

## La formación del gusto criollo venezolano

*José Rafael Lovera <sup>(1)</sup>*

En esta época convulsa en la que sentimos naufragar los recuerdos de nuestra memoria gustativa, en que la globalización devora implacablemente las tradiciones para dejar la superficie lisa de la comida internacional, en la que el parsimonioso y el placentero ritmo de la degustación de otrora es atropellado por la obsesión de la comida rápida, la pregunta sobre los orígenes del gusto criollo venezolano pareciera simple ejercicio de un regodeo nostálgico que no conduciría sino a una triste frustración.

Diera la impresión de que los apetitosos nombres que forman el elenco de nuestro comer antiguo no son más que simples denominaciones que el taxonomista del folklore destina a sus insípidos archivos. No obstante, en medio de esta desolada situación se perciben amargos de mantener vivo un acervo que fue el deleite de nuestros mayores y los es aún de algunos de nosotros. Quizás es el vibrar de crecientes jóvenes vocaciones, que dejando de lado las aulas universitarias, se están consagrando al disciplinado menester de los fogones. Tal vez se trate también de que ciertos recetarios de raigambre venezolana, para asombro de la generalidad, se hayan convertido en éxitos editoriales que han batido todos los récords de las novelas más populares.

Esta especie de chispeante renacer, tomado por el optimismo nunca vencido del amor por nuestras cosas, promete buen fuego para la cocción de los platos de antaño.

Por sorpresa de muchos reaparecen, venidas de los rincones de provincia o sacadas de la domesticidad urbana, las preparaciones que tan Gastronómicas Venezolana de los años 50. Mal que bien se abren paso airosos polvorosa, el pabellón, la pira y tantas otras delicadezas que nos hicieran felices en la infancia.

Si tuviésemos que caracterizar esa coquinaria podríamos decir que en ella predomina lo agrídulce y destacándose sobre los guisos: el ají dulce, que más que materia masticable es un perfume; de allí a que se lo pueda denominar el alma de la comida criolla. Yendo a los ingredientes resaltarían el maíz, ese « jefe altanero de la espigada tribu » que decía el poeta caraqueño; y también la yuca, tubérculo que en su variedad amarga es letal, pero que mano y cerebro de los despiertos aborígenes transformaron en fuente de vida para sus semejantes. Ambos ingredientes constituyen los panes americanos, arepa y casabe, supérstites prehistóricos que aún forman parte de la ingesta diaria de los venezolanos. Tales son las notas que

componen el gusto criollo.

¿Cómo se formó esa manera de comer?, ¿Cómo se llegó a las asociaciones de sabores que la constituyen?. Si atendemos a los documentos, esos viejos infolios que empolvados reposan en los anaqueles de los archivos, encontraremos como, a partir de mediados del siglo XVIII comienza a aparecer una frase reveladora: «comer a la manera del país», síntoma inequívoco de que ya se había configurado un patrón alimentario propio, del cual es una muestra casi completa el repertorio de la citada «Geografía»... de León, escrita a unos 200 años de distancia. Pero... ¿Qué sucedía antes de que se comenzara a comer a la usanza de la tierra?

En el territorio que hoy constituye nuestra patria, iniciaron desde el comienzo del siglo XVI una convivencia no exenta de rudas tensiones y crueldades, tres grupos: Los naturales, que por milenios habitaron nuestro continente; el de los venidos de Europa, predominante de la Península Ibérica; y el de los forzosamente traídos del Africa. Cada grupo portador de su cultura, cada uno consumidora de alimentos distintos. Al principio hubo choques violentos: Al indio le repugnaba la sal, le daba náuseas el azúcar de los conquistadores, no entendía su excesiva forma de comer, que los afectó al punto de que la asombrada pluma del cronista José de Acosta escribiera que una de las causas de gran mortandad de los aborígenes americanos había sido el que se le sometiera al «mucho comer» a que estaban acostumbrados los españoles. A éstos disgustó el casabe que comparaban al aserrín y decían que no valía la pena por su poca substancia y por el desagradable efecto de atragantamiento que producía, se quedaban atónitos al ver cómo los indígenas consumían con gran gusto hormigas y gusanos, y no entendían la sobriedad que caracterizaba a los pobladores de las nuevas tierras. Los africanos por su parte encontraban familiar la ingesta de tubérculos y no les fue difícil, en los primeros contactos cambiar el ñame por la yuca y además tuvieron el consuelo si alguno podría darse a su triste

---

1. Profesor Asistente. Escuela de Historia. Facultad de Humanidades. Universidad Central de Venezuela. Caracas.

---

Solicitar copia a: Dr. José Rafael Lovera. Banco Venezolano de Crédito. Consultorio Jurídico. Monjas a San Francisco. N° 7, Piso 1, Caracas.

condición de esclavitud, de que los tratantes y los amos transplantasen algunos vegetales a los cuales estaban habituados, un poco como quien debe suministrar combustible para que marchen las máquinas que emplea.

El cuadro de los primeros tiempos fue entonces abigarrado, consistió en modos de alimentarse que tuvieron un decurso paralelo. Pero es imposible que a la brevedad no se rompiera ese aislamiento. Los hombres, a diferencia de las líneas paralelas de la geometría, sí se tocan; y muy pronto, ya desde los albores del siglo XVII, comienzan las mezclas. Mezclas placenteras que van de la alcoba a la cocina, no en balde el Arcipreste que el hombre trabaja «por haber mantenido y por tener ayuntamiento con fembra placentera». Así, a los primeros tímidos intercambios sucede la generación de una nueva cultura.

Si no se olvida el trigo, se acepta cada vez el maíz; si se olvida la endulzada pulpa del membrillo, se entroniza jubilosamente la de la guayaba; si se prescindiera del colorido azafrán, se adopta el onoto para encender los arroces y los guisos. Este proceso lento de entretejimiento ocupará el largo siglo XVII, produciendo un tapiz de historia aún poco conocido pero que requiere la más urgente atención de los estudiosos de nuestros orígenes. Es en ese tiempo en el que, mientras en los grandes virreinos y en Europa germinaba un estilo que desembocaría en el barroco, cuando en nuestras pobres provincias, ajenas a los monumentos arquitectónicos, se forjaba el rico patrimonio culinario que alcanzaría su apogeo en tiempos dieciochescos. No tuvimos edificios de complicada ornamentación, pero produjimos preparaciones tan complejas y brillantes como la hallaca y el bienmesabe, equivalentes en materia gustativa a los muy labrados y esplendorosos palacios y catedrales de México y del Perú.

Delineado el perfil del gusto criollo para 1800, entra en la larga centuria decimonónica que alimentariamente hablando puede prolongarse hasta mitad de nuestro siglo. Esta dilatada época en la que en nuestra sociedad se blandió el machete y se empuñó el fusil más que las cucharas y trinchantes, nuestros compatriotas continuaron comiendo las preparaciones de vieja data, en rústicos recipientes de barro y totumas o en loza fina. Sin embargo, si no hubo cambios fundamentales, si se dieron ciertas incorporaciones que sin duda enriquecieron la tradición. Los jamones de York o de Virginia entraron en la mesa navideña con los pavos rellenos; ambos venidos del norte adquirieron nuestra nacionalidad. El café, cuyos primeros brotes se vieron nacer en las postrimerías coloniales, fue paulatinamente desplazando al cacao como renglón de exportación

y al mismo tiempo la infusión del primero desterró definitivamente al chocolate. El guarapo continuó siendo bebida popular, tanto en su versión fermentada como en la inocua agua de papelón con limón, hasta que agotándose el siglo XIX la cerveza y las gaseosas hicieron su aparición convirtiéndose en los refrescos de consumo general.

Las cocinas sufrieron doble mudanza: Cambiaron de lugar al ser trasladadas del fondo de las viejas casas, al interior de las viviendas urbanas en vías de modernización; pero también variaron los combustibles, pues en menos de 50 años el carbón y la leña, cuyos aromas estaban estrechamente asociados a los succulentos platos tradicionales dejaron paso, primero al humeante kerosene que no redundó por cierto en una mejora olfativa, luego al olor punzante de la hornilla de gas y por último al calor neutro, podría decirse abstracto, de las cocinas eléctricas. Secuencia que no puede negarse fue un avance tecnológico, pero por otra parte privó los viejos condumios de sus aromas primigenios.

En medio de estas transformaciones y a medida que nos acercábamos a nuestros días quedaron atrás muchas preparaciones de antaño, pero sobrevivieron otras, cuya confección pudo adaptarse a las nuevas técnicas. Ya en nuestro siglo las licuadoras y procesadores de alimentos hicieron obsoleto al pilón y la piedra de moler. Las industrias con sus complicadas maquinarias comenzaron a fabricar productos semi-elaborados, precocidos o enlatados, que se compadecían más con el aceleramiento de la vida doméstica y los nuevos roles que comenzaron a desempeñar las amas de casa.

Quizás el ejemplo más claro de supervivencia en este nuevo tiempo sea de la harina precocida de maíz, cuya entrada en el mercado permitió que las nuevas generaciones pudieran seguir consumiendo arepas, cachapas, bollos pelones y hallacas, impidiendo así que desapareciera del todo nuestra gastronomía típica.

Pero no cabe en la materia de que tratamos gran optimismo, pues aquel rico acervo colonial se fue reduciendo cada vez más y la invasión de comidas extrañas ha ido forzado esa especie de retirada cultural, hasta el punto de que recuerdo que un estudio de nuestra alimentación dijo en una sesión del Primer Congreso Venezolano de Nutrición que a nuestra culinaria tradicional había que “cantarle un Réquiem”. Por suerte hoy nos parece que más bien habría que celebrarle un Te Deum, pues como decíamos al principio, el renacer del gusto criollo, la vuelta a sus orígenes, es un hecho palpable como tendremos oportunidad hoy de comprobarlo, no sin deseárselos, finalizando estas palabras: ¡Buen provecho!