

UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO

Facultad de Humanidades y Educación

Escuela de Comunicación Social

Mención Periodismo

Trabajo de Grado

Lara Gastronómica

La búsqueda del gentilicio en la mesa

Trabajo de Investigación realizado por:

Cristina Reni Anzola

Tutora: Sasha Correa

Caracas, septiembre de 2012

Planilla de evaluación

Fecha: _____

Escuela de Comunicación Social

Universidad Católica Andrés Bello

En nuestro carácter de Jurado Examinador del Trabajo de Grado titulado:

dejamos constancia de que una vez revisado y sometido éste a presentación y evaluación, se le otorga la siguiente calificación:

Calificación Final: En números _____ En letras: _____

Observaciones _____

Nombre:

Presidente del Jurado	Tutor	Jurado
-----------------------	-------	--------

Firma:

Presidente del Jurado	Tutor	Jurado
-----------------------	-------	--------

A Marco Asuaje Bianchi,
para que me preste sus anteojos

AGRADECIMIENTOS

A mis papás, mi cajita de chocolates

A Abril Mejías Romhany, mi marmitako

A Gustavo Pizzi, mi papel celofán

A mis hermanos, y a Adriana y a Maurizio, mis caramelos

A Sasha Correa, la sal de esta investigación

A Laura Helena Castillo, la panna cotta

A Marcel Ventura, la crema de auyama

A Manuel Zapata y a Calique Lagorio, las viandas queridas de este viaje

A Rosario Anzola, el basmati

A Rafael Osío y a Sergio Dahbar, los amoladores

A Camila Cristo, Guillermo Ramos y Daniel Hernández

A la familia Pizzi Suárez

A la familia Mejías Romhany

A Jana

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	6
II. MÉTODO	8
Presentación de la investigación	8
Objetivo general.....	10
Objetivos específicos	10
Paradigma de la investigación	11
Tipo de investigación.....	14
Modalidad y género	15
Hipótesis	19
Público meta.....	19
Ficha técnica	19
<i>Métodos de investigación</i>	19
<i>Mapa de actores</i>	20
Delimitación.....	24
Limitaciones y logros.....	24
III. DESARROLLO	26
CAPÍTULO I: Corte de la penca	28
CAPÍTULO II: Cocción	45
CAPÍTULO III: Trapiche	69
CAPÍTULO IV: Fermentación	89
CAPÍTULO V: Destilado	107
IV. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS	133
V. ANEXOS	139

I. INTRODUCCIÓN

Las sociedades se sientan en las mesas pero cada una lo hace de una manera distinta. Hay quienes comen rápido, otros sin cubiertos e inclusive hay unos que se quitan los zapatos. Entre tanta curiosidad que genera la variedad, el venezolano se olvidó de mirar hacia su mesa, encandilado por otros no acostumbra preguntarse por el mantel cotidiano. Esa mirada es esencial porque en su origen está la identidad, su gentilicio, y esa es la manera de apropiarse de lo suyo y desarrollarlo. Es una tarea pendiente de la que en el país se comienzan a ocupar varios, y así con una tendencia nacional e internacional, se está abriendo el camino hacia lo propio.

Las brechas abiertas no son garantías de un sendero seguro, la mirada hacia adentro tiene distintos actores (cocineros, productores, gastrónomos, entre otros) y distintas variables (el mercado, la conservación de las tradiciones...) además de las condiciones regionales. Es allí donde esta investigación busca indagar, en esos actores bajo esas circunstancias, pues un proceso de valoración de la gastronomía nacional puede estarse dando pero no ha culminado.

El estado Lara es región que tiene una fuerte personalidad gastronómica. Los platos y los productos son conocidos en el resto del país: queso de cabra, suero, panes y lomo prensado son ejemplos de su diferenciación con otras regiones. Esa condición aunada a la antigüedad de su colonización y su importancia en ese momento, hace que actualmente sea significativo investigar sobre Lara.

Este trabajo de investigación tendrá como protagonista al cocuy, una metáfora que sirve para unir los temas y a la vez representa el valor gastronómico de Lara. Si bien en el primer capítulo, Corte de la penca, se explica su situación actual en términos de producción, el resto de los capítulos incluirán otras etapas del proceso de elaboración. La primera parte de este trabajo indaga en el valor gastronómico e histórico de la

región. Los personajes principales son Cristóbal Sánchez y Joaquín López, productores de cocuy, y Juan Alonso Molina, historiador y cocinero.

En el segundo capítulo se retratan tres panaderías tradicionales del estado (Maíta, La Diadema y La Moderna). El eje central es la tradición; de allí que la acemita sea la protagonista. Sobre la preservación de las costumbres y recetas también discuten los cocineros y expertos, pues el trabajo de restauración está relacionado estrictamente con lo tradicional. Helena Ibarra cuenta su historia relacionada con un cocinero popular caroreño, Adelis Sisirucá.

Para el tercer capítulo el suero sirve como plataforma para ahondar en la identidad y el gentilicio larense, los lácteos forman parte de la cotidianidad y así la historia del cocinero Francisco Abenante se enlaza con las de Lácteos Don Manuel, Lácteos Carora y Quesos Las Cumbres. El testimonio de Humberto Arrieti, también chef, se destaca en esta parte del trabajo.

La diversidad es la premisa del cuarto capítulo pues narra la labor de Chocolates El Rey, Destilerías Unidas y Bodegas Pomar, tres de las empresas más grandes que confeccionan productos con un valor gastronómico importante a nivel nacional e internacional. También muestra a Lara como el lugar donde se cultivan y distribuyen alimentos al resto del país, Mercabar, el segundo mercado más grande del país, es el principal testimonio de esa vocación comercial.

El último capítulo se centra en la idea de Lara como un lugar de encuentro, un cruce de caminos en el que surgen iniciativas como las cenas de la Fundación Badan Lara y de allí la organización Venezuela Gastronómica. Además hay una panorámica de la situación actual del estado, se hace un recuento de las escuelas de cocina, las asociaciones gastronómicas y los eventos realizados, no solo en Barquisimeto, sino en todo el estado.

II. MÉTODO

Presentación de la investigación

La cotidianidad se ve influenciada por varios fenómenos que terminan en lo social. La alimentación, además de ser una necesidad fisiológica, refleja una cultura y un contexto (político, económico, histórico...). La gastronomía abarca entonces muchos ámbitos de la sociedad porque afecta a todos: productores y consumidores.

El asunto es que tradicionalmente no se le ha dado valor a la gastronomía venezolana afuera de los hogares. La exquisitez no se relacionaba con lo nacional. El periodista Ramón David León da testimonio de la situación en una serie de artículos sobre la cocina venezolana en el diario La Esfera en 1951, y que tres años después los recopiló en un libro, *Geografía gastronómica venezolana*. Allí establece su posición sobre la percepción de la cocina venezolana en ese momento:

“(...) Bien preparados y con materias primas de calidad, pocas cocinas son tan costosas como la criolla. Si aquí hubiese sincero amor por lo nativo nos dedicaríamos a explotarla como una de las más lógicas atracciones que podríamos ofrecerle al turismo internacional, acaso la única efectiva...En cambio, no solamente no lo hacemos, sino que algunos están descalificando gloriosas fórmulas cocineras vernáculas, mistificándolas con una desvergüenza que reclama sanciones drásticas” (1984, p.30).

El mundo editorial venezolano en la actualidad se ha robustecido con la oferta y la demanda de documentación gastronómica. No se trata sólo de libros de recetas, también hay guías de restaurants, revistas, libros sobre distintos productos como el chocolate o el ron. En este creciente interés de un cierto sector de la sociedad sobre el tema gastronómico, han surgido mercados que ofrecen productos catalogados como “gourmet”. Si bien varios de estos productos son importados, distintas circunstancias han repotenciado los productos tradicionales para adicionarlos a la oferta gourmet. Y esa es justamente una de las motivaciones de este Trabajo de Grado, investigar qué

existe más allá de una simple moda, quiénes trabajaron para posicionar una cocina que antes no se vendía.

Rafael Cartay publicó en 2010, *Entre gustos y sabores*. Una especie de atlas sobre las “costumbres gastronómicas de Venezuela”. El profesor universitario e investigador especializado en la historia de la economía y de la alimentación tiene una perspectiva particular. Para él no existe una cocina venezolana. “Esta no es más que una abstracción, la resultante de una suma selectiva del corpus de las cocinas regionales. Lo que existió, en realidad, fue una cocina local y una aproximación más amplia, una cocina regional” (p.6). En el rescate de cada uno de esos elementos de cada cocina regional por parte de a quienes les pertenece, está una “gastronomía nacional más auténtica”.

En esa idea de rescatar las cocinas regionales se enmarca este reportaje pues se centra en el estado Lara como una de las regiones que se ha caracterizado por abastecer de productos alimenticios al resto del país. Lara cuenta con una historia agrónoma que lo lleva a situarse actualmente como un actor que cuenta con dos aristas. En primer lugar, la tradición y en segundo, las iniciativas que se dan para propulsar un desarrollo gastronómico.

Ryszard Kapuscinski en un taller que dictó entre el 7 y el 11 de octubre de 2002 en Buenos Aires y posteriormente editado *Los cinco sentidos del periodista (estar, ver, oír, compartir, pensar)* explicó:

Cada vez que nos proponemos escribir acerca de un tema, debemos preguntarnos qué tiene de universal: cuál metáfora, símbolo o signo que nos permita pasar de lo pequeño a lo grande. Debemos hacer una reflexión porque sólo si encontramos este vínculo, este pasaje entre lo local y lo universal, nuestro texto tendrá peso y valor. Solo así el lector descubrirá en nuestro texto , junto a la historia concreta, un mensaje universal, una pista que le ayude a descifrar las leyes del mundo (2003, p.67)

En esa idea del periodista polaco es donde reside la trascendencia de este Trabajo de Grado que conjuga lo universal que es la alimentación, con lo local que es la región larense. Para que así además de retratar un proceso actual y a intentar visualizar cómo se desarrollará, esta investigación reflexione sobre la identidad como problemática.

¿Cómo trabajan quienes producen artesanalmente cocuy y cómo compiten con los industriales?, ¿cuál es el valor de su producto según ellos?, ¿por qué realizar eventos gastronómicos en distintas poblaciones del estado Lara?, ¿para qué fundar una asociación gastronómica regional?, ¿por qué incluir platos tradicionales o realizados con productos autóctonos en un menú? Son preguntas que en realidad buscan abarcar a toda una región y servir de pretexto para discutir sobre la identidad y el valor de lo propio.

Objetivo general

Realizar un reportaje interpretativo sobre la gastronomía en el estado Lara y las iniciativas que buscan promover lo propio en la cocina

Objetivos específicos

- Investigar cuáles son las asociaciones que se encargan de promover la gastronomía en Lara y qué actividades han realizado para cumplir sus objetivos
- Describir la situación de los productores del Estado Lara por los artículos emblemáticos que ofrecen y porque representan a distintos sectores de la producción alimentaria
- Conocer a los comensales y determinar su aproximación a lo tradicional larense
- Investigar la relación entre la identidad larense y su cocina

- Conocer a los cocineros que realizan un trabajo de restauración con los productos o platos tradicionales del estado Lara

Paradigma de la investigación

La aproximación de cómo ve cada quien al mundo no es solamente individual; la manera de pensar está dirigida por un modelo compartido, es decir, un paradigma. Miguel Martínez Miguélez lo define como “un sistema de creencias, valores, métodos y técnicas compartidos por los miembros de una comunidad científica determinada” (1992, para.13). Ese canal por el que ha de cursar quien realice una investigación ha establecido un “*enfoque obligatorio*” donde “el criterio del conocimiento si algo es verdadero o falso ya no va a estar en el sentido de las cosas, o en la sabiduría y experiencia personales, como sería lógico, sino en la aplicación correcta de un método y de sus técnicas” (Martínez Miguélez, 1993, p.67).

Respondiendo a lo que el paradigma clásico no puede abarcar, Martínez expone *el paradigma emergente* pues afirma que el ser humano no es capaz de aproximarse, de enmarcar la realidad en un solo punto de vista, así que hace referencia al *principio de complementariedad* establecido por Niel Bohr para aceptar que “cada uno de nosotros puede expresar solamente, en su juego intelectual, una parte de esa realidad, ya que no posee la totalidad de sus elementos” (1992, para.24) y proponer entonces que como la verdad no es una sola, el enfoque debe estar en la *complejidad y riqueza*.

El paradigma emergente está relacionado directamente con el constructivismo: “Podríamos decir que el sistema subyacente de relaciones de conocimiento es un sistema que genera o efectúa nuevas relaciones, un sistema generador de conceptos, con la capacidad de categorizar y caracterizar los nuevos eventos”, explica Martínez Miguélez (1993, p.61). Una red que busca incluir las distintas disciplinas para crear “una ciencia más universal e integradora”, por lo que se acerca a la Psicología de la Gestalt y su premisa básica de que “el todo es más que la suma de las partes”.

¿Cómo retratar un proceso que se da en toda una región sin relacionarlo con el resto del país?, ¿cómo hablar de restauración sin conocer de dónde surge la materia prima?, son sólo las primeras interrogantes que brotan de intentar comprender un proceso con distintos actores y aristas.

Una antinomia del *paradigma emergente* es que: “el todo es algo que construye nuestra mente dándole un sentido o un significado que extrae de la estructura cognitiva previa, es decir, de la masa aperceptiva de nuestra experiencia anterior” (Martínez Miguélez, 1993, p.104). Así que en una investigación, la construcción tiene que tratarse al mismo tiempo de las partes y de todo: “el sistema parece, de esta manera, como una especie de unidad de orden superior” (p.105). Pues de esa modo se entiende que lo que hay algo más que el todo y también algo más que las partes. Y ese adicional lo ofrecen las relaciones y Martínez lo denomina la *ontología sistémica*: “una totalidad organizada, hecha de elementos solidarios que no pueden ser definidos más que los unos con relación a los otros en función de su lugar en esta totalidad” (Martínez Miguélez, 1993, p.117).

El resultado de las relaciones no se trata de una muestra representativa de la realidad pues la intención no es generalizar sino comprender. Y esta idea se corresponde al principio del *conocimiento personal* como reconocimiento y admisión de la relación entre objeto y sujeto. En ese encuentro se encuentra de nuevo la *complementariedad* sobre la que Martínez escribe: “Sólo con el diálogo y con el intercambio con los otros espectadores especialmente con aquellos ubicados en posiciones contrarias podemos lograr enriquecer y complementar nuestra percepción de la realidad” (1993, p.132).

Solo a través del acercamiento y del realizar conexiones es posible referirse a un proceso gastronómico en Lara pues es necesario conocer la interacción entre los distintos actores para poder afirmar que existe un impulso y para advertir las condiciones que se dan actualmente en la región. Adicionalmente encaja otro

principio que indica *la tendencia al orden en los sistemas abiertos*, es decir que las “estructuras disipativas” consumen continuamente energía, se mantienen activas. Y precisamente esa actualización continua es el origen de esta investigación: lo nuevo. Ese afán por la renovación continua es recíproca en el caso de las estructuras disipativas, pues “cuanto más coherente o intrincadamente conectada esté una estructura, más inestable es. Así, al aumentar la coherencia se aumenta la inestabilidad. Pero, esta inestabilidad es la clave de la transformación” (Martínez Miguelez, 1993, p.112).

En ese aspecto vuelve a surgir la relevancia de las relaciones. Sin embargo, con otro factor más, que sí toma en cuenta *el paradigma emergente*: el tiempo. Según Martínez Miguelez, esas relaciones se vuelven cada vez más complejas: “el movimiento hacia niveles de vida y organización siempre más altos” (1993, p.111). En el caso de este Trabajo de Grado, se tienen en cuenta también el cambio de la gastronomía en Lara a través del tiempo porque por ejemplo, la producción de panes en El Tocuyo ha pasado de generación en generación.

El último principio del *paradigma emergente* es el *metalenguaje* donde más que ver al lenguaje como un impedimento se le plantea como un pilar para la construcción de “estructuras nuevas en la misma interacción sujeto-objeto” (Martínez Miguelez, 1993, p.129). Y adicionalmente resalta la capacidad que se tiene para superar la antinomia “Lenguaje-realidad”. Así que en el caso de este Trabajo de Grado el lenguaje es justamente un punto esencial porque si bien es un mismo idioma, los términos utilizados en la región y en el ámbito de la gastronomía podrían ajustarse al ejemplo que da el Martínez Miguelez sobre cómo cada tribu se comunica de una manera particular.

La correspondencia de cada uno de los principios del *paradigma emergente* con este Trabajo de grado constata que la constructivista es la aproximación adecuada para

comprender la realidad en toda su complejidad de un posible proceso gastronómico en Lara.

Tipo de investigación

Según la clasificación utilizada por Roberto Hernández Sampieri, Carlos Fernández Collado y Pilar Baptista en *Metodología de la investigación* existen cuatro tipos de estudios: exploratorios, descriptivos, correlacionales y explicativos (p.58). En realidad los autores toman la idea de Gordon Dankhe y afirman que en una misma investigación se pueden dar distintos tipos en distintas etapas de la misma. Es así que dentro de esta clasificación, este Trabajo de Grado es de tipo exploratorio.

La investigación es exploratoria “cuando el objeto de estudio es examinar un tema o un problema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado antes” (Sampieri, Collado y Baptista, 1991, p.59). Justamente al ser un proceso que se está dando las fuentes bibliográficas no son abundantes ni se han realizado trabajos sobre el tema anteriormente. Si bien se conoce la región lareense, el proceso inicial de esta investigación concuerda con el ejemplo que dan los autores de que se trata de una especie de viaje a donde no se conoce el lugar. El Estado Lara se había visitado anteriormente pero no se tenía contacto directo con el área gastronómica por lo que el comenzar a indagar, a descubrir fue una obligación “para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos” (p.60).

Otra especificación que es obligatoria realizar sobre el carácter de este Trabajo de Grado es que se trata de una *investigación periodística*. Si bien se ajusta a los tipos de investigación planteados anteriormente, no se trata de un trabajo monográfico ni documental. Benavides y Quintero en *Escribir en prensa* explican:

El periodismo interpretativo nos enseña con mayor frecuencia que la realidad no puede capturarse objetivamente y que el periodismo solo intenta proporcionar la mayor cantidad posible de verdades parciales acerca de los hechos.

Estas “verdades” son utilizadas por los periodistas para responder a dos preguntas cruciales del periodismo contemporáneo que no puede responderse cabalmente por medio de la noticia: cómo y por qué (2004, p.173).

El quehacer periodístico está ligado con la actualidad por eso se encarga de revelar lo oculto, profundizar en el cómo y en el por qué, y para eso requiere ser un híbrido en dos niveles. Primero porque se nutre de los distintos puntos de vista de una realidad y no se queda en el hecho en sí, sino que explora el contexto en el que sucedió. Y luego porque recurre a la utilización de distintas técnicas que le permiten abarcar las distintas verdades de lo que se estudia.

Modalidad y género

En 2009 se realizó en Bogotá un seminario llamado “La vigilancia del poder, autores y editores del periodismo de investigación en América Latina”, a partir de ese encuentro e intercambio de experiencias en el continente, Juan Miguel Álvarez redactó una relatoría donde comenta la razón por la que el periodismo de investigación como modalidad de investigación tiene vigencia:

Frente a la avalancha informativa a la que se accede a través de internet y demás tecnologías, y frente al inmediatez de la televisión y la radio, periódicos y revistas tienen en el periodismo de investigación el salvavidas. Un sector considerable de las audiencias no se conforma con recibir datos, cifras, testimonios, fotografías, minivideos de hechos que no están conectados con su realidad inmediata. Exigen, porque lo requieren, explicación, contextualización, análisis, antecedentes, probables consecuencias y referencias de sucesos similares. Es decir, un corpus informativo que trate de resolver las dudas que van quedando en el camino, además de plantear nuevos interrogantes cuando sea del caso (p.4).

Frente a esa demanda de profundidad, el periodismo de investigación se ha consolidado. En 2001, el periodista argentino Daniel Santoro dictó un taller de Periodismo de Investigación en Colombia, allí junto a sus estudiantes armó una definición:

El resultado de un trabajo realizado por un reportero de manera sistemática, que obedece a ‘datos disparadores’ que le permiten ver lo que otros no percibieron, y que no es el resultado de un proceso judicial o de la denuncia de particulares (p.2).

En ese buscar más allá está enmarcado este Trabajo de Grado pues la noticia podría ser que se realizó un evento gastronómico llamado Lara Gastronomía mágica en 2011. También se podría escribir una crónica sobre la elaboración artesanal de cocuy o una entrevista a Francisco Abenante sobre su experiencia en Lara. Sin embargo, esta investigación busca ir más allá y medir con esos “datos disparadores” un proceso regional.

Adicionalmente Santoro citó tres premisas de Petra M. Secanella y su libro *Periodismo de investigación* para completar su definición. Primero: “La investigación es el resultado del trabajo del periodista, no la información elaborada por otros profesionales”; en cuanto a esta premisa no hay otra modalidad más indicada pues su realización es para optar por la licenciatura en Comunicación Social, mención Periodismo. Segundo: “Que el objeto de investigación tenga importancia razonable para un amplio sector de la sociedad y que no se trata de hechos personales o íntimos”; la gastronomía es un tema amplio y que incide en la sociedad entera. Tercero: “Que alguien quiera ocultar el hecho investigado”; y aunque en esta investigación no necesariamente se trata de revelar algo que no se conoce por el interés de ciertos grupos, el fenómeno sí es desconocido (p.2).

Dentro del periodismo de investigación, este Trabajo de Grado se inscribe en el género de reportaje interpretativo. Benavides y Quintero lo definen en *Escribir en prensa*:

El reportaje es un género periodístico interpretativo que aborda el porqué y el cómo de un asunto, acontecimiento o fenómeno de interés general con el propósito de situarlo en un contexto simbólico-social amplio, brindándole al lector un modo instructivo y ameno antecedentes, comparaciones y consecuencias relevantes que lo ayuden a entenderlo (1997, p.223)

Ese ir más allá, ahondar es una idea en la que coinciden distintos autores. Carlos Marín escribió un *Manual de periodismo* y allí explica que: “El reportaje profundiza en las causas de los hechos, explica los pormenores, analiza caracteres, reproduce ambientes, sin distorsionar la información; ésta se presenta de forma amena” (2003, p.225). Enrique Castejón Lara también celebra las características del reportaje en *Periodismo: recursos para la verdad*, pues para él “permite no solo una redacción más completa y esmerada, con empleo profuso de descripción y narración, sino también el manejo simultáneo de diversas técnicas de indagación que permite la exhaustiva investigación (2009, p.151).

El aspecto que resaltan Benavides y Quintero, al igual que Julio Del Río Reynaga en *Periodismo interpretativo: el reportaje* (1994) es que dentro del reportaje hay espacio para otros géneros: la crónica, la noticia, la entrevista, el ensayo. Un híbrido: “el reportaje es por definición una suma de géneros, tipos de lenguaje e intencionalidades. No hay una fórmula única y el reportero tiene la flexibilidad necesaria para ejercer su creatividad al máximo” (Benavides y Quintero, 1997, p.225).

En *Cómo hacer periodismo*, un libro que surgió de las discusiones y reflexiones de periodistas de la revista Semana de Colombia (María Teresa Ronderos, Juanita León, Mauricio Sáenz, Andrés Grillo y Claudia García), se comenta que el reportaje es el “cuento completo” comparándolo con la crónica que a su vez sería una película: “El reportaje se parece más a un ensayo que explora un fenómeno, sus manifestaciones, sus causas y sus consecuencias en profundidad. Por eso, el género solo se presta para historias de largo aliento” (2002, p.221).

Por más que el reportaje se apoye en otros géneros tiene unas características definidas. Alex Grijelmo expone en su libro *El estilo del periodista* (2008) que “la noticia tiene su género interpretativo en la crónica, el reportaje también puede

experimentar esa transformación” pero aclara que la diferencia entre un reportaje interpretativo y la crónica reside en el campo temporal: “No se trata de algo ocurrido en el día, sino de una serie de hechos acaecidos en distintos momentos, y con un nexo entre ellos, que sirven al autor para establecer una interpretación que los abarca” (p.117)

Por la capacidad de darle un valor agregado a la información, el reportaje interpretativo ha sido el favorito de ciertos autores y periodistas. Neale Cople, en su libro *Un nuevo concepto de periodismo*, lo considera como el salvavidas del periodismo pues además pone el foco en el público, el reportaje de profundidad – como Cople llama al interpretativo-: “consiste en presentar al lector todos los hechos esenciales en forma tal que la información encaje dentro del medio o ambiente del lector” (p.26).

Dentro de ese valor, Earle Herrera reflexiona sobre el género en *El reportaje, el ensayo*, un libro donde compara a los dos protagonistas:

Esta forma periodística de abordar y presentar los acontecimientos alcanza con la interpretación un nivel de desarrollo en cuanto a técnicas y recursos que le permiten estudiar a fondo los problemas y dar al lector una información integral para mejor y cabal comprensión de los problemas. Con la interpretación ya al reportaje no se le puede seguir considerando un subgénero (1983, p.60).

Earle Herrera coincide con la idea de nexo al que se refiere Grijelmo: “Esta, precisamente, es una de las exigencias fundamentales de la interpretación periodística: ver y analizar los hechos en su contexto y no por separado. Observar en detalle pero en su conjunto. Tener en cuenta el todo y las partes” (p.61). Esta coincidencia evidencia el carácter constructivista del reportaje interpretativo, que además se explicó anteriormente con el paradigma de esta investigación. Existe entonces concordancia entre el paradigma y el género.

Hipótesis

En Lara sucede un proceso gastronómico que es punta de lanza de un movimiento nacional, y que busca en lo propio valores para la cocina

Público meta

Esta investigación está dirigida a al público en general pero especialmente a los interesados en el tema gastronómico. No se trata de un reportaje para personas que conocen la región sino que también busca atraer a los lectores que no tengan una noción clara sobre el estado Lara y sus productos gastronómicos. Así pues se busca que el público meta incluya adicionalmente a aquellas personas que quieran conocer las tradiciones larenses y aquellas que busquen el pulso de la identidad larense.

Ficha técnica

Métodos de investigación

“La condición fundamental de este oficio es el entendimiento con el otro: hacemos, y somos, aquello que los otros nos permiten”, explica Ryszard Kapuscinski en *Los cinco sentidos del periodista* (2003, p.16). Es así como el quehacer periodístico está relacionado directamente con la observación participante, entendida según Taylor y Bogdan “para designar la investigación que involucra la interacción social entre el investigador y los informantes en el milieu de los últimos, y durante la cual se recogen datos de modo sistemático y no intrusivo” (1987).

Dentro de ese encuentro con el otro, existe otro método que es la entrevista a profundidad. Un género que Ronderos, León, Sáenz y García catalogan como “la herramienta fundamental del periodista” y que definen como “una conversación entre

dos personas, en la que una de ellas intenta conocer más a fondo la información, el pensamiento, las creencias o el criterio de la otra sobre un asunto” (p.207).

Eduardo Ulibarri indica en *Idea y vida del reportaje* que la entrevista ahonda en el detalle de los protagonistas:

“mediante el diálogo inteligente, exhaustivo y reposado, pero no complaciente, el periodista puede recabar la información que un experto posee, indagar en las ideas de un personaje, desentrañar sus impulsos, detectar sus fobias y estímulos, poner al desnudo ciertos aspectos de su vida” (1994, p.21).

La utilización de estos dos métodos se ajusta a la investigación en el sentido que la intención es retratar un proceso gastronómico que ocurre en estado Lara. Un aspecto que sirve como ejemplo es la importancia de visualizar los sistemas de producción de cocuy o chocolate sirve para describir la producción mientras que la entrevista a profundidad a los productores es la manera de conocer información cuantitativa sobre el mercado pero también la percepción de quienes elaboran los productos.

Mapa de actores

Fuente	Tipo	Razón
Francisco Abenante	Cocinero. Restaurador	Trayectoria de 15 años como chef en el restaurante El Círculo en Barquisimeto
Juan Alonso Molina	Restaurador. Historiador	Experto en la Historia de la alimentación en Lara. Asesor gastronómico. Trayectoria como cocinero
Porfirio Garcés	Cocinero. Restaurador	Dueño de dos posadas en el estado Lara, Valetico y La Salamandra. Restaurante Claraboya

Helena Ibarra	Cocinera. Restauradora	Precursora de la utilización de productos venezolanos en los platos de creación de autor
Humberto Arrieti	Cocinero. Restaurador	Profesor de la Universidad Experimental de Yaracuy (Uney)
Juan Carlos Bruzual	Panadero	Experto en panadería
Luis Alberto Crespo	Poeta	Larense
Ramón Guillermo Aveledo	Abogado y político	Larense
Aquiles Machado	Tenor	Larense
Juan Carlos Méndez Guédez	Escritor	Larense
José Rafael Lovera	Historiador	Experto en gastronomía venezolana. Fundador de la Academia Venezolana de Gastronomía. Director fundador del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA)
Ignacio Medina	Periodista	Crítico gastronómico
Leopoldo López Gil	Empresario	Presidente de la Academia Venezolana de Gastronomía
Ramón Fernández	Cocinero	Grupo Carora Viva. Quesos Las Cumbres
Sonia Semidey	Cocinera	Grupo Carora Viva

Pedro Mariño	Licenciado en turismo. Cocinero	Corporación de turismo de Lara (Cortulara)
Rafael Cartay	Historiador. Investigador. Profesor universitario	Experto en gastronomía venezolana
Víctor Moreno Duque	Historiador. Profesor universitario	Experto en gastronomía venezolana
Félix Otamendi	Gastrónomo.	Experto en gastronomía lareense
Lino Bracho	Empresario	Presidente de Asociación Civil de Promoción de Inversiones del estado Lara (Proinlara)
Víctor Santander	Cocinero	Presidente de la Asociación Gastronómica de Lara
María Zulima Giménez	Cocinera	Secretaria general de la Asociación Gastronómica de Lara
Sergio Arango	Cocinero	Vicepresidente de la Asociación de Chefs y afines de Venezuela. Escuela de Gastronomía Regional Adelis Sisirucá
Norah Muñoz	Cocinera	Vocal del estado Lara en Asociación de Chefs y afines de Venezuela. Escuela de Gastronomía Regional Adelis Sisirucá

Reina Gil de Azuaje	Voluntaria	Presidenta del Voluntariado de Badan-Lara
Gladys Marante	Cocinera	Organizadora de las cenas de la fundación Badan-Lara
Cristóbal Sánchez	Empresario	Productor artesanal de cocuy
Joaquín López	Artesano	Productor artesanal de cocuy
Jimmy Torres	Ingeniero	Director de operaciones de Chocolates El Rey
Fernando Carrillo	Maestro chocolatero	Chocolates El Rey
Iliezer Sánchez	Panadero	Panadería Maíta
Emilia Sánchez	Hija de Irma Sánchez	Panadería Maíta
Alirio Mendoza	Vendedor	Panadería La Diadema
Coromoto Mendoza	Panadera	Panadería La Diadema
Rafael Lucena	Panadero	Panadería La Diadema
Orlando Sánchez	Panadero	Panadería La Moderna
Jorge Rodríguez	Productor de quesos	Lácteos Carora
Julio Anzola	Ganadero. Empresario	Lácteos Don Manuel
Gloria Anzola	Gerente	Lácteos Don Manuel
Rosángela Hernández	Gerente de Relaciones Públicas	Bodegas Pomar
Alfonso Castillo	Comunicador social	Gerente de mercadeo internacional de Ron Diplomático

Delimitación

El alcance del reportaje estuvo enmarcado en todo momento por el estado Lara. En primer lugar como localidad donde se llevó a cabo la observación y el trabajo de campo, al recorrer distintas entidades estatales como Barquisimeto, Carora, El Tocuyo y Siquisique.

En segundo lugar se tomó al estado como punto de referencia y rector. Es decir, si bien se consultaron fuentes ubicadas fuera de los límites geográficos del estado Lara es porque éstas tenían la capacidad de develar aspectos valiosos para la investigación pues en algunos casos estaba enlazadas al caso larense y en otros, formaban parte fundamental del contexto del proceso que se estudió.

El período de tiempo en que se realizó esta investigación comenzó en 23 de marzo de 2012 con la revisión de fuentes documentales y culminó el 29 julio del 2012 con la última visita al estado Lara.

Limitaciones y logros

Las principales limitaciones de la realización de este Trabajo de Grado están relacionadas con el factor del tiempo pues si bien las visitas al estado Lara fueron asiduas durante cinco meses (de marzo a julio) la coincidencia con la disponibilidad de tiempo de las fuentes vivas era elemental. Sobre todo en el caso de los productores quienes preferían ser entrevistados en días de semana.

Una limitación que retrasó la investigación fue el período de lluvias ya que afectaba la instalación y el desmonte de los hornos para cocinar las pencas de cocuy. La observación directa de este proceso era un requerimiento para este reportaje pues formaba parte del hilo estructural y narrativo. Los intentos de asistir a los hornos se realizaron desde el mes de abril pero no fue hasta finales de mayo que se pudo

consumar. Adicionalmente se hizo un reajuste de la hipótesis que reestructuró la investigación.

Esta investigación tiene como logro ser novedosa pues no existen muchos trabajos periodísticos sobre gastronomía en Venezuela, es un área que se ha investigado más por historiadores. En segundo lugar, existe actualmente un interés por los alimentos y sobre todo por la cocina, este reportaje va en consonancia con esa tendencia por lo que se trata de un tema que está al día y que responde a una inquietud existente.

Al mismo tiempo este Trabajo de Grado se distingue de otras investigaciones porque se delimita a una región; la especificación lo hace dejar de abarcar situaciones generales para centrarse en un foco y de esa manera realizar una documentación más profunda. El reportaje retrata y cuenta lo que pasa allí y que por cuestiones sociales o culturales de la centralización, pocas veces se conoce en el resto del país.

No se trata de un trabajo monográfico justo por ese carácter humano en el que se basa para documentar una región a través de sus habitantes, lo que producen, lo que comen y cómo lo consumen. De allí que además sea relevante pues trasciende a la moda pues es un tema de interés humano que indaga asuntos como la identidad y la formación.

III. DESARROLLO

LARA GASTRONÓMICA

La búsqueda del gentilicio en la mesa

Un ser humano es, fundamentalmente, un saco en el que se echa comida; sus demás funciones y facultades pueden ser más elevadas, pero, en el tiempo, vienen después. Un hombre muere y es enterrado, todas sus palabras y actos caen en el olvido, pero las cosas que ha comido viven después de él en los huesos fuertes o débiles de sus hijos. Creo que sería una hipótesis plausible la de que los cambios de dieta alimenticia tienen mayor trascendencia que los cambios dinásticos o religiosos. La Gran Guerra, por ejemplo, no habría sido posible si no se hubiese inventado la carne enlatada. Y la historia de los últimos cuatrocientos años en Inglaterra habría sido enormemente diferente sin la introducción de los tubérculos y de otros vegetales a finales de la Edad Media, y, poco después, la introducción de bebidas no alcohólicas (té, café, cacao) y también de licores destilados a los que no estaban acostumbrados los ingleses, bebedores de cerveza. Es curiosa la escasa frecuencia con que se reconoce la importancia social de la comida. En todas partes se ven estatuas dedicadas a políticos, poetas y obispos, pero ninguna dedicada a cocineros, curadores de tocino o cultivadores de hortalizas.

George Orwell, *El camino de Wigan Pier*

*Tomado de *Calor* de Bill Buford

CAPÍTULO I:

Corte de la penca

El origen de lo propio



Los botones no se le cayeron de la camisa. Simplemente le bastan dos en el medio para no dejar ver sus huesos y que al mismo tiempo, algo de fresco le entre. Los pantalones cortos le quedan grandes y tienen un tono más oscuro que la camisa pero el mismo aspecto. No es un pordiosero, es un habitante de la desolación. Se sienta en una gavera de cervezas vacía, los pies llenos de barro seco terminan por confundirse con el plástico beige de las sandalias. Él ya no se mete en el monte, son sus hijos los que van. Se queda sentado y parece que nada le pertenece pero no tiene que hablar para decir que es Joaquín López.

En ese terreno en donde ni siquiera importa cuántas casas hay, lo que le dejaron sus ancestros fue una tradición que se conserva en el aislamiento; su vida que no tiene que ver con elecciones, acciones de banco o gestiones gubernamentales, y si bien está marcada por ellas y también lo está por una herencia que ha aguantado cualquier intromisión. Él está en el lugar donde comenzaron a hacer otros lo que él hace hoy: producir artesanalmente licor de cocuy.

Esa bebida transparente que a simple vista puede confundirse con cualquier otra, tiene en su origen un valor único: allí reside la identidad de un estado, el estado Lara. El cocuy se ha producido por siglo en esa tierra y, con altos y bajos, se mantiene ligado a la mesa larense, esa donde sus habitantes se encuentran. Tan enlazado está que llega a ser sinónimo de la región, un lugar donde el gentilicio se bebe puro y no regaña.

Hoy en Lara hay una efervescencia, una que da cosquillas dulces en la garganta pues se trata de que ella misma mire hacia adentro; ella misma quiere apreciar sus sabores y sacarlos de la desolación. Así que el retrato que se le quiera hacer tiene que pasar por su importancia en el mundo gastronómico y por la tradición que la envuelve. Ese trabajo silente que pasa de generación en generación y que así construye un gentilicio, una identidad del que sirve y del que come. Pues ese plato al final resulta ser en espejo de la región, de lo que aporta y su diversidad. Ese encuentro consigo mismo y con los demás es lo que genera que Lara se vuelque hacia dentro con fuerza,

para crear más valor y ser la punta de lanza de una tendencia nacional y mundial, en la que si bien apenas se huele el cocuy, la intención es que su perfume dulce y ahumado impregne las mesas.

Ya López no tiene dientes, los años parecen caer con más fuerza en ese pedazo de tierra. Su hijo, “Joaquincito”, tiene 24 años pero su mirada parece haberlos multiplicado, él es el líder de los que suben a los montes, se adentran en las espinas y sacan las cabezas de la penca de cocuy. De los 7 hijos de los dos matrimonios López, Diovaldo y Chiche son los que ayudan a Joaquincito; se llevan cuatro burros y buscan las plantas que han crecido tan espontáneamente como ellos, en un lugar donde el agua no encaja con el paisaje.

Desde debajo de los cerros secos, ven los tallos de hasta diez metros, si las hojas cambiaron el color verde por el amarillo, la planta está madura. El agave cocuy vive entre 8 y 10 años. Ya a Joaquincito no le da picazón pues sabe distinguir cuando dejó de estar verde y está lista para que le quite las hojas con el machete. Cortan los machos que son los que florecen, y también las hembras que no tienen tallo.

Al regresar a donde Joaquín “el viejo”, dejan las cabezas en un tambor de hierro, una cesta metálica que por la altura se les hace inaccesible a los chivos. Y allí se quedan, quietas durante 8 días, les basta el aire para seguir siendo teniendo verdes, amarillos, morados, rosados y aguamarinas. Para seguir conteniendo la diversidad de una tierra.

“Joaquincito” no se parece a su papá, puede que tenga su nariz o su color de piel, pero cuando se para a un lado de la gavera, hay dos mundos que chocan. Su bluyín está impecable, su chemise azul no tiene arrugas, su gorra está a la moda. Apenas abre la boca los frenillos brillan recordando las encías de Joaquín el viejo. El contraste se da en silencio, ninguno de los dos habla.

El mestizaje en la mesa

En la sala de la familia Molina Morales está encerrado el calor. La tarde y el sol que pasan por las cortinas convierten el recibo en el lugar indicado para que Juan Alonso, el cuarto de cinco hijos, se siente a un lado de un cuadro con un paisaje del Valle del Turbio y converse sobre la gastronomía larense. Cada idea que plantea, la pronuncia como si se tratara de una cátedra, la voz ronca delata que fue profesor y fundador de la Escuela de Ciencia y Cultura de la Alimentación de la Universidad Experimental de Yaracuy (Uney). Además sus palabras revelan que en algún momento fue productor de cocuy, que si bien no vivía en un caserío como López, sabe reconocer el magüey.

Las flores de madera hechas en Tintorero compiten en número con los premios que están expuestos en la sala. Y es que así como es común tener una tinaja en el recibo, es probable que si se tiene interés en conocer sobre la cocina larense, los caminos lleven a Molina sentado en una silla de madera oscura y cuero. No siempre fue experto, él se fue a estudiar Historia en Mérida y al llegar no sabía qué responder cuando le preguntaban por los platos de Lara.

Aunque se quedaba callado, la pregunta sí le daba curiosidad, la cocina sí le interesaba. Supo de su verdadera vocación y pasión cuando se publicó en 1988 *Historia de la alimentación en Venezuela*, un libro donde uno de los gastrónomos más reconocidos del país, José Rafael Lovera, unió los dos intereses notables de Molina: la gastronomía y la historia. Desde allí supo qué quería hacer.

Ahora tiene tres libros de gastronomía publicados, un blog y es consultado por otros investigadores o expertos como Rafael Cartay. Su recorrido por el estado comenzó al regresar de Mérida a Barquisimeto, en ese momento se fundó el Archivo de la Asamblea Legislativa y él les propuso un proyecto para apoyar la creación de los otros archivos en los demás municipios. Se lo aprobaron y comenzó a viajar: Carora,

Siquisique, El Tocuyo, Sanare, Quíbor, Duaca y Sarare. Paralelo a su trabajo comenzó a preguntar por la comida. Después de eso escribió una columna por varios años, tuvo un servicio de catering y abrió un restaurante.

Molina cruza las piernas. Conoce al estado Lara. La gente lo llama, le envía correos, tiene tres hijas que le piden permiso para ver televisión mientras comen. Él les dice que no. Insisten, la perseverancia se hereda. Veinticuatro años después, Lovera sabe quién es el cuarto hijo de los Molina, ese que no oculta su orgullo por lo larense.

El maestro Lovera, fundador de la Academia Venezolana de Gastronomía y director del Centro de Estudios Gastronómicos (Cega) reconoce más allá del orgullo, el valor histórico de Lara. “Fue en esta contrastante zona larense en que se alternan desiertos, sabanas y montañas, produciendo la coexistencia de todos los climas, donde nació nuestra gastronomía” (p.118), dice en *Gastronáuticas*, una reunión de ensayos gastronómicos publicados inicialmente en 1989 y reeditados en 2006 por la Fundación Bigott. Allí dedica un artículo a los detalles de la región y recalca la idea de que ahí debe buscarse el origen de la gastronomía venezolana.

La cercanía entre tres villas importantes fundadas por los españoles es la causa que utiliza Molina para justificar la concentración de factores desde donde floreció el origen de la gastronomía venezolana: El Tocuyo, Barquisimeto y Carora. Esa idea de la atribuye al sacerdote e historiador Germán González Oropeza y agrega: “Aquí hubo mucha más fortaleza institucional, hubo mucho mayor desarrollo socioeconómico y organizativo”.

El especialista en historia de la economía, historia de la alimentación e historia de las mentalidades, Rafael Cartay explica que Lara está construida por paisajes, montañas y depresiones, y que ese paisaje tiene recursos que son el origen de todo pues son manipulados por los seres humanos, así se forman la cultura y las redes. De allí que

una zona nunca sea idéntica a otra, las formas de manipulación son el origen de las distinciones culturales.

“Cuando se ve a Lara, se ve un grupo de ingredientes y un grupo de pobladores”, explica el especialista en historia de la alimentación. Él clasifica los ingredientes entre los del “entorno inmediato” que son los que consiguieron los indígenas, por ejemplo el maíz, y los del “entorno mediato” que son los que introdujeron los inmigrantes. “A través de los ingredientes se mezclan las culturas para hacer nuevas culturas. Todo se fusiona”, establece Cartay.

Caquetíos, jirajaras, cuibas, gayones y otros grupos indígenas habitaban la región antes de que Lara fuera Lara. Ya esa población era sedentaria y estaba organizada, tenían inclusive sistemas de regadío según Molina. Eso permitió que la fusión que señala Cartay se diera realmente, que los españoles después de pasar por los ríos para que no se los comiera la vegetación, encontraran algo más que culebras. El gastrónomo Félix Otamendi cuenta que los médanos de Coro son la boca del río Tocuyo, y que de ese poblado en el litoral fue justamente que salió la expedición que llegó al “Valle de los lagos verdes”, donde actualmente se encuentra El Tocuyo.

Para hablar de los orígenes, Víctor Moreno Duque, profesor especializado en Historia de las Américas y miembro de organización Venezuela Gastronómica, expone que se debe distinguir de qué tipo de mestizaje se es producto. Las huellas están en los platos: Lovera cuenta en *Gastronáuticas* cómo en el cocido español se sustituyó el cordero por la gallina o vaca y que hoy en día en Lara se come el mute, que utiliza con ovejo o carnero, “la olla, matriz y compendio de la culinaria hispánica, se transformó en nuestro hervido, al cambiar de recado entrando en ella la extensa familia de los tubérculos americanos” (p.119).

Hoy en día es uno de los platos más tradicionales, sobre todo en los restaurantes especializados de chivo en la zona de Pavia, donde no solo utilizan el espinazo, la

cabeza y asadura (riñones, corazón o hígado) sino que en algunas ocasiones agregan las patas ahumadas. El mute sabe a casa, el maíz pilado y la papa le dan un toque tierno a esta sopa espesa que además lleva orégano y perejil.

Otro caso es el lomo prensado. Uno de los platos más reconocidos por su técnica y también por su sabor, pues un bocado es la concentración sutil de especias en una porción de cochino. El truco es que antes de cocinarlo, el lomo se marina en un adobo que incluye nuez moscada, pimienta, ajo, cebolla y sal. Ese día en que la carne se perfuma no basta: además se restriega con salitre o nitrato de potasio, y después llega la cúspide con los clavos de olor que se entierran en el lomo antes de colocarlo en una prensa fabricada especialmente para este plato. Allí dura al menos un día, secándose, botando toda la grasa, impregnándose de los condimentos, por eso es una reunión de sabor, de 4 kilos se reduce a 1,8 aproximadamente. Molina enlaza el lomo prensado con un intento propio de jamón curado en el que se inventó una técnica culinaria que superó las condiciones ambientales adversas de deshidratación y curtido.

El gastronómico Félix Otamendi tiene otras dos teorías propias: propone que el mondongo es una versión de los cayos madrileños y que las acemitas son un intento de pan negro por parte de los descendientes de los Welser, familia de alemanes que recibió el derecho de conquista y colonización de la Provincia de Venezuela por parte de Carlos V.

“La alimentación alcanza niveles simbólicos”, de ese lenguaje nace la gastronomía, apunta Cartay, entonces plantea que el ser humano se expresa por símbolos y que es fundamentalmente un narrador. “El ser humano habla a través de los elementos de su tierra, de la historia; busca formas alimentarias dependiendo del momento de la historia”, establece el investigador.

En un momento de su historia centenaria, El Tocuyo fue la capital de la Capitanía General de Venezuela, específicamente entre 1546 y 1548. Sin embargo, su mayor

participación e influencia en el país fue que de allí salieron expediciones para fundar otras ciudades como Caracas y Maracaibo. La ciudad madre de Venezuela. El mismo lugar donde se destiló cocuy por primera vez.

Agave cocuy, sobrevivir a los problemas propios

Apaga la radio para escucharse mejor. Cristóbal Sánchez se sabe de memoria el cuento pero quiere oírse y que lo oigan bien, las etiquetas que va pegando mientras habla son las de su marca de cocuy El Balsamal, pero en realidad se trata de una herencia que él decidió asumir. Lo primero que dice al hablar del cocuy es especificar que el primero que se destiló fue en El Tocuyo. De allí salió las expediciones fundadoras y el licor que Sánchez califica como lo “más autóctono” que tienen los venezolanos.

Su caso no es el del niño que aprendió el oficio por el ejemplo, él es ingeniero electricista y trabajó en la trasnacional Westinghouse durante 18 años, vivió en Maracaibo y Caracas: “Abandoné el cargo de gerente para intentar salvar la industria de mi familia”. Sus bisabuelos, de apellido Leal, comenzaron a producir cocuy y en 1920 se mudaron a Barquisimeto y, según relata Sánchez, sacaron la primera etiqueta de cocuy, en ese momento la marca familiar se llamaba Cocuy Lara. Doce años después vivieron un proceso de regularización del cocuy, en el que su bisnieto explica que “se empezaba a hablar de cobrar impuestos por la producción”. Las palabras duraron hasta el 1946 cuando el abuelo de Sánchez obtuvo la licencia número uno de producción de cocuy, “con eso se empezó a producir de manera semi-industrial”, dice el nieto.

Cualquier progreso del cocuy se quedó allí, su historia cambió cuando llegó la prohibición que Sánchez fecha en 1950. Los productores tenían que llegar a los 6 mil litros de cocuy al mes para poder mantenerse dentro de lo legal; la Guardia Nacional se encargó de perseguir a los artesanos. “Era peor hacer cocuy que ser ladrón”, dice el

ingeniero electricista. Su abuelo, Julio Sánchez, consiguió un camino para mantener la producción: cambió la fórmula original y colocaba un mínimo de agave cocuy y un máximo porcentaje de melaza. “Se obligó al venezolano a olvidar sus raíces con respecto a las bebidas alcohólicas y cambiaron el cocuy por el ron”, expresa el dueño de El Balsamal.

Ramón Querales, cronista del municipio Iribarren, ubica esa idea en otro momento cuando le comenta a Rosario Anzola en el libro *Aguas ardientes* publicado por profesora de literatura y editado en 2003 por la Fundación Polar, que en la época en que Juan Vicente Gómez era Presidente de la República, entre 1908 y 1935, se comenzó “una campaña de descrédito contra el cocuy”: “Se decía que los campesinos se volvían locos, cometían crímenes...En el fondo era para potenciar la fabricación de rones” (p. 46).

La prohibición de la producción artesanal de cocuy, por los motivos que haya comenzado, trajo repercusiones severas no solo en cuanto al número de artesanos sino al producto como tal. La mezcla del jugo de agave cocuy con melaza, o simplemente el desplazamiento de la materia prima principal por otra ha manchado el nombre de la bebida. Por eso es que Sánchez prefiere decirle licor de agave, es su manera de diferenciarlo con los licores que se venden bajo el nombre de “aguardiente de cocuy” pero que en realidad no llevan agave.

Después de medio siglo de clandestinidad, la gobernación del estado Lara decretó en el año 2000 al agave cocuy como Patrimonio Cultural, despenalizando de esa manera la producción artesanal. Dos años después el Concejo Legislativo del estado Lara dictó la Ley de Protección y Desarrollo de la Planta de Cocuy (Agave cocui Trelease). Aunque no se trató de una acción directa para proteger la producción de la bebida alcohólica, la ley ayudó a reconocer el valor de la planta y sus usos, fue un reconocimiento a siglos de resistencia y clandestinidad.

A partir de allí hubo dos iniciativas a nivel nacional. La primera fue dentro de la Ley de Impuesto sobre Alcohol y Especies Alcohólicas, aprobada por la Asamblea nacional el 30 de junio del 2005 y por el Ejecutivo nacional el 28 del mes siguiente. “La artesanía e industrias populares típicas, de toda bebida alcohólica autóctona, provenientes de materia vegetal, gozarán de un régimen especial del Estado, con el fin de preservar su autenticidad y garantizar la repoblación de la especie”, establece la ley. Allí se definieron estándares como que para un productor se pueda considerar artesano, no debe elaborar más de 20 mil litros en un año, o que si se es de esa clase, el impuesto único será de 0,0054 unidades tributarias por cada litro.

La segunda gestión se hizo ese mismo año, el 15 de noviembre de 2005, por la Asamblea Nacional que publicó su Declaratoria del Agave Cocui como patrimonio natural, ancestral y cultural; en ese documento se incluye a “sus productos y derivados artesanales”. Después de eso se esperaba que el Ejecutivo Nacional hiciera el reglamento pertinente, sin embargo, hasta la fecha no se ha publicado nada al respecto. Mientras tanto los productores siguen esperando, puede haber iniciativas como la Asociación de Cocuyeros que buscan una mejora pero sin apoyo del Gobierno quedan generalmente en el aire. Juan Alonso Molina explica las consecuencias de que el Estado no se haya involucrado más allá de la legislación: “Cosas que ya deberían estar listas como los registros sanitarios de ese tipo de productos, todavía no se han podido verificar y eso naturalmente compromete sobre todo las posibilidades de comercialización en los mercados internacionales”.

Para el historiador existe una explicación al súbito desinterés del Gobierno. En el Reglamento se debían “definir los espacios, atribuciones y limitaciones de la producción artesanal e industrial”. Según Molina y Sánchez las empresas que producen “cocuy industrial” en realidad no comercializan cocuy porque su licor proviene de melaza de caña: Cocuy Leal, Cocuy Jirahara, Cocuy El Triunfo, son ejemplos que nombra el historiador. La definición del producto iba a terminar

impidiendo que los industriales siguieran utilizando la denominación “cocuy” para sus productos.

“El cocuy La Carmelita que hacen en El Tocuyo, ya no tiene alambique, ni destilan, o sea que no compran melaza de caña para destilarla sino que compran alcohol absoluto y lo que hacen es mezclarlo con agua y azúcar”, ejemplifica Molina, pues para él el problema no es el producto que realicen sino que lo comercialicen con el nombre del cocuy si no lleva agave.

Molina produjo hace años cocuy, por su experiencia no cree que el tema se haya quedado en el aire por casualidad, él cuenta que días antes de que se discutiera el decreto en la Asamblea Nacional él se acercó hasta el Parlamento con Salomón Díaz, y habló con los diputados, luego volvió, un día antes de que el documento se entregara en la sala plenaria y al revisar el documento no figuraba lo que habían conversado. “Nos había armado kikiriki”, dice Molina y intenta explicar: “En este país lo único que uno puede pensar es que los factores de poder intervinieron, entonces debemos suponer que los industriales pagaron. Porque además los industriales sabían lo que estábamos haciendo”.

Las consecuencias actuales de que no se proteja el cocuy lareense es que como cuenta Molina: “no se vende el licor que es producto 100% de guarapo de agave de cocuy, eso se hace generalmente por encargo porque eso es muy costoso porque el rendimiento de la planta sin la adición de algún azúcar es mínimo”. Sánchez confirma la misma idea, de allí que él utilice azúcar refinada para El Balsamal. Según el presidente de la Academia Venezolana de Gastronomía, Leopoldo López Gil, el cocuy no se aprecia en este país. De ahí que pocos estén dispuestos a pagar lo que vale el licor hecho solamente con jugo de penca, y los productores lo sigan mezclando.

La vía para asegurar la protección del licor de cocuy es la denominación de origen controlado, una protección que se establece para regir la zona y las condiciones de producción de un alimento de manera que se preserven las tradiciones y la calidad. Venezuela tiene tres denominaciones de origen: el cacao de Chuao, el ron y el cocuy pecayero. En 2001 la Asociación de fabricantes artesanales de cocuy de Pecaya (Asofacocouy), consiguió que el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (Sapi), adscrito al ministerio de la Producción y el Comercio, diera la denominación de origen en la resolución N° 00287.

En Lara existe una Asociación de Cocuyeros formada en 2010 y actualmente liderada por Sánchez. “Yo arranqué con mi familia haciendo cocuy artesanal, pasé por la etapa de hacer un cocuy que no era cocuy y ahora estoy volviendo a la etapa originaria”, dice el productor pues a partir de la motivación de hacer cocuy se reunió con otros cocuyeros. La unión es necesaria pues explica que para pedir la denominación de origen del cocuy “tocuyano”, como lo llama Sánchez, debe haber una siembra de agave cocuy.

Sánchez hace un recuento de memoria sobre los productores de cocuy en Lara: en el municipio Morán hay 16, en Jiménez están 2, otros 3 en Torres sin contar otros 3 que están en Carora, uno en Padre Diego y 320 en Siquisique. Esos son los que el ingeniero electricista conoce, además explica que el último pueblo cuenta con más productores porque el Gobierno les da más ayuda pues la población es mayor. Sánchez lo ve como una estrategia electoral, los demás sitios de producción son caseríos donde viven pocas personas.

La Asociación Civil de Promoción de Inversiones en Lara (Proinlara) tiene publicado en su página web un Directorio de Productores y Trabajadores del Cocuy y Aguardientes del estado Lara, el documento fue realizado hace aproximadamente 4 años por la Dirección de Estadística de la División Agropecuaria de la Oficina de Desarrollo Económico de la Gobernación. El documento no está fechado pero son las

únicas estadísticas que se consiguen a nivel regional que están documentadas y no sean orales. Allí se recogen 324 productores de los cuales 279 viven en el municipio Urdaneta cuya capital es Siquisique.

La información es incierta y de difícil acceso, si bien es complejo llevar un control de los productores ya que estos viven en lugares aislados como Joaquín López. La organización formal de estos artesanos sería la única manera de conseguir la denominación de origen que a su vez les daría más oportunidades a los cocuyeros y mejoraría significativamente su calidad de vida.

“Una vez que tengamos la denominación de origen, lograr un galponcito pequeño donde pongamos un alambique grande, para nosotros hacer un acopio de varios fermentos y destilarlos todos por ahí, que tengan todos de una misma calidad”, cuenta Sánchez. Para él la finalidad de la asociación es llegar a tener un sello que certifique que al menos 30% de lo destilado fue jugo de penca.

Otro aspecto que le preocupa a Sánchez es que las nuevas generaciones están perdiendo el interés en aprender cómo cortar la penca del cocuy y cómo hornearla. Si ese conocimiento se pierde ningún otro esfuerzo tendría sentido porque se desconocería la manera de hacer la labor de la forma correcta y además se olvidaría una tradición. “El primer paso para hacer que el cocuy tocuyano vuelva a sus orígenes es enseñarles a los jóvenes a cortar el cocuy e instalar los hornos. Así los jóvenes se quedarían y no buscarían irse a la ciudad”, explica el productor de El Balsamal.

Diovaldo, Chiche y “Joaquincito” López se quedaron en Las Guitarritas por eso, Sánchez les paga y les ayuda en lo que puede. La esperanza de que la tradición del cocuy supere su situación de abandono está en que ya sobrevivió una condición peor: la ilegalidad. Esos rincones de tierra seca donde el artesano persiste son la prueba de que el valor de la tradición trasciende los obstáculos, sin embargo en el momento en que el paso de una generación a otra se vea trastocado, la producción puede perder su

resguardo. Mientras “Joaquincito” pueda seguir vistiendo bien, su camisa tendrá intactos todos los botones.

Lara es el origen de platos y productos fundamentales de la gastronomía venezolana. Su aporte con técnicas como la del lomo prensado le dan un lugar preferencial que además le permite no quedarse en el pasado sino seguir poniendo en la mesa diaria un aporte significativo. Recuperar puede ser una labor ardua pero los larenses no se desligan fácilmente de sus raíces, como Cristóbal Sánchez.

Además el estado Lara busca seguir creando, en Barquisimeto se dice que el pepito de lomito fue vendido por primera vez allí en uno de los tantos puestos de “la calle del hambre”. Ahora la demostración puede ser la diversidad de negocios que ofrecen ese pan francés abierto en dos y relleno con carne, pollo o ambas. Las variantes sobran pues se ha vuelto muy popular comer pepitos. Los adicionales pueden ser cebollas caramelizadas, pimentón, queso fundido, maíz, entre muchos otros. Y las salsas son también un punto elemental de la variedad y el sabor: de ajo, tártara, de maíz, de tocineta, alemana y más hacen que sea un requisito pasar por la capital del estado Lara y comerse uno.

Otra preparación más reciente que se ha vuelto propia por su fama, es la tostada caroreña, compuesta por dos arepas fritas que se rellenan con jamón y queso. Además se cubren con queso rallado y una salsa que mezcla mayonesa y salsa de tomate. Lo crujiente de este plato acerca a cualquiera porque por más que pueda ser una preparación pesada, es un requerimiento y una tentación a quien pase por la carretera Lara-Zulia. La tostada se acompaña con un sinfín de contornos que exaltan su carácter larense: caraotas refritas, carne mechada, tajadas, suero, cochino frito o ensalada.

Juan Alonso Molina recuerda también las crujientes empanadas de pabellón que idearon en 1979, Óscar y Teresa Castellano de Barquisimeto. La unión de una

reunión que es habitual para cualquier venezolano y que ellos concentraron en una especie de bolsa fina y frita de masa de maíz. Esa idea se propagó y ahora, como el pabellón original, esta empanada se consigue en otras ciudades.

Platos contemporáneos y tradicionales, los dos componen un recetario que sabe a una región. Lara sabe a Lara. No sabe a otra cosa ni se confunde, desde su periodo indígena la tierra ha provisto de recursos a sus habitantes que los transforman para crear y seguir innovando. Para mezclar sabores que sean propios desde el desayuno con caraoas negras y cremosas que contrasten con el brillo de un suero blanco y líquido, hasta la cena donde un lomo prensado es la prueba de que la delicadeza cabe dentro de la complejidad, y que el paladar larense no es simple. Pero sobre todo, la composición del sabor larense se encierra en un trago de cocuy, donde la lengua no tiene que elegir entre el dulce y el amargo, pues la bebida le otorga la mezcla perfecta. No importa que en el primer sorbo, el cocuy regañe, luego los sabores florecen para envolver la calidez y la diversidad una sola región.



Planta Agave Cocuy



Joaquín López



Cristóbal Sánchez



Joaquín López y su hijo, “Joaquincito”



Caserío Las Guitarritas

CAPÍTULO II:

Cocción

La tradición dulce



En el camino hacia Las Guitarritas un policía le pide a Cristóbal Sánchez que se detenga. Ninguno de los pasajeros tenía puesto el cinturón de seguridad, él acepta que es un error, apaga la camioneta y se baja. En ese momento los demás pueden intentar enmendar el descuido pero el arrepentimiento no se puede abrochar, los cinturones no sirven y el voltear hacia atrás solo es útil para ver cómo Sánchez saca un envase de la parte de atrás de la picop y se la entrega al policía. Sube de nuevo y con una resignación envuelta en tranquilidad dice: “Es que tenía razón”. Desde la otra ventana un pasajero pregunta: “¿Y cuánto costaba eso?”, él no se arregla el sombrero ni el bigote, así la resignación se distrae menos: “Como seiscientos, chamo. Pero es que tenía razón”. Y se suponía que a continuación el sonido del motor iba a seguirle el juego a la tranquilidad pero la camioneta se ahogó y el marcador quedó en: “Coño, es la batería”.

“Al menos el policía sirvió para algo”, dice Cristóbal Sánchez pero ahora sí parece tocarse los bigotes. Entonces confiesa que tiene que comprar una batería y que hoy no le da tiempo, así que la decisión de reanudar el camino está acompañada de una advertencia: “Si nos deja botados allá, fijate que no sé qué vamos a hacer”. Resulta que Las Guitarritas es el caserío donde viven Joaquín López y sus hijos, para llegar hay que salirse de la carretera vieja que va de Barquisimeto a Carora, entrar al monte donde una iglesia cerrada y abandonada es el único vestigio del pasado, y luego pasar un caño seco. Sánchez explica que cuando llueve, el agua no lo deja regresar a Barquisimeto. En Las Guitarritas Cristóbal Sánchez planea recoger las cabezas de penca del agave cocuy que los López comenzaron a cocinar hace 14 días.

Un vallenato suena, sale de una de las casas de bahareque hasta el lugar donde están los dos huecos abiertos en la tierra desde hace décadas, allí se cocinan las piñas o cabezas de cocuy. Dos cornetas de aproximadamente un metro de altura inundan la tierra seca de Las Guitarritas con charrasca y acordeones. Así el caserío se siente menos inhóspito pero el cielo no se aparta su atención del sol ni del color azul. Y es que precisamente ese es un requerimiento para que las cabezas se cuezan bien, que no

llueva porque los hornos están al aire libre, lo único que los protege es una cerca de púas, que se ocupa más un chivo negro que se pasea por allí, que de la lluvia.

El horno comienza montándose con leña, palos talados de árboles xerófilos que crecen entre cactus en el camino de tierra que lleva hasta Las Guitarritas. Los trasladan en moto, a menos que la camioneta de Sánchez pase adrede y los ayude sin apagarse. Luego, cuando la leña se convierte en brasa, se colocan encima piedras que Joaquín López llama sasare. Las consiguen sus hijos por la zona, él dice que son volcánicas y que con el tiempo se van desgastando, se van reduciendo, por lo que se tienen que renovar de vez en cuando. Esas piedras se calientan, retienen el calor y son las que cocinan las pencas, el elemento que sigue en el montaje del horno. Para mantener el calor los catorce días y proteger el horno de la lluvia, se cierra el hueco con bagazo, una fibra de la misma penca de cocuy que queda como residuo después de que se pila o se tritura en un trapiche. Los hilachos se endurecen con los días, no dejan que nada se cuele. Pero para asegurar aún más esa protección, López y sus hijos cubren el horno con sacos, y después con la misma tierra seca donde creció la planta. Lo hermético hace que la planta vuelva a su origen para cosecharse de nuevo y resucitar en otra forma.

De los catorce días en que el horno está cerrado, los dos últimos sirven para que Joaquín López pueda desmontar el horno, para que se ponga a escarbar sin quemarse los dedos, para que se enfríe y el horno deje de ser horno y vuelva a su condición de hueco. Así que después de despejar las capas guardianas, las cabezas de la penca ya han reencarnado: Las Guitarritas resisten una nueva inundación de sensaciones, esta vez de olor. La dulzura impregna todo y se confunde como nunca con lo ahumado y, aunque Joaquín López tenga toda su vida escarbando una arena sin castillos, no aguanta la tentación de desprender una hoja y chuparla. 63 años de edad sin poder esconder la sonrisa de una chuchería que parece una alcachofa gigante que llena los labios de un líquido con azúcar, una golosina que tiene el sabor de un oasis comestible.

Ese oasis es la clave para que el licor de cocuy sea una “delicia encendida con gusto a doce del día”, como dice el poeta caroreño Luis Alberto Crespo. Si esa técnica no se utiliza, el licor de cocuy no tiene autenticidad, no es licor de cocuy. Sin desenterrarlas por segunda vez, no se distinguiera de ningún otro aguardiente. Sin esa reencarnación sería cualquier otra cosa. Solo allí, en ese bagaje enterrado y protegido de los piratas por hombres sin playa como Joaquín López, está el final y principal valor o sabor: la tradición. Una fortuna que los larenses atesoran en sus tantos valores gastronómicos; el cocuy es apenas una de las preparaciones que han pasado de generación en generación: restaurantes de chivo y producción de queso de cabra pueden ser dos ejemplos pero la cima de lo que representa la tradición larense está en la panadería.

En torno al horno

Emilia Sánchez se mira los dedos. Cuenta con ellos para recordar que es la cuarta de los hijos de Irma Sánchez esa señora que aparece en el portarretrato y que parece ser el centro del altar que tienen en un rincón de la casa. Irma no está sola: la Divina Pastora, José Gregorio Hernández, el Nazareno y otras imágenes religiosas la acompañan. Emilia heredó sus manos pero no ha amasado tanto como ella: Irma murió en el 2003 y hasta ese momento puso toda su fuerza en una masa de trigo llena de papelón y queso. Irma Sánchez aprendió a hacer acemitas desde pequeña, sus hijos no saben a qué edad comenzó porque “amasar”, en El Tocuyo, es un verbo que se conjuga con el peso de cinco siglos.

La conexión de Irma Sánchez con su oficio no es fortuita, el lugar donde nació y murió la unió al trigo. Un valle apto para la siembra del cereal que se le escurrió tantas veces entre los dedos. El Tocuyo fue fundada el 7 de diciembre de 1545 por Juan de Carvajal. El gastrónomo Félix Otamendi relata que en Coro no tuvieron éxito los sembradíos de trigo y que cuando los españoles llegaron al Valle de Quíbor se hacen las primeras siembras exitosas. En 1822, le publicaron a Alexander Walker un libro titulado *Colombia; siendo una relación geográfica, topográfica, agricultural,*

comercial, política &c. de aquel pays, adaptada para todo lector en general, y para el comerciante y colono en particular, en el segundo tomo, hace una descripción de El Tocuyo donde detalla que las tierras eran de calidad para “toda especie de producciones” por lo que además el trigo se calificaba como el mejor de la provincia, y se exportaba a Barquisimeto, Guanare, San Felipe y Caracas (p.120).

Existen registros también del intercambio comercial con otras provincias, en El Tocuyo y los Andes “la cosecha era ya tan abundante que en 1579 se vendía harina a Coro, Maracaibo, la Española y Cartagena de las Indias” (p.34), según registra S.J. Carmelo Vilda en *Proceso de la Cultura en Venezuela (1498-1830)*, libro publicado en 2004. El mismo dato figura antes, en 1942, en *Las huellas de los conquistadores* de Carlos Pereyra en el que señala como testigo a P. Pedro Simón (p.166). En ese momento comenzó la panificación de la región que además se nutrió del comercio con el virreinato cercano de Nueva Granada. El historiador y director del Centro de Estudios Gatronómicos, José Rafael Lovera expone en uno de sus ensayos recopilados bajo el nombre de *Gastronáuticas: en el siglo XVI se comercializaba ganado entre Tunja (Colombia) y El Tocuyo*, y de esos viajes llegó la receta del ahora llamado Pan de Tunja (p.120).

Cuando Emilia Sánchez sube la mirada y olvida sus manos, su hermano Iliezer la interrumpe para decir que él es el número once. “Somos trece”, cuenta mientras camina hacia el fondo de la casa. La cocina donde atienden a visitantes queda atrás, la puerta está abierta pero en la panadería Maíta esa no es una condición extraordinaria, los clientes se pueden confundir con los familiares que entran y salen de la cocina. No hay rejas ni paredes, mucho menos mostrador. Iliezer llega a la parte más clara de la casa, un espacio cerrado pero que en vez de ventanas tiene tela metálica. Así los olores entran y salen del horno, como si fueran un Sánchez más.

Iliezer es uno de los líderes del negocio junto con Juan Carlos, un hermano mayor que él. Los trece no viven en esa casa pero el aroma a pan parece no poder

despegárseles. Rafael Cartay, en el *Diccionario de Cocina Venezolana*, define la acema como un “pan dulce que se hace con afrecho, papelón y canela” (p.30), los Sánchez, sin embargo, le podrían dar otro concepto. No todos se despiertan a las 6 de la mañana para amasar pero cada uno, a su manera, mete las manos en la masa. Por ejemplo Emilia se encarga de vender cuando está en la casa. Al salir no se escapa de la herencia de su mamá, adonde vaya le preguntan por las acemas y los panes de horno.

Irma Sánchez unió a sus hijos en torno al horno. Les dejó la receta y les aliñó la cabeza repitiéndoles que no podían perder la calidad, y cual regaño anticipado, les advirtió que no se fueran a pelear por el negocio. “Ella nos decía siempre: ‘Esto es para ustedes, no para mí’”, recuerda Iliezer. Y ese valor lo asumieron como responsabilidad laboral, tanto que consideran que el encargado de velar por que la acemita se haga de calidad no debe ser ningún organismo del Estado sino el mismo panadero.

Las panaderías de acemitas en El Tocuyo le pisan los talones a las comerciales, pues son 5 contra las 6 que venden pan salado. Lo tradicional se mantiene porque los tocuyanos tienen el oficio y el gusto por las acemas en la sangre. En la panadería Maíta le ponen bastante queso churuguara rallado a las acemitas y también melao de papelón y anís. Juan Carlos Bruzual, panadero y director del Instituto Europeo del Pan (Iepan) en Caracas, indica que lo que caracteriza a la panadería de Lara es la historia de sus panes, así se distinguen de los panes que trajeron los europeos, que son más bien de costra dura y crujientes. “Los panes larenses y andinos son panes suaves, dulces y con especias”, especifica Bruzual quien desde hace unos años cultiva especial interés por estas panaderías. Las acemitas han pasado de generación en generación pero hasta hace poco su producción se definía también porque las hacedoras eran mujeres.

La “niña” Engracia Pérez Yépez es el ejemplo más popular. Hasta hace un par de años ella amasaba sus acemitas, nunca se casó así que, en esa especie de consagración hacia la tradición, sigue siendo una niña a pesar de tener 102 años. Era la referencia, ir a comprar pan al municipio Morán en el estado Lara era entrar a su casa. En estos días, si se pasa por El Tocuyo y se le pregunta a un transeúnte dónde se consiguen las mejores acemas, hay posibilidades de que indiquen otro lugar, uno que no es el emblemático negocio de la “niña” Engracia: “Mejor no vaya pa’llá”, “ya esas no son tan buenas”. Ella sigue viva pero, según los hermanos Sánchez, no vive en la casa donde está el negocio que lleva su nombre. Cuando se les pregunta qué pasó no hablan en seguida. Parecen dar vueltas. “Esas estaban bien pero cuando quedaron los nietos de ella se cayó la tradición”, dice Iliezer, que después se decide a contar: “Eran dos socios, eran hermanos. Uno quería más que el otro y comenzaron los rollos... Y eso que eran familia. Nosotros somos familias, somos unidos”. Irma Sánchez vuelve a ellos: la unidad es requisito para la tradición.

Cuando Bruzual fue a El Tocuyo no dejó de visitar a la “niña” Engracia, dice que estaba “malita” pero que lo que le sorprendió fue que el encargado no fue gentil con él, “tenía miedo que le quitáramos la receta o algo así”, explica el director del Iepan. “Esa tradición callada y silente es porque nadie lo va a hacer como yo. No dan las recetas porque viven de ellas, de una gastronomía muy pobre. Si fuera una gastronomía rica, a nadie le importa, porque ya el producto se vende solo”, intenta explicar la chef venezolana que se ha encargado de defender lo tradicional y trabajar sobre ello, Helena Ibarra, “Si empieza a hacer el mismo pan entonces se lo compran a Juana y no a mí. Es el problema de estas gastronomías que se asfixian porque no se expanden, porque no se perpetúan a través de la palabra escrita”, piensa la cocinera del restaurante Palms en Caracas.

Iliezer Sánchez no tiene 32 años seguidos haciendo acemitas, cuando tenía 18 años se fue de El Tocuyo hacia la capital. No le da pena cuando confiesa: “éramos un poquito pobres así que me fui a Caracas a trabajar repartiendo periódicos. Me fui porque allá

también tenía dos hermanos con falta de recursos. En ese momento no vendíamos acemita como vendemos ahorita”. La suavidad con que lo exterioriza se une a la sencillez o quizás al calor del horno que parece un iglú de cemento; una vez que prenden la leña adentro y colocan las brasas en una orilla, la temperatura no baja en dos días, así cocinan los panes.

Iliezer Sánchez extrañaba a El Tocuyo. La “ciudad madre” de Venezuela tenía 117.134 habitantes en 2001 y según las proyección del Instituto Nacional de Estadística con base al censo de 2001, actualmente deben vivir aproximadamente 137.961 personas allí. Según la Alcaldía del Municipio Morán, en la parroquia Bolívar donde se encuentra la capital del municipio, la población ya supera la cifra de 140 mil. Lo que otros jóvenes pueden desprestigiar por pequeño, Iliezer lo apreció y actualmente se siente orgulloso de ser de tocuyano. Volvió y dice ser feliz. Juan Carlos Bruzual expone que “el orgullo por los panes larenses es lo que permite que siga la tradición pues así se defiende la gastronomía y a la vez se promueve”. Sucede lo que el panadero llama un “efecto multiplicador”.

Cuando se le pregunta a Iliezer Sánchez por qué actualmente les va mejor, responde con la sinceridad de lo fortuito o casual: “Aquí la señora Gracia perdió la fama y cayeron”. La panadería Maíta amasa y aliña 260 acemas cada día. Hay de distintos tamaños pero sin ningún esfuerzo, ellos las venden todas”. Bruzual coincide con Ibarra cuando explica que uno de los grandes problemas para que las tradiciones del pan perduren es que normalmente los panaderos tradicionales son “gente con escasos recursos”. Otro obstáculo, insiste, es que “las nuevas generaciones no le quieren echar pichón” tanto como las generaciones pasadas en las que es evidente “el valor intrínseco del trabajo duro”.

El número once de los Sánchez parece haber corrido con suerte si se establece un paralelismo con las anteriores consideraciones de Bruzual. El último problema que plantea el director del Iepan es “el recelo de la competencia”, y quizás Iliezer Sánchez

haya aprendido a manejar esta situación a partir de haber superado las dos anteriores. El orgullo por su trabajo les permite a los Sánchez abrir la puerta de su casa, dejar pasar a cualquiera y decir: “Le ponemos soda, polvo de hornear, un poquito de levadura de pasta, dos tobos de agua y dos tobos de levadura. Luego el melao. Y azúcar, también le echamos seis perolas de azúcar para esa cantidad”. Iliezer no oculta nada: “La mantequilla y el queso se le echamos cuando está la masa hecha. La pesamos y la picamos una por una y la vamos aliñando una por una”, más bien parece saborear las palabras, como si disfrutara cada paso.

Nada distrae a Iliezer Sánchez de las palabras calidad y unión. Ni la corneta con música llanera ni las interrupciones de su hermana mayor, Emilia. Atento, va de aquí para allá dando detalles de su labor. La única manera de que suba la mirada y se ría de la misma manera que cuando habla de su mamá, es que se le pregunte por la siguiente generación: “Naguará” –responde saltando de inmediato con una palabra que sale de su ADN, pronunciada cortita y rápida como si fuera una sola palabra, mientras lanza una mano al aire y da un paso hacia adelante– “Mi hijo, cuando lo traigo, comienza a jugar con la masa y todo”, termina dándole un paso atrás como dando lugar a los próximos.

Atender y preservar la tradición

En la panadería La Diadema hay un mostrador. Los vidrios son transparentes para que el cliente pueda ver las catalinas, los panes de Tunja, el pan de horno y las acemas. Si los precios en fosforescente no tapan la vista, se encontrará con las piernas de Alirio Mendoza. Él atiende un negocio que comenzó su mamá Coromoto Mendoza con un primo de ella, Rafael Lucena. Detrás del mostrador hay estantes con más productos, y esa es la señal de que La Diadema es un negocio un poco más industrial que Maíta.

Juan Alonso Molina, historiador y cocinero, relata que “la gran demanda que desde hace por lo menos 50 años ha venido experimentando, la acemita y el pan tradicional larense, ha hecho que muchas antiguas factorías amasanderas evolucionen en una segunda o tercera generación en verdaderas empresas”. Él lo llama “evolución”, y distingue que se pueden encontrar todavía los dos tipos de panadería: la más tradicional y la más industrial.

Con calma, Rafael Lucena sale al negocio y pone las manos en el mostrador. Las apoya esperando cualquier pregunta, quiere contestar con la intención de volver rápido a la panadería. A ese lugar, donde lleva 25 años trabajando, en donde antes de él amasó María Chepe, una pariente suya a la que se refiere como la abuela. Su apuro contrasta con la lentitud que se adjudica a las personas de ciudades pequeñas. Al entrar, Lucena se pierde, la luz del sol tocuyano al mediodía, esa que parecía inocultable, se pierde con él: el lugar donde está el horno solo tiene una luz, la que sirve para alumbrar hacia adentro un iglú de cemento más grande. Si bien la producción de acemas no varía entre Maíta y La Diadema, el negocio es de otro tipo. Tienen ocho empleados y calientan el horno con un soplete.

“La conservación de las tradiciones de cocina es fundamentalmente cosa de familia”, explica Leopoldo López Gil, presidente de la Academia Venezolana de Gastronomía, y enmarca la premisa en los años 50. Pues cuenta que cuando llega la inmigración, “las familias se renuevan y por lo tanto las mesas también”. Luego define: “nuestras mesas comenzaron a ser mesas sin expresión nacional”.

Otra de las razones por las que las tradiciones venezolanas en la cocina se fueron diluyendo fue la intensificación de la vida urbana. El director y fundador del Centro de Estudios Gastronómicos (Cega), José Rafael Lovera, participó el sábado 11 de agosto de 2012 en un encuentro gastronómico llamado “Las cocinas regionales en Venezuela: historia y perspectivas”, organizado por la Fundación Bigott en Caracas, allí dictó una ponencia titulada “De la dieta rural a la urbana” en la que ahondó sobre

ese fenómeno en el que la población venezolana pasó de vivir en el campo a mudarse a la ciudad. Víctor Moreno Duque, profesor de la Universidad Metropolitana y de la Universidad Católica Andrés Bello, especializado en Historia de las Américas y miembro de Venezuela Gastronómica, menciona que en el siglo XIX la población rural era el 80% y que el siglo siguiente pasó a ser el 20%. “Las costumbres se mantenían más fuertes porque tenían más tiempo”, explica Moreno mientras que aclara que no es que no trabajaran, “trabajaban muy duro”.

En La Diadema se mueven rápido, casi le alcanzan el paso a Lucena. Él tiene veinticinco años haciendo pan pero no es el único al que la experiencia le pesa. Esa esquina tiene levando 97 años. Actualmente hacen dos tipos de acemas: la criolla con aliños, que en horario coincide con la de la panadería Maíta, la amasan a las 6 de la mañana y la hornean a las 2 de la tarde, y la comercial, con menos aliños, que la amasan a la misma hora que la criolla pero que entra al horno tres horas después.

Otro aspecto que reseñó Lovera en su charla fue la pobreza como elemento que cambia las tradiciones. Para él, la comida tradicional se enfrenta a la comida rápida pues la segunda es más económica. Los platos venezolanos requieren de tiempo y son más costosos; por ejemplo, cocinar unas caraotas gasta mucho más gas que hervir una pasta. La economía en crisis no siempre creó circunstancias negativas para la cocina nacional, según Leopoldo López Gil. El presidente de la Academia Venezolana de Gastronomía tiene la idea de que a partir de las crisis económicas de los años 80, los extranjeros no vienen al país a trabajar como cocineros así que los venezolanos que estaban tras los fogones se comienzan a profesionalizar.

A raíz de esto se fundan distintas escuelas de cocina, entre las que destaca en 1988 el Centro de Estudios Gastronómicos (Cega), en donde José Rafael Lovera, historiador, gastrónomo y profesor universitario, comenzó una cruzada con la intención de formar cocineros que rescataran e investigaran sobre la cocina venezolana. Allí se

han formado cocineros reconocidos como Sumito Estévez, Alonso Núñez, Víctor Moreno y Francisco Abenante.

Para Rafael Lucena, la tradición continúa entre las paredes de La Diadema porque son una familia. Coromoto Mendoza, hija de María Chepe, es su prima, relata el panadero para volverse a mover de un lado a otro. Alirio Mendoza interrumpe con una voz alta que parece haber estado esperando para hablar: "Lo importante es hacer las acemitas con amor".

Un tercer investigador que coincide con la idea de la intensificación de la vida urbana es Juan Alonso Molina, sin embargo él coloca al estado Lara en otro saco, pues afirma que Barquisimeto se siente orgullosa de ser "un pueblo grande". La capital mantiene, según Molina, el contacto con el campo. Su ejemplo son las arepas: "en Barquisimeto se consigue masa de maíz pilado". Esa relación tradicional también se construye entre el producto y la identidad, de allí que Lucena explique la tradición de la acema como "identidad tocuyana".

El paso de una generación a otra también tiene que ver con los restaurantes. Juan Alonso Molina considera que actualmente no hay restaurantes nuevos que quieran o puedan especializarse en la restauración de la comida larense porque ya existen otros más antiguos en Lara dedicados a ofrecer y mantener en la mesa pública los platos tradicionales larenses: El conejo blanco, El Bigote, Los Caneyes del chivo en Pavia y Santa Ana. "Esos cuatro pasan de los 50 años. Eso no es común", expone el historiador y cocinero barquisimetano. Humberto Arrieti, también cocinero y profesor de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy (Uney) piensa que la situación de los restaurantes en Lara "es una circunstancia diferente porque tenemos a cultores". "Aquí para comer chivo, me voy a Pavia", pone de ejemplo Arrieti.

Cuando se habla de los cultores, el profesor Moreno los define como "el tesoro viviente de un legado sobre un plato", y no puede dejar de nombrar a uno: Adelis

Sisirucá. Cerca de Carora, en la carretera Lara-Zulia se encontraba un lugar donde comer, que más que un oasis era una puerta a los platos tradicionales caroreños. Ya Ramón Guillermo Avelo resume en un texto publicado en Internet que para “Comer en Carora” había que nombrar al cultor: “Adelis Sisirucá no era lo que se llama un relacionista público, pero todos nos rendíamos ante su maestría en Las Palmitas”.

La tradición viene de las raíces pero sus ramas no distinguen para dar sombra a quien se quiera sentar. Hace unos treinta años, pasó por Carora una muchacha de veinte años de edad que trabajaba para El Diario de Caracas en una página titulada “Degustar”. Adicionalmente hacía catering, alguna que otra cena privada. “Entro a este restaurancito que era mínimo y veo a un señor alto y flaco, muy elegante además, era un personaje que tenía mucha presencia, y me lo presentan, Adelis Sisirucá”, relata la ganadora del mejor libro de una chef mujer del 2012 en los Gourmand World Cookbook Awards, Helena Ibarra. Esa muchacha ahora tiene 52 años DE EDAD y un restaurante a su cargo, el Palms del Hotel Altamira Suites, donde su nombre figura en la puerta y en otros avisos. Su nombre es el de la primera mujer de Venezuela encargada de la cocina de un hotel cinco estrellas pues además su enfoque está justamente en eso, en lo venezolano.

“Le empecé a preguntar porque él me sirvió el lomo prensado que me pareció fantástico. Le pregunté por todo, por la técnica, por la calidad del cochino, cómo lo enaltece. Y entonces él me pasó para la cocina, porque como te digo, hubo buen *feedback* y estuvimos hablando un rato”, así narra Ibarra su entrada a los fogones de Sisirucá. Después de eso, su cocina estuvo siempre ligada a él, dice la chef: “Fue un personaje que me marcó tanto en ese momento, y todo lo que me dijo, y lo que hablamos sobre los productos...Efectivamente era un apasionado de lo que hacía, que me ha acompañado toda mi vida, porque quedó como un personaje detenido en el tiempo, y más allá de que quedara detenido en el tiempo, Adelis me sorprende de manera violenta, ya muerto”.

Helena Ibarra no volvió a ver a Adelis Sisirucá y lo lamenta pero no siente que esa relación se haya roto. Después de pronunciar la palabra “muerto”, ella misma se ríe y explica en seguida que el año pasado, fue la invitada especial del Salón Internacional de Gastronomía (SIG) y que luego tuvieron un coctel privado en el restaurante Palms, y mientras saludaba a los asistentes, se le acercó un grupo de estudiantes de cocina y le expresaron el honor que era para ellos conocerla. “A mí, que soy una sentimental y una emocional, se me pararon los pelos, me dio el ataque y todo. Miro a aquel muchachito que tenía como diecisiete años, y de repente, me fijo así en la chaqueta, y la chaqueta dice “Adelis Sisirucá”.

Ese momento para la ganadora del Gourmand World Cookbook Awards fue significativo: “Yo me quiero contar el cuento que de alguna manera, ese punto de partida en Carora con Adelis, escondiendo un poco el lenguaje de esas mujeres silenciosas, que es lo que yo siempre he dicho, está por detrás, habría de designar mi vida y mis principios, o sea, acerca de lo que es la cocina venezolana, y él es para mí un referencial importante desde todo punto de vista”.

El peso de Adelis Sisirucá cae fuera y dentro de Lara. Juan Alonso Molina coincide con Leopoldo López Gil al afirmar que “la enseñanza de la cocina es un fenómeno incipiente”, pero resalta el valor de que una escuela en Barquisimeto haya utilizado el nombre del cultor caroreño para identificarse. Víctor Moreno Duque considera que esa es “una muestra de que empezamos a valorar lo nuestro”. No hay ningún otro caso igual en Venezuela. La Escuela de Cocina Regional Venezolana Adelis Sisirucá comenzó a impartir clases en julio del 2010 en Barquisimeto, la dirigen Nora Muñoz y Sergio Muñoz.

Alirio Mendoza no se mueve del mostrador de La Diadema, conversa con quien pase por allí: cliente, amigo, turista. Su hija pequeña entra y se pone a jugar, claro, siempre detrás del mostrador; a ella le da pena hablar. En cambio, él se ríe mientras casi grita:

“La receta no es secreta, pero nadie la hace igual. El negocio se queda entre la familia pero no la receta”.

La tradición moderna

“Amansijos de que las Campíns”, gritaba la vendedora y él corría hacia la puerta. Su mamá o su abuela le abrían la puerta a aquella señora que justo en el momento se bajaba de la cabeza una cesta que él recuerda como inmensa. La expectativa aceleraba la emoción cuando la mujer descorría un lienzo blanquísimo, luego un papel celofán “y ahí estaban, en pequeños paquetes de papel blanco o transparente: acemitas, ponquecitos, catalinas, galletas blancas, pan de tunja...”. Pero de todos, las favoritas de Ramón Guillermo Aveledo eran las piñitas, “espolvoreadas de azúcar”.

En ese mismo Barquisimeto, tres años después de que Aveledo naciera, en 1953, Ernesto Sánchez abría una panadería en la carrera 23 entre calles 32 y 33, siete cuadras más arriba de la casa del abogado, político y profesor que hoy dirige la Mesa de la Unidad Democrática. Contemporáneo con él es Orlando Sánchez, hijo de Ernesto, quien actualmente tiene 60 años y se encarga del pan de Tunja, las acemas tocuyanas, el pan azucarado, las catalinas, los panes dulces rellenos de guayaba, los cachos salados sin relleno y demás panes que se hornean en una panadería que se empeña en lo tradicional y que decidió llamarse antónimamente La Moderna.

El olor no es lo único que guía a quien quiera llegar a La Moderna, también la gente; en las tardes los clientes salen del local porque no caben. La impaciencia se nota en un cigarro o en un papel arrugado con el número de panes que ya pagó alguien para no quedarse sin la masa caliente, así que puede pasar que un cliente llegue y aunque no hayan salido los panes del horno, ya se hayan acabado. Orlando Sánchez habla poco, parece no gustarle mucho conversar pero responde cada pregunta con cortesía; cuando se le pregunta la razón por la que vienen tantos compradores a su negocio, pronuncia una palabra: “frescura”.

La tradición como tema no la obvió José Rafael Lovera en *De la dieta rural a la urbana*, allí explicó cómo se comenzó transmitiendo por la oralidad y gestualidad, como por ejemplo Irma Sánchez la enseñó a sus hijos, como María Chepe a Coromoto Mendoza o Ernesto Sánchez a su hijo Orlando. La segunda etapa que señala el historiador es la escrita, es decir manuscritos, y la tercera es la impresa, que tiene que ver con la “visión del medio urbano” y las ciudades pues es donde había imprentas. Completa la evolución con la electrónica, relacionada con los medios masivos.

“Para que la cocina trascienda hace falta el registro técnico”, comenta Francisco Abenante, chef ganador del premio Gran Chef del Tenedor de Oro 2009, y es que justamente esa etapa electrónica que se vive no aparta la tradición de lo común, sino que la esparce sin hacer preguntas. En Internet se encuentran 325 resultados en 0,30 segundos sobre la palabra “acema tocuyana”, entre los que se incluyen recetas en inglés y notas publicadas en Facebook.

En La Moderna no tienen ningún iglú de cemento, tienen hornos industriales y, según Orlando Sánchez, no llevan la cuenta de cuántas acemas venden al día. La forma tradicional de la acema es ovalada pero por practicidad allí también la preparan redonda y la llaman “acema especial”, lo que cambia es el aspecto. No le ponen queso a ninguna acema, el color marrón se las da el papelón con el que las pintan por arriba. Orlando es uno de los siete hermanos Sánchez, algunos tienen relación con la panadería pero además tienen 7 empleados fijos; él reconoce que la mayoría de sus clientes son personas que compran grandes cantidades porque se encargan de distribuir los panes, es decir, revender.

El panadero Juan Carlos Bruzual afirma con seguridad que: “Mientras haya quien quiera comer pan, habrá panaderos”, y en el caso de la panadería larense, La Moderna es la prueba de que la demanda existe. Sin embargo, el consumo no es un aspecto aislado del mundo, evidentemente está relacionado con la situación económica pero

también con lo social, y de allí que las expresiones culturales estén unidas a la comida. Luis Alberto Crespo comenta que el tamunangue no puede ir separado de unos tragos de cocuy y Humberto Arrieti pone el ejemplo de comer mondongo de chivo en los domingos familiares.

Lo tradicional para Porfirio “Pocho” Garcés, otro cocinero barquisimetano que además forma parte de Venezuela Gastronómica, es determinado por la cotidianidad, no es un estatus firme e inamovible. Él establece un paralelismo entre la lengua y la cocina, dice que así como la Real Academia Española (RAE) establece que el uso y el pueblo es lo que define el lenguaje, pues igualmente con la cocina. Y es así como, por ejemplo, la arepa con diablito, según Garcés, es una tradición venezolana.

Sobre la preservación de las tradiciones, Helena Ibarra cree que una solución es la palabra escrita pues se trata de “otra dimensión”: “Así toda Venezuela sabe cómo se hace ese pan y los comienza a hacer pero tú eres la mejor”. La chef del Palms considera que el recelo por las recetas es un problema de profesión que se conecta con “la inseguridad del venezolano con su paladar” que “igualito la tiene con su quehacer”.

La conservación de la receta puede entonces tener que ver más con la difusión que con el secretismo. Helena Ibarra hace otra advertencia que vas más allá de la conservación como subsistencia, la relaciona más con la protección: “El resguardo dentro de tus errores, al no exponerte nadie te dice cuáles son. Nadie le pide más a Juanita. Ese venezolano acomodaticio que no acepta ser crítico porque eso es conflictivo”.

Restaurar la tradición

El trabajo de una generación a otra no es el único que tiene que ver con la conservación de las tradiciones. En la cocina también existe la restauración: no es un

término que tenga que ver solamente con la actividad hotelera sino que se trata del oficio de tomar lo tradicional, documentarlo, aprender a hacerlo para luego crear una nueva versión, una propia. La restauración tiene como tarea rescatar y crear, dos actividades paralelas que no se contradicen.

Para hablar del tema Humberto Arrieti cree que hay una condición esencial: “Si tú no eres un cocinero culto pues te falta una herramienta. Se debe sustentar la comida desde un punto de vista intelectual. No basta copiar, hay que pensar”. Por eso la importancia de tradición en el mundo actual para este chef “barquisimetido” se resume en que “conectarse con el comensal tiene que ver con conectarse con sus ancestros”.

Cuando Arrieti habla de su trabajo se presenta como un “cocinero criollo” y expresa que le da tristeza que haya quienes consideren que la cocina nacional no es atractiva en el exterior por su sencillez: “Con una cocina como la nuestra y esta gente está diciendo esa pendejada, porque no es otra cosa, es no entender que con un mismo sofrito siempre logramos cosas maravillosas y diferentes”.

El trabajo de restauración de un cocinero para Arrieti tiene que ver con “entender que nuestra cocina es mestiza, es compleja, llena de sabores. Y fundamentada en la comida campesina pero también donde se consiguen elementos extranjeros”. Su ejemplo predilecto es la hallaca pues para él es la representación de lo venezolano, de la “conjunción del mestizaje desde la colonia hasta hoy”.

Utilizar esos valores con fines profesionales no es una decisión que se toma ni que se ejecuta correctamente a la ligera. “Lo tradicional hay que respetarlo. Hay que respetar el sabor y la esencia de los platos. Si quieres hablar a través de la cocina tradicional tienes que inventar y jugar con las formas, no con el fondo”, expresa Abenante.

El mayor reto de quienes buscan restaurar la cocina venezolana es, según Francisco Abenante, superar esa idea de que el venezolano no va a comer en un restaurante lo

que ya hacen en su casa. Arrieti tiene esperanzas en la labor pero a la vez se conecta con la filosofía de disciplina del lugar donde estudió, el Cega: “La única manera de hacer rentable la cocina venezolana es haciendo una excelente cocina”. Si las caraoas de una mamá son un fiasco, igual se sigue diciendo que son las mejores, ese es valor de defensa familiar que comenta Helena Ibarra y que mantienen con fervor los Sánchez. Arrieti explica ese arraigo no como un capricho sino como “una relación afectiva”, así que la meta hoy en día para el restaurador de comida tradicional es trascender ese vínculo.

Justamente esa fue la labor del cocinero Francisco Abenante durante 15 años en la cocina de El Círculo de Barquisimeto. El suyo fue quizás el primer restaurante de manteles largo en Venezuela que se atrevió a apostar con formas modernas sobre fórmulas tradicionales. La totalidad de su carta no se dedicaba a la comida venezolana pues él explica que sus comensales eran bastante fijos y debía cambiar para que no volverse monótono, entonces la variedad de platos era una manera de mantenerse de pie.

Ese punto no le quita el baluarte importante que cocinó lentamente esos años y que poco a poco salieron de debajo de la tierra hasta ser finalmente reconocido con el premio Tenedor de Oro al Gran Chef en 2009. Fue el primer cocinero que no vivía en Caracas que lo ganaba. Así que El Círculo se convirtió en parada obligatoria para lo que pasaban por Barquisimeto. Su plato más conocido fue la olleta de gallo, un estofado que Abenante tomó justamente de El Tocuyo y lo preparó con la técnica francesa del *coq au vin*. Ese sabor larense con una nueva cara se hizo conocido en la ciudad y saltó los límites para acercar a otros comensales.

Abenante también tomó el lomo prensado y lo transformó en uno de sus emblemas: en vez de prensarlo en un aparato de hierro, lo preparó en un cilindro con cuerdas. En El Círculo también sirvió un corderito que criaban especialmente para él. También otro plato formó parte de una consigna que buscaba abarcar lo venezolano: bollitos

pelones de Yaracuy rellenos de morcilla de Carúpano, sobre crema de ají margariteño. Esa mezcla y la elaboración denotan una valentía que para el momento, otros cocineros no tenían.

Dentro de la idea de darle un impulso a lo venezolano, es necesario conocer la tradición; y también se requiere que ese valor esté fundamentado en el fondo, no en la forma, es decir en un contenido que no es deliberado sino que, al menos en el caso de Lara, tiene más de cinco siglos. Los cocineros deben palpar esas raíces hasta hacerlas propias, cotidianas. Cocinar esas caraotas como una mamá para luego llegar al siguiente nivel.

Ese otro horizonte vendrá con la participación, lo creativo, el arte. Para eso Helena Ibarra establece: “La intención tiene que ser aportar dentro del discurso. No manejarte con recetas porque eso se consigue en cualquier parte, en Internet. Tienes que ser un profesional para acceder a tus cualidades, a tu cultura”. Un trabajo que requiere reconocerse y mirar hacia atrás con verdadero interés. Volver al origen para crecer. Quizás era necesario que Iliezer Sánchez se fuera de El Tocuyo a Caracas para que ahora su hijo corree cubierto de harina entre las acemitas de la panadería Maíta.

Lara tiene tradición y su comida sabe a eso, cuando las caraotas se cocinan en leña se impregnan de ese sabor a madera. No es posible hablar de restauración sin indagar en cuál es la fuente de calor, qué coció a esos alimentos. Así como no se puede hablar de los panes sin pensar en esas manos que dan calor humano a la masa mientras unen la harina con los huevos, la integración del cocinero con su creación debe tener el mismo sentido de integración y compromiso. Los larenses tienen las manos metidas en la masa y por eso su estado, como pocos, tiene un bagaje que además de años tiene contundencia.

Francisco Abenante hizo su trabajo, metió las manos en la masa y volvió a Caracas por motivos personales, pero en su cocina está el sabor de Lara. Ese ahumado dulce

que le dan las leñas y las piedras a las pencas de cocuy no se lo quita ningún otro de los siguientes procesos en la producción del licor. Por eso quizás el cocinero sonrío ante ese líquido transparente que hoy puede tener en una botella, pues sabe por experiencia propia que en el fondo está escondido un horno donde lleva su tiempo que las cosas se cocinen, un hueco que Joaquín López sigue abriendo con los dedos.



Diovaldo y Chiche López cargan la leña en la camioneta de Cristóbal Sánchez



Cornetas en Las Guitarritas



Joaquín López desmontando el horno



Iliezer y Emilia Sánchez en la panadería Maíta



Alirio Mendoza y su hija en el mostrador de la panadería La Diadema



Los clientes de La Moderna esperando que los panes salgan del horno

CAPÍTULO III:

Trapiche

Nutrirse del gentilicio en la mesa



De tanto escarbar al desmontar el horno, a Joaquín López se le ensucian las manos. Esa capa de tierra no se le quita por más que se frote las manos, está pegada. El jugo de las cabezas de penca no resiste salir y cada vez que López las mueve, se le endulzan las palmas y los ocho dedos. Es fácil darse cuenta que con una mano hace mayor esfuerzo para revolver el bagazo pero es un hombre de pocas palabras, así que si alguien pregunta qué le pasó, él no abre más los ojos. Siempre cerraditos, el sol de Las Guitarritas parece haberle enseñado a conocer el proceso del cocuy a oscuras, él no adivina sino que palpa lo intangible porque no hay respuesta para su primera aproximación al cocuy, solo masculla que al principio él comía las pencas asadas pero que no tomaba el licor.

“Fue el trapiche, me machucó”, se escucha de algún lado mientras los párpados de López le miran las manos. El mismo pegoste que se le adhirió a los dedos, le quitó dos. Una vez horneadas las pencas se trituran para extraer el jugo; no es único del cocuy, los trapiches tienden a oler a caña de azúcar pero lo mismo sirve para las alcachofas gigantes. El lugar que señala López, donde se supone que está el trapiche, es suelo ocre con rastros de cemento. Ruinas, escombros. Desde ese momento, López no balbucea sino que divaga sobre un incendio, unas avispas que hicieron un enjambre en una madera, un pote con kerosén, una media hora en la que tarda yendo a buscar a su hija en la parada de autobús y las ruinas, el trapiche, los escombros, todo.

Después de desmontar el horno, López no se apura en lavarse las manos, a Las Guitarritas no llega el agua. Cristóbal Sánchez y su camioneta prendida siguen allí, los hijos de López la cargan con las pencas que le venden a 12 bolívares cada una. Desde el otro lado de la cerca, Sánchez comenta que el jugo concentrado, es decir, el jarabe de penca, se usa para sazonar carnes y ensaladas. Él ayuda a los Sánchez con otros insumos como alimento para animales y planea conseguirles un trapiche.

Joaquín López sigue haciendo cocuy. Otra técnica para extraer el jugo es pilar las cabezas o construir una prensa para exprimirlas, una sola puede pesar 5 kilos y según Luis Sánchez Font en *Manual de elaboración artesanal del destilado de cocuy* (1998), de allí se extraen aproximadamente 2,5 litros de mosto (p.24). Los residuos, la fibra que queda seca después de la extracción, se llama bagazo y no solo se utiliza para cerrar el horno, también sirven para hacer manualidades como muñecas.

La dulzura concentrada no aparta a lo ahumado en el jarabe negruzco, es una azúcar que para algunos puede parecer exótica pero que para otros es la cotidianidad, ese pegoste en las manos de López. Él es eso, un cocuyero. Cristóbal Sánchez lo tenía por herencia, así que después de perderla, volvió a eso; su día a día lo pasa pensando en su marca, El Balsamal. No escapan de la tradición sino que la hacen suya porque se encuentran a sí mismos dentro de ella, Joaquín López se reconoce en esas palmas marrones, son lo que lo distingue de cualquier otra persona. Ese jugo de cocuy, ese pegoste es su identidad.

Preguntarles a los larenses por su comida es querer que hablen de los lácteos, un denominador común de las mesas pues su consumo es cotidiano. Ese suero que los nutre desde pequeños queda registrado en la posteridad aunque se esté lejos como el tenor Aquiles Machado. El barquisimetano que ha viajado por el mundo cantando ópera, y que nació y vivió en Barquisimeto, dice: “Para mí, si no flota en suero no es guaro”. El primer venezolano que se presentó en la Scala de Milán y en el Metropolitan Opera House de Nueva York define al suero como “el caldo primordial de lo larense”.

Trenzar la gastronomía regional

Cuando el hijo de Francisco Abenante se desayuna una arepa, la hace migas y se la come en un plato hondo, él no la comprende sin suero. El motivo es el mismo por el que su papá nota una diferencia entre los dos cuando hablan por teléfono. No es la

edad lo que le hace sonreír un poco, Tomás Abenante ya tiene diecisiete años. Los labios de su papá se estiran cuando su chamo le dice “Sié cará, papá”. Unas palabras que con cierta cadencia le recuerdan que su hijo es guaro. En realidad, el vocabulario que usa no es ninguna sorpresa. Allí nació. Allí crece aunque su papá viva actualmente en Caracas. Pasa que Abenante se casó en 1995 y como su esposa era barquisimetana, se fueron a vivir a la capital larense. Una situación normal para una pareja joven. El tema es que Abenante no podía buscar trabajo en una oficina, su vestimenta de trabajo nunca fue un flux y tampoco usó botas de seguridad. A pesar de ser corpulento, no se planteaba trabajar como guardaespaldas. Su trabajo en Caracas era distinto, usaba un uniforme blanco. Y así llegó a Barquisimeto, como chef.

Su formación fue en cocina francesa con Pierre Blanchard. Luego fue parte del grupo fundador del Centro de Estudios Gastronómicos de Caracas (Cega). Pero en la nueva ciudad, y con la influencia previa de José Rafael Lovera, dejó de pensar tanto en el *foie gras*. Él no sabía qué comían en Lara, así que comenzó desde el desconocimiento. Se encargó primero de investigar. La curiosidad le dio un puesto de trabajo: el qué se hace, el porqué se hace, desde cuándo, el quiénes lo hacen y el qué representa. Así conoció Carora y no tuvo vuelta atrás. Se hizo seguidor de la cocina larense y la caroreña lo encandiló. Se convirtió en su favorita. Explica que no es porque él haya vivido en Barquisimeto, pero que considera que es una de las cocinas regionales más importantes del país, en cuanto a oferta, producto y técnica.

Francisco Abenante comenzó a trabajar en El Círculo hace diecisiete años. Hasta el año pasado vivió en Barquisimeto y era el artífice de un menú variado. Variado porque como anécdota cuenta que cuando sus amigos de Caracas lo visitaban, veían su oferta y le preguntan qué era eso. Antes de revelar la rareza de su menú, mueve hacia arriba los ojos y se le ven más verdes: “Me tocó adaptarme a la ciudad, al gusto de la gente. Porque en el menú podía haber perfectamente dos o tres platos de comida venezolana, uno de comida francesa y en 15 años yo vi pasar todas las modas, así que en algún momento incluí esos platos. Claro, había particularidades: es una ciudad

pequeña, mi restaurante era el único en esa opción, mi público era muy consecuente y se aburría fácilmente. Entonces esos factores me llevaron a mí a hacer un menú que se adaptara a mi público”.

Desde entonces Abenante es reconocido como chef por la influencia de lo larense en sus creaciones, tanto que en 2009 fue el primer cocinero que no residía en Caracas y que gana el Tenedor de Oro al Mejor Chef del año, premio otorgado por la Academia Venezolana de Gastronomía. “Cuando me fui a Barquisimeto entro en contacto con las cosas que se producen allí, las cosas tradicionales y eso necesariamente va a colar en lo que va a ser mi cocina”, cuenta con mucha sencillez. Lo larense es parte de su hijo, pero también de su quehacer culinario.

Esa aproximación de Abenante a lo que puede ser una cocina regional criolla no es un fenómeno aislado. No es casualidad. Así como él se encargó de investigar sobre lo tradicional, otros también tenían tiempo mirando hacia adentro. Harold McGee, un escritor especialista en la química de los alimentos, comenta en *La cocina y los alimentos*, un libro fundamental de la gastronomía, esa diferencia entre lo tradicional y lo que caracteriza actualmente la labor profesional: “Para sus chefs y profesores, formados de la manera tradicional, comprender los alimentos era menos importante que dominar las técnicas consagradas para prepararlos. Ahora está claro que la curiosidad y el conocimiento contribuyen a la maestría” (2007, p.2).

Pero sin salir de Venezuela, la discusión ya existía previamente. El periodista Ramón David León escribió en 1951 una serie de artículos sobre la cocina venezolana en el diario La Esfera. Tres años después los recopiló en *Geografía gastronómica venezolana*. Allí establece su posición sobre la percepción de la cocina venezolana en ese momento: “(...) Bien preparados y con materias primas de calidad, pocas cocinas son tan costosas como la criolla. Si aquí hubiese sincero amor por lo nativo nos dedicaríamos a explotarla como una de las más lógicas atracciones que podríamos ofrecerle al turismo” (p.30).

Para León la crítica va acompañada de esa curiosidad que hizo que Abenante investigara: “Visitar regiones y caseríos desconocidos (...) vencer las distancias que nos opone el medio físico para acercarnos al pensamiento de numerosos hombres y mujeres que nacieron en esta misma tierra” (p.30). La búsqueda de la identidad nacional ciertamente está muy relacionada con la gastronomía, tanto que para el periodista es un tema de obligación.

Rafael Cartay, economista e investigador gastronómico, afirma que “la cocina es la marca de identidad cultural más importante del ser humano”, y dentro de esa relevancia aclara que “la gastronomía nacional no existe, es una convención. Lo que existe es la cocina regional”. Pues cada cocina se ve moldeada por su contexto: “Lara fue construida por paisajes, (...) Lara es una síntesis de posibilidades de producción”.

Si después de dieciocho años se le pregunta a Abenante qué le dejó su estancia en Barquisimeto, responde: “El poder ver que existe una verdadera cocina regional en Venezuela, llena de complejidad y de más regiones dentro de ella misma”. Los lugares por donde caminó el cocinero de El Círculo, los crepúsculos que vio, las historias que escuchó definieron su trabajo pero también determinan al estado Lara. Cartay apunta: “La cocina regional se manifiesta por elementos de una geografía, un paisaje y de una historia, de la naturaleza y de un acontecer diario y cultural”.

Hoy Tomás desayuna arepa con suero. Y no es algo aislado, ese plato hondo es lo que hace que Lara sea Lara. Ningún producto está desligado de la Historia, Félix Otamendi, gastrónomo que vive en Barquisimeto, tiene la teoría de que la tapara era una herramienta traída por los negros que estaban al servicio de los españoles en la Colonia, y dice que cuando salían al campo llevaban viandas y leche dentro de la tapara. De allí surgió el suero.

El contexto es lo que define a una gastronomía y a la vez la cocina es la que determina a una región en concreto. El plato de suero que desayuna Tomás Abenante hace que Lara sea Lara. Ramón Guillermo Aveledo cita a Rainer María Rilke antes de contar que él continúa comiendo Toronto y que sigue tomando café sin azúcar: “La verdadera patria de un hombre es la infancia”. El abogado y político es consciente de que los detalles de su infancia le hicieron quien es.

Lo que comemos como un elemento para distinguirnos de los demás es una consideración que Cartay explica en un sentido sociológico cuando señala que la gastronomía se trata de una expresión cultural bajo la cual los individuos se agrupan con sus similares y se diferencian de otros. Si Tomás Abenante hubiera nacido y vivido en Puerto Ordaz, no desayunaría con suero.

Las diferencias entre una región y otra no son una excusa para utilizar gentilicios, no son un capricho. Decir que los venezolanos son todos iguales es un sacrilegio a los acentos, a los talentos, a las personalidades, y sobre todo a las identidades. La diferencia está allí, en lo que se es y en lo que se come. “En Lara hay un arraigo telúrico con la comida propia. Una relación muy marcada entre la gente, la comida y la forma de comerla. Una relación que se marca con la cotidianidad”, dice Abenante. Una lección que repite el Tenedor de Oro al Gran Chef de 2009 es que la identidad de los larenses está en la mesa cotidianamente, lo tradicional es el pan suyo de cada día. Y esa cercanía hace más fuertes los lazos con lo propio; es difícil olvidarse de lo que te determina si uno se encuentra con eso cada día.

“Soy quesero”, dice Jorge Rodríguez, el dueño de Lácteos Carora, un caroreño que tiene 15 años trabajando con queso, y que no bien termina de definirse, cuando aclara: “soy quesero de comer queso”. Es su oficio y su afición. Se detiene a ver lo que hacen sus dos únicos empleados Johny Ocanto y Rafael Gómez. Y aunque antes haya tenido 30 ayudantes, aunque la situación económica se haya puesto mala y no consiga otro lugar donde distribuir, aunque actualmente procesen mil litros de leche

diarios dejando arrinconada más capacidad productiva, él se sigue quedando embelesado cuando trenzan el queso blanco.

Ocanto es el encargado de tomar los retazos de cuajada y calentarlos con agua en una olla empotrada a un tope de cerámica; usa un colador y un palo para darle vuelta a una masa que se va formando. Él insiste en el movimiento, es como si estuviese lavándola hasta que la saca: está blanquísima, es un chicle elástico con el que el empleado de Lácteos Carora juega sin reír, sin decir nada. La estira tanto que parece un deporte olímpico, donde además hubiese cronómetro, pues no pierde tiempo para pesar pedazos y comenzar a hacer formas.

Gómez se incorpora a la labor, y aunque no hablan entre sí, están conscientes de cómo encanta su trabajo a cualquiera que pasa por allí: estiran pedazos largos para formar tiras largas que luego trenzan. El contraste entre el color de sus manos morenas y la blancura del queso embelesa, aliena todo apetito y lo transforma en impresión. Rápido sacan otros trozos, los aplastan con las yemas de los dedos, Ocanto le pone pasta de guayaba al suyo y Gómez cubre el que tiene en sus manos con lonjas de jamón. Los enrollan simultáneamente y los guardan en cilindros. Mientras trabajan no prueban el queso, lo dejan reposar como a un pan antes de sacarlo a la bodega del negocio.

De ese queso sale antes el suero; al procesar la leche, la cuajada queda abajo y el suero arriba, flotando. Ellos sacan la cuajada, la dejan enfriar y reposar toda la noche. En muchos lugares botarán el suero, “¿quién se va a comer esa leche mala?”, pero en Lácteos Carora la calientan con vapor para después colocarla en bolsas. Todo ese suero se vende ahí, al final de la Avenida 14 de febrero en la capital del municipio Torres. No venden sus productos en ningún otro lado, Rodríguez dice que es ahí donde se come suero, se diferencia: “en otros lados no toman suero como nosotros”.

Francisco Abenante tiene planes de abrir un restaurante en Caracas en el mes de octubre. Comenta que una de las ofertas matutinas serán los desayunos larenses, después de decir eso recuerda cuánto consumen quesos los larenses y su misma anécdota lo vuelve a sorprender. Hay quienes se enfrentan cada día a lo que son, sí, pero en palabras del papá de Tomás Abenante: “Lo trascendente llegará ahora con los que entienden que lo importante es la identidad sobre la individualidad”.

Por más que el consumo de queso sea una característica de la mesa larense, la Asociación de Industriales de Queso (Aniquesos) no maneja los datos de cuánto queso se produce en la región. La variedad pasa por sabores y formas, hay queso de trenza, ahumado, cincho, de mano, tapara, perita, toncha (queso sin forma) y otros más. Los de cabra son otra categoría en la que están los ahumados, los de pasta fresca, los aliñados, los de molde redondo y los madurados.

El escritor Juan Carlos Méndez Guédez nació en Barquisimeto pero vivía durante en el año escolar en Caracas. En las vacaciones volvía a Lara y se sentaba en su mesa para sentir el gentilicio desde una pasta blanca: “Recuerdo que al comer el queso de cabra, al sentir su deliciosa aspereza, su rotundidad, yo reconocía en mi paladar que había vuelto a casa”.

Los apellidos de la identidad

“¡Ah!, tú eres el esposo de la hija de Óscar Márquez”, así le han dicho varias veces a Humberto Arrieti. Él se arma de paciencia y responde: “No, yo soy el esposo de Yolimar Márquez”. En la época en que le comenzaron a hacer la pregunta, Arrieti no comía suero, “esa leche piche” que saboreaban en casa de su esposa. Ya tenía años viviendo en Barquisimeto, había intentado estudiar Medicina pero el suero, no, eso no iba con él.

Cuando Humberto Arrieti aceptó que era uno de los peores estudiantes que habían pasado por la Facultad de Medicina de la Universidad Centrooccidental Lisandro Alvarado, decidió hacer lo que realmente quería hacer: cocinar. Después de esa etapa de su vida mucho más tranquilo cuenta todo lo demás, a partir de allí todo fluyó para él. Su mamá es María Luisa Galaratti, dueña de Sortilegio, un restaurante que desde hace 20 años hizo suya una orilla de la autopista entre Barquisimeto y San Felipe con la intención de ofrecer “comida venezolana digna” en “una taguara de carretera”. Así que ese fue un lugar de trabajo para Arrieti, y aunque la mayoría de su experiencia fue “local” trabajó en lugares como Citron Café en Caracas.

Luego de haber tenido experiencia llegó al Centro de Estudios Gastronómicos (Cega) y se graduó en la tercera promoción, en ese momento se dio cuenta de que podía pertenecer a una causa: la cocina venezolana, y de esa manera terminó de definirse como un “cocinero criollo”. Actualmente tiene 45 años, vive en Barquisimeto en un apartamento con un balcón que lo deja disfrutar de la tranquilidad de la ciudad aunque no le parezca normal que la gente se trate por apellidos. Tres veces a la semana maneja hasta la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy, donde es profesor de la carrera Ciencia y cultura de la alimentación.

Además del ejercicio académico, Arrieti trabaja ofreciendo servicios de catering, y, a principios del 2012, hizo unos pinchos para el matrimonio civil de Ana Cecilia Anzola que, siguiendo la costumbre barquisimetana, es hija de Julio Anzola.

La hacienda El Danubio queda en Duaca, allí opera Lácteos Don Manuel, una empresa en manos de once socios, once hermanos de los trece hijos de Manuel Anzola Anzola, de los nietos de Manuel Anzola Tamayo. El encargado principal se llama Julio y nadie se imaginaba que él iba a terminar manejando la finca, es de los menores, es el décimo. Además, él se fue a los 18 años del país a estudiar Ingeniería Electrónica en Inglaterra sin saber inglés y con una beca Gran Mariscal de Ayacucho, y aunque reconoce que sigue siendo malísimo en inglés, logró graduarse y realizar un

máster. Luego regresó a Venezuela, se casó y consiguió trabajo en la Universidad de Los Andes.

Durante los cinco años que vivió en Mérida, su pasatiempo de los fines de semana era llevarse a la recién nacida Ana Cecilia a pasear por las vaqueras. Julio Anzola miraba los becerros, divisaba el campo y se acordaba de El Danubio, el lugar donde nació y creció. Donde su familia tenía ya tres generaciones. Entre paseo y nostalgia un día convenció a sus hermanos de hacer un proyecto lechero a pesar de que en la hacienda solo había producción de carne, la única leche que se ordeñaba era de seis vacas para el consumo de los que vivían en la casa.

El proyecto se comenzó a concretar en 1983 y los demás hermanos le ofrecieron que se encargara de él por completo: “Entonces yo, ni corto ni perezoso, me fui de la universidad, porque eso era lo que yo quería”, cuenta Julio Anzola mientras se ríe. Más tarde, su carisma y esfuerzo le sirvieron para enrolarse también en la actividad gremial; así que en 1992, utilizó la palabra integración no solo para producir leche, sino también para procesarla. En ese momento nació Lácteos Don Manuel, los Anzola habían heredado la tierra y el campo pero ellos no tenían conocimientos sobre el procesamiento de leche, así que fue el mismo Julio Anzola quien que se encargó de investigar y formular muchos de los productos que venden hoy. La crema de leche o nata es su producto “estrella”, y él cuenta que la receta se la explicó una gente de Aroa.

Actualmente la demanda de la crema de leche supera la oferta de Lácteos Don Manuel, desde hace año y medio se comenzó a distribuir en Caracas y los 600 potes semanales se acaban y muchos se quedan con las ganas. Gloria es la hermana que Julio arrastró al negocio, ella se excusa diciendo que no sabía en lo que se estaba metiendo, ahora es la gerente de lácteos mientras que Julio se encarga de la agropecuaria. Gloria se encarga de llenar mensualmente los reportes que deben entregarle al Estado, pues la leche es un producto regulado y de allí que 70% de la

producción debe mantenerse a un precio determinado. Ella cuenta que dejaron de hacer queso a partir de la regulación porque los costos son mayores, además de que competir con los extranjeros que “no pagan aranceles, ni impuestos y son subsidiados en sus países” era absurdo.

A partir de allí producen más leche pasteurizada para cumplir el porcentaje impuesto, pero tampoco tiene mucho sentido, pues producir cada litro les cuesta 4,8 bolívares más el empaque que son 0,6 céntimos de bolívar: cada empaque lo deben vender a 4,6 bolívares. La leche llega a ser pérdida. Y si bien la regulación viene de una política gubernamental, el fenómeno tiene que ver con el venezolano, es una realidad que se vive aunque no se esté de acuerdo. Por eso Helena Ibarra habla en primera persona cuando afirma que “somos esquizofrénicos”, ya que si bien ella se refiere al plano de los fogones, expresa también una metáfora de otros ámbitos, por ejemplo, la industria.

“El referente fantasioso tiene ciertas condiciones y nos obliga a desviar la mirada de la belleza habitual. Solo vemos el estereotipo”, considera la chef del restaurante Palms en Caracas. Y es que la idea es justa pues no se trata de buscar un nacionalismo que descarte lo ajeno, tiene que ver con un volver la mirada hacia lo propio para dejarlo subsistir y competir con lo extranjero.

“Nos arrodillamos ante la trufa así no nos mate como una empanada de cazón”, dice Helena Ibarra y establece un enfrentamiento entre un placer intelectual y un placer real y primitivo. “Pasamos momentos muy difíciles, momentos que pensábamos que íbamos a cerrar la compañía. Porque la gente no nos conocía, los productos costaban que la gente los comprara”, cuenta Julio.

Ciertamente los emprendedores aprenden y llegan a procesar 200 mil litros de leche mensuales como Lácteos Don Manuel, ya que en su caso entendieron que la subsistencia estaba en la diversificación. Pues por más que la nata tenga demanda,

ellos no pueden producir más, de cada mil litros de leche se obtienen 30 kilos de crema de leche. Es decir, en un reporte mensual donde figuran 127 mil litros de leche, resultan 6.800 de nata. Así que Don Manuel también tiene chicha, jugos, naranjada y suero. De suero salen 27 mil litros al mes, que no se envían a Caracas, todos se quedan en Lara.

Julio Anzola ya no puede vivir en El Danubio, aunque durante muchos años lo hizo. Después de recibir llamadas de amenazas de secuestro, quitaron los números de teléfono de los envases y no tienen una rutina fija. La casa está allí pero ellos van y vienen. El “apasionado del campo” se lanzó como diputado por la oposición en las elecciones del 26 de septiembre de 2010, no ganó. Cuenta que la presión del Gobierno ha perjudicado también el negocio, pero él insiste, mientras se balancea en una silla, dice: “Si por mi fuera yo me quedara viviendo aquí, yo por mi viviera aquí”.

Lo de Arrieti también fue una elección. Después de no entender, de que no le gustara “la leche piche”, pasó un tiempo de convivencia con una familia “barquisimetanísima” y terminó convirtiéndose en un “barquisimetido” que desayuna con suero.

Aferrarse a los bordes de la mesa propia

Las calles de la zona colonial de Carora pueden estar solas. Es viernes santo y aunque no hay sombras que se muevan, por momentos no parece importar que sea semana santa. No hace falta ese precepto de desolación que la festividad le concede a las urbes. En otros rincones de la capital del municipio Torres hay carros, aparecen transeúntes o inclusive algún negocio chino subió su Santamaría. En el casco histórico, Carora tiene otro ritmo, parecido al de la procesión que sale a recorrer la plaza Bolívar.

El Cristo va pasando por los pórticos, y los colores le confirman año tras año que el siglo XXI no olvida tan fácil la Carora fundada en 1569. Es la última ciudad organizada del triángulo donde Juan Alonso Molina afirma que nació la gastronomía larense: El Tocuyo-Barquisimeto-Carora. Y es en esta donde las fachadas de las casas se han mantenido más conservadas: el azul contrasta con el amarillo que está a un lado de otro rosado. Pórticos que no chocan y que no se desconchan, que parecen mantener la misma piel y las mismas ganas de asomarse por una ventana larga.

El tiempo en Carora se maneja con la misma pausa de un viernes santo, con el mismo tempo que las aes remarcadas en un “¡A dianche!”. Ya se acabó la procesión cuando Sonia Semidey avisa que después de una hora y media, está lista. No hay que atropellar a nadie para recorrer las tres cuadras que separan su casa de la plaza Bolívar, las paredes fucsias enmarcan la puerta de madera que se abre después de unas rejas blancas bajas. Desde allí se asoma su cara blanca y el pelo liso. Luego Semidey hace pasar y sentar a la visita que ya no distingue el color de su piel porque el interior de la casa parece aferrarse a la sombra en cualquier rincón, y perderse en el patio central por donde entra el sol. Una casa colonial restaurada y con detalles nuevos como una lámpara de colores. Ella se sienta, cruza las piernas con comodidad y no hace falta que llegue el momento en el que confiesa que es “caroreñísima” porque el ritmo del viacrucis se apodera de sus palabras y su acento que no se confunde en ningún momento con el de alguien que vivió de los 2 hasta los 17 años en San Cristóbal.

Sonia Semidey es hija de Sonia Meléndez, otra caroreña que hace 26 años decidió mudarse con su esposo y sus hijos al Táchira, allí compraron una finca y comenzaron a hacer queso de cabra. La infancia de Sonia y sus cuatro hermanos transcurrió entre la sala de ordeño, la quesera y la casa; tres espacios que no se distinguían y que forman parte de sus recuerdos y de las razones por las que afirma afincando mucho la segunda a, que la niñez en San Cristóbal fue “fantástica”. Si tiene que usar otro

adjetivo, Semidey se acuerda del frío y de la montaña entonces usa un pronombre: “Muy *heidi*”. La comparación con Carora no acaba en el clima, el camino de media hora hasta el colegio y el hecho de que ahora la quesera familiar cambió de modalidad: ya no producen la leche sino que la compran, ya no venden el producto a panaderías de San Cristóbal. Actualmente son una marca conocida nacionalmente que procesa 2.000 litros diarios de leche de cabra: Quesos Las Cumbres.

La razón por la que Semidey vive en Carora no es Quesos Las Cumbres aunque sí tiene que ver. Cuando terminó el bachillerato decidió estudiar cocina en Barquisimeto porque con la visita a los festivales de gastronomía nació un interés que se concretó en un “restaurancito chiquitito” que tenía su familia al lado de la quesera. Comenzó a ayudar allí y terminó separándose en cierta medida de la empresa familiar en donde podría trabajar como hacen su hermana menor y su hermano mayor. Al graduarse, Semidey habría podido seguir la lógica común y quedarse en Barquisimeto o irse a Maracaibo o Caracas. Sin embargo, regresó: “Créeme que voy a ganar mucho más aquí en Carora”.

El ritmo pausado y el “¡A diablo!” no es lo único que distingue a los caroreños. El poeta Luis Alberto Crespo, Premio Nacional de Literatura en 1977, es una de las personalidades nacidas en Carora. Los guitarristas Alirio Díaz y Rodrigo Riera, el poeta Luis Beltrán Guerrero, el periodista José Herrera Oropeza y los médicos Pastor Oropeza y Ambrosio Perera son otros importantes ejemplos del genio caroreño.

Una relación de añoranza con Carora, eso es lo que tiene Crespo. No es tan simple como encerrarlo en la palabra nostalgia, es un lazo que se mantiene en los olores que le recuerdan su pasado. El sabor de las patas de grillo, una carne mechada lo más fino posible y luego tostada, que hacía su abuela no lo recuerda muy bien, pero el olor nunca se le ha conjugado en presente, cada vez que come ese plato, vuelve a tener seis años. “Lo que pierdes lo recuperas cuando el olor se vuelve a presentar”, dice el

poeta. Esa correspondencia no solo trae de vuelta la infancia sino que acerca a la patria.

Cuando se le pregunta a Helena Ibarra a qué productos se refiere cuando indica que Lara tiene un mercado de calidad, nombra los lácteos: “Yo me hago reconocida por unos tequeños de queso de cabra de Carora”. Su agradecimiento va más allá de un plato, en el menú El Principito utilizó otros lácteos que justamente provienen de Don Manuel.

El historiador Juan Alonso Molina explica que la leche de cabra con la que se hacen ahora la mayoría de los quesos es pasteurizada y que esa técnica no es la tradicional en Lara pues anteriormente se utilizaba leche cruda. El cambio son motivos de higiene pero Molina considera que así se pierde sabor, pues al pasteurizar también se matan bacterias que dan los sabores característicos de cada región. Todavía se pueden conseguir quesos de cabra de leche cruda pero generalmente son artesanales. Quesos Las Cumbres, Ananké Quesos y otros productores más industrializados, utilizan leche pasteurizada.

Ese aspecto lo conoce Molina, pues se ha encargado de investigar sobre la gastronomía larense, ha publicado tres libros, dos de ellos son: *Lara a pedir de boca* en 2006 y *Lara de mesa y mantel* en 2008, en los que presenta recetas tradicionales o con productos del estado. En 2010 editó el ensayo *Santo y seña de Lara*. El historiador afirma que la razón que le motiva a preguntar, indagar e investigar es que considera que los larenses se conocen muy poco a sí mismos.

Es posible que la cercanía a lo propio pueda haber derivado en una miopía. Pedro Mariño, asesor de la Corporación de Turismo de Lara (Cortulara) considera que “la gente no está acostumbrada a valorar lo propio”. Así que desde el organismo gubernamental consideran que su labor es sensibilizar, teniendo muy claro que no se

trata de imponer lo tradicional sino motivar a la gente. Para lograrlo, realizaron hasta el 2011 una campaña llamada “Soy larense” que duró tres años.

Además de los restaurantes de comida larense antiguos, Molina es un poco más escéptico ante lo nuevo: “Yo lo que creo que no tenemos hasta ahora es un restaurante de cocina de autor basada en la cocina regional”. Él establece como causa que es que los propietarios no creen que en esa especialización pues afirma que no es un problema de falta de público. El autor de *Lara de mesa y mantel* cree que no hay mejor prueba de que esa premisa es falsa, que visitar a Pavia y observar la concurrencia en los sitios donde se come chivo. Y aunque dentro de su recelo pone como en ejemplo de restauración su propio restaurante que hoy está cerrado, vale recordar el trabajo de Francisco Abenante, que probó que sí se puede apostarle a lo propio. El Círculo se mantuvo abierto durante 15 años y más allá de simple inercia, representó un empuje hacia la creación con platos inspirados en recetas tradicionales, así que su testimonio vale no solo por su valentía sino que es un precedente contundente de que sí hay un valor gastronómico actual en Lara.

La identidad no es algo que enfrente posiciones, no se trata de pararse de la mesa sino dar espacio a los platos, a los sabores. El profesor Víctor Moreno Duque explica que las dos expresiones de la cocina propia, tanto la tradicional como la moderna, son válidas. Hace falta Adelis Sisirucá para entender la gastronomía larense, pero al mismo tiempo se necesita de Francisco Abenante para comprender la evolución.

Tomás Abenante está por graduarse de bachillerato. Su papá lo visita con frecuencia los fines de semana, y a veces aprovecha para visitar a sus proveedores de confianza en el Mercado Terepaima, donde antes compraba ají dulce, orégano y cebolla para El Círculo. En el momento en que pide los bicuyes su voz tiene otra melodía, otro cantadito: Francisco Abenante tiene también acento guaro y confiesa que lo que más extraña viviendo en Caracas, es el suero, los lácteos.

En ese plato hondo lleno de un líquido un tanto agrio pero suave a la vez, está el gentilicio larense. Una búsqueda que protagonizan los larenses sin distinguir clases sociales pues en esta región la mesa es común, el origen de todos es el mismo. Por eso los productores tienen demanda, el problema son las regulaciones y los precios. Por ese mismo origen fue que Abenante pudo comenzar en Barquisimeto y construir una cocina que abarcara todo el estado, porque al final la región se encuentra en el mismo mantel.

Joaquín López no quiere irse de Las Guitarritas, el pegoste no lo desespera. Tiene 63 años sigue disfrutando el azúcar del cocuy, y aunque lo que sale del trapiche es poca cantidad comparado con el peso inicial de las cabezas, en ese jugo está concentrado todo el sabor, y es lo que realmente sirve para hacer el licor. La fibra se deja a un lado, no importa si es mucha o poca, lo fundamental está en el pipote, allí los jugos se reúnen para darle su gentilicio al cocuy: larense.



Una mano de Joaquín López removiendo el bagazo



El chef Francisco Abenante en el Mercado Terepaima de Barquisimeto



Johny Ocanto estira el queso derretido



Rafael Gómez y Johny Ocanto trenzan el queso blanco

CAPÍTULO IV:

Fermentación

La encrucijada de lo diverso



Las montañas que se ven de camino a Las Guitarritas no se esperan, no son médanos y el terreno no es un desierto liso y sin cobija. El color de las lomas encaja con el cielo claro salpicado suavemente por nubes: no es homogéneo, las colinas parecen estar hechas de piedras. Distintos tonos de marrón, un café con mucha leche y lajas en donde crecen aleatoriamente plantas xerófilas, la idea de caminar por allí puya. El encanto del paisaje no se fundamenta en un verdor que da tranquilidad sino en una rareza que logra una armonía particular en donde lo inhóspito es casi preciso. Así como la aridez para que en medio de las montañas salten unos tallos: el cocuy está allí, moviéndose de un lado a otro, coronando el lugar, saludando.

Ese reposo donde crece también lo tiene en su resurrección. Después de cortar las cabezas, hornearlas y sacarles el jugo, Joaquín López coloca el sustancioso líquido en un pipote de hierro, un barril. Allí le añade papelón en panela. Según el *Manual de elaboración artesanal del destilado de cocuy* (1998) de Luis Sánchez Font cuando el mosto viene de pencas de “leve maduración”, es necesario agrega papelón, melaza o azúcar refinada para alcanzar la cantidad suficiente de azúcares fermentables (p.25). El tema es que allí está la delgada línea entre hacer licor de cocuy o aguardiente con una mínima cantidad de cocuy, la calidad de la bebida, su autenticidad.

Sánchez Font explica que para obtener 25 litros de jugo “acondicionado, deben tomarse 9 litros de mosto de cocuy y agregarles 16 litros de agua y dos panelas de papelón (p.25). En el caso del cocuy de Cristóbal Sánchez, él prefiere utilizar azúcar refinada pues comenta que es difícil estar seguro de la proveniencia de la melaza o el papelón, y que ellos a su vez no estén ligados a alguna sustancia perjudicial. Sánchez opta por lo que puede ver.

De vez en cuando, alguien pasa por Las Guitarritas a comprarles cocuy a Joaquín López y a sus hijos, si los conocen saben que es bueno llevarles panelas de papelón, una parte del pago que ayuda a López a fermentar su mosto en un nuevo ranchito de bahareque que acondicionó después del incendio. Al entrar abre con cuidado uno de

los pipotes y el olor impregna el barro seco, allí las burbujas no se esconden y esa sopa marrón respira, incluso ronca. El proceso tarda entre 7 y 9 días. El movimiento comienza antes de cumplir las 24 horas de mezclado y al terminar parece haberse quedado rendido de sueño, en ese momento se llama “cocuy parado”.

El olor que emanaba del pipote cuando López lo abrió ya daba pistas de la conversión del jugo a licor, eso era justamente lo que tomaban los indígenas antes de que llegaran los españoles. Una bebida originaria que luego es transformada según lo que se quiera producir. Es decir, en la destilación se le da el porcentaje que se quiera pero la base es esa, una mezcla espesa que inhala, exhala y se mueve. El estado Lara tiene distintos ritmos de respiración y movimiento, en los que la mezcla de su geografía, sus tierras y sus pobladores es la base para la producción. Su aporte a Venezuela en términos de producción agrícola y agropecuaria es importante y se une a otros productos que llenan las copas del país y del mundo.

Darles oxígeno a los productos

El cocuy no es lo único que se fermenta en Lara, la aridez no es la única característica de su paisaje: el adjetivo que solo puede calificar su geografía es diversa. El profesor Víctor Moreno en uno de sus viajes a Chile, estuvo bien atento mirando por la ventana del avión, admiraba la longitud de la cordillera de los Andes y pensó en ese momento que en vez de decir que el conjunto de montañas termina en el estado Lara, podría también afirmarse que es el origen.

Sanare, fría y verde, contrasta con Siquisique, la zona típica de producción de cocuy. Viajar por el estado Lara es sorprenderse continuamente por el cambio de paisaje, la vegetación se niega a ser uniforme y en ese empeño por la variación surge la diversidad de productos, la fermentación de azúcares tan distintos como el cocuy, el vino y el ron.

Ben Amí Fihman, periodista que mantuvo por muchos años una columna en el diario El Nacional, titulada Los cuadernos de la gula, publicó en 2006 bajo el sello editorial de la Fundación para la Cultura Urbana *Boca hay solo una*. Allí, Fihman, uno de los gastronomos más reconocidos del país, expone que solamente se puede hablar de una región gastronómica si en ese lugar se produce vino. Hasta 1974 en Venezuela no se producían uvas aptas para fermentar, fue en ese año en que las características gastronómicas de Lara y del país cambiaron con las primeras pruebas que hizo el Instituto de la Uva, institución que pertenece al Decanato de Agronomía de la Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado (Ucla) y que todavía labora cerca de El Tocuyo.

La noticia llegó a Francia y la casa Martell, especializada en coñacs, vino al país, se asoció con Empresas Polar y emprendió una investigación para conseguir el mejor terreno donde se diera la vid: La azulita (Mérida), Carora, El Tocuyo, Cumaná, Punto Fijo, Maracaibo. La zona indicada resultó ser un triángulo entre Carora, El Tocuyo y Siquisique, pues allí las condiciones favorecen el cultivo: hay cambios de temperatura entre el día y la noche, es un clima seco donde hay poca lluvia y la humedad no es alta.

Rosángela Hernández es caroreña, según ella “100%”, desde hace 23 años trabaja en Bodegas Pomar, la empresa tenía apenas 3 años de haberse consolidado cuando ella comenzó a laborar allí. En 1990 ella vivió la primera vendimia pues después de la primera cosecha se deben esperar 18 meses. Actualmente es la gerente de relaciones públicas y su ritmo caroreño le da un acercamiento educado y gentil a cualquier visitante, en su apertura se denota el sentido de pertenencia por la empresa. Hernández es testigo de un viñedo que solamente pudo darse en el estado Lara, testimonio de una firma que contra lo lógico creyó en la construcción de un producto que no era autóctono, y que de esa manera creó un nuevo valor gastronómico en el país. Ella cuenta que para ellos fue difícil la inserción en el mercado pues la cerveza y el whisky eran dueños y señores.

Después de tantos años de ser testigo, Hernández se convirtió en protagonista, no solamente porque recibe a los turistas en el mes de vendimia o para la visita etnoturística, sino porque de las barricas también salió su propia historia. Hoy está casada con Guillermo Vargas, el enólogo de Bodegas Pomar, un agrónomo que trabajó en el Instituto de la Uva y que dedicó su tesis de maestría a la creación de los viñedos de Altagracia, una localidad cercana a Carora donde la empresa tiene 90 hectáreas productivas de un total de 120 en donde crecen 8 variedades de uva: Sauvignon Blanc, Tempranillo, Moscatel de Petit Grain, Syrah, Petit Verdot, Macabeo, Chenin Blanc y Malvasia

Empresas Polar posee actualmente la totalidad de las acciones, Martell se retiró hace 16 años, según Hernández, por la situación económica del país. Pese a las hostilidades del gobierno con Empresas Polar, la Gerente de Relaciones Públicas considera que en los últimos 14 años el auge del vino ha sido mayor, “increíble”. Parte del éxito que han tenido, Hernández se lo atribuye a los inmigrantes europeos y a sus descendencias en el país, pues como el vino forma parte de su mesa cotidiana, ayudaron a su posicionamiento en el mercado.

Aunque su lugar en el mercado se haya afianzado, Hernández comenta que Bodegas Pomar lamenta que la Comisión de Administración de Divisas (Cadivi) pues por más que su oferta nacional se fortalezca, la variedad de vinos importados se ha reducido. Ellos mismos llegaron a tener 230 marcas pues como su gerente de relaciones públicas afirma que su meta va más allá de despachar un producto: “Es mostrarle a la gente porque la intención no es solamente nuestros vinos, es dar una cultura vinícola súper amplia”.

En las zonas tropicales como Brasil, Tailandia o Venezuela, se realizan dos vendimias al año porque existe prácticamente una sola estación, verano. Los 365 días de sol permiten que la planta crezca, entonces a finales de febrero y luego a finales de agosto, se recogen las uvas de los viñedos de Altagracia. “Esas dos cosechas al año

resultaron buenas para organizarnos, no solamente para recibir la uva, sino para recibir gente”, explica Hernández pues Pomar organiza una fiesta de la vendimia a la que asisten aproximadamente 800 personas en un mes.

Para ir a las vendimias hay que reservar cupo y también habitación. Las vendimias han generado actividad turística en Carora y sus habitantes aprovechan el movimiento para dar vida a sus negocios. Desde hace dos años, Pomar instauró otro tipo de visita llamada “enoturística”, en donde aparte de instruir a los visitantes sobre los detalles del vino, muestran una Carora cultural, artesanal y musical. Se hace entre octubre y enero, y recibe cada fin de semana a 20 personas. De tanto empuje alrededor de las vides, comienza a ser sumamente lógica la afirmación de Fihman.

Entre las pulsaciones que Bodegas Pomar genera, está que cada actividad incluye cenas o almuerzos elaborados por un chef venezolano. El acento es puesto sobre lo local y de allí que entre los cocineros invitados estén Humberto Arrieti, Mercedes Oropeza y Víctor Moreno. Otro que ha diseñado un menú acompañado por los vinos larenses fue un cocinero que tiene la misma denominación de origen: Leonardo Garcés.

Los Garcés son tres hermanos, y Antonio, el mayor, no fue la excepción, también eligió ser cocinero pero después de haber estudiado Licenciatura en Gastronomía en México inmigró a Italia. Leonardo es el segundo y además de atender la posada La Salamandra en Duaca, tiene un programa de televisión en el canal Tves llamado “Cocinando con lo nuestro”. Pocho no está en un solo lugar, quizás por eso, al encontrarlo interroga que cómo se le consiguió.

Mientras Pocho prepara un café en la cocina, la brisa entra a la casa y parece no poder escapar, el techo es alto y le hace confundir la posición del sol, quizás porque el arquitecto Fruto Vivas dejó su firma en las columnas de madera y logró encerrar la

luz adentro. Cuando el cocinero explica que su restaurante itinerante, que comenzó con cenas en su misma casa, se llama Claraboya, todo se vuelve más claro.

Maigualida Marchán y Porfirio Garcés Ferguson no obligaron a sus hijos a dedicarse a la cocina, les transmitieron el gusto por ejemplo, por sazón, por amor. Hace muchos años fundaron el Club de Gastronomía del Colegio de Médicos de Barquisimeto, ya que además de auscultar, diagnosticar y recetar, disfrutaban adobar, rectificar y degustar.

Mientras la casa se llenaba frecuentemente de comensales, Pocho aprendía a tocar la guitarra y soñaba con ser un “rockstar”. Al terminar el colegio se fue a Caracas a estudiar diseño, y en el ir y venir su familia decidió montar en 1999 una posada en Duaca llamada Valetico. El hijo menor sin darse cuenta terminó trabajando allí, la cocina se abrió para él pero no siempre en el mismo fogón: desde entonces ha vivido entre Barquisimeto y Caracas, pero la mayoría del tiempo la pasa en otras ciudades. Las giras de Pocho en vez de acordes tienen sazones.

Las papilas gustativas de sus papás tuvieron mucho que ver en la decisión de Pocho, pero él cuenta que su referente gustativo eran en realidad sus abuelas: una le cocinaba el almuerzo y otra la cena. Esos platos venezolanos de su cotidianidad no fueron lo que él comenzó a cocinar, una vez un amigo lo contrató para la cena de su boda civil y Pocho se sintió orgulloso de su risotto de salmón noruego con trozos de espárragos. Y después de la vanidad se sintió incómodo, lo recomía su propio sabor y se dio cuenta que para él los costos y la valoración del producto no se justificaba. Su cocina cambió.

En la posada Valetico, el menor de los Garcés tuvo la suerte de cocinar plantas y animales crecidos a unos metros de distancia. Luego tuvieron que venderlos por “los olores”, pero Pocho ya se había acostumbrado a la frescura así que comenzó a

relacionarse con los productores: “Tenía un cuidado especial y pagaba menos que en el supermercado”.

De allí que todos sus menús los trabaje con productos locales. A donde quiera que vaya, lleva su restaurante, ahora Claraboya Itinerante, y utiliza lo que crece en el lugar. En el no quedarse quieto, Pocho no se mueve de una idea: “El producto es más importante que cualquier cosa”.

Esa premisa no es aislada, puede ser parte de una tendencia global pero ubicarla en Venezuela es más difícil. El ejemplo de la regulación de los productos lácteos puede ser una muestra, la limitación de las importaciones de marcas de vino puede ser otra. El profesor Víctor Moreno Duque es un hombre bastante optimista, sin embargo acepta que se está beneficiando lo importado y que los productores venezolanos viven una situación adversa. Habla de eso y cruza los brazos. Pasan unos minutos y los abre de nuevo, Moreno no puede seguir callado, tiene que recordar casos como Quesos Las Cumbres. Nuevos productos que con esfuerzo se convierten en una referencia de lo posible.

El camino de las marcas con proyección internacional

La primera explicación que da Fernando Carrillo es que hay que saborear el chocolate, derretirlo en la boca. El maestro chocolatero se niega a que los visitantes mordisqueen su obra como a una galleta: tiene la convicción de que parte del trabajo de Chocolates El Rey es la de enseñar a la gente a degustar, por eso el final del tour por la planta es una degustación que él mismo dirige.

Carrillo no tiene acento guaro, él habla como él porque si bien creció en San Cristóbal, se fue luego a trabajar en Caracas donde tuvo su primer acercamiento al cacao: Chocolates La India. “Toda mi vida ha sido en chocolate”, dice mientras se ríe y prueba un chocolate tras otro. Después de 8 años allí, y otros 8 años y medio

previos con La India, sigue derritiendo su trabajo con la lengua. Por eso cada vez que habla de la compañía, lo hace en primera persona: “Nosotros siempre tenemos visitas”.

La fábrica de Chocolates El Rey queda en la Zona Industrial de Barquisimeto, allí reciben la materia prima: el cacao y la manteca de cacao, desde distintos puntos del país: Barlovento, Sucre, Barinas y el Sur del Lago de Maracaibo. Ahora si bien tienen ciertos proyectos de cultivo en el estado Lara, solo procesan materia prima de otros lugares, sin embargo resulta paradójico que en 1764 Don Joseph de Cisneros en su *Descripción exacta de la provincia de Benezuela* documentara que la provincia de Barquisimeto era “famosa por su cacao superior”, así lo explica Lovera en *Gastronáuticas* (2003, p.122), y agrega que esa idea la confirmó el naturista Karl Appun un siglo después.

Actualmente en Chocolates El Rey, lo que despachan es un producto de consumo nacional y también de exportación; basta con hacer clic en el portal web Thefiftybest.com para entender que se conoce afuera, el único chocolate hecho en Latinoamérica que figura en la lista es El Rey. Jimmy Torres, director de operaciones, explica que la clave de su calidad es la fermentación del cacao, esos siete días en que reposan en cajas de madera tapados por hojas de plátano. El chocolate en otros países no goza de la misma calidad, aunque Brasil, Colombia y Ecuador producen más cacao que Venezuela no le han prestado suficiente atención a ese “secreto”, dejan fermentar solo 4 días mientras que a los 7 días el sabor se acentúa.

Cuando la chef Helena Ibarra habla de Lara determina que “es una región donde se puede hablar de un mercado de calidad”, sus productos pudiesen tener “impacto comercial fuera de nuestras fronteras”. En el caso de Chocolates El Rey, es una realidad, sin embargo el contexto nacional puede entorpecer esa meta. Jorge Redmond es el presidente de la compañía y en un reportaje publicado el 28 de julio de 2009 en el New York Times, “In Venezuela, Plantations of Cacao Stir Bitterness”

(“En Venezuela, las plantaciones de cacao revuelven amarguras”), declaró que Venezuela podría ser líder mundial en la producción de chocolate pero que actualmente para exportar un contenedor se deben tramitar 52 permisos mientras que antes de que el presidente Hugo Chávez Frías asumiera el poder, se requerían cuatro.

Como ejemplo de exportación, Carrillo habla del chocolate San Joaquín, una edición aniversario que salió al mercado el año pasado, proveniente de Sabaneta, estado Barinas. Chocolates El Rey tenía cinco años y tres cosechas cuando las tierras barinesas, 300 hectáreas, fueron invadidas. “Lo perdimos todo”, dice el maestro chocolatero. En la actualidad compran el grano directamente a productores, y de allí llegaron a expedir 2 mil kilos mensuales a Japón. Carrillo vuelve a hablar en primera persona cuando comenta los problemas de exportación y la disminución de lo enviado. La compañía tiene mayor capacidad productiva que demanda, al mes producen 170 mil kilos de los 270 mil que podrían elaborar.

Chocolates El Rey fue fundado en 1929, después de tener la fábrica en Caracas y Cumaná, en 1995 se mudaron a Barquisimeto. En ese momento comienzan las exportaciones del producto. Cuando se le pregunta a Carrillo por el traslado, explica que “Lara queda en un cruce de caminos”, además nombra los centrales azucareros, la leche producida al Sur del Lago de Maracaibo, los cacao de distintas regiones del país y las empresas que tienen sede en Barquisimeto como Kraft, Jacks o Helados Efe.

En Lara se cruzaban los caminos en tiempos de la Colonia y se siguen cruzando hoy en día por estar a la mitad de la vía entre Caracas y Maracaibo. Un puerto está asociado a la idea de intercambio, de un ir y venir que se renueva y va dejando rastros. Allí no existe ningún puerto, pero el intercambio con la tierra está. Su condición de parada, de quien recibe a los visitantes la marcó. Se empapó de culturas y formó la suya, de allí que exista el pan de tunja en la misma región que hoy trabajan empresas como Pomar, Chocolates El Rey o Dusa. No es casualidad que los grandes

productos y las grandes industrias alimentarias con reconocimiento internacional estén allí, ciertamente no son las únicas a nivel nacional pero dan cuenta de que sus caminos se cruzan en una tierra que les dio la bienvenida desde su geografía, desde su gente.

Por eso Barquisimeto no es una metrópolis que succiona sino que recibe, que permitió que Francisco Abenante construyera su historia. Los larenses lo recuerdan. Y aunque él ahora no planea volver a vivir en la capital larense la visita con añoranza por la tranquilidad, por su ritmo de quien no tiene apuro porque tiene los caminos a la vuelta de la esquina, en sí misma.

Esa posición estratégica es lo primero que nombra el gerente de mercadeo internacional de Ron Diplomático, Alfonso Castillo, cuando se le pregunta por qué Seagrams International elige el estado Lara para fundar Licorerías Unidas en 1959. A 150 kilómetros están los principales centrales azucareros del país, Castillo nombra La Pastora, el Río Turbio, Matilda y el Portuguesa. Luego habla sobre los afluentes de los pozos profundos que provienen del Parque Nacional Terepaima. La lejanía a los centros urbanos “demasiado poblados” es otra característica según él, y detalla que los grados de contaminación del aire son menores. Y por último, el gerente de mercadeo internacional de Ron Diplomático, discurre sobre Barquisimeto como un centro, donde tienen acceso al 80% de la población venezolana en menos de 400 km.

En el año 2000, Licorerías Unidas pasa ser Destilerías Unidas S.A. (Dusa), pues Seagrams International vende la compañía primero a Diageo y éstos la revenden a un grupo de empresarios barquisimetanos. Así haya pasado a ser una compañía totalmente venezolana, Dusa produce 28 marcas distintas, entre vodkas, whiskys, ginebras y su “decisión”: los rones. Castillo recalca que son “roneros por decisión” pues es su producto estrella: Diplomático, aunque adicionalmente en la planta, ubicada en el kilómetro 44 de la carretera Barquisimeto- Acarigua, elaboran el ron Cacique que vende por su cuenta Diageo.

El artífice de Diplomático se llama Tito Cordero, es el maestro ronero de la compañía desde hace 24 años y preside los comités que abogan por el control de la denominación de origen del ron venezolano, otorgada en el 2003. El ron estrella de Dusa no busca competir con productos de consumo regular, quiere superar a los rones de mayor tradición y calidad, su mayor consumidor es Francia. La aceptación los tomó por sorpresa.

La cercanía geográfica de la planta de Dusa con el estado Portuguesa siembra la pregunta de qué pasaría si la sede pasara al vecino: la respuesta puede no ser tan útil como la misma duda. Rafael Cartay publicó en 2010, en *Entre gustos y sabores*, una especie de atlas sobre las “costumbres gastronómicas de Venezuela”. El profesor universitario e investigador especializado en la historia de la economía y de la alimentación no se encierra en las fronteras al referirse a las cocinas locales. Cuando habla de las regiones y de la cocina venezolana, no se refiere a cada estado por más que su libro vaya de Amazonas a Zulia: “No una cocina estatal porque los ingredientes y las influencias culturales se niegan a dejarse encasillar en los estrechos límites de unos estados” (p.6). Para él la delimitación no representa una uniformidad en los territorios sino más bien se deriva de “demarcaciones políticas arbitrarias, aunque en el discurso oficial siempre se invoquen criterios físicos racionales” (p.6).

El cocinero Humberto Arrieti está en la misma sintonía cuando opina: “Lástima que esa revisión se haga solo por estados, la academia tiene que ponerse de acuerdo en cuáles son las regiones alimentarias del país”. Las pistas de esa idea en el estado Lara las presenta Juan Alonso Molina, él tiene la seguridad de que la región no se circunscribe a esos límites político-territoriales, su hipótesis “personal” es que la cocina larense excede esa circunscripción.

Según Molina, las zonas con influencia larense que comparten alrededor del 80% de su despensa son: El valle alto y medio del Río Yaracuy hasta Marín, el valle de Aroa,

la parte de sotavento de la Sierra de San Luís al sur del estado Falcón, un par de municipios del estado Trujillo como Carache, y la zona inmediata a Acarigua y a Araure. Esto, según el historiador y cocinero, responde a que Barquisimeto juega un rol como centro de acopio y distribución de alimentos.

Dusa ha intentado acercarse a lo nacional pero también a lo regional, han realizado actividades en conjunto con Chocolates El Rey, y también con uno de los hermanos Garcés, Leonardo. Desde octubre del 2011 se pueden ver en Internet dos videos titulados “Cocinando con Diplomático” en los que lo lareense se exporta de otra manera desde su origen, en donde la gastronomía también es válida, en donde la diversidad tiene su mayor escenario: la divulgación.

El centro de los caminos: el mercado

En cualquier mercado del mundo pueden atropellar al visitante distraído con una carreta, pero en el Mercado Mayorista de Alimentos de Barquisimeto (Mercabar) las posibilidades son mayores. No solamente porque es el segundo mayor mercado de Venezuela, sino también porque el desinformado visitante puede creer que es otra feria de hortalizas más, y no se espera un intercambio a tal escala.

Montañas que son cebollas, cajas de cerezas, sacos que sin importar qué contienen van de un lado a otro, camiones que inclusive en un estacionamiento parecen ser incalculables, “¡cuidado con el muchacho de la carreta!”: un movimiento que es un alboroto ordenado, clasificado y documentado. En 1995, Álvaro De Medinaceli publicó *Del Manteco a Mercabar*, editado por la Fundación Polar y la Fundación para el Desarrollo de la Región Centroccidental (Fudeco), allí recoge la historia de dos mercados y sobre todo de un proyecto asertivo.

El Manteco, un mercado creado junto a otros tres mercados en 1936 por orden del General José Rafael Gabaldón, ubicado en el centro de la ciudad, recibió su nombre,

según la cita que hace De Medinaceli de Raúl Azparren, en referencia a un pueblo del estado Bolívar donde “estaba corriendo la plata a montones”, por lo que un hombre influyente para la época, Manuel Pérez Morales, envía a dos hombres con “dinero y recomendaciones” que regresan con “una buena cantidad de relucientes monedas de oro” y de allí bautizó un local (p.40).

El Manteco siguió sus actividades hasta que su desorden inundó la zona y comenzó a generar problemas urbanísticos como embotellamiento del tráfico. Así que el Concejo Municipal de Iribarren, después de distintas iniciativas y la creación de un proyecto que tuvo en cuenta todos los detalles y que duró 20 años, fue quien se encargó de apadrinar la construcción del nuevo mercado: Mercabar. El libro de De Medinaceli da cuenta de la meticulosidad y el esfuerzo para que la mudanza funcionara; se visitaron e investigaron mercados en Calí, Medellín, París, Roma, Birmingham, Ciudad de México, Bogotá, entre otros, para asegurarse de tener las herramientas posibles.

La mudanza se hizo en 72 horas, el 3 de octubre de 1983, el presidente Luis Herrera Campins inauguró Mercabar en un proyecto de transformación urbana que en vez de alejar el campo de la ciudad, lo concentró en tal medida que siguiera el legado de El Manteco. El libro de De Medinaceli cuenta que “para un sector de la ciudad su historia se había detenido, pero ésta comenzaba en otro lugar, Mercabar” (p.109), sin embargo su herencia no es en vano. La leyenda de su nombre es ahora una metáfora de los sitios a donde llegan los productos que se comercializan en Barquisimeto. El profesor Víctor Moreno afirma que entre 30% y 40% de lo que se come en Venezuela pasa por Mercabar, y Cartay en *Entre gustos y sabores* (2010) dice que “allí se comercializa el 85% de los granos comerciales, el 75% de las verduras y el 60% de las hortalizas que se producen en Venezuela. Además, se distribuyen unas 3.000 líneas de productos procesados, granos y cereales” (p.165).

Sale el sol y el oeste de la ciudad ya tuvo una jornada completa, el mercado comienza su faena a las 3 de la mañana y si es día de semana, cierra a las 5 de la tarde. Por más

que la actividad a las 4am esté en ebullición, en el día no es fácil conseguir puesto en el estacionamiento de visitantes. “Un ejemplo de eficiencia que funciona como una representación teatral”, así define Cartay a Mercabar en *Entre Gustos y Sabores* (2010, p.165)

“Se estima que solo 30% de la actividad comercial que se genera en el mercado está vinculada con Barquisimeto, mientras que el otro 70% se relaciona con el occidente, el centro y el oriente del país”, establece un artículo publicado en la revista Todo en domingo el 27 de septiembre de 2009. En ese momento, la página web de Mercabar, que actualmente no está habilitada, especificaba que contaba con 42 hectáreas habilitadas de 108 que tiene en total el terreno. Según la nota de Ángela Feijoo para Todo en domingo titulada “De Barquisimeto para Venezuela”, diariamente participan en Mercabar aproximadamente 8 mil personas, menos los domingos pues no está abierto. “La playa”, el lugar donde descargan los camiones, se mantiene con actividad el resto de la semana; para los visitantes es un poco más complicado, hay que subir unas escaleras para llegar a los locales de víveres pues el andén es alto. El punto es que no cualquier ama de casa va a comprar allí, lo de “mayorista” es en todos los sentidos.

Aunque es una realidad que los productos larenses llegan a otras ciudades, expresada en datos como el que, por ejemplo, indica el profesor Moreno: 7 de cada 10 cebollas consumidas en Venezuela son larenses, hay mayor potencialidad pues hay productos como la crema de leche Don Manuel que no terminan de aparecer en los anaqueles del resto del país. En los casos en que los cocineros tratan directamente con los productores, los tequeños de queso de cabra de Helena Ibarra dan indicios de las posibilidades de mercado, sin embargo ella misma aclara que hay un problema de expansión de mercado, que el traslado a Caracas es difícil y por más que algunos restaurantes lo hagan, se deben hacer críticas constructivas para crecer como país.

Dentro del estado Lara, la situación parece estar en mejores condiciones. Juan Alonso Molina distingue como un logro regional la red de mercados populares llamadas “Ferias de consumo familiar”, pues, según él, abastecen al 40% de la población barquisimetana. Luis Gómez Calcaño fue el encargado de presentar un informe cuando el Banco Interamericano de Desarrollo invitó al Organismo de Integración Cooperativa (Cecosesola) a presentarse como una de las ocho experiencias más exitosas de organización comunitaria en América Latina en 1998.

Cecosesola nació en 1967 y es actualmente el encargado de las “Ferias de consumo familiar” que nombra Molina, que según los datos mostrados por Gómez Calcaño, son 50 y “atienden aproximadamente a 40 mil familias, con una venta semanal de 300 toneladas de productos hortofrutícolas”. En su página web se define como “una red de producción de bienes y servicios que reúne a más de 20 mil asociados provenientes de los sectores populares”. Entre tanta diversificación alcanzan alrededor de 26 millones de dólares en ventas como afirmó Gómez Calcaño hace 14 años.

La página web Venezuelanalysis.com publicó el 19 de junio de 2006 un reportaje escrito por Michael Fox en el que cuenta la historia de la organización, “CECOSESOLA: Four Decades of Independent Struggle for a Venezuelan Cooperative” (Cuatro décadas de lucha independiente por una cooperativa venezolana). Otra opción para entender no sólo su trabajo y la cantidad de dinero que mueven, sino también la publicación de cinco libros (inclusive uno en inglés), la creación del Centro Integral Cooperativo de Salud en 2009 y sobre todo cómo funcionan sin jerarquía y con decisiones por consenso, es hacer clic en su cuenta de Twitter, @cecosesola, o buscarlos en Facebook y encontrar el enlace hasta su canal de Youtube. Allí tienen una serie de videos grabados en 2010 en los que narran cómo se comenzaron a organizar por la muerte de algunos vecinos, y llegaron a fundar una funeraria. Un mayor ejemplo de diversidad no hay, pues después de todo, ellos mismos realizaron los videos.

No es casual que Cecosela haya salido de Lara. En primer lugar, Juan Alonso Molina explica que la vocación de comercio de los larenses no viene de los conquistadores sino de los indígenas que habitaban la zona, pues al ser sedentarios, el historiador comenta que ya intercambiaban productos. Además actualmente en el estado se produce el 66% de la cebolla y 61% de la piña que se produce en el país, rubros al que le siguen el pimentón con 54%, el pepino con 45% y la uva con 36%, según *Entre Gustos y Sabores* de Cartay (2010, p.158). Además el especialista en historia de la alimentación establece que el aporte de la producción animal de caprinos al país alcanza 43%.

Dentro de estas cifras, no hay ninguna que señale al agave cocuy. En el municipio Urdaneta ha habido proyectos de siembra pero en la carretera se ven plantas de sisal, no de cocuy. La fermentación del licor autóctono se da por sí sola pero no sale de allí, es necesario abrir la tapa para que el olor llegue. Lara ha podido cultivar sus productos y sacarlos al resto de la nación y del mundo por su condición de puerto sin playa, sin embargo en la encrucijada, con tanto movimiento, se puede haber trasapelado un valor. El cocuy de Joaquín Sánchez solo lo compra el que pase por Las Guitarritas y mire las montañas áridas.



Paisaje de las montañas cercanas a Las Guitarritas



Vendedor de frutas en el Mercado Terepaima de Barquisimeto

CAPÍTULO V:

Destilado

El encuentro



El sol de Las Guitarritas no se refleja en las botellas: Chemineaud, Chevalier y Don Diego están vacías pero la luz no pasa a través de ellas, apenas entra un poco y no refleja ningún color en las paredes de bahareque del nuevo ranchito improvisado por Joaquín López para procesar el jugo de cocuy. Veintiocho botellas que esperan para ser reusadas, a la mayoría ya se les borró la identidad. El cocuyero mira para los lados, como recordando que eso fue lo que le quedó.

La destilación del cocuy se comenzó a hacer con la llegada de los españoles, el cronista del municipio Iribarren, Ramón Querales se lo cuenta a la escritora y profesora de literatura Rosario Anzola. Ella recoge el testimonio en *Aguas Ardientes*, publicado por la Fundación Polar en el 2003, Querales se refiere a las anotaciones de Juan Pimentel, gobernador de Caracas, que en 1579 escribió *Relación Geográfica de Venezuela*, donde ya menciona al cocuy horneado como algo que comían los indígenas (p.45). Probablemente vieron a algún Joaquín López comérselo y no aguantaron a tener las manos empegostadas y luego de intentar hacer un destilado del fermento.

Para finalmente tener listo el licor de cocuy, López prende unas leñas que calientan - un “ollón”- así los alcoholes se evaporan y suben por un tubo de cobre hasta el rectificador. Luis Sánchez Font relata en su *Manual de elaboración artesanal del destilado de cocuy* (1998) que normalmente el rectificador es de madera y posee “una fuente de calor” pues su papel es conseguir que solo los alcoholes pasen al condensador y que otros gases no. Luego el alcohol pasa por “la culebra”, una tubería de cobre para llegar al condensador que normalmente está sumergido en agua “para facilitar la condensación del alcohol de gas a líquido” (p.28).

Cristóbal Sánchez tiene en su galpón de Barquisimeto un sistema de destilación con mayor tecnología, no usa leña sino gas y así puede controlar la temperatura y por ende los resultados. Según Sánchez Font, de 140 cabezas de agave salen mil litros de guarapo que después de 6 horas de destilación se convierten en 120 o hasta 150 litros

aproximadamente (p.29). Entonces Joaquín López los puede vaciar en las botellas usadas y Cristóbal Sánchez lo puede hacer en las suyas para luego pegarles la etiqueta. Ya no importa tanto que en el ranchito quemado hubiesen estado las neveras donde los López enfriaban las cervezas, cualquiera que se cruce con Las Guitarritas puede pedir cocuy.

El origen de la reunión

La destilación del fermento de cocuy produce un licor limpio, muy claro. Una versión refinada de ese líquido espeso que tomaban los indígenas, así mismo pasa en este proceso de restauración gastronómica. La conciencia del valor de lo propio va destilando hasta convertirse en hechos claros que reconocen esa mirada hacia adentro, que buscan mostrar los sabores y poner los platos en la mesa. Para llegar a ese punto, es necesario que los cocineros se agrupen y expongan su trabajo y la tradición en un mismo escenario.

La historia de los eventos gastronómicos recientes en Lara comienza al entrar a la sede de la Fundación Badan Lara en Barquisimeto. Allí hay un par de niños sin cabello que corretean por la sala de espera, una niña más tímida se queda cerquita de su mamá. Entra y sale gente de un edificio que forma parte de una organización con otra sede en Caracas, y que se encarga de atender los procedimientos médicos de personas de bajos recursos enfermas de cáncer. Un mes de tratamiento les puede costar 10 mil bolívares a los padres de cualquiera de los niños que corretean por allí.

Reina Gil de Azuaje y Gladys Marante forman parte del Voluntariado de Badan Lara, que cuenta con una oficina en la sede de la fundación. Marante se sienta en una mesa y poco después se incorpora Gil de Azuaje, las dos disfrutan contar la historia de cómo comenzaron a llevar a cabo el programa más exitoso de recolección de fondos que realizan. Ninguna de las dos se acuerda con detalles de cómo conocieron al chef Francisco Abenante, para ellas era algo natural en Barquisimeto, eran clientes de El

Círculo, su restaurante. Lo cierto es que ellas tenían la idea de organizar una cena y coincidieron con la propuesta de Abenante que ya había participado en un evento organizado por la Fundación Mano Amiga en Caracas.

Marante sonrío un poco cuando cuenta que en 1995 se realizó la primera cena en la que solamente cocinó Abenante, cuando ellas vieron que las 120 entradas se vendieron, notaron que el interés era tangible. Gil de Azuaje sigue trabajando un poco en la computadora mientras que Marante ya no puede esconder una emoción casi infantil al contar que el año siguiente el chef invitó a sus amigos cocineros de Caracas: “A todas estas, estos muchachos tuvieron toda la confianza en Francisco, porque nosotros no los conocíamos a ninguno de ellos”.

Ninguno cobró por la cena, ni siquiera Abenante en la primera edición, así que Marante cuenta que Badan Lara se esmeró para atenderlos bien: “Los larenses somos nosotros así, todo el mundo que viene a actividades acá dice que el larense es muy buen anfitrión”. Además de hospedarlos en un hotel, los llevaron a conocer la tradición, la identidad y la diversidad de Lara: Bodegas Pomar, Chocolates El Rey.

Las cenas de Badan Lara se han seguido haciendo, ahora con dos ediciones al año: en marzo cocinan “los amigos de Francisco” y en octubre invitan a barquisimetanos que más que si bien no atienden restaurantes, son conocidos en la ciudad por su comida. La entrada en la última edición costó 550 bolívares y en octubre de este año se realizará la decimoquinta cena. Desde 1996 asisten 350 comensales, una cifra que estableció el grupo de cocineros y que en ningún momento fue difícil de alcanzar para el Voluntariado de Badan Lara. Además de la calidad del diseño e impresión de las tarjetas, ellas recurren a la herramienta de la gente conocida que contaba Humberto Arrieti y no sobra ni un plato.

Cada vez que los cocineros de otras regiones del país visitan Barquisimeto para colaborar con la fundación, los llevan a conocer otros lugares donde se hace

productos larenses: Lácteos Don Manuel, Quesos Las Cumbres, Destilarías Unidas. Pues el primer precedente, ese de 1996, fue significativo, Marante lo define como un “conocimiento mutuo” y es asertivo pues va más allá de lo que ella comenta, (que) los cocineros se dieron cuenta de la calidad de esos productos y los incorporaron a sus comidas. Tiene que ver con que el encuentro.

Los chefs se toparon con un estado con tradición, identidad y diversidad pero simultáneamente se encontraron con ellos mismos como grupo, con sus ideas sobre la cocina y el país. Vivir la práctica y discutir la teoría: horas en carro, noches en el hotel, visitas de descubrimiento. Pocho Garcés cuenta que al cocinar en la cena no tenían brigadas, por primera vez ellos mismos eran sus ayudantes.

No es casualidad que 16 años después esos mismos cocineros hayan fundado una organización llamada “Venezuela Gastronómica”: Francisco Abenante, Juan Carlos Bruzual, Laurent Cantineaux, Alejandra del Villar, María Fernanda Di Gacobbe, Sumito Estevez, Tomás Fernández, Carlos García, Paul Launois, Enrique Limardo, Tatiana Mora, Víctor Moreno, Eduardo Moreno, Ana Belén Myerston, Henrique Ramírez, María Elisa Romer, Héctor Romero, Florencia Rondón, Federico Tischler, Reison Frioni y Porfirio “Pocho” Garcés.

A esa lista se han ido agregando nombres de cocineros y otros profesionales relacionados con la gastronomía, como Rosanna Di Turi, Víctor Moreno Duque y Humberto Arrieti. En su blog, se describen en pocas líneas: “El objetivo fundamental de nuestra asociación es el desarrollo, promoción, y difusión de la identidad culinaria venezolana”.

Esa mirada hacia adentro no es un invento nuevo. Leopoldo López Gil, presidente de la Academia Venezolana de Gastronomía recuerda que hay otros antecedentes como el movimiento Slow Food, que si bien comenzó con matices políticos actualmente

tiene bastante impulso en la promoción y resguardo de las denominaciones de origen para defender a los pequeños productores.

El otro ejemplo que devela una tendencia mundial es Gastón Acurio, un cocinero peruano que ha despertado y edificado un proyecto en su país en el que la relación con los productores y el respeto por el producto han impulsado a la cocina de Perú más allá de las sedes de su restaurante Astrid & Gastón en Lima, Santiago de Chile, Bogotá, Caracas, Ciudad de México, Quito, Panamá y Buenos Aires. Además ha publicado cinco libros, tiene un programa de televisión, fundó una escuela de cocina, en la que el costo es mínimo, en Pachacutec, un barrio de Lima donde antes no tenían electricidad ni calles asfaltadas. Mario Vargas Llosa escribió un artículo sobre Acurio en el que llega a decir que “nadie ha hecho tanto como él para que el mundo vaya descubriendo el Perú”.

Venezuela Gastronómica no busca ser una copia, sino propulsar una marca país entre todos, es creer, como Humberto Arrieti, en la riqueza de la gastronomía nacional, no dejar perder las tradiciones y buscar una relación más cercana con los productores. Entre las actividades que han hecho están “los capítulos”, eventos que organizan en distintas regiones del país, una especie de simposio de cada una de las cocinas regionales, un homenaje a cada una de las tradiciones. Hasta los momentos ya visitaron Zulia, Caracas, Margarita y por supuesto, Lara. El primer capítulo se hizo en la capital en 2009 pero que el inauguró las regiones fue en el Teatro Juares de Barquisimeto, el 14 de mayo de 2010.

La jornada no trató de que los cocineros se pararan en el escenario más emblemático de Barquisimeto a contar lo que ellos conocían de la cocina larense. Cada ponencia contaba con un nativo, un productor o cocinero que iba tejiendo su historia con la de personalidades reconocidas como Alonso Núñez, María Fernanda Di Giacobbe o Carlos García. Ron, cocuy, quesos, cacao, frutas, vino, pan de tunja y sopas fueron

elementos que hicieron públicos para culminar con las “preguntas pertinentes para el futuro”, un foro dirigido por Sumito Estévez y Humberto Arrieti.

El profesor Víctor Moreno Duque fue el presentador del capítulo Lara, y cuando recuerda la experiencia resalta el papel de la Corporación de Turismo de Lara (Cortulara), concordando así con la opinión del panadero Juan Carlos Bruzual que reconoció también el trato de la Gobernación. Para el asesor de la revista Bienmesabe lo extraordinario recae en que los organismos públicos trabajen en conjunto con el sector privado, él reconoce que esa relación permite realizar un mejor trabajo y que esa conexión no se da en otras regiones del país, y que en una situación política polarizada, rebasa lo habitual.

La postura del organismo público no responde solo a tendencias políticas de la Gobernación del estado, sino que parte de un reconocimiento integral de que la gastronomía incide en el turismo. Pedro Mariño, es asesor y portavoz de Cortulara, explica las actividades que han realizado mientras cada dos minutos suena un portazo, gente que abre y cierra una puerta de madera del Antiguo Palacio de Gobierno, justo a un lado del Teatro Juares. “Aquí tú no vas a conseguir pastelitos de jamón y queso, ni cachito, nada de eso”, cuenta Mariño, lo primero para ellos es lo larense, y se lo toman en serio desde adentro. Luego hacia afuera se dieron cuenta que hay una tendencia de turismo gastronómico impulsada por los canales de televisión y otros medios de comunicación.

“El producto turístico de Lara es disperso, o sea no tenemos como un destino consolidado como sol y playa que es el destino por excelencia. Para mí va a ser difícil competir con Margarita, con Falcón”, explica el portavoz de Cortulara, entonces la vuelta que buscan darle para poder atraer turistas, es la cocina. Para eso realizaron la campaña “Soy larense” con la intención de motivar a la población a valorar lo suyo, también imparten clases de Alimentos y Bebidas, y prestan apoyo a cualquier tipo de

organización y eventos: tanto a Venezuela Gastronómica como a un congreso médico. Así que los portazos seguirán sonando.

El panadero Juan Carlos Bruzual comenzó a investigar sobre las panaderías regionales a partir de su ponencia en el Teatro Juares, allí despertó su interés y actualmente busca panes venezolanos en Panaventura, su nuevo proyecto. Las relaciones que establecen los encuentros pueden volverse recurrentes como las cenas de Badan Lara o ser únicos como el capítulo Lara de Venezuela Gastronómica, pero a lo que no se está nunca exento es a salir ilesos. En la cocina cuando la pizca toca el agua, se hace la diferencia, así que más que reacciones instantáneas se trata de procesos, verdaderas cocciones.

Reunirse bajo un nombre, bajo un país

La planta de cocuy tiene un tallo del que brotan flores llamadas bicuyes. Después de que el profesor Víctor Moreno Duque se bajó del escenario del teatro Juares en 2010 varios estudiantes de cocina se le acercaron a agradecerle y también a expresarle una inquietud: “¿Cómo era posible que ellos no supieran qué era el bicuye y se enteraran con Venezuela Gastronómica?”.

De la conciencia del desconocimiento y de ese capítulo Lara se impulsó un cambio que Moreno Duque apreció dos años después, sobre todo en eventos que se han realizado en el estado Lara y en la integración de esfuerzos entre las escuelas de cocina, organizaciones privadas y Cortulara. El profesor considera que eso también tiene que ver con un contexto en el que se está comenzando afianzar la idea del valor de la gastronomía venezolana. Da el ejemplo de Nelson Méndez, representante de la cocina amazónica, que fue invitado al festival Madrid Fusión y según @madridfusion, la cuenta de Twitter de la organización, se llevó “la ovación más grande de todo el congreso”.

El chef del restaurante Alto de Caracas, Carlos García, cambió su carta a principios de año para incorporarle más sabores venezolanos, platos como “capeletti relleno de morcilla carupanera con suero larense”, “cabrito en coco con arroz congrí” o “ceviche tradicional con puré de batata y espuma de guanábana”, llamaron la atención de la revista Ronda Magazine que se encarta en los aviones de la aerolínea Iberia. Dentro de los 10 mejores restaurantes de América Latina, posicionaron a Alto como sexto.

En la edición de este año del Festival Gourmet Internacional de Caracas, estuvo como invitado el crítico español Ignacio Medina quien es una figura internacional del periodismo gastronómico, cuenta con una columna en el diario El País de España y ha publicado varios libros como la Guía del Turismo de Vino en España, que ganó el premio Gourmand a la Mejor Guía de Turismo del Mundo en 2006. En esta ocasión Medina hizo su segunda visita a Venezuela, y además de volverle a tomar el pulso al mundo gastronómico en el país, participó el día viernes 13 de julio en un encuentro para intercambiar ideas con los interesados en la cocina y sobre todo con periodistas que cubren la fuente. Allí aseveró que Venezuela vive un “momento culinario” que tiene que ver con esto de mirar hacia adentro.

Medina aseguró que hace dos años no existía ese interés en buscar valores propios para la cocina y que actualmente la cocina venezolana está “abriendo caminos que la coloquen en el futuro”. La tendencia de dejar de mirar hacia afuera para tener una perspectiva nacional surge, según el español, de la investigación y de la labor de personas como Armando Scannone.

Otro reconocimiento a lo nacional fue el premio que ganó la chef Helena Ibarra al mejor libro de una chef mujer en los Gourmand World Cookbook Awards de este año. Ante la mirada que le dan muchos a la cocina venezolana, ella expone que “hay que estudiarla como un concepto”. La investigación es un requerimiento, por eso cita El Principito, el libro de Antoine de Saint- Exupéry y uno de sus menús: “Hay que ver más allá de lo evidente”. La superación para la cocinera del Palms no está en lo

elaborado o rimbombante: “Qué miedo a la sencillez cuando allí y en las buenas asociaciones está la alta cocina”. Por esa complejidad entre investigación y sencillez es que considera que la profesión de chef no es para muchos sino para pocas personas que aprehendan la importancia de la experiencia y “del conocer, pensar y saber”.

“El título no te hace el mejor juez del mundo porque no son reconocidos por su profesión sino por su éxito. Entonces los demás profesionales no entienden que llegan al éxito porque son profesionales”, expone Ibarra intentando explicar cómo la aproximación a su labor es distinta a otras profesiones pues proviene de la actividad en sí y no de una acreditación.

El cocinero Humberto Arrieti es optimista, está seguro de que en Venezuela se está dando un cambio que “está en manos de los cocineros y va a dar resultado siempre que se respeten los platos y los ingredientes”. Para eso cree esencial el aspecto de la preparación, de la enseñanza. Más allá que él como profesor de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy lo considere, su concertación con otros denota la internalización y conciencia de que la labor de las escuelas de cocina pone mucho en la olla.

Ese cambio de mentalidad en el país es considerado positivo por José Rafael Lovera, investigador y fundador del Centro de Estudios Gastronómicos (Cega), no sólo porque permite la conservación de la tradición sino porque así se podrá innovar “seguros de mantener un estilo propio”. La reivindicación de la cocina tradicional venezolana se mueve entonces en dos planos: la teoría y la práctica. Por una parte, la investigación. El autor de *Gastronáuticas* se refiere a ella como una “labor ingente que requiere vocación y dedicación excepcionales, pero en cuyo logro se juega la supervivencia de una de nuestras más valiosas tradiciones” (p.86). Los encargados según Lovera son un equipo: cocinero, nutricionista y gastrónomo.

Y en la práctica, se vuelve a la idea de Arrieti: “No tiene sentido estar haciendo cocina molecular sin haber aprendido a hacer una arepa”. En ese punto, Abenante insiste: “Para que tú puedas intervenir en la cocina tradicional, que es una cosa que yo peleo mucho con los jóvenes cocineros, tienes que saber preparar la receta original”.

Ese es el mecanismo fundamental para que la teoría llegue a la práctica, como explica Lovera: “Esta labor ha perseguido como meta, sacar esa tradición del ámbito doméstico y llevarla al de los restaurantes, guiada por la convicción de que su entrada en la mesa pública es factor determinante de su preservación y de su enriquecimiento” (p.83).

El Tenedor de Oro de 2009 habla desde su experiencia: “Los pensum de las escuelas de cocina están incluyendo cocina venezolana, con muchísimo más espacio del que existía antes. Yo que he estado de juez de exámenes de finales de cocina de escuelas y veo que las propuestas de los chamos tienen que ver con sus productos, con su forma de comer, con reminiscencias que te hablan de Venezuela”. El salto se está dando.

Aunque quizás no haya que sobre estimar su altura. “Lo que más me preocupa es que en las escuelas cuando se enseña comida criolla se enseña sin pasado”, cuenta Arrieti porque si bien cree que hay excepciones como la escuela Adelis Sisisurá, manifiesta que de enseñarse sin historia, la comida venezolana “es difícil que tenga un pasado y tal vez no tenga un futuro”.

El cocinero que vive en Barquisimeto teme que las escuelas de cocina se hayan convertido en un negocio, y tiene sentido su duda pues la capital larense es la ciudad venezolana con mayor oferta de enseñanza culinaria. Ingala, La Cuisine, La New Cuisine, Zi Teresa, Mi cocina, La bodeguita de Andreína, la Fundación Pedagógica Integral (Fundapi) de la *Universidad Pedagógica Experimental Libertador* (Upel), Mi Sazón, el Centro de Estudios Gastronómicos de Cabudare, Asochef, Pacha’s

Gourmet, Carlos Soto, la escuela de pastelería Mehl's y la *Escuela de Gastronomía Regional Venezolana Adelis Sisirucá son las 14 opciones.*

El gastrónomo Félix Otamendi se une a la preocupación de Arrieti pues considera que ninguna escuela “ha hecho nada con profundidad”. Sin embargo, otros tiene más esperanza que Otamendi, Ibarra cree que el trabajo sí ha permeado: “Hay una generación joven que está buscando otro capítulo del pabellón. A mí me tocó escribir ese primer capítulo y yo espero que en este momento se escriban muchos más”.

“Los párrafos de la cocina venezolana ya están escritos, hacen falta los poetas”, dice la ganadora al mejor libro de una chef mujer en los Gourmand World Cookbook Awards 2012. Francisco Abenante también habla bajito, muy sutil, inclusive inspirado cuando se refiere a las nuevas generaciones, él cree que ya es “un viejo de 40 años” y que el trabajo de alcance lo harán esos jóvenes que lo sorprenden cuando le toca ser el invitado que examina las pruebas de algunas escuelas. Apenas hace tres años ganó el Tenedor de Oro y hoy tiene la humildad de reconocer que su transcendencia está en el arranque, en un impulso.

El valor de las escuelas de cocina está establecido por la idea de Abenante y Lovera, y como prueba de que el proceso venezolano no es una moda pasajera por más que forme parte de una tendencia, estarán los frutos. Por algo los bicuyes se comen antes de que florezcan.

Crear desde un lugar

Para consumir los bicuyes y conservarlos, en Lara se preparan como encurtidos; se puede comprar un frasco en un mercado y luego usarlo como una alcaparra. Dicen que las sopas quedan sabrosas si se le pone un poco, sin embargo no es tan utilizado como el suero. Con el fin de dar a conocer lo propio y fortalecer la profesión, en la región se han reunido distintos grupos con el esfuerzo de que lo cotidiano tenga más

adeptos y más movimiento. El historiador Juan Alonso Molina cree que “la presencia de las asociaciones de cocina es un síntoma de progreso”.

Nora Muñoz pide un café, ruega por él. Es su adicción y en este momento el olor a cebolla no la deja pensar en otra cosa, advierte que todos los que están en la recepción de la *Escuela de Gastronomía Regional Venezolana Adelis Sisirucá saldrán de allí oliendo a cebolla*. Apenas se abre la puerta sale Sergio Arango; los dos son los directores de la escuela pero antes de eso conocieron a la Asociación de Chefs, Cocineros y Afines de Venezuela (Asochef): “En el 2007, con mi manía de querer aprender cosas, viajamos a Caracas a un evento, al SIG (Salón Internacional de Gastronomía). En la entrada estaba el stand de Asochef que ya tenía dos años funcionando, y estaba comenzando operaciones”. Desde entonces no han quitado el escudo de la asociación de sus filipinas, ahora Arango es vicepresidente nacional y Muñoz, coordinadora de Lara.

Eso de estar juntos no fue siempre así. Su encuentro hace 10 años los ayudó a los dos a decidir qué hacer con sus vidas profesionales y dedicarse de lleno a la cocina. Él trabajaba en una empresa de químicos y recién comenzaba a aprender a cortar cebollas seriamente en Zi Tereza, ella ya tenía un catering que había heredado de su mamá. Iniciaron el suyo propio: Imperio Gourmet, que tuvo una misma sede durante siete años pero que actualmente funciona en el mismo lugar de la escuela.

El año pasado había aproximadamente unos 800 miembros en la asociación a nivel nacional, de esos alrededor de 500 los aportaba el estado Lara. Ahora los números cambiaron y según Arango, llegan a 3.500 miembros en toda Venezuela. Muñoz compara el trabajo gremial con un cargo político, considera que es complicado porque los demás no entienden bien lo que sucede: “creen que solo hay que trabajar por el bien y el bien de ellos. Y a veces no se dan cuenta que el bien de ellos es lo que uno está haciendo”.

Si bien por un lado ella cree que ha crecido el interés por la cocina venezolana, pues considera que la sociedad está necesitada de personas que marquen pauta en todas las áreas, piensa que hacen falta los cocineros larenses que se crean su gastronomía regional es un diamante en bruto y que sean capaces de estudiarlo para poder difundirlo fuera del estado. Además dice ver las cosas peor que hace dos años porque nota que el gremio está dividido: “La gente está pensando que no necesitamos a más nadie. Los comentarios han sido muy claros: la Asociación de Chefs y Afines de Venezuela no trabaja por los intereses de Lara trabaja directamente por los intereses de toda Venezuela”.

Lino Bracho tiene ya 21 años trabajando con la Asociación Civil de Promociones e Inversiones de Lara (Proinlara), es miembro fundador y desde entonces forma parte de la Junta Directiva. La organización se encarga de promover las exportaciones, el emprendimiento y las inversiones en el estado. La diferencia con el Consejo Nacional de Promoción de Inversiones (Conapri), creado un año antes, es que Proinlara está enfocada en una sola región. En el país no hay otra organización que se especialice de esa manera y Bracho que actualmente es presidente de Proinlara lo lamenta, considera que si hubiese otras asociaciones similares en otros estados podrían reunirse, tener retroalimentación y apoyarse.

Con poco tiempo pero siempre el suficiente para atender alguna llamada en medio de una reunión, o encontrarse con alguien a las ocho de la noche en una panadería, Bracho no detiene su trabajo por Lara. El profesor Víctor Moreno Duque apenas habla de la gente de la región nombra a Bracho y dice: “nunca había visto una persona que quisiera tanto a su estado”.

Uno de los focos centrales para promover las exportaciones, según Bracho, es el turismo pues de esa manera se promueve a la vez la cultura propia y la idiosincrasia: “Cuando hablamos de la promoción de turismo en Lara, estamos claros que tenemos que promover un turismo cultural”. La gastronomía, la música, la artesanía y el

gentilicio son los cuatro aspectos que Bracho resalta dentro lo que llama “turismo cultural”: “Es de ese modo que Proinlara intenta proyectar a Lara. Somos bastante centrados y sabemos que nos falta mucho por aprender para posicionar a Lara como un destino turístico nacional importante, sin embargo nosotros tenemos una meta”. Convertir a Lara en eso para el 2020, el presidente de Proinlara menciona como parte del avance una serie de posadas y hoteles que antes no existían.

El que una cocina tenga identidad no significa que tiene el camino hecho, solo le abre las puertas con facilidad desde el comienzo: “La gastronomía de Lara se reconoce, sin embargo lo autóctono de ella no le había permitido traspasar nuestras fronteras formalmente entonces hemos querido ayudar desde Proinlara y otras organizaciones al crecimiento, el posicionamiento de gastronomía lareense nacional e internacionalmente”. Con esa finalidad realizaron el año pasado siete festivales gastronómicos: seis ediciones de “Lara, gastronomía mágica” y una de “Lara en chocolate”.

Para promocionar los eventos y documentar la labor de otros en el área de la cultura, Proinlara tiene un canal de Youtube donde una serie de videos explican qué es el cocuy, de qué trata “Lara, gastronomía mágica” y las posturas de las escuelas de cocina sobre lo lareense, presentado por directores como Jeovanny Rivero (Zi Teresa), Luciano García (Centro de Estudios Gastronómicos de Cabudare), Víctor Santander (Mi sazón) y Carlos Soto.

“Lara, gastronomía mágica” no se limitó a Barquisimeto sino que recorrió otros cinco municipios larenses donde la cámara de turismo de cada entidad organizaba el evento con el apoyo y la asesoría de Proinlara. En el hotel Jirahara de Barquisimeto comenzó la primera tanda desde el 28 hasta el 30 de abril de 2011. Luego siguió Carora el 14 y 15 de mayo, y como en el Municipio Torres no existía la Cámara de Turismo, un grupo de jóvenes la fundó con la excusa del evento. Sanare fue anfitrión del 28 al 29

de mayo, El Tocuyo el 11 y 12 de junio, Cabudare del 25 al 26 de junio y Quíbor finalizó la ronda el 9 y 10 de julio.

El único lugar que cobró entrada fue Barquisimeto para el pago de las instalaciones, en el resto de los sitios cualquier curioso podía acercarse y encontrarse con los productores, cocineros y platos de la región. “Lara, gastronomía mágica” movilizó aproximadamente a 970 personas en la capital del estado y en las cinco capitales de municipio.

Esta fue la primera vez que un evento gastronómico en Venezuela sale de las capitales de estado o ciudades de la región para propagarse por poblaciones más pequeñas. La intención según Bracho era decirles a los larenses que sacaran sus recetas y demostrarles que hay una calidad importante de cocineros en la región, para así “poder fusionar nuestra comida autóctona con la nueva tecnología y las nuevas tendencias mundiales”.

Con el objetivo de consolidar esa fusión y dar prueba de que su empeño no es aislado, este año se está realizando otra vez el festival “Lara, gastronomía mágica”. En los dos días de la edición en Barquisimeto, 10 de junio y 1ero de julio, los platos giraron en torno a cuatro productos: el semeruco, la piña, el café y el cocuy. Proinlara quiere asegurarse de que estos productos no se escapen, Bracho indica las razones: “el semeruco es el árbol emblemático de Lara, Lara es el primer productor nacional de piña y está entre los primeros dos de café, y el cocuy es patrimonio nacional y es reconocido internacionalmente”.

Las ediciones en los demás lugares de la región, también tomaron como temática los cuatro productos. En Cabudare se hizo el 15 de julio, en Carora el 29 de julio. Recientemente en el municipio Morán se encontraron el 12 de agosto y en Sanare el 26 de agosto. Quedan el municipio Crespo pautado para el 9 de septiembre y el municipio Jiménez el 23 de ese mismo mes.

Al terminar “Lara, gastronomía mágica 2011”, Proinlara dejó la satisfacción a un lado y reflexionó sobre qué otras necesidades había. Si bien en Lara existe una representación de la Asociación de chefs (Asochef), Bracho y su equipo consideraron que faltaba un organismo que tuviera toma de decisiones en Lara. En ese momento volvieron a conjugar su verbo favorito y promovieron la creación de la Asociación Gastronómica de Lara (Asogala).

Cuando Víctor Santander comenzó a pensar en él mismo hace 20 años, ya había trabajado como comerciante, había tenido una fábrica de ropa, había estado en un taller mecánico y en una industria de triciclos. En ese momento él estaba haciendo un trabajo para otro. Entonces decidió trabajar para él y fundar Mi sazón, una escuela de cocina. Para ese momento ya estaba casado con María Zulima Giménez, quien se incorporó al proyecto de Santander, y se podría pensar que como ayudante, pero el que hablen intercalados denota la dinámica de su relación y de su labor.

No es un uniforme lo que tienen puesto, no es una filipina, es una franela con cuello. Él verde, ella rosada. Mi sazón ha sido su día a día y desde octubre del 2011, también Asogala. Santander es el presidente y Giménez la secretaria general. Lino Bracho les propuso en agosto que formaran la organización, los interesados en el momento tomaron cargos y más adelante, según los estatutos, se realizará una asamblea general y votaciones. Pero el primer impulso está allí y ellos sonrían mientras aclaran que no quieren hacerle competencia a Asochef sino trabajar en conjunto.

María Zulima actuando acorde a su cargo explica la misión de “enaltecer la gastronomía larense”: “Se trata de unirnos para resaltarla. Podemos cocinar otro tipo de platos pero siempre tratando de resaltar y rescatar nuestros productos y nuestros platos tradicionales”. Giménez aclara en seguida que no solo se trata de una

asociación de chefs, Santander la ayuda a completar la lista: panaderos, pasteleros, enólogos, bartenders, vendedores de ollas y cuchillos...

Entre tanta variedad, Asogala tiene la idea de nivelar académicamente a las personas que han ejercido por años su profesión sin tener un título académico: “prepararlos académicamente, dando seminarios y talleres. Tener un programa mínimo con la asesoría del Ministerio de Educación. Ya la gente del Pedagógico nos dijo que contábamos con ellos. ¿Por qué no hacer una nivelación, presentar unos exámenes?”, explica ella mientras él habla de un reconocimiento al trabajo, una mejora laboral.

Siguiendo el ritmo y enlazando ideas entre los dos, Giménez expone otro de los objetivos de Asogala: “Muchos de nosotros no tenemos seguro de hospitalización y maternidad. Esos seguros son muy costosos, de repente si nosotros nos agrupamos y buscamos un seguro colectivo sale muchísimo más económico”.

Santander comenta también la idea de hablar un mismo idioma entre las escuelas de cocina de Lara. La unificación de criterios y la nivelación hacia la excelencia garantizaría el reconocimiento de cocineros larenses en otras regiones del país. Él confía en los dueños de esas escuelas porque aunque sabe que muchos no son cocineros y que se trata de un negocio, esa proyección también les conviene a ellos.

Asogala también ha ido degustando el reconocimiento con eventos. La idea de “Lara en chocolate”, explica Lino Bracho, tuvo que ver con un libro editado por Proinlara titulado *La economía lareense en cinco siglos* del Premio Nacional de Historia, Reinaldo Rojas. Allí el historiador narra la producción de café y de cacao que existía en Lara en tiempos de la Colonia. La tradición se unió a las cifras de 110 hectáreas de cacao en el municipio Andrés Eloy Blanco, a las industrias intermedias como Carbonero que producen subproductos como pasta de cacao y manteca, y también a las chocolateras artesanales o industriales como Chocolates El Rey. Bracho afirma que contar en el estado con las tres etapas de producción es una ventaja que se pudo

hacer tangible el 6 y 7 de octubre de 2011 en el Lido Hotel Boutique de Barquisimeto. La entrada al evento costaba 150 bolívares y Santander cuenta que la premisa principal era la elaboración de platos salados hechos con cacao, el deseo de salir de lo preestablecido.

“La hallaca más larga del mundo” fue la segunda actividad organizada por Asogala. Si bien puede parecer un hecho inclusive infantil, Bracho y Santander, aclaran que el valor del evento, realizado el 8 de enero de 2012, no reside en los 108 metros del plato navideño sino en que de 10am a 4pm trabajaron juntos y de forma simultánea 235 cocineros (simultáneamente) de 10 escuelas diferentes de cocina. Un día que sirvió para conocerse, tratarse y presentar a otros (dar a conocer) la Asociación Gastronómica de Lara.

Santander ofrece otro motivo para empeñarse en romper un record mundial. Cuando lo explica denota su pedagogía, busca a su aprendiz con preguntas: “Nosotros estamos en un centro donde todos los demás estados convergen, ¿entendido? Precisamente ha habido una interrelación de culturas, ¿verdad?, Entonces ¿qué pasa? Nuestra hallaca se ha perdido por influencia de otros”. La intención de “La hallaca más larga del mundo” buscaba también rescatar una receta que se diferencia por llevar apio y papa.

La presentación inicial de Asogala tuvo como pretexto un seminario sobre la langosta, así que además de enseñar cómo cocinarla, se presentó a la junta directiva conformada por 11 personas. Ese mismo 23 de marzo de 2012 se realizó la primera jornada de entrega de carnets a los asociados. La segunda jornada se hizo en otra de las actividades que organizó la agrupación mientras busca darle un carácter más constante a la proyección de la gastronomía larense.

A partir de marzo, varios chefs se turnarán para cocinar en vivo en el Centro Sambil de Barquisimeto. El requerimiento sigue el objetivo principal de Asogala, los platos

deben realizarse con productos típicos de Lara. Una tostada caroreña fue el plato del 27 de marzo de 2012 y un pollo con salsa de semeruco el 3 de abril de 2012. Simultáneo a la demostración, se entregaron carnets y se inscribieron nuevos participantes en la organización. Entre las dos ocasiones, Giménez contabiliza 200 personas y agrega rápidamente que “faltan muchísimas”.

Debido a la proyección que ha tenido Asogala en Barquisimeto, los centros comerciales Las Trinitarias y El Paseo han pedido que realicen en sus instalaciones otros eventos de cocina en vivo. Es decir, que para una asociación que no ha cumplido el primer año, las ofertas se dan con facilidad y allí reside la garantía de alcanzar sus objetivos.

Pero los encuentros no se han dado solo en Barquisimeto. Antes de “Lara, gastronomía mágica”, ya en existía “Carora Viva”, la razón por la que la cocinera Sonia Semidey asegura que va a ganar más quedándose donde nació. Hoy ella tiene un restaurante propio, Semeruco Gastrobar, donde también dicta clases de cocina. Tanta actividad contrasta con el conformismo que explica Semidey que tienen los jóvenes que se quedan en Carora pues dice que la mayoría de la gente es adulta. “Es como si todo les diera igual”, dice la cocinera caroreña y en ese vacío se reunió con un par de amigos y surgió la idea de “Carora viva”.

Otro lugar que vuelve

“Festival Cultural de la Nueva Generación”, así define en su blog “Carora viva” al evento que busca desmontar la idea de que en el municipio Torres no hay nada que hacer. Durante tres días del 2010 y cuatro días del 2011, reunieron música, teatro, diseño, pintura, fotografía y gastronomía. Ramón Fernández, otro de los seis fundadores, cuenta que fue su hermano Luis José Fernández el que encabezó la organización proponiendo: “Vamos a apoyarnos unos con otros, si uno hace franelas,

yo trabajo en diseño gráfico, tú cocinas, tenemos amigos diseñadores de joyas y de ropa, vamos a unirnos y hacemos un bazar más grande, más formal”.

El regreso de los jóvenes con nuevas perspectivas les permitió coincidir y animarse a organizar una actividad que sacara a Carora de la “monotonía”, como lo comenta Semidey. Luis José Fernández vivía en Maracaibo y hace dos años escuchó a su hermano Ramón cuando le planteó que si la capital zuliana no le había dado nada, ¿por qué no regresaba a su ciudad? Ellos son el segundo —Luis José con 31 años— y el tercer hijo —Ramón de 26 años— de una familia de cuatro. Las otras son dos mujeres y se graduaron de odontología. Los dos hermanos se encargan anualmente de “Carora viva” junto a Sonia Semidey, Elizabeth Sanguinetti, María Andrea Meléndez y María Inés Semidey.

Ramón Fernández también cocina, aprendió en su casa de pequeño y afinaba cada detalle cuando alguno de sus 14 tíos maternos u otro familiar le encargaba cualquier cosa para algún cumpleaños. Esa dinámica pasó a ser recurrente así que decidió cobrar y luego formalizar sus técnicas en algunos cursos fuera de Carora pero con la clara intención de volver. Mientras arregla la apertura de su restaurante no deja de moverse, actualmente trabaja con eventos sociales y maneja el café Atrium en Barquisimeto. Él y Sonia Semidey son los únicos relacionados directa y expresamente con la gastronomía pero de todas maneras el área imperó en la programación de “Carora viva 2011”: de los 43 eventos, 22 eran cercanos a los fogones.

La primera edición del “Festival Cultural de la Nueva Generación” no desanimó a los organizadores. La realización fue entre el 21 y el 23 de diciembre pensando en los caroreños que volvían para las fiestas, aunque previeron la lluvia y colocaron toldos, participaron menos personas de las que esperaban. Al año siguiente insistieron, se siguieron arriesgando pero adelantaron un mes el evento, lo realizaron del 24 al 27 de noviembre. La respuesta fue mejor, se nota en la sonrisa de Sonia Semidey cuando lo

cuenta y compara la imagen del teatro Alirio Díaz en las dos ocasiones porque por más que ella se refiera continuamente a los caroreños, inclusive como patrocinantes, reconoce que también es importante dar a conocer lo que se hace en Carora.

Los invitados deben ser extranjeros y oriundos, esa es la clave (también) para poder lograr un objetivo como lo comenta Ramón Fernández: que los caroreños aprendan a prestar un servicio y darle la oportunidad a la gente que no puede ir a festivales en otro lugar. Por eso, por promoción y por gusto, invitaron a distintos chefs a dar talleres: Juan Carlos Bruzual, Omar Pereira, Anabella y Chucho Rojas, Pocho Garcés y Zoraida Barrios, conocida como Mamá Zory.

La circulación por los espacios abiertos del teatro Alirio Díaz era gratuita, para entrar al auditorio y participar en un taller sí se debía pagar. Y si bien en cada encuentro participaban entre 40 y 60 personas, el aforo de 450 puestos hacía ver como si fueran pocos. Con tanta insistencia, siguen siendo conscientes de su capacidad actual: “Sí se ha cambiado un poco la mentalidad pero tampoco creas que hemos hecho mucho, no hemos hecho milagros. No. Pero sí la gente como que ha cambiado un poco”. El resto del año preparan cenas para 30 personas aunque no son muy constantes por la disponibilidad de ellos mismos; hasta ahora han podido coincidir dos veces.

Lara ciertamente no es el único lugar donde se está mirando hacia adentro. En otras regiones del país hay esfuerzos: en Maracaibo está el Grupo Occidental Gastronómico (GOG), un colectivo de diez cocineros jóvenes que además de organizar el capítulo Zulia de Venezuela Gastronómica el 17 y 18 de agosto de este año, se han encargado de trabajar con sus platos tradicionales y dar ponencias fuera de su región.

También está la Isla de Margarita donde además de hacerse el evento de Venezuela Gastronómica el 14 de mayo de 2011, este año ellos mismos superaron cualquier programa realizado anteriormente con un mes dedicado solamente a su cocina. El mes

de junio de 2012 el estado Nueva Esparta se llenó de actividades: un concurso de Cocina Creativa Margariteña, tertulias gastronómicas con escritores, ciclos de cine, conversatorios, además de distintos restaurantes que se unieron a la movida.

En el estado Bolívar se realizó otro encuentro convocado por el Hotel Eurobuilding Plaza Guayana, el Instituto Gastronómico Cuisine y C.D.O. Consultores. Se llamó Guayana Gastronómica y tuvo tres fechas: 18, 19 y 20 de mayo de 2012. Aparte la chef Zoraida Barrios, conocida como “Mamá Zory”, y el especialista en historia de la alimentación, Rafael Cartay, publicaron en octubre de 2011 un recetario titulado *Al rescate de la gastronomía carabobeña*.

Documentar las iniciativas muestra el pulso de un movimiento nacional pero también compararlas entre sí sirve para reconocer que en el estado Lara las iniciativas son anteriores y que además han sido estructuradas en organizaciones que se han encargado de asumir un compromiso y continuar con la labor para que no se haya quedado en un fenómeno de un día. Además de que el hecho que se hayan realizado eventos en cada uno de los municipios larenses, denota una integración regional.

La sociedad en la mesa

Cuando Francisco Abenante habla de la cocina venezolana, utiliza la metáfora de un lienzo. Él cree que es algo que actualmente se ve, pero que está entre irse y no volver o volver y quedarse. Sonia Semidey y sus amigos decidieron quedarse, allí se encontraron con su origen; a ella se le ve cómoda en su restaurante pues la unión con otros no solo le permitió organizar un festival o una cámara de turismo sino tener seguridad en sí misma. No duda ni por un momento de su identidad y su incidencia en la evolución de las tradiciones.

Lara es una región que indiscutiblemente está sentada en su mesa. Y es justo en ese espacio donde los larenses buscan su identidad, es un gentilicio que está atado a los

sabores. Por eso cuando cada quien excava en busca de su origen, no importa su aspecto, clase social o edad, pues ser larense no tiene que ver con condiciones sino con un paladar. La gastronomía une a la gente de Lara porque al tratar de encontrar su origen todos se dirigen al mismo lugar. Escritores como Juan Carlos Méndez Guédez, políticos como Ramón Guillermo Avelledo, cantantes como Aquiles Machado, poetas como Luis Alberto Crespo, académicos como Juan Alonso Molina, productores como Joaquín López, cocineros como Sonia Semidey, todos buscaron su origen en esa Lara Gastronómica.

Cristóbal Sánchez cuenta que cuando se fundó la Asociación de Cocuyeros en 2010 su objetivo principal era que la bebida recuperara la calidad que tenía antes de la prohibición. El retorno también es un encuentro, no significa devolver el tiempo y las condiciones, sino que lleva a valorar una tradición, a asumir una identidad sin miedo y a entender la diversidad propia y del otro. Volver al origen no es un descubrimiento, es la sinceridad con coraje que ubica al individuo en un punto del mundo globalizado para que comprenda la simpleza de su existencia y a la vez la complejidad de su naturaleza. Es entender el instinto más humano de todos: trascender.



El lugar donde destila Joaquín López



Cristóbal Sánchez forma parte de la Asociación de Cocuyeros



Sergio Arango, vicepresidente de Asochef y director de la escuela de Adelis Sisirucá



Nora Muñoz, vocal de Lara en Asochef y directora de la escuela Adelis Sisirucá

IV. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Libros

Anzola, R. (2003). *Aguas Ardientes*. Caracas: Fundación Polar.

Baldwin, C. Y Baldwin, J. (1822). *Colombia; siendo una relación geográfica, topográfica, agrícola, comercial, política &c. de aquel pays, adaptada para todo lector en general, y para el comerciante y colono en particular*. Tomo Segundo. Londres: Walker.

Benavides Ledesma, J. L., & Quintero Herrera, C. (1997). *Escribir en prensa: redacción informativa e interpretativa*. México: Alhambra Mexicana.

Buford, B. (2007). *Calor*. Barcelona: Anagrama.

Cartay, R. (2010). *Entre gustos y sabores*. Caracas: Fundación Bigott.

Cartay, R. (2005). *Diccionario de cocina venezolana*. Caracas: Alfadil Ediciones.

Castejón Lara, E. (2009). *Periodismo. Recursos para la verdad*. Caracas: Liven Editores.

Copple, N. (1968). *Un nuevo concepto del periodismo: reportajes interpretativos*. México: Editorial Pax-México.

De Medinaceli, A. (1995). *Del manteco a Mercabar*. Caracas: Fundación Polar.

Del Río Reynaga, J. (1994). *Periodismo interpretativo: el reportaje*. México: Trillas.

Grijelmo, A. (2008). *El estilo del periodista*. Madrid: Tauros.

Herrera, E. (1983). *El reportaje, el ensayo: de un género a otro*. Caracas: Editorial Equinoccio.

Kapuscinski, R. (2003). *Los cinco sentidos del periodista (estar, ver, oír, compartir, pensar)*. México: Fundación para un Nuevo Periodismo Iberoamericano, Fundación Proa, Fondo de cultura económica.

León, R. D. (1984). *Geografía gastronómica venezolana*. Caracas: Línea Editores.

Lo bello y lo útil de Lara. Casa Propia Entidad de Ahorro y Préstamo. 2004.

Lovera, J.(2006). *Gastronáuticas*. Caracas: Fundación Bigott.

Lovera, J. (1998) *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Centro de Estudios Gastronómicos.

Marín, C. (2003). *Manual de periodismo*. Caracas: Debate.

Martínez Míguez, M. (1993). *El paradigma emergente: hacia una nueva teoría de la racionalidad científica*. Barcelona, España: Gedisa.

McGee, H. (2007). *La cocina y los alimentos*. Barcelona: Debate.

Peyera, C.(1942). *La huella de los conquistadores*.Madrid: Consejo de la hispanidad.

Roberto Hernández Sampieri, C. F. (1991). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill.

Ronderos, M. T., León, J., Sáenz, M., & García, C. (2002). *Cómo hacer periodismo*.

Bogotá: Aguilar.

Sánchez, L. (1998). *Manual de elaboración artesanal del destilado de cocuy*. Yaracuy: Ediciones Ciepe.

Taylor, S., & Bogdan, R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona, España: Editorial Paidós Ibérica.

Ulibarri, E. (1994). *Idea y vida del reportaje*. México: Trillas, Universidad Internacional de Florida.

Vilda, C. (2004) *Proceso de la Cultura en Venezuela (1498-1830)*. Caracas: Universidad Católica Andrés Bello.

VVAA.(2008). *Lara de Mesa y Mantel*. Barquisimeto: Organización El Tunal

Leyes

República Bolivariana de Venezuela (2005) *Ley de Impuesto sobre Alcohol y especies alcohólicas*. Gaceta Oficial N° 38.238 del 28 de julio de 2005.

Referencias hemerográficas

Feijoo, A. *De Barquisimeto para Venezuela* (27 de septiembre de 2009). Venezuela: Revista Todo en domingo.

Referencias electrónicas

Aveledo, G. *Comer en Carora*. Disponible en URL:<http://www.encarora.com/Vida/comer.htm> [Consulta junio de 2012]

Carora Viva. Disponible en URL:<http://caroraviva.blogspot.com/> [Consulta mayo de 2012]

Díaz, M. *La Denominación de Origen Cocuy Pecayero: Ciencia y tecnología puesta al servicio del hombre de las zonas aridas*. Disponible en URL: http://www.cjp.ula.ve/gpi/documentos/seminario/miriam_diaz.pdf [Consulta junio de 2012]

Gastón Acurio *impulsa instituto de cocina en Pachacutec (s/f).* (26/05/2008). Disponible en URL: <http://luchaynoterindas.blogspot.com/2008/05/gaston-acurio-impulsa-instituto-de.html> [Consulta julio de 2012]

Gómez, L.(1998). *Las ferias de consumo familiar del Estado Lara, Venezuela: una experiencia de organización participativa*. Disponible en URL: <http://gestionparticipativavenezuela.files.wordpress.com/2009/02/cecosesola-informe-final-ferias-consumo-bid.pdf> [Consulta julio de 2012]

Helena Ibarra. Disponible en URL:<http://www.guiacongusto.com/?p=78> [Consulta junio de 2012]

Ivarez, J. M. (22/09/2009). *Relatoría del seminario La vigilancia del poder, autores y editores del periodismo de investigación en América Latina*. Recuperado el 05 de mayo de 2012, de Fundación para un Nuevo Periodismo Iberoamericano. Disponible en URL: <http://www.fnpi.org/recursos/relatorias/la-vigilancia-del-poder/> [Consulta junio de 2012]

Los mejores de latinoamérica. Disponible en URL:<http://www.kienyke.com/tendencias/los-mejores-de-latinoamerica/> [Consulta junio de 2012]

Martínez Míguez, M. (10/7/1992). *Sobre el estatuto epistemológico de la Psicología*. Recuperado el 05 de mayo de 2012, de Revista Polis. Disponible en URL: <http://www.revistapolis.cl/4/marti.htm> [Consulta junio de 2012]

Mercados mayoristas de Venezuela. (28/09/2009). Disponible en URL:
<http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=968316> [Consulta junio de 2012]

Organismo de Integración Cooperativa. Disponible en
URL:<http://www.cecosesola.org/> [Consulta julio de 2012]

*Primer Directorio de Productores y Trabajadores Artesanales del Cocuy y
Aguardiente en el Estado Lara.* Disponible en
URL:<http://www.laraenred.com/disenio/Directorio%20Productores%20y%20trabajadores%20Artesanales%20de%20%20Cocuy.doc> [Consulta mayo de 2012]

Proyecciones de población con base Censo 2001. Disponible en URL:
[http://www.ine.gov.ve/seccion/poblacion/magnitudestructura/Trabajo.asp?CodigoEstado=13%20&TipoPublicacion=Proyecciones&AreaDePublicacion=poblacion&AnoBaseCenso=2001&CodigoCuadro=Cuadro_06&ControlHref=6&strHref=MunicipioMor%Eln&strMunicipioX=Municipio\\$Mor%Eln](http://www.ine.gov.ve/seccion/poblacion/magnitudestructura/Trabajo.asp?CodigoEstado=13%20&TipoPublicacion=Proyecciones&AreaDePublicacion=poblacion&AnoBaseCenso=2001&CodigoCuadro=Cuadro_06&ControlHref=6&strHref=MunicipioMor%Eln&strMunicipioX=Municipio$Mor%Eln) [Consulta agosto de 2012]

Romero, S. (28/07/2010). *In Venezuela, Plantations of Cacao Stir Bitterness.*
Disponible en URL:
<http://www.nytimes.com/2009/07/29/world/americas/29cacao.html> [Consulta junio de 2012]

Sánchez Font, L. *Manual de elaboración artesanal del destilado de Cocuy.*
Disponible en URL:
http://books.google.co.ve/books/about/Manual_de_elaboraci%C3%B3n_artesanal_de_l_des.html?id=hu0qAAAAYAAJ&redir_esc=y [Consulta junio de 2012]

Se graduó la segunda promoción de la Escuela de Cocina de Pachacutec (s/f).
(20/04/2010). Disponible en URL:<http://elcomercio.pe/gastronomia/464715/noticia-se-graduado-segunda-promocion-escuela-cocina-pachacutec> [Consulta junio de 2012]

UNICEF. *Embajadores Nacionales de UNICEF en Perú*. Disponible en URL:http://www.unicef.org/peru/spanish/partners_14606.html [Consulta julio de 2012]

Vargas, M. *El sueño del chef*. (04/04/2009).Disponible en URL: <http://www.lanacion.com.ar/1115189-el-sueno-del-chef> [Consulta junio de 2012]

Venezuela Gastronómica Asociación Civil. Disponible en URL: <http://venezuelagastronomicaac.blogspot.com/> [Consulta junio de 2012]

V. ANEXOS



Asamblea Nacional

DECLARATORIA DEL AGAVE COCUI COMO PATRIMONIO NATURAL, ANCESTRAL Y CULTURAL DE LA NACIÓN

CONSIDERANDO

Que los recursos genéticos del país y los conocimientos tradicionales de los pueblos indígenas y campesinos sobre ellos, constituyen bienes inalienables de la Nación;

CONSIDERANDO

Que el artículo 124 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela establece que toda actividad relacionada con esos recursos naturales y los conocimientos asociados a los mismos, debe conducir al logro de beneficios colectivos;

CONSIDERANDO

Que el AGAVE COCUI TRELEASE es una planta autóctona de Venezuela, diseminada silvestremente en el sistema ecológico conocido como Monte Espinoso en la región semiárida de los estados Lara y Falcón;

CONSIDERANDO

Que el AGAVE COCUI desde tiempos prehispánicos ha constituido fuente sustentable de alimento, vestido, medicina, bebida, artesanía, material constructivo, abono, etc., de los indígenas caquetíos, ayamanes, gayones, jiraharas y ajaguas, así como también de los pueblos campesinos que los sucedieron hasta la actualidad;

CONSIDERANDO

Que desde el primer reconocimiento escrito en el año 1590, considerándolo "El Árbol de las Maravillas" el AGAVE COCUI, sus derivados y aplicaciones artesanales, han sido soporte de la

economía popular y campesina de los estados Lara y Falcón;

CONSIDERANDO

Que la Gobernación del estado Falcón promulgó el 12 de octubre de 2000 el Decreto N° 167 para la protección integral de las actividades, conocimientos, técnicas ancestrales y productos artesanales derivados del AGAVE COCUI TRELEASE, como patrimonio cultural de esa entidad federal;

CONSIDERANDO

Que el Ejecutivo Regional del estado Lara decretó Patrimonio Cultural al AGAVE COCUI en el año 2000; posteriormente, el 25 de junio del año 2002, el Consejo Legislativo sancionó la Ley de Protección y Desarrollo de la Planta AGAVE COCUI TRELEASE en el estado Lara, creando el Consejo de Protección del Cocuy;

CONSIDERANDO

Que la Asamblea Nacional de República Bolivariana de Venezuela sancionó, en el presente año 2005, la reforma de la Ley que norma parte de los procesos artesanales del AGAVE COCUI;

CONSIDERANDO

Que las universidades Francisco de Miranda y Lisandro Alvarado de los estados Falcón y Lara, respectivamente, conducen, en colaboración con otras instituciones nacionales, programas de investigación y desarrollo del AGAVE COCUI, que cuentan también con la participación de cultivadores y productores artesanales, reforzando así la alianza entre las universidades y los trabajadores, campesinos y productores;

ACUERDA

PRIMERO: Declarar al AGAVE COCUI y sus productos y derivados artesanales, Patrimonio Natural, Ancestral y Cultural de la Nación.

SEGUNDO: Exhortar al Ejecutivo Nacional y a las instituciones agrarias y crediticias de la economía social a fomentar el cultivo y procesamiento artesanal del AGAVE COCUI, con asistencia técnica e incentivos directos a los cultivadores, campesinos y productores.

TERCERO: Hacer entrega del presente Acuerdo al ciudadano Presidente de la República, al Consejo de Ministros, a los gobernadores de los estados Lara y Falcón, sus Alcaldías y respectivos consejos locales de planificación pública.

CUARTO: Dar publicidad al presente Acuerdo en la prensa nacional y en diarios de los estados Lara y Falcón.

Dado, firmado y sellado en el Palacio Federal Legislativo, sede de la Asamblea Nacional, en Caracas, a los quince días del mes de noviembre de dos mil cinco. Año 194° de la Independencia y 146° de la Federación.

Dip. **NICOLÁS MADURO MOROS**
Presidente

Dip. **RICARDO GUTIÉRREZ**
Primer Vicepresidente

Dip. **PEDRO CARREÑO**
Segundo Vicepresidente

IVÁN ZERPA GUERRERO
Secretario

JOSÉ GREGORIO VIANA
Subsecretario

Nuevo Coleccionable
Historia Universal Visual
Búsqueda encartado GRATIS
los martes, miércoles
y jueves.
El primer fascículo circula
el domingo 15 de febrero.

EL UNIVERSAL CARACAS VEZ

VALOR AGREGADO

1-14 | MIERCOLES 11 DE FEBRERO DE 2004

MERCADOS // *El ron se suma a una élite conformada por el cacao y el cocuy*

Venezuela logra su tercera denominación de origen

Hoy serán otorgados nuevos derechos de explotación marcaria del área geográfica

EDUARDO CAMEL ANDERSON
EL UNIVERSAL

Venezuela acaba de lograr una tercera denominación de origen para un producto local, que ahora podrá venderse y mercadearse con mayor personalidad y presencia en los mercados internacionales.

La denominación de origen es una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, región o lugar determinado, o por una denominación que sin ser una de las anteriores, se refiere a una zona determinada.

Es utilizada para designar un producto originario de un área, cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos.

En Venezuela, corresponde al Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual, SAPI, el otorgamiento de una denominación de origen.

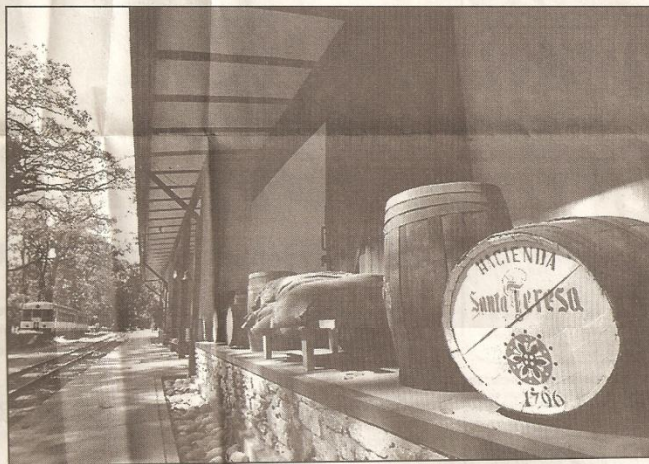
Tal distinción ha sido otorgada al Cacao de Chuao, y al Cocuy de Pecaya.

El Cocuy Pecayero, principal producto de explotación del agave, una planta que crece en la zona semiárida de Falcón, en la cual habitan apenas unos 1.000 personas.

Y hoy, la compañía Santa Teresa recibirá para sí los derechos de usar la denominación "Ron de Venezuela".

El otorgamiento permitirá a la compañía fortalecerse en el extranjero, particularmente en el mercado español, en donde distribuye los productos Santa Teresa 1796, Ron Antiguo de Solera, Selecto, Gran Reserva y Rhum Orange.

Para otorgar una denominación de origen, el SAPI observa la normativas regional contenida en la Decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones, donde se establece el Régimen Común de Propiedad Industrial para los países miembros, Venezuela, Colombia, Perú, Bolivia y Ecuador, de



El SAPI es el ente comisionado para entregar la distinción

cara a lo contemplado por la Organización Mundial de Propiedad Intelectual.

Entre otras disposiciones que la rigen, resulta que el uso de una denominación de origen protegida tendrá una duración de diez años, pudiendo ser renovada por periodos iguales, de conformidad con el procedimiento para la renovación de marcas vigente.

Pero ojo, la autorización para utilizar una denominación de origen protegida, caducaría si no se solicita su renovación dentro de los seis meses anteriores a la fecha de su vencimiento y gozará de un plazo adicional de seis meses contados a partir del mismo.

También es de caducidad o retiro de los derechos la falta de pago de las tasas establecidas a tal efecto.

Entre muchas denominaciones de origen importantes otorgadas en el mundo, se encuentra la de Champagne, atribuida al famoso vino espumante, otras como los vinos de Toledo, el de Rioja y Jerez; Aceites españoles como Baena, Les Garrigues y Siurana, el jamón de Teruel, el queso Manchego, los pimientos de Piquillo, y muy recientemente la Sidra de Asturias.

Santa Teresa liquidó su deuda reestructurada

En un comunicado de prensa, Ron Santa Teresa, la más antigua de las productoras de la bebida en el país, anunció la conclusión del proceso de reestructuración financiera que inició en 1999.

Su presidente ejecutivo, Alberto Vollmer, dijo que la compañía liquidó con año y medio de anticipación la acreencia que por 3,4 millones de bolívares había reestructurado en 2000 con los bancos Mercantil, Corp Banca y del Caribe.

Con la liquidación de la deuda se procedió al rescate de las acciones preferidas de la compañía, que habían sido suscritas por las referidas instituciones financieras y equivalen a 11,45% del capital de la empresa ronera.

Para el diseño del mencionado plan, la compañía fue asistida por la asesora Inversur, y ejecutó programa de reducción de costos y aumento de productividad.

El cronograma originalmente diseñado preveía la ejecución de cuotas de pagos hasta septiembre de 2005.

Visto desde una perspectiva general, el proceso incluyó la reprogramación de pagos y condiciones de la deuda contraída en la primera mitad de la década del 90, así como un acuerdo de pago con la Administración Tributaria, la revisión de las relaciones de la empresa con sus trabajadores, convenios de pago con proveedores nacionales e internacionales, y una capitalización de la compañía por parte de sus accionistas mayoritarios.

La empresa tiene sede en el Estado Aragua, genera 304 empleos directos y en 2003 produjo 1,3 millones de cajas de sus licores. Las exportaciones están dirigidas a Europa, Estados Unidos, América Latina y Japón, y representaron 11% de las ventas totales realizadas durante el año pasado.



Visión: ser la institución de formación gastronómica de mayor nivel profesional en el ámbito del centro occidente del país, dedicada principalmente al rescate, investigación, enseñanza y difusión de la cocina venezolana y regional.

Misión: Desarrollar una plataforma educativa especializada en la pedagogía gastronómica profesional, capaz de estimular el interés por la recuperación de las tradiciones alimentarias para dotarlas de un nivel de ejecución de la más alta exigencia, en condiciones de contribuir significativamente en el acrecentamiento y actualización constantes del acervo culinario nacional.

Objetivo general: formar cocineros profesionales con conocimientos integrales en todas las áreas de la gastronomía, con especial énfasis en la cocina tradicional venezolana.

Objetivos específicos:

- Inculcar una ética del oficio culinario basada en la autenticidad, el respeto mutuo, la humildad, y la capacidad de servicio.
- Dotar a los participantes con las herramientas técnicas que le permitan desempeñarse en el mundo de la cocina profesional a un nivel óptimo.
- Brindar los conocimientos necesarios para facilitar la comprensión de los múltiples significados y repercusiones del fenómeno alimentario.
- Contribuir a la investigación y sistematización del conocimiento acerca del acervo culinario nacional, en general, y regional, en particular.
- Difundir el patrimonio cultural gastronómico venezolano en todos los niveles y oportunidades existentes.
- Estimular el interés por representar en todas las instancias y del mejor modo posible la cultura alimentaria nacional.

Actividades:

- realización de cursos dirigidos a la formación integral de cocineros profesionales.
- Realización de cursos de especialización en áreas específicas de la práctica culinaria profesional.
- Realización de talleres y seminarios temáticos dirigidos a complementar la formación de aficionados a la cocina y amas de casa.
- Organización de foros charlas y conferencias sobre aspectos de la alimentación, la gastronomía y la cocina.
- Asesoramiento de proyectos, programas y eventos de índole gastronomía en el ámbito regional, nacional e internacional
- Intervención en eventos académicos del área gastronómica.

Difusión de actividades y conocimientos sobre gastronomía regional y venezolana a través de medios de comunicación de masas.

IN MEMORIAM

Adelis Sisirucá fue un mítico cocinero popular caroreño, fundador de un bien recordado restaurante de especialidades regionales, ubicado en el sector Las Palmitas, sobre la entonces recientemente construida carretera Lara-Zulia, en las inmediaciones de Carora.

Músico intérprete del cuatro, y como tal, compañero de Farra del no menos afamado "golpcro" don Pío Alvarado, hizo populares y difundió entre numerosos clientes venidos de distintos rincones del país -entre quienes no faltaron importantes figuras de la política nacional-, condumios que, como el lomo prensado, hasta su momento habían permanecido confinados a contadas casas de familia, logrando en todos ellos, en compañía de su inseparable esposa, doña Mercedes Barrios, un nivel de ejecución de extraordinaria calidad culinaria, incluso observado bajo los criterios técnicos de la moderna cocina profesional.

La escuela de Gastronomía "Adelis Sisirucá" ha querido, adoptando su nombre, rendirle un homenaje a su grata memoria, impresa, de hecho, en la memoria gustativa de muchos venezolanos que tuvimos el privilegio de contarnos entre sus rendidos comensales, y asimismo, dejar asentado con ello nuestra indeclinable vocación de servicio a favor del reconocimiento, valoración y desarrollo de la cocina popular Venezolana como la fuente en que por fuerza ha de abreviar el porvenir culinario nacional.

Juan Alonso Molina

PENSUM DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“ADELIS SISIRUCÁ”

1er lapso consta de 150 horas de clase para un aproximado de tres meses

- 1- Introducción a la gastronomía y ética (10 horas)
- 2- Historia de la gastronomía (31 horas)
- 3- Turismo (15 horas)
- 4- Seguridad alimentaria y manipulación de alimentos (28 horas)
- 5- Nutrición y dietética (20 horas)
- 6- Identificación de equipos (2 horas)
- 7- Técnicas culinarias (44 horas)

2do lapso consta de 100 horas para un aproximado de dos meses de clases

- 1- Chef como gerente (26 horas)
- 2- Cocina I (50 horas)
- 3- Procesamiento cárnico (12 horas)
- 4- Desayunos, brunch, y lácteos (12 horas)

3er lapso consta de 75 horas para un aproximado de mes y medio de clases

- 1- Cocina II (Cocina fría) (24 horas)
- 2- Cocina internacional (24 horas)
- 3- Cocina venezolana y sus regiones (27 horas)

4to lapso consta de 75 horas para un aproximado de mes y medio de clases

- 1- Principios básicos de panadería (20 horas)
- 2- Panadería Venezolana (8 horas)
- 3- Principios básicos de pastelería y repostería (20 horas)
- 4- Pastelería y repostería Venezolana (12 horas)
- 5- Cocina regional larense (15 horas)

Duración del curso 10 meses

Horario de 2:00pm a 6:00pm

Lunes, martes ó miércoles

Telf.: 0414-5742587, 0424-5036114 y 0251-4185988

LARA Celebrada Venezuela Gastronómica, Capítulo Lara

La cocina criolla tiene sabor larense

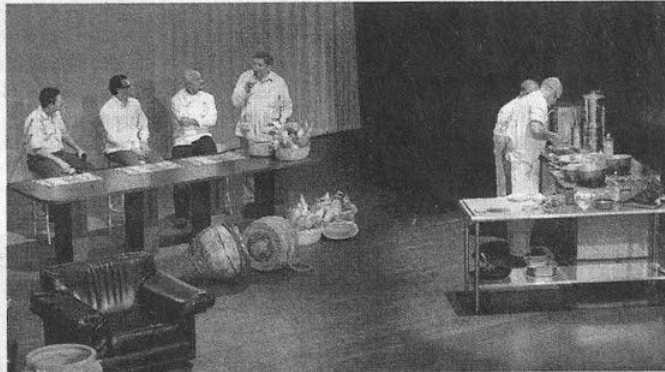
Un grupo de chefs y expertos ofrecieron ponencias y charlas sobre el uso de productos de la región en platillos nacionales

MARLENIS CASTELLANOS

BARQUISIMETO

Las bondades del queso, el ron, el cocuy, el chocolate, el pan y las frutas larenses fueron disfrutados por estudiantes y participantes del evento Venezuela Gastronómica, Capítulo Lara, efectuado en el teatro Juárez de Barquisimeto entre viernes y sábado. El encuentro congregó a chefs, productores y procesadores de licor, panaderos y chocolateros.

“Debemos ‘descaraqueñizar’ el discurso gastronómico venezolano y empezar a entender que tenemos denominaciones de origen, técnicas y manos populares, e ingredientes propios con los que puede ir construyéndose el mapa gastronómico que, a su vez, contribuya con esa maravillosa nación que se llama Venezue-



CORTESÍA VENEZUELA GASTRONÓMICA

Chefs y productores intervinieron en Venezuela Gastronómica

la”, dijo Sumito Estévez.

Comentó que la única manera de generar una marca país es con la construcción individual de cada uno de los ciudadanos: “Nosotros, como cocineros, tenemos la obligación de erigir esa marca país y esto se hace desde las regiones”.

En las ponencias presentadas destacaron temas como “El Tocuyo-Carora: la mezcla que nos une”, a cargo de Francisco Abe-nante y Porfirio Garcés; “El Ron de Lara”, por Rosanna Di Turi;

“El Cocuy, su tradición y la gastronomía”, por Héctor Romero, Carlos García y Enrique Limardo, así como la ponencia sobre “Quesos larenses”.

También resaltaron las charlas “Del cacao al chocolate y de cómo se derrite en la boca”, por Tomás Fernández; “De piñas, semerucos y otras cosas”; “Bodegas Pomar: aprender de lo exclusivo”; “Lara: el pan de tunja y mucho más” y “De ollas femeninas y fogones ancestrales”.