

# **UNA NACIÓN TAMBIÉN SE CONSTRUYE DESDE EL PLATO**

Cartay, Rafael <sup>1</sup>

Recibido: 28-11-2014

Revisado: 15-01-2015

Aceptado: 25-03-2015

## **RESUMEN**

Venezuela era, hacia 1870, un país desarticulado física, política y económicamente sin llegar a constituir una verdadera nación. Este artículo tiene como objetivo realizar una reconstrucción histórica del proceso iniciado entonces, que devino no solo en la cohesión geográfica de la incipiente nación, sino además, en la construcción de un corpus culinario nacional. Durante la larga gestión presidencial de Antonio Guzmán Blanco (1870-1888) se produjo el primer intento sistemático de modernización nacional. Para ello se adelantaron medidas para organizar la administración pública, crear una red vial para conectar las distintas regiones, reforzar el poder central y disminuir el poder de los caudillos regionales, con el propósito de articular al país al sistema capitalista mundial. Había –además– en ese proyecto político, que fundar un nuevo mito nacional, sobre la base de los símbolos patrios que alimentan el imaginario colectivo republicano. En correspondencia con ese empeño, de manera casi paralela en el tiempo se hizo presente –en el ámbito de la gastronomía–, la construcción de un corpus culinario nacional, distinto al de las regiones del país. El mismo incluía algunas preparaciones culinarias, entre las cuales destacaba el pabellón caraqueño, más tarde llamado pabellón criollo; pero también a la hallaca, un plato tradicional, de compleja elaboración y particular connotación festiva. Ambos se han convertido en los más representativos de la cocina popular venezolana, para así reforzar el sentimiento de pertenencia nacional y servir de base de identidad cultural de sus pobladores.

**Palabras clave:** cocina popular, cocina venezolana, gastronomía venezolana, Guzmán Blanco, hallaca, pabellón criollo, proyecto nacional, Venezuela

## **ABSTRACT**

By 1870, Venezuela could not be yet considered like a true nation. This article aims to make a historical reconstruction of the process initiated by then, which produced not only the geographical cohesion of the incipient nation, but also build a national culinary corpus. During the long presidential term of Antonio Guzman Blanco (1870-1888 period), the first systematic attempt at national modernization was achieved executed. Thus, a set of measures related to the organization of the public administration, to the development of a wide road network to connect the various regions, and to strengthening the political power at the central level were carried out in order to articulate the country to the world capitalist system. In this political project there it was also necessary to found a new national myth, based on national symbols, which fed the Republican collective imagination. Thus, a kind of national culinary corpus in the field of gastronomy was built, quite different to the observed in different regions of the country. It included and highlighted the Caracas' pavilion (pabellón caraqueño), later called creole native pavilion (pabellón criollo), as well as the Hallaca –a traditional, particularly complex and festive dish. Both plates have become the most popular representatives of Venezuelan cuisine, and therefore, they became key element for strengthening the sense of national belonging, and also the cultural identity of Venezuela's inhabitants.

**Key words:** Creole pavilion, hallaca, Guzman Blanco, national project, Venezuelan gastronomy

---

<sup>1</sup> Economista (Universidad Central de Venezuela, UCV); M.Sc. en economía agrícola (Colegio de Postgraduados de Chapingo e IICA-OEA); Doctor del tercer ciclo (EPHE-Universidad de París I, Francia). Profesor titular e investigador del Centro de Investigaciones Agroalimentarias «Edgar Abreu Olivo» (CIAAL-EAO), Facultad de Ciencias Económicas y Sociales-Universidad de Los Andes. **Dirección postal:** Av. Las Américas, Nucleo Liria, Edif. G «Leocadio Hontoria», 2º piso, CIAAL. Mérida 5101, Venezuela. **Tele-fax:** +58-274-2401031/2403855; **e-mail:** rafaelcartay@hotmail.com

## RÉSUMÉ

Vers 1870, le Venezuela était un pays démantelé physiquement, politiquement et économiquement, sans être arrivé à construire une véritable nation. Cet article vise à faire une reconstitution historique du processus engagé, qui a permis non seulement la cohésion géographique de la nation, mais aussi la construction d'une identité culinaire nationale. Pendant la longue durée du mandat présidentiel de Monsieur Antonio Guzmán Blanco (1870-1888) il s'est produit une première tentative systématique de modernisation nationale. Pour ce faire, plusieurs mesures seront prises pour organiser et moderniser l'administration publique, création d'un réseau routier pour relier les différentes régions du pays, renforcement du pouvoir central et réduction du pouvoir des gouverneurs régionaux, afin d'introduire le pays dans le système capitaliste mondial. En plus de ce projet politique, il a été nécessaire de fonder un nouveau mythe national, sur la base des symboles qui nourrissent l'imaginaire collectif républicain. En correspondance avec cet effort et au même temps, était présent dans le domaine de la gastronomie, la construction d'une identité culinaire nationale dans les différentes régions du pays. Cette identité comprenait certaines préparations culinaires, parmi lesquels le « pabellón » de Caracas, appelé plus tard « pabellón » créole; mais aussi la « Hallaca », un plat traditionnel, de traitement particulièrement complexe qui est préparé avec une connotation festive particulière. Les deux sont devenus les plats les plus représentatifs de la cuisine populaire vénézuélienne, et contribuent à renforcer le sentiment d'appartenance nationale et la base de l'identité culturelle de ses habitants.

**Mots-clé :** Cuisine populaire, cuisine vénézuélienne, gastronomie vénézuélienne, Guzmán Blanco, « pabellón » créole, projet national, Venezuela

## RESUMO

Em 1870, a Venezuela era um país fisicamente, politicamente e economicamente desmontado; isto é, não pode ser considerado ainda como uma verdadeira nação. Este artigo tem como objetivo fazer uma reconstrução histórica de um processo iniciado desde então, que se tornou não só a coesão geográfica da jovem nação, mas também a chave na construção de um corpo culinária nacional. Durante o longo mandato presidencial liderado por Antonio Guzmán Blanco (período 1870-1888), foi executada a primeira tentativa sistemática de modernização nacional. Assim, um conjunto de medidas relacionadas com a organização da administração pública, para criar uma grande rede de estradas para ligar as diversas regiões, e para fortalecer o poder político a nível central, foi realizado com o objetivo de articular o país com o sistema capitalista mundial. Neste projeto político era também necessário criar um novo mito nacional, com base em símbolos nacionais, que alimentam o imaginário coletivo republicano. Em consonância com este esforço -e quase ao mesmo tempo, por uma espécie de corpo culinário nacional no campo da gastronomia foi construído, bem diferente da observada em diferentes regiões do país. Ele incluiu algumas receitas culinárias, entre os quais destacou-se o Pavilhão de Caracas (caraqueño pabellón), mais tarde chamado de Pavilhão crioulo (pabellón criollo), bem como o hallaca -um prato tradicional, particularmente complexo e próprio para festividades. Ambos os pratos tornaram-se os representantes mais populares de cozinha venezuelana e exerceram um papel chave para reforçar o sentimento de nacionalismo e construção da base de identidade cultural dos habitantes da Venezuela.

**Palavras-chave:** pavilhão crioulo, culinária, hallaca, Guzmán Blanco, projeto nacional, culinária popular, gastronomia venezuelana, Venezuela

### 1. INTRODUCCIÓN

Uno de los elementos marcadores de la identidad nacional es el corpus culinario, que expresa de manera concreta -y simbólica-, la manera que tiene un pueblo o una comunidad de cohesionarse y de diferenciarse de los otros. Pero también expresa una manera de relacionarse con el mundo y contribuir a construir sus representaciones culturales.

En este artículo se intenta ofrecer una versión revisada y ampliada de una contribución que fuera realizada inicialmente hace ya diecisiete años (Cartay, 1998) y que en opinión del

autor ofrece alguna pista para comprender el proceso de construcción de ese imaginario que constituye el corpus culinario de una nación; el mismo que puede ser considerado como un elemento marcador de su identidad cultural. En este contexto, el pabellón criollo constituye el mayor referente culinario de la cocina popular cotidiana en Venezuela -o el plato preferido, representativo de la comida criolla venezolana- (Rodríguez, 2009), así como la hallaca lo es en el ámbito de lo festivo y celebratorio. Además, el pabellón criollo constituye -como también lo es la hallaca-, un elemento de base en la construc-

ción de nuestra identidad nacional gastronómica.

Con esa orientación en las siguientes secciones se estudian sucintamente ambos platos, desde su «nacimiento» hasta que se llegaron a convertirse en dos de los más representativos de la cocina popular venezolana. Se caracteriza, por tanto, el proceso la construcción de un corpus culinario venezolano, que refuerza el sentimiento de pertenencia nacional y sirve de base de la identidad cultural de los pobladores de esta nación sudamericana.

## 2. CONSTRUYENDO UNA NACIÓN LLAMADA VENEZUELA

Venezuela era, en el tercer tercio del siglo XIX, cuando apenas se había independizado del colonialismo del imperio español, una nación a medias, un país desarticulado física, política y económicamente, con sus recursos humanos devastados por una larga y cruenta guerra y con menguados recursos presupuestarios para cancelar los sueldos de la administración pública y adelantar las acciones más urgentes que requiere la conducción del Estado. Eran tiempos de esperanza, pero también de honda penuria. Las finanzas públicas se nutrían precariamente de los impuestos derivados de los derechos de importación y de exportación de aquel país en crisis, que estaba cicatrizando las heridas dejadas por la guerra.

Se podía decir que Venezuela era un país – pero no una nación– que, aparte de un territorio y una población, requería de un sentimiento compartido de identidad (la identidad actúa como un cemento social que cohesiona el grupo y lo diferencia de otros grupos) y de un propósito y dirección compartida por el colectivo. Venezuela estaba, entonces, dividida en regiones que funcionaban como compartimentos estancos, aislados, que no se comunicaban fácilmente entre sí y que estimulaban un sentimiento profundamente regionalista; que actuaba como un caldo de cultivo para la anarquía y los intentos de desmembramiento del territorio nacional. Se era oriental, andino o llanero, pero no venezolano.

La gran mayoría de la población se concentraba en una pequeña porción del territorio, en la faja centro-norte-costera, que cubría apenas una quinta parte de la superficie del país. Esa precariedad se evidenciaba por la existencia de una geografía dividida en regiones prácticamen-

te incomunicadas entre sí, por la inexistencia de vías y de medios de comunicación que las enlazaran; por la existencia de un poder repartido entre caudillos regionales que actuaban como señores feudales en su territorio de influencia, en sustitución de los poderes públicos y de las instituciones a nivel central; y por una economía de escaso desarrollo y carente de una estructura organizada sobre la base de la existencia de un mercado interno nacional, impidiendo que los bienes y los servicios económicos fluyeran libremente de un estado o de una región a la otra.

Construir una nación ameritaba un proyecto nacional y Venezuela no lo tuvo de manera orgánica hasta bien avanzado el siglo XIX cuando llegó al poder presidencial el general Antonio Guzmán Blanco. Él estuvo en la primera magistratura durante tres períodos que comenzaron en 1870 y que se alargaron, directa o indirectamente, hasta 1890. Guzmán fue un gobernante de conducta moralmente reprochable por el manejo personalista de la cosa pública, pero impulsó grandes cambios en el país durante su mandato, especialmente durante su primera gestión conocida como el Septenio (1870-1877). José María Blanco, uno de sus ministros de Relaciones Exteriores mencionó –en la presentación de la Memoria de 1874–, que *«han tropezado con los mismos inconvenientes y peligros en la ardua tarea de constituir una nacionalidad. No es obra de poco empeño y tesón formar las costumbres de un pueblo para la vida pública»* (Ministerio de Relaciones Exteriores, 1874, p. V). Para «constituir una nacionalidad» y articularla al sistema capitalista mundial, era necesario modernizar la estructura jurídica política y administrativa del país, crear una infraestructura apropiada para el desenvolvimiento eficaz de la vida económica y política y acometer grandes obras en materia social, como la educación y la salud; y eso fue lo que intentó hacer Guzmán Blanco durante su gobierno, en particular durante el Septenio.

Durante el Septenio, Guzmán Blanco intentó articular aquel país desmembrado que gobernaba, adelantando una serie de medidas que buscaban establecer una unidad física, política y económica del país, para modernizar el poder público y las instituciones del Estado. Así, se proponía sobreponerse a los intereses de los caudillos regionales y desmontar su liderazgo, modernizar la economía para garantizar la libre y efectiva circulación de personas y mercancía en

todo el territorio nacional. Con tal fin, construyó caminos y carreteras que vincularan las regiones con el centro del país; impuso el centralismo para reducir los apetitos del regionalismo político, e intentó dinamizar la economía para que jugara un rol más activo en el entorno capitalista de su tiempo. Pero aquella pequeña economía nacional, de escasa significación como proveedora de materias primas y como mercado solvente, no tuvo la fuerza suficiente para convertirse en el motor de los cambios económicos y políticos que propuso. Y fracasó ese primer intento sistemático por sentar las bases de una economía y de un Estado nacionales en la historia de la Venezuela del siglo XIX (Carrera Damas, 1984).

Una breve relación de sus obras de gobierno demostrará lo anterior: el Decreto de Instrucción Pública, Gratuita y Obligatoria (1870); la organización del sistema monetario venezolano, al establecer el venezolano en 1871 y –luego–, el bolívar de plata ese mismo año como unidad monetaria nacional; las regulaciones para la circulación de monedas (1874, 1886) y de billetes extranjeros (1883) en el territorio nacional; la creación de la Dirección General de Estadística en 1872, de la Gaceta Oficial en 1872 y del primer Censo Oficial de Venezuela en 1873; el establecimiento de varios Códigos (Civil, Penal, Militar, de Hacienda y de Comercio); la reorganización de la administración pública central: estableciendo la Tesorería Nacional de Fomento, la Contraloría General de la República y el Tribunal de Cuentas, en 1872; la reforma de las rentas aduaneras y la reorganización del Registro Público en 1876. En su gobierno se hizo un gran esfuerzo por separar los poderes del Estado y de la Iglesia, para reducir la enorme influencia que tenía la Iglesia católica en la vida del país: estableció el Matrimonio Civil y el Registro Civil, en 1873 y decretó la extinción de los censos en 1870; igualmente impulsó la disolución de los seminarios clericales en 1872 y de algunos conventos en 1874. En materia de circulación inició una política de caminos, reconstruyendo caminos y carreteras, así como estableciendo varias líneas ferrocarrileras, creando aduanas terrestres y eliminando peajes en 1873 (Cartay, 1988).

Guzmán Blanco se empeñó en reforzar el sentido jurídico de la nacionalidad venezolana, haciendo ampliar la definición de ciudadanía venezolana en 1882, al tiempo que eliminaba la

inmunidad diplomática de los cónsules extranjeros y les sujetó al cumplimiento de las leyes civiles y penales de Venezuela. Pero, lo más importante, es que se propuso difundir el culto a los héroes y el respeto a los símbolos patrios.

Con ese propósito y como lo había visto en su amada Francia, Guzmán Blanco ordenó la creación del Panteón Nacional en 1874; la repatriación de los restos del libertador Simón Bolívar en 1875 y del general José Antonio Páez, en 1887; la colocación de la primera estatua ecuestre del Libertador en la Plaza Bolívar de Caracas, en 1875; la construcción del Capitolio Nacional, en 1873; la edificación del Monumento a la Batalla de Carabobo, en 1887; de igual forma, fue el artífice la publicación de documentos relacionados con la vida y la obra de Bolívar; la contratación de una serie de 42 pinturas sobre próceres ilustres y batallas importantes de la guerra de Independencia. Ordenó, además, la construcción del Teatro Municipal en 1873, del Conservatorio de Bellas Artes en 1878 y de la Academia de la Lengua en 1883, lo que contribuyó a dinamizar las actividades culturales en la capital del país (Frankel, 1977).

Guzmán Blanco se esmeró en forjar, en consonancia con la Venezuela republicana, un nuevo mito nacional, reforzando los símbolos alusivos a la patria y que alimentan el imaginario colectivo venezolano (Cartay, 1988). Se valoró la bandera (o pabellón) tricolor que trajo el general Francisco Miranda al desembarcar en La Vela de Coro, en agosto de 1807, a la cabeza de su expedición libertadora. Se valoró el escudo nacional diseñado por el diplomático inglés Sir Robert Ker Porter en abril de 1836, con las modificaciones introducidas por Carmelo Fernández. De igual forma, se instituyó oficialmente el canto de Gloria al Bravo Pueblo como himno nacional de Venezuela en 1881.

Se asistió, pues –en las postrimerías del siglo XIX–, al nacimiento de la simbolización del sentido de lo nacional y de su instauración en la vida pública y en el imaginario de los venezolanos. En el ámbito de la gastronomía nacional, apareció una preparación culinaria que, en relativamente poco tiempo –apenas unas décadas–, se convirtió en el plato más representativo de la cocina popular venezolana: el pabellón criollo.

Ante la inexistencia de un sentimiento de pertenencia nacional que vinculara a los pobladores del país, y de una estructura jurídica, polí-

tica y económica que sirviera de soporte para ese sentimiento, era muy difícil que surgiera algo así como un «plato nacional»; uno que fuera apreciado en todas las regiones y se convirtiera en el símbolo de la cocina nacional –tal como ocurrió, unas pocas décadas más tarde, con el pabellón criollo–. Miguel Tejera (1877, t. II, p. 24) realizó en 1874 un inventario de los principales platos de la alimentación de los venezolanos, mencionando solamente unos pocos, entre los cuales aparecía el sancocho, la sopa de arvejas, la carne frita y las tajadas de plátano maduro. En su lista no figuraban, por ejemplo, preparaciones como la hallaca o el pabellón caraqueño o criollo (como más tarde sería denominado). Entonces, era improbable que surgiera un «plato nacional» cuando aún no se habían creado las bases para la construcción de la nación venezolana como un ente unificado, animado por una alma y un proyecto colectivo, tal como ocurrió con el intento de modernizar al país que tuvo lugar a medias en tiempos de la presidencia de Guzmán Blanco.

El pabellón caraqueño, como fue llamado al inicio, nació en Caracas probablemente en un período comprendido entre los cinco últimos años del siglo XIX y la primera década del siglo XX. Tras haber realizado una investigación exhaustiva en la prensa caraqueña y en libros y documentos de la época, puedo afirmar que no se encuentra ninguna mención sobre el pabellón caraqueño, o pabellón criollo, en esas fuentes primarias.

En Caracas existían algunos restaurantes a finales del siglo XIX. Uno de ellos, de cierta importancia, era El Pabellón Nacional, cuyo nombre evoca la bandera nacional, símbolo patrio. En el menú del restaurante caraqueño El Pabellón Nacional (repárese, insisto, en la palabra «pabellón»), abierto al público en marzo de 1893, no aparece mencionado el pabellón caraqueño o criollo entre los muchos platos que ofrece ese establecimiento; ello a pesar de la similitud en los nombres, ya que pudiera haber sido tratado como el plato «estrella» del restaurante (La Opinión Nacional, 1892; MRE, 1874). Años atrás, en 1886, en el menú del restaurante caraqueño El Vapor, aparecen los componentes del pabellón caraqueño, pero por separado, uno a uno –o, a lo sumo, de dos en dos–, como ya era costumbre a finales del siglo XVIII (Lovera, 1998). Pero jamás es referido como el plato compuesto que se llama en el país «pabellón», com-

puesto por sus tres integrantes básicos (arroz, carne frita y caraotas negras, ya que las tajadas fueron agregadas en el curso de la evolución del plato).

Es importante mencionar que entonces, a finales del siglo XIX y principios del XX, los establecimientos comerciales acostumbraban publicitar sus actividades en los periódicos existentes, no muchos, entre los que destacaba La Opinión Nacional. Allí apareció en varias entregas mencionado el menú de algunos restaurantes como El Pabellón Nacional, como en efecto sucedió. En el menú de otros restaurantes caraqueños entre 1893 y 1910, revisados concienzudamente en esas fuentes primarias (todos los periódicos caraqueños de la época), no aparecen indicaciones sobre la existencia del pabellón caraqueño o criollo.

El pabellón caraqueño aparece mencionado en un poema del poeta humorístico caraqueño Francisco Pimentel (1859-1942), también conocido como Job Pim (o El Jobo), titulado «Canto al Pabellón» (en Cartay, 1998, p. 527; Briceño-Rosas, 2009, pp. 64-65):

*«Todo aquel que haya comido  
en restoranes baratos,  
de los populares platos  
debe haber el nombre oído.*

*Las caraotas que, fritas,  
son manjar del proletario  
llámanse aquí, de ordinario,  
Negritas.*

*Mas si las sirven guisadas,  
resultan algo más finas,  
pues entonces son llamadas  
Carolinas.*

*Y si la mitad le amputo  
y añado de arroz el resto,  
ya tengo un plato compuesto:  
Medioluto.*

*Es de épocas remotas  
el plato de sensación,  
carne, arroz y caraotas:  
Pabellón.*

*Y si a agregar se le manda  
de plátano otra sección  
es entonces pabellón  
con baranda.*

*Frita y frita con tajada  
también es plato de ley  
y combinación llamada  
de sota, caballo y rey».*

El poema transcrito fue escrito hacia 1917. En uno de sus versos dice: «Es de épocas remotas / el plato de sensación». ¿De épocas remotas? El tiempo es relativo. Probablemente para Job Pim, habitante de una Caracas de 1917 – bastante pueblerina, de ritmo lento, sumida en la rutina y en donde poco extraordinario pasaba–, el lapso de unos diez años es mucho tiempo; tanto, que corresponde a «épocas remotas». También puede ser el término «remotas» una licencia del poeta para encajar con las exigencias de la rima con la palabra «caraotas». Sea lo que sea, lo cierto es que en 1917 ya había nacido y se había popularizado el pabellón caraqueño.

El plato pasó de la denominación de pabellón caraqueño a la de pabellón criollo como una muestra de la influencia que ejerció el surgimiento del criollismo y del sentimiento de lo criollo en Caracas, que se ha comportado históricamente como la caja de resonancia de la sociedad venezolana, como el «*centro difusor hacia el resto del país*» (Quintero y Anido, 2004, p. 105). Eso también evidencia la sustitución de la connotación regional por la de nacional. En las primeras décadas del siglo XX emergió en el ámbito de la literatura la idea del «criollismo», en la que se inscribe la novela «En este país» –de Urbaneja Achelpohl, publicada en Caracas en 1916– y que se empleaba para definir el canto y la danza del joropo. En 1948 se llevó a cabo una gran concentración de las muestras de las manifestaciones folclóricas en el Nuevo Circo de Caracas, organizada por Juan Liscano, en la ocasión en que el novelista Rómulo Gallegos fue juramentado como presidente de Venezuela. Esa celebración del folclore de las distintas regiones del país fue el acto cumbre de lo que se considera el rescate de lo criollo y de lo folclórico en Venezuela. En esos años el pabellón, así, a secas, pabellón pasó a ser conocido como pabellón caraqueño, aludiendo a su origen, y luego como pabellón criollo, aludiendo a su condición popular adscrita a lo «criollo».

El pabellón criollo nació para ser convertido prontamente en un plato popular en toda Venezuela, es decir, un «plato nacional», por tres razones –al menos–. La primera de ellas se relaciona con la naturaleza simbólica de la preparación

que combina tres alimentos, que se aúnan para formar una suerte de estructura tricolor, semejante a la bandera nacional. La segunda se refiere a la equivalencia lingüística de la palabra pabellón con la de bandera. La tercera vincula los tres colores del plato con el mestizaje racial y cultural venezolano, resultante de la mezcla del blanco español (peninsular); el «criollo» desde el punto de vista racial: el español nacido en nuestro territorio en contraposición al español peninsular, nacido en la península ibérica, representado por el arroz; del negro africano que –tras una estadía caribeña– se convirtió en afroamericano; y luego –al arribar a Venezuela–, en afrovenezolano, representado por las caraotas negras, y –por último–, la presencia del indígena, que poblaba estas tierras desde antes de los procesos de la conquista y de la colonización española. Este último está representado por el color marrón u ocre de la carne de res, ganado introducido a América por Cristóbal Colón en aquella suerte de arca de Noé que fue su segunda expedición.

### 3. LOS PLATOS POPULARES VENEZOLANOS: EL PABELLÓN CRIOLLO Y LA HALLACA

Aparte del pabellón criollo, el plato popular por excelencia de Venezuela, está la hallaca, el plato más importante de la simbología gastronómica de Venezuela. Los dos son «platos nacionales», pero entre ellos hay grandes diferencias en su proceso de elaboración y en el contexto temporal en que son consumidos.

El pabellón criollo es un plato que lleva pocos ingredientes de base, que no se mezclan entre sí en la preparación y conservan su color y su textura y cuyos sabores particulares pueden diferenciarse fácilmente. Es el resultado de una sencilla elaboración, que presenta una escasa variación regional y que se come en cualquier época del año de manera ordinaria. La hallaca –por su parte– es un plato que implica muchos ingredientes, que se mezclan entre sí en la preparación y que resulta muy difícil identificarlos por separado. Presenta una elaboración compleja y demorada que requiere –por lo general– el concurso de varias personas, muchas veces pertenecientes al círculo inmediato del cocinero, con notables variaciones regionales y que se come especialmente durante la época decembrina con una clara intención festiva, conmemorativa y

ceremonial ligada a lo religioso (Cartay, 2003). Aunque ambos platos presentan importantes contenidos simbólicos, es mayor en el caso de la hallaca, que actúa como el centro del menú de la mesa de la Navidad venezolana. Pero además, identifica –con un despliegue ritual– el sentido simbólico de lo nacional con mayor fuerza que en el caso del pabellón criollo.

Debería aclararse –en aras de la claridad expositiva– que no siempre sucedió así en el caso de la hallaca, pues en muchas partes de Venezuela se vendía y consumía durante cualquier mes del año. Tal es el caso de la isla de Margarita (en el estado Nueva Esparta) (Gómez, 1991) y de algunas ciudades del estado Táchira, donde se elaboraban –y aún se elaboran– las hallacas «bobas» o bollos de Cuaresma (Peña, 1997). La conversión de la hallaca de ser un plato de fin de semana a un plato navideño obedece a varias razones. Una de ellas es que el rol de la mujer cambia en el ámbito de lo doméstico al incorporarse –en la Venezuela urbana– al mercado de trabajo y al sistema educativo, que hizo que elaborar un plato tan complejo y demorado como la hallaca resultara difícil en su nueva condición social. Otra razón es que la Navidad en muchas zonas de Venezuela comenzó a celebrarse en el ámbito de lo público, trascendiendo el ámbito de lo privado; y hasta con una cierta pompa, desde principios del siglo XX, al contrario de la festividad del Año Nuevo que se celebraba con gran pompa y de manera colectiva en las principales plazas y en los clubes sociales de las ciudades.

Mientras el pabellón criollo es una comida cotidiana, la hallaca es una comida ceremonial. En las comidas ceremoniales convergen una serie de elementos distintivos: a) el consumo colectivo o en común del grupo; b) se ofrece comida y bebida en abundancia; c) la cooperación de miembros de la familia y allegados en la preparación de la comida; d) la provocación y celebración de la sociabilidad (Brandes, 1988). Esos elementos no están presentes en las comidas cotidianas, realizadas en la intimidad del hogar. En estas actúa el pequeño grupo familiar sin invitados especiales, la comida es preparada por una sola persona, se bebe escasamente y se impide o limita la sociabilidad (Cobos Ruiz de Adana & Luque-Romero, 1995). La comida ceremonial equivale a una celebración extraordinaria, que se sale de lo corriente o cotidiano, en donde la comensalidad al comer o beber jun-

tos se produce un claro rito de agregación, de unión (Contreras, 1993). Mientras se lleva a cabo esa relación social vinculante, el acto alimentario adquiere un elevado valor simbólico (Da Matta, 1988).

La elaboración de la hallaca es un acto ceremonial. La hallaca es un plato completo en lo nutricional, que junta en armonía sabores contrarios, que da cuenta de nuestro mestizaje culinario, al igual que el pabellón criollo. Pero que, además –y a diferencia del pabellón criollo– congrega a la familia para su elaboración y disfrute, es una clara invitación a la alegría, a la festividad y al calor familiar; un plato cuyo consumo se acompaña con abundante licor y que provoca una gran sociabilidad. Por eso la hallaca, más que ningún otro plato nacional, se ha convertido en Venezuela en un lazo espiritual que *«vincula íntimamente a los venezolanos más que cualquier otra tradición nativa... Cuando por cualquier circunstancia, estando en el exterior, se piensa en la Patria, la hallaca es lo primero que se viene a la mente»* (León, 1954). La hallaca, como el pabellón criollo y cualquier otro «plato nacional», están inmersos en el centro de una compleja trama de relaciones simbólicas en el ámbito de lo social. Y en este sentido el consumo del pabellón criollo, y especialmente de la hallaca, constituyen viajes imaginarios hacia la cosa simbolizada –ausente o innombrada–, que recuerda la Patria, a la nación en trance de construcción.

#### 4. CONCLUSIONES

La construcción de una comunidad imaginaria como es la nación requiere del establecimiento de instituciones, de un mercado interno nacional, de una red de articulación para el movimiento en el territorio de personas y bienes, de una moneda nacional y de una libre movilidad de los factores de producción. Pero es necesario dotarla, además, de un alma nacional, que exprese su compleja identidad cultural.

A lo largo de este artículo se narra cómo el pabellón criollo –el plato más popular del corpus culinario de Venezuela–, se inscribe históricamente y –a pesar de su creación relativamente reciente–, como el elemento simbólico más importante de la cocina venezolana. Este es, junto con la hallaca, el plato celebratorio por excelencia y símbolo de la Navidad en Venezuela. Por su parte, el Pabellón criollo es epítome y símbolo de la unidad nacional, como resultante de un complejo y rico proceso de mestizaje de las dis-

tintas culturas que han poblado nuestro territorio y conformado la nación venezolana. Esta es la nación que, como en otros múltiples elementos constitutivos y determinantes, también se construye desde el plato.

## REFERENCIAS

- Brandes, S. (1988). La comida ceremonial en Tzintzuntan. *América Indígena*, 43(3), 503-520.
- Briceño-Rosas, R. (2009). *El pabellón. Un estudio sociológico del plato tradicional venezolano*. (Tesis inédita de grado). Universidad Central de Venezuela, Caracas.
- Carrera Damas, G. (1984). *Una nación llamada Venezuela*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Cartay, R. (1988). *Historia Económica de Venezuela, 1830-1900*. Caracas: Vadell Hermanos Editores.
- Cartay, R. (1998). El pabellón, ¿símbolo gastronómico nacional? En Fundación Bigott & Universidad Simón Bolívar (Eds.), *Venezuela: Tradición en la modernidad* (pp. 523-532). Caracas: Equinoccio.
- Cartay, R. (2003). *La hallaca en Venezuela*. Caracas: Fundación Bigott.
- Cobos Ruiz de Adana, J. & Luque-Romero, F. (1995). Costumbres alimentarias de los andaluces durante los rituales de paso a comienzos de la centuria. En Garrido Aranda, A. (Coord.), *Cultura alimentaria de España y América* (pp. 345-380). Huesca: Ediciones La Vals de Onsera.
- Contreras, J. (1993). *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudeba.
- Da Matta, R. (1988). Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil. *América Indígena*, 48, 619-634.
- Frankel, B. (1977). *Venezuela y los Estados Unidos. 1810-1888*. Caracas: Ediciones de la Fundación John Boulton.
- Gómez, A. F. (1991). *Historia y antología de la cocina margariteña*. Caracas: Armitano.
- León, R. D. (1954). *Geografía gastronómica de Venezuela*. Caracas: Tipografía Garrido.
- Lovera, J. R. (1988). *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Ministerio de Relaciones Exteriores, MRE. (1874). *Memoria 1874*. Caracas: Imprenta de La Opinión Nacional.
- Opinión Nacional, La. (1892). Caracas, edición del 25/01/1892.
- Peña, L. (1997). *La cocina tachirense*. San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
- Quintero, M. L. & Anido, D. (2004). Caracterización del consumo alimentario en la ciudad de Caracas durante el siglo XX: del alimento a la boca del consumidor. *Revista Desarrollo Rural*, 8/9, 105-146.
- Rodríguez, L. (2009). *El sabor venezolano desde la mirada de los chefs venezolanos*. (Tesis inédita de grado). Universidad Central de Venezuela, Caracas.
- Tejera, M. (1877). *Venezuela pintoresca e ilustrada*. París: Librería Española de E. Denne Schmitz.