

Boletín 17

REDen

Patrimonio CULTURAL

Gastronomía
Sabores de Identidad



Sumario

2 Julio BOLÍVAR

La cocina, una herencia de todos

6 María Milagros PÉREZ

Con la hallaca siento que me como al país

Entrevista a Ocarina Castillo D'Imperio

10 Juan MATEUS HEREDIA

Consenso para rescatar el patrimonio gastronómico

14 Elsy CANELÓN

Saber ancestral, saber alimentario

18 Venancio MORALES ROMERO

Algunas consideraciones del maíz y la arepa en Venezuela

24 Francisco CASTAÑEDA MALAVÉ

El maíz en Margarita

28 José MEDINA BASTIDAS

La cultura culinaria un proyecto a desarrollar

32 Susana MARTÍN RIVAS

Montecitos de mi calle: regreso al presente

36 Octavio SISCO RICCIARDI

La Bejarana, una torta blanca aunque sea negra

40 Carlos GARCÍA y Gonzalo PICÓN TUCCI

La vanguardia de la gastronomía tradicional venezolana

BOLETÍN en RED

Año 1
Etapa 2
Número 17
Noviembre – Diciembre 2020

EQUIPO Editorial

Fabiola VELASCO PÉREZ
Diónys RIVAS ARMAS
Natchaieving MÉNDEZ BLANCO
Octavio SISCO RICCIARDI

Corrección de TEXTOS

Vidal CISNEROS G.

COLABORADORES

Julio BOLÍVAR
Ocarina CASTILLO D'IMPERIO
María Milagros PÉREZ
Juan MATEUS HEREDIA
Elsy CANELÓN
José MEDINA BASTIDAS
Francisco CASTAÑEDA MALAVÉ
Venancio MORALES ROMERO
Susana MARTÍN RIVAS
Octavio SISCO RICCIARDI

PORTADA

PABELLÓN CON BARANDA
Fusión gastronómica de Carlos GARCÍA
Foto: Gonzalo PICÓN TUCCI

RED patrimonio.VE



BOLETÍN en RED es un medio de difusión relacionado al campo del Patrimonio Cultural Venezolano y Nuestro Americano. Es una iniciativa de los miembros de la Red de Patrimonio de Venezuela con el apoyo del Programa en Ciencias de la Conservación del Patrimonio Cultural de la Dirección de Sociopolítica y Cultura de la Fundación Instituto de Estudios Avanzados – IDEA, ente adscrito al Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología de la República Bolivariana de Venezuela.

Depósito Legal N°: MI2020000579
ISSN: En proceso de solicitud

Miembros de la RED de Patrimonio de VENEZUELA

Fabiola VELASCO PÉREZ. Dinorah CRUZ GUERRA. José Gregorio AGUIAR LÓPEZ. Petra AGUILERA ALGUINDIGUE. Carmen Julia III AMUNDARAIN ORTIZ. Gersury Katiuska ARIAS GARCIA. Miguel Alcira BERROTERÁN. Carolina BERTI. Claudio BERTONATTI. Trina María BORREGO DE GÁMEZ. Michel BURGOS. Elsy CANELÓN GONZÁLEZ. Andrés CASTILLO. Yaritza CONTRERAS RIVAS. Jesús Enrique CORDERO VIERA. Isabel María DE JESÚS PEREIRA. Daniel DI MAURO. Oscar FERNÁNDEZ GALÍNDEZ. Carlina FLORES LISCANO. Gabriel GÓMEZ CEREZO. Emily GONZÁLEZ. Armando GONZÁLEZ SEGOVIA. Víctor GONZÁLEZ ÑÁÑEZ. Andreina GUARDIA DE BAASCH. Judith HEREDIA ARIAS. Jorge Luis HERNÁNDEZ. Alejandro LINARES MUÑOZ. Aída MACHADO ROJAS. Natchaieving MÉNDEZ. Wilfredo MENDOZA. Ismenia de Lourdes MERCERÓN. Debbie MOLINA. Evelyn MOY BOSCAN. José Alberto PARRA OLIVARES. Blanca PÉREZ HERNÁNDEZ. Juan PIÑANGO. Carlos QUIÑONES GUEVARA. Carlos Darío RAMÍREZ MORALES. Luis Eduardo RANGEL GONZÁLEZ. Manuel Alejandro REINA LEAL. Diónys RIVAS ARMAS. María Alejandra RIVAS SALCEDO. Grecia SALAZAR BRAVO. Iris SALCEDO MURO. Octavio SISCO RICCIARDI. Gustavo Enrique SOLÓRZANO GONZÁLEZ. Lilia TÉLLEZ. Luisa VILLAMIZAR CONTRERAS. Soraya YARACUNA DE ABREU. Vidal CISNEROS GONZÁLEZ. Maury MÁRQUEZ. Nancy ESCALANTE. Eucarys JIMÉNEZ ESCALONA. Rodolfo VARGAS. Belkys MONTILLA ESCALONA. Jorge RIVAS. María Gabriela MARTÍNEZ DÍAZ. Rebeca REQUENA. Carlos MORGADO DELGADO. María Ismenia GARCÍA. George AMAIZ. José Ignacio LARES GUERRERO. Nélide REQUIZ SAYAGO. Oscar MAIDANA PINO. Arnoldo BARROSO CORDERO. Yulitza GARCÍA PITRE. Carmen Aidé CAMACHO GONZÁLEZ. Gladys OBELMEJIA. Betty GONZÁLEZ MENDOZA. Eliana CRESPO PACHECO. Carlos NOHIE. Luz Omaría MENDOZA. Yolimar HERNÁNDEZ. Martín PADRÓN. Manuel LÓPEZ.

INSTITUCIONES

Fundación IDEA, Caracas
Dirección de Proyectos y Cooperación Técnica de la Alcaldía Municipio Ambrosio Plaza, Guarenas
Centro de la Diversidad Cultural de Venezuela en España
Fundación para la Historia, la Cultura y el Desarrollo Endógeno, Caracas
Patrimonios AC, Caracas
Observatorio De Patrimonio Cultural de la Universidad Nacional Experimental Rafael María Baralt, Maracaibo

Editorial

No hay momento más sublime y amoroso como el que experimenta una madre al alimentar a su cría, porque entre los milagros de la vida, la naturaleza insiste en procurar desde los cuerpos femeninos el alimento de subsistencia. Para una mujer dar teta, procurar desde sí misma una nueva vida y mantenerla, se convierte en el acto de amor más puro al que podemos hacer referencia. Los cuerpos de mujer como los territorios de la Pacha Mama son los productores de esa inmensa y sagrada sensorialidad que es comer. Alimentar y alimentarse es un acto de amor por excelencia.

Todos los sentidos participan al degustar un alimento, si a bien nos guste o no. A través de olores, sabores, texturas, aspecto y recuerdos guardados en la memoria, un alimento procesado puede llegar a hacernos descubrir sensaciones placenteras acuíñadas a nuestros arraigos y tradiciones. Es por ello que los saberes para el procesamiento de los alimentos, enmarcados en aquellos que el entorno nos ofrece y recreados desde la memoria, se les pueden otorgar esa especial característica de entenderlo como el lazo patrimonial más común de identidades compartidas.

Haber escogido para esta edición la temática de patrimonio gastronómico ha sido realmente un verdadero placer, porque hemos logrado un número muy nutrido de artículos, aunque también hemos evaluado que se ha quedado fuera del tintero una infinidad de temas posibles que este campo de la gastronomía puede ahondar. Es una temática que posiblemente le dediquemos un nuevo apartado.

En las páginas siguientes encontrarán interesantes reflexiones sobre lo que en esencia se puede considerar patrimonio gastronómico, como también opiniones e investigaciones sobre la base de experiencias personales, referentes históricos y vanguardia.

Es para nosotros, el Equipo Editorial de la Revista Digital Boletín en Red, un verdadero placer hacer esta entrega para el cierre de este difícil año 2020, que nos obligó a repensar y reinventar los objetivos planeados. En el balance consideramos que lo hemos logrado y de ahí el producto que este año construimos para todas y todos ustedes.

Feliz navidad y un venturoso año 2021

EQUIPO EDITORIAL



BOLETÍN en RED



Julio BOLÍVAR

Editor. Especialista en Literatura y Estudios de Maestría en Literatura Hispanoamericana Contemporánea U.S.B. Estudios de postgrado en Estudios Literarios UCV. (actual)
Correo-e : undiaunviajero@gmail.com



La cocina, una herencia de todos

I.

Si concordamos que Patrimonio se denomina el conjunto de los bienes y derechos de una persona, que es todo lo que legalmente poseas o lo que simbólicamente determine una colectividad o la propuesta de una persona o de una institución que así decida hacerlo: Patrimonio puede ser casi todo. Pero, además, también se ha definido que patrimonio es un derecho que heredas, que es cultural, tangible o intangible, histórico, natural, nacional o de la humanidad; es decir que todo lo que el hombre haga, o la naturaleza nos ofrezca como “un lugar específico de excepcional valor para la humanidad, su memoria, su identidad y su herencia para las generaciones futuras”; monumentos naturales importantes para la preservación de la especie humana, la flora y la especie animal no racional, definitivamente todo, adecuadamente pensado, convertido por el uso en símbolo e imaginario, es patrimonio. Un ejemplo en Venezuela pudiera ser perfectamente todo el Amazonas, o el Salto Ángel, o el llano, desde Apure hasta Monagas; por decir espacios naturales, que son fundamentales para el equilibrio natural por su magnífica biodiversidad, y en el que se reconoce una comunidad y lo hace suyo, el mismo pasa a ser un hecho vital de esa misma comunidad para convertirse en símbolo de la vida cotidiana.

II.

Ahora bien, en líneas cortas, el alcance de la palabra patrimonio y sus variantes en permanente transformación, pudiéramos intentar definir, qué o cuál patrimonio queremos delinear, por su importancia para nosotros, venezolanos de hoy.

De dónde parto para proponer tal o cual plato elaborado es un patrimonio intangible en el caso de la cocina venezolana. Arriesguemos una hipótesis: el pabellón venezolano. Yo creo que sin duda este plato es un patrimonio intangible, sin mayores discusiones, porque es reconocido por toda una nación como la preparación de consumo colectivo diario, tanto por su valor alimenticio, como por evolución como un condumio donde nos reconocemos todos. Así, podemos hacer una lista de elaboraciones culinarias que reúnen un consenso nacional de la manera cómo hacemos nuestra comida diaria, y el ritual colectivo que ello comporta, todos los días a la misma hora de comer. Bien, pero, ¿eso sucede en todos los países del mundo? ¿entonces qué es lo que hace que algunas gastronomías y sus procesos hayan sido valorados como patrimonios culturales intangibles y otros no?

Hasta ahora, han sido declarados patrimonios intangibles de la Gastronomía cuatro países: Francia, Japón, México y la cocina mediterránea. Comentemos brevemente qué fue lo que valoró la UNESCO para esta declaratoria. Por cierto, lo que llaman *dieta mediterránea* no pertenece a un país específico, es una dieta que recorre todos los países que están asociados al mar mediterráneo, es una especie de concepto, que va desde Chipre hasta Portugal. Estas declaratorias valoraron, básicamente “un conjunto de conocimientos, competencias prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, la pesca y la cría de



“**Lo importante es que la UNESCO ya abrió la puerta para valorar la gastronomía como un patrimonio inmaterial de la humanidad, esto en fin de cuentas es lo relevante**”

animales, y también con la forma de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos”, como comenta el nutricionista español Juan Revenga, “allí no se consideró el valor nutricional de esta dieta” y en ninguno de los reconocimientos específicos de los tres países reconocidos. Se valoró un proceso y una apropiación colectiva. En todo caso, lo importante es que la UNESCO ya abrió la puerta para valorar la gastronomía como un patrimonio inmaterial de la humanidad, esto en fin de cuentas es lo relevante.

Volviendo a nuestra cocina, nos preguntamos, qué rasgos tiene para poder calificarla como un patrimonio particular y único como la cocina de un lugar de la tierra. Estas cocinas tienen un conjunto de prácticas en su elaboración, su conservación, rituales, tradición, transformación, consumo y el compartir en consenso de una comunidad y sus platos tradicionales. Pienso por ejemplo en otro producto venezolano: La arepa. Ya sabemos que desde los Cumanagotos (hace más de 4.000 mil años, según los estudios publicados) consumimos el maíz en esa forma redonda todos los días del mundo. Podemos hacer una larga lista de productos venezolanos y proponer nuestra gastronomía como patrimonio inmaterial de la humanidad, si el criterio es el antes definido. O, La hallaca, el pan de jamón venezolano, la mesa navideña en su conjunto donde todo gira frente al señorío de esa pastel, complejo y delicioso que es la hallaca, su ritual familiar de profunda significación colectiva y sus variantes regionales

III.

A pesar de que el patrimonio venezolano declarado hasta ahora, nos llena de orgullo y alegría, además de fortalecernos como nación, creo que debemos pensar lo que significa en términos del uso del mismo y de lo que exige en la agenda de las políticas públicas, que un edificio, una comunidad, un espacio natural sea declarado patrimonio de la humanidad y especialmente qué se espera de cada uno de nosotros, organizados como sociedad civil y a lo que estamos obligados. Pienso en Coro, Ciudad Bolívar y la UCV y su estado actual.

Al respecto y a propósito de esta asignación, leo un artículo no tan reciente en la *Gazeta de Antropología de la Universidad de Extremadura* (2010), del antropólogo Javier Marcos Arévalo, que llama la atención sobre el tema, sus dificultades y la preocupación de algunos autores que han considerado que repensar el patrimonio y sus usos sociales, como memoria y factor de progreso y autoestima es urgente. Varios de estos autores proponen vincular el patrimonio a otras redes conceptuales, tales como el turismo, el desarrollo y la mercantilización (Santana 1997; García Canclini 1999; Prats i Canals 2005 y 2006; Fernández de Paz 2006; Lagunas 2007). *Porque el patrimonio no es únicamente el pasado, sino que incluye asimismo otros bienes actuales y determinadas formas de vidas de diversos sectores sociales. Por ello hay que tratar de crear condiciones desde la política y el conjunto de la sociedad para que todos los grupos de ella puedan compartir y encontrar significativos los distintos patrimonios. Es decir, se necesita una reconceptualización del patrimonio y de la política cultural.*

María Milagros PÉREZ

Licda. en Comunicación Social. (UCV). Expresidenta de la Fundación Premio Nacional de Periodismo.

Correo-e: mmperez555@gmail.com

Con la hallaca

siento que me como al país



Entre sabores y saberes
Ocarina Castillo nos dicta cátedra
sobre la gastronomía como
patrimonio cultural

Foto: Instagram de @antroposabores

Ocarina CASTILLO D'IMPERIO

Antropóloga graduada en la UCV
Magister en Historia Contemporánea de Venezuela
Doctora en Ciencias Políticas
Profesora titular de la UCV
Ex Secretaria y Ex directora de Cultura de la UCV
Investigadora y docente de Antropología Alimentaria
Fundadora de la cátedra de Antropología de los Sabores y del Diplomado Alimentación y Cultura
Miembro de la Academia de la Historia

Sin saber que años después se adentraría a investigar sobre gastronomía e identidad, Ocarina Castillo confiesa que desde su infancia conoció de sabores y olores porque para su familia “comer es una cosa sería”. Como historiadora y antropóloga, cuenta sobre su infancia y adolescencia para hablarnos de nuestras raíces y, por supuesto, de la alimentación como patrimonio cultural.

De ese gusto familiar por el buen comer, sabroso y tradicional, recuerda muy deferentemente a su abuelo. Confiesa que él siempre fue su compinche. “Me buscaba todas las tardes de Carmelitas a Llaguno, en el colegio San José de Tarbes. Siempre había una tarea pendiente y debíamos buscar una cartulina, una pintura, una carpeta, una partitura. En los recorridos de tienda en tienda, comíamos conservitas, empanaditas, polvorosas y dulcitos criollos. Me enseñó a saborear. Él tenía un paladar muy cosmopolita y adoraba la mantequilla, el aceite de oliva, los antipastos, las huevas de pescado, el té. También mi mamá aprendió de la buena cocina por mi abuela y hoy a sus 90 años, en medio de la cuarentena por la pandemia que nos confinó a la casa, hemos retomados platos de la infancia como la torta de coco o el majarete”.

Curiosamente reconoce que no es buena cocinera, aun cuando le encanta hacer ensaladas para acompañar la afición culinaria de su esposo, un médico prestado a la alquimia de los alimentos aprendida en la gastronómica capital del Perú. Y, a propósito de la época decembrina, revela que su casa está envuelta en una extraordinaria herencia central, caraqueña. Su madre cree mucho en la tradición navideña de la hallaca y el bollo. “Ambos me gustan en la misma proporción. Con la hallaca siento que me como al país y con el bollo al hogar”.

¿Cómo podría definir el fogón venezolano?

La cocina venezolana es muy variada, pero hay que admitir que no hemos hecho el esfuerzo para conocer nuestra cocina local y regional. Las investigaciones no han sido suficientes para conocer nuestras despensas. Por ejemplo, en el estado Zulia tenemos la cocina marabina, la cañadera, la del Sur del Lago, la de La Goajira. Son sabores, historias, migraciones distintas. Igual ocurre en Paria, Güiría o Araya, en los Llanos centrales o en Monagas. La cocina venezolana es maravillosa

¿Cuál es la estructura de la despensa originaria?

Hoy día, la crisis agroalimentaria nos ha

permitido acercarnos a nuestra despensa originaria que la podemos definir como la conjunción de recursos que los diferentes biomas nos ponen a disposición a lo largo del territorio, paisajes y ecosistemas, y a lo cual se suma el conjunto de saberes y experiencias de ensayo y error tecnológico que permiten transformar esos recursos, vegetales y animales, en alimentos. La mejor muestra de ello, es el casabe. La despensa nos da la yuca dulce, amarga, brava, suave, pero tenemos un proceso de saberes ancestrales para convertir esa yuca en pan y vida. No valoramos todo lo que encierra el casabe que es parte de nuestra despensa originaria. La mayoría de los productos nuestros son propios de un país tropical, y otra parte de la cordillera de los Andes. Están los tubérculos como la batata, ocumo, ñame, mapuey, lairén. Hay frutas como la guayaba, el mamón, el cotoperí, bayas que ni conocemos. Un ejemplo, la famosa cerecita o cemeruco a la que cantó Luis Mariano Rivera, una de las frutas criollas con mayor concentración de vitamina C. También en las comunidades originarias había un alto consumo de proteínas no sólo de carnes, sino de una vasta variedad de pescados de mar y agua dulce. Hay un elemento muy interesante en las palmáceas que son una maravillosa fuente de alimentación, como es el caso del moriche para los guaraos.

¿Qué la motivó a investigar sobre gastronomía como expresión cultural y qué es la antropología de los sabores?

Yo no conocía que desde los años 70 del Siglo XX dentro de la antropología existía un enfoque o dimensión alrededor de la alimentación. Siempre la alimentación era un área de investigación muy confiscada al área de la salud o de la producción. Ciertamente hubo historiadores, sociólogos, antropólogos que se encaraban con el tema, pero no como eje central. Era un problema importante, pero no para el enfoque o la teoría. Es así como en la década mencionada se fue configurando un enfoque más concentrado para entender la alimentación dentro de lo antropológico y lo social. Es importante resaltar que el siglo XX nos ha aportado lo más interesante en materia de conocimiento, como es el punto de vista epistemológico o existencia de las vinculaciones interdisciplinarias. Es lo que se ha llamado la metáfora del rizoma. Es la capacidad de ver las yuxtaposiciones, articulaciones, links, entre los distintos conocimientos, saberes, perspectivas, procesos. Todo esto hace que el tema alimentario se torne en un espacio riquísimo desde el punto interdisciplinario y que se constituya en un tema transversal. La alimentación es historia, filosofía, arte, cultura, ciencia, ecología. Por eso, se convierte en un espacio maravilloso para lo humano. Es memoria,

identidad, patrimonio, religión, emocionalidad, historia, literatura, antropología, y a eso le sumaría un elemento más reciente como es la neurociencia. Se puede decir que los sabores no radican sólo en los cinco sentidos, sino que están en el cerebro. Son memoria, motivación, expectativa, emoción. Es nuestro cerebro creando condiciones que permiten acercarnos a lo que comemos. Hay una relación entre la percepción y los sabores, la memoria, el recuerdo, lo expectativo, la afectación, el odio y el amor.

Desde su perspectiva, ¿cuál es la relación entre Patrimonio y Gastronomía?

Patrimonio es un cúmulo de saberes y valores materiales o no que se legan de una generación a otra, ya sea en la forma de una edificación o una costumbre. Por eso, sabiamente la Unesco ha diferenciado el patrimonio cultural en material e inmaterial. El patrimonio se lega y responde a un tiempo histórico incorporado. No hablamos sólo de cronos sino del aporte de generaciones. La gastronomía tiene mucho que ver porque es una mezcla de tradiciones, preparaciones, saberes, cosmovisiones e interacciones sociales entre lo que comemos y cómo lo comemos. Cuando nosotros comemos una hallaca o entramos a una casa y huele a hoja de plátano, ese olor puede contarnos una historia. Es la historia de lo que ocurre en esa casa o un país o un lugar porque por sus ingredientes, pliegues, envoltura, podemos saber si es una hallaca central, oriental o andina, y de ahí en adelante el color o la textura nos hablan. Lo que nos comemos es memoria y nos cuenta sobre un país, lugar o comunidad social. Un ejemplo es la hallaca que nos habla de nuestro proceso histórico, del maíz, de productos que se asociaron a los nuestros, todo para producir el plato privilegiado de nuestras navidades.

Desde su experiencia académica ¿cómo es el manejo motivacional para enseñar y transmitir valores de identidad y memoria a partir de la gastronomía?

Trabajo mucho e insisto en clases, que el patrimonio va más allá de una declaratoria de patrimonialización porque lo más importante es que exista conciencia patrimonial y, lo fundamental, es que hay que investigar y conocer la historia, el proceso, la importancia, los límites y los alcances de esos bienes; Luego reconocernos en ellos. Esto implica saber que tengo que ver con esa hallaca, esa arepa, esa edificación o con la ciudad universitaria. Al no reconocernos en ella o no sentirnos parte de una comunidad, no habrá corresponsabilidad. Es indispensable tener vinculación y memoria como ciudadano porque si conozco el bien y lo reconozco, lo conservo. La conciencia patrimonial es ser consciente,



Foto: Instagram de @antroposabores

es ser corresponsable. Igual pasa con el patrimonio alimentario, hay maravillas locales y regionales, pero si se desconoce y está mediatizado por presiones comerciales o turísticas, termina dándosele crédito a un plato engañoso, disfrazado, desvirtuado. Debe haber acceso a esas despensas para que las amas de casa las incorporen a sus recetarios y los cocineros conozcan esas preparaciones. Es muy importante resaltar que el patrimonio gastronómico no debe fosilizarse, debe resignificarse. Esta última palabra es propia de los antropólogos y me encanta. Hay que darle significado al patrimonio a lo largo del tiempo porque lo que no se dice hoy al final desaparece. El patrimonio gastronómico hay que conocerlo e investigarlo porque se mantendrá mientras siga estando en la mesa.

¿Cuál es el significado de la arepa?

Es todo. Es pan, acompañante, comida, afecto. Es familia. Te la puedes comer sola o rellena. Mañana, tarde o noche.

La ola migratoria de los últimos años ha llevado la arepa puertas afuera. ¿Se exportan los significados?

Aun cuando ese proceso está muy cerca para analizarlo, es importante porque efectivamente estamos exportando la arepa y está adquiriendo distintas significaciones. Es seguro que va a resignificar una cantidad de cosas. Ahora recordemos una frase de Miró que me encanta "para que las cosas se universalicen deben estar enraizadas en lo local".

Hay que tener en cuenta que nosotros nacimos con "corazón de arepa" porque desde que nacemos nos cantan "arepitas de manteca" lo cual es muy significativo...

Sí, la arepa es nostalgia, identidad, familia, casa, mamá, niñez, es memoria. Un ejemplo es ese olor característico de cuando se hace arepa en un budare, es algo que no se puede esconder.

Como historiadora, ¿cómo abordó el pueblo venezolano las hambrunas de la guerra de independencia y qué aprendizaje podría significar para la crisis alimentaria actual?

Verdaderamente la experiencia de hambre más importante en Venezuela fue la guerra de Independencia, primero porque fue muy larga, cruenta y dispersa desde el punto de vista geográfico. Buena parte de su realización material tuvo como escenario la zona norte-costera que eran donde estaban las grandes haciendas de cacao, principal producto de exportación. Otro escenario era la zona de los Llanos, donde estaban los hatos ganaderos y los rebaños. Efectivamente la guerra por razones económicas, políticas, militares, y las promesas de liberación de los esclavos, implicó la destrucción de las haciendas y una utilización impresionante de los recursos pecuarios. Fue una época difícil porque se destruyó el aparato productivo, tal como hoy. ¿Qué nos salvó? la agricultura familiar, popular, el conuco. Esto permitió enfrentar la hambruna. Sin embargo, en los peores momentos seguían llegando barcos e importaciones al puerto de La Guaira. Poco nos

hemos puesto a pensar en lo interesante que fue culturalmente la mezcla de estos ejércitos en el territorio. Eran soldados maracuchos, andinos, llaneros, lo que, sin duda alguna, significó mucho para el intercambio de sabores y conocimiento de las despensas gastronómicas locales y regionales.

¿Cuál es la diferencia con la crisis agroalimentaria actual?

El siglo XIX fue difícil. Surgió una nueva estrategia agroexportadora, además del rescate del ganado. La recuperación de la agricultura de exportación se asoció al café que era una ruta distinta, un mapa productivo diferente al del cacao. Emergió una Venezuela cafetalera distinta a la Venezuela cacaotera. Actualmente, como lo dicen los universitarios, la crisis es muy particular porque tiene la herencia del siglo XIX con hiperinflación, desabastecimiento, escasez. No creo que haya alguien que no esté afectado por la situación de crisis agroalimentaria. Todos hemos tenido que reajustar presupuestos, comidas, ingredientes, para poder seguir alimentándonos bien. Hemos pasado por varios momentos, uno fue el desabastecimiento y de él surgió la resiliencia que nos llevó a sustituir o revalorizar muchos productos vegetales. Nuestro sistema alimentario está relacionado con el modelo rentista y desde mediados del siglo XX, concretamente desde el año 50, se compuso de productos importados. Eso significó que incorporamos mucho de otras latitudes, pero olvidamos otras de nuestras propias despensas. Un ejemplo es la modificación actual ocurrida con el consumo de los tubérculos. Mucha gente desconocía la existencia de algunos carbohidratos y ahora ha redescubierto el mapuey, la batata, el ocumo e incluso el lairén. Lo ideal hubiera sido contar con una educación del consumidor y no dejar que la violencia alimentaria de la crisis fuera la que nos llevara a ocuparnos de la alimentación

¿Cómo observa el comportamiento del patrimonio cultural gastronómico en estos tiempos de pandemia y confinamiento?

Todo lo sucedido en los últimos años y en estos meses de confinamiento, ha sido una enorme escuela para cambiar y probar otras combinaciones, a reutilizar todo. Este año de confinamiento debería llevarnos a repensar todas estas cosas para cambiar nuestros valores. Esto es muy importante porque tiene que ver con procesos más de fondo que nos permitan construir una agricultura sostenible y lograr seguridad alimentaria. Es repensar sin discursos populistas ni retóricos. Hay que hacer un esfuerzo para tener una agricultura y, por lo tanto, una gastronomía sustentable.

Juan MATEUS HEREDIA

Ingeniero Agrónomo (UCV); Investigador Científico en Biotecnología Agrícola en el Instituto de Estudios Avanzados (IDEA). Especialista en raíces y tubérculos tropicales. Correo-e : jmateusjmh@gmail.com

CONSENSO PARA RESCATAR EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO



Mercado Patrimonial de Chacao
Foto: Fabiola Velasco

Los hábitos alimenticios del ser humano son muy variables de acuerdo a la cultura de cada grupo social; naciones como Venezuela creadas por el colonialismo español y receptor de innumerables inmigraciones, particularmente de África, Europa y Suramérica, mantiene un patrimonio gastronómico criollo variado, con la influencia de la gastronomía de nuestros pueblos indígenas, donde se incluyen ingredientes producidos en nuestro territorio, importados y heredados de nuestras culturas aborígenes (Wikipedia, 2020). La agricultura resulta ser un factor importante como principal proveedor de materia prima de calidad, con o sin transformación, en la elaboración de infinidad de alternativas culinarias.

Aun cuando persiste y es notable la permanencia de ciertos platos criollos, como el pabellón, la hallaca, arepa, empanada, etc., es notorio que se encuentra en una etapa de transición investida por el modernismo y la actual coyuntura económica, es así como el número y cantidad de ingredientes usados en el menú es bastante restringido en buena parte de la población, aun cuando hay posibilidades de diversificar las presentaciones hay una tendencia a la monotonía a nivel doméstico. La inmediatez y el ritmo de vida propicia la pérdida progresiva de ese talento forjado, por la creatividad y transmisión de buenas prácticas de cocina, generación tras generación y la oportunidad de producir una mayor diversidad de productos agrícolas y pecuarios.

Son diferentes los factores que tienden a reasumir nuevos patrones de alimentación, entre ellos el uso de herramientas de internet, que de alguna manera intenta rehacer nuevas formas de preparar platos, no necesariamente criollos ni suficientemente balanceados. En forma paralela existe una política de Estado liderada por el Instituto Nacional de Nutrición (INN) que busca acercarnos a una buena alimentación en todos los ámbitos, desde el familiar, comunitario y laboral, entre otros escenarios, a través de charlas y asesorías (INN, 2020), en algunos casos la propuesta apunta más a suministrar alternativas económicas, para contar con los requerimientos mínimos diarios nutricionales, que lograr un menú criollo en sí mismo.

En las urbes, nos pone en situaciones más complejas de lo que fue nuestro pasado en la preservación del menú venezolano, comenzando con la desestructuración de la familia, donde ambos padres deben trabajar para el sustento familiar. Vale la pena destacar que la mujer es pionera y componente importante en nuestra cocina doméstica o casera para la creación y modernización de buena parte del menú que consumimos a diario, se puede decir que es poca la influencia de grandes cocineros o restaurantes en la consolidación de nuestro patrimonio gastronómico criollo (Scannone, 2012).

La relativa abundancia de establecimientos o puestos de comida rápida, tanto de compañías

transnacionales como particulares nacionales, da cuenta de una tendencia a deformar la forma de alimentarnos, aunque ha tenido contrapesos importantes como las areperas que en parte ayudan a la promoción de nuestra tradición alimentaria. A nivel doméstico sigue dominando la arepa como opción preferencial en la elaboración de alimentos (García, 2009), en comparación con la frecuencia con que se replica en el hogar el menú de comida rápida, este último presenta con mucha frecuencia ingredientes cárnicos de alto costo que le dan su razón de ser, a diferencia de la arepa que tiene variadas formas de rellenos de menor costo sin perder su esencia.

El comercio, propenso a colocar productos de fácil uso o “adictivos”, identificados en sus ya conocidos estudios de mercado, pone a disposición de los usuarios variadas presentaciones empaquetadas o enlatadas para solventar el quehacer diario del menú familiar, muchas veces poco saludables desde el punto de vista nutricional, lo que genera una pérdida de la cantidad y calidad de la dieta. Este escenario es mucho más caótico en zonas rurales, en parte por el abandono de la actividad agrícola y su propio proceso de modernización hacia el monocultivo que dejó mucho desempleo y una significativa pérdida de la diversidad vegetal ofertada desde hace más de 40 años, un fenómeno que se viene gestando prácticamente desde la primera mitad del siglo XX (Lovera, 2000), ambos factores condicionan una

disminución de la diversidad de productos a adquirir y escasas posibilidades de comprarlos por el alto desempleo reinante.

Los elementos tecnológicos que transforman los cultivos y alimentos para hacerlos más productivos, enriquecidos, digeribles, palatales, nutritivos y de mayor calidad, provienen del sector ciencia y tecnología en particular con el uso de herramientas biotecnológicas (Hernández-Sánchez, 2003), normalmente se enfrenta a situaciones de percepción pública que cuestionan el uso de ingredientes y/o productos terminados por considerarlos dañinos a la salud y al medio ambiente. En este mismo sentido, otro escenario frecuente es la preocupación de los comensales por la presencia de residuos de agrotóxicos en el caso de los vegetales y por los antibióticos en el caso de las carnes.

Ideas para redimir el patrimonio gastronómico criollo.

Todo este complejo de factores mencionados que actúan más bien en la homologación de patrones de consumo, motivado a la influencia de formas de alimentación extranjera, un intenso proceso de urbanización, el avance de las comunicaciones prácticamente en tiempo real, una acelerada industrialización alimentaria, alta

tecnificación de procesos (Lovera, 2009), baja accesibilidad y calidad de ingredientes y la vida cotidiana moderna, altera la posibilidad de retomar en forma consistente nuestro patrimonio gastronómico, además complicada por la actual crisis económica, obliga a plantear soluciones que permitan el rescate y evolución de platos criollos, convirtiendo lo que pudiera verse como amenazas en fortalezas. En Colombia, por ejemplo, en los grandes supermercados se venden arepas precocidas, empaquetadas en procesos agroindustriales, con o sin relleno que requieren sólo un calentamiento, aquí se aprovecha el mercado, el estilo de comida rápida y la industrialización para promover un alimento tradicional, generando empleos y crecimiento económico, en Venezuela esta opción ha sido valorada a nivel estudio arrojando niveles de aceptación del 70% con rellenos preferidos como queso amarillo (48%), seguido por el queso blanco (43%) y el jamón con un 30% (García, 2009).

Es preciso acotar la importancia que tiene nuestro sistema educativo en asumir un rol en temas profundos de la alimentación, desde la misma escuela y educación media (Baptista, 2010), pero buscando ese enlace necesario entre el sector agrícola y el consumidor que existía antes en muchas comunidades, particularmente agrícolas, en la primera mitad del siglo XX a través del autoabastecimiento (Lovera, 2000). La semilla para retomar este camino comenzó con el Programa en las escuelas de Todas las Manos a la Siembra y las políticas de Estado que impulsan la agricultura urbana del Ministerio del Popular para la Agricultura Urbana.

Estas iniciativas seguramente están dando sus frutos, un poco lento y desarticulado, pero con la participación y organización de todos se pudieran dar grandes pasos, esto sería un buen comienzo y la base para un naciente sistema de buena alimentación, justa y proporcionada, incorporando variedad y propiciando la reestructuración de un sistema agrícola local que permita abaratar los costos de los ingredientes y su diversificación.

Las tradiciones populares en sus diferentes expresiones pudieran aportar condiciones favorables para el arraigo de nuestro arte culinario, tímidamente presente, pero con mayor entereza puedan posicionarse platos regionales o nacionales, la idea es darle un justo tratamiento al tema de la alimentación y con ello trascender, lo que es hoy muy notorio, en buena parte de nuestras festividades donde se manifiesta en alta proporción el uso de trajes, música, bailes y bebidas alcohólicas.

En la misma orientación el rescate del conuco y



Mercado Patrimonial de Chacao
Foto: Fabiola Velasco

el trabajo agrícola en general, en primera instancia para el autoconsumo, sentaría las bases para una escalada mayor de producción para el sustento de las urbes, todo esto con un direccionamiento de producir alimentos o sus materias primas que no descuiden la necesidad de cubrir los requerimientos de carbohidratos, proteínas, grasas, fibras, minerales y vitaminas en su justo proporción, esta iniciativa no supone necesariamente la sustitución del modelo de agricultura intensiva con monocultivo, usualmente asociado a la agroindustria, por la sencilla razón de que en el medio rural no todos están en la intención de regresar a actividades agrícolas por vivir de otras actividades del sector de servicio. En general se debe revisar a profundidad las cadenas de comercialización y el procesamiento postcosecha en campo para optimizar el ingreso económico del campesinado, incrementar la oferta de empleo y reducir precios al consumidor.

La creación de un plan de sistematización de divulgación del tipo de producto, volumen de producción y precios de materias primas agrícolas en tiempo real que incentive la planificación de la cría y siembra en tiempos oportunos para su mejor aprovechamiento por el consumidor y coincidiendo en lo posible con los requerimientos de condiciones agroclimáticas idóneas y su oportuno uso en eventos festivos de distinta índole, como en el caso de las hallacas donde hay un cierto grado de previsión para la producción y suministro de los ingredientes tanto nacionales como importados.

Lo ideal es retomar estas iniciativas sustentadas en una debida planificación y organización que atienda a nuestra estacionalidad tropical para la producción de cultivos agrícolas y muy especialmente aquellas donde tenemos el potencial productivo y además compartimos centro de origen, tal es el caso de la yuca, papa, batata y caraota negra, especies vegetales que tienen a sus costas una importante contribución en la elaboración de platos criollos donde están presentes en variadas formas de preparación, aun así en ellas subyace una diversidad de usos potenciales que no terminamos de aprovechar.

En estas especies existen muchas instituciones como la UCV, UNESR, UNELLEZ e instituciones públicas y privadas como el Instituto de Estudios Avanzados (IDEA), el Centro de Investigaciones del Estado para la Agroindustria (CIEPE), los Productores Integrales del Páramo (PROINPA), entre otros que desarrollan tecnologías para el procesamiento agroindustrial, mejoramiento genético, conservación y multiplicación de plantas *in vitro* y *ex vitro* de nuestras especies amiláceas tropicales y/o de alto contenido proteico en óptimas condiciones fitosanitarias.

Incidir en forma conjunta con ciencia y tecnología, organización social y financiamiento oportuno permitiría repensar un plan de producción con alta disponibilidad de materia prima local que mantenga como horizonte la justa proporcionalidad (balance nutricional), calidad y cantidad, incluyendo a personas con regímenes de nuevas tendencias como

veganos o dietas especiales. Este proceso así concebido debe ser en lo posible integrado verticalmente (productor, agroindustria, y comerciante), para asegurar la estabilidad del sistema productivo y repartir la ganancia en su justa proporción, de esta manera propiciar una mayor estabilidad en el medio rural y darle más estabilidad y arraigo a nuestro patrimonio gastronómico tanto en el campo como en la ciudad con ingredientes nativos diversos.

Fuentes consultadas

- Baptista Nidia. 2010. Fortalecimiento de las manifestaciones tradicionales en la "E.T.R. Máximo Toro. Trabajo de grado de la Universidad de los Andes. Pp.72.
<http://bdigital.ula.ve/storage/pdf/41859>.
- García Oscar. 2009. Análisis de mercado para la creación de una empresa destinada a la fabricación y comercialización de masas rellenas para arepas empacadas al vacío en el Área Metropolitana de Caracas. Trabajo para optar al título de Especialista. Universidad Católica Andrés Bello (UCAB, Caracas). P. 67.
<http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAR7538.pdf>
- Hernández-Sánchez. 2003. Recent development in food biotechnology. En: Food Science and Food Biotechnology. Editorial. CRC PRESS. Pp. 336.
- Instituto Nacional de Nutrición. 2020. www.inn.gob.ve
- Lovera José R. 2000. Entre la buena mesa y el diario sustento. En: Venezuela siglo XX. Visiones y testimonios. Libro 1. Asdrubal Baptista. Editorial Fundación Empresas Polar.
- Lovera José R. 2009. Geografía cultural regional alimentaria de Venezuela. En: GeoVenezuela, Tomo 8, Capítulo 70, Editorial Fundación Empresas Polar. Pp.468-501. Scannone, Armando. 2012. Mi cocina, a la manera de Caracas. 7ma edición, Editorial Arte, S.A. p. 479.

Elsy CANELÓN GONZÁLEZ

Licda. en Artes. Universidad Central de Venezuela; Cursante del Doctorado en Patrimonio Cultural. ULAC.
Correo-e: promotorcultural0@gmail.com

SABER ANCESTRAL

SABER ALIMENTARIO

“Todo plato es una imagen y una crítica sobre lo imaginario y lo real, sobre lo pasado y lo futuro, sobre lo simbólico y lo tentadoramente concreto”

Pedro Delgado

Piedra de moler. Llanos venezolanos

Foto disponible en: <https://1.bp.blogspot.com/-5ELXzbdZGYc/UlyKq4m98I/AAAAAAACGo/BwoqnT1UbyA/s1600/piedra+de+moler+sal+ly+maiz.jpg>

Desde tiempos antiguos, cada cultura desarrolló técnicas para obtener, preparar y más adelante conservar los alimentos, es así, como el hombre y la mujer crearon a partir de elementos como huesos, maderas, utensilios para coleccionar, procesar y más tarde cocinar de forma adecuada los alimentos disponibles en la naturaleza.

Dentro de las diásporas, es vital considerar todas y cada una de las representaciones simbólicas presentes entre ellas, para mantener sus costumbres y prácticas ancestrales. No solamente la tradición en la preparación de alimentos es herencia, sino actividades relacionadas con el comer, los mitos alrededor de la comida son numerosos y diversos. Este universo mítico forma parte importante de la historia y la cotidianidad de nuestros países, el cual hace posible que lo mágico conviva con lo real en perfecta armonía, gracias a factores como la tradición oral practicada constantemente por nuestras comunidades.

La etimología de la palabra “símbolo”, nos remite al término de “idea” (1), los cuales representan creencias, conceptos o sucesos. Los símbolos pueden ser cualquier tipo de representación gráfica, oral o gestual que reemplaza a una idea, una forma de sentir, una opinión. Es claro que, todo aquello que sea simbólico también forma parte del lenguaje y de la comunicación entre los hombres y las mujeres, convirtiéndose además en algo incluso más complejo que concreto. Para que un elemento tenga simbolismo, debe poseer un nivel de abstracción que nos permita entender que eso sustituye a la idea y no es una idea en sí, por cuanto “el símbolo es un intento de definición de toda realidad abstracta, sentimiento o idea, invisible a los sentidos, bajo la forma de imágenes u objetos” (Beigbeder, 1971).

Los símbolos, son elementos en los que intervienen factores de distinta naturaleza, propician el acercamiento a mitologías y creencias religiosas. Del mismo modo, los símbolos, proporcionan una aproximación al pensamiento más “antiguo”, en términos del psicoanálisis, no sólo de un individuo, sino de colectivos, presentes en las diversas sociedades que pueblan nuestro mundo. Si nos referimos a culturas originarias, pertenecientes al pasado más remoto, conservan todavía hoy, sus características culturales propias.

Por otra parte, el conocimiento de los símbolos está ligado al mito y a las prácticas religiosas de una

comunidad o cultura, ya que los símbolos forman parte importante de la existencia, la armonía y el equilibrio ecológico del entorno en el cual viven.

La relación que existe entre lo mítico y lo sagrado del símbolo, viene dada por el hecho de que “el mito marca y define todos los actos representativos de cada grupo cultural” (Velásquez, 1993) es decir, que los símbolos se relacionan con los momentos memorables, místicos y significativos de una comunidad, con aquellos que poseen gran valor y sentido para las personas.

Los simbolismos universales reflejan la mitología. Por ejemplo, el significado del fuego en las diversas culturas. Con su descubrimiento y su presencia se consolidaron creencias mágicas, pues originalmente fue considerado sagrado, junto al fuego surgieron sus guardianes. En algunas comunidades se conservaban las brasas encendidas en forma constante, siendo esto una tarea especial que llevaban a cabo determinadas personas. En otras culturas se crearon rituales de encendido y apagado del fuego, costumbres que se mantienen hasta hoy lo que determina su importancia en algunas religiones.

Diversos autores señalan que, el hombre debió descubrir el método de cocción de los alimentos casi por azar, el cual fue utilizado por miles de años. Sin embargo, **la cocina originaria sufrió la primera gran modernización**, gracias al invento de las vasijas de barro, lo cual permitió no solo asar los alimentos, sino también cocerlos, calentar agua, preparar sopas. La creación de las vasijas de barro, fue un gran avance alimentario ya que permitió aprovechar vegetales que no se convertían en comestibles con solo tostarlos.

Los símbolos que aún se mantienen en la vida del hombre actual, y que se producen a través de la actividad de la mente, constituyen un recordatorio permanente de la relación ancestral que existe desde que el hombre primigenio descubrió como encender el fuego -no solo para vencer la penumbra y el frío- sino como perpetuarse en la vida y crear ritos que guardan relación con el hecho de comer, reunirse en círculo alrededor de un fogón, sentarse frente al fuego en el hogar y en los rituales comunitarios.

Los hombres y las mujeres de las culturas ancestrales, expresaban simbólicamente sus creencias sin percatarse que eran parte de su cotidianidad. Por ejemplo, en relación a la alimentación, sus símbolos, han evolucionado de manera tal que pueden coexistir costumbres actuales con costumbres ancestrales. Ya que “no se mueven multitudes, no se dirigen los ejércitos, no se crean las obras de arte, no se hace filosofía, con el estómago vacío” (Lovera, 1988).

LA MEMORIA Y EL SABER ALIMENTARIO

La memoria individual y colectiva, son valores patrimoniales de una sociedad o cultura, que crean su identidad y toma de conciencia. En ese sentido, el “saber alimentario” que incluye diferentes procesos desde su producción, recolección, preparación de los alimentos, hábitos de consumo, su sociabilidad, forman parte de esa memoria colectiva, de ese saber alimentario que se transmite de generación en generación.

El patrimonio alimentario de una comunidad, el saber alimentario, permanece en el tiempo, a través de la memoria. Por otro lado, la tradición oral, por ejemplo, ha permitido que generaciones y generaciones conozcan y utilicen las mismas canciones o utilicen refranes, trabalenguas, adivinanzas, ante determinadas situaciones cotidianas. Otro ejemplo de tradición oral está en la preparación de alimentos, como herencia, las madres enseñan a sus hijas a elaborar las comidas propias de su cultura. Por supuesto, la tradición oral del saber alimentario varía de un lugar a otro, de un pueblo a otro ya que responden a prácticas peculiares y diversas.

El saber alimentario de una comunidad determinada, refleja parte de su cultura. A través de la comunicación, del intercambio lingüístico crea su forma propia o típica de compartir, Por tanto, el valorar del patrimonio alimentario, no solo aporta desarrollo local a un territorio como una apropiación de acción colectiva, sino que es historia que convierte en acervo cultural su memoria.

Las familias comparten sentimientos, recuerdos, vivencias, de momentos de instantes que ya pasaron. Sentimientos, recuerdos que surgen por ejemplo con los rituales de la comida, donde los olores y sabores en nuestra boca, son “como una explosión de sabores” (Fuente viva, 2019). Símbolos con valores que permanecerán en el tiempo. a través de la memoria abrazando nuestra identidad.

Nota:

(1) Según Diccionario Etimológico de la lengua Castellana de Sergio Sandobal, Simbolismo viene del griego, symbolon, que significa idea, signo, contraseña.

Foto disponible en:

<https://3.bp.blogspot.com/-g9wxCaYzAp8/TeF4nBrAlyI/AAAAAAAAAD14/iqSKBGzJdbA/s400/fogones+venezolanos.jpg>



Fuentes Consultadas

Beigbeder, Oliver (1970) *La Simbología*. Barcelona – España: Ediciones OIKOS – tav, S.A.

Moreno Celia, comunicación personal, 19 de marzo 2019

Lovera, José Rafael (1988) *Historia de la Alimentación en Venezuela*. Venezuela: Monte Ávila Editores, C.A.
Sandoval de la Maza, Sergio (1995) *Diccionario Etimológico de la Lengua Castellana*. España: M.E. Editores, SL.

Velásquez, Ronny (1993) *Mitos y Leyendas*. [v. 4. Venezuela para Jóvenes: Literatura, Teatro, Mitos y Leyendas]. Caracas: Ediciones Ge, C.A.

Delgado Malagón, Pedro (2014) *Ditirambo al Sancocho de Siete Carnes*. [Página Web en línea]. Disponible: <http://www.elcaribe.com.do/2014/11/22/ditirambo-sancocho-siete-carnes>. [Consulta: 2020, noviembre 29]

Venancio MORALES ROMERO

Antropólogo. Especialista del Instituto del Patrimonio Cultural de Venezuela (IPC)

Correo-e: venancio.moralesr@gmail.com

La palabra “maíz” fue escuchada por los españoles en su contacto con los indígenas de las Antillas. Se cree que la palabra es de origen Taíno, pueblo de filiación arawaka y probablemente significaba “sustento” o “alimento”. En tierra firme, lo que hoy son las costas de Venezuela, el maíz adquiriría un sinnúmero de voces. La voz más repetida para el maíz era “ereepa” que significaba “alimento” o “mazorca”. Palabra de origen Cumanagoto y Chaima. En el idioma kari’ña actual, la torta redonda de casabe es nombrada “arepa” por lo que habría de reconsiderar el estudio de las palabras referidas a este suculento grano que por la gracia de los ancestros se convirtió en la arepa.

Los sitios arqueológicos en Venezuela se ubican en Parmana en el margen norte del río Orinoco (1.600 a. C) y el Tiestal en el actual Estado Lara. La aparición del maíz en estos dos centros produjo cambios en el patrón cultural y demográfico, y esto se infiere por la presencia de manos y piedras de moler.

Al ocurrir el primer contacto euro americano, los indígenas Caribes y Arawakos fueron los primeros en toparse con los conquistadores. Las primeras observaciones sobre el maíz en tierra firme las realizó Colón en su tercer viaje durante 1498 cuando llega a Macuro. Desde ese momento y erróneamente se piensa que la historia del territorio venezolano y del maíz comienza en este lugar.

En el diario del tercer viaje cita el nombre “mahiz” por primera vez, después del contacto con las poblaciones indígenas de Paria, aunque lo refiere más a su uso para elaborar una bebida que llama “vino” y no una comida. Guillermo Coma, quien estaba en el segundo viaje de Colón, en su Carta al mesinés Nicola Scillacio, nos da una de las primeras descripciones europeas del maíz: “Hay además un segundo tipo de semente del tamaño de un ultramuz y redonda como un garbanzo; al romperla sale flor de harina muy fina; se muele como el trigo y se hace con ella un pan de buen sabor...”

En 1526, Oviedo describe el maíz y sus productos derivados: “las indias especialmente lo muelen en una piedra algo concavada, con otra redonda que en las manos traen, a fuerza de brazos, como suelen los pintores moler los colores, y echando de poco en poco poca agua, la cual así moliendo se mezcla con el maíz, y sale de allí una manera de pasta como masa, y toman un poco de aquello y envuelvanlo

ALGUNAS CONSIDERACIONES DEL MAÍZ Y LA AREPA EN VENEZUELA



Elaboración de la arepa entre los indígenas caribes. (Girolamo Benzoni, *La historia del Mondo Nuovo*. Venecia, 1565)

en una hoja de yerba, que ya ellos tienen para esto, o en una hoja de la caña del propio maíz o otra semejante, y échanlo en las brasas, y ábase, y endurecese, y tórnase como pan blanco y hace su corteza por desuso, y de dentro de este bollo está la miga algo más tierna que la corteza; y hase de comer caliente, porque estando frío, ni tiene tan buen sabor ni es tan bueno de mascar...”

En los escritos históricos sobre la provincia de Santiago de León, actual Caracas, se informa que “los mantenimientos de los naturales eran el maíz, casabe, batatas, auyamas, frijoles, caraotas, maní, ocumo y otras raíces como pericaguas, mapuey, capazo, y frutas como corozos, aguacates, jobos, guayabas, mamonos, guamos, piñas, guanábanas, anones, mameyes, etc.” Considerados todos estos alimentos parte del patrimonio cultural culinario y gastronómico de Venezuela.

Fray Antonio Caulin, franciscano que adoctrinó y estudio varios pueblos indígenas en los tiempos de la colonización durante el siglo XVIII, describió que pudo identificar unas especies de maíz, la cual la llamaban Onona, Cariaco o Ereepa y Amapo. La valoración al maíz era tal que solo los grandes hombres tenían el nombre de la mazorca como “Terepaima” que significa “la gran mazorca”.

El maíz era el alimento básico utilizado para el desarrollo de ceremonias y rituales en la espiritualidad indígena, era un tema recurrente en los motivos y diseños colocados a las cerámicas utilitarias y funerarias, siendo además motivo para el desarrollo de la oralitura y tradiciones de estos pueblos las cuales resaltaban la importancia económica, agrícola y social de su cultivo. En la actualidad el maíz sigue siendo objeto de algunas manifestaciones culturales de Venezuela.

En la época prehispánica, Los Olmecas era una civilización que floreció en Mesoamérica entre 3000 y 1500 años a.c. Las primeras representaciones del dios Olmeca del Maíz consistían en formas parecidas a seres humanos, las cuales les adicionaban rasgos vegetales y animales. Era un dios triuno en formación: hombre, animal y vegetal. En sí mismo, representaba el equilibrio entre el hombre y el cosmos. Las valoraciones más importantes está la de poseer las virtudes reproductivas, fertilizadoras o alimentarias de la planta; o la fuerza, la agresividad y el valor de un animal.

El dios del maíz es una constante y su representación gráfica en los códices se encuentra en la cabeza y consistían de elementos tales como representaciones de mazorcas, granos u hojas de

dicha planta, ya sea mostrada en forma naturalista, esquematizada o idealizada y emparentado con deidades de la tierra o del agua.

En el Popol Vuh, documento correspondiente a los Mayas Quiché de Guatemala, y recopilado hacia finales del siglo XVI por Fray Francisco Ximénez (Saravia, 1965), se registraron los más bellos relatos sobre el origen del hombre:

(...) los dioses creadores poblaron el mundo con los animales del cielo y de la tierra, pidieron a sus criaturas que los reconocieran invocando sus nombres; pero sólo recibieron por respuesta graznidos y gorjeos. En castigo, los dioses enviaron a los animales a las barrancas y a los bosques, convirtiendo sus carnes en alimento (...) después de varios intentos fallidos (...) decidieron enviar al gato montés, al coyote a la cotorra chocoyo y al cuervo a traer las mazorcas amarillas y blancas de Paxil y Cayalá. Molieron el maíz, hicieron con la masa nueve bebidas, y con ellas crearon la carne y la sangre del primer

varón y la primera mujer, su fuerza y su vigor. Las maravillosas criaturas fueron la primera madre y el primer padre, quienes pudieron reproducirse para llenar el mundo (...)

Para los pueblos de Mesoamérica, vivimos actualmente en la tercera generación y en la que el maíz es utilizado como el sustento por excelencia y su importancia es tan vital que se extendió su cultivo y veneración a todos los confines de territorio que ahora llamamos América y junto a este grano estaba la arepa.

Algunas manifestaciones culturales asociadas la Maíz

Para el momento de la conquista, el maíz era la principal fuente de subsistencia y constituía el alimento básico, desempeñaba un papel predominante en las creencias y ceremonias religiosas como elemento decorativo de cerámicas, siendo además motivo de leyendas y tradiciones que resaltan la importancia económica, agrícola y social de su cultivo.

Venezuela estaba poblada en su mayor parte por grupos caribes y arawakos. En la actualidad, las zonas geográficas pobladas en sus inicios por arawakos y caribes son fieles representantes de los conocimientos patrimoniales sobre el maíz. Toda la geografía Venezolana cuenta con variedades propias de maíz. Podemos afirmar que existen 19 variedades de maíz en Venezuela conocidas como: cacao, negrito, huevito, chirimito, puya, puya grande, aragüito, canilla, costeño, cariacó, entre otros.

El consumo de arepas y del maíz en Venezuela se masifica al simplificarse el proceso de preparación: antes un proceso que comenzaba con el desgranado, limpieza, cocción, molienda y amasado hasta llegar a la arepa; con la industrialización, este proceso se simplificó a solo colocar agua y amasar para llegar a la arepa. Obviamente que el primer proceso mantiene todos los nutrientes del maíz, proteínas y fibras, cosa que la industrialización de alguna manera las quita.

La arepa en Venezuela tiene muchos apellidos y formas de preparación, lo cual es importante hablar

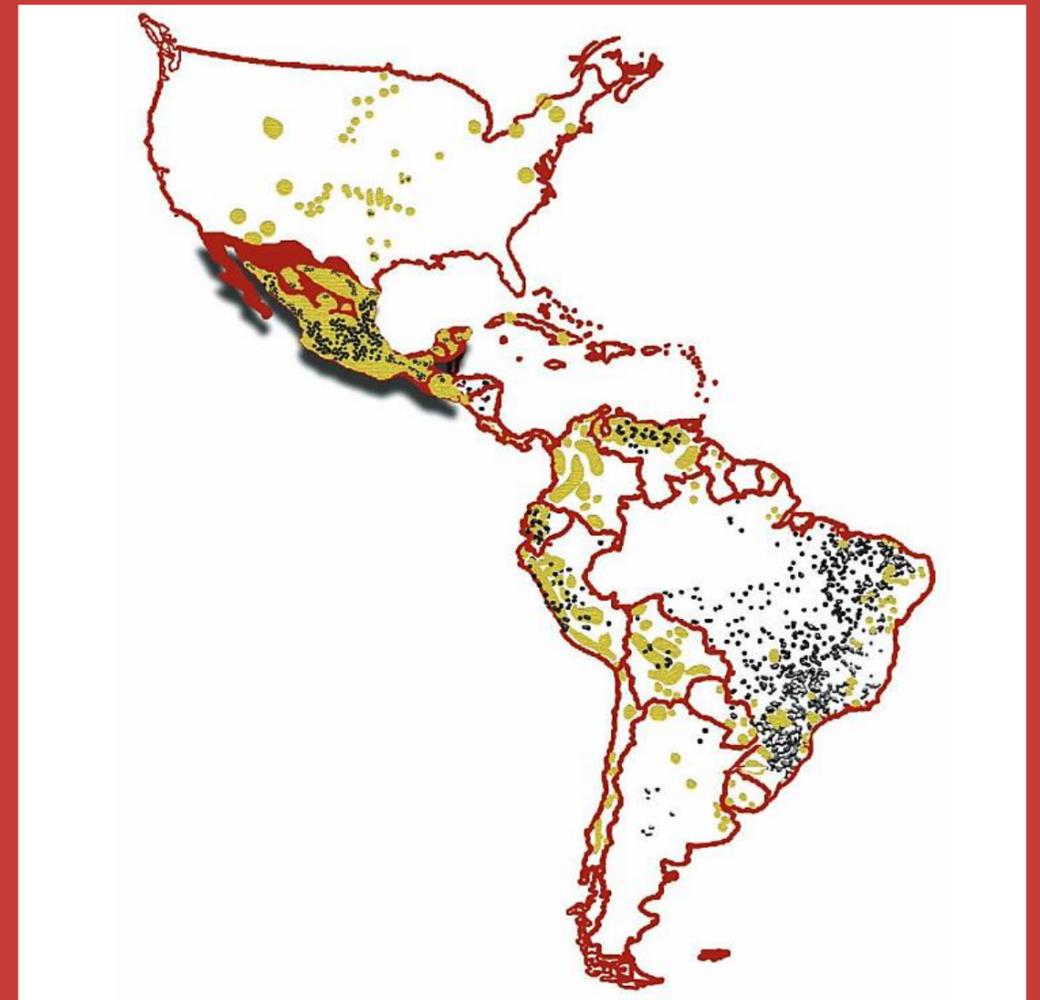
de la reina de las arepas en Venezuela, la arepa de maíz pilado o arepa pilá o pelá. Una forma de pilar maíz de origen indígena es tomar una totuma llena de maíz, se vierte en una olla de agua con una cucharada de cal o ceniza y se cocina, se revuelve y se lleva a hervor por una hora aproximadamente revolviendo constantemente para que no se pegue en el fondo de la olla. El maíz estará listo cuando se encuentre blando o suelte la concha, en este momento se baja de la candela. Ya frío, se le agrega bastante agua para lavarlo y sacarle la cal o ceniza, se estruja bastante para que la suelte y se salga el piquito que el maíz tiene en la parte de arriba, se escurre y se muele.

Una vez pilado el maíz, la harina se amasa con agua y sal hasta que tenga punto y forme una mezcla homogénea, compacta y suave. Luego se toman porciones individuales proporcional al tamaño que se desea tenga la arepa, y se les da la forma redonda que se van aplastando hasta obtener la forma de un disco, La cocción de forma tradicional es en budare o a la brasa, se asa por ambos lados durante 10 a 15 minutos. La arepa está lista cuando adquiere un tono

País	Pueblo Indígena	Nombre de la Celebración	Descripción
Estados Unidos	Navajo	La ceremonia del Cántico Nocturno	En algunas comunidades Navajo (Estados Unidos), se utilizan máscaras de ciervo elaboradas con pieles de animales que han sido sofocados introduciéndoles polvo de maíz en los orificios nasales. Una vez consagradas, las pieles cobran "vida" mediante la ingesta ritual de maíz mientras se insufla humo.
Argentina, Paraguay, Bolivia y Brasil	Tupí-Guarani	Maduración del Avatí	Entre los Tupí Guarani se celebra la fiesta del arete, que coincide con la maduración del avatí (maíz) con el que se hace la kanwi (chicha), una bebida ritual que se la toma durante el baile. Para esta ocasión las mujeres confeccionan vestidos nuevos y buscan semillas de Uruku para colorear de rojo sus mejillas. Desde el monte cercano se acercan a las casas grupos enmascarados, acompañados por bandas de música, presididos por un palo o cruz adornado con flores de taperigua.
Venezuela	Ayaman	"Las Turas"	La ceremonia de "Las Turas" es una celebración realizada por el Pueblo indígena Ayaman desde tiempos precolombinos. Sus descendientes actuales habitan la Serranía de Falcón y Lara, practican esta ceremonia cuyo principal anfitrión es el maíz. Esta ceremonia es celebrada por comunidades como Moroturo y Maparari. En el idioma chibcha Ayaman, la palabra "Tura" refiere al maíz. La ceremonia indica el inicio de la siembra del maíz y el fin de su cosecha. Esta celebración al igual que las realizadas por pueblos indígenas de Mesoamérica, indican que este tenía una importancia ritual única. El maíz era la representación en la naturaleza vegetal del Sol (Sis) como en la tierra lo era el oro (Tahona).

Distribución de las razas de maíz en el continente americano. Las áreas en verde corresponden a las zonas en las que se ha colectado el germoplasma nativo. Los puntos en negro son las zonas de producción de maíz en la actualidad. Elaborado por Antonio Serratos.

Fuente: Greenpeace (2012). Distribución del Maíz en América.



dorado, se saca del budare se le da una palmadita y se escucha un sonido hueco, lo cual indica que está bien tostada por fuera y blandita por dentro.

Las arepas peladas se sirve caliente y rellena con los más variados acompañamientos que van desde carne guisada, mechada, pescado, carotas, pollo mechado, queso, entre otros muy variados contornos de acuerdo a la región. Se sirve sola cuando es el principal acompañante de guisos y sopas, y es un plato tradicional en sí misma.

Una de las arepas de maíz pilado más conocidas se encuentran en El Tigre y Píritu estado Anzoátegui. En el sur del país, en el poblado El Manglar, ubicado en el kilómetro 18, en la desviación de la Carretera Nacional Biruaca-Achaguas del municipio Biruaca, son famosas las arepas piladas cuyo oficio de prepararlas es un conocimiento que es transmitido de generación en generación.

Asimismo, existe una gran variedad de arepas en el territorio nacional. Estas arepas son mezclas de maíz con otros productos como plátano, papelón, azúcar, chicharrón, yuca, queso o aliños. La primera es la arepa asada, elaboradas con harina precocida, de procedencia industrial. Su preparación es muy sencilla: se vierte en un envase una taza de harina y una o dos cucharaditas de sal. Luego se añade lentamente una taza de agua y se mezcla. La masa se deja reposar durante cinco minutos y posteriormente se hacen las arepas, dividiendo la masa en bolitas de unos 5 cm de diámetro y unos 60 gr cada una, preferiblemente sobre una superficie esmaltada, percutiendo contra cada bolita con la palma de la mano. Se alisa y se aplasta la bolita con un movimiento circular. Una vez asadas se come con mantequilla, queso, chorizo, pollo, carne o cualquier otro acompañante.

Otras arepas son las hechas de maíz blanco que tiene una textura suave y compacta. Los llaneros utilizan estas arepas como complemento de las comidas o como plato único acompañado por granos o carnes. Para prepararla, se hierve el maíz en su concha y luego se deja enfriar. Cuando enfría se le quita la cáscara y el lumen —parte germinal—. Luego se muele y se amasa con agua y sal. Se pone la brasa a arder y cuando caliente se le coloca una rejilla, sobre la cual se cocinan las arepas. Éstas se voltean por ambos lados hasta dorarse.

Se tiene también en los llanos las arepitas dulces. Este plato es valorado en la mayoría de la población por su fácil preparación y rico sabor. Se consumen en las fiestas decembrina, a la salida de las misas de aguinaldos. Muchos la consumen en las



Baile de Las Turas celebrado por las comunidades indígenas de la Serranía de Falcón y Lara.
Foto disponible en <https://www.fundacionbigott.org/wp-content/uploads/2015/11/BB45-056455.jpg>

horas de la merienda y para agradecer a las visitas, acompañadas con queso, café o guarapo de papelón con limón. Los ingredientes para su preparación son los siguientes: 1 kg de harina de maíz precocida, agua, una panela de papelón, anís estrellado y harina de trigo. El primer paso en su elaboración es preparar la masa con 1 litro de agua y la harina de maíz. Cuando esté lista se le agregan aproximadamente 300 gr de papelón, dos cucharaditas de anís estrellado y una taza de harina de trigo. Se mezcla bien hasta obtener una masa consistente y sin grumos. Luego de culminar este proceso se toman porciones individuales de masa para elaborar las arepitas lo más delgadas posible para que se abomben en el momento de freírse.

Las Arepa de Chicharrón del estado Bolívar y en el municipio Punceres son muy consumidas y se preparan de la siguiente manera. En primer lugar se hace la tradicional masa de arepa con harina de maíz, agua y sal al gusto. Se mezcla con pequeños trozos de chicharrón ya cocinados y aliñados, teniendo cuidado de que queden bien distribuidos en toda la masa. Se le da forma a las arepas y se fríen en aceite caliente, o se asan en el budare.

Asimismo, la arepa con plátano maduro, en el

Zulia que son consumidas en toda época del año y se prepara con ingredientes propios de la región: plátano o cambur maduro, harina cocida de maíz, sal y aceite. Los plátanos se cocinan y luego son estrujados y se colocan en un recipiente donde se les añade un poco de agua, harina sólo para compactar la masa, sal y aceite. Se le da forma de arepas y se asan. Por otro lado, se presentan las Arepa de yuca, es un tipo de arepa que se ha vuelto muy popular. Para su preparación se utiliza yuca, queso blanco, huevos, sal al gusto. A la masa se le añade el queso, la yuca sancochada y bien pisada y los huevos, se sazona al gusto. Se amasa todo junto para unirlos bien y si es necesario suavizar la masa se le agrega agua con sal, se hacen las arepas y luego se ponen a asar o freír. Otras arepas que podemos encontrar son las de queso, aliñadas y de coco.

Conclusiones

Las variedades de Arepas que tenemos en nuestro país es un fiel reflejo de una tradición ancestral arraigada en nuestras tierras. Su importancia es vital para asegurar la soberanía alimentaria del país y el mantenimiento y reforzamiento de nuestras costumbres que tienen una base multiétnica que nos

hace ser venezolanos. La importancia para nuestra identidad es crucial y de su valoración colectiva representa nuestro carácter como nación caribe y arawaka.

El maíz forma parte de las políticas públicas del estado Venezolano como alimento y desde el Instituto de Patrimonio Cultural por sus saberes asociados como herencia cultural milenaria, el cual tiene en su base de datos más de 1500 registros de arepas y sus diferentes variedades por estado de Venezuela, demostrando que los conocimientos culinarios sobre el maíz son parte del patrimonio cultural Venezolano. La arepa es venezolana a decir de su nombre, sin embargo es americana ya que acompañó al maíz en todas las zonas de América donde fue domesticado. Ante el influjo de la industrialización, es importante mantener y fortalecer los conocimientos que relacionan a la arepa que refieren a las prácticas originarias que ya conocemos.

Fuentes consultadas:

- Atlas de Tradiciones Venezolanas. 1998. Fundación Bigott, Diario El Nacional. Becco, Horacio. 1991. "Crónica de la naturaleza del nuevo mundo"
- CARTAY, Rafael 1991. "Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo" Tomo 1 Ed. 1ra, Editorial Futuro C.A. Venezuela.
- CARTAY, Rafael 1995. "El pan nuestro de cada día". Editorial. Fundación Bigott. Venezuela.
- Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2006 (2006). Instituto de Patrimonio Cultural: Venezuela. Versión Digital.
- LOVERA, José R. (16 de abril de 2002) "Arepa nuestra de cada día" Diario El Universal cuerpo 5 Pág. 1. Venezuela
- WARNER, Erika. 1991. "Más de quinientos años de legado americano al mundo" Cuadernos Lagoven S.A. Editorial Arte. Venezuela.
- AMODIO, Emmanuelle. 2017. SABERES Y SABORES. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial. Caracas.
- Instituto de Patrimonio Cultural. 2010. Variantes de la Arepa en Venezuela. Ministerio de la Cultura. Caracas. Venezuela.
- ACOSTA, José de (2008): Historia natural y moral de las Indias. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- FEDERMANN, Nicolás (1916): Narración del primer viaje de Federmann a Venezuela. Caracas: Lit. y Tip. Del Comercio.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDEZ, Gonzalo (1851): Historia general y natural de las Indias. Madrid: Real Academia de la Historia (cuatro tomos).
- HUTTEN, Felipe von (2005): Cartas. Los documentos del conquistador de los Welsers y Capitán General de Venezuela. Maracaibo: Universidad Cecilio Acosta.
- LÓPEZ DE GÓMARA, Francisco (1979): Historia general de las Indias y vida de Hernán Cortés. Caracas: Biblioteca Ayacucho.

Francisco CASTAÑEDA MALAVÉ

Antropólogo (UCV); Maestro en Antropología Social (Mención Honorífica) de la Universidad Nacional Autónoma de México. Profesor Titular jubilado de la Escuela de Ciencias Sociales del Núcleo de Sucre de la Universidad de Oriente. Cronista del Municipio Mariño del estado Nueva Esparta. Correo-e fran.caman@hotmail.com

El maíz en Margarita

Notas para un conversatorio

De acuerdo con las evidencias arqueológicas de reciente data, el proceso de domesticación del maíz (*Zea mays L.*, del griego *Zeo* que significa *vida* y *Mahis*, voz taina de origen antillano usada para identificar dicha planta) ocurrió hace 8.700 años aproximadamente en la cuenca del río Balsas, uno de los más importantes de México y que discurre por varios estados, entre otros: Guerrero, Michoacán y Puebla. El maíz como una planta original no existe en la naturaleza, sin embargo, dicha gramínea evolucionó y se desarrolló de la mano del hombre a partir del cultivo de una planta silvestre denominada *Teocintle* (*Zea perennis*) que en el idioma náhuatl significa: *Grano Divino*, antecesor directo de este mágico cereal: “la planta más domesticada y evolucionada del reino vegetal”

En un principio, la mazorca del *teocintle* era bastante pequeña y contenía también muy pocos granos sumamente duros, conocidos hoy en día con el nombre de “*diente de burro*”, los cuales, se consumían de manera similar tal cual como se preparan actualmente las cotufas. No obstante, gracias al mejoramiento progresivo de las técnicas de cultivo, incluida como parte de ellas la adopción de un calendario agroastrológico, así como también de los diversos cruzamientos genéticos ensayados y de la forma de recolección de cosechas entre tantas otras experiencias llevadas a cabo durante muchos largos años, fue mejorando progresivamente la calidad de las mazorcas y con ello sus granos, esto es: *el maíz*.

Ilustración: REDpatrimonio.VE

Aunado a estos procesos, el surgimiento de la alfarería permitió la elaboración de nuevos utensilios, entre tantos otros, el *comal*: plancha de barro utilizada para la cocción de la masa del maíz, similar a nuestro *aripo* o *budare*, lo cual, a su vez, propició la elaboración de las tortillas, alimento insustituible de la dieta alimenticia mexicana (Vargas G., L.A., 2014).

Todos los procedimientos productivos relacionados con el referido cereal al igual que las diversas pautas vinculadas a su consumo como alimento vital, se encuentran asociados fundamentalmente con el proceso de sedentarización, lo cual se contrapone al modo de vida característico de las poblaciones nómadas. De allí entonces que las grandes civilizaciones mesoamericanas como los Aztecas y los Mayas, progresaran y se desarrollaran fundamentalmente gracias al cultivo y consumo del maíz, de tal suerte que este cereal llegó a convertirse en una planta sagrada. Existe entre los mexica la diosa del maíz llamada *Xilonen* y su templo es llamado *Cinteotl*, versión modificada de la palabra *Teocintle*.

Desde esta región geográfica, el maíz y su cultivo se difundieron por todo el continente americano. En las costas del norte de Suramérica, se hizo presente hace 6.000 años aproximadamente. En los territorios de la actual Venezuela se estima que su cultivo se inició en los comienzos de la era cristiana. En cuanto a la región geohistórica insular, carecemos de una datación fiable al respecto. Sin embargo, es posible que su cultivo y consumo haya ocurrido pocos años después del comienzo de la mencionada era cristiana, sin que llegase a desplazar, para esos años, a la yuca como el alimento primordial (Sanoja, M., 1977:183).

Cabe señalar que como resultado del primer viaje colombino, el hombre europeo tuvo conocimiento de la existencia de este importante cereal.

Siembra del maíz

La siembra de esta gramínea en la isla de Margarita, por lo general, se hace dos veces al año. Durante el período de verano, específicamente en los meses de mayo, junio y julio y en la época conocida como invierno, en los meses de octubre, noviembre y diciembre.

Las sementeras suelen hacerse abriendo pequeños hoyos en la tierra previamente preparada por nuestro tradicional sistema de “roza y quema”, colocando en cada uno de los hoyos abiertos 4 o 5 granos de maíz, de los cuales uno de ellos es de frijol

(*Phaseolus vulgaris L.*). Los horticultores insulares acostumbran sembrar el maíz combinándolo simultáneamente con la siembra del frijol y la auyama (*Cucurbita máxima Duch*), lo cual resulta ser sumamente importante por cuanto dichas plantas se complementan nutricionalmente: el maíz contiene abundante almidón pero carece de algunos aminoácidos y sustancias proteicas mientras que tales componentes abundan en esta variedad de legumbres: los frijoles (Castañeda M., F.E., 2006: 95).

En Margarita, tradicionalmente, los maíces usados para la siembra se clasifican de acuerdo con su coloración característica, verbigracia: amarillo, ‘*amatizao*’ (granos de varios colores), blanco, negro y rojo, conocido también como ‘*sangre e’toro*’ (Salazar Franco, J.J., 1986).

Utensilios para la preparación de la masa

El principal utensilio doméstico para procesar el maíz es de raigambre indígena y se conoce con el nombre de “Piedra de Moler”. Recordemos uno de los versos del canto tradicional intitulado “*El tinajón de mi abuela*”, de la autoría del “*Huracán del Caribe*”, José Ramón Villarroel, que a la letra dice: “*también tenía una piedrita de moler donde oscurito tequenaba la masa*”. Cabe destacar que dicho utensilio, desde los primeros tiempos del período colonial formaba parte del menaje de cocina de los pobladores establecidos en el territorio insular. Así, vemos por ejemplo, como en el documento de venta fechado en Puerto Moreno el 28-X1588 de la “*hacienda de sacar perlas*” (canao El Caimán) de Nicolás de Aguiar (Alcalde ordinario de la Isla y gobernador interino a la muerte de Juan Sarmiento), además de los quince buzos negros, se incluían “*tres piedras de moler*”.

Se trata de una herramienta o artefacto compuesto por dos piedras. Una, de mediano tamaño semiovalada, la cual es colocada sobre una horqueta de madera a medio metro de altura aproximadamente, inclinada ligeramente hacia delante. La parte delantera de esta piedra se denomina “*bocaepiedra*” y la trasera “*culoepiedra*”. El espacio semiovalado forma una pequeña cavidad donde se coloca el maíz previamente sancochado y se va moliendo y comprimiendo con la otra piedra complementaria llamada “*mano e’piedra*”, mediante movimientos dirigidos hacia delante y hacia atrás. El primer paso de este proceso se denomina “*quebrar el maíz*”, mientras que el segundo, se llama “*tequenar*”, es decir, obtener una masa molida de textura muy fina. Dice nuestro reconocido costumbrista Jesús Salazar Franco, Cheguaco, “*sin tequenar no se podían tender las arepas*”. Este procedimiento de moler el maíz y tequenar la masa es exclusivamente femenino

y sobre el particular, el mencionado Cheguaco, nos refiere la siguiente copla: “La mujer baja y gordeta/no sirve pa’ molendera/con el pezón de la teta/saca la masa pa’ fuera/.

El pilón

Se trata de un mortero de madera de unos treinta centímetros de alto aproximadamente complementado con un mazo o “mano de pilón”, en el cual se majan o muelen distintos tipos de granos para su posterior utilización en la elaboración de distintas viandas. Su origen es africano y representa para esas culturas lo que la piedra de moler significa para las nuestras. Desde que fue traído a estas tierras insulares fue usado para pilar maíz. Ello se evidencia, por ejemplo, en la escritura de venta de la “*hacienda de sacar perlas*” de Daniel Cáncer y Margarita Pérez a Bartolomé de Vargas Machuca (hermano del gobernador Vargas Machuca), en fecha 18-I-1612, donde, además de los dieciocho negros que conformaban la nómina de buzos perleros y otros instrumentos de dicha embarcación, se incluía “*un pilón de pilar maíz*”.

Según refiere Cheguaco, cada pilada corresponde a cuatro medidas, es decir, menos de 4 Kg. El maíz pilado se lava (también se ‘aventea’) para quitarle la concha y dejar el hueso, con el cual, una vez sancochado se elaboran las arepas. Con la concha y el agua de maíz se engordan los cochinos. El proceso de pilado debe hacerse de manera continua sin pausa, de lo contrario la masa se “*embucha*” o se “*pasma*”. Se trata también de una actividad fundamentalmente femenina, la cual puede hacerse individual o en compañía de otra mujer. Se realiza subiendo y bajando los brazos de manera acompasada. Cuando participa otra mujer, las pilanderas se colocan una frente a la otra. Según el citado autor (Cheguaco), durante esta tarea las mujeres no deben tomar agua ni bañarse después de haberla terminado para evitar los “*espasmos*” (Salazar Franco, J.J., op.cit.: 25-26). En Margarita, era frecuente el que muchas mujeres se alquilaran como pilanderas a domicilio.

Las arepas

Producto alimenticio por excelencia de la culinaria venezolana. Conjuntamente con las tortillas mexicanas, constituyen los dos panes de maíz más representativos del continente americano. Resulta importante mencionar que el vocablo arepa no deriva de la expresión *Erepa* como comúnmente se afirma. Este término se refiere a una variedad de maíz, así lo confirma el religioso franciscano fray Antonio Caulín, quien señala que los indígenas llaman “*erepa*” a dos tipos de maíz: “*el uno blanco todo, el otro*



Ilustración: REDpatrimonio.VE

matizado de blanco, rosado y amarillo” (Historia de la Nva. Andalucía, 1966. T.I.: 49). Estas dos especies eran conocidas por los españoles con el nombre de “*maíz Cariaco*”, presumiblemente por haberlos visto por vez primera en esa región (Castillo Hidalgo, 2005: 368). De tal manera que desde los tiempos prehispánicos, *Arepa* ha sido la expresión utilizada para designar a ese pan de maíz.

Son muchas las variedades de este producto alimenticio elaboradas en Margarita con la masa de la harina de maíz. Entre otras, se mencionan: arepas (propriadamente dichas), cachapas, pintos y telas. Las arepas y telas pueden ser: piladas, raspadas y tibias. Por lo general, las telas suelen consumirse como acompañantes del desayuno y la cena, mientras que las arepas, comúnmente, lo son para el almuerzo. Las raspadas se elaboran con una mezcla de lejía, agua y cal o ceniza. Este proceso es fundamentalmente de origen mexicano y se conoce con el nombre de *Nixtamalización*, cocción del maíz con cal y agua. Las cachapas, por su parte, se hacen con el maíz tierno o jojoto. Según el misionero capuchino Francisco de Tauste, en su libro *Arte y vocabulario de los indios chaimas* (1680), este producto se le conoce con el nombre de *Tetequa*.

Según refiere José J. Salazar Franco, en la isla de Margarita siempre han gozado de muy merecida fama las cachapas y telas de Tacarigua, igualmente, las

arepas tibias de Los Robles, asimismo, las arepas “*raspá*” de Los Hatos.

A manera de información, cabe señalar que a mediados del siglo XVIII, en lo que hoy constituye el territorio venezolano, de un almud de maíz (equivalente a 5.750 grs.), se obtenían aproximadamente 30 arepas y el promedio del consumo diario era de tres de estos panes por persona, cada uno de ellos con un peso de 190 gramos (Torres Sánchez, J., 2003).

¿Quiénes elaboraban las arepas?

En la época colonial, era un oficio desempeñado exclusivamente por las negras e indias. Por ejemplo, a mediados del año 1600, Alonso Suárez del Castillo, procurador general de la isla de Margarita y señor de canoa (personaje importante de nuestra historia pues fue él quien se dirigió al rey Don Felipe III, solicitando el título de ciudad para el principal núcleo poblacional insular de esa época: La Asunción), demandaba ante las autoridades reales el envío de negros para el trabajo de la perlas y los servicios de los vecinos “*pues éstos tan falto de servicios que sus propias mujeres sirven de moler las arepas para su sustento y la de sus hijos*” (Castillo Hidalgo, R.I., 2005: 216).

Bebidas de maíz

Dos bebidas embriagantes elaboraban como

resultado de la fermentación del maíz: *Tamuga* y *Yucche* (Montenegro, J.E., 1983: 250 y 276), similares al *Mazato* y al *Piripuro*, también derivadas de ese cereal y cuyos procedimientos para su elaboración, era el siguiente: se molía el maíz previamente remojado en agua, luego se masticaba y así, ensalivado, lo escupían en unos recipientes. Ese bagazo, posteriormente, era hervido por un período de tiempo de cuatro horas. Después de haberse enfriado lo filtraban a través de una especie de paño para su fermentación y posterior consumo.

Concepciones mágico-religiosas

La planta de maíz, tanto en Mesoamérica como en tierras suramericanas, ha sido considerada como una planta sagrada. La forma ovalada que caracteriza a la tortilla mexicana y a nuestra arepa, ha sido asociada con el culto a los cuerpos celestes, especialmente el sol y la luna. En ese sentido, de acuerdo con antiguas creencias margariteñas, sus primeros pobladores: “*los guaiacos*”, “*fueron hijos del padre sol y de la madre luna*” (Salazar Franco, 1986: 20).

Según el sacerdote franciscano fray Matías Ruiz Blanco, refiere que durante los eclipses de luna, las mujeres de la etnia cumanaagoto, “*sacabana toda prisa el maíz de las casas y se lo lanzaban a la luna*” (Conversión de Píritu, 1965: 46). Por tanto, como señala el historiador Castillo Hidalgo, “*quizás a uno de estos indígenas no le resultare extraño que durante la eucaristía el sacerdote elevase hacia el Cielo un pedazo de pan, en este caso elaborado con trigo*” (Castillo Hidalgo, 2005: 367).

Bibliografía consultada

- Castañeda Malavé, Francisco Emilio (2006). *El período prehispánico neoespartano*. Gobernación del Estado Nueva Esparta.
- Castillo Hidalgo, Ricardo I. (2005). *Asentamiento español y articulación interétnica en Cumaná (1560-1620)*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.
- Montenegro, Juan E. (1983). *Caracas y Guaiquerías: Razas Caribes*. Caracas: Ediciones del Concejo Municipal del Distrito Federal.
- Rodulfo Mata, Heberaldo (1994). *Artesanía folklórica margariteña*. Isla de Margarita: FONDENE, Colección “*Madre Perla*”.
- Salazar Franco, José Joaquín (1986). *Usos y costumbres tradicionales en Margarita*. Tacarigua de Margarita.
- Sanoja Obediente, Mario (1977). *Los hombres de la yuca y el maíz*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Torres Sánchez, Jaime (2002). “*Dieta alimentaria en la provincia deCaracas*”. *Anuario de Estudios Americanos*, Vol.60, Nº2. Págs.: 493-520.
- Vargas Guadarrama, Luis Alberto (2014). “*El maíz, viajero sin equipaje*”. *Anales de Antropología*. México: Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM. Vol. 48, Nº1.

José MEDINA BASTIDAS

Antropólogo (Universidad Central de Venezuela). Director de Cocina Andina Iniciativa.
 IG@cocinandinave.; Twitter: @cocinadina; website: cocinaandina.wordpress.com;
 Correo-e : cociandinave@gmail.com

LA CULTURA CULINARIA, UN PROYECTO A DESARROLLAR

Fogones de Venezuela

Foto disponible en: <https://i.pinimg.com/originals/42/1b/c6/421bc6388fc50045f6e3c968b732a40c.jpg>

Una sociedad enfrentada a la naturaleza, va ocupando las tierras y dejando una huella que impacta la actividad social de los grupos humanos. En la mayoría de las regiones productivas, pervive una industria con prácticas poco éticas, lo que se traduce en un impacto negativo en lo relativo a salud, ambiente, hábitos de consumo, distorsiones en el mercado, sin mencionar que en promedio desecha la mitad de lo que se produce. Todo esto se convierte en un foco de atención en cuanto a las medidas de cambio necesarias para tener un modelo de negocios eficiente.

No basta con producir orgánicamente, no consumir productos industriales, ejercer prácticas amables con el ambiente y tener hábitos comerciales justos con los productores, si se desecha más de la mitad de esa producción; la propuesta actual para el negocio gastronómico ha experimentado un viraje hacia la atención de la demanda desde la retroalimentación que recibe de los clientes.

Este concepto que se había venido planteando desde la dedicación y la responsabilidad, quedó en la mesa. Con las medidas de confinamiento global, se deberán atender las grandes interrogantes desde la sostenibilidad del negocio. Algunas de las que surgen en esta contingencia sanitaria son: ¿Qué podemos cocinar y comer que no vaya en detrimento del planeta?, ¿En qué lugares podemos consumir o comprar productos donde se tome en cuenta la contribución positiva al cambio climático?, ¿Estamos aportando diariamente en mejorar la calidad de vida?, entre otras incógnitas.

Las preguntas son aun brotes verdes en las mesas de discusión, no estamos preparados para conocer el listado de rubros y de prácticas agronómicas que deben contribuir a disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero o sin impacto sobre la producción de agua. El consumidor en lo sucesivo, al tener frente a sí una sopa de verduras o una preparación con proteína animal, pensará en ello; establecerá un serie de criterios a la hora de consumir, querrá saber cómo se produjeron los alimentos y cuáles son los estándares de selección del local. La sociedad ha de tomarse esto no como tendencia superficial si no por el contrario, ha de manejar información previa para responder a la oferta. Por ello, aprender sobre la marcha a contribuir con las buenas prácticas en la producción de alimentos ayudará directamente a la biodiversidad en el campo.

Es en definitiva una mirada a profundidad de los procesos productivos y de consumo para alcanzar unos hábitos responsables y el establecimiento de un

ética implícita, sin afectar los contenidos culturales de las comunidades o grupos en las grandes metrópolis. Una primera conclusión apunta a que la vida deberá brotar en campos más limpios, con un consumo más eficiente de la energía. Se trata de construir espacios desde una cocina "a fuego lento y con las ollas tapadas" como decían las abuelas (por ilustrar la idea con un ejemplo), implementar prácticas que permitan involucrar la salud de la tierra, los productos, los clientes y los equipos que están relacionados con la comensalidad.

Otro aspecto capital que debe ser abordado es la producción con sello culturalmente pertinente, pues algunas regulaciones se plantean desde las grandes ciudades, donde los productos llegan con cientos de kilómetros encima, u horas de vuelo que los convierten en productos nada amables ambientalmente hablando. Este aspecto debemos referenciarlo desde la interculturalidad, en cuanto a la elaboración de medidas o prácticas que conlleven la intención de diseñar un modelo o sistema que privilegie el consumo de productos que respondan éticamente; esto a la postre estará apoyando a la producción local y al modo sostenible de producir alimentos, al tiempo que refuerza las prácticas culturales de las comunidades productivas.

Tenemos que evaluar y trabajar desde la diversidad cultural. Lo ilustraremos con una anécdota memorable: en una visita a uno de los pueblos del Sur del estado Mérida, tuvimos la ocasión de mirar en la cocina de una posada, la preparación de una receta tradicional; saltaron entonces sobre el caldero unas cebollas, ajíes y ajos recién traídos de los sembradíos de la familia, cuando ya dos cucharadas de mantequilla se derretían al fondo, mientras se salpimentaban unos trozos de carne de res (provenientes de un animal criado a la vista) que irían a reposar sobre el fondo de especias. Los trozos de carne fueron cubiertos con papas negras (que en realidad tienen el centro morado) cultivadas sin agroquímicos. La maravillosa escena transcurría con las primeras luces del día, ejecutada por unas manos curtidas por el paso del tiempo, que colocaban sobre el caldero una tapa, para que el fuego lento cumpliera su alquimia en la preparación.

En localidades como los pueblos del Sur, relevantes en la opción turística de los Andes, se incorporan los ingredientes de la casa como punto focal en una tendencia que propende al consumo ambientalmente amable, responsable y que fomenta una ética de respeto a la tierra. Son ejemplos que pueden ayudar a transformar el enfoque gastronómico en el país, demostrando que se pueden ofrecer servicios con calidad y certificación

socioambiental, y que además tributan a la bioseguridad.

Los emprendimientos que la gente ha logrado construir, que mantienen “el valor de la tierra y sus costumbres” y enaltecen un modo de vida, se pierden lentamente en aras de privilegiar la idea de “mundializar la oferta turística”. Entonces nos preguntamos ¿qué pasa con las exigencias universales de bioseguridad en estas comunidades? y además ¿cómo elaborar una propuesta de recuperación económica para un sector de la economía que aún está en etapa embrionaria? Si queremos dar respuestas eficientes, debemos recurrir a la formación de equipos de trabajo que permitan modelar estrategias con pertinencia cultural y que valoricen el esfuerzo humano, en lugar de hacer prevalecer el interés económico.

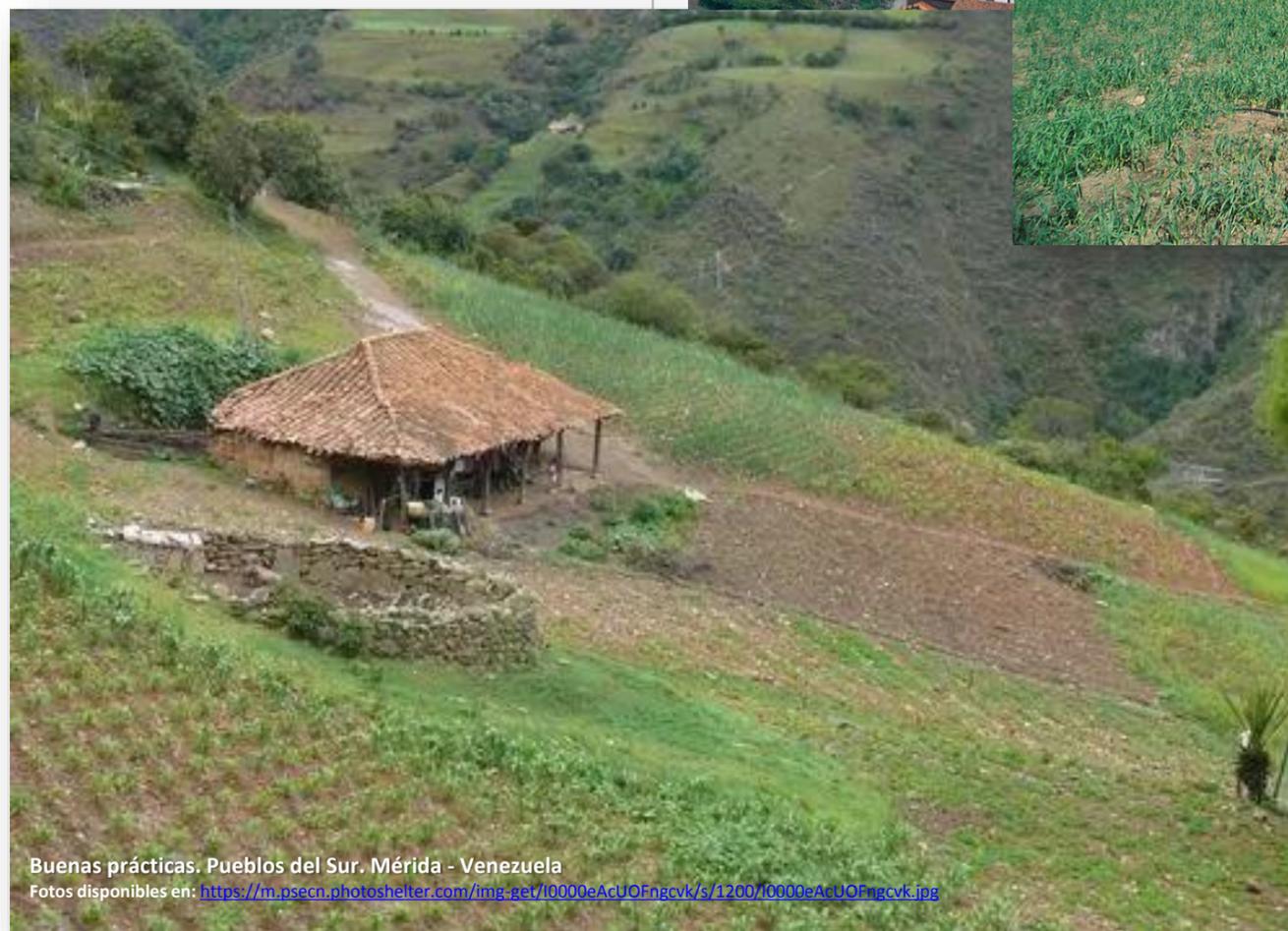
Se necesita recurrir a una estrategia para el abordaje que haga una inmersión cultural, que construya desde lo humano para intervenir una actividad económica con serias debilidades y muchas zonas grises, y una industria que no ha podido precisar el impacto de la vertiginosa caída por la contingencia sanitaria. Se debe trabajar éticamente en una coyuntura con muchas aristas y en la que se deben seguir elaborando más preguntas que respuestas universalistas. ¿De dónde vienen nuestros clientes?, ¿Cómo se elabora esta preparación?, ¿Cuáles son las acciones de mitigación que las empresas desarrollan?, ¿Cuáles son los valores éticos de los emprendimientos gastronómicos? Conocer esto, permitirá a las personas decidir desde la información validada, con un manual de proceso le permitirá seleccionar un proveedor con ética y un servicio acorde a los estándares de la nueva realidad.

El sector turístico, gastronómico y de recreación, como gremio, tendrá que argumentar y abordar temas ásperos como la factibilidad de los emprendimientos que no tributen a la conservación del patrimonio cultural y natural, además de visualizar las nuevas realidades y expectativas de consumo de los grupos culturalmente diferenciados, aspectos que se erigen como retos para el sector.

El enfoque que se plantea apunta a una estrategia intercultural en la prestación del servicio y se vuelve un valor transversal, pues permea la operación en la estación, se extiende a los proveedores, socios y tiene una primera salida con los clientes; dando por sentado que todos deberían hablar desde el consumo responsable. Por otra parte el sector gubernamental tendrá un rol coadyuvante en velar por los derechos ciudadanos en cuanto a la educación, promoviendo espacios para consolidar

estrategias pertinentes y fomentando la inversión de fondos que favorezcan la bioseguridad de los ciudadanos.

Tal vez en este momento sea una utopía para algunos sectores, pero la posibilidad de disfrutar de una actividad gastronómica, turística y recreativa desde la confianza y la seguridad, involucra a todos los actores. Se requiere estar alineados para promover y ofrecer valores éticamente bioseguros a los clientes, comunidades y equipos de trabajo; un esfuerzo común que permita a los consumidores,



Buenas prácticas. Pueblos del Sur. Mérida - Venezuela
Fotos disponibles en: https://m.pseca.photoshelter.com/img_get?i0000eAcUOFngcvk/s/1200/10000eAcUOFngcvk.jpg

llegar a una localidad o a un establecimiento y gozar de la plena seguridad de que es un lugar donde éticamente se coloca un acento en el aporte a la bioseguridad de la sociedad glocal. En ese momento, lograremos replicar aquella maravilla que tuvimos, el goce de disfrutar en la remota cocina de uno de los pueblos del sur de Mérida, haciéndola posible en las vibrantes avenidas de una ciudad del país, con sus propios productos, elaboraciones y recreando la tradición cultural.



Equipo de Cocina Andina Iniciativa

Nuestra propuesta se estructura fundamentalmente en tres instancias de trabajo:

- Una primera línea de trabajo que se relaciona con la construcción de venezolanidad en espacios multiculturales.
- En segunda instancia, abordamos las representaciones sociales desde la experiencia culinaria en tiempos de resignificación de lo venezolano.
- Como tercer aspecto característico, enfocamos lo venezolano emergiendo en contextos de revalorización enmarcado en el negocio cultural de lo culinario.

Nuestro trabajo se afina en promover la diversidad culinaria de Venezuela, lo que se traduce en llevar adelante una iniciativa cuyo acento se pone en volver la mirada esencial hacia nuestra cocina venezolana. Lo consideramos un trabajo necesario, muy delicado y que adolece de la perspectiva antropológica de la alimentación, muchos vacíos aún; es por ello que lo realizamos orgullosamente desde la amorosa brigada que hemos denominado Cocina Andina.

Lecturas recomendadas:

Duhart, F. Comedo ergo sum: Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta Antropol.* 2002 18 (15).
Lacarrière, M. (2007). Una antropología de las ciudades y la ciudad de los antropólogos. *Nueva Antropología*, 20(67), 14-39.
Saldarriaga, G. (2011). Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII: Segunda edición corregida y mejorada. Editorial Universidad del Rosario.
Yankelevich, P. (2010). Alimentación e identidad nacional. *Desacatos*, (34), 182-184.
Woortmann, E. F. (2013). A comida como linguagem. *Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-Historia e Antropologia*, 11(1), 5-17.

Susana MARTÍN RIVAS

Especialista en Medicina Tradicional China y Homeopatía. Practitioner del Centro Bach de Inglaterra. Creadora del Protocolo Let (Liberación Emocional Transpersonal). Trabaja en el Dispensario Médico de la Fundación Planchart, Caraballeda, La Guaira. Correo-e: sushaktha@gmail.com

Y es que fue durante la cuarentena que rescaté dentro de mí un conocimiento que viene de lejos, de las abuelas, de la gente sencilla, de nuestros ancestros, en la medida que un maremágnum de pensamientos y preocupaciones trataban de buscar respuestas a inquietudes: ¿Cómo me voy a alimentar si no estoy trabajando? y ¿cuándo se acabe la reserva, que voy a hacer? Las respuestas estaban en todos lados, en las calzadas, entre los ladrillos de la pared, al borde del camino cotidiano que no veía y no mirando una pequeña pantalla de mi teléfono llena de obviedades.

Esto partió de múltiples factores concomitantes: el miedo a un futuro incierto; ver a la gente de bajísimos recursos caminando con bolsas de “pan” de ínfima calidad y botella de refresco de altísimo precio; el hospital lleno de gente con una flacura extrema, además de la responsabilidad de llevar adelante un consultorio de Medicina Alternativa; Proyecto “Tierra Sana”, que también debe dar respuestas eficaces a la situación de emergencia que nos toca vivir.

Las respuestas seguían observándome desde la acera. La Pira y el Diente de León allí, testigos de mi preocupación; la Verdolaga viéndome pasar absorta en mis pensamientos; el filoso culantro intentando comunicarse con su oloroso mensaje.

Es increíble como la naturaleza persiste aun en el paisaje urbano, cómo todas esas yerbas silvestres que tradicionalmente nuestras abuelas usaban en sus pucheros cotidianos, siguen acompañándonos aunque ya sean pocos los que volteen a mirarlas.

De esas angustias y de esa comunicación que finalmente se entabló con los seres que habitan las aceras por las que paso todos los días, surgió el Curso Gratuito Online “Alimentación en Cuarentena”, como una propuesta para hacernos conscientes de todos los recursos disponibles para nosotros ahí, sin tener que pagar un centavo para llenarnos de deliciosos nutrientes y bienestar. Y si a eso le sumamos que todas estas tribulaciones ocurrían muy cerquita de la orilla del mar, en el Municipio Caraballeda, del estado La Guaira, ¿qué mayor calidad de posibilidades podíamos tener a nuestra disposición? Porque, aunque no les voy a hablar del agua de mar y como puede satisfacer todas, léase bien, todas nuestras necesidades nutricionales, quería enunciarlo para despertar su curiosidad y que busquen la valiosa información de todo lo que nos ofrece este inigualable recurso. (1)

A través de una mirada que se posicionaba desde nuestras tradiciones, la incertidumbre en medio de esta crisis obtuvo respuestas. Y de entre todos esos elementos que tradicionalmente hemos usado y que se encuentran en nuestro entorno, quiero rescatar uno de los más importantes para nuestra memoria: la Pira o Amaranto o Bledo o Caracas, como queramos llamarla, es la expresión más genuina de la gratuidad que nos regala la vida, de esa cualidad mágica de la Madre Tierra para nutrirnos.

Si quiero borrar la fuerza que las tradiciones y el sentido de pertenencia que tienen para un pueblo, una manera maravillosa de proceder es desconectándolo de los saberes tradicionales que le dan arraigo y que lo orientan en el entorno en el que vive. Y eso es precisamente lo que pasó con el Amaranto, planta mágica que tradicionalmente nuestros pueblos originarios de Caracas y el litoral utilizaban para su alimentación.



S/t, 1963. Óleo s/tela, 65,5 x 105 cm. Fotografía de: Abel Naim. En el catálogo de la Galería Odalys: Manuel Cabré, pintor del Ávila. En: <https://www.eluniversal.com/entretenimiento/44924/el-avila-de-manuel-cabre-se-instala-en-madrid>



Yerba Caracas, Pira.

Foto: Nathali Gómez. En: <https://bohemia.cu/sabias/2018/10/sobre-un-subestimado-super-alimento-oxigenante-cerebral/>

Son muchísimas las cualidades nutricionales de esta planta, y es mencionada en crónicas de la conquista de estas tierras, a la que se le atribuye dar el nombre de la ciudad de Caracas, por ser una fuente de nutrientes muy principal del pueblo que la habitaba(2). La Pira es riquísima en elementos, con un valor nutritivo similar al de la espinaca, aunque con muchas otras propiedades medicinales. No hay mejor oxigenante cerebral y corporal, siendo esta cualidad fundamental para la salud. El 80% de las enfermedades se dan por falta de oxigenación, así de importante es una de las principales características de esta maravillosa planta. Es además, antiinflamatoria y alcalinizante, combatiendo TODAS las enfermedades, la fatiga y el estrés. Si quieres activar tu memoria y revertir los estados propios de la senilidad, no dejes de incorporarla a tu alimentación. Son muchas las personas que, acudiendo a nuestra consulta, han salido de cuadros de desnutrición severa consumiéndola junto al agua de mar. Tiene tantas proteínas que puede sustituir las carnes y los granos (aunque cuando hablamos de alimentación, en la variedad de productos que consumamos está el secreto). Es ideal para quienes desean adelgazar por sus cualidades desintoxicantes, y es un maravilloso tratamiento antienviejimiento para la piel, por su gran cantidad de escualeno y de aceites esenciales que hidratan y devuelven la elasticidad a la piel, además de oxigenarla.

Por todas estas razones, y porque en su generosidad se da con una gran facilidad, en cantidades y de manera silvestre, nuestros pueblos originarios la consumían de manera abundante. Y aunque algo se ha divulgado de toda esta

información, todavía muy poca gente es consciente de la maravilla que crece de forma gratuita y desbordante, en las pequeñas jardineras públicas de todas las calles de la ciudad, y aun en los resquicios, entre los adoquines y hasta en los muros.

Aquí es cuando regreso al concepto de los saberes tradicionales como los que me entrega una brújula para conocer y aprovechar mi entorno. Vivimos en el mundo de la uniformidad. Las grandes empresas transnacionales de la "alimentación" insisten en acabar con la diversidad, empobreciéndonos, creando patrones de consumo estándar, porque entregamos el control de lo que compramos; así de megalómana es la mente corporativa: si controlo lo que comes, si se extingue aquello que escapa de mi control, tengo a la humanidad en mis manos. En su voracidad, necesitan empobrecer al mundo para enriquecer sus arcas, sin entender que tarde o temprano nuestra pobreza es la de ellos también. La lógica organizacional ve sólo el árbol de su "interés" y se olvida que vive en el bosque; está convencida de que puede vivir como un árbol solitario, que no necesita otros árboles para vivir. Es precisamente esa lógica perversa la que ha consumido los recursos disponibles como si el planeta fuera infinito, y ha sido la que consumiendo así, se ha desconectado de su realidad esencial: somos hijos de la tierra y lo que le pasa a ella nos pasa a nosotros. La Madre Tierra sobrevivirá a la hecatombe pero nosotros no, si seguimos con esa lógica de la desconexión.

No sólo estoy hablando de las cualidades nutricionales de esas plantas silvestres que me regala la naturaleza, también hablo de un concepto más

amplio, de la forma como veo mi entorno, de la manera como me entrego al conocimiento del lugar en el que habito. Como diría Pablo Fernández, de esa "epistemología del encantamiento"(3) que forma parte de la tradición, no de la zona en la que habito, no de mi país, sino del planeta, de este globo terráqueo tan lleno de seres humanos que vivieron tiempos en los que dialogaban franca, humilde y de forma reverente con la Madre Tierra. De la posibilidad de dialogar con el entorno porque sé que está vivo, que me acoge con amor y que soy parte de él; que allí están todas las respuestas para mis necesidades y que si escucho con atención las tendré disponibles. De esa "epistemología del encantamiento" con la cual veo la realidad "como una entidad viva, no viva de células y vísceras, sino igualmente viva de símbolos y significados ligados al sentido, por lo que se trata de una entidad capaz de pensamiento y sentimientos, en el entendido de que todas las cosas, la flora y la fauna, las instituciones, las intimidades, las ciudades y los hechos, piensan y sienten por medio de símbolos y significados"(4). Si retomo ese diálogo entre iguales (yo y mi entorno), estoy finalmente asumiendo mi protagonismo, mi responsabilidad y estoy retomando mi poder creador como parte de algo mayor de lo que formo parte. Jung tiene una frase que ilustra maravillosamente bien lo que digo, y que describe la fuente de nuestra desconexión y pérdida de poder interior:

El hombre moderno no comprende hasta qué punto su 'racionalismo' (que destruyó su capacidad para responder a las ideas y símbolos numéricos) le ha puesto a merced del 'inframundo' psíquico. Se ha librado de la 'superstición' (o así lo cree), pero, mientras tanto, perdió sus valores espirituales hasta un grado positivamente peligroso. Se desintegró su tradición espiritual y moral, y ahora está pagando el precio de esa rotura en desorientación y disociación extendida por todo el mundo (5).

Es precisamente por eso que necesitamos retomar las tradiciones ancestrales, y en este caso en particular, las gastronómicas y medicinales (ambas vienen agarradas de la mano). El conocimiento es poder, y eso no es un cliché repetido mil veces. Aquí es donde se actualiza el sentido último de esa frase.

Durante la cuarentena, mucha gente no tenía respuestas a su incertidumbre y temor. ¿Desapareceré? ¿Podré sobrevivir? Y si, muchos sobrevivimos gracias a que rescatamos saberes que teníamos olvidados. Retomamos el consumo de la Pira, la Verdolaga, el Diente de León, el Culantro.

Redescubrimos deliciosas ensaladas recolectadas en la calle frente a nuestras viviendas, las catamos y

disfrutamos llenándonos de deliciosos sabores y de la fuerza de nuestros ancestros que desde la frescura de los diferentes verdes nos estaban hablando. Algunos de los que teníamos el mar en frente disfrutamos del salado coctel que realza los sabores de lo que cocinamos (en mi casa es el principal aliño de mis comidas, con su maravilloso sabor que no se compara con nada). La arepita de auyama con guiso de Pira, ajo y tomate; o su versión entre española y criolla (mi tradición familiar como descendiente de inmigrantes): empanadas de trigo rellenas de ese guisito sin igual que se hace cocinando la pira como si fuera espinaca, tal cual, salteadita con tus aliños de preferencia (a mí me encanta con un toque de pimentón dulce español).

Y el ingrediente más mágico de todos: saber que todo eso está disponible para mí; que sí, el saber es poder, y el saber tradicional me devuelve la pertenencia, y me ubica geográficamente allí a donde pertenezco. Y saber que desde allí no hay quien pueda dominarme, porque no es mi empleador o el gobernante de turno el que me da la vida, es la Madre Tierra y la memoria de mis ancestros la que me conecta con mi verdadera fuerza. Con esa capacidad de vivir en el mundo, de tomar mis decisiones soberanamente, con esa sabiduría que corre por mis venas y que es la misma que mis abuelas y mis abuelos recibieron a su vez de sus abuelas y sus abuelos.

Por lo pronto, termino este artículo porque me voy a comer unas ricas hamburguesitas de pan de masa madre con medallones de pez sierra empanizados, con salsa tártara y hierbas silvestres (recogidas por ahí), que tengo asándose en la sartén. Ojo, que la masa del pan fue salada con agua de mar.

**Notas:**

(1) Pueden buscar información en la página Web de la Fundación Aquamaris, <http://www.aquamaris.org/>

(2) En la "Relación de Pimentel", documento que data de 1578, el gobernador Juan de Pimentel escribe: "Llamase toda esta provincia generalmente Caracas, porque los primeros cristianos que a ella vinieron, con los primeros indígenas que hablaron fue una nación llamada Caracas, y esta nación de indios tomó este nombre porque en su tierra hay muchos bledos que en su lengua llaman Caracas..." (Tomado de: <https://caracasuentame.wordpress.com/2017/07/24/la-verba-que-le-dio-el-nombre-a-caracas/>)

(3) Pablo Fernández Christlieb es profesor de Psicología Social de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), y hago referencia a un artículo que recoge su ponencia en el Seminario de Cognición Social e Intersubjetividad, recogido en la revista AVEPSO (Asociación Venezolana de Psicología Social), Fascículo 6, Caracas, 1994.

(4) Pablo Fernández, ídem, pág. 34.

(5) Carl Jung: *El hombre y sus símbolos*. Traductor; Luis Escobar Bareño. 1997, Barcelona, España: Caralt. Pág. 90-91.

Octavio SISCO RICCIARDI

Escritor. Abogado con especialización en derechos de la propiedad intelectual y administrativo. (Doctorando) Patrimonio Cultural (ULAC). Correo-e: osiscor@gmail.com Redes Sociales: @OctavioSisco



La Bejarana

una torta blanca aunque sea negra

La dulcería criolla es un festín de aromas, sabores y colores. El papelón y la melaza son los encargados de endulzar ese caleidoscopio de postres, otorgándole un color cobrizo, oscuro, casi negro. También es un recurso de mágico sabor en panes salados que son barnizados con la tinta edulcorada de la caña de azúcar. El trigo refinado nos ha traído a la mesa la blancura que nos recuerda los procesos coloniales de limpieza de sangre.

A mediados del siglo XVIII dos reposteras caraqueñas, Rosa y Dominga Bejarano fueron las creadoras de un postre particular que sigue hasta el presente: la *torta Bejarana*. Una de las cosas que hace especial a esta torta es que no requiere harina de trigo para su preparación, puesto que su importación era, como lo es hoy, muy costosa. Sus ingredientes son también recurrentes en muchas preparaciones de nuestra cocina: queso blanco, papelón, plátanos (plátanos machos como los conocen los españoles) y especias como canela, guayabita, nuez moscada y clavos de olor. También es conocida popularmente como "torta burrera" por el nombre que los vendedores ambulantes le daban a los trozos rústicos y generosos de la torta Bejarana, como lo refiere Armando Scannone en su libro rojo -de imprescindible presencia a los anaqueles y cocinas venezolanas-, *Mi Cocina a la manera de Caracas*.

Es un postre sin pretensiones, con un aire tosco y precario. Su consistencia es bastante densa, parecida a un budín de pan; con el olor característico de la melaza que le otorga el melado de papelón que se mezcla con el dulzor del plátano y lo salado del queso rallado, envolviendo hasta la nariz más despistada por las especias usadas, un aroma suave y evocador, nostalgia de recuerdos olvidados o que no se tienen pero se parecen tener.

La receta sencilla que nos enseña Scannone incluye como ingredientes: pulpa de plátano horneado, ajonjolí tostado, mantequilla, huevos, bicarbonato, pan de horno triturado, pan seco molido,

canela, pimienta guayabita, queso blanco rallado, melado de papelón y vino dulce *Moscotel*.

Entonces, se hornean los plátanos y se hace un puré que se mezcla con mantequilla, huevos, bicarbonato, pan de horno triturado, pan seco molido, pimienta guayabita, canela, ajonjolí, melado, queso y vino. La mezcla se pone en un molde y se espolvorea con más ajonjolí antes de hornearla.

Según cuenta la tradición, las Bejarano eran dos quinteronas (el quinterón era hijo de cuarentón y blanco) con cabellos levemente ensortijados, no obstante parecían blancas. Lo que sí es

rigurosamente histórico es el relato que sigue. De acuerdo con las leyes de castas coloniales, se las tenía por pardas, no teniendo derecho, entre otras cosas, a asistir a la misa en Catedral. Rosa, la mayor, se enamoró de un alférez español. Al pretender contraer matrimonio, la barrera jurídica la encontraron justamente con las Leyes de Indias que impedían enlaces entre parejas de diferentes castas. Sin embargo, para toda regla hay una excepción: si se demostraba en proceso legal tener una distancia fenotípica con las "razas vencidas", poseer buena conducta con expensas suficientes para seguir el juicio, podría comprarse el derecho al "estado de blanco".

Es que desde la perspectiva de ley, la incorporación de los Estatutos de limpieza de sangre en el Derecho Indiano, llegaron a tierras americanas inicialmente para perseguir a algún vestigio de prole judía o mora que se pretendiese colar en el Nuevo Mundo. Empero, este marco jurídico era la excusa ideal en las provincias hispanoamericanas para poner en práctica la limpieza de sangre como medio de excluir a los nativos americanos, a los africanos y a sus descendientes, e ir más allá: sirvió de base ideológica de estratificación social jerárquica fundada en el origen del individuo: español, indio o negro.

El Justificativo con Relación a Limpieza de Sangre, Buena Vida y Costumbres era el cartabón perfecto para impedir que "razas ajenas" o de "baja realera" penetrasen las instituciones coloniales para seguir siendo controladas desde la Metrópoli al otro lado del océano.

En la Provincia de Caracas durante el siglo XVIII la limpieza de sangre, así como en el resto de la América



Teresa Mixares de Solórzano y Tovar. Primera Condesa de San Xavier, 1722. Bartolomé Alonso de Cazales (siglo XVIII) Colección Galería de Arte Nacional.

española y en la propia España, funcionó bajo las mismas leyes, con sus propias singularidades sociales que afectaban la vida cotidiana.

Los juicios o demostraciones de calidad y limpieza de sangre tenían por finalidad de establecer el estado social del individuo dentro de la sociedad. En esos procedimientos, a través de testigos y documentación probatoria, se pesquisaba el origen, méritos, comportamientos y estado del interesado con la finalidad de cumplir con los extremos exigidos para solicitar títulos nobiliarios (para engalanarse dentro de la sociedad y claro está, tener privilegios para uso y abuso del poder); ingresar a instituciones militares, civiles o eclesiásticas, e incluso instituciones de la vida privada, como el matrimonio.

En ese contexto se hallaban nuestras famosas confiteras. Entonces, se entroncaron por derroteros judiciales, topándose con la resistencia de aquella sociedad encumbrada, debido a los reclamos e impugnaciones que hacia el Ayuntamiento capitalino, regido esencialmente por los criollos oligárquicos. Dos años duró la diatriba procesal. La apelación incluso fue remitida a la Real Audiencia de Santo Domingo, tribunal superior que incluía la jurisdicción de la Capitanía General de Venezuela. Nuevamente apelada, llegó hasta la cabeza del poder judicial monárquico, por lo que el rey sentenció a favor de las litigantes reposteras.

Para ilustrar el impacto que esa sentencia significó para aquella élite mantuana caraqueña, nuestro ensayista y escritor Francisco Herrera Luque en su obra *Boves, el Urogallo* (1972), nos recrea el momento triunfante de las acontecidas pasteleras. La obra de Herrera Luque es conocida sobre todo tanto por la escenificación histórica de sus personajes y la recreación de episodios de gran significación en la epopeya nacional como por la inserción de personajes secundarios para ubicarnos en el contexto social. En el capítulo II *Los mantuanos*, bajo el título “*Cinco tortas*” Herrera nos describe:

Aquella mañana en Catedral era la primera vez que las muchachas tenían la oportunidad de hacer valer su derecho.

Entre acobardadas e insolentes atravesaron la nave. Bellas y erguidas se arrodillaron en la gradas del Altar Mayor. Al susurro, mezcla de sorpresa e indignación, siguió un monacal silencio. La campanilla del monaguillo dio comienzo a la misa.

En la primera fila un caballero entrando en años se puso de pie. Era don Sebastián Rodríguez del Toro. Con rostro demudado le ordenó en alta voz a su hijo Francisco:

—Vamos, esto es una afrenta.

Ambos abandonaron la Catedral.

Casi al mismo tiempo don Pedro de Vegas y Mendoza hizo otro tanto. Luego fue el marqués de San Javier y Vicente Salías. Salieron los Ibarra y los Palacios y los Bolívar y los Blanco. Y los niños y los viejos. La Catedral, al poco tiempo, quedó absolutamente vacía; mejor dicho, casi vacía, pues cuando las Bejarano se dieron vuelta, solo les hacía compañía Doñana [una típica matrona aristócrata de esa Caracas] y a sus cinco negras. Cuando finalizó el acto litúrgico, las blanqueadas, inundadas de lágrimas y a las puertas de la Catedral, le dijeron a dúo:

—Gracias, Doñana.

La mantuana, con indiferencia, dejó caer severa:

—Eso las pasa por parejeras ¡bien hecho!

Mudando los aires, el vestuario y alguna que otra costumbre, hoy día nada ha cambiado en la conducta humana. En las notas finales de su obra, Herrera Luque nos apunta que el episodio es estrictamente histórico, al igual que el contexto y la respuesta del rey, solo que se tomó la licencia de reubicar este hecho a comienzos del siglo XIX, para expresar cabalmente una situación psicosocial que años más tarde se acrecentaría, descrito magistralmente en otra historia novelada suya *Los Amos del Valle* (1979).

El incidente de nuestras confiteras y su postre estrella inspiraron también un cuento y una comedia. *No son blancas las Bejarano* un sainete republicano con sabor a torta de plátano, inspirado en el cuento de Antonio Arráiz. Se trata de una valiosa, además de deliciosa, creación de Wilfredo *Trankylyno* Tortosa. Las Bejarano es la saga de tres bellas hermanas morenas: Magdalena, Eduvigis y Belén Bejarano. Al igual que Herrera Luque, Tortosa las traslada -agregándola otra hermana imaginaria- en la Caracas de la primera década del siglo XIX.

El destacado caraqueño Luis Morales Bance (1945-2017) violista y director fundador de la Orquesta Filarmónica Nacional, conocido entre otras obras musicales por componer el popular aguinaldo venezolano *El Niño Criollo* (1962) que todos hemos canturreamos alguna vez (*Si la Virgen fuera andina y San José de Los Llanos, el Niño Jesús sería un niño venezolano*) les dedicó a nuestras célebres reposteras una ópera, *Las Bejarano* (1986). De la fiesta del gusto a la fiesta del oído. Es que la torta Bejarana es un banquete para los sentidos sibaritas

Lo que no habíamos contado de esta historia real es la guinda de la auténtica madalena: la sentencia del monarca. Es así que Carlos IV de Borbón, *El Cazador*, finalmente había sentenciado lo

siguiente: “Y yo, el Rey, no teniendo tiempo ni paciencia para oír los dimes y diretes de los vecinos de Caracas sobre la condición social de mis vasallas Rosa y Dominga Bejarano, decreto que sean tenidas por blancas aunque sean negras”.



Estampas populares oídas a diario por las calles de Caracas:
¡La gran torta Bejarano... y de leche... y de leche... la gran conserva!
El Cojo Ilustrado, n.º 151, 1.º de abril de 1898, página 276.

Torta Bejarana

Tiempo de preparación: 35 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora

Cantidad: 10-12 porciones

Ingredientes

450 gramos de papelón cortado en trozos.
10 clavos de olor.
5 cucharadas (30 gramos) de semillas de ajonjolí.
2 plátanos maduros, preferiblemente de concha negra y blanda (machos).
4 cucharadas (60 gramos) de mantequilla sin sal
2 huevos (a temperatura ambiente).
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio.
2 1/3 taza (220 gramos) de pan molido.



1/4 cucharadita de pimienta guayabita molida o puede sustituirse con clavos de olor
1/8 cucharadita de canela molida.
1 taza (100 gramos) de queso blanco, rallado fino.
1/4 taza (60 mililitros) de vino dulce *Moscatel*. (u otro vino dulce, por ejemplo *Oporto* o *Lambrusco*)

Preparación

En primer lugar hacer el melado de papelón con antelación: colocar el papelón troceado en una ollita y verter 2 tazas de agua; cocinar a fuego medio por 20 minutos aproximadamente hasta lograr un jarabe espeso; puede aromatizar con canela en rama, clavos de olor, pimienta guayabita o piel de limón verde.

Colar el melado en un colador de alambre para eliminar los clavos y cualquier otra impureza del papelón; poner aparte hasta que esté completamente frío (temperatura ambiente).

Precalentar el horno a 375° F. En una bandeja colocar las semillas de ajonjolí, se llevan al horno y tostarlas por unos 8 minutos. Reservar.

Preparar un molde rectangular, engrasar, cubrir con papel para hornear y untar mantequilla; rociar el fondo con 1 cucharada de pan rallado y 1 cucharada de ajonjolí.

En el tazón de la batidora colocar la pulpa del plátano cortada en trozos, la mantequilla y mezclar bien, agregar los huevos de uno en uno, batiendo bien luego de cada adición. (Si los plátanos no están suficientemente blandos proceder antes de iniciar la preparación, colocarlos en una bandeja y llevarlos al horno por unos 20 minutos o hasta que la piel se torne negra y los plátanos estén muy suaves. Sacar del horno, y calientes, eliminar la piel y la vena central).

Agregar el bicarbonato, el pan molido, la pimienta guayabita y canela molida, 2 cucharadas de ajonjolí y 1 3/4 tazas de melado de papelón; batir todo muy bien por unos 5 minutos. Luego agregar el queso rallado y el vino dulce y seguir batiendo hasta integrar todo.

Verter la mezcla en el molde ya preparado, alisar con una espátula y colocar las 2 cucharadas restantes de ajonjolí en toda la superficie de la mezcla

Llevar al horno por espacio de 1 hora, o hasta que al insertar un palillo o cuchillo, este salga seco.

Sacar del horno y se deja enfriar en el molde por unos 10 minutos, luego se saca del molde y se deja enfriar completamente sobre una rejilla. Servir y disfrutar.

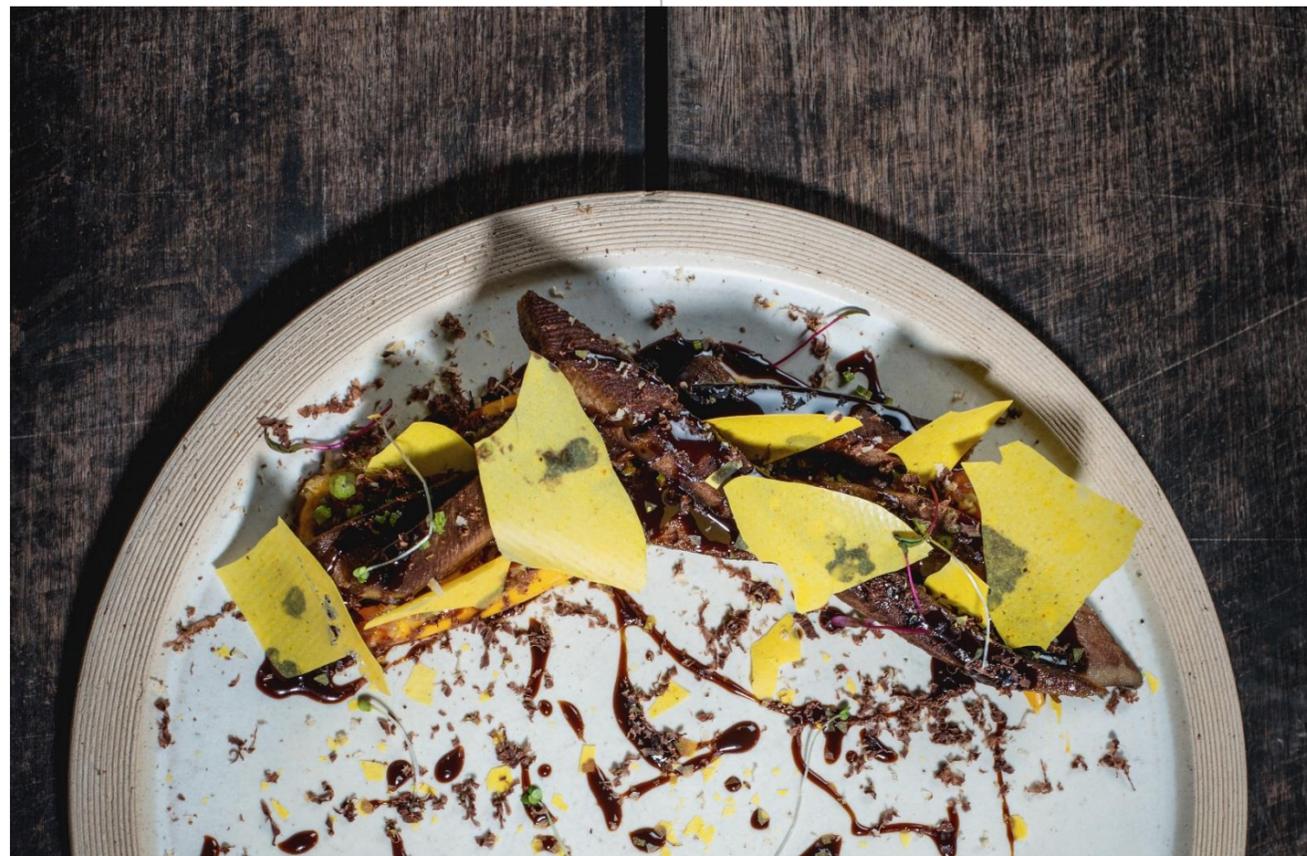
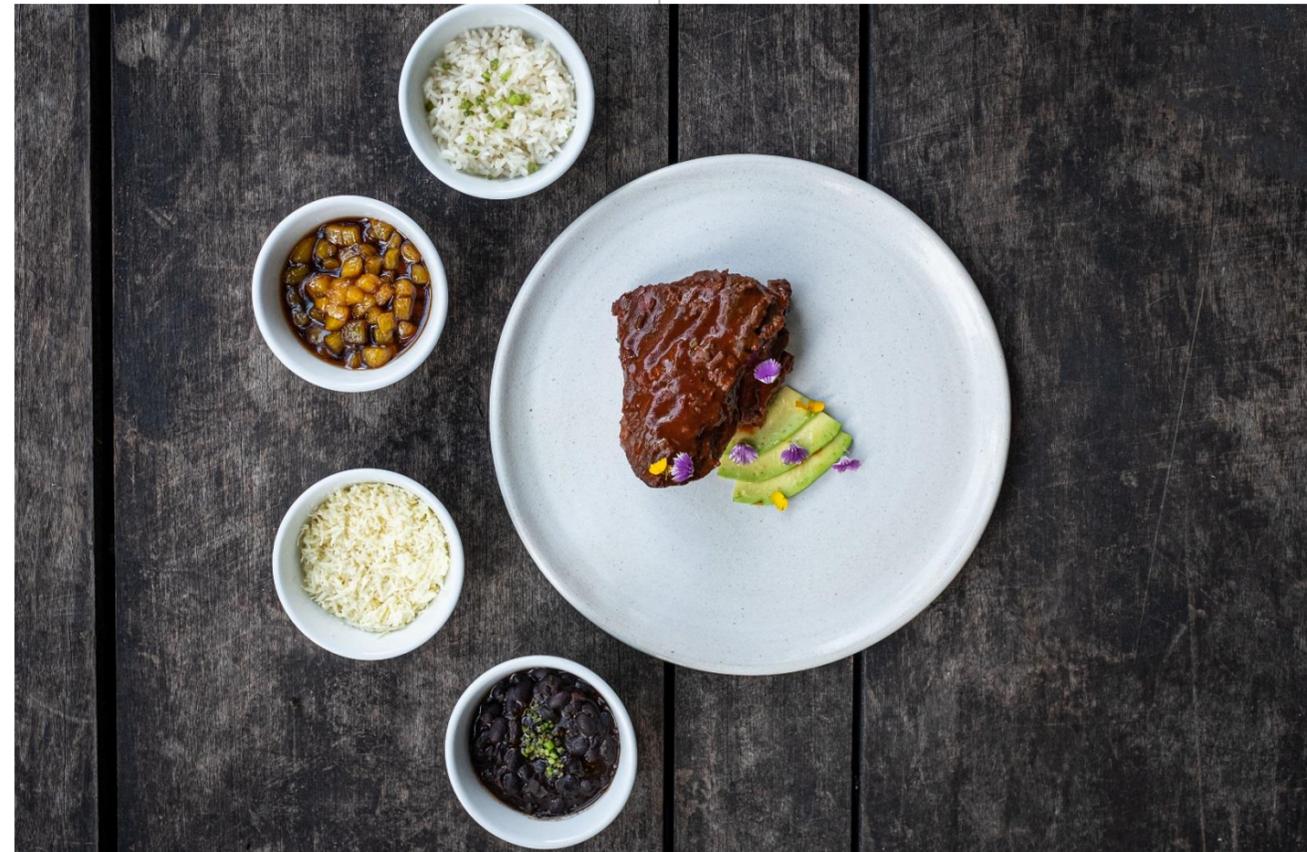
Nota: guardar el resto en un lugar seco y protegido. Mientras más tiempo pase, más sabroso se torna (si es que la tentación es más fuerte y no se consume antes).

La vanguardia de la gastronomía tradicional venezolana

La integración de procesos de cocción, la combinación de ingredientes claves y propios de nuestra despensa y el conocimiento delicado de la cocina como acción específica de transformación de alimentos para el disfrute de ellos más allá de las necesidades básicas de la alimentación como mecanismo de subsistencia, es lo que nos presentan en esta oportunidad, un dúo de trabajo integrado por el chef Carlos García y el arquitecto-fotógrafo Gonzalo Picón, en este registro fotográfico que nos acompaña desde la portada de esta edición, hasta este espacio en el interior de la revista, con la muestra de algunos platos recreados a partir de la reconceptualización de saberes y sabores de nuestra mesa tradicional.

Carlos García, es chef del restaurant “Alto” en Caracas, nos dice desde su experiencia que “La gastronomía venezolana se caracteriza por expresar sabores muy profundos, es una gastronomía que toma tiempo, es una gastronomía que necesita de fuego de calidad”, donde está presente un hilo conductor de origen, como lo es “el sofrito venezolano”. También García acota que “cuando hablamos de sentarnos a la mesa, los venezolanos no lo decimos por el simple hecho de alimentarnos sino también de disfrutar” Es por ello y desde “la necesidad de consentir paladares habituales en el restaurant, con la idea de hacerlos sentir en casa”, se desarrolla esta fusión de conceptos a partir de platos tradicionales. El resultado, el que presentamos en este registro fotográfico son: Pabellón con Baranda, Lengua en Cacao, Espaguetis con Sardinias y de postre el delicioso Quesillo de las Abuelas.

Esta experiencia nos reafirma que el patrimonio cultural en su esencia se mantiene desde sus transformaciones sobre la base de reinterpretaciones de acuerdo a las exigencias de su conservación en el tiempo. La gastronomía patrimonial toma la vanguardia con nuevos discursos de resignificación, lenguaje y estética visual. Los paladares no olvidan nunca su origen.



Carlos GARCÍA

Se destaca en el mundo por su cocina de autor.
Ganador del premio al “Mejor Chef de Latinoamérica” en la última edición del **Latin America’s 50 Best**. En el marco del “Osaka Guest Chef 2019”

Gonzalo PICÓN TUCCI

Arquitecto (IUPSM). Fotógrafo documental egresado de la escuela Roberto Mata. Director de Piconestudio y especialista en fotografía gastronómica.

www.gonzalopicon.com

Correo-e: gonzalopicon@gmail.com

Pabellón con baranda

“El pabellón con baranda fue un plato que se planteó como una solución para una necesidad diaria de consentir paladares habituales en el restaurante ya que estos estaban acostumbrados a la tarta pero necesitaban un sabor que los llevara más a sentirse en casa, por eso hicimos este pabellón donde el sofrito lo conseguimos tanto en la caraota como en el guiso de la carne”

Lengua en Cacao

Nos comenta García: “El plato que mejor podría hablar sobre la forma de alimentarnos en Venezuela, para mí es la lengua confitada en manteca de cacao. Este plato se hizo para hacer homenaje a una relación de amistad entre el chef Enrique Olvera de México y nosotros en el restaurante “Alto”, ya que es la forma de relacionar el cacao y el chocolate de México y Venezuela. Lo pensamos así porque creo que México ha sido el país que mejor ha expresado la condición del chocolate como condimento y no como dulce o golosina, usándolo en múltiples recetas tradicionales, de ellas la más conocida el mole. En este plato es importantísimo resaltar la cocción a muy baja temperatura para poder lograr la textura que queremos con la lengua; es cocida en bolsas de vacío con manteca de cacao y nips de cacao durante 12 horas. Luego se termina su cocción laqueándola con un jugo. Resulta de la cocción de oso buco nips de cacao criollo y sarrapia, dando por resultado final una carne sumamente melosa con matices y sabores de mole pero también haciendo homenaje a dos productos que son bandera o deberían ser bandera de nuestra gastronomía, como son el cacao y la sarrapia, además de hablar culturalmente de lo que nosotros queremos exponer a diario, que son nuestras raíces y nuestras tradiciones”.



Espaguetis con sardina

“La pasta con sardinas se recrea de una manera muy sutil. Se consigue el sabor debajo de las sardinas, entre la pasta y estas mismas; también el sabor se extiende al añadir a la cocción de la pasta el caldo de la sardinas”.



Quesillo

“El quesillo es un plato que celebra la vida de cualquier venezolano, en todas las fiestas y cumpleaños siempre existe un espacio en la mesa para un quesillo, además que representa el orgullo de una receta en cada casa. En este caso es una receta de la casa de mi abuela, la diferencia es que le cambiamos la textura y le dimos una connotación de vanguardia al congelarlo con nitrógeno líquido, para generar una sorpresa en el comensal, que al romperla se encuentra con una bola helada y cremosa por dentro”.



Boletín en Red en la FILVEN 2020

El pasado mes de noviembre fue presentada en la Feria Internacional del Libro de Venezuela (FILVEN 2020) la Revista Digital Boletín en Red. Para el Equipo Editorial es un placer poder compartir con todas y todos ustedes el video que nos representó en los espacios digitales de esta feria, al que pueden acceder por el enlace de YouTube que se muestra a continuación:



Convocatoria abierta

Invitación a publicar para la próxima edición



Boletín 18 RED^{en}

PAUTA

Enero – Febrero 2020

Fecha tope de entrega de artículos:

22 de febrero de 2021

Tema Central

PATRIMONIO CULTURAL EN ARTES Y OFICIOS

El saber hacer

CON LA INTENCIÓN DE:

1. Visibilizar y resaltar las artes y los oficios desde los saberes tradicionales que han cimentado el patrimonio cultural, tales como: albañilería, carpintería, artes aplicadas a la pintura, escultura, tejidos, orfebrería, costura, entre otros. Prácticas tradicionales ejercidas por parteras, sobanderos, curanderos. Conocimientos ancestrales sobre las faenas agrícolas y del campo, etc.
2. Reflexionar sobre la atención del patrimonio cultural desde las artes y los oficios tradicionales.
3. Discutir sobre la historia, realidades y oportunidades de los espacios de formación de oficios y artes aplicadas para la salvaguarda del patrimonio cultural. Experiencias de Talleres Escuelas
4. Valorar las oportunidades de trasmisión de los saberes tradicionales como ejes de transformación social y de construcción de identidades, a través de emprendimientos e innovaciones de los saberes tradicionales.

¿SI QUIERES APORTAR, CÓMO PUEDES HACERLO?

Es sencillo, envía tu texto al correo redpatrimonio.ve@gmail.com, cumpliendo los siguientes parámetros: Artículos escritos con: Título: de no más de 6 palabras; Extensión del cuerpo del texto: entre 1500 mínimo a 3000 palabras máximo (incluyendo las referencias bibliográficas); con un máximo de 3 imágenes con su respectivo mensaje escrito y fuente o autor, en formato JPG, preferiblemente con una resolución mayor de 800px. Además debes incluir una pequeña reseña de tu persona y correo de contacto para nuestros lectores. Recuerda, las informaciones enviadas deben ser previamente corroboradas y debidamente sustentadas con referencias confiables y certeras. Las secciones programadas dentro del nuevo formato de la revista Boletín en Red son las siguientes:

- OBSERVATORIO DE PATRIMONIO:** artículos de opinión, reflexiones o denuncias susceptibles a la pérdida de valores intrínsecos del patrimonio cultural.
- OPINIÓN – INVESTIGACIÓN:** artículos productos parciales de investigaciones relacionadas a las diferentes áreas o categorías del patrimonio cultural.
- RESEÑA – ACTUALIDAD:** artículos que enfoquen problemáticas de actualidad del patrimonio cultural, donde la opinión de los propios actores del patrimonio es resaltada.
- CRÓNICA – HISTORIA:** artículos de referencia histórica del patrimonio cultural de nuestras ciudades y pueblos de Venezuela y Nuestra América.
- NOTICIAS:** Eventos, noticias relevantes para la difusión en el Blog de la página web y redes sociales de la REDpatrimonio.VE

PARTICIPA, LA REVISTA BOLETÍN en RED, ES TUYA TAMBIÉN

Descarga las ediciones anteriores en:

<https://redpatrimoniove.wixsite.com/redve/boletin>



A finales de 2018, desde el programa de Conservación del Patrimonio Cultural de la Dirección de Sociopolítica y Cultura de la Fundación Instituto de Estudios Avanzados (IDEA), en el marco de la línea de investigación "Patrimonio Cultural, memoria e identidad", nació esta iniciativa de construcción colectiva, la de crear una *Red de Conocimientos* en materia de patrimonio cultural venezolano y nuestro americano, como también la organización de un *Observatorio de Patrimonio Cultural* de alcance nacional con proyección en la región latinoamericana y caribeña.

Para esta iniciativa ha sido importante pensar, que una red de conocimientos es un instrumento que puede coadyuvar a entrelazar líneas de investigación de interés común y apoyar el trabajo de sus miembros vinculantes, por lo que su función principal está direccionada al posicionamiento de las diversidades, la promoción tanto individual como colectiva y al fortalecimiento de los vínculos de encuentro e intercambio de conocimientos, es decir, hacia la socialización del conocimiento desde un plano de reconocimiento y respeto del saber. Esta revista es uno de los productos logrados de esta experiencia.

Por otra parte el Observatorio de Patrimonio Cultural, está pensado como una organización multipropósito, de apoyo a la gestión del Estado Venezolano, que pretende marcar el camino para los espacios de diálogo, de encuentro, de visibilidad del patrimonio cultural oculto y de las acciones de gestión en esta materia. Se plantea como una eficaz plataforma de opinión, diagnóstico, análisis y planificación para la conservación del patrimonio cultural venezolano y nuestro americano.

Aviso Legal:

La Revista Boletín en Red no es responsable de las opiniones emitidas por los autores de los artículos publicados. La información ofrecida en este boletín tiene carácter informativo, se sugiere la confirmación de aspectos relevantes de la misma en las fuentes originales referidas.



<https://redpatrimoniove.wixsite.com/redve>
redpatrimonio.ve@gmail.com