

## La gastronomía como objeto de investigación en la Venezuela de la emergencia alimentaria

JUAN ALONSO MOLINA MORALES<sup>1</sup>  
INVESTIGADOR INDEPENDIENTE  
BARQUISIMETO-VENEZUELA  
JUANALONSOMOLINA@YAHOO.COM

### RESUMEN

La gastronomía ha concitado las últimas décadas en Occidente el interés de numerosos especialistas de las ciencias sociales y comunicadores. En Venezuela, su estudio de forma más amplia y generalizada se evidencia desde la década de 1980, correspondiendo con un período de consolidación de las clases medias, desarrollo de la mesa pública en Caracas y demás ciudades principales, e interés creciente de medios de comunicación y del público sobre alimentación y cocina, especialmente cocina tradicional. Pero la crisis económica y la emergencia alimentaria han conmocionado el régimen alimentario, la cocina cotidiana y la restauración, planteando retos ineludibles para la investigación.

**Palabras clave:** Gastronomía, mesa pública, crisis económica, emergencia alimentaria.

### Gastronomy as an Object of Research in Venezuela in the Midst of the Food Emergency

#### ABSTRACT

Gastronomy has attracted the interest of many specialists in the social sciences and communicators in the last decades in the West. In Venezuela, its study in a broader and more generalized way has been evidenced since the 1980s, corresponding to a period of consolidation of the middle classes, development of the public table in Caracas and other main cities, and growing interest from the media and from the public about food and cooking, especially traditional cuisine. But the economic crisis and the food emergency have shocked the diet, daily cooking and restaurants, posing unavoidable challenges for research.

**Keywords:** Keywords: Gastronomy, Public Table, Economic Crisis, Food Emergency.

---

Este artículo fue terminado en julio de 2021, entregado para su evaluación en agosto y aprobado para su publicación en septiembre del mismo año.

Nº 52

●  
REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

## 1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía, añoso subgénero de la literatura afín a la crónica, cultivada ya por griegos y romanos antiguos,<sup>2</sup> ha venido buscando, desde la publicación en 1825, en la convulsa Francia de la restauración borbónica, de *Fisiología del Gusto*, debida al agudo ingenio y la vasta sensibilidad de Anthelme Brillat-Savarin, una ampliación de su objeto de estudio tanto como una precisión de su alcance y métodos de análisis, si bien no hay aún consenso al respecto.

En todo caso, al calor de la vitalidad creciente de la crónica y del periodismo gastronómicos en todo Occidente, exponencialmente multiplicada por el ágora virtual de las redes sociales, no han faltado quienes asuman un compromiso sostenido de investigación y difusión de contenidos dedicados al examen de diversos aspectos de la gastronomía venezolana, presente y pasada, en sus muchas variantes, particularmente historiadores, antropólogos y periodistas.

Desde luego, como en otros ámbitos del acontecer nacional, las dos primeras décadas del siglo XXI han venido a significar un conjunto de cambios profundos y trascendentes también en todo lo relativo a los hábitos, tradiciones, valoración y expresiones gastronómicas propias del ser venezolano, lo cual ha afectado la producción y el desarrollo de líneas de investigación, pero, al mismo tiempo, ha sugerido (cuando no, forzado) inéditos caminos y áreas de interés.

Propicia es entonces la ocasión para intentar censo y debate, puesta al día y proyección de los esfuerzos investigativos y de comprensión de la gastronomía patria, en el complejo marco de acción de la emergencia humanitaria en que ha venido a desembocar la crisis económica de fines de la segunda década del siglo XXI en nuestro país.

## 2. DE AQUELLOS CRONISTAS, ESTOS INVESTIGADORES

Crónicas gastronómicas hubo en Venezuela antes que cronistas.<sup>3</sup> Empiezan a aparecer en la prensa local caraqueña a partir de la segunda mitad del siglo XIX, coincidiendo en gran parte con la revitalización urbana y el afrancesamiento de las costumbres impulsados por Antonio Guzmán Blanco.<sup>4</sup> Pero habría que esperar hasta la tercera década del siglo XX para ver aparecer el primer esfuerzo sostenido de dedicación al tema gastronómico, si bien en curiosa clave poético-humorística. Lo ejerció el poeta barquisi-

metano Rafael Michelena Fortoul,<sup>5</sup> mejor conocido por su seudónimo de Chicharrita, fundamentalmente en el semanario *Fantoches*,<sup>6</sup> en Caracas, durante poco más de una década hasta su muerte en 1933. Sin embargo, su esfuerzo pionero, al carecer de intención sistematizadora y producirse en un país predominantemente rural, de escaso desarrollo urbano e intelectual, no tuvo seguidores que le dieran continuidad.

Llegaría la década de 1950 cuando Ramón David León<sup>7</sup> comenzó a publicar en el diario *La Esfera* las crónicas que luego recogería en forma de libro con el nombre de *Geografía Gastronómica de Venezuela*,<sup>8</sup> cuyo contenido supo aprovechar los frecuentes viajes por casi todo el territorio de aquel país en pleno proceso de acelerada urbanización, que en su condición de periodista y dirigente político realizó durante esos años. Aunque breves y parciales, tuvieron en su momento el inestimable valor de poner en conocimiento de muchos venezolanos ciertos platos, ingredientes y técnicas culinarias regionales hasta entonces confinados a sus zonas de origen; convirtiéndose, de hecho, ese libro, en la primera publicación venezolana que reunió aspectos gastronómicos y culinarios del conjunto de sus estados.

Más allá de numerosos recetarios de cocina,<sup>9</sup> así como puntuales reflexiones y análisis sobre aspectos de la producción agroalimentaria y del consumo de alimentos de la población venezolana,<sup>10</sup> ese era el “estado del arte” llegada la década de 1980 en que irrumpieron en la prensa caraqueña los dos primeros cronistas “modernos,” con vocación profesional: Ben Ami Fihman<sup>11</sup> y Miro Popic.<sup>12</sup>

Su labor fue crucial tanto por la documentación exhaustiva de la escena gastronómica capitalina como por el ejercicio responsable de una exigente crítica de sus fundamentos conceptuales y de la calidad de sus servicios. Asimismo, amplió su perspectiva al registro, examen y valoración de la despensa local, las tradiciones alimentarias populares y a sus cocineros más representativos, aunque, en el caso de Fihman, no faltó quien le reclamara cierta “francofilia,” en un momento en que Caracas disfrutaba de un puñado de restaurantes en manos de competentes chefs franceses y eran asequibles en el país muchos de los productos emblemáticos de la cocina gala, así como cierto desdén o indiferencia por la cocina tradicional venezolana.

En esa década, además, coincidieron algunas iniciativas locales de mucha significación para el estudio, comprensión y promoción de la gastronomía venezolana, particularmente de su cocina, como fue el caso de la fundación del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA)<sup>13</sup> y de la Academia Venezolana de la Gastronomía,<sup>14</sup> ambos en Caracas, de los cuales el primero se dedicó sistemáticamente al examen y actualización de las

tradiciones culinarias regionales venezolanas con miras a poner en práctica un sistema de enseñanza de la cocina profesional que, si bien se fundamentaba en su mayor parte en la terminología, las técnicas, la organización y la pedagogía misma de la cocina internacional de raigambre francesa, también se preocupó por otorgarle, dentro de él, un lugar privilegiado a los productos de la despensa nacional y al recetario tradicional, valorando con ello al patrimonio cultural gastronómico heredado.

Además, Caracas era entonces una capital de especial renombre por la calidad y variedad de la oferta gastronómica de su mesa pública, donde, por una parte, no faltaban numerosos chefs europeos de reconocida trayectoria y la más alta calificación, y, por otra, abundaban supermercados y bodegones con muchos productos importados de alta gama de diversas procedencias a precios asequibles incluso para la clase media. Esta última condición la disfrutaban igualmente las más importantes capitales regionales, entre otras cosas porque una buena parte del “retail de alimentos”<sup>15</sup> estaba en manos de cadenas de supermercados de alcance nacional<sup>16</sup> y el poder adquisitivo de la moneda nacional hacía relativamente económica la importación de bienes suntuarios, entre ellos las llamadas “delicatesses.”

Poseyendo, de hecho, aquel país, una amplia y vigorosa clase media, ávida de experiencias, roce e ilustración, fue la gastronomía rápidamente identificada por su industria cultural, periodística y editorial, como un nicho atractivo para la inversión. Tal convencimiento se expresaría en el cada vez mayor espacio consagrado en la prensa nacional a las secciones, columnas y aún cuerpos enteros especializados en los temas de cocina y gastronomía, en la publicación de numerosos libros de diversa índole —estudios históricos, antropológicos, crónicas y recetarios, entre otros— que tenían a la gastronomía o aspectos de ella como su principal objeto de estudio, y en la aparición de numerosas revistas dedicadas a la gastronomía, la cocina y la restauración.

Entre los libros referidos destacan especialmente cuatro: *Mi cocina a la manera de Caracas*, de Armando Scannone;<sup>17</sup> *Historia de la Alimentación en Venezuela*, de José Rafael Lovera;<sup>18</sup> y *La mesa de la meseta*<sup>19</sup> y *El pan nuestro de cada día*,<sup>20</sup> de Rafael Cartay.

El primero es un recetario publicado por su propio autor, con más de 500 recetas fundamentalmente representativas de la cocina de una familia promedio de clase media-alta, caraqueña, de mediados del siglo XX, pero donde no faltan algunas características de ciertas cocinas regionales venezolanas ni tampoco versiones propias de fórmulas clásicas de la cocina europea, principalmente francesa, española e italiana. Además de la amplitud

de su registro, los principales atributos que se le reconocen son el orden, la precisión, la prolijidad y la eficacia de los ingredientes, métodos y procedimientos que describe. Probablemente por ello, a pesar de no haber contado en su origen con ninguna promoción especial, rápidamente se convirtió en el recetario venezolano de cocina más exitoso de todos los tiempos, influyendo de manera significativa en la recuperación y difusión de numerosos platos salados y dulces antaño tradicionales, que, en ese momento, habían desaparecido de la mayoría de los hogares venezolanos, y hoy, en buena parte debido a semejante popularidad, han sido vueltos a preparar, degustar y valorar por parte de nuevas generaciones de venezolanos.

*La historia de la alimentación en Venezuela*, del maestro Dr. José Rafael Lovera, publicada por Monte Ávila Editores, entonces con gran alcance nacional, tiene, entre otros méritos, el haber sido la primera obra de investigación histórica, por lo demás metódica, pulcramente expuesta y exhaustivamente documentada, dedicada a examinar la evolución de las prácticas alimentarias en territorio venezolano desde el pasado prehispánico hasta fines del siglo XX en que se publica. Su papel fue fundamental en la descripción y comprensión del régimen alimentario criollo forjado a mediados del siglo XIX, el cual, con los sucesivos aportes de las colonias más importantes de inmigrantes y, particularmente, del vertiginoso proceso de urbanización provocado por la inversión de la renta petrolera, constituiría el régimen predominante en la mayor parte del territorio y la población venezolanos, y, al mismo tiempo, la base de la gastronomía nacional, tal como aún es posible reconocerla.

*La mesa de la meseta*, del economista Dr. Rafael Cartay, es una obra de investigación histórica dirigida a estudiar, acotar, describir y valorar la evolución del régimen alimentario, la cocina y los hábitos de consumo de la subregión merideña de los Andes venezolanos. Hasta su publicación, la alimentación regional se había considerado casi exclusivamente con relación a algunas recetas típicas, ciertos ingredientes, restaurantes y cocineros populares, más bien de modo simplista y superficial, cuando no chauvinista. Pero esta obra, a pesar de su limitada circulación, vino a señalar una forma de abordaje académico y profesional del tema, mucho más capaz de recoger, interpretar y comprender la complejidad de los factores que la sustentan, la explican, la relacionan y le dan valor dentro del conjunto de lo nacional.

*El pan nuestro de cada día*, del mismo prolífico autor, tuvo a su favor la hermosa edición ilustrada y la promoción hecha por su casa editora, la Fundación Bigott, que le proporcionó renombre nacional. Allí se recogen textos sobre diversos tópicos de la gastronomía venezolana, entre reflexiones

teóricas y metodológicas sobre la cocina venezolana y sus cocinas regionales, ejercicios de microhistoria de platos tradicionales y crónicas sobre la gastronomía caraqueña, principalmente, muchos de los cuales evidenciaban un acercamiento novedoso a la praxis alimentaria y revelaban temas poco o nada tratados por las publicaciones dedicadas a los temas gastronómicos.

En su conjunto, estas publicaciones contribuyeron decisivamente a estimular un interés creciente por el mejor conocimiento de la gastronomía nacional, así como a valorar el trabajo de cocineros, populares o profesionales, restauradores, productores agroalimentarios, industriales y artesanales, gastrónomos, investigadores, periodistas y cronistas gastronómicos, responsables de dar sustento, perfeccionar, promover y difundir la cocina venezolana. A ellas, tal vez, aunque con mucha menor circulación e impacto comunicacional, cabría agregar el trabajo de investigación de las antropólogas Cecilia Fuentes y Daría Hernández, *Fogones y cocinas tradicionales de Venezuela*,<sup>21</sup> especialmente útil para obtener una visión de conjunto de los aportes materiales particulares de cada una de las principales raíces étnicas —indígena americana, española y negra africana— de la gastronomía nacional.

De ahí que durante los años siguientes se multiplicaran con éxito inusitado las publicaciones de valor gastronómico, desde columnas y secciones gastronómicas en toda la prensa nacional y regional hasta colecciones dedicadas al tema en varias de las principales editoriales nacionales, pasando por revistas especializadas,<sup>22</sup> recetarios, crónicas y trabajos de investigación sobre cocinas regionales, empresas agroalimentarias, rubros y productos emblemáticos de la gastronomía nacional.

### 3. EL AUGE Y LA QUIEBRA

El siglo XXI encontraría a la gastronomía venezolana como una tendencia en alza, con multitud de jóvenes cocineros venezolanos al frente de los fogones de los más exclusivos restaurantes de Caracas y de las principales ciudades del interior,<sup>23</sup> numerosas revistas especializadas y academias de cocina profesionales,<sup>24</sup> vigorosas asociaciones de cocineros activas a todo lo largo y ancho del país,<sup>25</sup> frecuentes festivales de cocina en los hoteles, posadas y restaurantes más importantes,<sup>26</sup> programas y concursos de cocina en prácticamente todas las plantas televisoras nacionales y regionales,<sup>27</sup>

programas y actividades académicas universitarias dedicadas a cocina y gastronomía,<sup>28</sup> así como eventos gastronómicos del más alto nivel donde se daban cita productores, cocineros, restauradores, sommeliers, catadores, gastrónomos, investigadores, estudiantes de cocina y aficionados, entre los cuales, especialmente en Caracas, solían no escasear algunos invitados internacionales de renombre.<sup>29</sup>

Asimismo, algunas fundaciones privadas de gran renombre y capacidad financiera, como, por ejemplo, Cavendes,<sup>30</sup> Fundación Polar, Fundación Bigott y la C. A. Editora *El Nacional*, entre las principales, encontrarían en los temas y actividades gastronómicas un filón para desarrollar, estimulando, organizando y promoviendo eventos, publicaciones y autores. Todo ello, sin duda, contribuyó a generar un notable interés en la gastronomía nacional y sus distintas expresiones regionales, acercando muchos de sus aspectos más relevantes a una generación de jóvenes en cuyos hogares sólo habían podido tejer pocos y débiles lazos con el acervo gastronómico tradicional.<sup>31</sup> Por otro lado, contribuiría también a crear mercado para un pequeño grupo de emprendedores en el campo de la producción agroalimentaria especializados en rubros hasta entonces poco o nada conocidos, tanto autóctonos como de origen exótico, desde cría de avestruces hasta quesos madurados de leche de cabra, pasando por frutas amazónicas, cocuy, cervezas artesanales y patés variados, entre otros. Incluso, el atractivo despertado por los productos regionales llegaría al punto de propiciar la aparición de promotores dedicados exclusivamente a la comercialización de estos productos particularmente en Caracas,<sup>32</sup> así como de restaurantes dedicados al aprovechamiento estacional de tales productos, ubicados, seleccionados y trasladados con no poco esfuerzo desde lugares remotos del país.<sup>33</sup>

Sin embargo, gran parte de aquel despliegue, como muchas otras cosas en el país, estaba sostenido por la capacidad de redistribución de la renta petrolera sobre el conjunto de la economía, de manera que ya desde principios de la segunda década del nuevo siglo empezaron a mostrarse los signos de una contracción que fue progresivamente minando la capacidad de financiamiento, la sostenibilidad, la programación y la actividad misma, de todo tipo, de las fundaciones privadas, productoras y comercializadoras agroalimentarias y de bebidas alcohólicas, restaurantes, productoras de eventos, empresas periodísticas y editoriales, e instituciones públicas, que habían desempeñado un papel protagónico en la “movida gastronómica” del pasado inmediato.

Paralelamente, los cambios en la conformación de la élite socioeconómica y, sobre todo, el acelerado empobrecimiento de la hasta entonces

nutrida y vigorosa clase media venezolana, además de la migración al extranjero de muchos de sus miembros, trajeron consigo drásticas transformaciones en los patrones de consumo alimentario y una notable reducción general del mismo, que impactaron profundamente en el ámbito gastronómico, restándole mercado a muchos productos, actividades y emprendimientos.

No obstante, investigadores, cronistas y periodistas gastronómicos seguirían activos aportando descripciones, análisis y estudios comprensivos de productos emblemáticos, cocinas regionales, rubros, recetarios, empresas, personajes de valor gastronómico y aún de la gastronomía nacional como un todo. A este respecto, la figura de Miro Popic, periodista chileno de nacimiento pero arraigado en Venezuela desde 1975, cronista gastronómico desde la década de 1980 y responsable durante 5 lustros de la *Guía Gastronómica de Caracas*, puede considerarse durante estos últimos años la de mayor trascendencia particularmente por la originalidad y el rigor de la tetralogía conformada por sus libros *Comer en Venezuela*, *El pastel que somos*, *El señor de los aliños* y *Venezuela on the rocks*<sup>34</sup>, en los que aborda con mirada crítica la evolución histórica, el aporte a la identidad cultural y algunos de los platos populares y hábitos de consumo más importantes de la gastronomía nacional. Asimismo, la obra de valor gastronómico del Dr. Rafael Cartay ha seguido extendiéndose a lo largo de todos estos años, destacando especialmente en ella por su amplitud y utilidad los diccionarios de *Alimentación y Gastronomía en Venezuela* y de *La Cocina Venezolana*<sup>35</sup>, así como sus trabajos de caracterización de cocinas regionales venezolanas.

#### 4. CONCLUSIONES. VENEZUELA: UNA GASTRONOMÍA BAJO ASEDIO

La década de 2010 y lo que va de la presente ha sido el escenario del que probablemente sea el cambio más profundo en el régimen alimentario de las grandes mayorías nacionales desde la verificación del vertiginoso proceso de urbanización acaecido entre los años que van de 1930 a 1960, aproximadamente, que llevó a invertir la proporción de población rural y urbana, con el subsecuente crecimiento en muy corto plazo de las principales ciudades del país y el brusco abandono de la dieta campesina por parte de los migrantes recién llegados a éstas desde los más diversos rincones del campo venezolano, configurando con ello un proceso de transición alimentaria especialmente rápido y profundo, por el cual una gran porción de la población nacional progresivamente adquirió una dieta especialmente rica en grasas saturadas, azúcares y alimentos procesados, hasta el punto de

contribuir significativamente a generar importantes problemas de obesidad y enfermedades metabólicas en algunos segmentos.<sup>36</sup>

En un sentido completamente inverso, numerosas instituciones e investigadores independientes han venido documentando durante los últimos años los cada vez más alarmantes índices de desnutrición, deterioro y empobrecimiento general de la dieta cotidiana del venezolano promedio, con todas sus secuelas sobre la salud, como producto del agravamiento de una crisis económica que parece no tener fondo. De allí que la situación prevaleciente haya sido calificada como una “emergencia alimentaria,” sólo comparable en sus alcances y magnitud con las situaciones experimentadas por algunas regiones del mundo con ocasión de catástrofes naturales o conflictos armados a gran escala.<sup>37</sup> En este contexto, la antaño numerosa clase media profesional e ilustrada, dejó de ser, por fuerza de las circunstancias, la gran animadora y sostén de la actividad gastronómica, en vista de la abrupta caída de sus ingresos, mientras que los sectores populares, hundidos en el nivel de la mera sobrevivencia, han tenido que hacer hábito de prescindir de los alimentos más básicos, a la espera de las dádivas ocasionales de los maltrechos programas alimentarios gubernamentales. En otras palabras, prácticamente todos los venezolanos, por diversas razones que en su mayoría tienen que ver con la prolongada crisis económica, han visto modificar sustancialmente su dieta cotidiana, tanto por imposibilidad de mantener el tipo, la calidad y la cantidad de la ingesta, como también en cuanto al origen de muchos insumos y las limitaciones para disfrutar de la mesa pública, entre otros aspectos.

Ahora bien, debe advertirse que periodistas, cronistas e investigadores de la gastronomía, con muy pocas excepciones, han tardado en reconocer la impronta que sobre el desarrollo y disfrute de la gastronomía, ha tenido la crisis nacional. Probablemente lo reciente del hecho, lo vertiginoso de los cambios acaecidos, el estar todos inmersos en la vorágine de los acontecimientos y la dificultad inherente a comprender en todo su alcance los fenómenos de los que somos arte y parte, ayuden a explicar este pendiente aporte intelectual, tan necesario ante los retos del porvenir. La naturaleza misma del medio gastronómico, en gran parte sostenido sobre una reduccionista y no poco superficial visión de la gastronomía como sola expresión del placer, del ocio y del espectáculo, ajena a las tribulaciones de la cotidianidad y separada de su contexto social, seguramente también ha contribuido a su todavía escasa repercusión en la producción escrita disponible en los distintos medios de comunicación y redes sociales. Y, por último, el comprensible afán por ofrecer una visión esperanzadora del diario acontecer en medio

de tanto desconcierto, drama e incertidumbre como los que privan en la actualidad, ha tenido asimismo su parte en la situación descrita.

En todo caso, es dable esperar —y debe estimularse— en el corto plazo la documentación, análisis e interpretación de los modos en que los venezolanos de distintos niveles socioeconómicos y regiones han asimilado la crisis (y sobrevivido) desde el punto de vista de su alimentación, tanto dentro como fuera del país. Tratar de responder interrogantes como, entre otras: ¿Cuáles platos tradicionales se preparan hoy en los hogares venezolanos y cuáles han desaparecido? ¿Qué sentido tiene la gastronomía tradicional venezolana para los más jóvenes y para los migrantes? ¿Hay nuevos platos, recetas o hábitos alimentarios nacidos de la adecuación de la dieta a la estrechez económica? ¿Cómo ha impactado la emergencia alimentaria el imaginario social de valor gastronómico? ¿Cuál es el grado de sustentabilidad de la gastronomía venezolana actual? ¿Qué papel está jugando hoy día la cocina tradicional venezolana en los escenarios de la restauración local y de la diáspora? ¿Qué añoran más los migrantes venezolanos de los sabores dejados atrás en Venezuela? ¿Qué tan recuperables serán o deberán ser los productos, recetas o hábitos perdidos con la crisis? ¿Deberá integrarse la gastronomía a los programas escolares? ¿Cuál debe ser el papel de la identidad gastronómica en el proceso de superación de la crisis actual?

Seguramente, las investigaciones y reflexiones más ambiciosas pergeñadas en esta hora difícil de la historia nacional respondan algunos de estos interrogantes y aún se planteen la respuesta a otros de suma importancia que todavía no alcanzamos a formular. Ahora bien, una cosa parece clara: el régimen alimentario, la cocina hogareña, la mesa pública y la experiencia de los venezolanos —sobre todo los más jóvenes— con ella, no serán lo mismo que conocimos hasta hace una década, una vez que lo más grave de la crisis empiece a remitir. Y la gastronomía nacional habrá acusado sus efectos. ¿En qué magnitud? Es lo que está por demostrarse.

## 5. EPÍLOGO: BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA DE LA GASTRONOMÍA REGIONAL VENEZOLANA: UNA GUÍA PARA SU ESTUDIO

El estudio de la gastronomía en Venezuela, dada la diversidad y complejidad de sus particularidades regionales, así como el carácter reciente y la escasa difusión de la mayor parte de sus abordajes, requiere de una orientación en la consulta de sus fuentes indispensables que aspiramos a satisfacer con esta breve selección de los que consideramos sus textos fundamentales, si bien algunos de ellos de difícil ubicación y consulta, a veces

por agotamiento de sus ediciones impresas, reducidos tirajes o por su origen corporativo, de limitada distribución.

El panorama que muestra la presente selección también puede servir para identificar lagunas y enfoques o tareas pendientes por desarrollar para ampliar y mejorar la comprensión de la gastronomía venezolana. En ese sentido, confiamos en que pueda ser un estímulo para las nuevas generaciones de historiadores y demás estudiosos de las ciencias sociales.

## LIBROS

- Abreu Olivo, Edgar: *Pioneros del primer siglo 1864-1929. La industria de alimentos en Venezuela*. Caracas, Fundación Polar, 2005.
- Abreu Olivo Edgar et al: *Entre campos y puertos. Un siglo de transformación agroalimentaria en Venezuela*. Caracas, Fundación Polar, 2001.
- \_\_\_\_\_: *Inicios de modernidad. Marcas de fábrica y de comercio en el sector de alimentación en Venezuela 1877-1929*. Caracas, Fundación Polar, 2000.
- Barrios, Zoraida y Rafael Cartay: *El paisaje en la olla. Cocina y gastronomía de Carabobo*. Caracas, Los Libros de *El Nacional*, 2014.
- Bricción Iragorri, Mario: *Alegría de la tierra. Pequeña apología de nuestra agricultura antigua*. Caracas, Ávila Gráfica S. A, 1952.
- Carrera Damas, Germán: *Elogio de la gula. Glosas sobre apetitos y satisfacciones*. 3 ed. ampliada. Caracas, Editorial Alfa, 2014.
- Cartay, Rafael: *El pan nuestro de cada día*. Caracas, Fundación Bigott, 1995.
- \_\_\_\_\_: *Caracterización de la región alimentaria andina*. San Cristóbal, Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, 1997.
- \_\_\_\_\_: *La cocina de Barinas*. Barinas, Fundación Cultural Barinas-Ediciones Revista ICAM-CONICIT-CONAC, 2001.
- \_\_\_\_\_: *La hallaca en Venezuela*. Caracas, Fundación Bigott, 2003.
- \_\_\_\_\_: *Diccionario de cocina venezolana*. Caracas, Editorial Alfa, 2005.
- \_\_\_\_\_: *La despensa de la cocina afrovenezolana*. Caracas, Fundación Bigott, 2018.
- Cartay, Rafael y Elvira Ablan: *Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela*. Caracas, Fundación Polar, 1997.
- Cartay, Rafael y Luis Ricardo Dávila: *La mesa de la meseta: historia gastronómica de Mérida*. Mérida, Entidad de Ahorro y Préstamo Merenap, 1992.
- Castillo D'Imperio, Ocarina compiladora: *Revista Bigott: Anotaciones sobre gastronomía*. Caracas, Fundación Bigott, 2014.
- \_\_\_\_\_: *Los panes en Venezuela*. Caracas, Fundación Bigott, 2014.
- Fundación Cavendes-INN: *Recetas Tradicionales de Venezuela*. Caracas, Ediciones Cavendes-Instituto Nacional de Nutrición, 1996.
- Dehollain, Paulina: *El consumo de alimentos en Venezuela (1940-1987)*. Caracas, Fundación Polar, 1993.

- Di Turi, Rosanna: *Ron de Venezuela*. Caracas, DT Ediciones, 2010.
- El Fakih Rodríguez, Gamal: *Las recetas olvidadas*. Mérida. Corporación Merideña de Turismo CORMETUR, 1999.
- Estanga, Nancy: *De la tierra al gusto. Recetario de Comida Afro-Veroense*. San Felipe, Archivo Regional de Folklore del Estado Yaracuy ARFEY, 2004.
- Febres Cordero, Tulio: *La cocina criolla o guía del ama de casa: para disponer la comida diaria con prontitud y acierto*. Mérida, Tipografía El Lápiz, 1899.
- Flores Ortega, Bernardo Enrique: *La alimentación en el Táchira*. San Cristóbal, Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, 1997.
- Fihman, Ben Ami: *Los cuadernos de la gula*. Caracas, Línea Editores, 1983.
- \_\_\_\_\_: *Boca hay una sola*. Caracas, Fundación para la Cultura Urbana, 2006.
- Fundación Venezuela Positiva. *Nuestra cultura gastronómica: origen, influencias y mestizajes*. Caracas, Fundación Venezuela Positiva, 2008.
- Fuentes, Cecilia y Daría Hernández: *Fogones y cocinas tradicionales de Venezuela*. Caracas, Ediciones Cavendes, 1993.
- Gibbs, Adriana: *Soy panadero. Homenaje a los artesanos del pan*. Caracas, Alumware, 2018.
- Goldberg, Jacqueline y Vanessa Rolfini: *Conversaciones con Armando Scannone*. Caracas, Fundación Bigott, 2007.
- Gómez, Ángel Félix: *Historia y antología de la cocina margariteña*. Caracas, Armitano Editores, 1991.
- Guevara, Arturo: *El poliedro de la nutrición*. Caracas, Editorial Grafolit, 1946.
- Krispin, Karl: *Las razones del gusto y otros textos de literatura gastronómica*. Caracas, Universidad Metropolitana-Exceso Cocina y Vino, 2014.
- La Riva, Grissette: *El fogón guanareño*. Caracas, Dirección de Turismo del Edo. Portuguesa, (s/f).
- León, Ramón David: *Geografía Gastronómica Venezolana*. Caracas, Línea Editores, 1984.
- Lovera, José Rafael: *El cacao en Venezuela. Una Historia*. Caracas, Chocolates El Rey C. A., 2000.
- \_\_\_\_\_: *Gastronáuticas. Ensayos sobre temas gastronómicos*. Caracas, Centro de Estudios Gastronómicos CEGA, 1984.
- \_\_\_\_\_: *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, Monte Ávila, 1988.
- \_\_\_\_\_: *Retablo gastronómico de Venezuela*. Caracas, Fundación Artesano Group, 2014.
- Méndez, Nelson: *Saberes y sabores de la gastronomía indígena del Estado Amazonas*. Caracas, Fundación Cocina Amazónica, 2010.
- Mendoza de Gonzalo, Gladys: *Mojos, chichas y amasijos*. Boconó, Fondo Venezolano de Inversión Social FONVIS, 2004.
- Michelena Fortoul, Rafael: *Culinaria sentimental*. Barcelona, Fondo Editorial del Caribe, 2013.

- Montero, Ana María: *Raíces de la cocina falconiana*. Beau Bassin (Mauritius), Editorial Académica Española, 2018.
- Nava, Marlene: *La cocina zuliana*. Maracaibo, Cervecería Modelo, 1997.
- Osorio Canales, Rubén: *Memorias del fogón. 100 platos caseros de Venezuela*. Caracas, Libro de *El Nacional*, edición ampliada, 2015.
- Peña, Leonor: *Lo mejor de la cocina tachirensis*. San Cristóbal, Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, 1997.
- Popić, Miro: *Comer en Venezuela. Del cazavi a la espuma de yuca*. Caracas, Miro Popić Editor, 2013.
- \_\_\_\_\_: *El pastel que somos. Identidad y cocina en Venezuela*. Caracas, Miro Popić Editor, 2015.
- \_\_\_\_\_: *El señor de los aliños*. Caracas, Miro Popić Editor, 2017.
- \_\_\_\_\_: *Venezuela on the rocks*. Caracas, Miro Popić Editor, 2018.
- \_\_\_\_\_: *El nuevo libro del pan de jamón y 26 recetas más*. Caracas, Libros de *El Nacional*, 2014.
- Regalado, Rosita: *Delicias zulianas*. Caracas, *El Nacional*-Banesco, 2008.
- Rolfini, Vanessa: *El cocuy*. Caracas, Fundación Bigott, 2015.
- Salas de Carbonell, Julieta: *Caminos y fogones de una familia merideña*. Caracas, Fundación Empresas Polar, 2009.
- Scannone, Armando: *Mi cocina a la manera de Caracas*. Barcelona, General Grafic, 1982.
- Santiago, Rubén: *La vuelta a la isla en 80 platos*. Caracas, Libros de *El Nacional*, 2014. (Edición ampliada y revisada)
- Smith, Noris: *Cocina Pariana. Rescate y valorización*. (S/c.), Gobernación del Estado Sucre-Fondo Mixto Turismo Estado Sucre-Fundapatrimonio Sucre, 2006.
- Vélez Boza, Fermín: *El folklore en la alimentación venezolana*. Caracas, Instituto Nacional de Nutrición, 1966.
- \_\_\_\_\_: *La alimentación y nutrición en Venezuela*. Caracas, Instituto Nacional de Nutrición, 1990.
- Capítulos de libros
- Molina, Juan Alonso: "A lomo (prensao) por la gastronomía larense" en: *Lo bello y lo útil de Lara*. Barquisimeto, Entidad de Ahorro y Préstamo Casa Propia, 2004, pp. 197-208.
- \_\_\_\_\_: "Las gastronomías regionales en Venezuela" en: *Comidas Bastardas. Gastronomía, tradición e identidad en América Latina*. Santiago de Chile, Editorial Cuarto Propio, 2013, pp. 287-300. (Ángeles Mateo del Pino y Nieves Pascual Soler Editoras).

## NOTAS

- 1 Historiador egresado de la Universidad de Los Andes, especialista en gastronomía larense. Cronista gastronómico del Municipio Iribarren del Edo. 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 Dos son las obras más antiguas cuyos fragmentos nos han permitido conocer aspectos fundamentales de las gastronomías griega y romana, las cuales se consideran los textos fundacionales del género. Se trata del poema *Gastronomía*, *Gastrología* o *Hedypátheia* (palabra que traduce “tratado de los placeres”), atribuido a Arquestrato de Gela, griego de Sicilia contemporáneo de Pericles (siglo IV a. de C.), por Ateneo de Naucratis en su obra el *Banquete de los sabios*, diálogo escrito entre los siglos III y II a. de C.; y *De re coquinaria*, recetario atribuido a Marco Gayo Apicio, formado entre los siglos I y V d. de C., respectivamente. Ver: Néstor Luján: “Atenienses en la mesa” en: *Historia y Vida Extra/9. La mesa en la Historia*, 9 (Barcelona, 1977), pp. 21-22; y Apicius: *Gastronomía en la Antigua Roma Imperial*. (S/c), R&B Ediciones, (S/a). 447 p. (Comentarios y traducción de Miguel Ibáñez Artica)
- 3 En nuestro trabajo “Rafael Michelena Fortoul: Primer cronista gastronómico venezolano”, presentamos un sucinto resumen de los más importantes autores de las primeras crónicas, recetarios, poemas o artículos publicados sobre la cocina, ingredientes, hábitos alimentarios y aún personajes representativos de la gastronomía venezolana de la época. Ver: Juan Alonso Molina: *Rafael Michelena Fortoul: Culinaria Sentimental*. Barcelona (Venezuela), Fondo Editorial del Caribe, 2013. pp. 9-10. Asimismo, en la *Historia de la alimentación en Venezuela*, del maestro José Rafael Lovera, puede consultarse una antología documental en la que se incluyen algunos de aquellos textos.
- 4 Antonio Guzmán Blanco (Caracas, 1829-París, Francia, 1899), desde el ejercicio de su primera presidencia en 1870, cultivó y promovió el aprecio y valoración de múltiples aspectos de la cultura francesa, entre los cuales destacó su gastronomía, introduciéndose en banquetes oficiales, reuniones familiares de las élites dominantes y menús de hoteles y restaurantes, numerosos platos de la cocina francesa y aún el hábito de denominar en francés todos los platos de los menús, independientemente de su origen. Influjo que perduró por décadas cuando menos en las principales ciudades del país, incluso después de su muerte.

- 5 Sorprendido por una muerte temprana (Barquisimeto, 1897-Los Teques, 1933), se destacó también como poeta lírico y narrador, habiendo publicado casi toda su obra en la prensa caraqueña.
- 6 Fundado en 1923 por Leoncio Martínez, “Leo” (Caracas, 1888-1941), el *Semanario Humorístico y de Intereses Generales Fantoques*, circuló bajo su dirección hasta el año de su muerte, en Caracas, con notable repercusión en la opinión pública nacional, tanto por la calidad de su humorismo gráfico y del vuelo intelectual de muchas de las firmas que congregó, como también por su postura crítica, particularmente, en contra de los regímenes de los generales Juan Vicente Gómez y Eleazar López Contreras, cada uno de los cuales, en su momento, lograrían hacerlo cesar, encarcelando a su director y otros colaboradores. Sin embargo, el semanario pudo sobrevivir a la muerte de Leo por varios años más. Ver: Ildemaro Torres: *El humorismo gráfico en Venezuela*. Caracas, Editorial Maraven, 1982.
- 7 (Cumaná, 1890-Caracas, 1980) Periodista, escritor, diplomático y editor fundador del diario caraqueño *La Esfera*, del cual fue director por tres décadas, desde su aparición en 1927 hasta 1957. Ver: Carlos García Arrieche: “León, Ramón David” en: *Diccionario de Historia de Venezuela*. 2ª ed. 1ª reimpresión. Caracas, Fundación Polar, 2010, Tomo 2, p. 929.
- 8 Ramón David León: *Geografía gastronómica de Venezuela*. Caracas, Línea de Editores, 1984.
- 9 Para obtener una visión panorámica exhaustiva de la producción editorial de recetarios venezolanos hasta principios de la década del 2000, puede consultarse: Orfila Márquez Márquez: *Recetarios de cocina venezolanos. Ensayo bibliográfico*. Caracas, CEGA, 2005. (Libros del CEGA, N° 1)
- 10 Entre los más importantes, pueden citarse *El poliedro de la nutrición*, del Dr. Arturo Guevara, publicado en 1944, primer intento de comprensión histórica y análisis crítico de la alimentación del venezolano; *Alegría de la tierra*, de Mario Briceño Iragorri, colección de artículos publicados en el diario *El Nacional*, en que examina, valora y denuncia el estado deplorable de la producción agroalimentaria y la amenaza de “extranjerización” de la dieta, cuya primera edición data de 1952; y los numerosos trabajos del Dr. Fermín Vélez Boza sobre nutrición y alimentación, especialmente “La alimentación en Venezuela”, publicado inicialmente en la Revista del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, en 1948, y *El folklore en la alimentación venezolana*, inicialmente editado por el Instituto Nacional de Nutrición en 1966, aunque ampliado para su 2ª ed. de 1967.
- 11 Ben Ami Fihman (Caracas, 1949), publicó entre 1982 y 1989, en el diario *El Nacional*, una columna gastronómica semanal bajo el nombre de Los Cuadernos de la Gula, algunos de cuyos textos fueron recogidos más tarde en un par de antologías. Posteriormente, en 1994, fundaría la revista *Exceso Cocina y Vino*, y más tarde, en 2002, organizaría en Caracas el Salón Internacional de

- Gastronomía, el cual dirigió por varios años, consolidando su nombre como periodista, crítico gastronómico y productor de eventos gastronómicos.
- 12 Miro Popic (La Serena, Chile, 1942), fue columnista de vinos de las ediciones dominicales *Feriado* y *Todo en Domingo* del diario *El Nacional* —toda una novedad en la prensa nacional de aquella década de 1980—, y luego columnista gastronómico del diario *Tal Cual*, entrado el nuevo siglo. Entre 1992 y 2014, publicó, con periodicidad anual, la reputada *Guía Gastronómica de Caracas*.
  - 13 Institución de enseñanza e investigación culinarias, fundada por el Dr. José Rafael Lovera en 1988 y activa hasta el 2017, con el objetivo de salvaguardar la cocina tradicional venezolana y elevarla a la categoría de alta cocina profesional.
  - 14 Fundada en 1984, en su primera junta directiva, presidida por Armando Scannone, figuraron José Rafael Lovera, Ben Ami Fihman y Germán Carrera Damas, entre otros. Desde el año 2003 entrega, con carácter anual, los premios Tenedor de Oro, unánimemente considerados los más importantes galardones del medio gastronómico venezolano.
  - 15 Con este término de origen inglés (retail=venta minorista) se llama en la jerga especializada el sector comercial constituido por los establecimientos de venta al menor de alimentos frescos, procesados y/o refrigerados, en grandes superficies climatizadas, con autoservicio del público en estanterías y neveras, auxiliado por carritos de carga, y pago en baterías de cajas registradoras, así como empaquetado de los productos adquiridos en bolsas desechables. Esta modalidad se introdujo en el país a mediados del siglo XX, en buena parte inspirado por el modelo de los economatos de los campos petroleros en manos de las transnacionales estadounidenses.
  - 16 Las más importantes de las cuales fueron, para la época, Central Madeirense, Cada y Victoria.
  - 17 Editado en Caracas, por primera vez, en 1982, y rápidamente convertido en un suceso editorial, hasta el punto de convertirse en el libro venezolano más vendido de todos los tiempos.
  - 18 Publicado por la editorial estatal Monte Ávila Editores en 1988, en la que hasta el presente es su única edición, incluye una muy útil antología de textos para el estudio de la historia de la alimentación nacional, cronológicamente ordenada, entre otros apéndices.
  - 19 Editado en Mérida, en 1988, constituye la primera obra de caracterización de una gastronomía regional venezolana con criterio científico y abarcador, desde el punto de vista de las Ciencias Sociales contemporáneas.
  - 20 Lujosamente editado por la Fundación Bigott, en 1995, es un libro heterogéneo, entre cuyos aportes destaca la inclusión de un mapa gastronómico regional, que vino a sumarse al anteriormente propuesto por José Rafael Lovera en su obra citada, pero bajo criterios distintos, así como una selección de platos regionales con sus respectivas referencias de valor histórico y recetas de fuentes diversas.

- 21 Publicado por la Fundación Cavendes en 1993, es uno de los numerosos trabajos de investigación sobre diversos aspectos de la cultura venezolana redactados por esta dupla de antropólogas venezolanas.
- 22 *Exceso Cocina y Vino*, fundada por Ben Ami Fihman en 1994, y *Bienmesabe*, fundada en 2008, publicada en papel hasta el 2015 y desde entonces en formato digital, destacan como las de mayor trayectoria y más influyentes en el medio gastronómico nacional, aunque la primera de ellas, ya sin la participación de Fihman y también hoy confinada a la web, ha reducido mucho su calidad y su alcance durante los últimos años.
- 23 Después de casi dos décadas en que la jefatura de las cocinas de los restaurantes más prestigiosos de Caracas y de algunas capitales de provincia, estuvieron en manos de chefs europeos, principalmente franceses, a partir de los años 90 del pasado siglo, tal jefatura, en gran parte por motivos económicos, empieza a pasar a manos de una generación de jóvenes cocineros venezolanos, mayormente egresados del Centro de Estudios Gastronómicos de Caracas (CEGA), que adquieren visibilidad coincidiendo con una revalorización del oficio de cocinero y de la enseñanza de la cocina en todo el mundo occidental.
- 24 Sirva como ejemplo el caso de Barquisimeto, ciudad que en el año 2010 contaba con más de una docena de academias de cocina que en conjunto sumaban más de 10.000 estudiantes activos, según datos recabados en ese momento para la realización en esta ciudad del evento denominado “Lara: Capítulo 1”, organizado por la Asociación Venezuela Gastronómica y para cuya realización prestamos nuestra asesoría y apoyo.
- 25 Aparte de varias iniciativas de organización gremial, poco duraderas, el más importante y eficaz esfuerzo asociativo fue el de los chefs reunidos en la Asociación Civil Venezuela Gastronómica, fundada en 2009 bajo el liderazgo de Sumito Estévez, y activa hasta el 2015 a través de la organización y participación en numerosos eventos, entre los cuales el más significativo fue el de sus “capítulos” regionales, realizados en Caracas y los estados Lara, Nueva Esparta, Zulia y Mérida, con la participación de chefs, instructores y estudiantes de cocina, productores y artesanos agroalimentarios, cocineros populares, investigadores, cronistas y periodistas gastronómicos.
- 26 Festivales de cocina del más diverso origen y características, dedicados a los más disímiles productos y recetas, con participación de chefs nacionales y extranjeros, fueron habituales a lo largo de todo el año en la mayoría de los restaurantes más prestigiosos de todo el país, particularmente entre las décadas de 1990 hasta la primera mitad de la década del 2010.
- 27 A los chefs Martino D’Avanzo (mejor conocido como “Dino”), Jacques Decrock y Ángel Lozano, vigentes en la TV venezolana desde la década de 1980, vinieron a sumarse con el nuevo siglo, Eduardo Franco, Víctor Moreno, Mercedes Oropeza y Merlín Gessen, entre otros, al frente de exitosos programas y concursos de cocina en los principales canales televisivos nacionales. Por su

parte, Sumito Estévez llegó a formar parte durante varios años de la plantilla del canal argentino especializado en cocina Gourmet Channel, transmitido a todo el orbe de habla hispana.

- 28 Bien a través de programas de extensión cultural, en alianza con academias culinarias o con el desarrollo de carreras dedicadas al estudio e investigación de la alimentación, la gastronomía y la cocina, diversas universidades venezolanas han desarrollado durante las últimas dos décadas novedosas iniciativas de formación, entre las cuales destacan la Licenciatura en Ciencia y Cultura de la Alimentación, de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, el Diplomado en Ciencia y Gerencia de la Gastronomía de la Universidad Simón Bolívar, el Diplomado en Alimentación y Cultura en Venezuela de la Universidad Central de Venezuela, El Diplomado en Cultura del Vino y Spirits de la Universidad Metropolitana, y, más recientemente, la carrera de Técnico Superior Universitario en Gestión de la Gastronomía de la Universidad de Los Andes. Ver: Ivanova Decán Gambús: “Cocer el pensamiento: Pensar la comida” en: *Debates IESA*, 1, Vol XX, (Caracas, enero-marzo de 2015), pp. 39-43.
- 29 El de mayor prestigio y renombre internacional fue el Salón Internacional de la Gastronomía, creado por Ben Ami Fihman y el equipo que lo acompañó en la Revista *Exceso Cocina y Vino*, el cual se mantuvo vigente por una década desde el 2002 en que se realizó su primera edición, si bien los últimos años pasó a manos de un grupo inversor vinculado a la C. A. Editora *El Nacional* y su calidad decayó. Por sus salones llegaron a desfilar varios de los chefs más reconocidos de Europa y América Latina para ese momento, permitiendo a cocineros, emprendedores y aprendices de cocina, una oportunidad única de conocimiento, estímulo y reflexión. Mención aparte merece el festival gastronómico regional Margarita Gastronómica, desarrollado desde 2012 hasta nuestros días, el cual se ha convertido en el más significativo, extenso, participativo y mejor organizado evento gastronómico de su tipo.
- 30 Fundada en 1983 y especializada en el campo de la nutrición de la población venezolana, cesó sus actividades el año 2000, como parte de la liquidación del grupo financiero del que formaba parte. Sin embargo, gran parte de sus directivos y equipo de trabajo le dieron continuidad a través de la creación de una nueva fundación con el nombre de Fundación Bengoa, en homenaje al fundador de la primera, el prestigioso médico Dr. José María Bengoa (1913-2010). Andrés Carmona: “Editorial. Fundación Bengoa 20 años después” en: *Anales Venezolanos de Nutrición*, 2, Vol. 33, (Caracas, 2020), pp. 115-116.
- 31 Armando Scannone, al juzgar negativamente la calidad de la cocina venezolana ejecutada en sus restaurantes, apunta como parcial explicación el que “...los jóvenes que ingresan a las escuelas de cocina, algunas de las cuales están bien capacitadas para la enseñanza, no tienen ese archivo o memoria gustativa, o el que tienen es mínimo, insignificante. En general, aun de comida venezolana, es reducidísimo y a veces pésimo”. Jacqueline Goldberg y Vanessa Rolfini:

- Conversaciones con Armando Scannone*. Caracas, Fundación Bigott, 2007, p. 100.
- 32 Lucy Quero, creadora de la “Fundación Sabores Aborígenes,” que desde el 2009 se ocupa de la promoción, comercialización y aprovechamiento de ingredientes amazónicos, y Paula Martínez, del Sello SpicyPau, empresa que desde el 2015 se dedica a la localización y distribución, en Caracas y EEUU, de productos alimentarios artesanales de diversas regiones del país, constituyen los más exitosos ejemplos a este respecto.
- 33 El más emblemático de estos restaurantes es D.O.C, fundado en Caracas el año 2011 por el experimentado restaurador de origen canadiense Jean Paul Coupal, especialmente concebido para ofrecer productos y platos regionales en sus temporadas, de factura o recolección artesanal y gran calidad.
- 34 Publicados por su propia Editorial, Miro Popić Editor, entre los años 2013 y 2018.
- 35 Publicados por la Fundación Polar y por la Editorial Alfadil, en 1997 y 2005, respectivamente, representan un primer intento abarcador sobre un tema especialmente vasto y complejo, con útiles precisiones respecto de voces, significados y acepciones regionales.
- 36 Para mayor abundancia en el tema, puede consultarse: Mercedes López de Blanco y Andrés Carmona: “La transición alimentaria y nutricional: un reto en el siglo XXI” en: *Anales Venezolanos de Nutrición*, 1, Vol. 18, (Caracas, junio de 2005), pp. 90-104.
- 37 La nutricionista Susana Rafalli, con amplia experiencia en la atención de emergencias humanitarias en diversas partes del mundo y asesora de Cáritas Venezuela, ha sido enfática en destacar la evolución del deterioro del régimen alimentario y las consecuencias cada vez más graves y difíciles de revertir sobre la salud de los venezolanos, especialmente los niños, tal como consta en numerosas entrevistas concedidas a medios de comunicación nacionales e internacionales. Por su parte, la más reciente actualización de la Encuesta Nacional de Condiciones de Vida (Encovi), correspondiente al período 2019-2020, desarrollada por el Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales de la Universidad Católica Andrés Bello, muestra, entre otros datos alarmantes: 96 % de la población en situación de pobreza; 79,2 % no puede cubrir la canasta alimentaria básica de subsistencia; 639.000 niños menores de 5 años (28 % de ese grupo etario) sufren de desnutrición crónica; de cada 3 hogares en al menos 1 la inseguridad alimentaria es severa; hechos todos que demuestran la gravedad de la crisis alimentaria, y, en buena parte, explican la magnitud de la diáspora venezolana de los últimos años. Proyecto Encovi. UCAB, Caracas. Disponible en: <https://www.proyectoencovi.com/informe-interactivo-2019> (Consultado el 31/08/2021, 11:00 pm).

## FUENTES

### Bibliográficas

#### Libros

- Apicius: *Gastronomía en la Antigua Roma Imperial*. (S/c), R&B Ediciones, (S/a). (Comentarios y traducción de Miguel Ibáñez Artica.)
- Estévez, Sumito: *12 pasos para cocinar la imagen de un país*. Caracas, Ariel Venezuela, 2016.
- Goldberg, Jacqueline y Vanessa Rolfini: *Conversaciones con Armando Scannone*. Caracas, Fundación Bigott, 2007.
- León, Ramón David: *Geografía gastronómica de Venezuela*. Caracas, Línea de Editores, 1984.
- Márquez Márquez, Orfila: *Recetarios de cocina venezolanos. Ensayo bibliográfico*. Caracas, CEGA, 2005. (Libros del CEGA, N° 1)
- Molina, Juan Alonso: *Rafael Michelena Fortoul: Culinaria Sentimental*. Barcelona (Venezuela), Fondo Editorial del Caribe, 2013.
- Torres, Ildemaro: *El humorismo gráfico en Venezuela*. Caracas, Editorial Maraven, 1982.

### Hemerográficas

#### Artículos en revistas y boletines

- Carmona, Andrés: "Editorial. Fundación Bengoa 20 años después" en: *Anales Venezolanos de Nutrición*, 2, Vol. 33, (Caracas, 2020), pp. 115-116.
- Decán Gambús, Ivanova: "Cocer el pensamiento: Pensar la comida" en: *Debates IESA*, 1, Vol XX, (Caracas, enero-marzo de 2015), pp. 39-43.
- López de Blanco, Mercedes y Andrés Carmona: "La transición alimentaria y nutricional: un reto en el siglo XXI" en: *Anales Venezolanos de Nutrición*, 1, Vol. 18, (Caracas, junio de 2005), pp. 90-104.
- Luján, Néstor: "Atenienses en la mesa" en: *Historia y Vida Extra/9. La mesa en la Historia*, 9 (Barcelona, 1977), pp. 21-22.

### Electrónicas

- Proyecto Encovi. UCAB, Caracas. Disponible en: <https://www.proyectoencovi.com/informe-interactivo-2019> (Consultado el 31/08/2021, 11:00 pm).

### Obras de referencia

- García Arrieche, Carlos: "León, Ramón David" en: *Diccionario de Historia de Venezuela*. 2 ed. Caracas, Fundación Polar, 2010, Tomo 2, p. 929.