

Acervo culinario y patrimonio cultural: Consideraciones históricas y propuestas políticas para Venezuela *

*Ponencia presentada ante el Primer Simposio sobre la cultura alimentaria: patrimonio e identidad Buenos Aires. Octubre 27 - Noviembre 4, 2002

Por José Rafael Lovera

Obnubilados como hemos estado los historiadores durante tantos siglos, por el brillo de las espadas o por los armoniosos sonidos de las palabras, no hemos hecho, como lo atestigua la historia de la historiografía, otra cosa que historia de las guerras o historia política. En algún momento resolvimos incluir a las artes, a las religiones, a las ciencias y a la filosofía, pues en cierto modo ellas de manera evidente ejercían el atractivo de la elevación del espíritu. Pero durante siglos olvidamos, a no ser como mero dato anecdótico, como simple nota pintoresca, a la gastronomía, pasando por alto -¡qué paradoja!- los alimentos. Nada menos que lo que nos da la vida, lo que permite que se muevan los ejércitos, que se articulen los discursos, que se haga filosofía. Permítanme una vez más, como historiador contrito, sabedor de tamaña negligencia, que recurra al pasado para sustentar mi convicción de que la comida, o si se quiere, el arte culinario, más que ningún otro logro humano merece entrar en la historia y ser definido como patrimonio cultural. Para ello traeré varias y largas citas cuya vetustez lejos de añorar su fuerza demostrativa, la acrecienta.

El largo, lento, fatigoso proceso de hominización fue seguido por el paso hacia la vida civilizada, que duró también miles de años. De aquellos tiempos oscuros en los que nuestros antepasados buscaban salir del salvajismo quedan rastros en la literatura de la más remota antigüedad. Así, en la primera de las epopeyas del mundo, el Poema de Gilgamesh, encontrado en la biblioteca del rey Assurbanipal II, que data de hace unos 3.000 años, se cuenta la historia de Enkidu, especie de hombre salvaje que, como dicen los versos de aquel texto arcaico "... había nacido en los montes, hasta entonces había pacido con las gacelas, con los rebaños bebía en las fuentes, con bestias salvajes placiale beber. La leche de las bestias salvajes solía él mamar". Este ser violento como las fieras, asustaba a los pastores de los rebaños del rey Gilgamesh, quienes atemorizados

acudieron a él pidiéndole protección; el soberano les ordenó que buscasen a la más hermosa de las hieródulas, la llevaran al paraje donde solía Enkidu ir a saciar su sed y a retozar con los animales, seguro de que aquella con sus encantos sabría seducir a la bestia, como sucedió en efecto. Después de haber yacido el salvaje con la bella mujer esta le invitó a seguirla y tomándolo de la mano como si fuera su hijo, lo guió "...hacia los verdes pastos donde se hallan los rediles, hasta el lugar donde yantan los pastores"... y allí, como sigue cantando la voz antigua:

Le sirvieron alimentos;

inquieto, boqueaba,

los miraba fijamente,

sin saber qué hacer.

Del pan que se come

y de la cerveza que se bebe,

nada sabía.

La hieródula abrió la boca

y dijo a Enkidu:

Come el alimento, Enkidu,

porque es una condición del vivir,

consume la fuerte bebida, como es costumbre aquí.

Enkidu entonces comió el alimento,

hasta quedar saciado;

de bebida fuerte apuró

siete copas.

Y su espíritu desatose, y habló en voz alta,

lleno el cuerpo de bienestar

y el rostro resplandeciente.(2)

He aquí, en las estrofas de este poema primigenio magistralmente pintado el tránsito del salvajismo a la civilización por obra de la comida, en otras palabras, de

¹Solicitar copia a: Prof. Jose Rafael Lovera. Centro de Estudios Gastronomicos CEGA

la ingesta de alimentos producidos por el arte culinario. No creemos casual el hecho de que en la misma biblioteca del remoto rey asirio encontrase el arqueólogo Jean Bottéro el más antiguo recetario de cocina, que al principio había sido considerado como una colección de fórmulas medicinales, pero que gracias a la minuciosa revisión del nombrado especialista, resultó ser el primer código culinario escrito de la humanidad. Se ve que en aquella lejanísima corte se apreció en su justo término el arte coquinario, pues no tuvieron empacho los escribas cortesanos en registrar tal formulario colocándolo al lado de los textos religiosos, jurídicos e históricos. El acertado vislumbre del poeta antiguo vino a ser confirmado después por el biólogo hispano Faustino Cordón en su original obra *Cocinar hizo al hombre* con rigurosos argumentos científicos y sin citar los versos que hemos transcrito.

Algunos siglos después del reinado de aquel monarca asirio, en Grecia, el fundador de la medicina, Hipócrates de Cos (500-451), en su tratado **Sobre la medicina antigua**, (*Peri arkaies ietrikes*) discurrendo sobre el origen de esa ciencia, con esa extraordinaria intuición helénica, escribió:

En un principio, ..., nunca nadie habría descubierto el arte de sanar y nunca nadie habría hecho investigaciones sobre sus cuestiones, -pues nadie habría tenido necesidad de ello-, si hubiera sido provechoso, en los casos de enfermedad, emplear el mismo régimen y los mismos alimentos que utilizan los que están sanos en cuanto a comida y bebida y, en general, en toda su dieta, y si no hubiera habido para los enfermos cosas mejores que estas. De hecho, ha sido la necesidad misma la que ha hizo que los hombres buscaran y descubrieran el arte de sanar, porque no era bueno para los enfermos, como tampoco es bueno hoy en día para ellos, tomar los mismos alimentos de los que estaban sanos. Más aún, remontándonos más arriba, ..., afirmo por mi parte que ni siquiera se hubiera descubierto el modo de vivir y de alimentarse que tienen actualmente los sanos, si el hombre se hubiera podido contentar con los mismos alimentos y las mismas bebidas que les bastan al buey, al caballo y a cualquier otro animal salvo el hombre [...]

Ahora bien: por mi parte imagino que también el hombre, al menos en sus comienzos, empleaba una alimentación de este tipo. La manera actual de vivir no se ha descubierto ni se ha elaborado, en mi opinión, más que a través de un largo período de tiempo. En efecto, a fuerza de contraer numerosos y terribles padecimientos debidos a un régimen violento y brutal, cuando se alimentaban de carnes crudas sin condimento ni mezcla, cargadas de rudas calidades y sabores,

de la misma manera que lo sufrirían en la actualidad siendo fácil presa de dolores violentos, enfermedades y aun una pronta muerte, sin duda los hombres de otros tiempos eran probablemente menos molestados por esto a causa del hábito; no obstante, aun entonces, eran muy incomodados por tal cosa, y es probable que la gran mayoría, los que eran menos fuertes o resistentes, perecieran, y los que eran más robustos resistieran más tiempo, de la misma manera que en nuestros días hay quienes toleran fácilmente una alimentación demasiado fuerte, mientras que otros, no la sobrellevan más que a costa de muchos sufrimientos y molestias. Por esta razón, pues, digo yo, tengo la impresión de que los hombres de entonces se pusieron a buscar una alimentación que se acomodara mejor a su naturaleza y descubrieron así la que actualmente utilizamos. Tomaron, pues, trigo, y después de haberlo puesto en remojo, de haberlo limpiado, de haberlo molido, de haberlo cribado, de haberlo amasado y de haberlo cocido al horno, hicieron con él pan, y de manera semejante, con la cebada, hicieron pastas o masas, y luego de toda clase de experiencias sobre dicha pasta, la hirvieron, la asaron, hicieron con ella mezclas, compensaron con elementos más débiles los elementos fuertes y dominantes, guiándose en todas las cosas por la norma que les daba la naturaleza y las capacidades del hombre, pues pensaban que, si el alimento era demasiado fuerte, la naturaleza no iba a poder asimilarlo una vez tomado y que de ello se iban a seguir sufrimientos, enfermedades y aun la muerte, mientras que, de todo alimento que la naturaleza pudiera asimilar se iban a seguir la nutrición, el crecimiento y la salud. Ahora bien, ¿qué nombre más exacto o más adecuado dar a esta búsqueda y a este descubrimiento que el de arte desanar, si es verdad que éste ha sido descubierto para procurar al hombre salud, salvación y nutrición, en sustitución de aquel régimen del que nacían los sufrimientos, las enfermedades y la muerte?(5)

¿Acaso, mientras leíamos el texto hipocrático no nos venía a la mente el nombre de cocina para esta pesquisa alimentaria en lugar de arte de sanar? Sin duda que sí.

Encontramos aquí, de nuevo, a la cocina como especie de pivote que, accionado por el ingenio humano, permitió la entrada en la civilización en una vida arreglada. Sin embargo, en su admirable descripción Hipócrates omitió uno de los beneficios más laudables logrados por el homo coquinaris: la extirpación de la antropofagia. Pero se ocupó de destacarlo otro griego, el comediógrafo Athenión (250 AC) en su obra *Los Samotracios*, en la cual pone en boca de un cocinero, que trata de convencer a su interlocutor, estas elocuentes palabras:

A: ¿Acaso no sabes que el arte del cocinero es el que ha contribuido más que ningún otro a civilizar a los hombres?

B: ¿Ha sido así realmente?

A: Completamente, ignorante extranjero. Ese arte nos ha liberado de una vida bestial y sin leyes; del desagradable canibalismo nos ha llevado a la disciplina, adornándonos con la forma de vida que tenemos ahora.

B: ¿Cómo es eso?

A: Pon atención y te lo explicaré. En un tiempo, cuando reinaban la antropofagia y toda suerte de males, surgió un hombre, que sin duda no era simple, y fue el primero en sacrificar un animal y asar su carne. Y desde entonces gustó más esa carne que la humana, por lo cual dejamos de comernos unos a otros, y en lugar de eso comenzamos a sacrificar y a asar ovejas. Una vez que experimentamos ese placer, cuyo comienzo se debe a nosotros, fue adelantando el arte culinario ... y como les plació hacer esos sacrificios, añadieron a la carne sal, como se acostumbra ya desde tiempos ancestrales. Pero este principio si bien probó ser el camino de salvación para todos los humanos, fue el celo de los cocineros el que lo llevó más allá, inventando las salsas y los condimentos, perfeccionando cada vez más su arte. Fue de esta manera, por las delicias de que te hablo, como dejamos de comer carne humana y hoy consienten en vivir juntas poblaciones numerosas, en ciudades. Nos hemos convertido en civilizados gracias, te repito, al arte de la cocina.(6)

Esta concepción originaria del oficio de cocinar, que con razón se asoció a la profesión de los primitivos médicos y sacerdotes, quedaría desvirtuada más tarde, cuando Platón relegó los menesteres culinarios a un rango inferior en su famosa República. Pero no quedó allí el divino filósofo, pues para reforzar la ínfima ubicación jerárquica que dio en su Estado Ideal a los cocineros, puso en boca de Sócrates, que dialoga con Polo, la siguiente descalificación del oficio culinario, poniéndolo aun por debajo de la técnica, como consta en este fragmento del Gorgias:

Sócrates: Pregúntam, entonces, qué arte es la culinaria, en mi opinión .

Polo: Te lo pregunto, ¿qué de arte es la culinaria?

Sócrates: Ninguna, Polo.

Polo: Pues, ¿Qué es? Dilo.

Sócrates: Una especie de práctica.

Polo: ¿De qué? Habla.

Sócrates: Voy a decírtelo; una práctica de producir agrado placer, Polo. (7)

Escribía Platón cuando el arte culinario, que él llama opsopoiia, había ya realizado su obra civilizatoria y ofrecía refinamientos que a primera vista podían situarlo en la esfera de lo simplemente rutinario y empírico. Se olvidaba así de los orígenes transformadores, de esa culinaria que Athenión había denominado con propiedad mageiriké. Estaba cegado por el prejuicio, al que tanto contribuyó con sus obras, de que los trabajos manuales eran despreciables. Prejuicio que, con mayor o menor fuerza había de prosperar por siglos.

Al otro lado del mundo, en el Continente Americano, los mayas, en sus antiguas historias del quiché, el *Popol Vuh*, consignarían su aprecio por las prácticas culinarias cuando, al dar cuenta del origen de los hijos esclarecidos, los vasallos civilizados que iban a ser creados para que ocupasen la superficie de la tierra, asentaron cómo sus cuerpos fueron hechos de masa de maíz: de maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne: de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre ... enfatizando: únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres . Así, en tiempos prehispánicos se tuvo tal consideración por el oficio de que hablamos, que quienes crearon a los primeros hombres fue una especie de dioses-cocineros, que procesando el cereal americano por excelencia, les dieron vida.

Habría que esperar hasta la época del Renacimiento para volver a encontrar en la literatura occidental el elogio del arte de que hablamos, algunas veces hecho no sin cierto asomo de ironía, como es el caso de Miguel de Montaigne, quien en uno de sus ensayos, relata la larga entrevista que mantuvo con uno de los maestros cocineros italianos en la corte de los Valois, diciéndonos:

“...Me ha referido los deberes de su cargo, endilgándome un discurso sobre el arte culinario con gravedad y continentes magistrales, lo mismo que si me hubiese hablado de una profunda cuestión teológica; me ha enumerado minuciosamente las diferencias del apetito: el que se siente cuando se está en ayunas; el que se experimenta al segundo o tercer plato; los medios que existen para satisfacerlo ligeramente o para despertarlo y aguzarlo; la técnica de sus salsas, primero en general, luego particularizando las propiedades de cada una; los ingredientes que las forman y los efectos que producen en el paladar y en el estómago; la variedad de verduras conforme a las estaciones del año; cuáles han de servirse calientes y cuáles deben comerse frías, la manera de presentarlas para que sean más gratas a la vista; después de este discurso me ha

hablado del orden con que deben servirse los platos en la mesa y sus reflexiones abundaban en puntos de vista muy importantes y elevados ... Todo ello lleno de ricas y magníficas palabras, las mismas que se emplean cuando se describe un imperio...” (9)

Otro autor que tratará el tema en Inglaterra y pocos años después de Montaigne, fue Ben Jonson el poeta isabelino, quien destacó por resaltar la importancia de la cocina y puso en una de sus mascaradas, el equivalente a lo que en castellano llamamos entremeses, titulada El triunfo de Neptuno, estos reveladores versos:

“Un buen cocinero es el escogido entre los hombres. Doblado en profesor, él proyecta, dibuja, pinta, trincha, construye, fortifica. Hace curiosas ciudadelas con pescado y volatería. Sabe atrapar la naturaleza en sus cacerolas mejor que cualquier químico. Es, al mismo tiempo: arquitecto, ingeniero, soldado, médico, filósofo y cabal matemático” (10).

Sin embargo, durante las centurias decimotercera y decimonónica, el rol de la cocina, por decirlo así, fue cayendo paulatinamente en manos de la simple técnica, cuando no quedó atrapada en las redes de la naciente ciencia de la nutrición. Hubo muy pocas excepciones a esta apreciación negativa reinante, de las cuales vale la pena destacar los casos de Anthelme Brillat-Savarin y de su pariente Charles Fourier, pues ambos dieron puesto principalísimo a la cocina. El primero en varios de los aforismos que puso al comienzo de su Fisiología del gusto (11), ¿Quién no recuerda aquéllos que dicen: de la manera como se alimentan las naciones depende su destino o Dime lo que comes y te diré quién eres?. Por su parte, Fourier, uno de los más destacados utopistas franceses del siglo XIX, en su Nuevo mundo amoroso, considera que:

“La cocina es, de todas las artes la aque más se honra en Armonía [como llamaba a su sociedad ideal]: es el eje de todo el trabajo agrícola y el salón principal de educación. Cada ciudadano de Armonía es cocinero más o menos hábil. Cada uno pretende descollar en la confección de cierto manjar e interviene en el trabajo de las cocinas el día en que ese plato es objeto de tesis y de fiesta. Entonces, hasta el monarca más grande ocupa con orgullo su puesto en la cocina.” (12)

Lo cierto es que, pese a que en la primera mitad del siglo XX hubo destacados profesionales de cocina, sobre todo en Francia, y se editaron numerosas obras que versaban sobre el oficio, la cocina quedó, permítaseme la expresión, como desligada de aquel concepto integral en que se la tenía en épocas pasadas. No obstante, desde las postrimerías del siglo pasado, historiadores,

antropólogos y filósofos han vuelto sobre el tema, sin embargo no lo han hecho con la atención y el alcance que se merece.

Cuando la comunidad internacional resolvió hacer el inventario del patrimonio cultural de la humanidad, comenzó por integrar a él la arquitectura, la música, la danza, la pintura y muchas otras manifestaciones de la actividad de los hombres, pero no incluyó la cocina. Y para referirnos a nuestro continente, esta exclusión del acervo culinario del patrimonio cultural nos ha asombrado siempre y en los congresos que desde 1999 se han celebrado en Puebla (México) sobre tan importante asunto, hemos insistido en la necesidad de que se incorporase esa importantísima área cultural, mediante declaración institucional expresa, en la que se recomendase a los diversos países que en la legislación sobre la materia debía figurar la culinaria, recordando siempre la antigua manera de considerar el asunto: ¿Es que podemos olvidar lo que con clarividente propiedad asentaron el poeta asirio anónimo, el médico Hipócrates, el comediógrafo Athenión y luego Montaigne, Jonson y tantos otros? ¿No debemos acaso, después de reflexionar sobre la importancia de la cocina, apresurarnos a formar parte de quienes están convencidos de la necesidad de que ella figure como parte muy valiosa de la riqueza cultural de los diversos pueblos? En este mundo signado por la globalización, en el que pareciera que terminaremos sometidos a una peligrosa homogeneización cultural, ¿no vamos a preocuparnos por defender nuestra diferencia cultural, una de cuyas expresiones más patentes está en la cocina? ... La respuesta es, sin duda, afirmativa. Pero no basta haber quedado convencidos del valor cultural del acervo culinario. Es necesario ir más allá, llevar a la práctica esa convicción, lo que significa ganar cada vez más adeptos a la idea, sobre todo, entre quienes ocupan función directiva en las instituciones culturales, particularmente en las oficiales.

Nosotros tenemos un Instituto de Patrimonio Cultural bajo cuya competencia se encuentra nuestro tema y creo que es a este organismo a quien le toca tomar una decidida, inequívoca y efectiva determinación en el sentido que proponemos: que se haga pública y constituya una declaración formal que incorpore la tradición gastronómica en su sentido más amplio al patrimonio cultural venezolano. Podría, como me consta que se hará próximamente en Argentina, proponerse un plan de rescate y promoción de esa preciosa parte de nuestra cultura que persiguiera como metas, las siguientes:

- 1) Incorporar definitivamente la cultura alimentaria al patrimonio de la nación como instrumento útil para construir nuestra identidad nacional. Somos lo que comemos, tenemos la necesidad, como todo pueblo, de tener una imagen alimentaria que nos distinga.
 - 2) Investigar, registrar, ordenar y sistematizar el elenco de ingredientes, maneras de condimentar, formas de preparación, procedimientos de cocción, útiles, estructuras y estilos coquinaros, formas de comensalidad, maneras relativas a ella, calendario de comidas especiales por regiones, fundamentándonos en nuestras ricas tradiciones socio-históricas. En otras palabras, edificar ese saber que nos viene de antaño en gestos y palabras, en instrumentos y recetas; memoria que ha constituido para nosotros una manera de haber sido, una manera de ser, una manera de ir siendo, que se trasmite de generación en generación, de boca a oído, con riesgo de perderse.
 - 3) Producir multidisciplinariamente los argumentos en que se basa la pertenencia al patrimonio cultural venezolano de los bienes gastronómicos, tal como hemos procurado hacerlo ver, desde el punto de vista histórico, con estas breves palabras que el estímulo nacionalista sabrá aumentar y mejorar con creces.
 - 4) Contribuir con los conocimientos gastronómicos fruto de sus investigaciones, al desarrollo de políticas públicas y acciones destinadas a la seguridad alimentaria, teniendo como norte el mejoramiento de la calidad de vida de los venezolanos. Dicho de otro modo, usar el arte culinario como herramienta que forme parte de los planes por los que se pretende transformar para mejor a nuestra sociedad. Es loable que se procure que nuestra población ingiera los nutrientes necesarios para preservar su salud, pero, al mismo tiempo, no puede obviarse el que todo ser humano tiende al disfrute y por ello es preciso tomar en cuenta las cualidades organolépticas de los alimentos que se proponen y es aquí donde interviene de lleno la gastronomía como posibilitadora de placer, tan necesario para los seres humanos.
 - 5) Identificar, valorar y recuperar para su uso cotidiano, especies vegetales y animales que han formado parte de nuestra alimentación a lo largo de la historia. Esta meta es particularmente cara para nosotros los historiadores, pues es a través de nuestra disciplina como indagando en los viejos infolios o rescatando informaciones orales podemos reencontrarnos con ingredientes olvidados, caídos en desuso, que sin embargo tienen alto valor nutritivo y constituyen además poderosos medios para evocar nuestras tradiciones.
 - 6) Trazar una pesquisa que permita recoger los mitos, tradiciones y leyendas relacionadas con nuestros alimentos típicos, como vía para obtener un panorama gastronómico integral. Cuando realizamos el acto de comer no debemos limitarnos a la ingesta de nutrientes, o a la placentera rememoración de un estilo de sazonar que nos es grato, sino que podemos también enriquecer nuestra vivencia conociendo un universo que aun cuando no es tangible o, si se quiere, comestible, alimenta nuestro espíritu.
 - 7) Estimular la producción y exportación de nuestros comestibles con sello venezolano. Cautivos como estamos en considerable grado de comestibles foráneos hemos, muchas veces, dejado de lado aquéllos de los que estamos hechos, aquéllos que en un momento dado de nuestra historia constituyeron los mejores heraldos de la bondad de nuestra tierra: ¿cómo no sentirnos irritados ante el hecho de que siendo nuestro cacao el mejor del mundo, según el inveterado criterio de los especialistas, aceptemos chocolates extranjeros muy inferiores? ¿Esta especie de dependencia gustativa por las cosas importadas, no es una espita por donde se fugan cuantiosas divisas?
 - 8) Fomentar el turismo cultural interno e internacional en función del conocimiento, difusión y promoción de las expresiones de nuestro acervo gastronómico y de sus adaptaciones y recreaciones contemporáneas. Tenemos un amplio y sabroso elenco de platos nacionales y regionales, tenemos escuelas de cocina en las que debe acentuarse el criterio de excelencia y orientarse a los jóvenes tocados de la vocación culinaria hacia el estudio, cultivo y refinamiento de nuestros platos, sin privarlos de su autenticidad. Tal es el objetivo que no sólo ha de predicarse sino ponerse en práctica; y, por último
 - 9) Incentivar la firma de convenios institucionales que faciliten las acciones mediante las cuales se pretende valorizar, preservar y actualizar nuestras tradiciones gastronómicas. Vale la pena aunar esfuerzos, pues muchas veces se da el caso de actuaciones paralelas y repetitivas que debilitan la acción dirigida a conseguir los fines propuestos. Es hora de que cese la falta de información, de que, aprovechando esta acelerada revolución de las comunicaciones, tratemos de mantener un diálogo continuo que se traduzca en una labor conjunta, de mayor fuerza, en la que confluyan medios económicos dispersos, precisamente por esa falta de coordinación.
- No es la primera vez que proponemos planes como el que hemos resumido anteriormente y es por tal razón

que consideramos de urgencia el que se implementen sin esperar oportunidades ulteriores. La premura sobre la cual enfatizamos tiene que ver con el temor fundado en la experiencia y la observación que venimos realizando desde hace años por todo el país, de que muchas de nuestras particularidades culinarias desaparezcan. Piénsese en que los portadores de ese saber aún no codificado suficientemente, están en trance de perecer llevándose con ellos conocimientos prácticos, cuya desaparición producirá una sensible pérdida cultural. Recuérdese, por otra parte, que la penetración foránea en el plano alimentario es cada vez mayor y más vigorosa y su éxito es otro factor de destrucción de nuestra diferencia cultural.

Denme de nuevo licencia, para regresar a la historia y concluir citando las frases, terriblemente admonitorias de nuestro primer cronista, Fray Pedro de Aguado, quien en su Recopilación historial, asienta:

“El tiempo puede tanto en toda cosa, que muchas veces lo que se tiene por permanecer y al parecer y juicio de los hombres durará por algunos siglos, lo consume y acaba en breves días, de suerte que no se halla vestigio ni rastro de ello, y en lugar de lo que consume, añade y pone de nuevo cosas que claramente saben ser muy desemejables a las pasadas y las más veces las compuestas y artificiales y advenedizas de fuera se tienen entre los hombres por naturales, sólo por no hallar escrito lo que en semejantes casos usaron y tuvieron sus mayores, cuya memoria está de todo punto puesta en olvido.”(14)

¿Dejaremos que ese tiempo devastador a que se refiere nuestro cronista, acabe y ponga fin a nuestro acervo culinario? Exhorto una vez más a nuestros compatriotas a que pongan en práctica nuestra propuesta, movidos por el sentimiento de responsabilidad, seguros de que por ese camino estaremos concretando una labor verdaderamente venezolanista.

Referencias

1. Nombre que los griegos dieron a las esclavas de los templos que ejercían la prostitución con fines sagrados.
2. Tablilla II, Columnas II y III. Este poema ha tenido numerosas traducciones de las cuales hemos consultado las siguientes: The Babylonian Story of the Deluge and the Epic of Gilgamesh, publicada por el Department of

- Egyptian and Asirian Antiquities del British Museum, Londres, 1929, a cargo de Ernest Wallis Budge; The Sumerian Epic of Gilgamesh, debida a S. Langdon, publicada en el Journal of the Royal Asiatic Society, October, 1932, pp. 911-948; la muy completa de G. Contenau, L'Épopée de Gilgamesh, Publicada por L'Édition du Livre, Paris, 1939; y la versión castellana de Federico Lara, Poema de Gilgamesh, Madrid, Editora Nacional, 1983, la cual tiene un extenso y erudito estudio preliminar y una copiosa bibliografía.
3. Jean Bottero, Textes culinaires Mésopotamiens, Winona Lake, Indiana, Eisenbrauns, 1995.
4. Faustino Cordón, Cocinar hizo al hombre, Barcelona, Tusquets Editores, Colección Los Cinco Sentidos, Nº 5, 1980.
5. Para la extensa cita que antecede hemos consultado la edición bilingüe de W. H. S. Jones, Hippocrates, Cambridge, Harvard University Press L.T.D., 1948, vol. I, pp. 16-21; y la traducción al castellano de Francisco Vera incluida en Científicos griegos, Madrid, Aguilar, 1970, pp. 112-113.
6. Fragmento incluido en The Deipnosophist [Banquete de los sabios] de Athenaeus, editado en Cambridge, Harvard University Press, 1971, vol VII, p. 40-43 .
7. Véase la edición bilingüe de Julio Calonge Ruiz de Platón, Gorgias, Madrid, Instituto de Estudios Políticos, 1951, pp. 25-26.
8. Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché, México, Fondo de Cultura Económica, 1953, p. 174 Y s.
9. M. de Montaigne, Essais, libro 1, cap. LI. La traducción es nuestra del texto que aparece en la edición de La Pléyade.
10. Citado en J.R. Lovera, Gastronauticas. Caracas, CEGA, 1989, p. 25
11. A. Brillat-Savarin, La fisiología del gusto, Barcelona, Editoriallbe-ria, 1953.
12. Nuevo mundo amoroso, Madrid, Editorial Fundamentos, 1975, p. 163.
13. Lo que sigue es un recuento comentado y adaptado del texto enviado por Marcelo Alvarez, de la Secretaria de Cultura de la Presidencia de la Nación, Argentina, con el título de “Cultura Alimentaria y gastronomía: Patrimonio cultural argentino”, 2002.
14. Recopilación historial, Bogotá, Ediciones de la Presidencia de la República, 1956,t.II, p.109.