

Presencia del arroz en los recetarios venezolanos. Comentarios y bibliografía

Marisela López, Oscar Milano, Julio Felce, Miguel Alfonso, Víctor Moreno y Oliver Balteo

Resumen: Esta investigación tiene como propósito fundamental el de presentar una recopilación de fuentes que contienen recetas de platos con arroz a fin de determinar mediante su estudio y análisis, las preferencias gastronómicas del venezolano en relación con este cereal y más adelante lograr la elaboración de un nuevo material de carácter divulgativo con el que se pretenderá incentivar y diversificar su consumo en nuestro país. A tal fin, se realizó en la Biblioteca del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA) el arqueo de 72 manuscritos provenientes de distintas partes de Venezuela, 88 folletos y 144 recetarios impresos escogidos bajo criterios definidos que permitieron depurar la copiosa muestra y elegir sólo aquellos que fueran editados en Venezuela, cuyo autor residiera en el país o fuese venezolano, así como obras de foráneos editadas en el exterior concernientes a la cocina venezolana. Este método de selección permitió conocer mediante un reducido pero representativo espectro de recetas, las formas de utilización y consumo tradicionales que ha tenido el arroz con relación a los gustos gastronómicos nacionales desde 1850, fecha de elaboración del primer documento manuscrito analizado, hasta el presente; considerando que ambos tipos de fuentes responden, por una parte, a la preferencia general y por otra, a la sazón de un particular. De allí que hayamos podido realizar este pequeño esbozo de los gustos del venezolano al momento de ingeniar en la cocina recetas y procedimientos para la confección de un plato cuyo componente sea el arroz, ya de manera principal o secundaria. *An Venez Nutr 2002; 15(2): 100-113.*

Palabras clave: arroz, recetas con arroz, gastronomía venezolana, cereal.

Rice in Venezuelan cookbooks. Notes and bibliography

Abstract: The following investigation has the purpose to present a recompile of sources containing rice recipes in order to determine gastronomical preferences of Venezuelans and to prepare a new document to incentive the consumption of this cereal in our country. With this purpose we conducted a documental research in the Centro de Estudios Gastronómicos library of 69 manuscripts from different regions of Venezuela, 89 brochures and 144 cookbooks were chosen only those published in Venezuela or by Venezuelan authors, as well as those published abroad about Venezuelan cookery. This method allowed us to evaluate the use and consumption of rice in Venezuela from 1880 to the present. With this database we were able to determine the gastronomical preferences of Venezuelan people when they use rice as a main ingredient. *An Venez Nutr 2002; 15(2): 100-113.*

Key words: rice, rice recipes, venezuelan gastronomy, cereal.

Introducción

Con el propósito de determinar los patrones de consumo de arroz en Venezuela desde mediados del siglo XIX y a lo largo del XX, hemos examinado un conjunto de recetarios venezolanos y extranjeros desarrollados con base en la cocina venezolana, a fin de elaborar una bibliografía recopilatoria de las recetas más acostumbradas en la mesa criolla que hacen uso de este cereal. Este primer avance en la investigación comprende tres propósitos fundamentales: el análisis

estadístico de los platos elaborados con arroz incluidos en el material consultado, el registro de las recetas criollas reproducidas en él con mayor frecuencia y la divulgación de una lista de fuentes tanto impresas como manuscritas en cuyo contenido se introducen platos con arroz criollos y extranjeros frecuentemente consumidos por los venezolanos.

Materiales y Métodos

La metodología empleada para la elaboración del análisis estadístico y la consecuente interpretación de los datos se determinó en función del estudio de las obras pertenecientes a la colección del Centro de Estudios Gastronómicos (la cual se encuentra plenamente a disposición del público), específicamente de los

¹Integrantes del equipo científico-técnico coordinado por el Profesor J. R. Lovera (Escuela de Historia. UCV- Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA), que adelantó la investigación: Vamos a comer arroz, aprobada y patrocinada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas CONICIT No 51-2000004591. Solicitar copia a: Marisela López. Centro de Estudios Gastronómicos CEGA. Telefax: 0212-5713354.

recetarios impresos (años: 1927-2000) publicados en Venezuela relativos a la comida criolla o venezolana, siendo considerados de igual manera aquellos recetarios impresos foráneos con la intención de ampliar el espectro de preparaciones cotidianamente elaboradas y consumidas en la mesa venezolana, incluyendo asimismo entre las obras consultadas, los folletos en su mayoría impresos por el Bloque de Armas encartados en la revista Variedades (años: 1940-1997) y la colección de manuscritos procedentes de diversas regiones del país (años: 1850-1970).

La primera etapa de la metodología acordada, y de la cual es resultado este primer avance de la investigación, consistió en la selección del material a analizar para, inmediatamente, iniciar el proceso de recolección de la información con el fin de recabar en ellos las preparaciones relativas al arroz.

Para esta etapa de recolección se diseñó una ficha de registro para los recetarios impresos, en la que se consideraron los datos bibliográficos de cada publicación (autor, título, editorial, lugar y fecha de edición) y la ubicación en la obra de las preparaciones con arroz, las cuales se registraron una a una con su respectiva clasificación, de acuerdo a las categorías previamente concertadas en razón de la presentación del producto, es decir, recetas de arroz en forma de: bebidas, abrebocas o pasapalos, sopas y potajes, guarniciones, ensaladas, platos completos y postres. Esta ficha de registro sistematizó los resultados, en tanto que permitió catalogar las preparaciones y establecer organizadamente el número de veces que estas se citaron, revelando así los platos con arroz más habituales que por costumbre han preparado los venezolanos y que forman parte de su tradición gastronómica.

Resultados

El análisis del material examinado mediante los criterios antes especificados, arrojó como resultado inmediato y más resaltante el parco aprovechamiento del arroz dentro de la gastronomía tradicional venezolana, muy a pesar de la larga data de la que goza en nuestra cocina, ya que para aproximarnos al origen del uso de este cereal foráneo en la mesa venezolana, tendríamos que remontarnos a los tiempos coloniales. El arroz, planta de la familia de las gramíneas, es considerado originario del Asia meridional y fue introducido en el Continente Americano por los europeos durante la colonia. Con referencia a ello, nos situaríamos en las postrimerías del siglo XVI para ubicar la primera referencia que se conoce en Venezuela sobre el arroz, precisada por el

Gobernador Juan de Pimentel en 1578, quien lo señaló como uno de los cultivos de la Provincia de Caracas; mientras que más adelante, Gumilla lo mencionaría en los Llanos; Humboldt, en 1801, lo reseñaría en la planicie de Chuao, en tanto que el naturalista Eugene André señalaría hacia 1897 que era cultivado en el Caura / (4).

No obstante el tiempo que este cereal tiene presente en nuestra mesa tradicional, es escasa la importancia que se le concede en la dieta diaria del venezolano si se le compara con otros cereales, tal es el caso del trigo, gramínea de origen europeo, sin olvidar el maíz, de tradición y origen americano; circunstancia que se da muy a pesar de que nuestro plato emblemático por antonomasia, el pabellón, esté compuesto de caraoatas, arroz, plátanos y carne frita, cuya fórmula data probablemente del siglo XVIII (1). Esta impresión la podemos verificar atendiendo el porcentaje de platos que incorporan al arroz como ingrediente entre la totalidad de recetas registradas, y cuyo resultado observamos en los Cuadros 1, 2 y 3.

Estos cuadros se basan sólo en los recetarios impresos, folletos y manuscritos que contienen recetas con arroz.

Entre un total de 144 recetarios impresos revisados, 124 de ellos incluyeron recetas con arroz, y en un total de 24.599 recetas registradas, sólo 1.442 recetas contenían arroz en su preparación, es decir, el 5,86% del total de recetas examinadas. Por otra parte, entre los 88 folletos, 69 incluyeron recetas con arroz para un total de 5.266 recetas, de las cuales 486 contenían arroz, representando 9,22% respecto al total. Mientras que los manuscritos, se descartaron aquellos que no incluyeron recetas con arroz, los cuales sumaron 69, con 11.228 recetas ellos contienen 2,55% de recetas con arroz, es decir, sólo 287 recetas en total. La presencia del arroz en el total general que incluye los tres tipos de fuentes represento 5,39%.

Tal como se ha observado, para el análisis del material se realizó un estudio estadístico que nos permitió en primera instancia percibir la poca importancia concedida al arroz dentro del amplio espectro gastronómico nacional, sin embargo, se pudo igualmente satisfacer otras interrogantes importantes para este estudio, tales como las formas de presentación de este cereal en la mesa venezolana (bebidas, abrebocas o pasapalos, sopas o potajes, guarniciones, ensaladas, platos completos y postres), así como también las recetas criollas más acostumbradas.

De acuerdo a estas categorías y con relación a la frecuencia de aparición de recetas típicas del país, se encontraron en primer lugar los platos completos, que

Cuadro 1. Porcentaje de platos arroz que incorporan como ingredientes en los recetarios impresos venezolanos.

Década	No de recetarios Impresos	No de recetas	No de recetas de arroz	% de arroz
S/F	8	1.106	53	4,79%
1927	1	448	11	2,45%
40	3	175	9	5,14%
50	17	2.912	188	6,45%
60	12	4.940	159	3,21%
70	19	3.824	336	8,78%
80	26	6.079	380	6,25%
90	36	4.758	290	6,09%
2000	2	357	16	4,48%
Total	124	24.599	1.442	5,86%

Cuadro 2. Porcentaje de arroz en los folletos venezolanos.

Década	No de folletos	No de recetas	No de recetas de arroz	% de arroz
S/F	11	955	113	11,83 %
40	1	197	8	4,06 %
50	2	170	6	3,52 %
60	3	126	4	3,17 %
70	1	206	1	0,48 %
80	39	2,878	273	9,48 %
90	12	734	81	11,03 %
Total	69	5,266	486	9,22%

Cuadro 3. Porcentaje de platos de arroz que incorporan en los manuscritos.

Década	No de manuscritos	No de recetas	No de recetas de arroz	% de arroz
S/F	13	1.542	41	2,65 %
1880	5	63	2	3,17%
1890	2	311	8	2,57%
1900	10	765	17	2,22%
1910	4	626	10	1,59%
1920	13	2.397	32	1,33%
1930	7	626	37	5,91%
1940	2	308	3	0,97%
1950	2	248	9	3,62%
1960	10	4.313	125	2,89%
1970	1	29	3	10,34%
Total	69	11.228	287	2,55%

representaron 53,65% del total de recetas con arroz en los documentos manuscritos y 62,44% en los textos editados (se incluyen libros y folletos), luego los postres, con una presencia de 19,16% en los manuscritos y 10,42% en los textos editados, y por último las bebidas con 8,36% en los manuscritos y 8,52% en los textos editados. Esto sin contar la reiterada mención del arroz blanco simple o aderezado con algunos condimentos como guarnición, el cual representó el 12,89% en los documentos manuscritos y 10,21% en los textos editados. Cuadros 4, 5 y 6.

Entre los platos completos, el arroz con pollo fue la preparación que mostró mayor porcentaje por su repetida referencia. Esta sávida preparación sazónada con ingredientes foráneos, es un plato difundido en todas las regiones del país al que nuestras

mesas están acostumbradas a presentar como plato único, en tanto que, es una comida completa que contiene carbohidratos, proteínas, fibras y minerales provenientes del arroz, el pollo y los vegetales con los que se condimenta esta gustosa preparación, su origen se remonta probablemente a los tiempos de la colonia, cuando los negros africanos venidos a estas tierras, mezclaban el arroz con trozos de vegetales y carne, (1) quizás en su intento por reproducir algo de su dieta que elaboraban con el arroz compuesto, los jolofos (preparación proveniente de los Jolof (Wolof), tribu de Gambia, compuesto de carne de pollo, cerdo o res, arroz, y vegetales. Las distintas preparaciones de este plato dependen de la disponibilidad de ingredientes) (2).

En el análisis, este plato obtuvo el mayor porcentaje entre las preparaciones criollas clasificadas como platos

Cuadro 4. Porcentaje de arroz por preparaciones en los recetarios impresos venezolanos.

Década	Bebidas		Abrebocas y pasapalos		Sopas y potajes		Guarniciones		Ensaladas		Platos completos		Postres	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
S/F	12	22,64	0	0%	3	5,66	8	15,09	0	0	29	54,71	8	15,09
1927	0	0	1	9,09	1	9,0	0	0	0	0	7	63,63	2	18,18
40	0	0	0	0	1	11,11	2	22,22	0	0	4	44,44	2	22,22
50	11	5,85	3	1,59	14	7,44	22	11,70	0	0	115	61,17	15	7,97
60	17	10,69	2	1,25	10	6,28	12	7,54	1	0,62	99	62,26	17	10,69
70	20	5,95	6	1,78	8	2,38	54	16,07	11	3,27	203	60,41	33	9,82
80	38	10	11	2,89	20	5,26	45	11,84	5	1,31	196	51,57	65	17,10
90	24	8,27	1	0,34	10	3,44	35	12,06	7	2,41	181	62,41	35	12,06
2000	0	0	2	12,5	0	0	1	6,25	0	0	10	62,5	3	18,75
Totales	122	6,65	26	1,80	67	6,44	179	12,41	24	1,66	844	58,52	180	12,48

Cuadro 5: Porcentaje de arroz por preparaciones en los folletos venezolanos

Década	Bebidas		Abrebocas y pasapalos		Sopas y potajes		Guarniciones		Ensaladas		Platos completos		Postres	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
S/F	0	0	6	5,30	4	3,53	3	2,65	4	3,53	95	84,07	1	0,88
40	0	0	0	0	3	37,5	0	0	0	0	5	62,5	0	0
50	0	0	0	0	0	0	0	0	1	16,66	5	83,33	0	0
60	0	0	0	0	0	0	0	0	1	25	3	75	0	0
70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	100
80	1	0,38	15	5,83	27	10,50	13	5,05	9	3,57	193	75,09	15	5,83
90	0	0	1	1,23	11	13,58	2	2,46	4	4,93	59	72,83	4	4,93
Totales	1	0,20	22	4,52	45	9,25	18	3,70	19	3,90	360	74,07	21	4,32

Cuadro 6: Porcentaje de arroz por preparaciones en los manuscritos.

Década	Bebidas		Abrebocas y pasapalos		Sopas y potajes		Guarniciones		Ensaladas		Platos completos		Postres	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
S/F	10	24,39	2	4,87	6	14,63	4	9,75	0	0	0	0	19	46,34
1880	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	100
1890	2	25	0	0	0	0	2	25	0	0	1	12,5	3	37,5
1900	0	0	0	0	1	0,58	5	29,41	0	0	8	47,05	3	17,64
1910	1	10	0	0	0	0	1	10	0	0	3	30	5	50
1920	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	100	0	0
1930	0	0	1	2,70	1	2,70	1	2,70	0	0	33	89,18	1	2,70
1940	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	66,66	1	33,33
1950	0	0	0	0	0	0	3	33,33	0	0	4	44,44	2	22,22
1960	11	8,8	0	0	5	4	21	16,8	1	0,8	69	55,2	18	14,4
1970	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	66,66	1	33,33
Totales	24	8,36	3	1,04	13	4,52	37	12,89	1	0,34	154	53,65	55	19,16

completos, al ser mencionado en los textos editados 45 veces entre un total de 1.204 recetas, constituyendo así 4,15% en este rango de preparaciones culinarias, mientras que en los documentos manuscritos el arroz con pollo representó 12,98%, al aparecer señalada su receta 20 veces en un total de 154 preparaciones registradas.

Por otra parte, los postres, componentes inmanejables de nuestra dieta y que nuestro paladar exige oportunamente, están representados por dos preparaciones sencillas pero muy apetecibles: el arroz con leche aderezado con canela, preparación proveniente de la gastronomía andaluza / (3) y el arroz con coco, derivado de aquél al que se le añade, como sustituto de la leche de vaca, la pulpa de esta fruta asiática que en nuestro país se conoce al menos desde el siglo XVIII, tiempo en el que se reseñó la primera noticia que conocemos en Venezuela, referida por Altoaguirre en 1768 / (4). La presencia de estos dulces difundidos por todo el territorio nacional, representan respectivamente 23,66% y 12,72% de las recetas de postres registradas en los manuscritos, estando presente el primero 13 veces y el segundo 7, en un total de 55 postres. Por otra parte, en las fuentes editadas, el arroz con leche fue citado 59 veces y 32 veces el arroz con coco, representando 29,35% el primero y 15,92% el segundo, entre un total de 201 postres registrados, siendo otras preparaciones importantes el pudín de arroz y las tortitas dulces de arroz.

Entre las bebidas, existe una preparación que aún reina en el gusto venezolano, la chicha o carato de arroz, la cual viene apropiándose de nuestro paladar desde la época de la colonia, cuando los negros esclavos traídos por los europeos, adaptaran su dieta de acuerdo a los elementos que en estas tierras encontraran y al gusto de los españoles, en el caso específico, tratando de sustituir la horchata. Es notoria la presencia de nuestra chicha, cuya preparación se realizaba humedeciendo el arroz en leche, y dejándolo luego macerar, fresco que más adelante sería sazonado con extractos de almendras; ingrediente importado que le daría una mejor presentación para ser ofrecido en la mesa urbana ya entrada la era republicana (1).

Esta bebida que ostenta mayor presencia en este rango de preparaciones, se presentó bien como carato de arroz, caratillo de arroz, chicha criolla, chicha de arroz con piña, chicha caraqueña, chicha de Aragua o chicha de casaquita, todas con una particularidad que permite distinguir sus característicos sabores de acuerdo a su lugar de origen. En un rango de 21 bebidas aparecidas en los manuscritos, 14 correspondieron a la chicha en sus diversas presentaciones y 6 al carato de arroz, representando estas 95,23% del total de bebidas con arroz aparecidas en estos documentos. Entre tanto, en las fuentes editadas, compuestas de libros y folletos, esta bebida se reseñó 62 veces bien como chicha blanca criolla, caratos o caratillos de arroz y otras, entre 90 bebidas identificadas representando 68,88% del total de bebidas registradas en estas obras.

Este pequeño esbozo de las preferencias gastronómicas nacionales en cuanto a platos típicos preparados con base en el arroz, nos deja ver que esta tradición culinaria venezolana data fundamentalmente de tiempos coloniales siendo, por otra parte, muy curioso el hecho de que dos de estas tres preparaciones (el arroz con pollo y el carato o chicha de arroz) sean de posible origen africano, siendo además, platos económicos y sencillos de preparar, pues se caracterizan por la utilización de sobrantes de comida o de ingredientes comunes y fáciles de encontrar.

Sin embargo, debemos dar fin a este trabajo refiriendo la conclusión más inmediata y relativa a los propósitos planteados inicialmente. Son resaltantes los datos que arrojaron las estadísticas en cuanto al aprovechamiento del arroz en la gastronomía venezolana, ya que su uso se ha visto vulnerado por la preponderancia de otros cereales que han sentado bases más fuertes en el gusto criollo, tal es el caso del trigo, cereal que ha reinado por mucho tiempo en nuestra mesa y que ha sido el sustituto por excelencia del arroz, lo cual nos confirma la idea que veníamos manejando referente al desaprovechamiento de este cereal no sólo en términos económicos, pues daría cuantiosos lucros a la economía nacional por las condiciones agro-ecológicas ideales de nuestro país para su producción, sino incluso, al gastronómico propiamente, por la inestimable versatilidad que presenta este cereal rico en carbohidratos y que por su sabor neutro se ajusta convenientemente con diversas carnes, vegetales y condimentos; de allí que uno de los objetivos propuestos sea el de incentivar su uso y modificar paulatinamente el patrón de consumo de este cereal en nuestro país.

Antes de finalizar cabe destacar que esta es la primera investigación monográfica sobre el arroz que conocemos en Venezuela que abarca aspectos históricos, económicos, políticos, nutricionales y gastronómicos, por lo que esperamos, sea este primer avance un aporte para el estudio de la alimentación en nuestro país.

A continuación se presenta la lista de los recetarios que contienen platos con arroz, categorías y en orden Alfabético.

Lista de recetarios que contienen platos de arroz:

Todas las obras, tanto impresas como manuscritas se encuentran en la biblioteca del Centro de Estudios Gastronómicos donde pueden ser consultas.

Las fuentes se han clasificado en: 1. Obras impresas, las cuales incluyen tanto los libros como los folletos, cada uno subdividido en dos categorías de acuerdo a su contenido, a) Impresos Generales (IG) (que contienen

recetas varias) b) Impresos Especiales (IE) (que contienen sólo recetas con arroz). 2. Manuscritos, de los cuales ninguno contiene sólo recetas con arroz.

Impresos: Libros y folletos

Libros:

Impresos Generales (IG)

(IG) 1. Alvaro Peñalver Ediciones, Anónimo. La cocina venezolana. Caracas: Alvaro Peñalver Ediciones, 1977.

(IG) 2. Alvaro Peñalver Ediciones. Anónimo. Anuario de la cocina criolla de Venezuela. Caracas: Alvaro Peñalver Ediciones, 1976.

(IG) 3. Anónimo. Cocina internacional en Maracaibo. Maracaibo, Venezuela: s/e, 1970.

(IG) 4. Anónimo. Cocteles, pasapalos, refrescos y bebidas. Caracas: Edita SRL, 1983.

(IG) 5. Anónimo. Estelas de bien. Colección Pensando en ti mamá, Caracas: Trípode, 1989, No. 9.

(IG) 6. Anónimo. Joyas de la cocina. Caracas: Landi C. A., 1968.

(IG) 7. Anónimo. La buena mesa: Cocina fácil y económica. s/l: J. E. Paderni Impresos Litográficos, s/d.

(IG) 8. Anónimo. La cocina criolla de Venezuela. Caracas: Revistas Unidas, 1975.

(IG) 9. Anónimo. La cocina práctica. Caracas: Lit. y Tip. Vargas, 1927.

(IG) 10. Anónimo. La cocina y su hogar (Girasador). Caracas: s/e, 1968.

(IG) 11. Anónimo. La cocina zuliana. Varios. Maracaibo, Venezuela: J & Eme Editores, 1997.

(IG) 12. Anónimo. Los dulces criollos: Recetas tradicionales. Caracas: Panapo, 1988.

(IG) 13. Anónimo. Manual del puesto de cocinero. México: Grupo Noriega Editores, 1993.

(IG) 14. Anónimo. Mini-libro de cocina: Las dos hermanas. Caracas: s/e, 1980.

(IG) 15. Anónimo. Nuestra cocina venezolana. Caracas, R. J. Ediciones, 1980.

(IG) 16. Anónimo. Primer gran buffet mundial de la bondad 1975: Recetario internacional. Caracas: Grafarte, 1975.

(IG) 17. Anónimo. ¿Qué preparo hoy?. Caracas: Real C. A., 1960.

(IG) 18. Anónimo. Recetario: Cocina del Caribe. Caracas: R. J. Ediciones, 1990.

- (IG) 19. Araujo N. La quebrada en tres topias. Valera: Noel Araujo, 1988.
- (IG) 20. Arias de Pool Y, Pool de Arias C de. Cocina vegetariana: 300 recetas. Caracas: s/e, 1984.
- (IG) 21. Asociación Damas Salecianas, Anónimo. Descubriendo recetas. Caracas: Asociación Damas Salecianas, 1990.
- (IG) 22. Avepane, Anónimo. Recetario Chef K-Listo 1968. Caracas: Avepane, 1968.
- (IG) 23. Avila L de. Festival de recetas. Caracas: Centro Indulac de economía doméstica, 1950.
- (IG) 24. Benarroch de Stoloeaer N. Recetas de cocina: Colección privada. s/l: Nora Benarroch de Stoloeaer, 1950.
- (IG) 25. Berroteran J. La cocina venezolana. Salsadella: España: Los libros de Plon, 1979.
- (IG) 26. Betancourt de Mejía MC. Mis recetas de cocina. Caracas: KINESIS, 1994.
- (IG) 27. Bhat K. ¿Qué, cómo y cuándo comer?. Cumaná, Venezuela: Industria Gráfica Oriental C.A., 1983.
- (IG) 28. Bloque de Armas, Anónimo. Cocina popular. s/l: Biblioteca Revista Variedades. Biblioteca del Hogar, 1989, t. II.
- (IG) 29. Boulton A. Copas y platos de la casa. Pampatar, Venezuela: Alfredo Boulton, 1957.
- (IG) 30. Brand E de. Comidas tradicionales trujillanas. Trujillo, Venezuela: Juegos Deportivos Nacionales Juveniles Trujillo 96. JUDENATRU 96, 1996.
- (IG) 31. Caritas venezolana, Anónimo. La cocina de mamá. Caracas: Caritas venezolanas, 1950.
- (IG) 32. Cartay R, Dávila, LR. Mesa y cocina en Mérida. San Cristóbal, Venezuela: s/d, 1992.
- (IG) 33. Cartay R. El pan nuestro de cada día. Caracas: Fundación Bigott, 1995.
- (IG) 34. Centro Educativo de Alimentación, Anónimo. Recetario. Valencia, Venezuela: Buena alimentación S.R.L., Centro Educativo de Alimentación, 1980.
- (IG) 35. Cifuentes AT. 30 recetas de navidad de la perfecta ama de casa. Caracas: Ana Teresa Cifuentes, 1955.
- (IG) 36. Círculo de lectores, Anónimo. El menú diario venezolano. Caracas: Círculo de lectores, 2000.
- (IG) 37. Corpomercadeo. Comité de damas, Anónimo. Recetas de cocina a base de pollo. Caracas: Corpomercadeo. Comité de damas, 1983.
- (IG) 38. Creny, C de. La cocina de la tía Clemencia. Caracas: San Pablo, 1997.
- (IG) 39. Chapellín M. La cocina criolla de tía María. Caracas: Alvaro Peñalver, 1959.
- (IG) 40. Chapellín M. Recetas escogidas de tía María. s/l: Gas Shellane. Shell Oil Co., 1952.
- (IG) 41. Chapellín PM. El libro de la tía María. Caracas: Alvaro Peñalver, 1963, tt. I y II.
- (IG) 42. Chocolate La India, Anónimo. Recetas preparadas. s/l: Chocolate La India, s/f.
- (IG) 43. Diago T. La novia. Caracas: Teófilo Diago, 1975.
- (IG) 44. Díaz Legorburu LB de. Cocinando con ustedes. Caracas: Tipografía de la Nación, 1958.
- (IG) 45. Díaz PM. Las frutas deliciosas y nutritivas. Caracas: Ministerio de Agricultura y Cría, 1972.
- (IG) 46. Espinetti Berti M. Cocina afrodisíaca: Mitos, leyendas, realidades. Recetas. Mérida, Venezuela: Consejo de Publicaciones Universitarias. ULA., 2000.
- (IG) 47. Fakih Rodríguez G. Las recetas olvidadas. Mérida, Venezuela: Venezolana C.A., 1999.
- (IG) 48. Faura J. Cocina venezolana. Barcelona, España: Ramos-Majos, 1981.
- (IG) 49. Fe y Alegría, Anónimo. Cocinado con Fe y Alegría. Caracas: Fe y Alegría, 1987.
- (IG) 50. Flores CC y Cavalcanti BC. Recetario del pescado, cocina criolla e internacional. Valencia, Venezuela: Mersifrica, 1950.
- (IG) 51. Flores CC, Cavalcanti BC de. Las morochas: el libro del pescado. Caracas: Publicaciones Seleven, 1981.
- (IG) 52. Fonseca G de, Hernández ME. Cocina ligera. Caracas: Fondo Editorial Interfundaciones, 1996.
- (IG) 53. Fonseca N. Recetas de América Latina. México: Concepto S.A., 1978.
- (IG) 54. Fundación CIEPE, Anónimo. Recetario criollo. San Felipe: Fundación CIEPE, 1980.
- (IG) 55. Fundación Cultural Los Altos-CONAC, Anónimo. El arte en la cocina. Caracas: Fundación Cultural Los Altos-CONAC, 1998.
- (IG) 56. Fundación Polar, Anónimo. Arte de la mesa. Caracas: Fundación Polar, 1991.

- (IG) 57. Gamus Gallego R. La cocina de alegre. Caracas: Ateneo de Caracas, 1988.
- (IG) 58. Gar□ May V. Guía del bar restaurant. Caracas: V Gar□ May, 1963.
- (IG) 59. Garrido de Wydh E. ¿Qué preparo hoy?. Caracas: Caracas C.A., s/d.
- (IG) 60. Gómez AF. Historia y antología de la cocina margariteña. Caracas: Armitano Editores, 1991.
- (IG) 61. González S. Las recetas de la Yaya. Caracas: El Nacional. Editorial CEC, 1996.
- (IG) 62. Gramoven, Anónimo. 50 recetas escogidas: Harina Blancaflor. s/l: Grandes molinos de Venezuela Gramoven, s/d.
- (IG) 63. Grover L. El bodegón de Lorna. Caracas: L Grover, 1988.
- (IG) 64. Herrera de Rosales M. Las recetas de mi tía II. Caracas: Marielena Herrera de Rosales 1994.
- (IG) 65. Herrera de Rosales M. Las recetas de mi tía III. Caracas: Marielena Herrera de Rosales, 1994.
- (IG) 66. Herrera H, Herrera Y de. La cocina de Lita. Caracas: El Nacional, 2000.
- (IG) 67. Hulian G. La cocina en el Medio Oriente. Caracas: Eventus, 1995.
- (IG) 68. Imber de Coronil L. Las recetas de Mam para las parejas ocupadas: Caracas: Ateneo de Caracas, 1981.
- (IG) 69. Instituto Nacional de Nutrición, Anónimo. Coma balanceado fuera del hogar. Caracas: Instituto Nacional de Nutrición, 1981.
- (IG) 70. Instituto Nacional de Nutrición, Anónimo. Los huevos. Caracas: Instituto Nacional de Nutrición, 1970.
- (IG) 71. Instituto Nacional de Nutrición, Anónimo. Recetario Celebrando la navidad con usted. Caracas: Instituto Nacional de Nutrición, 1970.
- (IG) 72. Instituto Nacional de Nutrición, Anónimo. Recetario Cidea 1960. Caracas: Instituto Nacional de Nutrición, 1960.
- (IG) 73. Instituto Nacional de Nutrición, Anónimo. Recetario de cocina venezolana. Caracas: Instituto Nacional de Nutrición, 1982.
- (IG) 74. Instituto Nacional de Nutrición, Anónimo. Recetario del I.N.N. Caracas: Instituto Nacional de Nutrición, 1994.
- (IG) 75. Instituto Nacional de Nutrición, Anónimo. Recetario navideño. Caracas: Instituto Nacional de Nutrición, 1981.
- (IG) 76. Instituto Nacional de Nutrición, Anónimo. Recetario sin carne. Caracas: Instituto Nacional de Nutrición, 1998.
- (IG) 77. Instituto Nacional de Nutrición, Anónimo. Recetas tradicionales de Venezuela. s/l: Ediciones Cavendes. Instituto Nacional de Nutrición, s/f.
- (IG) 78. Instituto Nacional de Nutrición, Valery de Vélez G. Platos típicos de los países de América. Caracas: Instituto Nacional de Nutrición, 1969.
- (IG) 79. Instituto Nacional de Nutrición, Vélez Boza, F, Meléndez H. Recetas para la elaboración de menús en los comedores populares y en las colectividades de adultos. Caracas: Instituto Nacional de Nutrición, 1954.
- (IG) 80. Instituto Nacional de Nutrición; Anónimo. Recetas sencillas. Caracas: Instituto Nacional de Nutrición, 1981.
- (IG) 81. Jefferson: Class, Anónimo. Recetario Jefferson: Class of 1991. Caracas: s/e, 1991.
- (IG) 82. Leal E. La cocina de Edgar Leal. Caracas: Planeta, 1998.
- (IG) 83. Lenadro de Marín H. Recetas fáciles de cocina. Caracas: HILMAR «EDIHIL», s/d.
- (IG) 84. López CV. 12 recetas: Productos Chaimas. Caracas: Antena Impresores-C.A. Industrias Chaimas, 1952.
- (IG) 85. López CV. Cocina para principiantes. s/l: Carmen Victoria López, 1952.
- (IG) 86. López CV. Libro Branca de cocina criolla práctica y económica. Caracas: Julio C. Caicedo, 1950.
- (IG) 87. López CV. Recetario Branca. Caracas: Tipografía Gladimar, 1950.
- (IG) 88. López de Esparragoza CV. Cocina. Caracas: General Rafael Urdaneta, 1944.
- (IG) 89. López de Esparragoza CV. Nociones de economía doméstica. Caracas: General Rafael Urdaneta, 1944.
- (IG) 90. Lozano A. Las mejores recetas de Angel Lozano. Caracas: Exceso C. A. Cada., 1998.
- (IG) 91. Luciani CE, Arocha de Chellini M. El divino placer de comer sabroso. Caracas: Fundación Mendoza. Fundación Nuevo D.I.A., 1995.
- (IG) 92. Llamozas de Lleras Codazzi L. Ayer y hoy en mis recetas venezolanas. Caracas: Bruguera venezolana S.A., 1973.
- (IG) 93. Llamozas de Lleras Codazzi L. Recetas para

la confección de platos típicos mencionados en la obra geografía gastronómica venezolana de Ramón Darío León. Caracas: INCE, 1972.

(IG) 94. Llamozas de Lleras Codazzi L. Vamos a cocinar con Lolita de Lleras. Caracas: Lolita Llamozas de Lleras Codazzi, 1984.

(IG) 95. Márquez Hernández RA. Las recetas de tía Dora. Mérida: Venezolana C.A., 1994.

(IG) 96. Marquis de Canera A. Sazón venezolana. Santafé de Bogotá. Colombia: Asociación de damas venezolanas, 1993.

(IG) 97. Mavesa, Anónimo. Recetario Mavesa. Caracas: Mavesa S. A., 1950.

(IG) 98. Mendoza de Gonzalo G. Mojos, chichas y amasijos: La sabrosura de la comida boconesa. Caracas: CANTV, 1980.

(IG) 99. Meneven. Anónimo. Camino a la buena mesa. Caracas: Meneven. Gráficas Armitano, 1970.

(IG) 100. Ministerio de Agricultura y Cría, Gutiérrez G, Arrieche JC de. Recetas a base de hortalizas. Caracas: Ministerio de Agricultura y Cría, 1979.

(IG) 101. Misiones de la Caridad de la Madre Teresa, Anónimo. Recetas preferidas. Caracas: Misiones de la Caridad de la Madre Teresa, 1950.

(IG) 102. Muskus de Dempaire L. Te cuento mis secretos. Caracas: Lolita Muskus de Dempaire, 1993.

(IG) 103. Neuhaus BM de. Las recetas de Bella. s/l: Bella M de Neuhaus, 1980.

(IG) 104. OCI, Anónimo. Chef Millet. Caracas: Oficina Central de Información. OCI, 1972.

(IG) 105. Pasquali A, Capriles O, Nuño J et al. 10 menús bien pensados. Caracas: Monte Avila Editores, 1991.

(IG) 106. Patronato Nacional de Comedores Escolares, Valery de Velez G. Recetario de platos típicos latinoamericanos. Caracas: Patronato Nacional de Comedores Escolares, 1968.

(IG) 107. Petróleos de Venezuela. Anónimo. ¡Buen provecho! Caracas cookery. Caracas: American Express Bank International. PDVSA Petróleos de Venezuela, 1992.

(IG) 108. Pool de Arias C. 300 recetas de la cocina venezolana. Caracas: Grafarte, 1983.

(IG) 109. Reuben D. La dieta que salvará su vida. Colección libros Revista Bohemia. Caracas: Corporación Marca S.A., 1974.

(IG) 110. RJ Editores, Anónimo. La cocina típica venezolana. Caracas: R. J. Editores, 1978.

(IG) 111. RJ. Editores. Anónimo. La cocina típica venezolana. Caracas: R. J. Editores, 1979.

(IG) 112. Rodríguez C. Dulces criollos. Caracas: Panapo, 1987.

(IG) 113. Rotary Club de Caracas, Anónimo. Recetario de cocina bilingüe. Caracas: Rotary Club de Caracas, 1969.

(IG) 114. Rotary Club de Caracas, Paradas M de. Recetario K-listo. Caracas. Rotary Club de Caracas. La Electricidad de Caracas. Luz Eléctrica de Venezuela, 1960.

(IG) 115. Salazar M. La seducción culinaria, Caracas: Grupo Editor Interarte, 1986.

(IG) 116. Scannone A. Mi cocina: A la manera de Caracas. Caracas: s/e, 1980, 11ª Edición Bolsillo.

(IG) 117. Scannone A. Recetario de cocina III. Caracas: Exelsior Gamma. Supermercados, 1999.

(IG) 118. Schaez Martínez G. La cocina de Casilda. Caracas: Exelsior C.A., s/f.

(IG) 119. Secretariado Nacional de Cursillo de Cristianidad, Anónimo Agenda del ama de casa 1981. Caracas: Ponche Crema. Secretariado Nacional de Cursillo de Cristianidad, 1981.

(IG) 120. Sindicato de Arte Gráficas de Mérida, Anónimo. Libro de cocina. s/l: Sindicato de Arte Gráficas de Mérida, 1958.

(IG) 121. Sociedad de damas israelitas Pro-canastillas, Anónimo. Nuestra mesa. Caracas: Sociedad de damas israelitas Pro-canastillas, 1970.

(IG) 122. Talleres Gráficos de Mersifrica, Anónimo. Selecciones de cocina. Caracas: Talleres Gráficos de Mersifrica, 1963.

(IG) 123. Vázquez I. La cocina venezolana paso a paso. Santafé de Bogotá, Colombia: Voluntad Interés General, 1995.

(IG) 124. Wezel P Presentación y selección de recetas. Fondue, Muesli y mucho más de la cocina suiza. Caracas: Oscar Tootmann Editores, 1993.

Impresos Especiales (IE)

(IE) 125. Comunicaciones Agrícolas, Anónimo. Toda comida va bien con arroz. Caracas: Comunicaciones Agrícolas, 1983.

(IE) 126. Corpomercadeo. Comité de damas,

Anónimo. Recetas de cocina a base de arroz. Caracas: Corpomercadeo. Comité de damas, 1982.

(IE) 127. Instituto Nacional de Nutrición, Anónimo. El arroz: un gran alimento. Caracas: Instituto Nacional de Nutrición, 1970.

(IE) 128. López CV. 5 deliciosos platos con arroz. Caracas: Corporación Venezolana de Fomento, 1950.

(IE) 129. Naoza C. Como arroz. Caracas: El Cojo C. A., 1995.

(IE) 130. Pérez de Cortez ML, Baldó de Briceño R. Arroz: Alimento milenario. Caracas: Primavera 1979.

Folleto:

Impresos Generales (IG)

(IG) 131. Anónimo. Estimada señora ama de casa. s/l: Marmita romana BAY (Romertopf), s/f.

(IG) 132. Anónimo. El gusto está en Maggi. Caracas: Gráfica Aldus, 1950.

(IG) 133. Anónimo. Recetas de cocina, cocteles y menus. Caracas, Condor, 1940.

(IG) 134. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. ¡Con gelatina! Los postres más ricos en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1986.

(IG) 135. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. ¡Lúzcase con finos souffles! en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1988.

(IG) 136. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. ¡Postres con gelatina para sus hijos! en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1986.

(IG) 137. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. 100 recetas entre platos fuertes y batidos en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, s/f.

(IG) 138. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. A cambiar el menú en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1982.

(IG) 139. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Carnes blancas y rojas en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, s/d.

(IG) 140. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Carrusel de recetas en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, s/f, año III, No. 3.

(IG) 141. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Cocina criolla en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, s/f.

(IG) 142. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Cocteles para un día especial en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1988.

(IG) 143. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Coma mejor gastando menos en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1985.

(IG) 144. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Con verduras... con carne, con pescados ¡Todas esas recetas que usted quiere aprender! en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1986.

(IG) 145. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Deliciosas y económicas recetas en: Revista Variedades: Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1990.

(IG) 146. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Edición extraordinaria: labores y cocina en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, s/f.

(IG) 147. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. El abc de la cocina en: Revista Variedades. Caracas, Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1983.

(IG) 148. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Entradas y ensaladas en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, s/f.

(IG) 149. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Entradas, platos principales y ¡divinos postres! en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1983.

(IG) 150. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Entre lo salado y lo dulce en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1982.

(IG) 151. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Es Navidad... en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, s/f.

(IG) 152. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Especial con maíz: Los platos más divinos en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1989.

(IG) 153. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Especial La pizza tachirensis en: Revista

Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1984.

(IG) 154. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Especial. Postres para toda la familia en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1987.

(IG) 155. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Fabulosas ideas para la Primera Comunión en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1985.

(IG) 156. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Galleticas, panquecitos, gelatinas ¡diferentes! en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1990.

(IG) 157. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Ideas diferentes para el pollo y es pescado en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1991.

(IG) 158. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. La mejor receta del pan de jamón en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1986.

(IG) 159. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. La navidad es así en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1982.

(IG) 160. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Las nuevas recetas con los productos del momento en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1990.

(IG) 161. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Lo principal para su dieta ¡Especial de ensaladas! en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1985.

(IG) 162. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Los pasapalos mas variados en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1985.

(IG) 163. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Los platos más exquisitos en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1987.

(IG) 164. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Lleno de sabor el segundo plato en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1983.

(IG) 165. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Mil sabores en: Revista Variedades. Caracas:

Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1983.

(IG) 166. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Muchas recetas de entradas y platos diferentes en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1992.

(IG) 167. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. No lo olvides ¡Las vísceras también son una solución! en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1984.

(IG) 168. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Nuevas recetas con todo tipo de carnes en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1988.

(IG) 169. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Nuevas recetas de pastas en: Revista Variedades. Caracas. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1989.

(IG) 170. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Nuevas recetas de sopas, crepes y croquetas en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1988.

(IG) 171. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Nuevas recetas deliciosas para comenzar el año en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1988.

(IG) 172. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Nuevas recetas fáciles y prácticas en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1987.

(IG) 173. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Nuevos platos para que se luzca en la cocina en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1986.

(IG) 174. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Para que luzca en su mesa... la mejor comida internacional en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1985.

(IG) 175. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Para regalar...¡La mejor receta del pan de jamón! en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1991.

(IG) 176. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Platos exquisitos para estos días de fiesta en: Revista Variedades, Caracas, Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1987.

(IG) 177. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Platos para brillar en navidad en: Revista

- Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1985.
- (IG) 178. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Platos típicos internacionales en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, s/f.
- (IG) 179. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Postre con frutas de la temporada en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1991.
- (IG) 180. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Postres y sorpresas en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, s/f.
- (IG) 181. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Recetario-Diccionario de la A a la Z en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1984.
- (IG) 182. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Recetas económicas para estirar el presupuesto en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1987.
- (IG) 183. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Recetas especiales para estas vacaciones. Variedad al alcance de todos en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1989.
- (IG) 184. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Recetas para organizar sabrosos menús en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, s/f, año IV.
- (IG) 185. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Recetas varias para su gusto en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1982, año II, No. 3.
- (IG) 186. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Regreso a clases: Nuevas recetas en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1991.
- (IG) 187. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Sabor al gratén en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1983.
- (IG) 188. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Sabor navideño en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1982.
- (IG) 189. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Sabor y colorido en la mesa: Dedicado a las madres en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, s/f, año III, No. 3.
- (IG) 190. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Todo el año es una fiesta en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, s/f.
- (IG) 191. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Variedades de sopas y otras delicias en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1983.
- (IG) 192. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. 18 variantes en menues en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1984.
- (IG) 193. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi. Anónimo. ¡Su majestad el pollo! en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1984.
- (IG) 194. Branca, Anónimo. Salsas y ensaladas, Caracas, Branca, 1960.
- (IG) 195. Centro Indulac de economía doméstica, Anónimo. 10 deliciosas recetas. Caracas, Centro Indulac de economía doméstica, 1970.
- (IG) 196. Comunicaciones Agrícolas, Macías J. Compostas caseras. Caracas: Comunicaciones Agrícolas, 1981.
- (IG) 197. La electricidad de Caracas, Paradas M de. Recetario K-listo. Caracas: La Electricidad de Caracas. Luz Eléctrica de Venezuela, 1960.
- (IG) 198. Oscar Mayer, Anónimo. Otras delicias. Caracas: Oscar Mayer, 1969.
- (IG) 199. Ozaeta T de. Recetario de cocina. Caracas: Teresa de Ozaeta, 1950.
- (IG) 200. Pérez Valera E. Cocinando con macadamia. Barquisimeto, Venezuela: Taller Técnico de Reproducción FUDECO, 1997.

Impresos Especiales (IE)

- (IE) 201. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. ¡Ideas y más ideas con el arroz! en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1986.
- (IE) 202. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. La magia del risotto en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1992.
- (IE) 203. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. La mejor receta de la pizza y el risotto en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1992.

- (IE) 204. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Las mejores recetas del risotto en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, 1992.
- (IE) 205. Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, Anónimo. Variaciones y arroces en: Revista Variedades. Caracas: Bloque de Armas. Centro Nestlé-Maggi, s/f.
- Manuscritos (M)
- (M) 1. Anónimo. Recetario manuscrito. s/l: 1927.
- (M) 2. Anónimo. Recetario manuscrito. s/l: s/f.
- (M) 3. Anónimo. Recetario manuscrito. s/l: s/f.
- (M) 4. Anónimo. Recetas de cocina. s/l: 1890.
- (M) 5. Arismendi de Pesquera C. Carnes. s/l: s/f.
- (M) 6. Arismendi de Pesquera, C Núñez. Postres II. s/l: s/f.
- (M) 7. Arismendi de Pesquera, C Núñez. Postres y dulces. s/l: s/f.
- (M) 8. Arismendi de Pesquera, C Núñez. Recetas extraordinarias. s/l: s/f.
- (M) 9. Arismendi de Pesquera, C Núñez. Sopas. s/l: s/f.
- (M) 10. Arismendi de Pesquera, C. Legumbres, verduras, platos horneados, tortas y pastas. s/l: s/f.
- (M) 11. Avendaño M de. Recetas. Caracas: 1910,
- (M) 12. Ayala CL de. Recetario. Caracas: 1920.
- (M) 13. Ayala ML de. Manual de cocina. s/l: 1920.
- (M) 14. Carrera R. Recetario Libro I. Ciudad Bolívar: 1960.
- (M) 15. Carrera R. Recetario Libro II. Ciudad Bolívar: 1960.
- (M) 16. Casalta M. Cocina. Libro II. s/l: s/f.
- (M) 17. Cavalerie Moreau O de la. Recetario. s/l: 1954.
- (M) 18. Contreras Guerra AE. Recetas. s/l: 193?
- (M) 19. Eraso MJ. Recetas. Caracas: 1933.
- (M) 20. Familia Banchs. Recetario manuscrito. s/l: 1890.
- (M) 21. Familia Contasti. Sin título. Ciudad Bolívar: 1940.
- (M) 22. Familia Guerra. Recetario. Caracas: 1900.
- (M) 23. Familia Ponce. Recetario. s/l: 1900.
- (M) 24. Ferrer Grau MJ. Recetas de cocina. s/l: 1922.
- (M) 25. García Fernández PR de. Recetas de cocina. Maracaibo: 1920.
- (M) 26. García Fernández PR de. Recetas de dulces, pastas y helados. Maracaibo: 1920.
- (M) 27. García Yanes I. Formulario de cocina. El Tocuyo: 1882.
- (M) 28. Lores L de. Libro de cocina. Caracas: 1909.
- (M) 29. Lovera Pelayo IT. Recetario. Caracas: 1908.
- (M) 30. Machado. Recetas de cocina nº 2. Caracas: 1900.
- (M) 31. Machado. Recetas de cocina. Caracas: 1900.
- (M) 32. Marturet Rivas L, Marturet Rivas E. Recetas. Caracas: 1910.
- (M) 33. Moreno de Ramírez A. Recetario. s/l: 1900.
- (M) 34. Mosquera Misia N de. Recetas de cocina criolla y extranjera. s/l: s/f.
- (M) 35. Núñez C de. Recetas. Valles del Tuy: 1901.
- (M) 36. Núñez C, Núñez M. Dulces y Postres. Caracas: 1928.
- (M) 37. Núñez M y Núñez C. Recetario. Valencia: 1928.
- (M) 38. Ochoa Tucker M. Recetario de cocina. s/l: 1963.
- (M) 39. Ochoa Tucker M. Recetario de cocina. s/l: 1964.
- (M) 40. Ochoa Tucker M. Recetas de cocina. s/l: 1964.
- (M) 41. Ochoa Tucker M. Recetas de cocina. s/l: 1965.
- (M) 42. Ochoa Tucker M. Recetas de cocina. s/l: 1967.
- (M) 43. Ochoa Tucker M. Recetas de cocina. s/l: 1968.
- (M) 44. Ochoa Tucker M. Recetas de cocina. Valencia: 1965.
- (M) 45. Ochoa Tucker M. Recetas de cocina. Valencia: 1965.
- (M) 46. Otero CR. Recetas de comidas y postres. Santa Teresa: 1923.
- (M) 47. Pacheco de Pacheco B. Recetas. Caracas: 1910.
- (M) 48. Pietri C. Recetario. s/l: 1920.
- (M) 49. Pietri C. Recetario. s/l: 1920.
- (M) 50. Ponte y Domínguez MM, Rodríguez de Ponte BC. Colección escogida de recetas de cocina, postres y bebidas de uso fácil (mimeografiado). Caracas: 1901.
- (M) 51. Ricardo L. Cuaderno de recetas de cocina. Caracas: 1935.
- (M) 52. Ricardo L. Recetario. s/l: 1913.

- (M) 53. Rodríguez de Pittalug E. Recetario. s/l: 1895.
- (M) 54. Seijas ML. Recetario. Caracas: s/f.
- (M) 55. Shütz MC. Platos de dulces tomo II. s/l: 1934.
- (M) 56. Silva de Velásquez R Recetas de cocina. s/l: 1850.
- (M) 57. Silveira E. Vías culinarias. s/l: s/f.
- (M) 58. Stelling VM. Recetas de cocina: postres. Caracas: 1954.
- (M) 59. Stelling VM. Recetas de prácticas y postres I. Caracas: 1926.
- (M) 60. Stelling VM. Recetas de sopas y platos salados. Caracas: 1926.
- (M) 61. Urrutia M. Recetas de cocina. Caracas: 1939.
- (M) 62. Uzcanga de Castillo M. Recetas de comidas (2). s/l: 1970.
- (M) 63. Uzcanga M de. Recetas de comidas (1). s/l: 1913.
- (M) 64. Uzcanga M de. Recetario. s/l: 1910.
- (M) 65. Uzcanga M de. Recetas. s/l: 1913.
- (M) 66. Volcán R de. Manual de cocina. Caracas: 1913.

- (M) 67. Yépez E de. Recetas. El Tocuyo: 1882.
- (M) 68. Yépez E de. Recetas (incluye hojas sueltas). El Tocuyo: 1882.
- (M) 69. Yépez E de. Recetas para platos de comidas y almuerzos. El Tocuyo: 1882.

Referencias

1. Lovera, JR. Historia de la alimentación en Venezuela. Segunda edición. Caracas, Venezuela: Centro de estudios gastronómicos, 1998: 394.
2. Wilson, EG. A West african cook book. Nueva York: M Evans & Company, 1971: 54-65.
3. Benavides Barajas, L. Al-Andalus: La cocina y su historia. Motril, España: Dulcinea, 1992: 52-54.
4. Vélez Boza F, Valery de Vélez G. Plantas alimenticias de Venezuela. Caracas, Venezuela: Fundación Bigott y Sociedad de Ciencias La Salle, 1990: 72-74.

Recibido: 29-07-2002
Aceptado: 25-10-2002