

# Gastronomía, Historia y Vida (Propia y Ajena)

JUAN ALONSO MOLINA<sup>1</sup>  
INVESTIGADOR INDEPENDIENTE  
BARQUISIMETO-VENEZUELA  
juanalonsomolina@yahoo.com

## I

Quiso la Providencia que el maestro José Rafael Lovera publicara su *Historia de la Alimentación en Venezuela* en 1988.<sup>2</sup> Entonces yo estudiaba Historia en la Universidad de Los Andes en Mérida. Provenía de una familia andina asentada en Barquisimeto. Mi abuela materna (la única que conocí) me había enseñado algunos rudimentos del arte de cocinar que ella practicaba con tanta dedicación como cariño. Papá nos obligaba a sus hijos a ayudarlo en las tareas de matanza y desollado de algunos animales criados en casa que, eventualmente, él cocinaba de forma magistral. Entre los vecinos que yo frecuentaba, la mía era la única casa en que el comedor (y no la mesa de la cocina) convocaba a diario, tres veces al día, a toda la numerosa prole familiar de 8 personas en total, a sentarse juntos, cada uno en su puesto respectivo, para compartir la comida, el diario afán, las dudas, los sueños, valores y esperanzas.

## II

En Mérida con frecuencia me ocupaba de cocinar en los encuentros de amigos, estudiantes y profesores. Pero como era larense de nacimiento, se me preguntaba por platos y aún por productos que yo desconocía por completo o conocía mal. El régimen alimentario de mi familia era una cabeza de playa andina en Barquisimeto. Cierta vergüenza que tal carencia me causaba fue despertando en mí la curiosidad y el interés por la geografía alimentaria, los productos y el recetario característicos de la cocina larense. El relativo boom que entonces experimentaba el periodismo gastronómico nacional, la facilidad de acceso a material bibliohemerográfico especializado

N° 49

●  
REVISTA DE HISTORIA. Año 25, Enero-Junio, 2020

(en tiempos de librerías numerosas y bien dotadas), así como la amistad cultivada con personajes de la cultura larense como don Ramón Querales,<sup>3</sup> Reinaldo Rojas<sup>4</sup> o Iván Brito López,<sup>5</sup> me ayudó a despejar incógnitas, identificar lagunas de información y vislumbrar senderos investigativos.

Por otra parte, en la capital andina, tuve más bien numerosos profesores y condiscípulos estudiosos, brillantes, laboriosos y disciplinados, con una vocación a toda prueba por el estudio de la historia, capaces de crear a su alrededor una atmósfera intelectual singularmente estimulante y exigente de espíritu crítico, capacidad de raciocinio y honestidad argumental. Venezuela era aún un país con abundante y variada prensa escrita que solíamos leer a diario. Mérida seguía siendo, según el decir de Picón Salas, “una universidad con una ciudad por dentro.” Ni siquiera su reconocida función como destino turístico lograba opacar la omnipresencia de la institución universitaria, sus servicios, instalaciones y millares de miembros, principalmente jóvenes estudiantes. En sus bares y cafés era posible sentarse simplemente a escuchar inteligentes y bien informadas discusiones de los vecinos de mesa, por lo general elocuentes artistas, profesores o alumnos aventajados, que bien valían por clases magistrales de las más diversas disciplinas.

### III

Ya en Barquisimeto me dediqué sistemáticamente a adquirir, leer y fichar cuantas publicaciones se refirieran al territorio, la naturaleza, la historia y la cultura larense. De hecho, en mis días merideños había iniciado sin mayor convicción una tesis de grado cuya parte más grata fue el arqueo de fuentes históricas coloniales sobre la ciudad de Carora. Y allí no habían dejado de aflorar interesantes datos de valor alimentario regional que en su momento recogí. Más tarde, la fundación del Archivo Oficial de la Asamblea Legislativa del Estado Lara y el propósito de contribuir al rescate de sus archivos municipales me terminaría ofreciendo una oportunidad extraordinaria de recorrer casi toda la entidad. En cada municipio por lo general me recibían sus cronistas, profesores de historia, activistas y promotores de la cultura local, abrumándome con sus atenciones entre las cuales yo iba tomando debida nota de la riqueza o la sencillez o la originalidad de los condumios con que tan generosamente me obsequiaban. De allí que empezara a visitar por cuenta propia los fines de semana aquellos parajes y amigos que iba haciendo durante mi labor de promoción archivística, pero ya con el fin de estudiar (y degustar) a conciencia el patrimonio gastronómico regional a la mano.

El contraste de lo que ante mi vista, paladar y oídos se desplegaba en cada una de aquellas visitas con la información obtenida por vía libresca y documental, fue haciendo crecer ante mis ojos el inestimable valor de la cocina popular, lo desconocidas que eran sus despensas, sus modos y sus valores, sobre todo allí en las zonas rurales, y, en consecuencia, lo útil que sería documentarla, historiarla y comprenderla dentro del marco más amplio de lo que podríamos entender como la gastronomía regional larense. Además, resultaba claro que los trabajos de grandes maestros como José Rafael Lovera y Rafael Cartay no habían contado con un corpus sólido de estudios previos sobre los regímenes alimentarios de las distintas regiones venezolanas. El excesivo crédito otorgado a la colección de breves y entretenidas crónicas de Ramón David León, que él mismo publicara bajo el ambicioso título de *Geografía Gastronómica de Venezuela*,<sup>6</sup> era una contundente demostración de lo mucho que faltaba por investigar y difundir acerca de las gastronomías regionales e, incluso, sobre las regiones mismas desde el punto de vista gastronómico.

#### IV

Don Ramón Querales, con generosidad que no alcancé a agradecerle suficientemente, después de escucharme en varias oportunidades hablar sobre el tema, no sólo me convenció de iniciar una columna periodística, sino que me recomendó al *Diario de Tribunales*, periódico local que dirigía un amigo suyo y en el cual él también publicaba sus crónicas históricas, donde empecé en 1994 a publicar mis primeras reflexiones gastronómicas en una columna que denominé “Manifiesto del paladar.” Tiempo después, el *Diario El Informador* me contrataría para publicarla en las páginas centrales de su suplemento dominical con mucho más espacio y recursos para compartir mis inquietudes. Sería esa segunda mitad de la década de 1990 una época especialmente rica en experiencias vinculadas a la observación y documentación del acervo gastronómico regional, al inicio de mi dedicación profesional a la cocina y la restauración, al cultivo de la crónica gastronómica, al arqueo sistemático de fuentes documentales y bibliohemerográficas con informaciones de valor alimentario sobre la región larense, y a la participación en el entonces incipiente movimiento de estudiosos de la alimentación, periodistas gastronómicos, editores, restauradores y cocineros; empeñados en una revalorización, difusión y actualización de la tradición culinaria nacional, gestada a partir de la consolidación de las actividades del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA), primera escuela privada

de cocina dedicada a la formación en cocina venezolana,<sup>7</sup> así como y al interés despertado en amplias capas de la población por el sorpresivo éxito editorial de *Mi Cocina a la manera de Caracas*, el amplio cuanto exhaustivo recetario de don Armando Scannone.<sup>8</sup>

De hecho, en 1997, otra vez por la generosa invitación de don Ramón Querales, como vicepresidente del Comité Organizador de la XXV Convención Nacional de Cronistas realizada en Barquisimeto, que él presidió, tuve la responsabilidad de planificar y producir todas las comidas que se les ofrecieron a los 350 asistentes durante los dos días y medio que duró el evento, incluyendo desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, exclusivamente constituidos por platos, preparaciones, productos e ingredientes provenientes o representativos de toda la geografía del Estado Lara. De alguna manera vino a ser, por un lado, un muestrario de la riqueza y diversidad de una gastronomía hasta entonces poco valorada y, en todo caso, muy parcialmente visibilizada, y, por otro, una constatación personal de que nuestro afán investigativo tenía una favorable y estimulante recepción entre un público muy amplio. De allí a organizar entre 1998 y 1999 dos festivales de Panadería Artesanal Larense en Sanare,<sup>9</sup> capital de un municipio del piedemonte andino larense, y abrir bajo el nombre de “La sartén de Palo” mi propio restaurante, naturalmente dedicado a enaltecer la tradición alimentaria regional, hubo un paso. Curiosidad, empeño investigador documental y etnográfico, aprendizaje y ejercicio de la praxis culinaria profesional, recuperación de un sentido de pertenencia a la tierra en que había nacido y me había criado, promoción y mercadeo, todo finalmente se unía.

## V

En Mérida también había cumplido unas jornadas especialmente gratas y provechosas de mi formación profesional como historiador bajo la dirección de la Dra. Jacqueline Clarac de Briceño. Con su propia guía y la de Belkis Rojas y Thania Villamizar, que la asistían en el Museo Arqueológico Gonzalo Rincón Gutiérrez, aprendí durante una materia optativa el método de observación participante y análisis etnohistórico entrevistando campesinos en diversos pueblos de la sierra merideña. Naturalmente, ello me proporcionó una perspectiva inédita sobre el valor de los testimonios orales y sobre las intrínsecas dificultades para su obtención de parte de seres con los cuales uno, hasta ese momento, no había tenido oportunidad de reparar en las abismales diferencias de sensibilidad, sentido del tiempo, valores y horizonte vital que los diferenciaban y particularizaban. Esta experiencia

sería de mucha utilidad en dos ocasiones posteriores. Primero a fines de la década de 1990. El Museo de Barquisimeto, entonces dirigido por el profesor Julio Bolívar, contrató mis servicios para realizar la investigación de base para la organización de una gran exposición (A-1, según la jerga museográfica) dedicada a mostrar la riqueza de la gastronomía larense y a valorar su aporte al patrimonio cultural regional. De acuerdo a sus estándares, la investigación debería ser entregada en un lapso de tres meses, pero durante el ejercicio del trabajo de campo por la diversa y bien poblada geografía larense resultó evidente que el volumen y, sobre todo, la calidad de la información a recoger exigía un tiempo mayor pues sólo cuando el potencial informante rural llegaba a sentirse en confianza era cuando se permitía hablar con franqueza. Dicho de otro modo, era preciso vencer primero las poco visibles —pero enormes— barreras interculturales antes de entrar a sostener entrevistas amplias, relajadas y sinceras, es decir, eficaces para el fin perseguido. Y eso tomaba su tiempo y muchos viajes e intercambios previos. Así, pues, tuve que sentarme a razonar y argumentar desde el punto de vista metodológico porqué era necesario y conveniente ampliar la duración de la investigación; cosa que al final se concedió, permitiéndome concluir a entera satisfacción de ambas partes la que con el tiempo se convertiría en la base de mi futura tesis de grado para optar al título de Licenciado en Historia (aunque aún no sabía que esto finalmente ocurriría).

La segunda ocasión se dio durante el año 2000 a raíz de la llamada del Dr. Freddy Castillo Castellanos, rector de la entonces recién creada Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, a instancias del Dr. Rafael Cartay, quien me había recomendado para fundar la cátedra de Historia de la Gastronomía próxima a abrirse con motivo de la apertura de su Licenciatura en Ciencia y Cultura de la Alimentación. Mi primer encargo fue desarrollar un curso sobre metodología de la investigación gastronómica que denominé “Descubrir el método,” pues era el resultado de la organización de mis propias experiencias, problemas y reflexiones acerca del estudio de la gastronomía regional larense a la que ya tenía poco más de un lustro consagrado si no de manera exclusiva —pues mi trabajo de dirección de un órgano archivístico no me lo permitía—, sí por lo menos de la forma más entusiasta. Con el tiempo, esta iniciativa se convertiría en un seminario dedicado a la formación de los estudiantes del último año de la carrera en el ejercicio de la metodología etnohistórica aplicada al estudio y comprensión de la gastronomía regional en Venezuela.

## VI

Fueron esos primeros años en la universidad yaracuyana claves para decantar mi experiencia en el oficio de historiador y decidir con tanta convicción como pragmatismo y entusiasmo el tema y forma definitivos (¡por fin!) de mi tesis de grado para optar al título de Licenciado en Historia, después de cuando menos un par de proyectos previos tan larga como displicentemente adelantados por falta de identificación afectiva con los temas sugeridos por los tutores —que en mi caso particular resultaba condición necesaria pero no siempre reconocida con el debido coraje.

Allí, incluso en los tiempos en que asumí responsabilidades administrativas al frente de la Coordinación Académica de la Licenciatura en Alimentación y luego a cargo de la biblioteca de la universidad, pude concentrar por vez primera la mayor parte de mis energías y capacidades como historiador en la investigación, la recolección de datos, el análisis del método y las fuentes históricas, la reflexión sobre los alcances y aplicaciones de los nuevos conocimientos adquiridos y su difusión e intercambio con colegas, alumnos, cocineros, productores agrícolas y pecuarios, emprendedores gastronómicos y público en general que respondía a nuestros escritos e intervenciones públicas.

Fue, por tanto, una oportunidad singular incluso para atreverme a discutir las interpretaciones entonces en boga acerca de la gastronomía como hecho cultural y género de la literatura, pero también como disciplina de estudio, su relación con el fenómeno más amplio de la alimentación o régimen alimentario, del cual forma parte, y con la cocina, que a su vez la constituye junto con otros aspectos no menos importantes.

De ahí que a mediados del año 2002 pudiera entregar, con la inestimable tutoría de don Rafael Cartay, un resumen coherente, en lo personal sumamente satisfactorio, de mis investigaciones sobre historia de la gastronomía larense desde los tiempos prehispánicos hasta fines del siglo pasado en que lo concluí, como mi tesis de pregrado, bajo el título de *Lara sobre la mesa: aproximación a una comprensión de la gastronomía larense*.

Sus fundamentos teóricos aún los suscribo y los senderos investigativos susceptibles de ampliación todavía los sigo recorriendo. Resumiendo: primero que todo, terminé por definir a la gastronomía como el conjunto de aspectos culturales de la alimentación humana o, como me gusta afirmar, lo que existe entre la producción de alimentos (perteneciente a la economía o a la geografía económica) y las consecuencias sobre la fisiología y salud humanas (perteneciente a la nutrición). Lo contenido no es poca cosa: se trata

de todo aquello que comporta la valoración, selección y aprovechamiento de los alimentos disponibles en un lugar y momento determinados (es decir, su despensa); los fundamentos, técnicas, procedimientos y recetas de cocina; el imaginario social acerca de personajes relevantes (como cocineros, propietarios de restaurantes, gastrónomos o cronistas gastronómicos, por ejemplo), ingredientes, comidas o efectos —supuestos o reales— de su consumo; los servicios alimentarios como mercados, comedores o restaurantes; la literatura gastronómica (recetarios de cocina, poesía y narrativa de inspiración o tema gastronómico, revistas y libros especializados, publicidad de empresas, chefs, productos o servicios alimentarios, entre otros materiales útiles para su estudio); las expresiones artísticas de inspiración o temas gastronómicos (desde la música al cine, pasando por la pintura, la escultura y demás artes visuales); la arquitectura, decoración y atmósfera o ambiente de espacios para la distribución o consumo de alimentos (principalmente mercados al mayor y al detal en todas sus modalidades y toda la extensa gama de restaurantes y servicios de comida al público); y la praxis cotidiana de consumo alimentario hogareño en todos los niveles y ámbitos de una sociedad dada (clases sociales, grupos étnicos, culturales, religiosos o etarios, urbanos o rurales).

## VII

Una precisión necesaria que fue surgiendo a medida que trataba de circunscribir el trabajo al objetivo de “historiar” la región larense, fue acotar su ámbito geográfico. ¿Bastaría con acoger los límites de la entidad político-administrativa del Estado Lara? Rápidamente pareció que no. Las nunca olvidadas lecciones del maestro José Manuel Briceño Monzillo en Mérida, me recordaron la inevitable arbitrariedad de la fijación de tales límites y su incapacidad de adecuarse a los cambiantes flujos del intercambio económico. Por su parte, los trabajos de Reinaldo Rojas acerca de lo que él denominó la “región Barquisimeto” me vinieron a confirmar que lo que podía entenderse por larense desde el punto de vista gastronómico desbordaba tales límites. Así pues, que el ámbito espacial objeto de mi atención terminó incluyendo también la zona semiárida de los municipios José Andrés Márquez Cañizales y Carache del Estado Trujillo, así como el Municipio Araure y norte del Municipio Páez del Estado Portuguesa, hacia el sur; la parte alta del valle del río Yaracuy y el valle de Aroa del Estado homónimo, hacia el este; y toda la vertiente sur de la sierra de San Luis del Estado Falcón, hacia el norte de la entidad larense.

Ubicada en el corazón del centroccidente de Venezuela, ha sido esta región paso terrestre obligado, desde tiempos prehispánicos, entre los Andes y el Lago de Maracaibo con el centro del país, y entre la costa falconiana y los llanos occidentales hasta las sabanas de Casanare en Colombia. Que su eje esté en el actual territorio larense parece desprenderse de dos hechos, uno geográfico y otro histórico: el primero, la confluencia y relativamente fácil intercomunicación entre los feraces valles de los ríos Turbio y Tocuyo, y de éstos con las regiones aledañas de los Andes, los altos llanos occidentales, el centro, la costa del occidente venezolano y el lago de Maracaibo, es decir, su condición de nodo de comunicación interregional; y el segundo, como bien nos lo sugiriera el recordado sacerdote e historiador jesuita caroreño Hermann González Oropeza, la temprana fundación hispánica de las villas de españoles de El Tocuyo, Barquisimeto y Carora, a mediados del siglo XVI, con todas las prerrogativas que ello comportaba en la época, curiosamente muy cerca una de las otras formando un triángulo cuyos cantones de cada ciudad constituyeron, sumados, el espacio sobre el que más tarde vino a erigirse en tiempos republicanos el actual Estado Lara.<sup>10</sup>

## VIII

Entonces fue que se pudo poner orden en los siguientes aspectos evolutivos que, resumiendo podemos enumerar así:

1. La abundante información disponible sobre las etnias prehispánicas habitantes del territorio, su economía, modo de vida y régimen alimentario, incluyendo la flora y fauna autóctonas que lo conformaban y sus diversas formas de aprovechamiento (mucho mayores y prolijas de lo que se suele reconocer);
2. La implantación de la civilización europea occidental, representada por la Corona española a través de sus huestes conquistadoras con todas sus alforjas llenas de nuevas plantas de cultivo y animales de cría, ingredientes de cocina, técnicas, equipos y utensilios para el procesamiento, conservación e ingesta de alimentos, platos y preparaciones, recetas y recetarios, tradiciones y hábitos de consumo alimentario, prejuicios y gustos y su propio imaginario gastronómico;
3. El lento proceso de conformación de un novedoso régimen alimentario a lo largo del período colonial, hecho de la suma general tanto como del rechazo o imposibilidad parcial de integrar todos



- los productos, comidas y costumbres originales tanto de españoles como de indígenas y negros africanos traídos como esclavos en la misma época. Todo en un marco de desarrollo natural de manifestaciones culturales híbridas o mestizas pero también de exclusiones y menosprecio mutuos que hicieron surgir variantes del mismo régimen según las diferencias de acceso e identificación de los grupos sociales con ciertos alimentos y hábitos de consumo debido a su condición social o pertenencia a un grupo étnico;
4. El reacomodo general de la economía, la producción y el comercio como consecuencia de las profundas transformaciones operadas por el proceso independentista y el nacimiento de la república venezolana, con todos sus efectos sobre el enriquecimiento y consolidación de un régimen alimentario nacional, que en la región larense, adquiriría en la segunda mitad del siglo XIX, ribetes característicos; debido al inicio en su territorio de la producción fabril agroalimentaria, la reducción progresiva de la producción de rubros antaño importantes como trigo y cacao y, por el contrario, la introducción y aumento sostenido de la producción de café. A ello se suma, la conversión de Barquisimeto en un puerto seco con la extensión del ferrocarril Bolívar desde Aroa, que posibilitó el intercambio comercial directo con Puerto Cabello a través de Tucacas, ampliando considerablemente con ello la disponibilidad de materias primas y de productos terminados de consumo alimentario provenientes del extranjero, además de favorecer el desarrollo de la mesa pública urbana que vio aparecer los primeros hoteles y restaurantes en sus principales ciudades; y,
  5. El mucho más vasto y complejo proceso de integración sociocultural de una región de marcada vocación agropecuaria y comercial a todo lo largo del siglo XX, con la ampliación progresiva de las tierras dedicadas al cultivo y cría de mediana y gran escala y, por contraparte, la reducción de la actividad conuquera y la cría artesanal de caprinos, la especialización en nuevos rubros como hortalizas de piso bajo, uvas de mesa y viníferas, piñas y melón en las tierras bajas, y papas y demás hortalizas de piso alto, además de champiñones y frutas como fresas, duraznos y nueces de macadamia en las tierras altas, la suplantación de trapiches por centrales azucareros y el consecuente crecimiento de la superficie plantada de caña de azúcar. Asimismo la sobrevivencia de una tradición panadera de origen colonial una vez desaparecida la

producción local de trigo y sustituida ésta por harina de trigo importada, el establecimiento de una creciente y cada vez más diversificada industria agroalimentaria, vinícola y licorera, la sobrevivencia y perfeccionamiento de la producción artesanal de cocuy, la organización municipal de un importante sistema de mercados públicos al detal al tiempo que los servicios privados de retail<sup>11</sup> de alimentos se introducían y consolidaban en las zonas urbanas hacia mediados de siglo; la creación por parte del Estado de Mercabar, el Mercado Mayorista de Barquisimeto, a fines de la década de 1970, el segundo mercado mayorista más grande del país, pero también la organización cooperativista en la década siguiente de una exitosa y eficiente red de mercados populares en Barquisimeto que aún sigue vigente. Igualmente el crecimiento exponencial de la mesa pública en sus principales ciudades, especialmente Barquisimeto, Cabudare y Carora, enriquecida con la oferta de cocinas nacionales extranjeras, entre las cuales descuellan las de origen estadounidense, italiano, árabe sirio-libanés, español, colombiano, peruano, chino, mexicano y japonés (en orden decreciente de importancia), visibles sobre todo a partir de la segunda mitad del siglo, amén de las típicas, tradicionales o criollas, con preeminencia de la cocina del semiárido e identificadas frecuentemente con la cocina caroreña, que convirtieron a platos como la tostada caroreña, el lomo prensado, la mantequilla de caraota, el mute y el mondongo de chivo, la carne mechada pat'e grillo, la empanada de pabellón y el pepito barquisimetano en emblemas de la cocina regional, y a productos como los subproductos lácteos de origen vacuno, especialmente los sueros en todas sus variantes, los quesos de cabra, las carnes de res, de cordero y de chivo, los panes de tunja y las acemas tocuyanas, las conservas de bicuye, las cebollas, tomates y pimentones del valle de Quíbor, el café y las nueces de macadamia del piedemonte andino larense, las piñas de Bobare y el cocuy, entre otros, como referentes nacionales de calidad.

## VIII

Al cabo de semejante esfuerzo, saltó a la vista una gastronomía compleja y consistente, posible tanto por la gran diversidad de pisos climáticos y ecosistemas como por el arraigo de una ancestral vocación agrícola y

pecuaria, adicionalmente enriquecida por una sólida red de intercambio comercial que, en conjunto, dotaron a la región de una amplia despensa de productos e ingredientes capaces de dar sustento a una cocina original, variada y muy completa en términos nutricionales. La misma está presente tanto en los hogares de distintos estratos socioeconómicos como en la mesa pública en todos sus formatos y modalidades, con una población orgullosamente identificada con sus tradiciones alimentarias pero al mismo tiempo abierta a la asimilación desacomplejada de distintas influencias y tendencias culinarias, por lo cual no asombra que al día de hoy constituya una de las gastronomías regionales de mayor reconocimiento y proyección nacional.

## NOTAS

- 1 Historiador, Cronista Gastronómico del Estado Lara. Miembro del Consejo Consultivo de la ciudad de Barquisimeto. Consultor de restaurantes, instructor de cocina y chef especializado en la cocina regional larense. Mención de Honor del premio Tenedor de Oro de la Academia Venezolana de la Gastronomía 2014 por su labor investigativa.
- 2 José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, Monte Ávila, 1988. 307 p.
- 3 Poeta, bibliógrafo e historiador larense (Matatere, 1937-Barquisimeto, 2015). Cronista del Municipio Iribarren del Estado Lara por espacio de 22 años, columnista de prensa y prolífico autor de 72 libros sobre poesía, narrativa, lingüística, historia y bibliohemerografía. Presidió la Asociación Nacional de Cronistas y fue merecedor de varios premios de poesía por algunos de sus poemarios.
- 4 Historiador y profesor titular jubilado de la UPEL-IPB (Caracas, 1954). Cronista del Municipio Crespo, Director-fundador de la Casa de la Cultura de El Eneal, directivo de la Fundación Buría, columnista del diario El Universal, Premio Nacional de Historia 1992 y Premio Continental de Historia "Silvio Zavala" 1995, e Individuo de Número de la Academia Nacional de la Historia, con una vasta obra historiográfica publicada.
- 5 Cronista, escritor, coleccionista, comunicador social y promotor cultural (Barquisimeto, 1967), especialmente dedicado al cultivo de la historia local barquisimetana y de su difusión por diversos medios.
- 6 Ramón David León: *Geografía Gastronómica de Venezuela*. Caracas, Ediciones Garrido, 1954. Recopilación de 93 editoriales del autor para el diario La Esfera, de Caracas, del cual era socio, propietario y director, publicados inicialmente entre 1951 y 1953, consistentes en crónicas de experiencias gastronómicas, con referencias sucintas a ingredientes y recetas tradicionales de diversos pueblos y regiones de Venezuela que visitó personalmente. Lo consideramos sobrevalorado

pues si bien tuvo un carácter pionero respecto del tema abordado, sus textos, independientemente de su calidad escritural, son relaciones parciales y nada exhaustivas acerca de la descripción de ingredientes, técnicas y procedimientos de preparación.

- 7 De hecho, el CEGA, fundado en Caracas por el maestro José Rafael Lovera en 1988, organizó en Barquisimeto, conjuntamente con el capítulo larense de la Academia Venezolana de la Gastronomía el II Encuentro de Jóvenes Cocineros de Venezuela en 1995, para el cual organicé un par de actividades de degustación y pude sostener provechosos intercambios con algunos de sus invitados especiales, entre los cuales el maestro José Rafael Lovera, don Armando Scannone y un grupo de cocineros que ya descollaban al frente de varios de los restaurantes más prestigiosos del país.
- 8 Publicado por vez primera en 1982 y con más de 25 ediciones y varios formatos derivados que en cierto modo lo complementan y han ampliado su público inicial, el llamado “Libro Rojo” de don Armando Scannone se convirtió rápidamente en el libro de cocina más vendido en la historia del país, mostrando y enseñando a ejecutar gran parte del recetario criollo a varias generaciones de venezolanos.
- 9 Efectivamente, en esos dos años realizamos en las instalaciones del Restaurante El Encanto, en Sanare, capital del Municipio Andrés Bello, en pleno piedemonte andino larense, un evento en el que reunimos panaderas tradicionales provenientes de varias pueblos y zonas rurales del Estado, para mostrar, compartir sus técnicas de elaboración y vender al público la amplia variedad de panes que constituyen la estimable panadería artesanal larense.
- 10 El Estado Lara existe como entidad político-administrativa con sus límites actuales desde la promulgación de la Constitución Federal de los Estados Unidos de Venezuela de 1909. Desde el nacimiento de la República de Venezuela en 1830, a lo largo de todo el resto del siglo XIX y primeros años del XX, experimentó numerosos cambios de nombres y tamaño de su jurisdicción. Ver: Ambrosio Perera: *Historia Político-Territorial de los Estados Lara y Yaracuy*. Caracas, C. A. Artes Gráficas, 1946.
- 11 Como “retail de alimentos” se conoce al conjunto de servicios de ventas de alimentos al detal caracterizados por el uso de amplias superficies en ambientes climatizados, pasillos con estanterías surtidas para permitir la selección de los productos por sí misma de parte de la clientela, el uso de carritos para reunir los productos y el pago en baterías de cajas registradoras operadas por empleados del establecimiento, creados en EEUU a mediados del siglo XX y popularizados desde poco después en Venezuela como cadenas de supermercados.