atendidos frente a un improvisado mostrador. Las arepas eran grandes, gruesas y con visos de su cocción, es decir, marcas oscuras dejadas por las rejillas sobre las que se habían asado. Al llegar de regreso con tal manjar, encontrábamos la mesa dispuesta y servida a la espera de las arepas para comenzar la cena. El espléndido olor era solamente superable por su sabor.

La cotidianidad de aquellos días que pasaban con calma y alejados de la prisa del presente urbano parece una ficción, pues una rutina familiar que se activaba al caer la tarde desapareció en una ciudad donde la modernización introdujo en la cotidianidad de los hogares licuadoras, batidoras, asistentes de cocina, hornos, entre otras comodidades. Parte de los adelantos de esa modernización del país en el área de la industrialización fue la creación e introducción en el mercado nacional de la harina precocida de maíz, bajo la marca comercial Harina Pan, con la que solo agregando agua, sal y mantequilla se logra la masa instantánea para hacerlas y luego asarlas.

Durante la década de los sesenta vivimos en Caracas con las dos opciones: la que se hacía con harina precocida y las artesanales de maíz pilado. Como todo producto nuevo, la harina precocida tuvo que confrontar una tradición muy arraigada, pero contaba con la ventaja de la fácil elaboración así como con el apoyo de los electrodomésticos que se incorporaban a las casas. La aceptación del producto fue difícil, como lo demuestra el hecho de que casi por una década convivieron ambas versiones. No es solamente que la marca Harina Pan ya ha cumplido más de cincuenta años en el mercado nacional, es que la arepa de la época preindustrial y la de la industrial convivían en una ciudad donde era factible elegir entre ir a comprarlas o hacerlas en casa. Si bien las diferencias entre ambas eran leves, el prestigio de la arepa de maíz pilado pesaba frente a la novedad.

El pragmatismo de la vida moderna nos ha hecho olvidar la presencia de la arepa artesanal en nuestras mesas. Lamentablemente,

el negocio de dichas arepas artesanales languideció, no sobrevivió al pragmatismo que ofrecía la harina precocida. La Harina Pan se impuso porque simplificó su elaboración sin contravenir las costumbres, tradiciones ni alterar el sabor.

En los años noventa, el pragmatismo vinculado a la elaboración de nuestra arepa se renueva al aparecer en el mercado un electrodoméstico inventado especialmente para asarlas, el Tosty Arepa®. Este producto ha tenido una acogida inesperada porque ha apoyado la simplificación en su preparación.

No podemos dejar de mencionar que hoy en día la Harina Pan se exporta a muchos lugares del mundo, así como todo su proceso industrial también se trasladó a otros países. Lo importante es que su presencia en la tradición culinaria caraqueña y venezolana haya sobrevivido adaptándose a los imperativos de los nuevos tiempos.

Memoria colectiva: *Mi cocina. A la manera de caracas*, de Armando Scannone

El libro *Mi cocina. A la manera de Caracas* es la recopilación de recetas de comida venezolana en general resaltando y respetando la manera de hacerse en Caracas. Es decir, puede que el mismo plato se haga en el oriente o el occidente del país, pero la manera de hacerse en Caracas es la que recoge Armando Scannone en su famoso libro de recetas.

Armando Scannone publica una hermosa edición ilustrada, con fotos y dibujos en 1982, donde explica que, aunque las recetas sean de otros países, han sido adoptadas y adaptadas como propias. Este libro representa cómo la memoria familiar en forma de manuscrito pasa a ser parte de la memoria colectiva de una ciudad. La propuesta del autor es rescatar los sabores de su infancia, elaborando las recetas degustadas en la casa materna a partir de la edición del recetario familiar. Scannone se encarga de verificar cada receta personalmente haciéndola y rehaciéndola tantas veces como sea necesario hasta que quede igual al sabor y la textura de su recuerdo personal. De esta manera establece el procedimiento de elaboración que, luego de alcanzar el punto exacto para lograr el resultado deseado a partir de las medidas precisas y las cantidades exactas, reproduce textualmente en el libro. La motivación es que sea lo más cercano a una tradición, que corre el riesgo

de perderse si no se salvaguarda por la escritura. En otras palabras, es la memoria del sabor la que impulsó la escritura del libro. Su éxito es haber rescatado y fijado la memoria del pasado culinario de la ciudad.

A este libro, reimpreso varias veces, le sucedieron otras versiones del mismo, así como ha precedido otras propuestas culinarias del mismo autor, pero todos los libros posteriores tienen el amparo de *Mi cocina. A la manera de Caracas* (1982), un *best seller* con todas las de la ley del mercado que por todo lo alto sigue en primer lugar como referencia culinaria en esta ciudad, así como ha sido un éxito editorial sin precedentes entre los libros de este género en Venezuela. Han pasado cuarenta años desde su primera edición y el libro sigue imbatible, no solamente reeditado, sino utilizado en las cocinas, manchado con gotas de agua o aceite, usado y vuelto a usar. Es una referencia obligada para personas de todas las edades que deseen cocinar recetas venezolanas «a la manera de Caracas».

Memoria olvidada: la torta bejarana

Aunque parezca un contrasentido, el olvido es una forma de memoria. Lo olvidado deja una huella, un espacio vacío que atestigua que alguna vez estuvo ocupado. En la culinaria capitalina, es el caso de una torta muy famosa en los siglos XVIII y XIX, de la que solamente queda su nombre y su receta, porque es un vacío en las mesas familiares del presente.

La torta debe su nombre a las hermanas Bejarano: Belén, Magdalena y Eduvigis. A finales del siglo XVIII, estas hermanas cautivaron a la sociedad caraqueña con el arte de la repostería y dulcería, convirtiendo sus creaciones culinarias en su forma de subsistencia. Las hermanas sobrevivieron en la historia menor de la capital gracias a la fama alcanzada por la mencionada torta, citada por Francisco Herrera Luque en sus novelas al recrear la Caracas colonial, citada como referencia en la obra *Caracas 400 años* como parte de la historia menor de la ciudad, y su receta está presente en *Mi Cocina...* de Armando Scannone. Según este último, es una preparación hecha con pulpa de plátano asado, papelón, clavos de olor, pan rallado y queso blanco. Ello muestra cómo también en lo culinario el olvido es una forma de memoria que sobrevive gracias a las referencias textuales.

¿Qué pasó con la torta? Para el habitante de Caracas esa preparación es un olvido. Una receta que posiblemente pasó de generación en generación ya no se elabora porque los gustos cambiaron con la presencia de nuevos habitantes, diversas olas migratorias, la modernización desde el adentro y el afuera de las casas familiares, la nueva filosofía de vida en la capital, entre otras. Así como esta, posiblemente existan muchas otras recetas que han desaparecido, pero la torta bejarana sobrevive gracias a su referencia textual.

Producto culinario caraqueño: el pan de jamón

Si bien las recetas caraqueñas y venezolanas en general nacen en las cocinas de las casas familiares, el pan de jamón es un producto que desde sus orígenes fue elaborado en las panaderías de Caracas. Este pan es parte de la tradición de la comida navideña, pues su sabor se vincula con la memoria colectiva de la Navidad venezolana. Se le debe a Miro Popić, periodista y columnista venezolano especializado en gastronomía, la investigación sobre su origen («La verdadera historia del pan de jamón», http://www.miropopic.com/). Según él, lo inventó en 1905 la Panadería Ramella del centro de la ciudad y se llamaba pan con jamón. Se hacía con masa de pan sobado que se rellenaba con los restos del jamón luego de dejarlo remojar en una preparación que incluía vinos, clavos, canela y papelón, entre otros. Posteriormente, las panaderías de la competencia imitaron esta creación, y para 1920 había gran variedad porque le agregaron pasas, aceitunas, alcaparras, nueces, almendras. La importancia del pan de jamón ha sido la impronta caraqueña de su elaboración, así como su sobrevivencia por más de cien años en la cultura culinaria del país.

Si bien son muchos los sabores vinculados con el presente de Caracas, hemos destacado solamente la memoria de alguno de ellos, subrayando cómo los sabores se han mantenido en el tiempo, convirtiéndose en parte de nuestra ciudadanía, vinculados a la memoria personal y colectiva de los sabores de una ciudad y un país.

***Prodavinci*, 21 de abril de 2022**

¡Quiero morir!

Rodolfo Izaguirre

Sin pruebas que la acusen, Miron, el inspector parisino, decide interrogar nuevamente a la bella Hortensia Eugenia Villerois Wesser-Chalon, hija del célebre Villerois, discípulo y sucesor del incomparable chef Escoffier, en relación con las muertes sucesivas de Wesser y Chalon, sus dos maridos ricos y vulgares, cuyos cuerpos, ya exhumados, no mostraron señal alguna de envenenamiento. Recuerdo haber leído hace años en una antología francesa de relatos policiales la fascinante historia de la viuda Chalon. Se me escapa el nombre de su autor, pero mi frágil memoria, sin embargo, ha conservado no solo su desarrollo y desenlace, sino la embriagante belleza de Madame Chalon, el aterciopelado durazno de sus mejillas y el suave azul cobalto mediterráneo que brillaba en sus ojos.

—Usted viene a verme porque envenené a mis maridos —dijo Madame Chalon al inspector—. Puedo decirle que lenta e intencionadamente, con deliberado propósito, asesiné a Wesser, mi primer marido, y a Chalon. Wesser, con quien me casé obligada, era un puerco con apetitos insaciables; vulgar, ordinario, veleidoso, glotón, desordenado y con un estómago enfermo. Chalon no se diferenciaba mucho. ¿Conoce usted algo del arte culinario, inspector Miron?

—Soy parisino, madame.

—¿Y del amor?

—Se lo repito, vengo de París.

Recuerdo que, en el texto, el rostro de Madame Chalon se iluminaba con una sonrisa.

—¿Tal vez usted conozca platos como el pavo relleno con salsa de castañas o las supremas de aves a la India o el *tournedos* mascota, la *omelette* sorpresa a la napolitana; las berenjenas a la turca o el *chaufroid* de callos a la Bellevue? En ellos, inspector, yo escondía algo del

arte aprendido de Escoffier o de Villerois. Varias veces al día les presentaba estas exquisitas comidas, las variaba constantemente y ellos comían hasta atragantarse bebiendo mucho vino.

Miron rompió el silencio que produjeron las declaraciones de la viuda:

—¿Y el amor?

No me traicionará la memoria, pero sé que ella contestó afirmando que una rica alimentación predispone al amor o a algo parecido. Al menos —dijo— lo que ellos llamaban amor. Y así murieron: Wesser de 57 años y Chalon de 65.

El inspector la miró embelesado:

—Madame, soy soltero, no tan mal parecido y con cierto dinero.

Hizo una larga pausa y, sin dejar de mirarla, exclamó:

—¡Quiero morir!

Es lo que dirán también los lectores de *Los alimentos del deseo* cuando descubran o reconozcan el oleaje erótico que se agita, se remueve y se percibe en los aromas, sabores, colores y crepitaciones que se producen cada vez que Maruja Dagnino se dispone a preparar alguna de las recetas contenidas en este libro sin precedentes, no solo en la cultura gastronómica del país, sino en la propia literatura venezolana.

Aseverar que cocinar es un arte no deja de ser una simpleza después de leer *Los alimentos del deseo,* esta bella, incitante y subversiva invitación de Maruja Dagnino a recorrer los afrodisíacos y embriagantes caminos de una gastronomía que ella convierte en deleite y amor a las palabras; es decir, después de haber visto a la pequeña perdiz, los ojos cerrados, desconsolada y desnuda en su muerte, tendida sobre la mesa de un cocinero dispuesto a sacralizar los cuchillos en su sangre como si ritualizara a una ilusionada doncella arrasada por la ternura, pero descuartizada, sin embargo, por el galante aventurero que pasa junto a ella rozándola y envolviéndola en falsos juramentos de amor.

Nunca desterraremos de la memoria el color de la carne rescatada a tiempo del humeante caldero ni la fragancia de las especias trasmutadas en gloria gracias a una alquimia perfecta. Pero lo que asombra no es el conocimiento que tenemos de su color o de sus aromas para que despierte el gusto y nos seduzca el paladar, sino la existencia de algo indefinible y misterioso cuya secreta vitalidad no está necesariamente en ellos, sino que asoma solo cuando ejercemos la crueldad del fuego o

la fría mordedura de la maceración. Es decir, cuando el misterio de la cocción se convierte en un lento ardor de consagración y la maceración mantiene su despiadado propósito de mortificar y agobiar las carnes con prolongadas y severas penitencias.

Porque limpiar, cortar, rebanar, adobar, macerar, reducir, freír, hornear, refrigerar, es decir, «cocinar» (si se me permite expresar en una sola y mezquina palabra los misterios de los fogones), son instancias que acercan la poesía a la cocina. Hay, en efecto, una relación de amor, ternura, dureza, traición o fidelidad en nuestras intervenciones culinarias. De igual manera, la destreza o impericia con que nos manejamos en la cocina permanecen vinculadas estrechamente al humor y a la sensibilidad con que nos comportemos en ella. Y así, por obra de nuestro empeño, y de nuestros vehementes anhelos, en la conjunción de jugos y texturas, del frío y del calor, nacerá algo nuevo, distinto y sagrado: una comunión cercana a la divinidad.

No otra cosa hace Maruja Dagnino con las palabras, porque las toma, amasa y golpea sin mimos ni consideraciones hasta convertirlas en el suave hojaldre con el que termina, acaso, envolviendo a la perdiz. Igual que el panadero cuando maltrata a la masa del pan que nos alimenta o se consagra espiritualmente junto al vino. También Maruja Dagnino aflige, corta y limpia el cuerpo de las palabras de todas las impurezas que pudieran arrastrar y así, desnudas, desprendidas de los afectos de la sangre*, in nuditas virtualis*, continúa sometiéndolas, sin embargo, a suplicios y torturas para extraer los secretos que van a macerar el verbo que emergerá de ellas.

De igual manera, obliga también a las resonancias más luminosas de su escritura a irrumpir en el texto, tal como irrumpen los olores en la cocina, y extrema la crueldad de los finos aceites y los vinagres balsámicos hasta que el prodigioso silencio que se agita en el pequeño cuerpo de la perdiz desnuda crepite finalmente como una música gloriosa; como el dúo vibrante y operático, fascinante y arrasador, que solo puede producirse en el enfrentamiento agónico entre el amor y la muerte.

Pero también las palabras poseen un alma que lleva siglos nombrando, situando y definiendo los seres y las cosas de la creación con el propósito de que la memoria ancestral permanezca intacta y rejuvenecida en el tiempo.

En su libro *La connaissance poétique,* Jean Onimus observa que la lengua conserva el alma de una provincia, de una raza, su manera de articular la vida. El extranjero necesita de una larga práctica para entrar en la poesía de una lengua, pero cuando lo logra habrá penetrado en el alma de una nación. Las mismas cosas cambian de significación porque las palabras no son las mismas y el sol, pongamos por caso, que es viril, se vuelve mujer en Alemania; los ingleses manejan diez vocablos para designar las formas de las olas cuando nosotros apenas si contamos con tres o cuatro.

Seguramente, observa Onimus, están mejor equipados para soñar con el mar. Cruzamos la frontera, dice, y la palabra de una flor, al cambiar le da otra alma... lo que muestra hasta qué punto el alma de las palabras depende de su cuerpo.

Cambian los nombres gastronómicos de un lugar a otro, se trasmutan sus almas y hay una dulzura agreste en este plato, y otra menos agresiva en aquel otro aliño, y aceptamos, combinamos y dosificamos dulzuras y desabrimientos cada vez que entramos en otra nación donde el puerro ya no se llama puerro, pero en la que la aventura de la imaginación sigue siendo un poderoso caudal y el cuerpo y el alma de las palabras protectoras de la gastronomía recogen en una rica salsa a la perdiz silvestre tendida sobre la mesa de la cocina.

Ya no será Madame Chalon, sino Maruja Dagnino y su fascinante perdiz silvestre los responsables de la mía y de otras muertes misteriosas que habrán de perturbar por igual a forenses e inspectores, a menos que en sus pesquisas también quieran morir al descubrir las formidables recetas contenidas en este libro tan singularmente atractivo, cuyo denominador común es el trasfondo misterioso y subversivo de lo afrodisíaco.

El férreo rigor objetivo y científico de una enciclopedia como la Británica considera que lo afrodisíaco es una de las variadas formas de estímulo, empleado principalmente para avivar la excitación sexual, y establece a renglón seguido su clasificación en dos grupos: el psicofisiológico (visual, táctil, olfatorio, aural) y el interno (comidas, bebidas alcohólicas, drogas, pociones y fármacos), pero sostiene que la ciencia no ha avanzado en sus estudios sobre el asunto y arrincona el alucinante universo de las comidas eróticas en el polvoriento desván de las

leyendas y tradiciones folklóricas, aunque acepta, casi de mal grado, a la cantárida y la yohimbina, mencionadas por Maruja Dagnino como dignas poseedoras de un alcaloide repotenciador del apetito sexual.

En lo personal, más que en las enciclopedias, creo en la libre imaginación y en la magia que avienta lejos el sentido común que tanto nos limita. Jamás me cansaré de reiterar la declaración de Vladímir Nabokov, que hago mía, cuando proclamó que todo cuanto entra en contacto con el sentido común queda devaluado, porque en el peor de los casos, siempre será un sentido hecho común. Y que el sentido común es cuadrado, mientras que las visiones y valores más esenciales de la vida tienen siempre una hermosa forma circular, son tan redondos como el universo o los ojos de un niño cuando asiste por primera vez al espectáculo del circo.

Al hacer su navegación por los meandros de lo afrodisíaco, Maruja Dagnino va descubriendo en cada una de sus sinuosidades que la fragilidad de una perdiz es símbolo de sexualidad porque aviva en el cocinero sus instintos masculinos; que los sentidos, al ejercitarse en la cocina, se convierten en fuente de placer erótico; que cocinar es como besar; que los pétalos de rosas acompañan bien a las codornices estofadas; que la cocina es embrujo e hipnosis; que sus sabores enaltecen la condición humana; que al devorarse en un beso, los amantes descubren que el sexo es también un ejercicio caníbal, y mientras navega, Maruja habla de pócimas, brujas y muérdago y filtros de amor, y se apoya en Shakespeare y en el libro de cocina de Lucayos, y transcribe una desconcertante receta elaborada en 1660.

La perdiz abre los ojos y recuerda a los lectores de este libro que el azafrán puede provocar risas incontenibles y que la nuez moscada alcanzó el privilegio de ser usada como droga por los poetas malditos, y que la cebolla libera cierta hormona en el momento del orgasmo, y así, con amable pero firme erudición, menciona algunas hierbas aromáticas e inmemoriales que fortalecen el vigor sexual.

Pero en un recodo del formidable río por donde, junto a Maruja Dagnino, navega la perdiz silvestre, se abren, de pronto, entre otros, los espacios geográficos e históricos de la cocina francesa, italiana, rusa, española, revelando sus más secretos placeres; y al referirse finalmente al hecho de que la ciencia poco ha deliberado en torno a las capacidades

afrodisíacas de ciertos alimentos, la primera parte del libro se cierra asegurando que el sexo no será nada sin la alcahuetería de los sentidos.

En lo que podría considerarse la segunda parte de *Los alimentos del deseo*, la autora entra a la cocina y comienza a preparar el mayor número de exquisiteces que jamás hubiera imaginado que podrían escapar de las hornillas de mi propia cocina. Me limitaré tan solo a enumerar algunas cuyos nombres, ingredientes y fascinantes maneras de ejecutar arrastran consigo un poder de atracción más contundente que el de las llamadas de los machos para aparearse con sus perdices y codornices salvajes: las negritas rusas; la marabina en su jugo; las huevas templadas; el gazpacho de Eva o las vulvas del Caribe con burbujas; la paloma en sus aguas, la misma paloma pero al rojo púrpura y las pajaritas húmedas; y luego, las vísceras estivales, las libidinosas; los moluscos ardientes y el mancebo en su jugo.

Porque después vienen los zagaletones abrasados; el cabrito en la leche de su madre y, más allá, las carnes y las aves: el cordero de Adán; el pato en tutú, la papaya de ternera y el cordero de Príapo; y finalmente las pastas, los mazapanes, la tarta de pétalos de rosa y los cocteles.

Una nueva vida rozará los sentidos del lector cuando, una vez abierto este libro, avance a lo largo de sus páginas escritas con viva elegancia y esclarecida sensibilidad. Una prosa vecina al mismo ardor poético que emana de las especias, nueces y elíxires, descritos por Maruja Dagnino. Y al detenerse en su recetario, al estudiar y considerar la espléndida alquimia de sus ingredientes; al percibir el sabor, vislumbrar el color y escuchar la música que resuena en el interior de los frutos de mar, de los cabritos, corderos y perdices, habrá alguien muy cercano en el amor que mirará al lector o a la lectora de este libro, convertidos ahora en aventajados alumnos de Maruja Dagnino y dirá, estremecido: «¡También quiero morir!».

***Prodavinci*, 2 de diciembre de 2017**

Táchira endulza su tesón con su propio cacao fino

Rosalinda Hernández

De una familia con cultura culinaria que alimentó en sus descendientes el amor por la cocina tradicional y donde cada día se procesaba cacao de modo rudimentario para luego aliñarlo con especies y dar paso a una bebida achocolatada que se compartía en las meriendas, nace la marca Cacao Fino, un sello tachirense con calidad de exportación.

Más allá de fabricar un chocolate, la empresa en expansión se ha propuesto recopilar sentimientos y condensarlos en pequeños bombones.

Lo han logrado, aseguran Leonardo Urdaneta y Joel Cortes, socios y primos, quienes han decidido quedarse en Venezuela, emprender y llevar el producto del cacao artesanal más allá de las fronteras.

La idea de iniciar un proyecto chocolatero en el Táchira no es algo fortuito, dice Joel Cortes, teniendo en cuenta que en la zona «confluyen muchas cosas» para lograr que el emprendimiento sea exitoso.

En la región hay semillas de cacao criollo en Junín, Lobatera, Santa Ana y Seboruco. También en La Espuma, al sur del estado, donde se dan cultivos criollos modernos (una mezcla del cacao trinitario con el criollo) que al fusionarse logran buenos híbridos.

«Cuando probamos el cacao tachirense encontramos notas de almendras, maní, avellanas, cítricos como la naranja o el limón, dulces como el cambur o mango, sabores que vienen dados en la siembra que cubre el entorno. Hasta el sabor a picante del ají puede ser absorbido por la semilla».

Al ver las bondades de Venezuela, Joel y Leonardo, junto al equipo de profesionales que acompañan el proyecto, se unen a principios de 2018 para quedarse en San Cristóbal. Invirtieron hasta la última moneda que les quedaba comprando mobiliario, maquinaria, materia prima y es así como nace Cacao Fino.



Una sierra con cacao de lujo

El camino del emprendimiento lo inician con preparación, investigación y estudio, lo que les permitió ir ganando terreno y aprendizajes. Se trasladaron adonde crece una de las mejores y más cotizadas variedades de caco del mundo, la sierra de Perijá.

«En la sierra de Perijá es donde nace el cacao. No es un cacao mexicano, ni colombiano, ni boliviano. Es venezolano y desde aquí lo regalamos al mundo. La variedad que se da en el sur del lago de Maracaibo (cepas guasare y porcelana) es muy cotizada en los mercados internacionales», revela Joel Cortes.

En Venezuela puede comercializarse por un valor de hasta quince euros cada kilogramo de cacao guasare o porcelana. Afuera, el precio se ubica en treinta euros por kilogramo.

Esta variedad de chocolate se ha tratado de cultivar en otros países y se ha fracasado en el intento. «Creo que el microclima de la zona y el relámpago del Catatumbo lo hacen especial», agregó el especialista en la materia.

La Casa del Chocolate, en Caracas, fue uno de los primeros lugares escogidos por Joel y Leonardo para adentrarse en el mundo del chocolate. Allí aprendieron la bombonería belga y francesa. Pero siguieron superándose.

Las ganas de preparar el mejor chocolate llevó a los creadores de Cacao Fino a especializarse en el arte del *bean to bar* (de la semilla a la barra de chocolate), buscando no solo saberes, sino recuperar los orígenes del cacao venezolano.

Viajaron hasta la península de Paria y se documentaron en lo referente al procesamiento de la semilla del cacao. Experimentaron que

el verdadero chocolate debe tener un 60 % de cacao y 40 % de azúcar, como mínimo.

«Ese es el verdadero chocolate, lo demás es golosina», afirma Cortes.

Más tarde retornaron a San Cristóbal, con conocimientos y un par de sacos repletos de granos de cacao, provenientes en su mayoría de la zona de La Espuma. Así se marca el comienzo de la chocolatería tachirense Cacao Fino.

Sabores sensoriales

La mayor inspiración a la hora de preparar las recetas de bombonería artesanal se ha encontrado en las personas que van a probar el producto, comenta Leonardo Urdaneta, *chocolatier* de Cacao Fino.

«Siempre busco recopilar sentimientos en los bombones de chocolate y creo que se logra. Una de las participantes en la última cata, apenas probó el bombón con relleno de bocadillo (dulce de guayaba) y queso, se emocionó tanto que lloró. Le recordó a su abuela. Fue maravilloso ver esa reacción, fue algo extrasensorial porque, más allá del sabor, es saber que quien lo prueba se transporta a un recuerdo, a una vivencia, a costumbres amorosas que pueden hacer recordar las raíces en cualquier lugar».

El concepto que manejó Cacao Fino en la más reciente presentación de la marca estuvo inspirado en la dulcería de la región. La acción causó un efecto armonioso, movió sentimientos y evocó recuerdos a quienes degustaron los bombones y tabletas de chocolate.

Quienes han disfrutado de un bombón con parchita, elaborado por la casa Cacao Fino, se estremecen y afirman que el diminuto chocolate resulta erotizante.

Al llevarlo a la boca se experimenta una explosión de sabores que inundan los sentidos hasta lograr una agradable desconexión con la realidad, por unos segundos. Es el más buscado de la marca precisamente por la magia de sabores.

«El amor y la pasión que uno pone al trabajo que está haciendo desde el mismo momento de la cosecha, cuando se escoge la semilla hasta completar todo el proceso, es el secreto para conseguir estos sabores mágicos», dice el *chocolatier*.

El Táchira dentro de un bombón

La creatividad de Urdaneta no queda ahí. El chocolatero se las ingenió para presentar bombones con variedad de rellenos, típicos de la zona tachirense.

Con el café producido en la localidad, con dulce de coco, también se preparan los chocolates que forman parte de la marca artesanal. Pero no se trata de cualquier sabor a café, o un relleno de coco convencional o común a lo que ya se está acostumbrado, no.

El bombón es intervenido con coco de la dulcería típica del Táchira, específicamente con manjar de coco. También se presentan con dulce de higo y arequipe, adquiridos en las dulcerías típicas de la población de San Pedro del Río, al norte del estado.

Normalmente, la gente lo que hace es fusionar sabores. Si quieren una barra con sabor a maní, se lo agregan. Igual hacen con el merey, «pero los chocolates de Cacao Fino ya vienen con su ADN personal», característica de la tierra donde se cultiva el grano, explica Urdaneta.

Demostrar que la dulcería criolla combina perfecto con un chocolate es lo que se busca, además de deleitar al consumidor tal como se hace en medio de una explosión de arte.

«Cuando estás viendo un espectáculo artístico nada es lineal; lo mismo queremos hacer con nuestros bombones. Pruebas el de café y vas a tener una sensación dulce y tranquila, luego parchita te va a producir un conjunto de sensaciones. Te vuelves a calmar con un chocolate de bocadillo y queso que te recuerda la infancia, el hogar, los abuelos».

El producto

La elaboración de un bombón de chocolate se inicia con la selección de los granos de cacao. La cáscara o capa blanca (mucílago) que recubre la almendra, cumple la función de protegerla y contener los aromas y conservar los sabores que genéticamente se han adherido al cacao.

Al tostarse la almendra, en su punto máximo, la cáscara se separa y es desechada, explicó Leonardo Urdaneta, especialista en chocolatería y socio de la marca.

«Los granos se seleccionan dependiendo del tamaño. Un saco de cacao contiene almendras grandes, medianas y pequeñas. En algunas

ocasiones se encuentran algunas almendras extremadamente pequeñas que no se pueden utilizar y se desechan porque, generalmente, el chocolate que se produce no es de calidad».

Alrededor de la elaboración del producto se cumple un ceremonial. El tostado es uno de los procesos de mayor relevancia y para que llegue a su punto perfecto se toma en consideración el tamaño de los granos.

«Los granos grandes pueden llevar temperaturas hasta de 115 °C de diez a quince minutos. Los medianos se pueden tostar en una temperatura semejante pero por menos tiempo. Los más pequeños pueden llevar una temperatura de 90 °C, siempre bajo supervisión», advierte.

«El punto perfecto de tostado del cacao se evidencia cuando empieza a desprenderse el aroma».

Una vez concluido este proceso, el cacao se muele y pasa a máquinas refinadoras. Al salir de allí viene el proceso de reposo y, pasados siete días, se tempera.

En cuanto a las presentaciones de Cacao Fino, que van desde la tradicional tableta hasta los bombones, Joel Cortes expone que la empresa se ha especializado en el *bean to bar*, producto que se elabora con 60 % de cacao (*bitter*), o un 75 % (*dark*), y puede ir hasta con 90 % de chocolate, dependiendo de los granos.

El chocolate con leche que ofrecen tiene una concentración de 60 % de cacao y 20 % de azúcar, además de 20 % de manteca de cacao. «Se trata de un producto sano, nutritivo y de alta calidad», detalla Cortes.

Sorteando dificultades

La experiencia, el estudio constante y estar unidos en criterios ha llevado a Cacao Fino no solo a salir al mercado, sino también a vivir reinventándose cada día, para llevar en cada chispa de chocolate elaborado los sueños y la impronta personal de los integrantes del equipo que trabaja a diario, sorteando dificultades y haciendo posible lo que para otros represente una utopía.

«Todo lo que queremos está dentro de nosotros y si está adentro lo podemos llevar afuera. Cada vez que surge un problema buscamos las soluciones. Nos afectan los cortes de luz, la falta de agua, las colas para poner gasolina o pagar para comprar el gas, pero frente a eso algo tenemos que resolver y no quedarnos lamentándonos. Repagamos el

gas, la gasolina, porque no podemos hacer una cola de cinco días para el gas y otra de tres para la gasolina», comenta Cortes.

Recomienda a los venezolanos no lamentarse tanto por lo que está pasando y, a cambio de eso, propone tomar decisiones que contribuyan a salir de la crisis.

«Hay que levantarse todos los días y meditar sobre lo que nos corresponde hacer para lograr lo que se quiere. No es lo que los demás quieran que hagamos, es lo que yo quiero. Si podemos trabajar, unámonos con gente que sume y no reste».

El sueño de Cacao Fino es viajar a Francia en 2020 y participar en el premio anual de chocolates, mostrar lo que se hace en el Táchira y en Venezuela, a pesar de la crisis.

«Nosotros estamos probando que se puede salir adelante a pesar de las circunstancias. Cada uno de nosotros tiene algo positivo que aportar a la empresa y sabemos que aún aquí hay mucho por explotar», apunta Érika Ramírez, encargada de comercializar la marca.

***El estímulo*, 12 de noviembre de 2019**

Del aripo a la harina precocida: así es la historia de la arepa

Sabrina Troconis

¿**De dónde viene la arepa,** esa masa de maíz redonda que se puede hacer frita, horneada o asada? Su historia tiene mucho que contar.

La arepa es una masa que se hace con maíz pilado o con harina de maíz amarillo o blanco. En Venezuela se suele comer en el desayuno y en la cena, aunque realmente puede ser en cualquier momento, con rellenos que son de origen venezolano pues la arepa colombiana va sin relleno, solo con queso por encima o con huevo.

Lo que se dice del origen de la arepa no es totalmente certero, pero sí hay textos de investigación donde dicen que viene de la tribu indígena cumanagoto, del estado Sucre. Su nombre «arepa» es del idioma de esta etnia, que proviene del «aripo», una plancha fabricada por los indígenas hecha de barro, donde se hacen las arepas (hoy en día se asan en un budare, aripo o Tosty Arepa®, pero son de otro material).

El proceso para hacer la masa era muy elaborado: lavar el maíz, quitar los granos de la mazorca, luego verter en un pilón, machacar, moler y, por último, cocer. Con el pasar del tiempo y gracias a la tecnología, se ha facilitado la técnica de hacer las arepas, que se ha convertido en unos de los platos de mayor consumo en el país.

El gran cambio fue la aparición de la harina de maíz precocida. En las guerras mundiales, Venezuela acogió a muchos extranjeros, lo que trajo consigo una transculturización de sabores; la tradición de comer arepa disminuyó por la preferencia de otras comidas que no llevaran tanto trabajo, como el pan. Lo que hizo la harina de maíz precocida fue facilitar el trabajo de preparar arepas y con ello las trajo de regreso a la mesa familiar.

Del aripo a la harina precocida



El origen cumanagoto
Proviene del aripo, la plancha cóncava de barro fabricada por tribus indígenas del estado Sucre.

El proceso tradicional
Un esfuerzo físico inmenso: lavar el maíz, desgranar, machacar en pilón de madera, moler a mano y finalmente asar.

La inmigración
Con las guerras mundiales llegan inmigrantes europeos; el consumo de arepa cae abruptamente frente a la conveniencia del pan de trigo.

El gran salto industrial
Nace la harina precocida (maíz desgerminado y laminado al seco). Elimina el trabajo del pilón y devuelve la arepa a la mesa familiar.

La primera masa de harina precocida fue patentada en el año 1954 por Luis Caballero Mejías, pero luego Empresas Polar reformuló la elaboración, dando como resultado una harina más refinada.

Para la fabricación industrial de la harina precocida, Empresas Polar dispuso la planta cervecera para la realización de las pruebas, para así aliviar las cargas a las mujeres del hogar o las areperas y no perder la tradición de comer la arepa.

Harina Pan apareció en 1960 bajo el eslogan «Se acabó la piladera». Para dar a conocer el producto, 400 demostradoras recorrieron todo el país, enseñándoles a las amas de casas cómo usar la nueva harina y sin requerir tanto esfuerzo.

«La arepa es un símbolo gastronómico de lo esencial venezolano, digno de un monumento», dijo el poeta Alfredo Armas Alfonzo en 1945.

Dato curioso: la harina de maíz precocida que se utiliza en la actualidad es procesada al seco, desgerminando el maíz, laminándolo para obtener hojuelas que luego se muelen para que queden como harina.

***El estímulo*, 14 de septiembre de 2019**

Los faisanes del mariscal

Simón Alberto Consalvi

Mi primer descubrimiento (por oposición) del arte del buen comer sucedió a los quince años o a sus alrededores, al leer *Gargantúa y Pantagruel*. Me equivoco al decir «arte» porque ambos personajes preferían la cantidad a la calidad, y esto no es solo una negación sino una violación. Si recordamos que para hacer la sopa del niño Pantagruel se necesitaba una enorme campana, y que cuando le quisieron hacer mamar de una de sus vacas le comió las dos tetas, es imposible vincular al viejo Gargantúa y a su desmandado hijo con arte alguno, quizás con las malas artes.

En todo caso, el juego de la memoria trae el episodio a cuento. Los que hemos pasado hambre tenemos una relación extraña con la comida, y digo extraña por virtud de una especie de coraza que se adquiere en la adversidad, o sea, en la escasez y nunca en la abundancia. Las pruebas a que nos somete la vida a veces se parecen a la muerte.

Al hablar de comida recuerdo obviamente los años que la tuve muy escasa, como los años de la prisión en una cárcel del Orinoco, en los tiempos de la dictadura del general Pérez Jiménez. Tiempos tan desgraciados que todos los días nos daban los mismos espaguetis con la misma salsa, rancia e incomible, o un pedazo de pan más sardinas cuando las había, dosificadas. Una a una. Era un suplicio, tanto que preferíamos el hambre. Éramos muchos, alrededor de mil presos, y ya sabemos la verdad bíblica de que el hambre es lo único que repartido entre más, toca a más. Este fue, gracias a Dios, un capítulo oscuro, pero pasajero, como una nube negra que de pronto se lleva el viento.

Vinieron otros días, plácidos, si se comparan. Días de exilio en Cuba, sin apremios, con los sabores del Caribe. Todos los arroces del mundo, los frijoles negros, la pierna de cerdo asada en el bar de la esquina. Los mariscos que saltaban del mar a la mesa, en su jugo, los tostones... el

congrí. El coctel de ostiones en el Tropicana. El daiquirí Hemingway. El ron, la música... Eso era Cuba, incluso para un exilado.

La vida, sin embargo, se mantenía en los predios de la discreción. De Cuba viajé a Nueva York. Gané en todo, menos en el menú. La comida para las masas, y yo era parte de esas masas. Entonces descubrí los «restaurantes automáticos», la desaparición de la persona, la deshumanización del ser, el número, entrar al restaurant, hundir una tecla, depositar unas monedas y el plato se abre y usted busca un lugar y come con toda la premura del mundo, porque otros esperan ese lugar. Todo era urgente en Nueva York, y yo sentía nostalgia de Cuba, porque Cuba era el lugar de todos los sentidos, las especias de la vida.

Inesperadamente, después de estas peripecias, sucedió lo que no estaba en la imaginación. Fui designado embajador en Yugoslavia, enviado de Rómulo Betancourt ante el Gobierno del mariscal Josip Broz Tito, uno de los héroes de la guerra contra Hitler, y quien se esmeraba en construir un socialismo independiente de la iglesia de Moscú y también distante de la otra que oficiaba desde Pekín.

Uno entra en un engranaje imprevisto. Fórmulas y ceremonias. El protocolo como método. Y, por supuesto, la comida se hace universal. Si su país tiene buenas relaciones con el mundo, usted es invitado a cenar en todas las embajadas, y entonces va probando todos los gustos, y se va entrenando en la geografía universal de los sabores. Nada apreciaba tanto en Belgrado como las invitaciones de los países orientales, China, Vietnam, Japón. Rusia e India, los árabes, los europeos, el caviar, el paté, los vinos. En la mesa desaparecían las ideologías políticas, gracias a Dios.

Ser embajador en Yugoslavia en los tiempos del mariscal Tito fue un privilegio. Tito era como un emperador. Había pasado hambre en la guerra de guerrillas que derrotó a los nazis, ya se dijo, pero como jefe de Estado reinaba en medio de gran boato.

Como era la balanza entre los poderes de la bipolaridad que se disputaban la primacía global, Tito era cortejado por Occidente y por Oriente, Estados Unidos y la Unión Soviética le rendían pleitesía, enviaban a Belgrado a sus mejores embajadores, como George F. Kennan, de Estados Unidos. Tito era el árbitro de los no alineados y por Belgrado desfilaban los grandes líderes del tercer mundo en los sesenta.

Cada año, por otoño, el mariscal invitaba a los embajadores y embajadoras a los cotos de caza reservados para él. Era la cacería de faisanes. En confortables coches tirados por caballos elegantes y airosos, los embajadores éramos conducidos al lugar de caza. Un asistente nos proveía del arma del cazador y trataba de aleccionarnos para la gran empresa en las áreas indicadas. Vuelan los faisanes, disparan los embajadores.

Al final de la tarde, el Mariscal espera a sus invitados en la casa de campo. Decenas de faisanes también nos esperan. Apenas comienza la noche. El anfitrión y su elegante esposa, de grandes y pobladas cejas, la misteriosa Jovanka (también antigua guerrillera), extreman cortesías y bailan con los invitados las danzas de la tierra. Poco a poco desaparecen los faisanes que el chef privado del mariscal ha preparado con los más exquisitos sabores. *¡O tempora, o mores!*

***Las razones del gusto y otros textos de la literatura gastronómica,* de Karl Krispin, 2014**

De cómo 12 chefs montaron una cena para 165 personas en el patrimonio de la UCV

Yelitza Linares

Camaradería, solidaridad, trabajo voluntario y en equipo, donaciones de ingredientes y soluciones creativas para imprevistos fue lo que ayudó a Venezuela Gastronómica a montar 1.155 platos, en una cocina portátil, en la Plaza Cubierta de la UCV. En el primer evento, después de ocho años de receso, tuvieron a un batallón de fotógrafos y videógrafos detrás y con la inmediatez de las redes sociales.

La cita para los comensales de la Cena de Gala a beneficio de la Universidad Central de Venezuela era el viernes 8 de diciembre de 2023, a las 6:00 pm, con la idea de iniciar hora y media después lo que prometía ser el mejor regreso para la asociación civil Venezuela Gastronómica, después de ocho años de receso. El propósito seguía siendo el mismo: educar, promover y difundir la gastronomía venezolana.

A las 4:30 pm, Jaime Llanos, productor del evento gastronómico, lucía preocupado. Trataba de gestionar por teléfono unos conectores que faltaban para las planchas en las que calentarían carnes y tortas de yuca. Habían sido prestadas por una empresa y llegaron sin los dispositivos.

Una graduación en el Aula Magna, más temprano, había retrasado la instalación del toldo y los equipos de una cocina portátil que debieron montar después de mucha planificación y desde donde saldrían en pocas horas los platos del menú, inspirado en los años cincuenta, para 165 personas. Un total de 1.155 servicios, en siete tiempos, debían empezar a montarse en unas tres horas y las ferreterías ya habían cerrado.

Reverberos, planchas, hornos y bombonas de gas estaban en sus lugares, sin funcionar aún, debajo del toldo blanco y fuera del techo de la Plaza Cubierta de la UCV, tal como lo habían indicado los requisitos de seguridad para instalar esta operación en los espacios de la Ciudad Universitaria, que es Patrimonio Cultural de la Humanidad.

El equipo de Armonías (los tragos que acompañarían los platos), que comandaría la *sommelière* Belkis Croquer, tenía rato separando hojitas de albahaca y moras, cortando fresas y conchitas de naranjas y sacando la pulpa de las parchitas, cuyo aroma empezaba a invadir el espacio abierto.

De traje largo y rojo, Mercy Ospina, una de las organizadoras de la segunda edición de la cena benéfica y directora de Extensión de la UCV y del Núcleo de Emprendimiento, Negocio, Investigación e Innovación, daba las indicaciones para que estuviera listo el acceso de los asistentes.

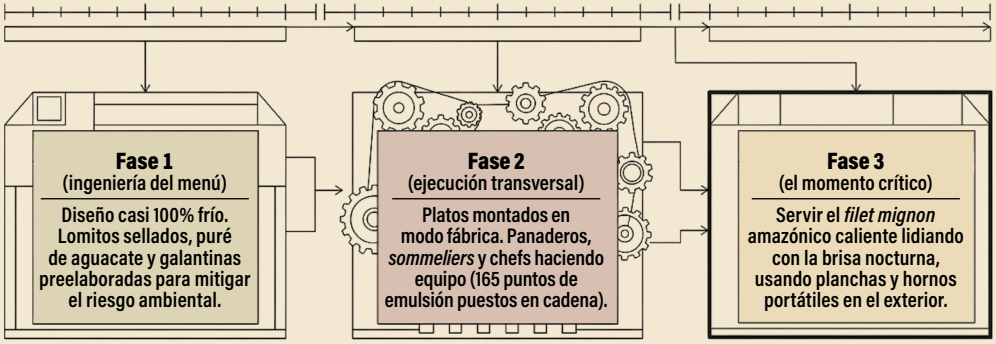
A esa hora parecía que no iba a salir todo a tiempo. Los chefs Daniel Torrealba y Tomás Fernández, con un grupo de alumnos del Instituto Culinario de Caracas (ICC), empezaban a instalar los mesones donde se armarían los platos. Jaime Llanos ya tenía otra cara. Había conseguido resolver: el chef Humberto Arrieti traería los conectores.

A partir de ese momento, y en las próximas horas, todo comenzó a fluir. Como por arte de magia, el personal de protocolo de la UCV iba poniendo copas y cubiertos en las mesas, se afinaba el equipo de sonido e iban llegando los chefs que faltaban y que comandarían cada uno de los siete platos y armonías del menú: la *sommelière* Belkis Croquer, los panaderos Juan Carlos Bruzual y Henrique Ramírez, los cocineros Víctor Moreno, Humberto Arrieti, Nelson Méndez, Reison Frioni, Héctor Romero, la pastelera Luisa Arrieti y la chocolatera y cocinera María Fernanda Di Giacobbe.

Luisa Arrieti cortaba con Amílcar Tovar las tiritas de lechosa madura, que llevaría el postre diseñado por esta pastelera y la chocolatera María Fernanda Di Giacobbe. «Llevamos 200 tiras. Faltan 400», dice Arrieti. «Nos falta menos», le responde Tovar. Tenían que cortar 600 para el plato que, además de lechosa, armonizarían con cabello de ángel, cascos de guayaba, naranjitas y dos coquillas que asemejan la mazorca de cacao, estas rellenas con un ganache de naranja, ron y sarrapia. Paciencia y trabajo era lo que seguía.

Operación UCV: 12 chefs para 165 comensales

El reto logístico: Cena de Gala de Venezuela Gastronómica en la Plaza Cubierta de la UCV (Patrimonio de la Humanidad). **Restricción crítica:** Prohibido el fuego bajo techo. Montaje de emergencia por evento previo.



El resultado: 1.155 servicios completados (7 tiempos) gracias a una hermandad que desafió la falta de recursos.

Federico Fontalvo, alumno de la escuela de cocina ICC, se aseguraba, mientras, de que en el primer mesón de aquella cocina de campaña hubiera 130 de los 165 platos que tendrían que servir por cada una de las tres entradas, el plato principal, el antepostre y el postre.

Apoyo sin fronteras

A las 6:10 pm, los primeros asistentes en llegar se hacían la clásica foto al lado del *Pastor de nubes*, de Jean Arp, mientras estudiantes y voluntarios de la UCV ponían los últimos cubiertos en las mesas. José Manuel Rivero, alumno del primer semestre de Ciencias de la Computación, comentó que harían las veces de mesoneros. Apoyarían al grupo de experimentados meseros de la agencia Festejos Mar, en la salida de las comandas.

La cena no solo reunió a estudiantes; también a panaderos y cocineros de oficio, que viajaron, inclusive, de las regiones hasta Caracas, pagándose sus traslados, para apoyar la operación desde la cocina. Fue el caso de Sonia Alicia Semidey, quien viajó desde Carora; Humberto y Luisa Arrieti, de Barquisimeto; Nelson Méndez, de Puerto Ayacucho, y Carlos Colmenares, de Lechería.

El cocinero merideño Amílcar Tovar, ahora residente en Caracas,

contó de su entusiasmo por apoyar de nuevo al equipo de Venezuela Gastronómica. La primera vez que lo hizo fue en uno de los capítulos regionales de la asociación civil en su ciudad natal, hace ocho años.

Así como no hubo fronteras regionales, tampoco las hubo de oficio ni responsabilidad: se apoyaba donde se necesitara. Por esto, podía verse a los panaderos de Iepan Juan Vicente Bruzual y Manuel Moya escogiendo los mejores lomitos de carne y cortando los quesos del antepostre, o al cocinero Daniel Torrealba ayudando a montar los platos del postre.

«Es que si vas a poner un puntito de una emulsión en un plato tienes que poner 165 puntitos, uno por cada plato. Si nos juntamos varios a hacer los puntitos, sacamos más rápido los 165 platos. Esa es la estrategia», explicó el panadero Juan Carlos Bruzual.



Platos fríos para evitar el fuego

Montar una cena sin cocina y con las medidas de prevención propias de un espacio colmado de valiosas obras de arte llevó al equipo de Venezuela Gastronómica a diseñar un menú, básicamente, frío. Solo un plato, el principal, se serviría caliente.

Por eso, Tomás Fernández estaba despreocupado. Su sanduchón a la manera de Caracas estaba elaborado. Solo faltaba cortar las porciones, decorar y emplatar como un bloque alto (porque, explicó, tenía que haber arquitectura para hacerle honor a la obra de la Plaza Cubierta de la UCV).

«Además, tiene que saber a piñata —comentó a trastienda—. Me guie por la receta de Armando Scannone. Lleva diablito, atún, mermelada de guayaba, queso crema, *tapenade*, Cheez Whiz, mayonesa y le quería agregar polvo de queso *cheddar*, pero no conseguí».

De esta manera, casi todos los platos estaban preelaborados: es así como en el área de cocina se podían ver en cavas y contenedores de diversos tamaños lomitos sellados y tortas de yuca cocidas, panes horneados, camarones en su salsa «ronsada», puré de aguacate, galantina de gallina y las bandejas de coquillas de chocolate, entre otros. Todo listo para montar.

A las 7:00, el cocinero larense Humberto Arrieti conectaba, sin embargo, los reverberos y las bombonas que trajo de su negocio en Barquisimeto, para poder darle calor al plato principal. Mientras, Tomás Fernández y un equipo de asistentes comenzaban a montar el primer plato.

Lo previsto es que la dirección general de la cena estaría a cargo de Humberto Arrieti, en cuanto a los tiempos y ritmo, y cada uno de los chefs dirigiría su puesta en plato y salida.

La fórmula, que se repitió con todas las comandas, es que el chef responsable de cada plato daba las indicaciones al equipo de apoyo con un primer ejemplo de cómo debía montarse y los que asistían lo hacían igual en lo sucesivo, con eventuales correcciones del jefe del plato. «Pon el brote de una vez. La porción no puede ser más grande, porque hay cinco tiempos [platos] después», aclaraba Fernández.

José Antonio Fernández, coordinador del ENII y otro de los organizadores de la cena por parte de la UCV, comunicó que ya las mesas estaban ocupadas y que se podía dar inicio a la cena. Entonces, con los equipos de cocina conectados y todos los chefs con sus filipinas, se dio la reunión de arranque.

Humberto Arrieti comunicó, entre bromas, en qué orden se armarían los platos: «Tenemos un problema con los platos: cuando se pongan los grandes, solo vamos a platear 120, porque no hay más. Entonces, hay que hacer una colita ahí. Y a María Fernanda hay que ayudarla más con el postre, porque tiene muchas cositas en su plato».

A los minutos apareció Alfredo Corrales, el jefe de mesoneros de Festejos Mar, quien de entrada levantó una bandera roja: «Está muy delgado el grosor del sanduchón. Se tambalea», dijo, seguramente preocupado de que se les cayera alguno en el camino a las mesas.

Comenzó la fiesta, señores

A las 7:24 pm, los bailarines de la agrupación Piso Rojo daban inicio al programa cultural entre mesas, con el fondo de los murales policromados de Fernand Léger, Victor Vasarely, Pascual Navarro y Mateo Manaure.

Mientras, en el área de cocina, otro imprevisto había surgido: el horno en el que calentarían los panes era muy pequeño y no consiguieron

dónde conectarlo. Pero ya Juan Carlos Bruzual traía un plan B. Procedieron a calentarlos en las planchas.

A las 8:05 pm, cuando las mesas estaban colmadas de comensales ansiosos, Arrieti le dio la instrucción a Bruzual: «Comenzó la fiesta, señores. Empezó la cena. Distribuyan el pan».

Lo que siguió después fue una cadena aceitada: 8 personas por mesa, 16 panes por cesta, sale una; 16 panes por cesta, sale otra. Pilas de 8 platos, sale una mesa. Y así transcurrió el resto.

Los panes de piquito con ciruelas pasa y tocineta, diseñados por Juan Carlos Bruzual y Henrique Ramírez, comenzaron a llegar a las mesas con la mantequilla de cabra, preparada con ajo asado, perejil, sal gruesa y pimienta *cracker*. También llegaron los hermosos cocteles de bienvenida que preparó el equipo de la *sommelière* Belkis Croquer.

A partir de allí, cada plato fue servido en armonía con vino blanco, tinto, espumante, ponche crema y cerró con un coctel sobre la base de cocuy.

El sanduchón, el segundo plato, cumplió la premisa, porque en las mesas se confirmaba que no solo sabía a piñata, sino que olía a piñata. Tomás Fernández explicó que a falta de polvo de queso *cheddar* había triturado Cheese Tris para darle la crocancia que quería.

El chiste por delante

Camaradería, solidaridad, trabajo voluntario y en equipo, donación de ingredientes por parte de empresas y chefs, soluciones creativas para imprevistos y faltas estructurales fue lo que ayudó a Venezuela Gastronómica a montar esta cena con pocos recursos en una cocina improvisada.

El chef Víctor Moreno no dejaba de hablar, de reír y hacer reír a los demás. Aquello no parecía un trabajo. Lo disfrutaban, se ayudaban. Había una relación, inclusive, cariñosa, que hablaba del vínculo de muchos años. Lo más pesado ya había ocurrido horas previas, cuando les correspondió preparar lo que se iba a montar. Pero no se dejaban de dar las instrucciones necesarias.

«¿Quién va a limpiar esto? Mucha gente viendo y pocos limpiando», comentaba Moreno mientras armaba en copas transparentes la segunda entrada, con Humberto Arrieti, María Fernanda Di Giacobbe y los estudiantes del ICC. Iban agregando los camarones salvajes caribeños en su salsa «ronsada» sobre un puré de aguacate que esperaba en el

fondo. Los meseros esperaban ansiosos hasta que coronaban la copa con una rueda de casabe y las retiraban, inmediatamente.

La verdad es que ninguno de los doce chefs de Venezuela Gastronómica dejó de trabajar en estos ocho años (lo había recordado Víctor Moreno, recientemente, en una rueda de prensa). Lo que no habían hecho era trabajar juntos. «Nos hacíamos falta», agregó luego Bruzual.

¿Cuál fue la diferencia con la temporada anterior del trabajo de la asociación civil en Caracas, Mérida y Lara? El batallón de fotógrafos y videógrafos que los perseguía, esta vez, en el montaje de platos, y la inmediatez de la publicación en las redes sociales. En el último evento que habían tenido, ocho años antes, difundieron contenido por una cuenta que tenían de Twitter y estaba empezando Instagram.

El momento álgido: servir el principal caliente

Salieron los cocteles de camarones y después la galantina de gallina, elaborada con cerdo, aceitunas rellenas, alcaparras bebé y pistachos, mostaza de pimienta verde y gelatina de Oporto. «Es un plato bastante clásico, muy poco visible, que sintetiza las influencias de la gastronomía venezolana», había explicado Héctor Romero en su presentación del plato en la sala.

En la mesa, Daniel Torrealba reveló que el menú, inspirado en los años cincuenta, fue ideado por el equipo del ICC, sobre la base de sus investigaciones y que cada par de chefs escogió lo que quería hacer.

El desafío de la cena era, sin duda, servir comida caliente en una cocina improvisada, en la Plaza Cubierta de la UCV, un espacio grande, abierto y, además, con brisa, esa noche.

Decidieron tomar el riesgo con el plato principal: una reinterpretación del *filet mignon*, el corte clásico francés, en reducción de manaca, sobre una torta de yuca y ensaladilla de túpiro del Amazonas.

El plato de Nelson Méndez y Reison Frioni requería de mayor apoyo del equipo. El lomito y las tortas de yuca las habían llevado selladas, solo para darle el término en las planchas. Humberto Arrieti, Juan Carlos y Juan Vicente Bruzual se dedicaron a calentar los medallones, mientras Frioni controlaba sobre el fuego la salsa que se pondría al final del emplatado, para garantizar que llegara caliente a la mesa.

Méndez y Frioni dieron las instrucciones sobre cómo montar el plato: «Hagamos 4 pilas de 8. Yuca, lomito, salsa y brote. Pongan más brotecitos en el tope». Y todos iban armando, rápido, según lo indicado.

Frioni llevaba la jarra con la salsa caliente mientras exclamaba: «¡Necesito mesonero!». Y como los meseros no llegaron, los cocineros Nelson Méndez y Víctor Moreno llevaron los primeros platos a la mesa más cercana.

Luego, llegó Alfredo Corrales, el jefe de mesoneros, con su tropa, pero el montaje se llevaba su tiempo: «¡Tengo a la gente parada! ¿Qué falta aquí? ¡Salsa aquí!», terminó dando indicaciones Corrales.

Los platos llegaron calientes a algunas mesas, tibios a otras. El desafío se superó a medias, pero el *filet mignon* estaba a tan buen término y divino que se le perdonó la temperatura.

Las propuestas femeninas: detalle, belleza y tradición

Para finalizar, se montaron los platos diseñados por las mujeres. Primero, el antepostre de Sonia Alicia Semidey: el carrusel caroreño de quesos de cabra, acompañados con pampuras tostaditas. La variedad incluía quesos Las Cumbres, de uno a tres meses de maduración, y uno de estos curado en vino.

La chef invitada cortó desde temprano cada queso, con ayuda de Manuel Moya y Amílcar Tovar. De manera que cuando correspondió sacar los platos, no hubo presión.

Su propuesta sirvió para preparar el paladar de los comensales para el dulce. Prosiguió el postre de María Fernanda Di Giacobbe y Luisa M. Arrieti: chantilly de chocolate de origen relleno de granjerías caraqueñas.

«Vamos a celebrar los cacaos de este país. Va a ser un paseo por un jardín», había adelantado Di Giacobbe cuando presentó el plato al público. En el área de cocina, este fue el plato que llevó más tiempo armar, porque tenía muchos detalles. Cada cabello de ángel o tiritas de dulce de lechosa madura se fueron desplegando en el plato con extremo cuidado. Más de siete elementos fueron pintando lo que parecía una obra de arte, como el entorno de la Plaza Cubierta.

«Saquemos esto de aquí», dijo la chocolatera refiriéndose a un plato con el relleno de la coquilla desbordado hacia fuera.

En las mesas, el contraste entre la tradición, la fermentación del cacao y el dulce de las frutas explotó en los paladares de los comensales para celebrar el final de una cena memorable.

El fin de fiesta se celebraba en la cocina con una tapita, que iba de mano en mano, de una botella de cocuy que llevó Arrieti.

—¿Y ustedes no comen? —preguntamos.

—No, picamos como los pájaros —respondió Nelson «el Chamán» Méndez.

***Prodavinci*, 11 de diciembre de 2023**

En la cocina de Leal ya no se grita

Yorman Guerrero

1

Édgar preparaba crema inglesa. Batía yemas de huevo, vainilla, leche y azúcar en una olla sobre el fuego. El chef lo miraba. La clave era remover hasta espesar sin que hirviera la mezcla. Édgar transpiraba. Salió una burbuja del fondo de la cazuela: la crema hirvió. El chef agarró la olla por el mango y se la tiró a Édgar. La receta caliente le cayó en las manos. Era tartamudo y no podía hablar cuando estaba nervioso. Se quedó callado.

El chef era Pierre Blanchard, quien dirigía Majesty, un restaurante de alta cocina francesa en Caracas que usaba ingredientes venezolanos. Pierre le gritaba a Leal todos los días. Gritaba si quemaba algo. Gritaba si usaba mucho perejil. Gritaba tanto que para Édgar se volvió normal y lo aceptaba como parte de un método pedagógico. Blanchard llegaba a ser ofensivo: «¡Mueve ese culo!», gritaba con acento francés. «Eres un indio». «Eres un bruto». Blanchard sembraba miedo. Uno de los cocineros se cortó un dedo a propósito para conseguir un reposo médico.

Édgar había llegado a los fogones un año antes, en 1987, cuando terminó el bachillerato. A sus dieciocho años soñaba con ser nómada y trabajar en la cocina de un barco a cambio de conocer ciudades nuevas. A su papá, que era médico especializado en biología molecular y profesor universitario, no le gustaba la idea. Lo obligó a inscribirse en la Universidad Central de Venezuela para estudiar Administración de Empresas. La universidad entró en paro. Nunca comenzó clases.

Buscó trabajo. Estacionó carros en el restaurante La Placette, en Altamira, a cargo del chef suizo Martin Myer. De ahí pasó a fregar platos. Cuando alcanzó el cargo de cocinero, la estancia de Myer en Venezuela llegaba a su fin. Antes de irse lo dejó con Blanchard, quien se volvió

famoso después de trabajar durante cinco años en Caracas y aplicar las reglas de la *nouvelle cuisine*: no cocer demasiado, utilizar productos frescos, aligerar la carta, quitar adobos y preservar el sabor del producto.

A finales de los ochenta, las cocinas de Caracas estaban dominadas por chefs europeos. El negocio de la gastronomía mediterránea era rentable en una Venezuela postsaudita. Mientras los restaurantes estaban abarrotados de comensales que pagaban más de 100 dólares por una cena, los fogones eran espacios sórdidos, llenos de gritos, maltratos y cocaína. Los chefs y *maîtres* europeos esnifaban en grupo, como sucedía en muchos de los principales restaurantes del mundo. Édgar participó en el rito rodeado de cocineros franceses. Lo hizo seis veces. En las primeras cinco lo invitaron sus compañeros. La sexta, estaba en una fiesta en Bello Monte, le provocó, salió y compró. Fue la última vez.

Sumito Estévez, Francisco Abenante, Néstor Acuña, Andrés Noria y Franz Conde eran jóvenes cocineros venezolanos que trabajaban bajo el mando de la legión europea. José Rafael Lovera, un historiador y escritor especializado en gastronomía latinoamericana, los invitó a su casa para hablar de la cocina como carrera. Vio diamantes que debían ser pulidos. Empezaron a encontrarse los domingos. José Rafael los motivó a aprender. Les recomendó estudiar en el exterior. Les habló de las estrellas Michelin, la distinción otorgada por la empresa francesa homónima a los mejores restaurantes del mundo. Les explicó que una estrella califica a un restaurante como muy bueno en su categoría; dos señala calidad de primera; y tres reconoce las cocinas excepcionales.

2

La noche en que Blanchard quemó sus manos, Édgar trabajó durante cinco horas con la piel en carne viva. Era el año 1988. Terminó su turno y renunció. Después de salir de la cocina de Majesty, Édgar llamó a su papá y le dijo que quería estudiar en la UCV. Su papá le respondió: «Ya te jodiste».

Marc Provost se enteró de que Édgar había renunciado y lo llamó. Era el chef del Gazebo, un restaurante ubicado en Las Mercedes que exigía traje formal a sus comensales, solo atendía por reserva y servía en bandejas de plata. Había reposteros, charcuteros, salseros, como



Pierre Blanchard

Edgar Leal



De la intimidación a la profesionalización

Los años 80/90
La hegemonia francesa

Atmósfera: Sórdida y temerosa. El maltrato como método pedagógico estándar (Pierre Blanchard sembraba miedo).

Prácticas: Platos y ollas hirviendo lanzados como proyectiles.

Jerarquía: Despotismo absoluto. Empleados sin derechos laborales básicos.

El presente
La era académica

Atmósfera: Concentración silenciosa. Modulación estricta de la voz para no transferir nerviosismo a la brigada.

Prácticas: Estudios formales de gerencia en el CIA (NY). Control de márgenes reales: nómina 18%, rentabilidad 20%.

Jerarquía: Dignidad y mentoría. Antes, en la cocina, todos éramos pobres... La cultura se adquiere, no se hereda.

estaban organizadas las estaciones de los grandes restaurantes franceses, recuerda el periodista Ben Amí Fihman en su libro *Boca hay una sola*, editado en 2006 por la Fundación para la Cultura Urbana.

Provost era de la misma escuela de Blanchard. Un día le pidió a Édgar una bandeja para poner una pechuga de pato pequeña. En lugar de pasarle una pequeña, Leal le dio una grande. Provost lanzó la bandeja y rompió la puerta de vidrio de una nevera.

3

Édgar fue chef por primera vez a finales de 1993 en la cocina de Season Club. Era un déspota de veinticuatro años que cocinaba bien: gritó y sacó gente de su cocina, como le enseñaron Blanchard y Provost. Todavía eran años de formación.

José Rafael Lovera era su cable a tierra. Le recordaba que cocinar era más que deshuesar pollos. Édgar decidió estudiar cocina en el Culinary Institute of America (CIA), una reconocida academia a las afueras de Nueva York. Le tomó cuarenta minutos solicitar un crédito para pagar la carrera de dos años en las oficinas del instituto.

Antes de comenzar clases en 1994, sus modelos seguían siendo Blanchard y Provost. «Mis profesores preguntaban quiénes habían sido mis maestros. Estaban sorprendidos. Pierre y Marc me enseñaron bien la cocina, lo malo era todo lo demás». El crítico gastronómico Miro Popić escribió que «en Venezuela los principales cocineros que han ganado fama cocinando registran en su expediente haber trabajado como ayudantes de Pierre Blanchard».

En el CIA estudió gerencia, administración, costos, vinos. Aprendió que el mercadeo de un restaurante no podía exceder el 5 % de las ventas, la nómina el 18 %, las compras el 30 %, el alquiler del local el 10 %. También aprendió que la rentabilidad debe ser, al menos, el 20 %.

Vivió un año en España e hizo pasantías en la cocina de Ferran Adrià, en El Bulli, el mejor restaurante del mundo durante cinco años según la revista *Restaurant*. Era reconocido por servir platos deconstruidos, una técnica que consiste en aislar los ingredientes de las recetas y fusionarlos de manera inusual según su composición física o química. También es llamada cocina molecular. Pero Édgar marcó distancia. No confía en los sabores inusuales. «Cuando ustedes le dan un plato a alguien y dice que está interesante, estamos jodidos», advierte a los cocineros. «La gente tiene que decir «qué sabroso»».

4

Édgar regresó a Caracas a sus veintiséis años. Lo contrataron como chef ejecutivo de Ara, un restaurante en el piso 8 del Centro Lido que cobraba tanto como un restaurante de Manhattan. «Si un menú de degustación de Daniel Boulud costaba 80 dólares, el menú de degustación de Ara también tenía que costar 80 dólares. Se pagaba por ello. Era una época en la que el restaurante estaba lleno, había mucho dinero y champaña».

En Ara comenzó a aplicar los principios de la academia. «Fue el primero que en realidad tuvo éxito en su propio país. Aunque aprendió de

la cocina francesa, tuvo una distinción por aplicar el rigor que implica estudiar en un instituto», rescata Popić.

A esa edad hizo terapia con el fin de controlar la tartamudez que sufría desde niño. Descubrió que le costaba más hablar con una persona que frente a un grupo. En el fondo, la tartamudez nunca fue un impedimento. Años después, en 2009, conduciría *Cocina Leal*, un programa donde compartiría sus secretos de cocina y recetas durante una hora cada semana.

—¿No te da miedo que si dejas de ser tartamudo levantes menos muchachas? —le preguntó su amigo Sumito Estévez mientras conversaban en Ara.

—No seas pendejo.

5

A los treinta y dos, Édgar ya era un chef reconocido en Caracas. Aprovechó el éxito y abrió Cacao, un restaurante en Coral Gables, al sur de la Florida.

Desde 2003 marcó en su almanaque la fecha en que anunciaban a los finalistas del James Beard, un galardón que premia a los mejores chefs, restaurantes, profesionales del vino, periodistas autores de libros de cocina, diseñadores de restaurantes y otros profesionales de la alimentación en Estados Unidos. Ese año, Édgar no estuvo entre los finalistas y se enfureció. Tiró todo. Gritó a todos. Sin tartamudear.

Ese año se casó con Mariana Montero, a quien había conocido en Ara mientras ella hacía pasantía. Los encargados de *marketing* sugirieron que Mariana se encargara de la pastelería. Aprovechó para aplicar lo que había aprendido en la École Supérieur de Cuisine Française Ferrandi, en Francia.

La diversificación de las cocinas, influenciadas por chefs que habían asistido a institutos, comenzó a desplazar la hegemonía gastronómica francesa que dominó las décadas de los setenta y ochenta. Édgar no se quedó atrás. Aplicó tendencias de moda e incorporó a la carta de Cacao sabores latinoamericanos con un toque de *haute cuisine,* como se le conoce a las recetas hechas con productos de calidad, presentados en formas artísticas y bajo elaboraciones complejas. Había queso de

bola relleno, sancochos, tarkarí. También una versión gourmet de la cachapa: un suflé de maíz relleno con queso derretido.

Édgar se volvió el nómada que una vez quiso ser: lo invitaban a cocinar en Turquía, Japón, China, Malasia. Lo llamaban como asesor. La princesa japonesa Hisako Takamado y el político estadounidense John McCain probaron su comida. En Cacao comió Chayanne, José José, Emilio Estefan, Juanes. El restaurante fue proclamado en 2006 como Mejor Restaurante Nuevo por la revista *Food & Wine*.

Cacao también era un esfuerzo a contracorriente. Con las finanzas apretadas, siempre a punto de quebrar. Unos meses ganaban, pero la mayoría estaban en rojo. Eran tiempos de «la gran recesión» norteamericana.

Un día, Édgar tenía que dar una charla sobre ceviche a unos comensales del banco chino HSBC en Cacao. Contaba chistes para hacer la comida amena. Ese también era su trabajo. Un empleado lo interrumpió: en la parte trasera del restaurante había un abogado. Traía una notificación: si en tres días no pagaba, Cacao sería embargado.

En 2009, Édgar ya no marcaba fechas en el almanaque. En vísperas del *James Beard*, recibió una llamada del jurado: «Te felicito, eres finalista». Édgar lloró. Cuestionó si todo aquello había valido la pena. Ni Mariana ni él cobraban sueldo. Pero Édgar se aferraba a Cacao, a la idea de ser el mejor aunque estuviese en bancarrota. La crisis financiera no lo perdonó: Cacao quebró en 2010.

6

Édgar volvió a Caracas un año después. Ya no había chefs europeos. Tampoco ritos de paso. Les había perdido la pista a Martin Myer y a Pierre Blanchard. Mantenía contacto con Provost. Leal y cuatro socios abrieron un restaurante. Quería llamarlo Victoria. Soñaba con un restaurante decorado como la época victoriana: ventanas altas, muebles grandes de madera, espejos y piso de mármol. Pero Miro Popić le recomendó que lo llamara Leal: «Ese es tu nombre, úsalo».

Leía recetas todos los miércoles de 5:00 a 6:00 de la tarde. Anotaba en su agenda todo lo que le gustaba: libro de Nobu Matsuhisa, página, ingredientes. Cuando toca cambiar el menú cada seis meses, consulta

las anotaciones. Después a los proveedores: deben ser de Caracas para garantizar la entrega puntual de los insumos.

La carta de Leal arrancó con la base de un menú: dos sopas, dos ensaladas y tres entradas: dos frías y una caliente. Tres pastas, dos largas y una rellena. Dos pescados, uno a la plancha y otro estofado. Dos aves, pollo y pato. Cuatro carnes, dos de res y dos de cerdo. Una al carbón, dos al grill y una estofada. Édgar, Mariana y los socios probaron los primeros platos. Invitaron a críticos gastronómicos que podían ayudarlos a mejorar las recetas.

Restaurante Leal abrió en agosto de 2012.

7

Dos años después de abrir Leal*,* Édgar ganó el Premio Tenedor de Oro al Chef del Año 2014, el máximo reconocimiento a la cocina nacional otorgado por la Academia Venezolana de Gastronomía. La época coincidió con la caída de los precios del petróleo y las importaciones en Venezuela. Se acabaron los restaurantes con aforo lleno de lunes a lunes, las botellas de champaña diarias y los menús de más de 100 dólares.

La cocina de Leal no se parece a los fogones ochenteros: no hay insultos, ni maltratos. Édgar dice que sin gritos se cocina mejor. Enseña a sus empleados sobre vinos, postres, gerencia y emprendimiento. Una de las clases es crear un menú. Desde Ara es también un mentor.

En Leal, los empleados pueden usar las copas y vasos de cristal. Édgar insiste en contarles cómo era trabajar antes en cocina, donde los derechos eran restringidos. Por eso le molesta ver a sus cocineros tomar de recipientes plásticos. «Antes, en la cocina, todos éramos pobres. Durante muchos años luché para darles dignidad a mis empleados. La cultura se adquiere, no se hereda».

Ahora, cada orden pasa por sus manos. Ya no puede quedarse callado. Es la voz que manda en Leal. «Oído, salen reinas para tres, *carpaccio,* camarón, lumpia, lingüini y *risotto.* Oído». Los cocineros responden: «Sí, chef». Huele a sofrito. Édgar tiene cuidado con lo que grita. No quiere confundir a los cocineros. Si está tranquilo, todos están tranquilos. Y si se concentra, modula y respira, no tartamudea.

Édgar tiene tres hijos. Desde Cacao, Mariana se convirtió en su compañera de equipo: ella prepara los postres, él los platos salados; ella abre el restaurante, él lo cierra; ella prepara los desayunos, él las parrilladas dominicales; ella dedica todo el fin de semana a sus hijos, él almuerza con ellos cada lunes. La única regla en su casa es que nunca se resuelve con sándwich: les encanta cocinar y comer.

Después de treinta años de carrera, el maestro se refugia en rutinas sólidas: escucha música clásica en la sala de su casa todos los días a partir de las once de la noche hasta la madrugada, mientras toma una botella de vino. Escribe, pero solo para él. En la mañana, se levanta temprano, desayuna con sus hijos y regresa a la cama a dormir, hasta que despierta para ir al restaurante, con el entusiasmo de la primera vez.

***Prodavinci*, 22 de noviembre de 2018**

Una pizca de razón exalta la sazón

Helena Ibarra

Hemos querido iniciar el recorrido a través de las recetas de diez intelectuales venezolanos con unas significativas líneas que dejó Orlando Araujo a sus amigos. De ellas, lo esencial se hace presente en la imagen del símbolo primario y religioso, ese pan inconsciente y compartido multiplicándose al infinito y salvando al hombre. Ese rol primordial de compartir la mesa y la amistad que sabe de generosidad. Finalmente, el brindis, de igual connotación cristiana, el ritual de ofrecer esta es mi sangre, ofrenda a manera de entrega total que se despliega en arco iris de vinos. Una ceremonia donde la sensibilidad del intelectual se sumerge en la profunda esencia humana que trasciende más allá de la copa y el mantel hasta ese lugar sagrado donde bajamos la cabeza para besar la dulce sopa que nos alimenta.

Sin duda alguna los alimentos, tres veces al día, se convierten en nuestros habitantes. En el misterioso mundo de la creación culinaria se gesta la vida, se construyen mágicos caminos de azúcares reconfortantes, se asocian sales y carnes para satisfacer nuestras necesidades vitales, así como para calmar nuestro tránsito por la vida con excitantes parcelas de placer condimentadas. En ese mundo despejamos muchas dudas al saborear un dejo de felicidad. Se construye todo un enjambre simbólico que recorre nuestras vidas desde la niñez, un menú que ilustra perfumes marcados por un profundo arraigo cultural y psíquico.

Al final de su existencia Freud subrayó la importancia de la cocina para el hombre, afirmando sin rodeos: «El recorrido, que quede bien claro, no va de la alimentación al pensamiento, sino del pensamiento a la alimentación». Un ejercicio que cada uno de los autores expresará en su menú y que constituye un reto de conciliación entre razón y sazón, entre el intelecto y la sensibilidad artística.



El placer de la mesa es de todas las edades, de todas las condiciones, de todos los países y de todos los días; puede asociarse con otros placeres, y es el que nos consuela de la pérdida de los demás.
Brillat-Savarin *(Fisiología del gusto)*

Existe un profundo vínculo ritual que une a las personas alrededor de una simple mesa y por el tiempo de una degustación. Las palabras de Brillat-Savarin destacan la idea de la importancia gratificante de la comida: gracias a ella, más allá de las diferencias ideológicas, políticas o artísticas entre los hombres, de la distancia entre viejos y jóvenes, podemos lograr el consenso y la armonía ante un perfumado pabellón o un pato laqueado.

Al acercarnos a las cocinas personales y amnióticas de estos diez intelectuales, vemos claramente la fuerza de una memoria ávida de seguridad y afecto. Desfilan dulces pasajes de pantalones cortos, de cortas responsabilidades y maternales cuidados. En algunos casos encontraremos en estas páginas la añoranza y la búsqueda de placeres más sofisticados, pero, definitivamente, la marca de fábrica, el sello de calidad, parece haber sido impreso por aquellos primeros teteros de angustia. Existe en los diez intelectuales la necesidad de asumir el espacio privilegiado de la cocina. Son hombres que se acercan a los fogones, buscando en ese mundo prohibido algo de la raíz que habrá de retornarlos del pensamiento, de los conceptos, a la realidad de un franco mordisco satisfactorio. Una forma natural de expresar sus afectos y de liberarse de la seriedad para dar rienda suelta a un juego en el que predomina el universo de la percepción. Las más complejas psiques seducidas ante esos momentos que sorprenden al intelecto, algunas veces demasiado ordenadito: frente a tal lección de vida, desórdenes coloridos, imprevisibles y deliciosos se apoderan de ellas. El libre ejercicio del placer sensual exige la entrega sin medidas al ritual. Por lo tanto, el primer paso, a nuestro entender, implica olvidar el currículum, porque se puede cortar la salsa, y este simple secreto ha sido descubierto

por nuestros diez intelectuales: una pizca de irracionalidad, sumada a la intuición del fuego, hará conciliar el debate entre dos mundos cual perfecta y frágil vinagreta. Sentarse frente a una sencilla ensalada, de por sí desordenada, desplegando sus hojas totalmente analfabetas, oír la música de un plato, percibir la delicadeza con el tacto, aspirar tibias fragancias, amerita indudablemente otra actitud de nuestros sentidos. Allí, sentado, felizmente sometido y frágil, está aquel a quien una hoja de rúgula subyuga, y se entrega con ternura al disfrute del efímero instante en que habrá de desaparecer en sus entrañas para convertirse en luz verde hacia la inspiración. Todo un ritual marcado por dramáticos momentos de cuchillo y tenedor...

Ahora bien, la culinaria ofrece dos ángulos de aproximación muy interesantes. Por una parte, el práctico, aquel que significa la preparación y que sitúa necesariamente a quien se entrega a ella —en la función primitiva de deshuesar, cortar, condimentar— en el lugar de un dios de las cavernas en medio de la naturaleza. Viene luego una etapa secularizante que implica la transformación estética de lo animal, lo salvaje, a ese lenguaje desculpabilizador donde se procede a maquillar el pescado para hacerlo digerible. Los cocineros son seres mágicos que nos permiten asumir sin problemas de conciencia la ingestión de tiernos conejitos, intoxicadas ocas y chillonas langostas. Ellos descuartizan, despellejan y se enfrentan impávidos a ese rol depredador primario, al libre ejercicio de un sadomasoquismo que fluye danzante fuera del mundo del psicoanálisis para encontrar en la cocina la resolución inmediata de un instinto natural.

Los grandes cocineros de la humanidad han logrado justamente la conversión de la muerte en sublimación artística. De tal manera que entender la cocina como «arte» es considerarla, como bien lo dicen Joaquín y Fernando González en la introducción a su menú, «una forma de expresar plásticamente ciertos valores y sentimientos humanos importantes». De allí puede pensarse que esta actividad simple y generalizada, rutinaria y cotidiana, puede adquirir la dimensión de un arte humilde, que no se instala en los salones ni pretenciosamente se expone en museos, un arte que no perdura y que alimenta un noble y liberador momento. Los hermanos González concluyen afirmando: «Todo este palabrerío poco sirve para demostrar que la cocina sea un

arte, ¡ni falta que le hace!». Ciertamente, a la culinaria poco le importan los títulos nobiliarios ni las razones, dejándose llevar más bien por la envolvente puntuación de una pizca de azafrán.

Las matemáticas culinarias son muy distintas a las de otras disciplinas, pues, para comenzar, hay que entenderse con la aritmética de doscientos cuarenta y cinco papilas en ejercicio. Aun así, hombres intelectuales se enfrascan en la indagación de sus leyes. La cocina les brinda el reposo del guerrero, el cobijo siempre ansiado de una hoguera, pariente muy cercana del hogar, lugar mágico..., palabras de Oscar Sambrano Urdaneta, quien no deja de subrayar también la fugacidad de las sensaciones más nobles e intransferibles del ser humano que van a caracterizar a la cocina como un arte efímero y eterno, un arte de corta vida, cual esas simbólicas mariposas de piña que él mismo nos ofrece como entrada en su menú y que desaparecerán en un bocado de paso, en un vuelo de ensalada.

Considerar la cocina como arte resulta una muy buena justificación para ser tratada —y amada— por estas diez intelectuales plumas. La cocina viene a ser en sus manos una llave liberadora de la memoria, invitación que abre las puertas hacia la culinaria de cada uno. De igual manera, es ella la que brinda el grato momento de departir en sociedad y celebrar.

Cada uno de estos curiosos investigadores del gusto refleja su propia historia en la escogencia del menú, en la selección de sus recetas. El paladar del marinero del romance muestra a Rafael Di Prisco navegando febril entre playa El Agua y Roma, en conflicto con tomates secos. Una mezcla de lo más significativo de Italia perfuma sus platos.

Antonio Pasquali evidencia, con orgullo, la genética de su *risotto* y una clara memoria del *radicchio*. Celebrando feliz alrededor de una mesa las puntualizaciones del chocolate o la curvatura de su grano de arroz, disfruta sin mucha pompa, pero con gran circunstancia.

La sopa de arroz de Oscar Sambrano Urdaneta es testimonial, maternal y protectora, y el autor se deleita en el recuerdo. Su sopa rellena al estilo boconés nos muestra la necesidad de volver al caldo original, de reconfortarse en la tibia sopa de mamá.

Husmeando en los pasillos, guiados por un abierto sentido de la comunicación, estos intelectuales llegaron a integrarse al añorado y

prohibido mundo de lo femenino. Muy curioso es el caso de Oswaldo Capriles, quien se rebela ante el aburrimiento por cierta cocina casera maquinal, obra de diligentes cuan indiferentes féminas atadas por contrato a cacerolas y fuegos. He aquí un intelectual mosquetero, ¡blandiendo la bandera de la creatividad y el juego!, dispuesto a liberar perniles y ajíes al genio. Esta actitud masculina precisamente es la que ha hecho que la historia de la gastronomía esté poblada de románticos «chefs» venidos a romper la rutina de esclavas damiselas. Al aparecer con sus cuchillos en las cocinas buscan devolverles la imaginación a esas prisioneras del fogón. Convirtiéndose en «chefs» por vocación, mostrando sus reglas del juego, transforman el deber en placer y pasión. Es esta pasión la que genera el ascenso numérico de hombres en las cocinas, quienes, señores de manzanas y demás golosinas, instituyen el término «chef» a partir de esa necesidad, muy lúdica e infantil, de sentirse jefe, así sea de las gallinas. Son los olfatos precoces y paladares inquietos los que rescatan el perfume del jengibre y se aventuran fuera de la cocina materna para apropiarse de la de todas las madres del mundo.

A propósito de madre, es patente la fuerza de la Madre Patria en Juan Nuño, quien reivindica sus raíces. Un menú en el que encontramos una sola infidelidad tropical, el sorbete de piña y cambur, acompañante de su barroca y, paradójicamente, cartesiana paella mixta. La graciosa y apremiante necesidad de establecer paralelismos entre una paella y las reglas del método nos dejan pensativos acerca de lo gustosas que deben ser las reglas del método para el paladar del profesor Nuño. Una forma de aproximación a la cocina donde la filología es un condimento más en una sazonada ensayística.

Huella indeleble en Fernando González es el «libro amarillo del amigo vasco», evocación desenfadada de vínculos humanos entretejidos con ramas de perejil. Acompasado por sensuales inspiraciones andaluzas y realizaciones parisinas, Fernando González muestra el perfil europeo que marcó a gran parte de una generación de intelectuales aún nostálgica de finas hierbas y champañas.

En la «olla de oscuridad clarividente» de Enrique Hernández D'Jesús nos sorprende el transitar desprejuiciado de un bocado que navega en mareas de prosa y poesía. El inicio de su ritual con un whisky de aperitivo no deja de parecernos algo agresivo y, sin embargo, muy

venezolano, lo que se opone a la angustia refinada de Rafael Di Prisco, preocupado por la rutinaria palamentazón criolla.

Prácticamente en el otro extremo tenemos al comedido Miro Popić atesorando palabras para encontrar certezas simples en tiernas cartas y nobles vinos. Un cocinero tradicional y tranquilo que se acurruca en el manto navideño de un pan de jamón. Familiar y sencillo, encuentra satisfacción en la celebración y el hogar.

Joaquín González, sin medida, hace gala de un menú saudita de Viernes Negro. Avalancha de imposibilidades para muchos, este despliegue de cocina francesa nos sumerge en añoranzas de patés y galantinas muy refinadas. Algo hoy difícil de realizar, sobre todo si se desea obtener la calidad original, el menú de Joaquín González es una referencia indiscutible a la gran cuna de la gastronomía.

De allí aterrizamos en tierra venezolana, donde el pintor Carlos Hernández Guerra (El Indio), después de haber aprendido mucho en París, regresa a su tierra con un plato típico de la región guayanesa: el pelao, semejante a los personajes de nuestras aventuras de Tío Tigre y Tío Conejo. He aquí un relato con apóstrofes de papelón, el cuento de la luna y la gallina robada, una historia muy actual que sentencia: el que roba a otro ladrón, tiene cien años de perdón. No especifica el cuento, a nuestro pesar, las ventajas de la gallina robada ante la comprada... Pero, aun así, más allá del relato, profundizamos en nuestra gastronomía. El maestro Hernández Guerra nos hace reflexionar sobre la necesidad de buscar esas historias y secretos de cocina que permanecen escondidos en cada rincón de nuestro país, una búsqueda que no puede descuidarse y que debe ser el inicio de una etapa de recolección hacia el conocimiento de nuestra cultura culinaria.

Estos diez intelectuales desde sus cocinas intentan, indudablemente, generar en los lectores el apetito por el fascinante mundo de las ollas y las especias. Notables personas que se desvisten hoy con sus platos y que de alguna manera nos recuerdan al romántico Geppetto ansioso por darle vida a su muñeco de madera. Frágil es el papel, volátiles son las palabras, cuando los hombres se sientan en la mesa con la seguridad que les confiere un cuchillo y un tenedor, embarazados así de pociones mágicas. Finalmente aparece el deseo irreprimible de compartir, romper la cadena del individualismo ante la urgente misión de rescatar, a

como dé lugar, la humanidad perdida. Desgranar así el maíz de cada día.

Por otra parte, existe en estos cocineros la inquietud de rebelarse ante la devoradora y poderosa invasión de las comidas rápidas. Esas colaciones interrumpidas, cargadas de angustia y artificios, distorsión para paladares inexpertos cuyas referencias quedarán signadas por lo artificial. Igual reacción parecen asumir ante el mundo aséptico y poco profundo de las dietas y recetas sanas que se cierne sobre nuestras mentes ávidas y necesitadas de veraces sabores, donde el estómago grita que él también forma parte de esta cruzada. Nuestra psique necesita los cuidados de cocineros visionarios, que en sus asociaciones benditas sean capaces de satisfacernos y de allí, ¿por qué no?, curar algunas enfermedades en mentes desabridas. La psique está hambrienta de condimentos y platos suculentos sin distinciones, todos hemos sentido el cosquilleo de ese deseo furtivo. En todo caso, hay que entender que la gastronomía es una pasión sensual y desbordada, que supera al niño en su ansiedad de satisfacerse, para hablarle al comensal maduro que se entrega en toda su plenitud. Ha sido una suerte de compensación divina la que nos ha otorgado el gusto, así como leer es de cultos, también el comer lo es. Tenemos en este libro una buena muestra de ello. La ilusión del placer toma peso ante la realidad del gusto, se transforma el momento, y un plátano puede desprenderse cual alfombra mágica dispuesta a iniciar nuestras aventuras papilares.

Para un artista como Salvador Dalí, la gastronomía adquiere valores estéticos y morales esenciales. He aquí un creador que encontró en sus mandíbulas la manera de lograr sabios conocimientos filosóficos. En su severa gastroestética sentencia: «Se puede no comer, lo que no se puede es mal comer, dejándose llevar por el encanto de una *bécasse* desnuda sobre un plato que alcanza las proporciones de la belleza rafaelista». ¡Qué magnífico placer el de darle un mordisco a la belleza! Es tanto más que nutrirse. Es el juego de liberar la cocina del deber para convertirla en sagrada religión y en propuesta estética. Digerir la creación y llevarla consigo bien guardada. Si esta emoción no forma parte de su vida, ya es usted mutante para el mundo ordenado del *fast-food*. Si siente deseos de vincularse y comulgar con la magia culinaria que este libro le ofrece, puede usted iniciarse como gastrónomo y ejercitar su gimnasia gustativa diariamente.

Amarrados por el cordón umbilical al fogón, somos dependientes de su fuego para iluminar nuestra vida. Obtener el nutriente que nos anima, hacer de esta dependencia cotidiana algo más que un acto banal, es muestra de inteligencia y sensibilidad en aquellos intelectos capaces de ver más allá de lo habitual. Esclavos de la boca, un simple bocado se hace indispensable en el nacimiento del verbo, capítulo abierto de la seducción, para emprender el ancestral juego de la creación. Paleta de infinitos matices, atractiva y calmada, la hoguera nos llama para cocinar ideas y alimentos a la luz de su cálido espacio, en tránsito por el purgatorio, por ese misterio que solo se entiende en la certeza de una buena digestión.

***Diez menús bien pensados* (prólogo), Monte Ávila Editores, 1991**

El arte de la brigada ligera: poner orden en la sala de un restaurante de Caracas

José Nicolás Rojas

¿Cómo son los entretelones de la vida de un restaurante? ¿Cuáles particularidades de los oficios de la hospitalidad marcan el día a día de ese trabajo duro y agotador? Y de qué manera esta *peccata minuta* toca o afecta al comensal, al espectador del ritual en el acto de la mesa pública. Nos paseamos por un anecdotario personal para intentar caracterizar esas interacciones, en el contexto de nuestra singularidad cultural caraqueña.

Para ello revisamos lo que hemos considerado los *frentes de acción* que deben encarar los agentes del servicio de sala.

El frente interno. La propia cocina

1. El desconcertado capitán no daba crédito a lo que veía: el jefe de estación del *grill* diríase que lo abanicaba con los movimientos violentos de una enorme hacha de cocina que batía con furia frente a su rostro, mientras le dirigía artillería pesada de insultos en argot de la costa caribe colombiana *(¡cómete una mondá tiesa!*). El oficiante de la parrilla y del horno de carnes era un barranquillero —rechoncho y ágil a la vez—, uno de tantos que había hecho de Petare una extensión de las complejidades societales de la *hermana república*. El pecado del novel capitancillo había sido entrar al sanctasanctórum del local a transmitir el reclamo de un cliente; algún punto de cocción no deseado o una nota elevada de pi-

mienta. Cual Medusa tropical, alfanje en mano, el patibulario personaje castigó con la mirada al asustado miembro del *team* de sala, quien sin salir de su asombro volvió sobre sus pasos, humillado y escarnecido, pensando que debía renunciar a su trabajo al día siguiente.

Horas más tarde el barranquillero con pinta de *paraco* habría olvidado lo que para él no era un incidente, sino un punto a favor más en la interacción diaria con la sala y una práctica sistemática para aterrorizar a mesoneros, ayudantes y capitanes y así mantener controlado el número de quejas de los clientes.

2. Se recuerda el caso (Libro 7 de los *Annales* de Tácito) de un puñado de infelices miembros de la brigada ligera —mesoneros, capitanes, gerentes, chicas de la puerta— en *un conocido restaurante capitalino*, que durante algunas noches debían lanzar a suertes con la cerilla más chica para ver quien entraba a lidiar con aquel legendario *sous chef* («anda tú»; «no, anda tú»; «hoy te toca a ti») cuando era inevitable procesar la queja fundada de un cliente. El grupete optó por enviar siempre a alguna de las chicas (aquella flaca/promesa que se comía al mundo o la morena simpática y *dientepelao*) hasta que la treta fue descubierta por el malhumorado impenitente; la cosa ameritó sentencias de la junta directiva y de los caballeros de la mesa redonda, hasta que se llegó a un compromiso de filigrana que salvara el honor de todos y permitiera a la vez tramitar los reclamos.

3. Los códices también registran un extraño caso, el de la transformación extrema y veloz operada en una joven promesa del mundo de la restauración, que como muchos había empezado en el oficio por los escalones más humildes. El muchacho se iniciaba como ayudante de sala, léase como aprendiz que ni siquiera puede dirigirse a los clientes hasta su ascenso a mesero. El mozo se percibía como un talento desperdiciado y pronto comenzó a sentirse atraído por el arte verdadero, por los arcanos de los fuegos y los calderos. Rogó, imploró, bregó y un buen día se le permitió pasar a la cocina de un solo trancazo. Los jefes de los distintos pabellones carcelarios (entre ellos nuestro amigo el truhan barranquillero) lo recibieron entre divertidos e incrédulos y a la semana le permitieron incluso elaborar y sacar directamente una orden. Algo pasó con el platillo que no fue del agrado del comensal y, ¡oh sorpresa!... el bisoño cocinero, cual reputadísimo chef con antigüedad y galones,

El arte de la brigada ligera



La misión: filtrar la neurosis de la cocina para que la felicidad del bocado llegue a la mesa como magia sin esfuerzo.

salió disparado hacia la sala con paso resuelto, indignado en extremo, furioso y ofendido, a enfrentarse con el imbécil que no había comprendido su arte sublime... Entre todos y conteniendo las risas, logramos atajarlo a tiempo. Hemos sabido que la anécdota circula, distorsionada y con tintes de leyenda, por las academias de cocina que se multiplican en la Sultana del Ávila.

Estas escenas se repiten a diario en cualquier restaurante. Al amparo de remotos resentimientos, el personal de cocina se regodea en la convicción de la superioridad de su arte y oficio frente a las habilidades elementales de *llevaplatos* que exhibe el achicado encefalograma de los colegas del otro lado de las puertas batientes, que es donde palpita el universo de los veleidosos clientes. Pero... queridos cófrades de la brigada blanca... todos sabemos que si los comensales hubiesen de ser atendidos por ustedes, pronto los salones quedarían vacíos y solo quedaría en el ambiente la sensación espesa de sus neurosis y el recuerdo de su colección de tatuajes.

La brigada ligera navega entre dos aguas: las de la preservación de su integridad física ante el hacha blandida o la sartén arrojada y las del imperativo de asegurar el retorno y fidelidad de ciertos comensales exigentes o difíciles —y acaso la de todo el universo de clientes—, para lo cual el debido trámite de las quejas es parte de una cadena de acciones.

En cambio, el cancerbero de los fogones tiene una estrategia: sabe que es inevitable la atención de ciertos reclamos por la vía del resarcimiento al cliente; pero intuye que no puede abrir la compuerta a una comprensión generalizada, porque se romperían delicados equilibrios y los comensales podrían perder ese respeto o incluso temor reverencial que les generan los sabios del Renacimiento que ofician en la cocina. El cancerbero sabe que la clientela debe ser contenida y hay que evitar que se transforme en una jauría entregada a apetencias infinitas, estimuladas por sus visitas mayameras o por las últimas tendencias en el barrio de Salamanca en Madrid.

Mantener el aura de misterio, infalibilidad y genio que logran construirse algunos cocineros exige aderezarla con notas de mal humor que abonen su perfil de *enfant terrible*.

El mesero termina por adquirir habilidades de psicólogo para tratar con los clientes y su vasto registro de necesidades, por una parte; y por la otra, con los cocineros y su ego de vestales mancilladas por la incomprensión o la ignorancia de los comensales; y en otros extremos, con el desbordamiento de sus ímpetus cuartelarios fraguados en las escaleras del barrio o en los hermosos pisos de granito de una sólida quinta en El Cafetal (da igual) y en las muchas horas de permanecer de pie resistiendo las altas temperaturas y las imprecaciones cruzadas a todo pulmón entre los distintos estamentos jerárquicos de la cocina.

El mesero a veces quiere tomar prestada un poco de la vida sofisticada y elegante de sus clientes y se atreve entonces a ambicionar un poco de cultura e información. Atisba y levanta el cuello ante el más allá de las ropas caras y los hábitos mundanos de los comensales. El cocinero está mayormente recluido en un microcosmos cerrado, arduo, con mucha testosterona y cuartel.

Aquella noche del hacha blandida, el parrillero costeño y atrabiliario y el novato capitán transgresor de normas seculares se encontraron durante los rigores del cierre de la jornada, allí donde reina una armonía silente y el ánimo íntimo de un fin de fiesta. Ambos se midieron cansinamente, convencidos de que en este oficio se vive un día a la vez y de que —como siempre— el show debe continuar. Mañana sería otro día y los clientes regresarían en búsqueda del buen hacer de los duendes de la cocina y de las artes facilitadoras de la brigada ligera; ambos

pondrían todo el empeño para que la felicidad del bocado fuese menos efímera y se prodigara por todo el espacio, como un hálito invisible y reconfortante.

Moraleja para los comensales: no duden en presentar un reclamo, pero procuren que el mismo sea fundado.



La primera línea o la galería de clientes

Bastante se ha dicho sobre la tipología de los clientes en las mesas públicas. Generalmente se apela a las gradaciones de rudeza o grosería para establecer unos perfiles.

Pero, para divertimento de la brigada ligera, hay mucho más.

1. Las crónicas recogen el caso de una pareja asidua a un restaurante de moda en Caracas. Su juego era el del policía bueno y el policía malo. Ella, dueña de la amabilidad que interactúa con las clases subalternas con un estudiado igualitarismo que en realidad enmascara displicencia; él, definitivamente grosero, arquetípicamente sifrino, maleducado e instalado en un supremacismo en el fondo muy provinciano, de la Capitanía General. Se diría que practicaban el numerito en casa antes de salir: ella por ejemplo pedía platos que ya no estaban en la carta, forzando a la cocina a reproducir recetas que no siempre podían salir como ella las recordaba... e invariablemente devolvía su pedido. La otra escena que le gustaba era ordenar un plato modificándolo en tal medida con adiciones y cambios que se convertía en un Frankenstein... para terminar devolviéndolo también. Él era menos sofisticado, su pasión era fastidiar con el punto de las carnes y devolver siempre el plato. Las más de las veces, el rol que ella se atribuía era el de mediadora entre el mesero y la impertinencia del marido. Practicaban una mezcla de desparpajo y fiereza que les hacía salirse con la suya siempre; lograban desmovilizar cualquier prevención del mesero; el servicio de sala al completo pronto entendió de qué iba el juego y fue preparando el campo de batalla y su respuesta.

Era divertido ver la reacción colectiva de la brigada ligera cuando la pareja hacía su aparición en la puerta: nerviosismo disimulado, afectación de normalidad, preparación para el combate, reunión de emergencia en la trastienda para definir la estrategia, advertencia a la cocina: «AHÍ LLEGARON LOS MALPARIDOS DE FULANITO Y FULANITA» (sí, todos se sabían sus nombres). El *sous chef* malhumorado se transformaba en sujeto solidario y aliado de todo el equipo; se hacía un frente común y se constituía un Estado Mayor Conjunto.

¿Han de creer que aquello no servía de nada? Preparábamos escenarios, elaborábamos planes de respuesta y contraataque, asignábamos roles, escogíamos muy bien quién los iba a atender, alistábamos un guion, todo. Y no servía de nada. Su brutalidad nos vencía, tal era su cara de tabla.

Hicimos intentos suicidas. Un día aceptamos el reto con todas las consecuencias y riesgos, hicimos todo lo que querían, rozamos la perfección, los complacimos totalmente, y todo ello pareció únicamente afilarles su sed de sangre; trapearon el piso con nosotros. Los ojos verdes de Madame M. refulgían más intensamente, con destellos peligrosos.

No hubo posibilidad de reinserción social para esos Bonnie and Clyde de la mesa caraqueña; un día decidimos sencillamente ignorarlos, ver a través de ellos, no reparar en su presencia, dejarlos de pie al lado de una mesa hasta que se fueron con sus fechorías a otra parte, y su recuerdo se perdió en el magma confuso de las historias diarias vividas por la brigada ligera con sus comensales.

2. Era esa época en que el arquetipo del guaperas era un tipo de mandíbula cuadrada, cuello de tortuga, rostro afeitadísimo y perfume dizque varonil; diríase un ejemplar muy 1970 que aún paseaba por la comarca su porte de Almacenes Dorsay a principios de los 2000.

Anno Domini 2001. Locales llenos, gasto alegre, el país no sabía lo que se le venía encima. El tipo se cebó en la evidente bisoñez del *sommelier* recién estrenado por aquel exitoso grupo de restaurantes y lo zarandeó sin piedad, gritando con malos modos: «TRÁEME UN CABERNET SAUVIGNON PORQUE ESO ES LO QUE YO TOMO». Y luego: «¿ESTÁS SEGURO DE QUE ES UN CABERNET?». Era la época de la moda y predilección por la bendita cepa y la anécdota funciona para entender cómo

la brigada ligera debe adaptarse y entender el universo de sutilezas y códigos que supone la asimilación de los clientes a la tiranía de las modas y tendencias.

«Le tengo un excelente Cabernet Sauvignon, de las Riberas del Guaire, pero Cabernet al fin y al cabo».

El frente interior. El servidor en su individualidad

El manejo del cliente áspero no es tan difícil. El capitán termina por identificar cuál de sus meseros tiene la sangre liviana y el millaje necesarios para torearlo. Siempre hay un mesero curtido en mil batallas; son muy apreciados los que han trabajado en el Country Club, tienen una sabiduría y un roce que ya quisieran para sí aquellos gestores de relaciones públicas de los años setenta, tan ampulosos y engominados. La personalidad clásica de miembro de club (*soy poseedor de fracciones infinitesimales de todo lo que aquí existe, incluyendo el aire que respiras*) termina por labrar en los meseros facultades dignas de un manual de conductismo. Conozco algunos que en su tiempo libre son albañiles o estibadores, rudos como leñadores y que huelen a honradez y, sin embargo, son capaces de embolsillarse al cliente más difícil porque... inspiran confianza.

Idealmente podemos entender el acto del servicio en la mesa como una interacción compleja donde ambas partes muestran lo mejor de sí (a menos que se produzca el desbalance en una actitud desconsiderada de una u otra parte). Hay clientes que entienden muy bien lo que podríamos llamar la *ética del comensal* en la mesa pública. Ese cliente avezado toma la iniciativa y señala el tono con el que habrá de discurrir la escena; con mucha soltura le marcará el camino a su servidor: establecerá si es un día para un trato expansivo y de confianza o si por el contrario se impone la gravedad y cierta distancia (suele depender del cuadro de los acompañantes). El buen mesero lo percibirá rápido y sabrá adecuar sus respuestas y emociones, su *performance*. Y todo cambiará de acuerdo con los distintos tipos de mesas que pueden clasificarse.

El buen mesero a la venezolana domina el arte difícil de una simpatía respetuosa que hace sentir cómodo al cliente; sabe *leer* las mesas

y sus comensales y descifrar en sus gestos y actitudes los matices y sinuosidades de los arquetipos sociales de nuestro país y puede entonces modular sus dosis de empatía/distancia/cercanía o complicidad necesarias para perfilar el momento mágico en el arte de la atención.

Registros que datan de nuestra pequeña *golden age* caraqueña de los años setenta dan cuenta de una caracterización de las mesas en los locales, la cual sirve al mesero para adecuar su perfil actitudinal y hasta emocional:

- **La mesa de familia grande.** Típica de esas celebraciones que obligan a sentar a todos los tíos, suegras, hermanos y gente que no necesariamente se lleva bien. El gasto se puede desbocar, las cosas se pueden desordenar un poco. El mesero debe evitar que la mesa se balcanice y todo vaya al desastre; debe identificar una voz cantante o anfitrión designado/forzado y ayudarlo en el trance, consolidando el pedido, interpretando las posibles tensiones, facilitando la orden a los mayores y niños, repartiendo un poco de simpatía en dosis variables, identificando complicidades... En fin, haciendo de psicólogo y actuando con buena fe; no ofrecemos lo más caro, buscamos un vino que complazca, hacemos guiños a los personajes difíciles, etc. El anfitrión y toda la mesa lo valorará y agradecerá y se marcharán contentos, hasta el próximo cumpleaños de la abuela.
- **Las mesas de negocios.** No hace falta la empatía, sino la eficacia, rapidez y precisión, cuanto más silenciosa y discreta mejor.
- **El conocedor desdeñoso (con sus invitados)**. Tenemos que darnos maña para manejar al sabelotodo autosuficiente que no tiene empacho en mosquear al mesero. Lo ayudamos a que quede siempre como el conocedor, lo sorprendemos con nuestro tino y asertividad y tratamos de ganárnoslo. Y... ayudamos a sus invitados a tolerarlo.
- **El galán *on duty.*** Acá podríamos acudir a un manual conductista y nos saltaríamos las reglas del espacio. Baste decir que el mesero debe hurgar en su arsenal interior entre la complicidad, la picardía y todo su potencial de simpatía, pero haciendo equilibrios entre guiños masculinistas y observancias feministas, porque... ambos deben quedar contentos.
- **El corto de plata.** Esta es fácil: más complicidad y, sobre todo, respeto.

- **El eficaz/avisado/expansivo/conocedor y simpático líder de grupo.** Toca ponerse de su lado, ayudándolo a desplegar y mostrar sus amplias dotes para la gastronomía y llevándolo a que la cuenta… refleje su exquisito gusto y cultura.
- **Las mesas de grupo de mujeres *(las amiguis)***. Esta la dejamos para nuestro próximo artículo.

Texto inédito, cedido para este libro



Sugerencias del día

Sergio Dahbar

Los nuevos cocineros

Sergio Dahbar

En este segundo volumen de *70 años de crónicas gastronómicas* hemos intentado reunir diferentes textos que exploran, desde diferentes áreas, la experiencia alrededor de la cocina local. El primer volumen reunió un conjunto de textos memorables de chefs, periodistas, estudiosos, académicos, filósofos, poetas, médicos, críticos... En esta segunda vuelta de tuerca recuperamos aproximaciones de propietarios de pastelerías notables; entrevistas con fundadores de fogones que sobreviven al cambio que ha vivido la capital; novelistas que han incorporado a sus textos la pasión por el buen comer; jefes de sala que explican cómo se forman las brigadas que atienden a comensales exigentes...

En medio de este contenido extenso y rico, me ha tocado escribir siete perfiles de nuevos cocineros, entre los que se encuentran herederos en la cocina de templos gastronómicos tradiciones como Vizio, La Posada de Cervantes o Via Appia... También novísimos nombres que han inaugurado restaurantes que ya se encuentran entre los más visitados por los conocedores, como Noraneko, Bocca di Lupo, Mesa, Casa Bistró o Dining Room, el único que hemos incorporado de los que sobresalen fuera de Caracas.

Sin duda existen más propuestas gastronómicas que no han sido incorporadas. Como toda antología, esta es una selección: aquí reunimos siete propuestas destacadas por su originalidad; porque son sitios donde comen otros chefs; por la capacidad de respetar la tradición sin perder de vista la originalidad y la renovación; porque han cautivado a una clientela exigente y a críticos gastronómicos; porque han iluminado el trabajo profesional, la innovación, la constancia y la creatividad en un ambiente como el venezolano, que exige el doble del trabajo y una capacidad notable para sortear obstáculos de diferente tenor.

La experiencia de conocer a estos siete u ocho cocineros (en Mesa tanto Ana Torrealba como Diego Rocas son los creadores del menú) ha sido un regalo que no tengo cómo agradecer. Me han abierto sus cocinas, me han contado cómo fue que comenzaron a acercarse a los fogones, qué curiosa pirueta del destino los encaminó hacia un arte que en principio no estaba en el horizonte de sus vidas, de qué forma pudieron salir de Venezuela para aprender al lado de estrellas de la gastronomía global y en qué momento, entonces, entendieron que habían aprendido lo que buscaban y era hora de volver a casa para cocinar a comensales que, de muchas maneras, son como ellos.

Si Caracas, desde los años setenta, se convirtió en el escenario de chefs internacionales que llegaron con los grandes hoteles para cocinar en sus restaurantes y luego se quedaron a vivir y fundaron iglesias gastronómicas inolvidables, como El Gazebo y Le Deuxième Étage, por citar dos esquinas de la nostalgia, hoy una serie de nombres venezolanos marcan la pauta del recambio generacional y la innovación. Esta es una excelente noticia en un país donde muchas otras áreas de la vida lamentablemente no corren a la misma velocidad.

José Monsalve
Noraneko



José Manuel Monsalve Quintana no solo ha creado un referente clandestino en Caracas alrededor de un plato centenario, el ramen. Es joven. Viene de San Antonio de los Altos. Estudió en el Colegio Emil Friedman, tomó cursos de fotografía en la escuela de Roberto Mata, se inscribió en Administración de Empresas en la Universidad Metropolitana, y más tarde se acercó a la escultura y afinó su relación con la fotografía en Barcelona. Viajó a Zanzíbar, en África, donde se dedicó a pescar y a meditar. También vivió dos años en El Paují, en la Gran Sabana; allí conceptualizó el arte de su peculiarísimo restaurante Noraneko, en la calle Monseñor Juan Grilc Rezman de Chacao.

Su madre es profesora de inglés y su padre ejecutivo de Empresas Polar. Temían que se extraviara en búsquedas alucinatorias. Él demostró que su norte era oriental y sus raíces muy venezolanas. Encontró en el ramen una manera de enfocar su curiosidad por la gastronomía; mantener cerca a sus amigos patineteros, que lo acompañan en la cocina; una forma de experimentar y demostrar que se puede ser bueno con lo que uno ama en la vida. El apoyo familiar no se hizo esperar: compraron el edificio de ladrillos rojos de tres pisos donde desarrolló los cinco elementos flexibles del ramen. En la planta baja se encuentra la cocina y la mesa comunal con dieciséis puestos (en dos barras adosadas a la cocina caben diez puestos más). En la terraza desarrollan eventuales sesiones de *jamming*, zona de descarga que ayuda a distraer las tensiones del día.

Uno de sus sueños consiste en utilizar ingredientes venezolanos para la receta del ramen. Se asoció con la gente de Café Tributo (ubicado a una cuadra y media del restaurante, en Chacao). Ellos siembran café en una finca en Mérida, con una casa diseñada por Fruto Vivas. Allí José Monsalve sembró dos hectáreas de trigo, un producto que no se ha modificado genéticamente desde la colonia. Así puede producir uno de los ingredientes esenciales del ramen, los fideos. Los otros sabores provienen del caldo, la salsa, el aceite y las proteínas. De esta manera equilibra los exclusivos productos que trae de Japón, los ingredientes venezolanos puros y materias primas locales modificadas con técnicas japonesas.

En Noraneko el foco es la comida. Ninguna decoración distrae los sentidos de lo que uno fue a hacer, aunque la mente recupere imágenes de películas como *Blade Runner*, *Black Rain*, *Tampopo* o *Zatoichi*. A José Manuel Monsalve lo que le importa es que prestes atención a su propuesta de comida japonesa moderna y de fusión, como la que puedes encontrar en muchas otras ciudades. El minimalismo aquí tiene que ver más con una estética global común que con la austeridad del Japón tradicional.

El que se pueda encontrar este local en una calle de Chacao acentúa ese aire de descubrimiento provechoso en una metrópoli a la que uno asocia algunos de sus mejores recuerdos gastronómicos. Noraneko se ha constituido en una cabeza de playa de lo que pareciera ser la ruptura con un Chacao tradicional y vetusto. Abrió el camino de una innovación gastronómica y de entretenimiento nocturno. Así como la política local

pareciera resistirse a incorporar el chip de la modernidad, estos jóvenes encontraron en un pueblo que quedó encapsulado en la ciudad el espacio ideal para crear cosas nuevas y acercarse a dinámicas que hace tiempo vibran en otras latitudes.

Debe ser eso lo que ha contribuido a hacer de Noraneko un verdadero fenómeno de la escena culinaria venezolana desde su apertura oficial en marzo de 2025. En cualquier lugar donde estuviera, sería una experiencia absorbente. En Caracas, es como irse de viaje por una hora. Por eso es imprescindible reservar. Este restaurante (y su creador) han construido eso que hoy muchos desean tener, aunque a veces no lo logren: una narrativa. Una historia que sus comensales repiten invariablemente como un mantra. Hay empresas que contratan agencias de *marketing* o consultores avezados para conseguir esa identidad que Monsalve plasmó con su curiosidad vital. No es poca cosa.

No es sorprendente que un lugar así esté a cargo de un chef de treinta y cuatro años, que hasta hace nada pasaba más tiempo en una patineta que con un cuchillo en la mano. José Monsalve vive en el segundo piso del local. En el mismo edificio opera la tienda de patinetas de uno de sus mejores amigos. Sus panas del *skate* también son socios y colaboradores, consejeros, primeros clientes. Su compañero de apartamento en Barcelona lo introdujo en el mundo de la gastronomía japonesa. Ese viaje no tuvo marcha atrás. Monsalve viajó a Japón, aprendió el arte del ramen y se apasionó no solo con construir ese plato perfecto, sino con la idea de que algunos ingredientes podían desarrollarse en Venezuela.

En Noraneko solo se sirve ramen. Todo el esfuerzo mental y físico del equipo se concentra en perfeccionar una única preparación a la vez. Claro que ese ramen —la sopa de las megalópolis japonesas que en realidad viene de la receta china de fideos con caldo— busca un estilo único de fusión Japón-Venezuela. Por ejemplo, han hecho un ramen inspirado en la isla de Margarita. O *gyozas* con carne de pato venezolano. Los especiales cambian según la temporada, el clima, el mercado o la inspiración del chef. Los caldos, fideos y complementos se elaboran bajo procesos de cocción larguísimos y minuciosos para lograr un umami perfecto, pero adaptado al paladar local y con ingredientes de la mayor calidad que se puede conseguir en Venezuela.

Noraneko prepara cien platos de ramen al día. Ciento cincuenta los sábados y domingos. Cerca de ochocientos servicios en siete días vertiginosos. Su *troupe* de gente joven, que escucha a Miles Davis y John Coltrane mientras trabaja, repite un rito todos los días. Monsalve ha incorporado lo que aprendió en Japón y lo ha trasmitido con fidelidad. No quiere pensar que se dedica a reproducir un plato. Lo suyo es una filosofía. Los comensales tienen sesenta minutos para acercarse al cielo.

Noraneko: calle Monseñor Juan Grilc Rezman con calle Élice, Chacao, Caracas.

Freddy de Freitas
La Posada de Cervantes



En una ciudad como Caracas, donde en diferentes restaurantes se come tan bien como en España, este espacio ubicado en el centro de la capital es un auténtico templo de la gastronomía ibérica. Es uno de esos referentes de una época gloriosa de la cocina que se desarrollaba en Caracas. Un espacio que un buen comensal jamás debe dejar de visitar. Aunque popularmente muchos lo conocen como «La Tasca Cervantes», su nombre oficial es La Posada de Cervantes. Ubicado en plena avenida Urdaneta, entre las esquinas de Pelota y Punceres, es una de las mejores y más tradicionales tascas españolas que sobreviven de lo que fue un mundo abundante y rico. Nada más en La Candelaria era posible encontrar una tasca en cada esquina de ese popular reducto de la inmigración española.

La Posada de Cervantes no tiene mucho que ver con el Quijote, ni con su fiel escudero, ni con el autor que le dio vida, cuyo rostro está labrado en la puerta del restaurante. Pero sus paredes exhiben frases de la obra inmortal de Cervantes. Esta posada fue fundada en 1984 por una familia de inmigrantes lusovenezolanos (oriundos de Madeira). Muchas cosas han pasado en Venezuela desde entonces, pero La Posada de Cervantes sigue sentando a sus comensales en su barra de madera pulida y en un piso superior muy agradable, y proporcionándoles comida abundante y deliciosa con el bullicio que uno espera y busca en las tascas donde abundan los huevos rotos, los pimientos fritos y las chistorras.

El servicio suele empezar con una sopa de cortesía (consomé sustancioso muy aplaudido) y la atención es sumamente cercana, casi familiar. El motor actual de la cocina es el chef Freddy de Freitas, quien junto a su hermano Juan Carlos (encargado de la sala y la barra) representa la segunda generación del negocio. Freddy estudió Arquitectura en la Universidad Central de Venezuela. Un esfuerzo meritorio, porque debía trabajar en el restaurante de noche. Freddy y su hermano crecieron dentro de esas paredes, aprendiendo todo de su padre, Alfredo, que los despertaba desde que eran niños a las 4:00 am los sábados para ir a escoger los mejores ingredientes al mercado de Coche. Allí aprendieron a reconocer el pescado fresco, los mejores cortes de carne y los vegetales óptimos. Hoy los acompaña un sobrino, hijo de una hermana, que se está formando en las artes culinarias.

Como suele pasar con las segundas generaciones, Freddy ha sabido darle su toque contemporáneo a la propuesta, incorporando técnicas modernas y frescura caribeña sin perder la esencia de la cocina de taberna. Él es un cocinero que escucha a sus comensales, que se actualiza y que dialoga con la gente mientras recomienda los platos del día según lo que haya llegado fresco del mar. Siempre está pendiente de lo que ofrecen los proveedores, de los gustos cambiantes de los clientes y de ofrecer un ambiente agradable para comer y conversar. Es un lugar para comer croquetas de mero o de bacalao, rejos de calamar fritos, chistorras, tortilla de papas jugosa, pulpo a la parrilla, ese clásico de la comida española que es el mero en salsa verde, pero también camarones enchilados y costillas de cordero.

Bajo la dirección de Freddy, el restaurante suele organizar temporadas especiales, como el Festival del Pulpo o adaptaciones de fiestas antes exóticas y hoy muy de moda como el Oktoberfest alemán, para que la clientela nunca se canse. Aunque restaurador y arquitecto, Freddy de Freitas es también un antropólogo autodidacta. Curioso del hambre cultural de una ciudad muchas veces clandestina, organiza tours por viejos bares de la ciudad que se llena de nostálgicos que buscan en rincones del pasado la gloria de una ciudad ya desaparecida.

Aunque ya el centro de la ciudad no es lo que fue en los años setenta, ochenta y noventa (porque toda ciudad muta y se modifica y altera sus escenarios), Freddy de Freitas y su familia le rinden tributo a una zona que fue el corazón del poder gubernamental y financiero de Venezuela. Unas calles con una nobleza histórica y una suma de anécdotas que ya parecen una fiesta del pasado. Freddy y La Posada de Cervantes siguen de pie, a la espera de una clientela fiel que regresa en busca de los sabores que muchos relacionan con la infancia y con una bonanza venezolana donde podía ocurrir cualquier cosa.

La Posada de Cervantes: de Pelota a Punceres, avenida Urdaneta, parroquia Catedral, Caracas.

Ana Torrealba y Diego Rocas
Mesa



Mesa es la clase de lugares que se extrañan cuando uno no está en Caracas: excelente comida en las faldas del Ávila, en una casa hermosa, con el clima inigualable de la ciudad. Este encantador bistró se ha convertido en una de las joyas gastronómicas más comentadas de Caracas desde su apertura en 2023. Pocas mesas han servido para poner de relieve el arte de sus chefs, Ana Isabel Torrealba y Diego Rocas. Es uno de esos templos culinarios que saben encontrar, en una paleta gastronómica universal, aquellos sabores especiales que atraen a unos clientes y los convierten en asiduos contertulios.

Ubicado en el corazón de Los Palos Grandes, destaca por ofrecer una propuesta franco-caribeña, fusión muy poco común y sumamente cuida-



da en la capital venezolana. Aquí está la rigurosidad de la técnica clásica francesa y la calidad del producto local del Caribe. El menú cambia con frecuencia basándose en los ingredientes más frescos que consiguen en el mercado, por lo que pasa del crudo de atún y el tartar al róbalo en *beurre blanc* y la milhojas de cambur. Ana, junto con su esposo y socio, Diego, combina lo técnico y lo creativo. Es uno de los pocos restaurantes que ofrecen tuétano en su hueso, sabiamente horneado con tomillo y otras hierbas, para comer sobre unas tostadas inolvidables. Lo interesante, lo que habla de la mirada de sus chefs, es que se trata de una entrada sencilla, económica, pero muy sabrosa. Ese tipo de secretos pueden convertir una carta en una gloria de los sentidos.

Ana Isabel Torrealba se formó en las filas del prestigioso CEGA (Centro de Estudios Gastronómicos), una de las escuelas más importantes en la historia culinaria de Venezuela, en la que brilló la figura y el conocimiento de José Rafael Lovera, reconocido por inculcar un profundo respeto por los sabores y el acervo nacional. Tras graduarse, hizo pasantías profesionales en Bonito, en esa pequeña joya de las Antillas que es Saint Barth, bajo la tutela del gran Laurent Cantineaux, a quien los comensales

de Caracas recordarán por el inolvidable Atlantique, donde nació ese amor y entendimiento por la fusión entre la cocina francesa y el espíritu caribeño. En la isla francesa de Saint Barth (en verdad se llama Saint-Barthélemy), Ana Torrealba se encontró con Diego Rocas. Allí comenzó una relación que creció en el tiempo.

Hay que anotar que también tuvieron una experiencia en Caracas, antes de dar el paso por las cocinas de grandes ciudades, en el restaurante principal del Caracas Country Club. Fue una sociedad con Costa Vasca, el restaurante que se ha encargado de la cocina de este emblemático espacio rodeado del campo de golf del norte de la ciudad. Aquí se casaron y salieron a recorrer diferentes lugares del mundo: Córcega, Copenhague, Bahamas (otra vez con Laurent Cantineaux), Miami y de nuevo Saint Barth, como si hubieran buscado cerrar un círculo virtuoso de experiencias y conocimientos disímiles. Entonces regresaron a Caracas. Durante algún tiempo trabajaron en *catering* mientras diseñaban el proyecto de Mesa, una ambición largamente elaborada.

Inicialmente pensaron en un restaurante (tiene cuarenta puestos) con cocina de mercado, denominación natural para plantear una carta con productos que se consiguen en el día. El éxito de algunos platos ha obligado a mantenerlos en la carta: el crudo de atún con salsa de cilantro, quinoa crujiente, cebolla morada y tomates cherry; los ajoporros confitados, con ricota, avellanas, dátiles y aceite de albahaca; el arroz negro, con langostinos, setas, emulsión de cilantro y alioli de ají amarillo; el lomito Rossini, con *foie gras*, salsa de madeira y trufa negra; todo dentro de una carta muy bien pensada y mejor aún elaborada.

El éxito de Mesa llevó al equipo de Ana y Diego a inaugurar un segundo concepto llamado Tavolino, restaurante de cocina italiana hogareña que rindió tributo a las pastas frescas y los sabores honestos del Mediterráneo. De vida breve, Tavolino dio paso a un nuevo emprendimiento de esta pareja: Barra, un espacio más informal para la noche caraqueña, donde es posible disfrutar de tragos y tapas para compartir. Los acompaña una *troupe* bien consolidada: Jesús Sosa, Andrés Mannil y Andrés Ascanio.

Mesa: quinta Maya, 4.ª transversal,
entre 3.ª y 4.ª avenidas, Los Palos Grandes, Caracas.

Claudia Crisante
Vizio



El retorno de Vizio debe haber enviado una poderosa señal: la legendaria escena gastronómica caraqueña había regresado. Fundado originalmente en Altamira, era un secreto a voces, un lugar de conocedores, de puristas de la cocina italiana. Un sitio donde podía acercarse un presidente de empresas europeo, de origen italiano, y advertir una variedad de grapas que no se conseguían fácilmente en un restaurante de Milán. Una cocina que ratificaba la altísima calidad de la propuesta gastronómica caraqueña. Todo de la mano de la legendaria familia Crisante.

Los orígenes de Vizio en Venezuela se remontan a 1997, de la mano del chef Francesco Crisante y su esposa. Este restaurante comenzó

como un íntimo y distinguido local en la planta externa del edificio del Celarg, en Altamira. Rápidamente se consolidó como un referente de la gastronomía italiana tradicional. Francesco Crisante, originario de Abruzzo, Italia, emigró a Venezuela en 1957, ya formado en el arte culinario. Trabajó en restaurantes de hoteles (Tamanaco, Hilton) y estuvo al frente de Villa d'Este y Piccola Tasca.

La crisis lo cerró, pero ahora está de vuelta, con un sobrio diseño arquitectónico de Isabel Caleya y la gran cocina de siempre, en la Cuadra Gastronómica de Los Palos Grandes. Eso quiere decir que todavía uno encuentra el legado de los padres, de la mano de la contemporaneidad de Claudia, la cocinera actual, y la impronta en el estilo de los muebles y la sobriedad de los espacios de su hermano Tony.

Claudia Crisante define su cocina a partir de lo que ha vivido en su casa junto a sus padres. «Esto es lo que me diferencia de otras personas que no llevan este legado en sus raíces». Para crear el menú sacó los platos de lo que ha aprendido por años en casa, junto a su madre y su padre. «Ellos son mis mejores jueces para las pruebas y mi hermano también me apoya con todo lo que tiene que ver con la sala del restaurante».

El menú de Vizio no se olvida. Hay entradas que siempre regresan: tartar de atún, langostinos servidos sobre cama de lentejas, berenjenas a la parmesana, flan de hongos, pulpo con papas y azafrán, *tortellini in brodo* de carne y también los *passatelli* en consomé de pescado y almejas. Las pastas forman parte de una tradición: la carbonara de camarones, los raviolis de ricota de cabra y espinaca con salsa de tomate y piñones, los tortelinis con mantequilla trufada, los raviolis cilíndricos rellenos de queso comté, los raviolis de hongos. En carnes y pescados, sobresalen el *magret* de pato con salsa demi-glace y puré de garbanzos, así como el lomito de res con crema de gorgonzola y hongos *chanterelle*.

«En cualquiera de los platos que se pidan, cuando te los llevas a la boca, se siente la honestidad del plato y la elegancia del mismo. Para mí no hay cosa más difícil que lograr el equilibrio en algo que se cree que es sencillo de hacer, pero que tiene detrás un montón de preparaciones. Mi escuela en la cocina ha sido mi familia, todo lo que pude aprender y saborear de mi abuelo, que es un gran pastelero, y mi abuela, que cocinaba fantástico. Ellos han sido absolutamente mi escuela. Mi padre y madre mis mentores».

Los profiteroles con chocolate son el cierre obligatorio de la experiencia, que no sería la misma sin la elegancia de su atmósfera, con el frescor y el verdor del piedemonte avileño, que se desliza hacia la mesa desde los grandes ventanales.

El Vizio de hoy está bajo el mando de Claudia y Tony Crisante, quienes se ocupan de que esto sea alta gama de verdad, con maridajes con vinos extraordinarios y una estética sin margen para el error, desde la sala hasta el plato. La cocina italiana debe pegar en el corazón, pero solo la técnica y la consistencia pueden garantizar que cada día tenga la misma calidad, sobre todo cuando se trata de una marca con tanta historia.

Vizio: Cuadra Gastronómica, 6.ª transversal, entre 3.ª y 4.ª avenidas, Los Palos Grandes, Caracas.

Francisco Abenante
Casa Bistró



Lo que más les atrae a quienes conocen Casa Bistró es su espíritu de largas comidas fuera de Caracas. El chef barquisimetano Francisco Abenante, uno de los grandes cocineros de comida venezolana, ha logrado un equilibrio entre el estándar de cualquier buen restaurante del mundo y la hospitalidad reconfortante y hasta bulliciosa de los restaurantes que uno lleva en el corazón. Casa Bistró defiende el arte de comer sabroso, con técnica impecable, rescatando los sabores más puros de la memoria colectiva del país. Es uno de esos sitios en los que uno tiene la certeza de que saldrá feliz y bien atendido.

Cuando uno conversa con Abenante, confirma que siempre fue glotón y que se la pasaba en la cocina de sus tías, de sus padres y de

sus abuelos, curucuteando los platos que allí se preparaban. Estudió en el Liceo Aplicación y ratifica que uno se relaciona con la comida por las emociones.

Respetuoso de la tradición y de los restaurantes que se convirtieron en referencia latinoamericana en los años ochenta y noventa en Caracas, Abenante se lanzó al vacío y buscó trabajo con uno de los grandes nombres de la cocina francesa, Pierre Blanchard, quien había fundado el restaurante Majestic y después La Confiture y Le Deuxième Etage. Allí estuvo cuatro años aprendiendo al lado del maestro. Siempre atento a los nombres fundamentales de la gastronomía que hizo historia en la capital, como Marc Provost (Le Petit Bistró de Jacques) y Jean-Luc Lemonnier (chef del restaurante Cassandra del Hotel Eurobuilding).

Abenante manejó durante quince años el recordado restaurante El Círculo en su ciudad natal, Barquisimeto, donde hacía una cocina creativa y vanguardista, muy influenciada por las tendencias globales. Los asiduos comensales de esta parada obligatoria en Lara no olvidan sus platos. En un viaje a Perú quedó fascinado por el concepto de las sangucherías locales y la revalorización de lo propio, y regresó a Venezuela con la idea de volcar toda su técnica en algo más cercano y tradicional. Su filosofía se resume en una frase que suele repetir, «cocino para que me quieran», y en un consejo de su padre que lleva como mantra: «Haz silencio y deja que tu trabajo hable por ti».

Abenante, que se confiesa tímido, cree en el bajo perfil, la lucha contra el ego gastronómico y un compromiso absoluto con la formación de su equipo (en su mayoría jóvenes estudiantes a quienes entrena desde cero). Casa Bistró opera desde 2014 en una casa de Los Palos Grandes, en Caracas. Tiene todo el sentido que esté en una casa y no en un centro comercial o en la PB de una torre de oficinas. Es ideal para un *brunch* criollo, con arepa de maíz pilado (asada o frita), empanadas, pastelitos andinos, mandocas y golfeados, en un país que puede decir que ofrece algunos de los mejores desayunos del planeta, sobre todo en Lara, de donde viene Abenante.

Su perseverancia lo ha llevado a lo más alto de la escena continental. Logró entrar en el prestigioso *ranking* extendido de los Latin America's 50 Best Restaurants de *Restaurant Magazine* (posicionándose en el puesto 89) y forma parte activa de la exclusiva guía *50 Best Discovery*.

Como otros grandes restaurantes, en Casa Bistró cosechan sus propios vegetales frescos y hierbas orgánicas; amasan y hornean diariamente sus panes de masa madre y *brioches*; elaboran sus embutidos, carnes maduradas y encurtidos.

El menú funciona como un mapa de la identidad culinaria venezolana: desde unos huevos benedictinos sobre *brioche* hasta cachapas, asado negro y, de vez en cuando, festivales dedicados a cocinas del mundo, donde Casa Bistró aporta versiones con su toque artesanal.

Con orgullo y felicidad, confiesa que su hijo, Tomás Abenante, acaba de abrir un restaurante en Copenhague. Se llama Latin Geisha y está de moda con sus platos orientales y esa tradición en los fogones que arranca en la experiencia culinaria de la familia: sus bisabuelos, abuelos, tíos. Y su padre, que ya es una referencia venezolana de primer nivel.

Casa Bistró: 3.ª avenida, entre 3.ª y 4.ª transversales, Los Palos Grandes, Caracas.

Juan Hernáez
Bocca di Lupo



Juan Hernáez suele decir que la cocina lo escogió a él. Mientras otros niños jugaban béisbol o pelota caribe en la calle, él estaba metido en la cocina con su abuela, una gran cocinera. Ahí aprendió a respetar los sabores y las preparaciones culinarias. Al salir del bachillerato, entró en el Ince (Instituto Nacional de Cooperación Educativa). Nacido el 22 de agosto de 1959 con la democracia, este centro de enseñanza fue una creación del educador venezolano Luis Beltrán Prieto Figueroa. Su meta era clara: enseñar oficios técnicos a jóvenes y adultos para ayudarlos a trabajar y mejorar sus vidas. Comenzó enseñando mecánica, costura, agricultura y comercio. Luego se abrió a otros oficios. La institución ha sido de gran apoyo en la formación técnica de diferentes oficios.

De los cursos del Ince, Hernáez pasó al Cega (Centro de Estudios Gastronómicos), fundado por José Rafael Lovera, sabio de la recuperación de los sabores venezolanos, autor de una monumental *Historia de la alimentación en Venezuela*. Como muchos otros cocineros de las nuevas generaciones, en este centro se formó en la tradición de respeto por los productos y las recetas venezolanas. Del Cega pasó a Casa Veroes, exquisito santuario en el centro histórico de Caracas que había sido fundado en 2005. Hernáez, de veinticinco años entonces, Gabriel Castañeda, de veintiséis, y Edgardo Morales asumieron el reto de asociarse y tomar el mando de las cocinas de este restaurante en la hermosa Casa de la Historia de la Fundación Polar. Allí, con su propio sello, siguen la trayectoria en esta esquina de sabores venezolanos. Impusieron una marca propia. Era famosa una polvorosa como una lasaña abierta y un asado negro de osobuco. También el pelao guayanés, que en una época no se podía comer fuera de Guayana.

Del centro de la ciudad pasó a trabajar con Carlos García, en el restaurante Alto de Los Palos Grandes. Tres años duró esa pasantía. Más tarde comenzó un periplo internacional. Ingresó como aprendiz en Mirazur, del chef argentino Mauro Colagreco, ubicado en Mentón, Francia, en la frontera con Italia, que ya tiene tres estrellas Michelin y fue reconocido por *The New York Times* como uno de los diez restaurantes del mundo para tener en cuenta. Vivió dos años en Costa Rica, donde trabajó como jefe de cocina en el café Pomarrosa, y luego volvió a París en el 2015 para hacer pasantías en la escuela de Alain Ducasse, chef francés con enorme prestigio internacional. Trabajó también en la cocina de La Niña, en Perú, y con el chef italiano Mauro Uliasse. Diferentes culturas y experiencias que sirvieron para que Hernáez adquiriera un entrenamiento y una capacidad para crear platos propios.

Regresó a Venezuela, comenzó un emprendimiento de pizzas por *delivery* que prosperó curiosamente en la pandemia: Pizza Weekend. Llegó a sacar 150 pizzas por día. Lograba reunir siete mil dólares por semana. También trabajaba con familias que lo contrataban para cocinar en reuniones especiales. Y ahí se produjo el encuentro con Juan Rafael Ávila Ungaro, su socio en la creación de Bocca di Lupo, en Los Palos Grandes. Esta sociedad hizo posible una esquina en Caracas donde encontrar sabores honestos y una gastronomía con raíces italianas y propuestas que

provenían de diferentes fronteras del planeta. La clientela ha respondido a la propuesta de Hernáez con fruición. Bocca di Lupo es un sitio al que es casi imposible ir sin reservas. Los crudos de diversos pescados, su caballa al horno, las pizzas, los lingüinis de erizo, el *vitello tonnato*, los raviolis de gorgonzola y el raviolón con dátiles son platos para repetir una y otra vez. Entre los postres sobresalen la *crème caramel*, la torta de guanábana y el helado de pistacho.

Un espacio interior cuidado, una barra amplia y una terraza con un jardín de senderos que se bifurcan, convierten a Bocca di Lupo en uno de esos restaurantes que merecen ser visitados más de una vez. Hoy también cuenta con un espacio en la planta baja para comprar comida para llevar y manejar el *delivery*.

Bocca di Lupo: 3.ª avenida con 6.ª transversal,
Los Palos Grandes, Caracas.

Stefania Fallone
Via Appia



Via Appia Express es una de las instituciones gastronómicas más queridas y respetadas de Caracas. Ubicada en la zona de La Castellana / San Marino (Chacao), ha sabido fusionar la esencia de la cocina tradicional italiana con el dinamismo del paladar caraqueño. Como ningún otro, es un sitio práctico, para gente apurada que quiere comer muy bien y que puede contar con que la calidad de un plato que ha pedido por décadas permanece inalterable. Es una empresa que ha sabido permanecer fiel a sus orígenes.

Como la carretera romana que le da nombre, Via Appia parece eterno. En la década de los setenta los esposos italianos Marisa Polito y Giuseppe «Pippo» Fallone viajaron de vacaciones a Nueva York para

visitar parientes. En ese viaje se desviaron a Venezuela para ver a unos amigos. Tanto les gustó el país que vendieron el restaurante del Club Siciliano y la fábrica de caramelos y chocolates que tenían en Turín y se mudaron a Caracas con sus dos hijas, entonces muy pequeñas: Mónica y Stefania. Los Fallone intentaron desarrollar la fábrica de caramelos, pero rápidamente compraron el restaurante La Suprema, en El Marqués. «Mi padre trajo a Venezuela la primera máquina para hacer monedas de chocolate», confiesa Stefania Fallone con orgullo. Era una época de felicidad y mucho trabajo familiar. Las hijas iban al colegio y al regresar ayudaban a sus padres. Aprendieron el negocio siendo niñas, con el ejemplo de un matrimonio que siempre hizo del trabajo una poderosa fuerza de vida.

De La Suprema pasaron a La Capannina, en 1979: introdujeron en la ciudad el menú dirigido y platos típicos de la época como el *cartoccio di manzo*. Allí tenían un socio, Claudio Michiato. Fue una referencia a finales de los setenta y comienzos de los ochenta. Como el público no pronunciaba bien el nombre (difícil), se lo cambiaron por La Campanella. Y sería el germen de otro restaurante que se convertiría en una clásico de la clase política y el jet set vernáculo: Via Appia, que tuvo su primera sede en el sótano del edificio de la CAF en Altamira (en esa época el edificio se llamaba La Primera). Abrió sus puertas en 1984 y se convirtió en una referencia: almorzaban presidentes y estrellas de la televisión. Cerró en 1992, después de un incidente con un cliente violento que le disparó al propietario, Pippo Fallone, un tiro en la cara. Sobrevivió al disparo, pero las cosas cambiaron para la familia.

«Hubo recetas emblemáticas en Via Appia: carpaccio de lomito y de pulpo (primeros en hacerlos en la ciudad), flores de calabaza (rellenas de mozzarella y anchoas, se tempurizaban y se ofrecían a todos los comensales como aperitivo), bresaola con alcachofas frescas, raviolis de auyama con mantequilla de salvia, *spaguetti alle vongole*, *risotti* con tinta de calamares, al *funghi porcini*, con trufas blancas... (recuerdo un Festival de Trufas maravilloso donde trajimos las trufas de Alba, adonde íbamos todos los años), ñoquis al pesto (como el de mi mamá, ninguno), panacota, *zucotto*, helados de figuras (figura de hongo, con *nocciola*; figura de pera, con helado *fior di latte*; figura de mandarina con sorbete de mandarina, al igual que la naranja o limón, todos los helados y sorbetes hechos por mi papá). En esa época la gente solía comer con whisky y mi

papá les aconsejaba que lo hicieran con vino. De hecho, llegamos a ser unos de los restaurantes en los ochenta que más les compraba vino a las compañías. Alnova llegó a traer vinos especiales para nosotros. El primer festival que hicimos fue de Espárragos con PanAm.

»Conocí a mi esposo, Gabriel Vaamonde, en Via Appia Express y nos casamos en 1997. Él desarrolló franquicias (Subway, Cinnamon Rolls). Yo había estado fuera estudiando actuación y luego administración de *performing arts*, en Nueva York, entre 1994 y 1997. Aunque me encantaba la gerencia del arte y la actuación, regresé y me hice cargo del negocio familiar. Gabriel y yo somos los responsables de Via Appia Express, compartiendo el día a día. Mis papás hicieron un equipo fantástico durante años (mi mamá en la cocina y mi papá en la sala) y luego Gabriel y yo, como segunda generación, hemos trabajado como nos enseñaron y adaptándonos a los nuevos tiempos. Nuevas recetas, tecnología, administración, gerencia, *delivery*, etc. Abrimos líneas nuevas de productos: empanadas, asado, carne mechada, árabe, asiático, pastelería, etcétera.

»Tenemos dos morochos de diecisiete años (que también vienen a trabajar con nosotros cuando están de vacaciones, siempre enseñándoles la cultura de trabajo) maravillosos. Ellos, así como yo, crecieron en un ambiente de restaurantes. Mi mamá organizaba la cocina y curaba todas las recetas, las hacía y se probaban en la mesa 36 y decidíamos si les faltaba o sobraba algo... Esto se repite: yo ejecuto y probamos. Las recetas venezolanas son de Gabriel: asado negro, dulce de lechosa, carne mechada, caraotas, arroz con leche, natilla...».

Hoy en día, la segunda generación está al frente del negocio. Stefania Fallone es la chef ejecutiva y directora general (CEO). Su premisa inquebrantable, inspirada en las enseñanzas de Pippo, es que la comida debe saber exactamente igual hoy, mañana y dentro de diez años. Podrá parecer curioso, pero lo logran. En donde se encuentre el padre, sonríe satisfecho.

Via Appia: avenida Blandín,
entre avenida Mohedano
y calle Miranda, La Castellana, Caracas.

Frank Parada
Dining Room



No resulta azaroso que Dining Room se encuentre ubicado en una encrucijada, entre las avenidas Paseo Cuatricentenario y Colinas de Guataparo, en Valencia, Carabobo. Nació para ofrecer una propuesta de alta cocina, donde se destaca el producto local gracias a las técnicas del chef merideño Frank Parada, formado en importantes fogones de Latinoamérica. Al frente del restaurante, en una gerencia dinámica que atiende todos los detalles, se encuentran Jonathan Farías y Sofía Cárdenas Branger, cuya historia en el negocio gastronómico se remonta a sesenta años. La familia de Jonathan llevaba el tradicional restaurante de carnes La Cabaña. Después abrieron Coffee Market, una panadería y restaurante

casual. Y espera como un animal en reposo un hotel que la pandemia ralentizó, pero que abrirá sus puertas en meses próximos.

No sé si todos necesitamos una abuela que nos eche de la casa para que podamos encontrar el camino propio, pero este fue el caso de Frank Parada. Magaly Sánchez fue un afecto de carácter en su vida. Quería que fuera médico. Frank Parada había cumplido dieciocho años y sabía que en el hospital no estaba su futuro.

Todo empezó con un pescado que no supo limpiar. Un error puede ser un buen puntapié. Decidió mudarse a Los Roques para aprender. Después a la capital y, finalmente, en 2017, el deseo de viajar para aprender cosas nuevas lo llevó al exterior: Ciudad de México, la Goajira colombiana, Lima... Así se formó culinariamente en varios países, sobre todo en Perú, donde trabajó cinco años, dos de ellos con el chef venezolano Juan Luis Martínez en su restaurante Mérito, que este año entró en los cotizados The World's 50 Best Restaurants, en el número 26. También desarrolló algunos proyectos con el chef Jaime Pesaque e hizo pasantías con el equipo de Virgilio Martínez, en Central, que ahora figura entre los mejores del mundo, después de haber alcanzado el primer lugar en el mismo *ranking* de la revista *Restaurant Magazine*. A veces hay que viajar para poder volver a casa.

El chef venezolano Frank Parada el año pasado ganó el premio Tenedor de Oro 2025 al Mejor Chef en Ejercicio, otorgado por la Academia Venezolana de Gastronomía. Un reconocimiento merecido que lo ubica en el cielo de los cocineros locales. Ese mismo año estrenó un menú de degustación que tiene nueve tiempos. Pequeñas islas de sabores que estallan en el paladar. Cada receta refiere un refinamiento, una manera sutil de combinar sabores, la forma silenciosa que ha escogido el chef para estar presente cuando abrimos la boca.

Analicemos una de las estaciones de su menú de degustación: el pan de mapuey morado amazónico y mantequilla de ají dulce. Parece simple. No lo es. Ahí está el color púrpura de esta enredadera selvática. Lo acompaña una mantequilla amarilla y anaranjada. Se llama científicamente *Dioscorea trifida*. Tiene nombre de remedio. Pero es un tubérculo que viene del Caribe, Centroamérica tropical y América del Sur. Posee muchos apellidos en su cédula: mapuey, yampí, ñame blanco, papañame, papa de aire o sachapapa.

El arte de Parada se construye a partir de ingredientes autóctonos que cobran vida de una forma singular. Pareciera que no los hubiéramos probado antes. Ahí está el apio criollo o arracacha. El chef lo procesa en una tartaleta sobre la que coloca un trozo de pargo marinado en una salsa cítrica de ají dulce. El pescado, madurado, surge en corte de tiradito. Lleva quinoa que ofrece textura y un toque crujiente. Se sirve con puré de tallos de coliflor, verdolaga y semillas de girasol tostadas.

Hay mucho más: pescado y tostón crujiente (un clásico de la playa reconstruido), bite de chicharrón (*pork belly* a la manera de Dining Room), miniguanábana (suerte de plato dulce donde una fruta puede ser *mousse*, granita y merengue crujiente, con gel de fresa criolla, cristales de naranja y caramelo salado artesanal). Cuando parece que todo ha terminado, nos acercan un café de especialidad de la hacienda El Recreo, de Ricardo y Haydée Lozada, que queda en Montalbán, a una hora de Valencia.

Dining Room: avenida Cuatricentenaria, Guataparo, Valencia.



Degustación especial

Rafael Cartay

Nelson Méndez, el chamán de la alta cocina amazónica

Nelson Méndez es un cocinero venezolano, nacido en Puerto Ayacucho, capital del estado venezolano de Amazonas, una de las partes que componen la región amazónica de Venezuela, conectada con la Orinoquia venezolana. Si sumamos los territorios de los estados Amazonas, Bolívar, Delta Amacuro y una pequeña parte del estado Apure, tendríamos un poco más de 491.300 km2, casi un 54 % del país. No obstante, su vasta extensión representa apenas el 6,64 % del total general de la gran cuenca amazónica ampliada, vinculada con la Orinoquía venezolana. Ambas conforman, en la práctica, una gran cuenca. El río Orinoco se conecta con el Amazonas, a través del brazo Casiquiare, que fluye hacia el río Negro, uno de los principales tributarios del río Amazonas. De ese mundo inabarcable, y que te intimida cuando lo vives, procede Nelson.

Solo tres países (Brasil, Perú y Bolivia), de los ocho que componen la Amazonía, son responsables del 92 % de la superficie total de la cuenca. Es decir, son los grandes países amazónicos. No obstante, a pesar de provenir de un país con una pequeña participación territorial, y una presencia marginal en la economía y la política nacionales, Nelson es uno de los cocineros amazónicos más destacados a nivel sudamericano. Fue uno de los primeros en presentarse en Madrid Fusión, el escenario gastronómico más importante en lengua española. Allí, Nelson estuvo en el 2012, unos cuatro años después que lo hiciera el cocinero peruano Pedro Miguel Schiaffino. Con gran dedicación, los cocineros amazónicos, junto con el gran cocinero brasileño Alex Atala, el más renombrado de todos ellos, han logrado sacar a la cocina amazónica del anonimato.

Nelson Méndez: el Chamán

Trayectoria híbrida: formado bajo los rigores franceses del Hotel Tamanaco en los 80, hasta llevar la Amazonía venezolana a Madrid Fusión en 2012



¿Qué es un chamán?
Un intermediario esencial entre mundos aparentemente irreconciliables (lo oculto y lo civilizado).

El reto psicológico
Convertir la temible tarántula en una exótica langosta selvática, desafiando los miedos y prejuicios del comensal urbano.

La alquimia sensorial
Traducir ingredientes temidos o insólitos de la selva profunda para el paladar de la ciudad elegante.

La visión ecológica
Preparar al mundo para la dieta del futuro, demostrando que los insectos ofrecen la biomasa proteica más eficiente y limpia.

No es fácil ser un cocinero amazónico

A Nelson lo apodan «el Chamán». ¿Sabe usted qué es un chamán? Un chamán es el intermediador entre dos mundos que parecen irreconciliables: el mundo secreto de los espíritus y el mundo de las cosas cotidianas, que rigen el orden sobre la tierra. El chamán es un vidente iluminado, que emplea algunos brebajes alucinógenos, como la ayahuasca, para volar entre el cielo y la tierra y reconciliarse con el jaguar, una presencia dual, que representa la gloria y la muerte. Y aunque yo no sepa con certeza si realmente Nelson constituye una figura chamánica, que intermedie entre los dioses, los espíritus, los demonios y las fuerzas ocultas en la naturaleza, sé que Nelson se mueve ágilmente entre los alimentos singulares que nos da la selva y el mundo de los olores y los sabores de las mesas urbanas. Y sé también que para él no ha sido nada fácil comprender el verdadero sentido de su vida como un cocinero que se siente comprometido a transmitirnos los extraños

sabores de los ingredientes insólitos de su tierra, que muchos rechazan o con los que tienen reservas por no parecerse a los alimentos a los que están habituados.

Yo comprendo, en cierta manera, lo que le pasa a Nelson. No es fácil enseñar a los comensales una nueva gramática sensorial, ni aprender a evaluar lo que le resulta a la gente a primera vista repugnante. Gracias a Dios que mi querido Nelson lo toma, con su buen humor, diplomáticamente. Y se ríe. Creo, incluso, que aprendió a aterrorizarnos desde la cocina, disfrutando perversamente de nuestro asco y de nuestros propios miedos.

Debemos ser indulgentes con Nelson y sus esfuerzos, y su empeño en enseñarnos a comportarnos civilizadamente en la mesa del futuro. Porque eso seremos: comensales de insectos, que es la fuente de proteína más limpia que podamos imaginar, y la que nos ofrece el índice de conversión de biomasa más eficiente entre todas las demás otras fuentes de proteínas.

Cuando Nelson, practicando su alquimia misteriosa de chamán, transforma la temible y desagradable araña mona en una langosta selvática, servida con desenfado en una elegante mesa ciudadana, nos está ofreciendo una lección de ecología y de buenas prácticas de consumo, que solo ahora unos pocos pueden descifrar con claridad. Cuando Nelson acerca a nuestro paladar una amplia gama de frutas que nunca habíamos visto, porque estaban confinadas en una selva impenetrable, misteriosa y lejana, nos está dando, sin decirlo, una clase de geografía social. Y acercándonos a un paisaje natural y cultural que seguramente nunca conoceremos.

Eso es, Nelson, para mí. Un cocinero singular que actúa como mediador de un conocimiento ancestral y una cosmovisión indígena que nunca comprenderemos, por muy doctos que creamos ser, si no afinamos nuestra sensibilidad y aprendemos a mirar las cosas con los ojos del espíritu, y descubrir la esencia detrás de la apariencia.

Yo podría hablarles de un niño de la etnia baré, que fue, sin darse cuenta, descubriéndose acompañando a su vieja abuela en sus menesteres de cocina, cuando guisaba para los misioneros que se internaban en la selva. O aquel muchacho adolescente que estudió una cosa que el pénsum de estudios llamaba hotelería en Ciudad Bolívar, distante casi

setecientos kilómetros de su tierra natal. O aquel tímido provinciano, deslumbrado, a su llegada a Caracas a finales de la década de 1980. Y más aún, aquel Nelson principiante en las amplias cocinas del lujoso Hotel Tamanaco, ícono de la arquitectura hotelera vanguardista de la prepotente Caracas de entonces. Qué pensaría el chef Frank Miller, del Tamanaco, o el chef Wolfgang Encke, del Caracas Hilton, de aquel Nelson Méndez que llegaba a sus cocinas con la sonrisa puesta y con muchas ganas de aprender. Y aprendió muy bien la lección de las técnicas de la cocina francesa. Y luego, ya con pleno dominio de las artes del fuego, se desempeñó como jefe de cocina del Hotel Ritz, más tarde del bistró francés Biarritz.

En esos años, no era aún nuestro chamán. Hasta que un día, quizás hacia 1988, decidió continuar la hechura de aquel cocinero amazónico que había demorado tanto en ser.

Desde entonces, Nelson se convirtió en el chamán de nuestra cocina amazónica.

En 2010 sale su libro, *Saberes y sabores de la gastronomía indígena del estado Amazonas*, en la Editorial Oscar Milano. En enero de 2012 lo encontramos en Madrid Fusión, representando a Venezuela. En 2013 era un chef mediático en la tercera edición del Festival Gourmet Internacional. En marzo de 2016 crea el Instituto Culinario de Investigación Amazónica. En octubre de 2017 la Academia Venezolana de Gastronomía (AVG) lo premia con el Tenedor de Oro como el mejor chef del año. En el 2018 lo encontramos en Belém do Pará, Brasil, con mi sabio amigo Charles Brewer Carías, hablando de plantas medicinales. Y no descansa, presente en muchos otros escenarios de cocina latinoamericana, en Perú, en Brasil, en Colombia, hablando de la cocina amazónica, a la manera del inefable chamán Nelson Méndez.

***Del Amazonas,* 14 de mayo de 2022**

Discurso de incorporación a la Academia de Mérida

Buenos días, señoras y señores, directivos y miembros de la honorable Academia de Mérida.

Gracias por concederme el honor de pertenecer a esta honorable corporación.

La vida está formada por una colección desordenada de impresiones fragmentarias que a veces uno recuerda de manera consciente, o que, en otras ocasiones, quedan relegadas al olvido. Hasta un momento en que, de una manera imprevista e inconsciente, la memoria se dispara y trae esos recuerdos de vuelta. Aquello que había sido aparentemente olvidado, pero que estaba almacenado, cubierto por una envoltura emotiva, surge con una vigorosa lucidez, tan vivo como si estuviera ocurriendo en ese instante. No obstante, con frecuencia la memoria es pícara y hace trampa: tergiversa lo recordado, le agrega hechos, los mutila, los recompone y reordena de una manera arbitraria. Y no podemos hacer nada para contrariarla, porque eso es lo que hay en nuestro recuerdo.

Así sucede con esa clase de memoria que ahora me ocupa: un tipo especial de memoria a largo plazo que se presenta en un modelo mental que el psicólogo estadounidense Erving Goffman llamó, en la década de 1970, *the frame*, o el encuadre, en español. Como si fuera un portarretratos, pero enmarca una práctica social en vez de un rostro. El encuadre es un modelo de interpretación de los hechos que permite que las personas perciban, clasifiquen, seleccionen e interpreten un suceso o una situación del entorno.

Pero lo hacen de acuerdo con sus maneras de pensar y actuar en el mundo. Es decir, de acuerdo con su cultura. Ese marco de acción determina sus creencias y comportamientos y su manera de insertarse en el mundo.



Rafael Cartay FOTO VASCO SZINETAR

Esa condición definida por la aplicación del encuadre cultural se manifiesta de muchas maneras. Una de ella es la de ver el mundo a través del lente de la gastronomía. Es decir, imaginar el mundo por lo que se come y la manera de comerlo. El antropólogo estructuralista Claude Lévi-Strauss afirmó que el alimento es bueno para comer, pero también para pensar. El alimento juega, así, una triple función: apto para nutrir el cuerpo, curarlo y simbolizarlo, atribuyendo un significado a todo lo que hacemos. De allí la enorme potencia del alimento, y de la alimentación, como una forma idónea de representarse el mundo, y de vivirlo.

De esta manera la memoria gastronómica actúa como un vehículo que permite viajar en el tiempo. Recreando el pasado a través de las conexiones creadas por las impresiones sensoriales ligadas a la comida que tuvimos durante la infancia y la adolescencia. Esas improntas se inscribieron en nuestra memoria a largo plazo. La psicología lo llama el efecto *priming*, es decir, la facultad de generar memorias de modo involuntario e inconsciente, interconectadas con contenidos percibidos anteriormente. En este caso, estamos hablando de memorias gustativas.

Aplicando esos conceptos a mi vida personal y a lo que me dedico, pienso, con frecuencia, que tengo varias memorias gastronómicas.

La memoria gastronómica es una memoria a largo plazo que funciona de una manera inconsciente. Actúa como un vehículo o cápsula que nos conecta con el pasado, un tiempo que ya no existe. Al probar un determinado tipo de alimento, que ha sido almacenado junto con una emoción relevante, la memoria se activa, y la persona que recuerda es trasladada, de una manera involuntaria, a la infancia o a los inicios de la formación de su gusto alimentario. Para que funcione esa memoria, relacionada con la tradición y con un territorio determinado, elementos que alimentan la identidad cultural, se necesita que la impresión o impronta que produce ese efecto esté estrechamente conectada en el origen con un sentimiento de emoción vivido intensamente por la persona que recuerda. La memoria de la que hablo ocurre dentro del marco de una sociedad y de una cultura. Y más claramente: la memoria gastronómica está estrechamente ligada a un grupo cultural, a un tiempo, a un territorio y a una ocasión emotiva.

Por eso pienso que, al menos, en mis primeros veinte años, construí tres memorias gastronómicas. Las dos más importantes se forjaron en Barinas y Mérida. La tercera, más breve, pero no menos intensa, corresponde a un período intermedio entre las dos primeras memorias, y sirve como elemento vinculante. Esta tercera memoria corresponde más bien a una memoria transicional, que, aunque corta en el tiempo, me preparó emocionalmente para adaptarme a un fuerte cambio de ámbito, paisaje, sociedad y hábitos culinarios.

Mi primera memoria gastronómica se desarrolló en mi ciudad natal, la ciudad de Barinas, una ciudad llanera ubicada en los altos llanos occidentales del país. Esa memoria da cuenta de mis primeros dieciséis años bajo el cuidado de mis padres, mis tías y la influencia de mis amigos y de otras personas allegadas a mi familia. En esa larga etapa, que cubrió mi infancia y el inicio de mi adolescencia, y de la cual no me he separado nunca, se formó la estructura básica inicial de mi gusto y de mi dieta alimentaria. La palabra «dieta» tiene un origen grecolatino, *diaita*, que significa régimen o modo de vida y, en un sentido más amplio, autogobierno.



Mi segunda memoria gastronómica comenzó a gestarse a partir de 1957, con mi llegada a Mérida, una bella ciudad andina, tan distinta a la mía, para continuar mis estudios de secundaria. Ese año mis padres me enviaron, junto con mi hermano mayor, a culminar el ciclo de la educación media en Mérida. En Barinas solo se podía cursar hasta el tercer año. Para la mayoría de los jóvenes barineses era el final de su educación formal. No obstante, las familias que podían enviaban a sus hijos a continuar sus estudios de bachillerato en las ciudades de Barquisimeto, Valencia, Caracas o Mérida. Así mi hermano y yo llegamos a Mérida, bajo el cuidado del Dr. Eulogio Angulo Gómez, el «tío Yoyo», una de las personas más importantes en mi vida.

Entre la primera memoria barinesa y la tercera memoria merideña, transcurrió una memoria transicional, que dejó una impronta perdurable en mi vida, preparándome para la vida andina y para la segunda etapa de mi adolescencia.

Esa memoria gastronómica intermedia se formó en Barinitas, una pequeña ciudad del piedemonte llanero andino. En ese punto geográfico, el paisaje se despide de la tierra plana de la inmensidad del llano para adentrarse en el relieve montañoso de los Andes, como si se abriera una ventana en el aire. Un marco para otro paisaje y otra gente. Allí, en la casa de mis primos Mendoza Angulo, me quedé estacionado en mis recuerdos juveniles. Como si se hubieran congelado mis gustos, y escindido mi origen, para contribuir a convertirme en una persona demediada, partida en dos o en tres partes mi identidad. No hay factor que explique esa poderosa influencia recibida, a menos que uno recurra a la hermosura de los valses andinos, al frescor de la brisa mañanera que baja de la sierra, como dice la canción «Mujer bariniteña», o al afecto familiar y la fraternidad de los amigos. Las noches de serenata, las muchachas bonitas y la afición por la música me encantaron. Aún recuerdo, quizás con imágenes alteradas por el tiempo, las grandes y delgadas arepas que hacía la Niña Cora, de largas y negras trenzas. Los viajes en alegres grupos familiares al serpenteante río. La frescura de las aguas cristalinas de los pozos del Raicero o de Parangulita o de Don Chon. Las largas caminatas abrién-

donos paso entre la espesura de los cafetales en flor, sorteando las piedras resbalosas. El baño en las suaves aguas frías, tan distintas a las de los ríos llaneros, más caudalosos.

La preparación en grupo del currunchete o curruchete, un dulce caliente que llevaba papelón, huevos batidos, pan duro, queso blanco y ron. Andrés Eloy Blanco, el poeta de Venezuela, en «Las uvas del tiempo», señaló que en el patio de su casa cumanesa había un parral. Debajo de ese parral había un estanque, y que un baño en ese estanque sabía a Grecia. Bueno, a mí, esos paseos bariniteños al río me sabían a gloria.

La memoria merideña, aunque breve, solo tres años, fue la más intensa y perdurable. Fue mi primera estancia merideña. Después, ya adulto, se formó otra memoria, más intelectual que la primera.

Mi tío Yoyo nos ubicó en la casa de una familia, a la que aún recuerdo con gratitud y cariño. Allí también vivió años después mi hermana Belkis. La casa quedaba en la avenida 2, al lado de la plaza El Llano. Comíamos, casi al lado, en la casa de la señora Juanita, una señora de suaves modales, siempre sonriente y excelente cocinera.

En ese tiempo muchas casas de Mérida, de familias laboriosas y modestas, funcionaban como pensiones, que ofrecían alojamiento, comida y lavado de ropa a los estudiantes.

Estudié en el Liceo Libertador. Un vetusto edificio con un gran patio central. Allí fui un estudiante de notas regulares y escasa aplicación, porque me distraía mucho.

Nunca había conocido tal exceso de libertad fuera del control directo de mis padres, por lo que ese tiempo fue muy fructífero en mi formación mundana: aprendí a jugar billar en los billares de la avenida 2 y en el bar del Capi, contiguo a la plaza Bolívar. Me embriagué por primera vez en mi vida con un anís barato en la plaza de El Espejo. Me enamoré perdidamente de una hermosa muchacha que vivía en una casa frente a la plaza de Milla, que estudiaba también en el liceo, y que ahora debe ser abuela. Después de clase, yo la acompañaba a pie hasta su casa y luego me devolvía a la plaza El Llano para almorzar en la pensión. Era una larga y ardua caminata diaria que solo podía ser motivada por un amor ferviente y casi de novela. Era un amor desinteresado y tan secreto que nunca tuve el valor de declararle mi enamoramiento a la elegida.

En esa época también me inicié en la política. Guardo vivamente dos recuerdos. El primero, sin imaginarme el riesgo que corría, distribuí propaganda clandestina en el liceo y en las protestas callejeras contra el dictador Marcos Pérez Jiménez en diciembre de 1957 y en los inicios de 1958. Sabía muy poco sobre el asunto, acompañando a mi compañero de pensión, Tito González Heredia, que era un líder nato. Tito vivía en Barinas, frente a mi casa, y estudiaba también en Mérida. Años más tarde lo reencontré en la UCV y estudiamos juntos Economía. Un día Tito, miembro de la guerrilla urbana, murió emboscado en las calles de Caracas. El segundo recuerdo fue el inicio de mi amistad con Domingo Alberto Rangel (DAR, como le decían los amigos, y «Jurungamuerto», los que lo odiaban). Era una relación muy desigual, en la que yo era el pequeño alumno admirador del maestro, y así siguió siendo hasta su muerte. En 1958 lo conocí dando un mitin en el Teatro César Rengifo de la ULA y me deslumbró su clara inteligencia y su verbo encendido. Era un joven tovareño, impetuoso, sabio y de un discurso incendiario.

Por consejos de él me hice economista. Una profesión de la que me alejé tiempo después, para hacerme historiador de las mentalidades y de la alimentación. Lo que ahora intento ser. Gracias a sus diligencias salió uno de mis primeros libros: *Historia económica de Venezuela, 1830-1900*, con la Editorial Vadell.

La Mérida de mi juventud era una ciudad con dos caras, como si estuviera demediada entre dos pasiones: una ciudad con vocación clerical, con muchas iglesias y un gran seminario. A la vez, era una ciudad inquieta, libre pensadora, que llevaba una universidad por dentro, como dicen que dijo Mariano Picón Salas.

La ciudad de mi adolescencia iba desde la Vuelta de Lola, donde vendían «pastelitos calientes pa' los viejos que no tienen dientes», como cantaba León Alfonso Pino, dulces abrillantados y confites, hasta el Estadio Guillermo Soto Rosa, donde se jugaba fútbol todos los domingos, se vendían arepas y empanadas y empezaban los cañaverales.

Antes estuvo allí el monumento de La India, conocido como La Aguadora, hasta que la escultura fue removida en aras de una discutible modernidad.

Mérida era una hermosa ciudad emparentada con la placidez del

alma. Pequeña en extensión, caminable, de topografía alargada y estrecha, que se lucía con sus numerosas plazas. Escribiendo este discurso he caído en cuenta de que mi vida merideña transcurrió entre plazas. Plazas arboladas, con altos árboles añosos de los que colgaban largas barbas, ligeras, parásitas y casi mustias que le daban un aspecto fantasmal.

Había también iglesias por doquier, que eran para mí un oasis donde me refugiaba para dar sosiego a mi alma atribulada por las malas notas, mis miedos y las ingratitudes del amor que angustiaban a aquel ser tímido y muy indeciso que era yo, apenas naciendo a la vida pública. En la ciudad había también muchos bares, un gran bar especial que ocupaba cuatro piedras y más de una cuadra. Panaderías por todas partes y vendedores de arepas y pastelitos para servir a una población estudiantil que andaba siempre contando los pocos cobres que recibía desde todos los rincones del país.

Entonces, la mayoría de las familias venezolanas eran muy modestas económicamente. Y los padres de familia hacían un gran esfuerzo para enviar a sus hijos a estudiar en la universidad.

Como casi no funcionaban los autobuses urbanos, uno tenía que recorrer la ciudad a pie de un extremo al otro, con la dificultad agregada de su relieve irregular. Era una ciudad muy larga de unas pocas avenidas empinadas y numerosas calles, de calzadas delgadas y aceras estrechas. Recordaba a los cuadros de los pintores figurativos de principios del siglo XX, obsesionados por la perspectiva. Había grandes casas sólidas, rectas, hermosas, que pertenecían a los «próceres» merideños, como les decía un amigo mío. Decía «próceres» en juego. Me aclaró luego que algunos de ellos, como Gabriel Picón González o Tulio Febres Cordero, destacaron por su valentía, su amor a la ciudad, la austeridad de su vida privada, una ética no negociable y un fuerte sentido del compromiso ciudadano y del sacrificio personal. Un compromiso de dignidad civil que nos enseñaron con su ejemplo, que debemos ejercitar para denunciar lo que es inaceptable, como el actual deterioro que amenaza el patrimonio cultural de la Biblioteca Febres Cordero, que contiene gran parte de la memoria histórica de nuestra ciudad y sociedad.

Esa ciudad en la que yo viví se había ido volviendo, poco a poco, una ciudad de todos, democrática, al ritmo del impulso de una universidad

que crecía, se modernizaba y se fue convirtiendo en la fábrica de sueños de muchas generaciones de venezolanos.

Era la «Mamá ULA», dicho sin ironía, con un profundo agradecimiento. Una mamá que paría venezolanos para el futuro. Como dijo un profesional agradecido, en un libro de memorias de Caterine García y Víctor Plaza, la ULA «recibía y amparaba estudiantes de cualquier región de Venezuela y de todos los estratos sociales», y les otorgaba títulos profesionales para que sirvieran a un país que, una vez, fue de todos.

Mérida era entonces una ciudad tranquila, bucólica, vivible, encantadora. Ninguna otra en el país contaba con una vista panorámica más hermosa que ella. Desde la calle uno veía la sierra de Mérida, con su emblemático pico Bolívar, coronado de nieve. Salvo Caracas, con su imponente cerro del Ávila, podría comparársele.

Me gusta recordar a Mérida. Ahora sonrío pensando en un original transporte escolar que allí vi: era una señora que llevaba y traía de la escuela a los niños, caminando, en fila, ella a la cabeza, por el medio de la calle. Pero vuelvo a aquel joven que fui.

Nadie me llamaba por mi nombre en el Liceo Libertador. Era simplemente el llanero o el barinés, a secas. Quizás era el único liceísta que siempre tenía frío. Me ponía dos pares de medias para tratar de amortiguarlo, infructuosamente, y aprendí a fumar para apenas tolerarlo. Era un estudiante regular, que jugaba de todo, sin destacar en nada. Y menos fútbol, porque era un llanero que se asfixiaba en la montaña.

Llegó el momento de la partida. Tenía casi veinte años. Me fui de Mérida durante un tiempo. Todos crecimos. Cuando volví, muchos años después, aún tenía el cabello rojo, pero se había producido un cambio cualitativo en mi condición humana. Regresé como profesor de la ULA. Había estudiado un largo tiempo en el extranjero, estaba casado y tenía un hijo caraqueño. Volví a ver a los conocidos de antes y los saludaba con afecto, en especial a mis condiscípulos en el liceo. Pero casi nadie me reconocía, a pesar de que yo seguía siendo un tipo inconfundible: flaco, medio feo, de nariz ancha, con la cara alargada como un cuchillo y el pelo rojo. La ciudad había crecido también: había muchos estudiantes venidos de todas partes del país, había muchas discotecas, algunos restaurantes, ventas ambulantes de comida por doquier, varias librerías.

Qué hermosa ciudad era aquella a la que regresaba. Algo, sin embargo, había pasado conmigo: mis amigos eran de afuera, iba a los cumpleaños de las familias de mis amigos de afuera, mis estudiantes eran mayormente de afuera, y participaba de las conversaciones de café con mis amigos de afuera. Lo diré con franqueza: era feliz en aquella ciudad en la que vivía, pero a la que nunca logré descubrirle su verdadera esencia.

Ahora sé más sobre aquella ciudad, a pesar de que la ha afeado y entristecido la mala política. Mis amigos que aún la viven me cuentan que sigue siendo un espacio fértil para perseguir aquel sentido de vida que soñábamos todos.

Ahora, estando lejos, caí en la cuenta de que Mérida ha sido para mí una suerte de no lugar. Un lugar que poblé solo en la superficie, donde estaba sin estar. Una ciudad a la que estoy atado por unos lazos o hilos casi invisibles, provisionales y frágiles. Otro paisaje es entrevisto a través del paisaje de esa ciudad, envuelta por una bruma liviana.

Allí se levanta mi casa. Construida en un paisaje amado. Allí se respira un aire que alimentó mi búsqueda de ser. Y está la gente con la cual compartí esa materia insustancial, pero vital. Descubrí que Mérida ha sido esa madre que ahora tanto añoro. En su regazo quisiera refugiarme antes que se imponga esa inmensa oscuridad de la que no se retorna y que nos espera a todos.

Tuve que ir descifrando poco a poco a esa Mérida en la que he vivido, halando el hilo del recuerdo hasta llegar al ovillo del origen para intentar encontrarme a mí mismo. Como un hilo de Ariadna. Hasta darme cuenta de que, en mi primera estadía merideña, aquella de 1957 a 1960, me comporté como uno de esos personajes solitarios y retorcidos que habitaban en las novelas tristes de Herman Hesse.

Los estudiantes que veníamos de afuera comíamos en las pensiones, casas de familia que ofrecían el servicio de alimentación por un módico pago mensual. La comida era casera, sin muchas variaciones y pretensiones, aunque era sabrosa y servida en cantidades abundantes. Rara vez comíamos en la calle, salvo en la parte superior del mercado principal en los días de fiesta. No sobraba la plata ni había muchos restaurantes a precios accesibles cónsonos con el modesto presupuesto estudiantil. Después, cuando ya conocía mejor la ciudad, comencé a comer en el Comedor Popular, un comedero democrático situado cerca

de la plaza Bolívar, camino al cementerio, y que recuerda a la *kitchen food* de asistencia social que viene desde la época de la Gran Depresión estadounidense. La comida era balanceada, saludable y de muy bajo precio, aunque no siempre era muy sabrosa. Pero resolvía. La angustia llegaba los fines de semana cuando no ofrecía servicio al público. A veces, pocas veces, cuando nos llegaba el «giro» enviado por los padres, comíamos en El Bimbo, un restaurante italiano, de precio accesible y buena comida. Y en La Paellera, en la avenida 5, de Carlos Simó. O en La Bella Capri, en la calle Lazo. O en el Café Sol y Sombra, frente a la plaza Bolívar. Y en otro restaurante, La Arepera Chipén, de José Fernández, frecuentado por los estudiantes del Colegio San José, de los jesuitas, que se creían superiores a los del Liceo Libertador. Los del San José, prepotentes y émulos del rebelde sin causa James Dean, salían de su internado los domingos con sus pintas a deslumbrar a las muchachas bonitas que salían de la misa dominguera. Los estudiantes universitarios eran como una clase aparte. Comían en el Comedor de la Universidad, al cual yo no tenía acceso.

De todas maneras, hay que distinguir entre la comida cotidiana y la comida de domingos, festiva y celebratoria. La comida de todos los días era la que comía en las pensiones de Mérida. En el desayuno, avena cocida, arepa, queso rallado y huevo frito. En el almuerzo la infaltable sopa de arvejas o de papas, o la pisca, la carne frita, el pollo en salsa, el arroz con pollo y otras preparaciones parecidas. Era una comida rutinaria, sabrosa y restauradora. La complementaba con los alimentos que me enviaba mi madre desde Barinas: las empanadas de dulce de topocho de la tía Virginia, las roscas, el pan dulce, las catalinas y los potecitos de leche condensada.

Yo viajaba con una cierta frecuencia a Barinas, a la casa familiar, a la que volvía durante los largos fines de semana y las vacaciones escolares. Allí disfrutaba de una cocina familiar que reproducía la sazón y el afecto de mi madre, que siempre tenía tiempo y alegre disposición para complacer el gusto de sus hijos. Esa forma de cocinar fue heredada por mis hermanas, en especial por Belkis, que mantienen vivo el recuerdo culinario de nuestra madre. En mi casa la Navidad era una inmensa mesa compartida con toda la familia y los amigos de la casa. La familia y los amigos de la infancia.

Teníamos dos tipos de hallacas: la hallaca aguada y la hallaca seca. Esta última se hacía en Barinas para enviar a los familiares que vivían en Europa. Tenía un guiso especial, ciertos ingredientes, una cocción y un sabor diferentes a los de la hallaca aguada llanera, o a la andina.

La reina de la Navidad venezolana ha sido la hallaca desde los inicios del siglo XIX. Un plato tradicional que encerraba una gran carga simbólica y que admitía variaciones, sin perder su esencia. Ella constituía la fiesta misma, la representación de la alegría y de la fraternidad como preámbulo al abrazo solidario. Consumida durante cualquier fin de semana en cualquier mes del año, la hallaca se abrió paso entre las celebraciones religiosas para emparentarse con las misas de aguinaldo, los paseos campestres, las congregaciones en la plaza pública y la visita a los pesebres. Había algunas diferencias entre las hallacas preparadas en las distintas regiones de Venezuela. La hallaca andina, en especial la merideña, maridó su guiso con el tinto generoso gracias a la inmigración italiana procedente mayormente de la isla de Elba, que puso música a la fiesta, y popularizó el uso de los grandes vinos italianos en la mesa navideña. Desde temprano, la hallaca andina empezó a diferenciarse de las otras, por emplear carnes crudas picadas y aliñadas, y por la adición de garbanzos cocidos y tomates en el guiso, lo que aumentaba el tiempo de cocción final, necesitando varias horas de cocimiento para terminarlas. Al contrario de las otras hallacas, con guisos previamente cocidos, que requerían apenas una media hora para calentarlas.

Pensando ahora, desde la perspectiva de una experiencia de más de medio siglo de vivir en Mérida, descubro, tarde, muy tarde, que fui partícipe de una intrincada trama antropológica que no percibí entonces con mucha claridad. Que esa memoria merideña mía respondía a una apreciación particular que los antropólogos llaman una identidad reconocida, en la cual un grupo actúa adherido a una cultura que las engloba a todas. Conformando así una subcultura, que pudiéramos etiquetar como la de la «gente de la ULA».

Casi todos mis amigos merideños procedían de afuera de la ciudad. De tal manera, y me asombra reconocerlo, que esta ciudad se me antoja mucho más compleja de lo que pensó Picón Salas en su tiempo. Era como una republiquita, cuya gente iba a misa los domingos, jugaba fútbol y daba serenatas, que hablaba lenguas de cadencias musi-

cales distintas, percibía sus ingresos mensuales del presupuesto de la ULA, a cambio de la prestación de una labor tesonera y digna, y de las numerosas remesas que recibían los estudiantes de muchas partes del país. La sumatoria de esos flujos monetarios movía la ciudad de muchos rostros, en que la cortesía era el pan de cada día. Mérida era la «Ciudad de los Caballeros», en la que convergían varias Mérida: la Mérida pobre, humilde, respetuosa, casi sumisa y sin voz, que servía al mantenimiento de los servicios de la ciudad y al abastecimiento alimentario de la ciudad. La Mérida de los campesinos, que bajaban del páramo con sus frutos y sus flores y uno los encontraba en el pintoresco Mercado Principal del centro de la ciudad, hablando una lengua cortés poblada de «vusted», «alas», diminutivos y otras expresiones. A esos personajes pobres, de rostro cincelado por la crudeza de la brisa inclemente del páramo, les cantó con sentida emoción Mariano Picón Salas. El gran ensayista, el merideño más universal de los nuestros, le dedicó varias páginas cargadas de afecto en uno de sus libros de memorias.

Destacaban también en la ciudad algunas familias merideñas que habían sobrevivido desde la colonia: eran dueños de grandes haciendas de caña y de café. Esas haciendas dieron paso a bellas urbanizaciones y avenidas de la ciudad, que crecía rápidamente y se extendía más allá de los límites de la larga meseta.

La Mérida que yo sentía más cercana, y en la que me desenvolvía en mis intercambios académicos y sociales cada día, era la ciudad de los estudiantes y de los profesores de la ULA que, como yo, provenían de muchas partes del país, que llegaron a la ciudad atraídos por su belleza, su relativo bajo costo de vida, el generoso clima y el gran prestigio que tenía una universidad más que bicentenaria. La gente de la ULA conformaba una especie de subcultura que se interconectaba con los otros ámbitos de la vida ciudadana merideña.

Todos esos elementos de los que hablo, a los que se agregaban los turistas, atraídos por el Teleférico de Mérida, desde 1960, y los acogedores hoteles, la plaza de toros, la feria, los estadios deportivos, componían la ciudad entrañable que todos terminamos construyendo con nuestras presencias y ausencias, anhelos, triunfos y fracasos, y que se convirtió en esa ciudad que tanto amamos, propios y extraños, en la que

nos reconocemos, y que vive permanentemente en nuestra memoria, por lejos que estemos, y a la que hemos aprendido a querer con sus virtudes y defectos, como si fuera una amorosa madre ciudadana.

Esa ciudad, empero, ha cambiado mucho desde el tiempo que llevo conociéndola y viviéndola. De aquella amable aldea-ciudad-universidad a la que llegué, ya queda poca cosa. La ULA creció, se hizo grande y se llenó de estudiantes, facultades, profesores, y de mérito en unas pocas décadas. Esa institución, que era una especie de gran liceo en 1958 cuando llegó la democracia, siguió expandiéndose por fuera y por dentro y se transformó en un polo notable de ciencia, arte y humanidades, donde confluyeron, con sus esfuerzos y sueños, el merideño ilustrado de «adentro» con el merideño ilustrado de «afuera», es decir, de aquel que venía más allá de Lagunillas o de la Vuelta de Lola, como los tovareños o los parameros. Ese era el nexo, no muy fuerte, pero era el nexo inicial, que luego fue ampliado y reforzado, en algunos casos por las alianzas matrimoniales y de afecto que se produjeron entre las dos sociedades, al calor del aporte enriquecedor de las culturas regionales que confluyeron en la ciudad.

Sin olvidar el esfuerzo modernizador de la ciudad, promovido por el gobernador y alcalde de la ciudad, Dr. Jesús Rondón Nucete, y de la Universidad, encabezado por el rector Dr. Pedro Rincón Gutiérrez, tan cercano y accesible que la gente lo conocía como «Perucho», pero al que el uso y distribución patriarcal del poder lo alejaba a veces de su esencia. Perucho fue el ariete que, en nombre de la universidad, con su proceder disruptivo, violentó las normas de convivencia social de aquella sociedad conservadora y enclaustrada que fue en sus inicios seminaristas la Universidad de los Andes, y que estaba empezando a fracturar el molde de lo clerical y el ámbito críptico de las sociedades casi sectarias y que se regodeaban en el discurso. En el árbol añoso y de fuertes raíces, se desarrolló el injerto que abrió sus ramas nuevas a los asuntos de la ciencia y de las humanidades con ímpetu y celosa dedicación.

Esa era la Mérida en la que yo estuve, en la que mi vida transcurrió. Una ciudad cambiante que era la sede de un cambio permanente en las ideas, estimulado por la llegada de profesores extranjeros, especialmente de las universidades del Cono Sur, que, arrojados por las dictaduras represoras, nos trajeron aires y rostros nuevos, como si estuviéra-

mos viviendo dentro de los libros de Claude Lévi-Strauss, metidos en las cosas y en los conflictos relacionadas con el parentesco y la búsqueda de trascendencia de una cultura, transitada por la idea de una suerte de modernidad líquida, a lo Zygmunt Bauman.

A ese marco y a esa subcultura pertenecí, atado por lazos tejidos por el espíritu. He vivido, pues, más de cincuenta años dentro de esa burbuja social, compartiendo con los nativos y «extranjeros» que hacen vida en Mérida. Allí tuve el privilegio de contar con amigos muy queridos. Algunos ya no están, se han muerto o han emigrado del país. Y otros, muchos otros, aún viven allí, guardianes de la casa amada, y me muero por las ganas de abrazarlos y conversar con ellos.

Mérida era para mí, y aún sigue siendo, la ciudad donde habitaba la calidez humana, donde estaban los amigos con los que compartía. La ciudad donde construí un espacio fértil para crecer en la amistad. Una ciudad imaginada e inolvidable, que contenía en su seno una universidad entrañable y vivamente interesada por el mundo de las ideas. A ambas, ciudad y universidad, y a la gente que las habitaba, las quise y serví con toda la pasión que pude. Y su recuerdo va conmigo siempre, aun en los momentos más inesperados y en las cosas más sencillas.

La Mérida de ahora, maltratada, no dista mucho de aquella ciudad campechana y lenta de la que provino. Una ciudad retrotraída forzosamente a una existencia casi aldeana que pensábamos que ya había sido superada. Una ciudad donde aún doblan las campanas por lo que perdimos, desprovista de la eficiencia de sus servicios básicos y en la que parece haberse roto el mecanismo esencial que la animaba. Aunque todavía perdure, sin embargo, parte de su encanto original, de su paisaje y de la calidez de la gente generosa y solidaria de aquella aldea acogedora que había sido. La ciudad de ahora está agobiada por un interminable rosario de carencias en que la han convertido el descuido, el desamor y la incompetencia de los gobernantes.

Hasta hace relativamente poco la gente disfrutaba de su ciudad, y nos encontrábamos en las calles, en los mercados, en las grandes panaderías, en los cafés o en las librerías para hablar con los amigos sobre las cosas más disparatadas o profundas, y la vida en familia de todos nosotros era más llevadera. Ese era el camino, nuestro camino, mientras nos acercábamos a Itaca.

Hasta que llegó la plaga devastadora de los nuevos caudillos. Un cruel e insensible Atila del siglo XXI que arrasa y empobrece todo lo que encuentra a su paso. Itaca se ha desfigurado y se empobreció el camino. Todo aquello que recordamos con alegría se ha desvanecido, no existe ya o se ha afeado. Y la ciudad, y su universidad, se han ido transformando, deformándose, vaciándose, hasta convertirse en un lugar de presencias mustias, desfallecientes y tristes. Aunque sigue ahí algo de su belleza y coraje, y de su energía creadora que no muere, y la memoria agradecida sigue evocándola tal como era en sus mejores tiempos, siento al recordarla, ahora, con pesar, que hay en mí una parte que sufre por aquella Mérida que amo, y para lo cual no encuentro ningún bálsamo que logre calmar la inmensa tristeza que cargo por dentro.

Muchas gracias.

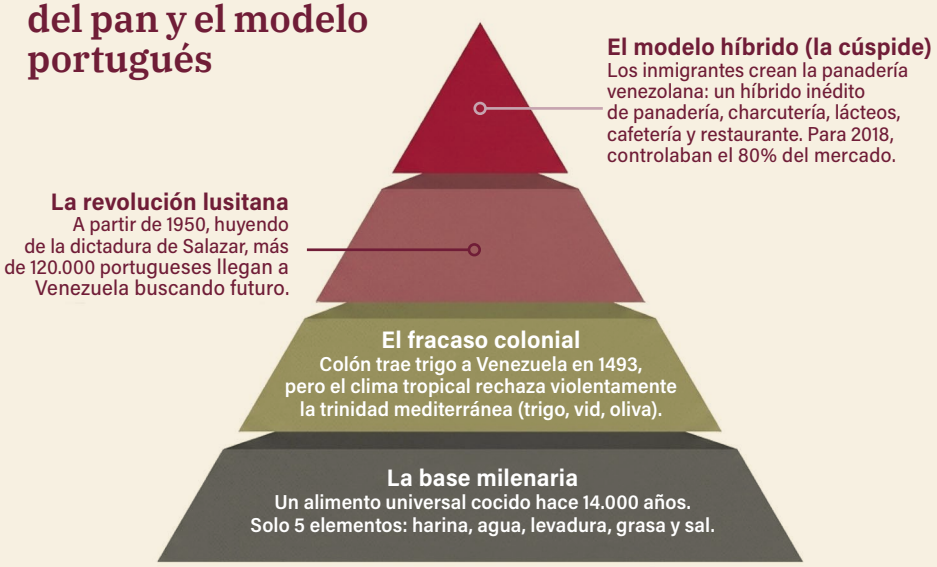
Marzo de 2023

La aventura del pan

El pan es un misterio para mí por varias razones. La más importante es que hay una inmensa variedad de panes artesanales que son elaborados con solo cinco elementos básicos: harina, agua, levadura, grasa y sal. Y siempre me he preguntado qué hace la diferencia de forma, tamaño, apariencia, sabores. La palabra genérica pan (derivada de la raíz indoeuropea *pa-*, que produjo luego la voz latina *panis*, de la que proviene compartir, compañero, compañía y, por supuesto, panadero) designa un alimento universal presente en todas las culturas del mundo y que se elabora en las más antiguas desde hace más de 14.000 años. Los antiguos nómadas hacían un pan rústico con las semillas y bellotas que encontraban a su paso. Las aplastaban, mezclaban con agua y calentaban en piedras planas. Más tarde, desde hace unos 5.000 años, utilizaron para cocer el pan un horno rústico, cubriendo sus panes con un cuenco invertido a manera de horno. Desde entonces evolucionaron, lenta y casi al mismo tiempo, el cultivo de cereales panificables, los procesos de fermentación, los utensilios y artefactos para elaborar el pan, al igual que los tipos y sistemas de distribución del pan.

En esa larga historia destaca el antiguo Egipto, pionero en la preparación del pan con levadura (*zyme*) o sin ella (*azyme* o ácimo). Durante el período Neolítico, entre 5000 y 3000 a. C., se produjo la sedentarización del ser humano, gracias a la aparición de la agricultura y la domesticación de los animales, clave para el surgimiento de los primeros asentamientos permanentes. En la civilización del antiguo Egipto, al norte de África, a largo de la cuenca del río Nilo, al final del Neolítico, hay el registro del primer pan, hecho de trigo, o de cebada, y agua. Se habla del egipcio Uestht, hacia 2750 a. C., como uno de los primeros panaderos conocidos de aquella época. Desde entonces, en su larga historia, el pan se ha convertido en el alimento básico, en el mayor referente de la comida. Desde la cuenca del Nilo, el proceso de elaboración del pan se difundió, hasta llegar a Europa, unos dos mil años después, con la

La aventura del pan y el modelo portugués



introducción del trigo común en ese continente. En particular a España llevado por los celtíberos en el siglo II a. C. Y de allí el cultivo del trigo y el uso del término «pan» pasaron a América. Pero solo el pan de trigo, porque en la América prehispánica se hacía «pan» de otras materias como maíz, el cereal civilizador de América, y de yuca, de papa, de quinoa y de amaranto o kiwicha. Recordemos que el documento base del diccionario de la Real Academia Española es el *Diccionario de autoridades*, publicado entre 1726 y 1739, y que allí, en su edición de 1737, se llama «pan» a todo lo que, en general, sirve para el sustento diario. O sea que, en definitiva, el pan no se hace solo con harina de trigo. Creerlo es una idea errónea de la hegemonía alimentaria europea en América.

El pan es definido como el «sustento común de los hombres» en el diccionario de Covarrubias, de 1611, el primer diccionario monolingüe del castellano. Asociado a la cerveza, en el Código de Hammurabi, de 1728 a. C., uno de los primeros códigos de leyes conocidos, se habla de pan bebible o de cerveza comible.

El pan de trigo fue adoptado por la antigua Grecia, una poderosa civilización que se asentó en la península balcánica y se expandió hasta

la costa del Asia Menor y el sur de Italia, hasta que su último bastión, Egipto, fue conquistado por Roma. Los griegos, adiestrados por los egipcios, se convirtieron en los grandes panaderos de la humanidad. Homero, el gran poeta griego del siglo VIII, los llamó «comedores de pan». Con justicia, porque los griegos mejoraron los molinos hidráulicos y los hornos de pan, y le dieron gran respetabilidad a los panaderos. Platón, el gran filósofo ateniense del siglo V a. C., discípulo de Sócrates y maestro de Aristóteles, menciona al panadero Théarion o Theanos en uno de sus diálogos. La historiografía griega menciona más de 72 variedades de pan que se cocían en los hornos de piedra o de barro de la Grecia clásica. Incluso en Grecia el noble Crisipo de Tiana escribió *Artokopikos*, un curioso tratado sobre el pan. Había panes de variado aspecto. De formas que iban desde redondeadas a cuadradas, como el *phaios* (pan negro), el *daraton* (pan sin levadura), el *bromite* (pan de avena), el *cribanitis* (pan de cebada), y muchos otros más, hasta el *maza*, un pan rústico para los pobres, pasando por panes de formas caprichosas y sensuales, como el *kribanes*, que copiaba los senos de Afrodita, o el *mulloi*, que semejaba los genitales femeninos.



De Grecia el oficio de la panificación pasó a la antigua Roma, en particular después de la tercera guerra macedónica (171-168 a. C.). Muchos panaderos griegos migraron a Roma en el siglo II a. C., donde eran llamados *pistores*. El pan de harina de trigo, al menos el amasado, era hecho inicialmente por los esclavos en las casas. Después la actividad, con los panaderos griegos, se convirtió en una suerte de gremio llamado *collegium,* que transmitía el conocimiento sobre el pan, o *ars pictorica.* Fortalecidos los panaderos romanos, lograron relevancia social, y algunos alcanzaron la celebridad como Marco Virgilio Eurysaces. Un siglo después el pan, junto con el circo (*panem et circus*), fue empleado por los gobernantes romanos para acallar las protestas populares. En el año 30 a. C. había unas 300 pequeñas panaderías en Roma, asistidas por panaderos griegos. El pan era un alimento básico y podía ser usado como un arma política: se creó la costumbre de distribuir pan regala-

do o barato a los pobres. Era un pan hecho con harina tosca (*far,* para *panis secundarius*), mientras que el pan caro se elaboraba con harina de mayor calidad (*farina,* para *pan candidus*). En Roma se distinguía el pan por su función. Había, entonces, *panis militaris* para los soldados y *panis plebeius* para los pobres, hechos con harina integral.

Durante la Edad Media europea el pan conoció muchos cambios. El uso de la levadura fue introducido por los romanos en 1191. El pan dejó de hacerse exclusivamente en las casas y su elaboración se convirtió en una actividad comunal. Aparecieron los primeros locales para panadería en las ciudades más pobladas. Se incorporaron los hornos de leña para cocer el pan. Surgieron los primeros gremios de panaderos, como el de Barcelona en el siglo XIV. En el siglo XVI se distinguió entre panaderos y reposteros (que trabajaban con masas dulces). Tiempo después, en el siglo XVIII, se perfeccionaron los hornos de panadería y comenzó la producción de pan en serie. Se alargó el período de la conservación del pan, cociéndolo dos veces: el *pan biscocti*, o el bizcocho.

Poco a poco se fue democratizando el consumo de pan. Con la Revolución Industrial, aparecieron nuevas maneras de leudar el pan, como la levadura química, entre 1830 y 1850. Surgieron los molinos movidos por la fuerza del vapor. Aparecieron panes europeos emblemáticos como el pan de Viena, el pan de molde, la *baguette*. En la década de 1920 empezó el uso de los primeros aditivos para fortificar el pan.

Se dio, entonces, el proceso de transición de la panadería artesanal a la panificación industrial moderna. En 1961 se aplicó por primera vez en Inglaterra el proceso de panificación Chorleywood, con el cual se elabora cerca del 80 % del pan inglés: mezclando la masa bajo vacío parcial, dejando atrás el tiempo de prefermentación. El uso de mayor cantidad de levadura agilizó y acortó el proceso de fermentación. Ese método estimuló la elaboración del pan blanco de molde. Pareciera que la época del pan artesanal había quedado atrás, frente al pan industrial, que comenzó a distribuirse en supermercados. Pero no. La moda del consumo del pan artesanal (*artisan baking*) ha regresado porque es un alimento más saludable que el pan industrial: por ser más digerible y ofrecer una mayor cantidad de fibra.

El pan y el trigo en Venezuela...

En la América prehispánica, y Venezuela no fue la excepción, se consumía pan, pero no de trigo. Luego, en la época colonial, se hacía pan de trigo importando los granos del cereal, pero resultaba muy costoso. Se decidió entonces, según Fernand Braudel, reproducir el paisaje europeo en el trópico, intentando implantar en América la trinidad alimentaria mediterránea: el trigo, la vid y la oliva. Semillas de trigo fueron llevadas por Colón en 1493 a la isla La Española, pero su cultivo no prosperó. Nuevos intentos se hicieron en otras regiones americanas para cultivar el trigo en una mayor escala, aunque solo lo encontramos extendido en algunas zonas de México, Chile y Argentina.

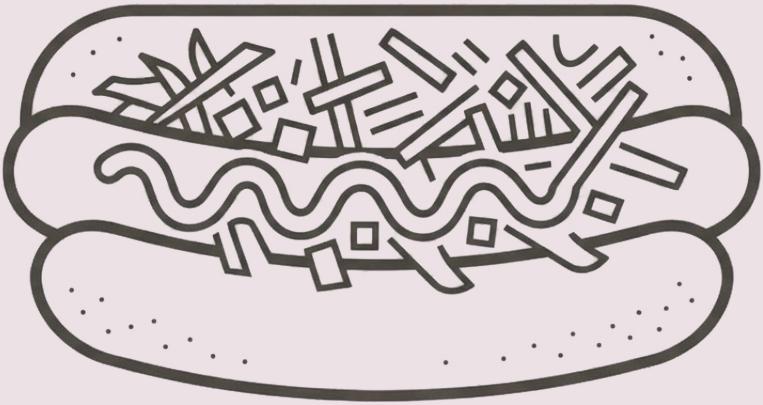
En Venezuela el cultivo del trigo fue introducido durante la época colonial. Lo menciona Juan de Pimentel en su Relación de 1578. Cisneros lo nombra en Trujillo en 1597. Duane señala que en 1822 se «cogía mucho trigo» en Mérida. Appun lo ubica en Humocaro Alto en 1857. Pero el cultivo del trigo crece en pocas partes y en pequeñas extensiones. Así sucedía, según el teniente Antonio de Manzano, en Valencia en el siglo XVII, donde «se sembraba y cogía mucho trigo», y había molinos. Pero a finales del siglo XIX, hacia 1883, solo se cultivaba en los estados andinos y en la Colonia Tovar. Años después, en 1924, el 90 % de la producción nacional de trigo provenía del estado Mérida, aunque en clara desventaja frente al trigo importado, porque el consumo de pan de trigo había aumentado en el país y la producción nacional no alcanzaba para satisfacer la demanda nacional de trigo.

El pan se elaboraba en las casas hasta principios del siglo XIX. Arístides Rojas cuenta, en su *Crónica de Caracas*, publicada póstumamente en 1946, que la primera panadería caraqueña fue abierta 1825 por un panadero francés. El pan era elaborado por varias panaderías francesas, que competían fuertemente entre sí. La rivalidad entre Ramella (cinco panaderías) y Montaubán y Augé (cuatro panaderías) era notoria. Adolfo Ernst señaló que en 1809 había 47.013 habitantes. De ellos, 3.694, un 8 %, eran franceses que se desempeñaban como sastres, zapateros y panaderos. Los panaderos competían con los sistemas de distribución del pan (en barriles o carritos tirados por burros), o en las letras marcadas sobre los barriles (R para Ramella y M para Montaubán), o en los colores de los barriles (Ramella, blanco y rojo,

y Montaubán, blanco, azul y rojo). Entonces los consumidores de pan se quejaban de la mala calidad de la harina (mezclada con granos de baja calidad o con papa), o de la adulteración del peso del pan, o de los aumentos continuos de los precios. También hay que reconocer que las panaderías competían entre sí innovando con equipos de avanzada tecnología. Ramella, por ejemplo, inició tímidamente la panificación industrial en Venezuela en 1852.

El negocio de la panadería comenzó a cambiar a partir de la década de 1950. Hasta entonces, los portugueses comenzaron a llegar en pequeñas oleadas, por la situación de precariedad y pobreza característica del Portugal de aquella época, sometido además a la férrea dictadura de Salazar. En los cincuenta llegaron 36.200 lusitanos, en los sesenta arribaron 37.200, en los setenta llegaron 36.000. A partir de esa década el contingente de inmigrantes portugueses se redujo a 11.035. O sea que en el lapso de cuarenta años arribaron a Venezuela más de 120.000 lusitanos, que se dedicaron a la horticultura, a la zapatería y al comercio, bodegas, pescaderías, panaderías. Muchos de ellos sustituyeron a los panaderos locales comprándoles sus panaderías y creando nuevas. En 1961 vivían en Venezuela 41.973 portugueses. De ellos, el 75 % procedía de la isla de Madeira (cuya capital es Funchal) y el resto del continente: Oporto, Aveiro-Espinho y Coimbra. La mayoría vivía en Caracas y Valencia. En el año 2005 había en Venezuela unos 550.000 portugueses, que se dividían en dos grandes grupos: los de la isla de Madeira, principalmente agricultores, y los del continente: provenientes de Aveiro, y un poco menos de Porto, Gaia y Ermesinde, dedicados mayormente a la distribución de alimentos. Muchos se dedicaron al negocio del pan, hasta el punto de que en 2018 el 80 % de las panaderías en Venezuela estaban en manos de portugueses, así como el 60 % de los abastos. Los panaderos portugueses crearon un singular modelo de negocio, que, además de ser panadería, era abasto, charcutería, venta de lácteos, y finalmente instalaron, anexos, cafeterías y pequeños restaurantes.

***Panaderías caraqueñas. La rica herencia de los inmigrantes* (2025)**



Pousse-café literario

La empanada

Julio Garmendia

He llegado yo a la conclusión de que nada, en el panorama de nuestra alimentación tradicional, tiene un valor nutritivo, y de tanta trascendencia educativa, además, como la empanada. Y me refiero, claro está, a la conocida y sabrosa empanada tan enraizada y persistente en nuestras costumbres culinarias.

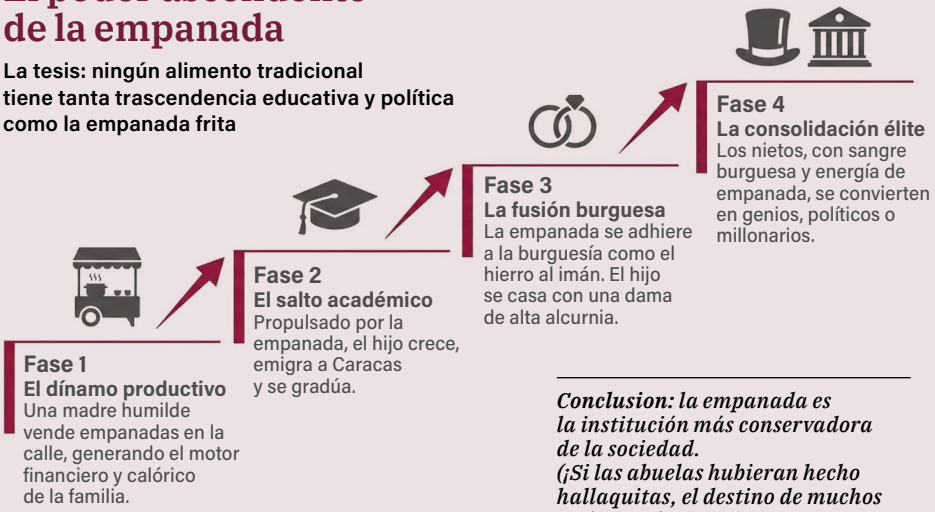
Casi todas las personas, familias o viejas caseras que en otro tiempo hacían empanadas para vender por la calle y levantar convenientemente a sus hijos, han venido alcanzando unas tras otras, por sí y por medio de sus descendientes directos, las más altas y distinguidas posiciones en las más variadas ramas de la actividad contemporánea. No cabe duda de que estos descendientes estuvieron alimentados, principalmente, a base de empanadas. Y es fácil deducir de esto que la empanada, además de las otras virtudes que posee, alienta, alimenta o provoca en el organismo así nutrido una especie de fermento agudo y persistente...

Tengo a la vista el caso extraordinario de Lope Villoria. Era este, hijo de un señor López, muy blanco él, pero muy opaco al mismo tiempo, y como tal estaba destinado (hablo de Lope, su hijo) a no ser sino un opaco y abúlico miembro del pequeño grupo al cual pertenecía por su padre. Pero... (y aquí vienen las empanadas) tuvo Lope la fortuna —la inmensa fortuna—, a la vez, por razón natural, de que era hijo de una madre oscura, que hacía muy buenas empanadas doradas. De ahí vino todo, como por vía de consecuencia lógica implacable.

Andando el tiempo, las empanadas produjeron su efecto. Lope creció, estudió, graduose... y abandonó los predios de Peña Negra, lugar de su origen. Voló a Caracas y, con aquel dinamo —dentro del espíritu o el cuerpo— que le habían dejado las empanadas de su madre, empezó a subir, subir, subir... Casó con una dama de gran alcurnia y de ninguna

El poder ascendente de la empanada

La tesis: ningún alimento tradicional tiene tanta trascendencia educativa y política como la empanada frita



Fase 1
El dínamo productivo
Una madre humilde vende empanadas en la calle, generando el motor financiero y calórico de la familia.

Fase 2
El salto académico
Propulsado por la empanada, el hijo crece, emigra a Caracas y se gradúa.

Fase 3
La fusión burguesa
La empanada se adhiere a la burguesía como el hierro al imán. El hijo se casa con una dama de alta alcurnia.

Fase 4
La consolidación élite
Los nietos, con sangre burguesa y energía de empanada, se convierten en genios, políticos o millonarios.

***Conclusion:** la empanada es la institución más conservadora de la sociedad. (¡Si las abuelas hubieran hecho hallaquitas, el destino de muchos sería otro!).*

empanada en sus orígenes. Hizo dinero, tuvo hijos, figuró en la sociedad y en la política y en la academia y demás yerbas... Bueno... y se murió. Pero... pero aquí es donde viene lo mejor del caso, y donde se prueba, y contraprueba mejor dicho, el valor trascendental de la empanada originaria: el hijo de Lope Villoria ha venido a revelarse como uno de los genios del arribismo más preclaro y contundente que pueda uno imaginarse aun para obras de caridad.

Los descendientes de empanadas tienen, por otra parte, pujos de aristócratas, o de «alta burguesía», muchos de ellos. Desde este punto de vista, la empanada puede considerarse como un factor de orden de primerísima importancia; como un apreciable elemento de equilibrio en nuestras desquiciadas sociedades subdesarrolladas y raídas por la inseguridad y la anarquía. Hasta pienso yo, a veces, que nada sería más urgente y provechoso que formar cuanto antes el verdadero Partido de las Empanadas, el cual, a buen seguro, no podría dar sino provechosos frutos, como ya hemos visto que lo suelen dar las empanadas.

Es un hecho histórico y requetecomprobado que, social, económica y políticamente hablando, no hay nada tan conservador como la empanada. La empanada se adhiere a la burguesía acomodada al través del

matrimonio, como el hierro al imán. Los hijos de la empanada están siempre muy dispuestos a contraer matrimonio con damas de la burguesía, y entre estas nunca falta alguna dama algo gorda, o algo vieja o algo fea (pero siempre acomodada) que se deje convencer (por aquello de que «a falta de pan buenas son tortas»).

La empanada lleva muy lejos —muy lejos— y muy alto, tal vez no a los hijos, todavía, pero ¡los nietos! Los nietos de las empanadas son irresistibles, sobre todo si están combinados con sangre de la buena burguesía acomodada y tradicional (como es el caso del hijo de Lope). En esos casos se convierten, de la noche a la mañana, como por arte de magia, en las luminarias de la sociedad, del foro, de la ciencia, de la política y, sobre todo, del dinero...

¡Ay! —me lamento yo a veces en medio de mi desgracia—. Si mi abuelita hubiera hecho empanadas, ¡otro gallo cantaría! ¿Dónde estaría yo ahora? Sería uno de los grandes abogados del escritorio Zulbarán, o el médico más caro de los médicos del centro comercial. Por desgracia, ¡no hizo sino hallaquitas! ¡Sarcasmos del destino!

***La motocicleta selvática. 10 cuentos inéditos* (1927)**

El castillo de caramelo

Lucila Palacios

La mano blanca, la mano femenina ha tratado de salvar el castillo de azúcar. Sobre las almenas acarameladas, con apariencia de encaje, hay un soldado de porcelana. La torta de tres pisos es tan clara que copia las últimas luces de la fiesta. Situada como una isla, en el centro de una gran jofaina llena de agua, con su aspecto de fortaleza parece resistir el asedio de las hormigas. Esas hormigas inquietantes que olfatean la golosina desde su mundo subterráneo.

A través del túnel que abre paso a ese mundo desde el fondo de la tierra, no se acierta a descubrir la silueta de la mujer que burla el intento goloso. ¡Es tan alta, tan espigada del suelo, que los pequeños ojos no la abarcan en toda su extensión! Piensan en ella como en algo superior a las fuerzas de todo el hormiguero formado por millares de trabajadores y de guerreros de rubia coraza.

Y espían la hora de la sombra para hurgar en torno de la mesa donde hubo el banquete... Y su instinto las lleva a seguir el sendero que conduce al castillo.

Mas entre la orilla y la fortaleza de encaje de azúcar se interpone el agua. Es un agua quieta, dormida, que no se alza amenazante, que no ruge ni grita a través de las bocas abiertas de sus gotas. Pero no pueden cruzarla sin riesgo de perecer en su cristal frío, en su cristal sin vibraciones.

El hormiguero sufre escasez... En el jardín se ha llevado a cabo una innovación. Para defender las hojas y las rosas, para defender las raíces de la voracidad de otros insectos se han teñido de blanco los troncos que les sirven de base. Y aquella blancura es ponzoñosa. Mata, destruye la vida animal. Un ejército de hormigas pereció en la primera incursión. Allí se contaron por montones los guerreros de coraza dorada, segadas en lo mejor de su existir.

Si la situación no cambia, todos han de morir... Por hambre, por inanición. Las madres andan tristes con los hijos a cuestas. Los jóvenes están pálidos y ya no son tan ágiles como antes. De no tomar una decisión, dentro de poco el hormiguero quedará diezmado. A menos que se decidan a emigrar.

El objetivo es el jardín próximo, más ancho, con árboles crecidos, con arbustos y flores repletas de miel. Un jardín lleno de tentaciones donde todavía no hay escalas de muerte en los troncos, libres de la blancura venenosa. Pero que está defendido por guerreros avezados, por tremendas hormigas negras celosas de su bienestar, celosas de su reino, unas hormigas ricas de vitalidad que aún no han sufrido en sus filas el estrago del hambre, que saben descabezar y romper el cuerpo del enemigo con sus antenas poderosas.

Y el hormiguero rubio vacila entre la alternativa.

—El castillo de azúcar, la torre de caramelo defendida por el agua inmóvil...

—¡Oh, sí!, el castillo o la guerra con las otras hormigas.

A veces la sombra ayuda. Y en este caso, ¡qué noche más bendita para el asalto! La mano blanca, la mano femenina, yace adormitada bajo sábanas tibias y olorosas. Y el soldado de porcelana es un cuerpo sin alma, sin vida, hecho para detener el vuelo de las moscas con su espadón de plata, pero incapaz de interponerse en el camino de las hormigas.

Los pequeñuelos se relamen de gusto trepados sobre la espalda de la madre. Es dulce el caramelo que aguarda en las almenas, en el artesonado calado y transparente. Nada importa que el castillo se encuentre lejos del hormiguero. Hay que emprender la marcha antes de que el alba se asome sobre los cristales de la mansión y ponga al descubierto el castillo, el ejército y la aventura.

Y así van, entusiasmados, contentos, seguros de lograr su objetivo. Pero han olvidado que el agua quieta, el agua color de espejo, es un obstáculo que se necesita salvar.

La hora avanza y es necesario ganar tiempo. De una orilla a la otra ¡cuánta distancia! El ánimo de aquella multitud hambrienta que ha puesto sus ansias de vida en la captura de la fortaleza se halla sobrecogido, alarmado... Los jefes deliberan, y a una voz...

—¡Voluntarios! —piden—. ¡Voluntarios!

Se destacan los suicidas. Hay que tender un puente, un puente de cuerpos y corazas para que pase el resto del ejército. Hay muchas hormigas dispuestas para la ofrenda y el sacrificio.

Y empiezan a tenderse sobre el agua.

Es un tejido, una malla de vidas, con su cubierta de oro y sueños... Los otros, la falange nutrida de hormigas ha de llegar después, y por eso le abren el camino. Por fin se acercan. Desfilan a paso lento, con la carga de los chicuelos, y las hembras cooperan tanto como los machos. El hormiguero se mueve, anda, vive como un solo cuerpo. Cuerpo de vencedores.

Pues han logrado abordar la fortaleza. Ya algunos han trepado sobre las almenas y osan encaramarse en los hombros del arcángel de porcelana... Un arcángel de hallazgo. La porcelana se derrite, es falsa, es solo una cosa simulada. La criatura con alas estaba hecha de pasta, de dulce, recamada de nieve y azúcar. Y los guerreros blondos celebran la hazaña, gritan su triunfo, mientras lo van desmenuzando entre sus bocas voraces.

El puente de la muerte que ha salvado al ejército, el puente de suicidas permanece rígido, tendido sobre el agua para dar paso al retorno.

De pronto el alba pone su nota indiscreta sobre la jofaina, sobre el agua que acusa el destrozo hecho en el castillo. Tiemblan los cristales bajo aquella luz azulada que envuelve en su tibieza la mano femenina que se inquieta de pronto y se sacude en el regazo de la mujer de silueta espigada.

Y una gran sombra que no aciertan a abarcar totalmente las pupilas pequeñísimas de las hormigas, una sombra inmensa cual la sombra de un dios, tan profunda como lo desconocido, se interpone entre el alba y el ejército cargado de botín que ya regresa a su mundo subterráneo... Y una voz atronadora, tremenda, apocalíptica, increpa...

—¡Las hormigas! ¡Las malditas hormigas!

La mano femenina, la blanca y cuidada mano se alzó en un ademán de protesta. Se hallaba a punto de descargar su furor sobre los invasores del castillo de caramelo. Podría destruir de un solo golpe las huestes disciplinadas, el rubio ejército que había desafiado su voluntad... Podría aplastar a los habitantes del hormiguero con un movimiento de

sus dedos, que en este momento parecían poseedores de los atributos de la Divinidad...

Pero la mujer de la silueta delgada y alta desconocía los móviles que guiaban el mundo en donde se movían las hormigas, sus problemas, sus razones, el porqué de aquel asalto, ni el pensamiento que dirigía aquella acción tan parecida a las acciones humanas.

Y el castillo de caramelo se deshizo en presencia de quien lo había construido sin que nada, nada estorbase el paso de las hormigas, sin que nadie, nadie pudiera decir si habían hecho un bien o un mal...

***Mundo en miniatura* (1955)**

Pequeña historia de los helados

Aquiles Nazoa

Mucho han contado los helados como amable motivación y fomento de las buenas relaciones sociales entre los caraqueños. Como tantas otras golosinas y postres hoy extendidos por todo el mundo, son los helados una remota invención de los árabes, quienes los crearon con el nombre de *xorbet* y también de *sherbet*, de los que derivó nuestro idioma la palabra «sorbete». Aunque hay indicio de que ya los antiguos romanos los habían conocido, la introducción de los helados en Europa se atribuye al gran viajero veneciano Marco Polo, quien al regreso de su largo viaje por el Oriente, en los albores del Renacimiento, trajo entre sus apuntes varias recetas para prepararlos. Desde esa época hasta mediados del siglo XVII, la técnica para enfriar fue un secreto casi exclusivo de algunos afamados reposteros italianos, particularmente de los de Venecia. Pero la especialidad se extiende a Francia llevada por Procopio Calpilla, que en 1860 establece en París la primera heladería del mundo. Entre los grandes artistas del postre frío que desde entonces dieron lujosa fama a la repostería francesa, uno a quien nunca olvidará esa exquisita industria es a Vatel, el renombrado cocinero del príncipe Condé. Célebre porque se suicidó en un rapto de impaciencia al faltarle el pescado para una comida en la que el invitado era el rey Luis XIV. Vatel es también famoso en la historia de la gastronomía porque precisamente el día de su suicidio, y para esa misma comida trágica, había inventado la forma más exquisita del mantecado: el quesillo frío.

La primera ciudad de nuestros trópicos en conocer los helados fue La Habana, en 1807, con hielo importado de los Estados Unidos. Desde 1805 el norteamericano Federico Tudor había establecido un curioso

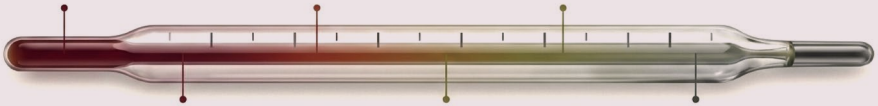
Pequeña historia del frío y los helados



El origen mítico
El invento árabe (*xorbet*), llevado a Europa por Marco Polo y dominado por reposteros venecianos.

1825
El periódico *El Venezolano* anuncia la importación de nieve para los granizados del 5 de Julio.

1877
La Edad de Oro (Guzmanato). Se inaugura El Polo Ártico con salones independientes y pianos para señoras.



1805
Federico Tudor inventa el comercio internacional del frío, enviando hielo desde los lagos de EE.UU. hacia los trópicos.

1856
Se funda la primera heladería en el Café Español. Cecilio Acosta decreta: «Los sorbetes matan los rencores y acercan a los hombres».

1929
Llegan las cavas norteamericanas con los revolucionarios helados duros de palito (popsicles), democratizando la golosina a un simple «real».

«comercio internacional del frío», servido por barcos que salían del cauce del Hudson, de Maine, Michigan y Wisconsin, llevando copiosos cargamentos de hielo y nieve hacia las Indias Occidentales y, a partir de 1815, para las colonias españolas de ultramar.

Ya en 1825 avisa el periódico caraqueño *El Venezolano* a sus lectores que, para las celebraciones del 5 de Julio, se ha hecho un pedido de nieve a los Estados Unidos para los granizados y refrescos. Y en 1856 el señor Fausto Teodoro de Aldrey, fundador después del periódico *La Opinión Nacional*, anexa a su Café Español la primera heladería de Caracas. La solicitud de permiso para establecerla fue redactada por Cecilio Acosta en un poético memorial en que exaltaba la significación de los helados como estímulo de la amistad. «Los sorbetes —dice allí el gran pensador— sirven de aliciente al espíritu de asociación, matan los rencores y hacen que los hombres se acerquen y se entiendan. La desunión engendra el odio, y el odio no puede vivir sino entre las sombras que forma la distancia. La enemistad es despechada y se aísla para aborrecer; pero en un salón de buena compañía donde hay generosidad en vez de hiel, la frente se desarruga y la palabra concilia al fin los sentimientos».

Poco después, el 12 de marzo de 1856, en su aviso del periódico *El Foro*, se excusa el señor Aldrey de no haber podido cumplir sus compromisos relacionados con la fabricación de helados, porque la goleta de nieve que encargó oportunamente a Nueva York había quedado bloqueada en el Hudson a causa del riguroso invierno; pero avisa a sus clientes que para abreviar en lo posible la demora ya ha hecho un pedido de emergencia a los depósitos de hielo y nieve existentes en la isla de Saint Thomas.

La producción de helados en escala industrial y la generalización de su consumo comenzaron por el año 1865, después que el ingeniero francés Carré inventó la máquina de fabricar hielo, perfeccionada después y convertida en artículo de uso doméstico por el suizo Carlos Linde al inventar la refrigeradora en 1874. Sin embargo, la primera sorbetera eléctrica no vino a llegar a Caracas sino en 1921, cuando la pastelería La India anuncia en los periódicos la novedad de sus helados elaborados «por fuerza motriz», y establece su servicio de despachos a domicilio de sorbeteras, moldes y cajitas «desde dos copas».

En 1929 la gran novedad de Caracas fue la aparición de los helados duros de palito, o sea los popsicles, que se vendían a real y no eran fabricados en el país, sino que venían en cavas especiales de los Estados Unidos.

Para las fiestas como bautizos, bailes y matrimonios, era costumbre encargar una sorbetera de helado, así como un sifón de cerveza que la cervecería despachaba acompañado de su correspondiente panela de hielo. La elegante costumbre de ir a los lugares públicos para tomar helados en copas entró en su decadencia durante la época conocida como «los años locos», entre 1926 y 1930, cuando las damas de Caracas empezaron a preferir los *cocktails* al estilo norteamericano y los caballeros la cerveza. Había vivido su edad de oro en 1877, en los tiempos afrancesados de Guzmán Blanco, días hermosos de nuestra ciudad en que se inauguraba El Polo Ártico con el ofrecimiento de «un nuevo y elegante salón para señoras, completamente independiente, en donde se servirán helados y muchas otras cosas, al son de un famoso piano».

***Caracas física y espiritual* (1967)**

Las ciudades, los cafés y la bohemia

Adriano González León

A mí me entrampó en esta idea de hablar sobre «las ciudades y la bohemia» Tulio Hernández. No es que yo sepa mucho de esto; lo que pasa es que a uno le ven la cara de bohemio y lo meten en este problema.

Es importante saber de dónde viene esta palabra con que distinguen un grupo humano que, generalmente en el mundo de la literatura, las artes plásticas y la vagancia también, se dedicó a conductas absolutamente al margen de las tradicionales, familiares y serias. Se califica de bohemio a alguien que no atiende a los deberes familiares, que no se ocupa de su casa ni de sus estudios y que está de taberna en taberna, de bar en bar. Ocurre que todo eso dio pie a la formación de un extraordinario elemento creado desde la más lejana antigüedad.

La palabra *bohemio* viene del lugar de donde salieron los gitanos, del centro de Europa. Es un lugar checo, Bohemia. De ahí venían los gitanos, los trashumantes, los vagos. El nombre se adoptó para definir a personas de conducta irregular, al margen de las cotidianas empresas que un buen padre de familia tiene que llevar. Les quiero decir que eso no es tan grave, porque esa vida irregular, trashumante, dio frutos muy importantes, sobre todo al pensar que un hombre tan serio como Aristóteles, que le dio el pensamiento a la civilización occidental, en medio de la Atenas clásica, es el primer bohemio que hubo, a pesar de su enorme seriedad en materia ideológica. ¿Por qué? Porque él desechó los sitios de los templos, de las escuelas, y anduvo con sus alumnos caminando, por eso se llamó la escuela de los peripatéticos, que quiere decir enseñar dando vueltas, y así estableció, yo creo, el más remoto antecedente bohemio, al negarse a cumplir con las reglas académicas y tradicionales.

Hay otro lío muy importante que a ustedes les va a parecer insólito. Platón también inventó salirse de las normas y enseñó a sus alumnos en un bosque llamado Academus y otro llamado Ateneum, de ahí viene la palabra *academia*, para designar sitios de estudios, y *ateneo*, para los ateneos que tenemos y que extraordinariamente funcionan en nuestro país.

La cosa viene de lejos. Los trovadores en la Edad Media fueron los antecedentes de los poetas de hoy. Iban de pueblo en pueblo, de venta en venta, de mercado en mercado, dejando sus tonadas, acompañados de gente de circo y teatro que hacía juegos malabares, promoviendo la diversión. No sé si ustedes habrán visto en las calles de Caracas, en los últimos tiempos, a unos muchachitos que tiran unas pelotitas para arriba y las recogen con gran destreza. Ese es un renacimiento de la gran actividad que los juglares, trovadores y gentes de circo tuvieron en la Edad Media. Hay que verlo con buenos ojos, porque tiene una alegría, una danza del viento ahí que, si no nos da la felicidad, por lo menos nos hace soñar con ella.

Yo pienso que estos trovadores, estos cómicos y bohemios de la Edad Media, que habitaron las cortes de Leonor de Aquitania en el Sur de Francia y que produjeron las más extraordinaria historias, cuentos y chistes —para bienestar de los oyentes de esos tiempos, y de nosotros, que podemos de pronto acercarnos a lo que queda en esos libros—, no dormían mucho, que andaban de venta en venta y de castillo en castillo, bastante irregulares, pero que usaban sus instrumentos de cuerda o sus instrumentos de viento en medio de su francachela, su olvido, su enamoramiento y su desnivel.

Me acordé ahora mientras venía para acá de algunas canciones de estos trovadores bohemios en la corte de Leonor de Aquitania. Ellos usaban el caramillo, que era una paja que, pulsada, servía de acompañamiento a estos personajes irregulares. Esto cantaban en francés medieval: *Aux marches du palais./ Aux marches du palais./ Y a une tant belle fille, lon la./* (vuelve a tocar el caramillo) *Y a une tant belle fille./ Elle a tant d'amoureux./ Elle a tant d'amoureux./ Qu'elle ne sait lequel prendre, lon la./ Qu'elle ne sait lequel prendre.* En las gradas del palacio hay una linda muchacha. Tiene tantos enamorados que no sabe cuál tomar. *C'est un p'tit cordonnier./ C'est un p'tit cordonnier./ Qu'a z'eu la preférence, lon la./ Qu'a z'eu la preférence./* Es un zapaterito, un pequeño zapatero, quien

ha tenido la preferencia. *La belle si tu voulais./ La belle si tu voulais./ Nous dormirions ensemble, lon la./ Nous dormirions ensemble./* Mi bella si tú quisieras, dormiríamos juntos.

No era solo en la corte de Leonor de Aquitania. Nosotros en este continente, y quizás ustedes no lo sepan bien, antes de la llegada de los españoles y conquistadores, las grandes culturas de nuestra tierra, sobre todo los aztecas y mayas, en el sur de México y en Guatemala, tenían instituciones como la escuela de la flor y del canto. Allí se enseñaba a la gente a cantar, a tocar instrumentos y a hacer poesía. Quedan extraordinarios testimonios de esta actividad espectacular de nuestros antepasados nativos en el continente que ustedes tienen que buscar en las antologías. Era gente irregular, por supuesto, no tenía funciones militares ni administrativas en el mundo azteca ni en el mundo maya ni en el mundo quiché, y, por lo tanto, se dedicaron a la música, al paseo y al ejercicio de su vocación creadora.



¿Y qué se hacía en Venezuela? La Venezuela colonial, muy apagada, muy triste, comparada con el Virreinato de Nueva Granada o con el Virreinato de Nueva España o con el Virreinato del Río de La Plata, era una capitanía general muy pobre, pero que poco a poco fue adquiriendo también su personalidad. En el transcurso de algunos años, la gente lució su sensibilidad. La gente, a fines del siglo XVIII, era inculta. Un poco antes de nacer nuestra nacionalidad, a fines del siglo XVIII, había un gobernador, Ricardos que fundó el primer teatro de la ciudad, que quedaba más o menos entre Principal y Santa Capilla. Fue un teatro de mucho éxito. Allí iban los bohemios y los *playboys* de fines del siglo XVIII, entre los cuales estaba, aunque ustedes no lo crean, a pesar de esa cara de serio con que lo pintan, Andrés Bello. Estaban también los Tovar, y en una de esas representaciones teatrales, por los lados había tabernas, en las cuales tomaban el antecesor de la guarapita, y estos fueron al teatro. A pesar de esa cara de hombre absolutamente serio, difícil y no bohemio, Andrés Bello era un pícaro. Fue a esa representación tea-

tral varias veces. Una opereta que tenía como actriz principal a una tal Jeanne Faucompre, muy bella, por supuesto. Andrés Bello se atrevió a lanzarse sobre el escenario arbitrariamente. Miró a Jeanne Faucompre y le dijo un poema que se llama «A una artista», que está en las antologías, y fue ruborosamente aplaudido por todos los bohemios y los locos que habían ido esa noche al teatro. Salieron a festejar inmediatamente aquella audacia. Claro que a ustedes les parecerá raro que un hombre tan serio, que hizo la *Gramática*, que transformó la Academia y que hizo el Código Civil chileno, pueda haber llegado a esto. Pero es así. Esos son los juegos bonitos de la bohemia. Si nos ponemos a incursionar en muchas cosas de la época, vamos a encontrar grandes sorpresas.

En el siglo XIX los románticos eran también arbitrarios. Es cuestión de buscar sus verdaderas biografías, cosa de la que nosotros nos hemos ocupado. Pero sí sabemos que, hacia fines del siglo XIX en Caracas, a Guzmán Blanco se le ocurre cambiar la plaza Mayor tradicional, de estirpe española, y rebautizarla como plaza Bolívar, en homenaje al Libertador. Incluso manda a buscar esa estatua que ustedes ven hoy en la plaza Bolívar, si es que la pueden ver porque hay un cordel de delincuentes que no los van a dejar entrar. Esa estatua la trajeron para inaugurar la nueva plaza Mayor con el nombre de Bolívar. Por los alrededores de esa plaza circulaban tipos tristes, emocionales e imaginativos, que empezaron a poblar las tabernas y cafés que se establecieron por los lados de Catedral, Principal, Las Monjas y demás.

Por ahí deambulaba, en tiempos del último Gobierno de Guzmán Blanco, un poeta bohemio al extremo. No le prestaba atención a nada: piensen que esto es en los años ochenta del siglo XIX. Deambulaba un tal poeta Arvelo, bohemio, muy conocido, incluso por las señoritas bien que iban a las reuniones nocturnas de la plaza Bolívar. Este Arvelo se las ingenió para buscarse un frac, una vestimenta de gala, para asistir a una gran cena que daba Guzmán Blanco en el Palacio Presidencial, que quedaba enfrente de la plaza, donde hoy es la Casa Amarilla. Se presentó y logró entrar a esa gran cena, probablemente lo más aristocrático y distinguido del momento, jalándole mecate, por supuesto, a Guzmán Blanco. Se trataba de una comunidad que alguien en ese tiempo llamó La Adoración Perpetua. Ya en la gran cena, con diferentes platos, una mesa muy larga ovalada, el poeta Arvelo estaba ahí sentado.

Cuando viene el final, en el cambio de postres, uno de los muchachos que lo observa y sabe quién es, agarra una manzana y se la lanza. El tipo agarra y dice: «Poeta, improvise sobre eso». Menudo compromiso. Se levantó y dijo: «Por una cual la presente/ perdió el paraíso Adán,/ si hubiera sido Guzmán/ se come hasta la serpiente». Todavía está preso en el Cuartel San Carlos.

Hacia el sur del continente, en Buenos Aires, está lo más granado y lo más importante, señoras y señores, del mundo bohemio. Ustedes se van a llevar algunas sorpresas con lo que yo diga hoy. El tango, o eso que incluso ustedes ven hoy además demasiado sofisticado y estupidizado en los filmes de Hollywood, fue durante mucho tiempo música prohibida en Buenos Aires. La gente que lo rodeaba era gente de muy baja conducta, prostibularia. Las familias decentes de Buenos Aires no permitían que ninguno de los muchachos y muchachas tarareara o silbara un tango en las casas, porque esa era música de reos o de minas, de prostitutas o de compadritos, que eran los chulos. Esta tríada tan especial y tan curiosa es la que conforma el nacimiento del tango. Es más o menos un primer compás que nace con los payadores, los que venían con guitarras hacia el mercado desde la pampa y tocaban esos sones, pero apenas con guitarra.

Se fueron estableciendo en los mercados de Buenos Aires y, poco a poco, en los fines del siglo XIX, fueron adquiriendo categoría, pero en los burdeles. Hasta ese momento el tango no pasa al centro de Buenos Aires, ni atraviesa la calle Rivadavia, Son, además, los mejores tangos los que surgen en ese mundo bohemio y temible. Del tango se dice que lo venéreo petulante le viene de los compadritos, que eran los chulos de la época.

Las familias decentes no podían admitir eso en su casa y siempre le pusieron un freno. Pero compadritos, reos y prostitutas, tratando incluso de huirle a la policía, inventaron un lenguaje propio, inventaron un lenguaje que no se pudiera entender. Eso es lo que se llama lunfardo. Por eso es que muchas letras de tangos aún posteriores a eso no se entienden casi: flaca, fané y descangayada; *fané y descangayada*: con gripe y con el cuello torcido. El tango más increíble de esta época es la historia de un tipo que sale de la cárcel porque cumplió su condena; se llama «El ciruja». Ciruja es el recogedor de basura, el recogelatas de

hoy. El tipo sale de la cárcel después de cumplir condena. El tango dice: «Como con bronca y junando/ de rabo de ojo a un costado/ sus pasos ha encaminado/ derecho pal arrabal» (como con bronca, enfadado; junando, mirando a los lados). «Lo lleva el presentimiento/ de que en aquel potrerito/ no existe ya el bulincito/ que fue su amor ideal» (lo lleva el presentimiento de que en aquel potrerito no existe ya el ranchito, un «bulín», que fue su único ideal).

Recuerden entonces cómo la tipa con la cual él construyó ese bulincito se fue con un compadrito, con un chulo. Él es un reo, nada más que un delincuente. Se desafían y se van a la orilla del río de La Plata, por los lados del Barrio Sur, y viene el duelo y el tipo dice en el tango: «Y el ciruja que era listo para el tajo/ al cafiolo le cobró caro su amor» y lo prensa, porque esa es la vida de este mundo del tango cuando era música prohibida.

Ya avanzado un poco el siglo XX, el tango comienza a adquirir otra categoría. Aparecen por supuesto muchos cafés, muchas zonas bohemias; baja un poco el grado de prostíbulo que el tango tiene y comienzan a surgir las orquestas; a las guitarras primitivas se les agregan los bandoneones que vienen con la inmigración alemana. Ustedes pensaban que los bandoneones eran italianos. No, eso que le da el sabor al tango que ustedes conocen es alemán. Luego se incorporan instrumentos de viento y nacen las primeras orquestas de tango hacia los años veinte: Diarola, Santurce. Nace ese tango espectacular de Juan de Dios Filiberto que se llama «Caminito». Las orquestas van avanzando con su capacidad envolvente sobre el centro de Buenos Aires y atraviesan la calle Rivadavia. Cuando logran atravesar la calle Rivadavia, ya el tango ha alcanzado un poco su libertad. Quizás no se trata de la autenticidad que yo les conté del reo, la prostituta y el compadrito, pero es el tango que ustedes conocen. Es ahí, del 22 al 35, cuando surge Gardel. Gardel es lo más reciente del tango y lo menos significativo desde el punto de vista social. Gardel es una extraordinaria voz, pero no tiene nada que ver, aunque hereda en las letras que él canta todo ese sentido reo y lunfardesco que ustedes han escuchado: «Cuesta abajo en mi rodada», etc. Gardel ya es la configuración más alta del tango que pasa a ser una música permitida. Eso no quiere decir que a su lado no haya cafés extraordinarios, donde la vida intelectual y artística se haga.

Dos lugares de Buenos Aires fueron altamente representativos: la calle Florida y el barrio de Boedo. Se hicieron dos grupos donde se reunían escritores, pintores, de alta calidad. Aparentemente surge como una competencia entre estos dos grupos, como si fuera aquí entre La Castellana y Las Mercedes. Estos grupos de bohemios se formaron en Florida, alrededor de la revista *Martín Fierro*. Entre los que participaron en esa revista se encontraban Nora Lange, Enrique Amorío, Arturo Cancela, Luis Cané, Eduardo Mallea y otros más. Se reunían en un bar llamado Richmond, en Florida. El de Boedo se reunía en el Japonés. Ahí iban Leonidas Barletta, Álvaro Yunque, César Tiempo, Elías Castelnuovo y algunos más.

Esto representa algo muy significativo en la creación poética y literaria general de Buenos Aires, desde el punto de vista de la evolución de los artistas plásticos. Es curioso; ustedes ven que ahí no figura Borges, a pesar de que podía, porque él vivía en la calle Charcas, al lado de Florida. Pero Borges era muy «hijo de mamá», muy metido dentro de su constreñimiento, Borges Acevedo, porque era muy oligarca, claro.

En París, en su parte de arriba, donde está la famosa basílica que todos ustedes conocen, en Montmartre, nace a fines del siglo XIX la gran poesía de Guillaume Apollinaire y nace el cubismo con Picasso, Juan Gris, Joan Miró y las grandes figuras que todos conocemos. Apollinaire y el grupo se reunían en un lugar llamado Bateau Lavoir, el Barco Taller. Otra gente se reunía en ese lugar espectacular que ya ha hecho historia fundamental para la bohemia, que es Le Moulin Rouge, El Molino Rojo, donde actuaba Toulouse-Lautrec. Toulouse-Lautrec, que era tullido de las piernas, fue el que pintó esas mujeres exquisitas que ustedes ven a veces en algunos afiches. La Goulue, que era la cantante del lugar. En todo ese ambiente se fue preparando toda una transformación del arte y la literatura realmente extraordinaria. Ahí nacieron las nuevas proposiciones de la poesía y de la pintura.

En Montparnasse comienza una nueva generación en la primera guerra; los surrealistas que se reúnen en un bar llamado La Coupole. Allí iban también Stravinski y los grandes músicos de vanguardia. Y la gente que de uno u otro modo tenía que ver con la intelectualidad de ese momento. El grupo Dada, formado en Viena, se traslada a París y encuentra allí muy buena receptividad entre los escritores franceses y

artistas de ese momento. El grupo Dada hace cosas locas, extraordinarias, de una insolencia plena.

Le siguen proceso, entre tantas cosas, a un escritor llamado Maurice Barré, que era de lo más reaccionario que había. A André Breton le toca acusarlo. En ese proceso llevaron una imagen de Barré con un muñeco vestido de blanco y fueron todos los acusadores, los fiscales, etc. Entonces André Bretón, el gran jefe posterior de los surrealistas, dice que Barré es culpable de un enorme delito contra el espíritu por escribir así. No era verdad, pero era una manera de hacerle juicio a lo convencional, a lo tradicional. De ahí pasan a reunirse en ese lugar que ya les dije, La Coupole. Modigliani vivía ahí arriba de ese café. Por ahí comenzó también a aparecer Jean-Paul Sartre. Montparnasse tuvo su gran época ahí en ese café-bar llamado La Coupole. Aparece lo que se llama le Quartier Latin, el Barrio Latino, como diez cuadras más arriba, entre el bulevar Saint-Germain y el bulevar Saint-Michel. Ahí, a fines de la guerra, toma su asiento el existencialismo. En un café llamado Les Deux Magots, Sartre oficia como un gran señor. Toda la intelectualidad, y en general todo el mundo latinoamericano bohemio, se apacentaba por ahí.

En este tránsito entre Montmartre y el Barrio Latino, en los años veinte aparece un latinoamericano excepcional, absolutamente borracho, pero yo creo que el más grande poeta de nuestra lengua. Se llama Rubén Darío. Él conmovió a todo el mundo, porque era un tipo excepcional y extraordinario. Vale la pena hacer este recuerdo porque Rubén Darío es la bohemia por excelencia, pero es la poesía por voluntad celeste y creadora. Un tipo tan duro y tan difícil como él, con todas sus borracheras, escribió lo que todos ustedes se saben: «Margarita, está linda la mar,/ y el viento lleva esencia sutil de azahar (…) Margarita, te voy a contar un cuento». Un poeta de esa calidad, de esa finura, sin embargo, era un borracho al que recogían vomitado en los alrededores del mostrador de los bares en todas esas zonas de París y de Madrid también.

En los años previos a la guerra civil, el lugar más espectacular que haya parido Madrid en la Puerta del Sol se llama Café Pombo. Ese Café Pombo era, en cierto modo, movilizado, motorizado, por un gran escritor de ingenio llamado Ramón Gómez de la Serna, y allí incluso cayó hasta un venezolano. Lo demuestra un cuadro de un pintor muy importante llamado Solana, que se llama *Bajo la cripta del Pombo*, donde pone

a todos los habitués de ese café y aparece un tipo al lado derecho del café, que era nada menos que nuestro paisano Pedro Emilio Coll. Pedro Emilio Coll era representante del general Gómez y siempre, por supuesto, los envidiosos venían a chismearlo con el general Gómez: «Mire dónde anda su representante diplomático, con este cordel de locos». Gómez afortunadamente no les hizo caso nunca, porque Gómez, con todo lo suyo, era un hombre serio. En ese Café Pombo se hicieron muchas cosas, juntó a personajes realmente increíbles: Antonio Espina, gente de la nueva poesía del 27 como Rafael Alberti, Lorca, Vicente Aleixandre, Jorge Guillén, es decir, una constelación increíble de poetas previos a la guerra civil. Después de la guerra civil y de la instalación de Franco en el poder, España desaparece como hecho creador. Es la desolación máxima después de haberse producido un millón de muertos. Quizás fue muy triste que estos años de jolgorio, de bohemia y de alegría creadora, tanto en literatura como en la plástica, se tuvieran que olvidar por esa infamia pavorosa que fue el franquismo durante más de cuarenta años. Pero afortunadamente las cosas resucitan, como resucitarán aquí también, como están resucitando ahora que nos reunimos todos para celebrar el alma creadora de sus poetas, de sus artistas plásticos, de sus intelectuales, en estos lugares gratos y extraordinarios, en que durante una semana se celebran libros, se hacen reuniones como la de esta noche, y las que podremos seguir haciendo para recuperar el rostro altivo y profundo de nuestro país, hoy tan deteriorado por la estupidez. Yo sé que ustedes están en disposición superior para levantar los brazos y pensar que muy pronto nos espera un futuro extraordinario. ¡Salud y brindemos como los grandes bohemios!

En Caracas, en el Café Druno, ya empezado el siglo XX, en los años treinta, fue donde se estableció el Grupo Viernes, de reconocida actuación en la poesía del país, con grandes nombres como Pascual Venegas Filardo, Otto de Sola, Vicente Gerbasi. Esto quedaba en los alrededores de San Francisco.

Después de ese Grupo Viernes, vino un grupo muy importante desde el punto de vista de la literatura, pero poco amigo de la bohemia: Contrapunto. Después de Contrapunto llegó mi generación, a la cual le tocó fundar el Grupo Sardio. Nos reuníamos con mucha frecuencia, cuando todavía el centro de Caracas era un lugar habitable. Las reunio-

nes tenían lugar en el Edificio Fonseca, frente al Teatro Municipal, en un café llamado Iruña. Llegaba también gente de teatro, gente de plástica, sobre todo. Más allá, detrás del Teatro Municipal, estaba una especie de vinatería con muchos barriles que a mí me parecía muy atractivo, porque el vino se lo servían a uno desde el barril. A mediodía, nosotros nos pasábamos del Iruña a ese lugar que no recuerdo su nombre. Allí iba Alejo Carpentier a tomarse unos vinos antes de llevar su columna a *El Nacional*. Yo, muy asomado, me hice amigo de él, y poco a poco íbamos hablando una vez en la semana. Una vez me dijo: «¿Has visto lo que están haciendo?», hablaba con erres, pero no por afrancesado sino por problemas guturales. «He visto lo que están haciendo y me parece muy importante».

Nosotros éramos el grupo de vanguardia, que creía que el mundo comenzaba y terminaba con nosotros. Todo lo demás no servía para un carajo. Nosotros éramos «los chéveres», «los importantes», y él me dijo: «He visto lo que están haciendo, pero tengan cuidado». Tomaba un vino y me brindaba: «Tengan cuidado, porque los jóvenes siempre tienen la razón en lo que afirman, pero no tanto en lo que niegan». Ahí nos enseñó lo que era la moderación, y que con nosotros no comenzaba ni terminaba el mundo, que había gente detrás de nosotros en el país que contribuyó con algo para la construcción de nuestro espíritu, nuestra cultura y nuestro entusiasmo.

Fue una linda lección de Alejo y eso más o menos nos bajó los humos a los que queríamos comernos todo lo que no fuera la actualidad. Pensábamos que Michelena y Tito Salas eran unos pendejos. Eso no era así en la pintura, como tampoco en la literatura Gallegos o Andrés Eloy, o Romero García. Cada quien había puesto su aporte, su mensaje para ir construyendo poco a poco una conciencia del país, una dignidad en nuestras artes y nuestra sensibilidad. Una dignidad en nuestra música, un territorio realmente extraordinario, porque los directores musicales como Inocente Carreño, Antonio Estévez, Ángel Sauce, se reunían también con los otros en el café Iruña, con toda la gente que de algún modo contribuía a la construcción de una estructura musical. Todas las cosas tienen que arrancar, como arrancaron desde Sardio. Estuvieron presentes después con el Techo de la Ballena, una vez que el centro se fue contaminando, se fue echando a perder, porque esos son los proble-

mas del urbanismo y cómo determinados barrios o áreas de la ciudad se deterioran o se mezclan, y entonces la gente busca sus mudanzas.

Un día cualquiera yo le dije a alguien, cuando comenzaron a surgir los cafés de italianos en el bulevar de Sabana Grande y salieron por primera vez las mesas a la calle en el Piccolo Mondo: «Mira, aquí tenemos que construir nuestro Barrio Latino», les dije yo a Salvador Garmendia y a Rodolfo Izaguirre. Entonces comenzamos a reunirnos con seriedad. Da la casualidad de que las tres librerías fundamentales quedaban a menos de dos cuadras de todos nosotros, con un hombre animoso y superior como Raúl Betancourt, la librería Cruz del Sur, más la que nosotros fundamos llamada Ulises. Teníamos tres librerías y seis cafés enfrente, lo cual no era un primor. Había uno llamado El Viñedo, que fue donde logramos reconstruir todas las cosas estupendas del Iruña del centro. Luego nos abrimos hacia el lado de abajo, en un lugar con un nombre catalán que se me olvida. También hacia otros cafés alrededor. En la otra calle se reunían los poetas de Tabla Redonda, otro grupo fundamental del país, donde están nombres tan significativos como Rafael Cadenas o Jesús Sanoja Hernández. Todo lo que era el hecho creador de la ciudad estaba tomando un gran segmento en esa zona, entendiéndonos extraordinariamente.

Generalmente la gente de la universidad venía hacía Sabana Grande para conocer a los nuevos poetas y escritores. También venían muchas muchachas bonitas, no se los voy a negar, era lo más lindo que pudo haber. Ojalá no haya ninguna de ellas por aquí porque ya estamos viejos.

Surgieron desde las galerías de arte hasta un teatro en las calles. Emergió todo un mundo que después iba a reunir a todos esos sectores bajo el nombre de la República del Este, entre la esquina de la Solano y la calle donde estaban el restaurante Franco, el Vecchio Mulino y el Camilo, un trío que a alguien le dio por llamarlo, cuando nos reuníamos mucho, el Triángulo de las Bermudas, porque el que entra ahí se pierde.

Para los sectores más distinguidos, estaban a dos cuadras Il Rugantino y el Da Guido, que es lo único que subsiste de esa época. Luego se hacía extensivo, porque una república tiene que tener de todo. La República del Este tenía de todo, tenía a los dirigentes chéveres y aristocráticos, que éramos Orlando Araujo, yo, etc., quienes operábamos en los dos comandos fundamentales, el Franco o el Vecchio. Pero había el

sector juvenil que iba al Chicken Bar, y también el sector fino, solitario y confidencial que iba al Rugantino. Un sector marginal que iba por las noches a un sitio increíble, que permanecía abierto las veinticuatro horas, llamado La Bajada. Este es todo un mundo importante, difícil de reconstruir hoy en día, pero que dejó extraordinarios resultados. La gente que se reunía ahí no forzosamente era artista o intelectual, sino una comunidad de amigos. Yo me acuerdo de que alguien nos dijo, parodiando una cosa de la juventud católica: «Barra que bebe unida permanece unida». Y era una unión de gente amiga y solidaria que pasaba el volumen de las doscientas personas y que no forzosamente tenía que ser escritor, pintor o músico para participar. Incluso los grandes políticos se acercaron para olfatear qué era lo que pasaba ahí. La gente creía que nosotros teníamos una gran beligerancia en el proceso del Gobierno o de los Gobiernos vigentes, y que nosotros influíamos para nombrar ministros. No teníamos ninguna influencia porque la mayoría éramos extremistas en el momento de Betancourt, de Leoni o de Jaime. Jaime Lusinchi sí iba; le gustaba el trago.

Era un diálogo y una manera de hacer festejos; no se tomaba tampoco muy en serio todo eso. La tremenda unidad que había era impresionante; gente de todos los colores y todas las pintas, comunistas, socialistas, adecos con menos presencia, incluso copeyanos y gente que se había decepcionado de la guerrilla y se había venido del monte a beber tragos con nosotros.

Había hasta un tipo que tenía una crianza de cerdos y el tipo de vez en cuando ofrecía grandes banquetes en su finca para toda la gente de la República.

La cosa fue aumentando tanto que ya en Valencia, Maracay, Barquisimeto, se crearon seccionales de la República. Nosotros los llamábamos «cantones», un poco a la manera suiza. A la gente le fue gustando semejante hermandad. Pero hay que recordar bien esto: fue un grupo de gente que se quería y, sobre todo, de tomadores de pelo. Logramos llevar incluso, a ciertas sesiones que inventamos, a Gustavo Machado, a Jóvito Villalba y al Maestro Prieto, que hablaron ahí varias veces. Rómulo Betancourt, que nos odiaba, cuando vio que Jóvito estaba hablando en la República del Este, dijo: «Coño, para lo que quedó Jóvito».

Nos sentimos profundamente orgullosos de toda esa época, sobre

todo de grandes personalidades que nos acompañaron, o que formaron el núcleo fundamental. Hombres de un talento increíble como Orlando Araujo, un presidente importante de la República. Hacíamos elecciones e incluso se transmitían por radio, y uno de esos presidentes, que creo que sigue siendo porque fue el último, porque la República no se ha disuelto, es el doctor Manuel Matute, a quien todos le rinden devoción, admiración y respeto. Entre ellos tenemos algunos muertos que no es bueno recordar para no sentirnos tristes, pero ellos saben que todos los llevamos en nuestro corazón y en nuestra memoria.

Todo este juego yo creo que se está restableciendo, según dijo en un reciente artículo Elías Pino Iturrieta. Se ha operado el retorno de los intelectuales; la gente comienza a tener conciencia de un análisis, un sentido crítico y una recuperación altiva de la nacionalidad, ante tanto sesgo estúpido, ante esta cosa innombrable que es el gabinete de este Gobierno, que es el que se presta al saqueo del país. El hecho de que nosotros intelectualmente nos reunamos procura una extraordinaria esperanza para conquistar, para flotar, para volver a tener un país de imaginación, de grandeza, sin percibidores, y con todo el efecto creador que ustedes todos tienen y que yo saludo en esta noche en que me han oído tantas cosas. POR VENEZUELA...

***Ciudad, espacio público y cultura urbana* (2004)**

De la penuria alimentaria a los refinamientos de la sensibilidad culinaria

Pedro Cunill Grau

En la geohistoria de la sensibilidad, la interpretación de las identidades alimentarias y los cambios de gusto tienen una gran importancia. Esta temática ha sido abordada desde el siglo pasado en obras de geografía, como los *Principes de géographie humaine*, de Pierre Vidal de La Blache (1921), y *Les Fondements biologiques de la géographie humaine*, de Maximilien Sorre (1940), lo que dio lugar a la geografía de la percepción alimentaria. Recientemente, Gabriel Wackermann ha insistido en el tema, señalando que las identidades alimentarias, el arte culinario, las prácticas sociales, la literatura y los intercambios de alimentos permiten una mejor comprensión de las identidades culturales. Las elecciones alimenticias, las prohibiciones, los tabúes y los ritos son parte de la construcción de identidades complejas y frágiles, que a menudo son imaginarias. Su afirmación a lo largo del tiempo contribuye a la cohesión de entidades sociales a nivel regional, interregional e incluso nacional. En Venezuela, el académico José Rafael Lovera ha aportado materiales de gran interés en su obra *Historia de la alimentación en Venezuela*, que complementa enfoques geohistóricos y antropológicos.

Hasta finales del siglo XV, en los diversos pueblos indígenas se expresaban contrastadas realidades en su sensibilidad alimentaria. En temporadas de recolección y cosechas dominaba la abundancia, como fue constatado en el mes de agosto de 1498 por Colón y sus compañeros, lo mismo que experimentaron en espléndidas comidas ceremoniales múltiples exploradores del temprano siglo XVI. Ello se continuó expresando en el sur profundo en la cuarta década del siglo XVII, como

La geohistoria del gusto



lo constata fray Jacinto de Carvajal en un ceremonial caribe en las comarcas orinoquenses cercanas al Apure: «Para la celebración de el qual tienen prevenciones de comida en quantidad summa, como se puede presumir la que avra menester gentio tanto para regalo de todo el, y assi tienen rimeros de pescados, tortugas, morrocoyes, yguanas, carne de monte, paujies, patos, gallinas; de el qual genero abundan mucho las naciones cariuas, mas que las demás de otras parcialedades, y de otras carnes, y es tan crecido el número de tinajas, embaques, ollas y otras vasijas de las beuidas suias en ocasiones tales que es inexplicable».

En pleno siglo XVIII, el misionero Antonio Caulín anota con todo detalle la pulcritud en el comer de los aborígenes del nororiente del país, en Nueva Andalucía, «comen con gran flema…», señalando el proceder y jerarquización por edades y sexo en la mesa: «La política de los indios

consiste en respetar á los ancianos, en cuya presencia no se sientan los mozos, quando están de común congregados. En las faginas, ó trabajos de comunidad los jóvenes sirven á los mayores, administrándoles la comida, y bebida, que entre ellos se reparte... De ordinario comen juntos dos, ó tres amigos; y rara vez se sientan las mugeres á comer con sus maridos; costumbre que observa también la mayor parte de esta provincia, especialmente si tienen huésped, salvo aquellas casas de primera distinción, en que ponen con decencia una mesa; y aun en muchas de estas resisten mucho al sentarse las mugeres con los hombres en ella. A los huéspedes y forasteros los reciben con singular cariño; y aunque nunca se hayan visto, luego los saludan á su estilo, les dán asiento y sacan el agasajo de la bebida que es para ellos el mayor regalo».

Sin embargo, en la geografía prehistórica venezolana se fue marcando en diversos pueblos una situación de precariedad y de angustia ante los problemas de escasez y conservación de alimentos. Ello fue percibido extremadamente en los paisajes carentes de recursos abundantes de fauna y flora, o en temporadas de sequía extremada o de lluvias catastróficas, debiéndose hacer uso de todo tipo de recursos naturales autóctonos para afrontar las contingencias de una naturaleza severa. Sin embargo, cuando era factible la escogencia por mayor disponibilidad de animales, vegetales o peces, se abandonaba el recurso menos gustoso, lo que se puede evidenciar, entre otros muchos casos, con el barimiso (*Brosimum alicastrum Sw.*), también conocido como bariniza, cuyos frutos se aprovechaban solo en tiempos de penuria en el litoral caribeño: «La bariniza es un árbol que se encuentra en los bosques de las tierras cálidas en gran cantidad. Es altísimo, de no muchas ramas y éstas cargadas de frutas, que tienen la grandeza del paují o poco menos. Maduras son amarillas por fuera y verdes por dentro, tienen un cuesco duro y por encima una corteza tierna, que con las manos se abre y con los dientes se despega y rompe fácilmente. La concha es lo que se come, áspera como un madroño y gruesa como un canto de cuchillo, el cuesco se bota. Está entre dulce y agria, buena para comer, que en tiempo de necesidad sirve para mantenimiento y se vive a menudo 7 u 8 días sin más nada» (1218).

Aún más extendido en tiempos difíciles era el consumo por los indígenas de las semillas del mamón o macao (*Melicocca bijuga l.*) utilizándo-

las para hacer pan, cuando carecían de casabe o maíz: «En la provincia de Venezuela, en la tierra firme, hay muchos árboles tan grandes como gentiles laureles, y muy semejantes á ellos en la hoja. Esta manera de árbol llaman allí los indios mamón. La fructa dél es tamaña como una nuez: tiene una corteza verde, tan gruessa como el canto de un real de plata ó un quarto desta moneda, que vale quatro maravedís; y después de quitada essa corteza, tiene una carnosidad algo agria y no de mal sabor. El cuesco es tan grande como una avellana, y de muchos cuescos destos, tostados é molidos, hacen pan los indios para comer en tiempo de hambre: y assi mismo de otros cuescos de otras fructas salvajes lo hacen, y se mantienen con él y se remedian en sus nescessidades, faltándoles el mahiz é los otros mantenimientos, porque como no es de buen sabor, aunque es sano, no curan deste proveimiento sino en tiempos de nescessidad» (1219). Este testimonio prueba la vigencia de la sensibilidad extrema en caso de hambruna.

Las condiciones climáticas de los paisajes bajos tropicales no favorecían la preservación ni el largo almacenamiento de alimentos. La elección de alimentos se veía limitada por la rapidez con que se iniciaban los procesos de putrefacción.

Esto se puede ejemplificar en gran parte del país, donde se preferían masivamente productos elaborados que se podían conservar al ser resultado de una larga evolución cultural, como la yuca amarga (*Manihot esculenta Crantz*), consumida como casabe y mañoco, además de ser materia prima del yare. También se utilizaban las raíces de la cesiva, palabra ayamán transformada en acesiva (*Zamia muricata Willd.*), una planta endémica de las selvas secas septentrionales en lo que hoy corresponde a los territorios de Falcón, Yaracuy y Carabobo. Según Lisandro Alvarado, de su rizoma se extraía una sustancia harinosa «que posee, a lo que dicen, propiedades venenosas cuando fresca, y que desaparecen lavándola repetidas veces, o bien después de tostada». Estas se procesaban en tortas delgadas parecidas al casabe de yuca.

También tenían especial significación la conservación del pescado salado y la carne bucanada, que era carne de manatí, venado y/o tortuga, ahumada con leña verde. Los primeros conquistadores aprovecharon rápidamente esta técnica de la ahumada. Especial importancia tuvo la modalidad de la barbacoa: «En verano asan muchísimos pescados

y carne, como provisión para el invierno, en tanta cantidad que no la podría expresar. Asan dicha carne y pescados haciendo, como decir, parrillas de madera, pero estables y fijas y altas que no se queman fácilmente. Encima extienden la carne y el pescado en trozos, debajo le prenden un fuego lento, no cuidan de abrir los peces ni de desollar la carne, sino cuando quieren servirse de la piel, aunque hieda y se agusane no se preocupan, cuando está bien enjuta y seca al fuego y al sol, la guardan y cuando la quieren comer, la cuecen con la pimienta de ellos. Llaman a estas parrillas barbacoas» (1222). Esta modalidad se impuso rápidamente entre los conquistadores europeos. «Esto de asar en barbacoa esta carne es una costumbre casi general en las Indias entre algunos indios, los cuales jamás acostumbran a salar carne ni pescado, aunque tengan abundancia de sal, mas haciendo unas barbacoas que no sean muy altas del suelo, que son unas estacas hincadas en tierra, del altor que les parece, encima de las cuales hacen un cañizo algo ralo de varas que llaman barbacoa, y allí ponen la carne a asar y mucha candela debajo, hasta que se consume todo el jugo y humor y queda del todo seca: y con esto se entretiene mucho tiempo la carne, aunque sea de puerco, y el pescado y todas otras cosas que después de muertas se pueden corromper y dañar; y a falta de sal, los españoles, en las jornadas y nuevas poblaciones se aprovechan de este uso de los naturales…» (1223). Tuvo cierta expansión en indígenas del sistema fluvial del Orinoco y del Apure la conservación del pescado fluvial, asado entre hojas de minón (*Heliconia marginata grigge*), especie de bijao de forma reducida abundante en sitios pantanosos y humedales (1224).

Con escasos recursos almacenables, en precarias condiciones ambientales, la hambruna se podía desencadenar con cierta facilidad, cuando se interrumpía la agricultura de raíces y maíz y se rompía el ciclo de producción natural de productos de recolección, caza y pesca. En las islas antillanas y paisajes continentales más desprovistos el indígena prehispánico debía complementar su alimentación con todo producto de recolección y caza menor, como iguanas, lagartos, culebras, gusanos, caracoles, cangrejillos, lo que a los ojos del europeo era percibido como «comer sucio». En verdad, en una visión geohistórica acerca de la utilización de los indígenas de los magros recursos insulares y continentales, no se debe visualizar una modalidad de apre-

hensión de múltiples alimentos con base en la utilización desmedida y derrochadora de parajes opulentos e inagotables; por el contrario, son medios frágiles que los indígenas interpretaban de manera austera enmarcando sus sobrios modos de vida y consumo con el ritmo natural de cosechas de unas pocas variedades vegetales, cortos períodos de caza de animales menores, pesca, marisqueo y recolección, donde el almacenaje o la acumulación de productos se veían obstaculizados por las limitaciones climáticas de las altas temperaturas y humedad relativa. Esta geografía humana prehistórica basada en un consumo mínimo y en gustos poco exigentes, incluyendo todo tipo de alimentos, con mesuradas extracciones, posibilitaba la espontánea recuperación de los recursos naturales renovables, siendo base permanente de ocupación de asentamientos indígenas con densidades demográficas de ocupación territorial relativamente altas, como fue visualizado por los descubridores españoles y primeros conquistadores en la mayoría de las islas de las Antillas Menores y sitios litorales áridos en tierra firme.

***Geosensibilidad* (2017)**

Ese no sé qué del perro caliente caraqueño

Rubén Monasterios

Encierra un sutil misterio: centenares de sus fanáticos han intentado reproducirlo en casa y todos, sin excepción, coinciden en afirmar que no sabe igual al de los carritos callejeros. En uno de mis programas radiales abordé el tema, ese sabor particular e indefinible de nuestro perro caliente, y todos los auditores que se comunicaron concordaron en ese intrigante punto. Uno de ellos, cuya identidad quiso conservar en anonimato, aportó una explicación al enigma con visos de verosimilitud. La expongo a continuación.

A propósito de lograr el toque de sabor exclusivo, es imprescindible disponer de un carrito. No debe prestarse excesivo cuidado a su aseo; en lo concerniente a este asunto es suficiente pasar de vez en cuando los pañitos que forman parte del equipo del perrocalientero, antes mencionado, por sus superficies visibles. El carrito debe guardarse en un estacionamiento, o mejor en un taller mecánico, de tal modo que las ratas, cucarachas y demás alimañas tengan acceso al mismo en búsqueda de los residuos alimenticios que pudieran haber quedado.

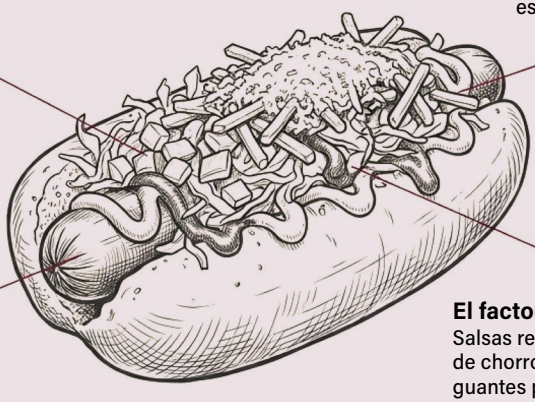
Las salchichas deben ser las antes descritas, de la peor calidad. En el siguiente aspecto quizá mi informante incurra en una exageración: las cebollas, papas y repollos han de recogerse en los basureros de los mercados libres. Entre los vegetales que los expendedores botan por estar maculados o medio podridos, siempre se encuentran unos cuantos bulbos y frutos utilizables; además, picaditos, tal como se ponen en el perro caliente caraqueño clásico, no se nota nada. Recordemos que en el perro caliente los aderezos vegetales van crudos; de hervirlos, podrían eliminarse algunos colibacilos y otros gérmenes, pero se alteraría el sabor; podría lavarlos, pero no es indispensable. Las salsas adicionales: de tomate, mayonesa y mostaza, deben ser licuadas con agua de cualquier chorro.

Radiografía del perro caliente callejero

El Gran Misterio: ¿Por qué el perro caliente casero jamás logra igualar el sabor del callejero? La respuesta exige un entorno exclusivo.

El toque botánico
Repollos y cebollas crudos, rescatados del suelo de los mercados, garantizando colibacilos intactos.

Aderezos aeróbicos
Recipientes sin tapa, expuestos a los gases del esmog automotor y a las partículas de estornudos locales.



El agua termal
Salchichas (de dudosa calidad) sumergidas en un baño maría eternamente oscuro y oxidado.

El factor humano
Salsas rebajadas con agua de chorro, manipuladas sin guantes por las mismas manos que acaban de cobrar los billetes. ¡Ese es el inigualable sabor a calle!

Es imprescindible manipular todos los componentes del perro caliente sin guantes y con las manos sucias, no importa de qué; y dicha manipulación han de hacerla las mismas manos que manejan el dinero.

Ya preparados para servirlos, los vegetales se ponen en recipientes sin tapas, bien expuestos a los gases generados por los vehículos automotores, a las gotitas de Flugger cargadas de microorganismos que se desprenden con las toses y estornudos del perrocalientero y demás personas del entorno del carrito, y a las restantes inmundicias del aire urbano. Las salchichas deben mantenerse calientes sumergidas en agua sucia en un recipiente oxidado.

Dadas estas condiciones, difíciles de reunir en el hogar, es comprensible que el perro caliente callejero no sepa igual al casero.

Caraqueñerías (2009)

Karl Appun conoce el ají

Inés Quintero

El naturalista y científico alemán Karl Appun vino a Venezuela en 1846. Estuvo entre nosotros durante casi una década.

Había decidido conocer nuestro país por recomendación del prestigioso científico alemán Alejandro de Humboldt. Estuvo en la zona central, en los llanos y en el delta del Orinoco, exploró nuestra geografía, estudió nuestra fauna y flora y recogió muestras de plantas y animales para enviarlas a Europa. El resultado de sus estudios fue publicado en 1871 bajo el título *Unter den Tropen* y traducido al español (*En los trópicos*) en 1961, casi un siglo después.

En su libro, además de importantes registros de carácter científico, dejó testimonio de sus experiencias por estos lares. Una de ellas ocurrió en una posada de Puerto Cabello.

Al servirle la comida, tomó una frutica roja de un ajicero que se encontraba en la mesa y le dio un mordisco. Todo el mundo se le quedó mirando. Inmediatamente supo por qué.

Aunque escupió el resto, el daño ya estaba hecho. Se quemó la boca y el paladar y el café que utilizó como antídoto empeoró la situación. Después de mucho tiempo, el naturalista alemán todavía recordaba con espanto cómo había conocido la diferencia existente entre un tomate y un ají.

***No es cuento, es historia* (2017)**


Solanaceae.
Capsicum annuum L.
127

Visítanos en la Biblioteca Digital Banesco

www.banesco.com/biblioteca-digital/

Banesco

@banesco Banesco Banco Universal banescobancouniversal