



Entrevista coral al Prof. José Rafael Lovera *La especificidad de nuestra cocina viene dada por condimentos como el ají dulce*

VARIOS AUTORES

José Rafael Lovera González ha desplegado una amplia actividad en el mundo de la Historia y la Gastronomía venezolana. Nació en Caracas el 12 de febrero de 1939. Estudió en el Colegio San Ignacio (1955), luego en la Universidad Católica Andrés Bello se graduó en Derecho (1961); posteriormente de Historia en la Universidad Central de Venezuela (1972), casa de estudio en el que cursó un año en Filosofía. Egresado de la Universidad de Carabobo en el Doctorado de Derecho Comparado y Privado, cursó estudios en la Universidad de Indiana y de Postgrado en el CENDES.

Ha sido profesor de Historia en Faces de la UCV e impartió clases también en liceos privados sobre Historia de Venezuela. Investigador especializado en Cultura de la Alimentación y Gastronomía Venezolana y Latinoamericana. Profesor (Jubilado) de la Escuela de Historia de la Universidad Central de Venezuela, Facultad de Humanidades y Educación.

Conferencista en eventos académicos nacionales e internacionales. Autor de numerosos artículos y libros, tales como: *Historia de la alimentación*

Nº 52

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

en Venezuela, 1500-1959 (1988) obra que le valió el Premio Municipal de Literatura (Mención Historia 1989); *Gastronáuticas* (ensayos sobre temas gastronómicos) (1989); *Gastronomía caribeña* (historia, recetas y bibliografía) (1991); *Antonio de Berrío: la obsesión por El Dorado* (1991); *Codazzi y la expedición corográfica 1930-1841* (1993); *Manuel Guevara Vasconcelos o "La política del convite"* (1998); *El cacao en Venezuela: una historia* (2000); *Estudios de varia historia* (2002); *Food Culture in South América* (2005); *Vida de hacienda en Venezuela, Siglos XVIII al XX* (2009); *Yantares Latinoamericanos (Ensayos de Historia Cultural)* (2014) y *Retablo Gastronómico de Venezuela* (2014). Colaborador en la Historia de la Alimentación de la *Historia General de América Latina* publicada por la UNESCO. Columnista del diario *El Universal*.

Individuo de Número de la Academia Nacional de la Historia, ocupando el sillón letra "G." Miembro correspondiente de la Real Academia de la Historia de España y de la Academia de Geografía e Historia de Guatemala. Miembro de la History of Science Society (Washington, EEUU), de la History of Technology Society (Chicago, EEUU), de la Associazione Centro Studi Colombiani Monferrini, (Monferratto-Italia) y de la Académie Française du Chocolat et de la Confiserie. Fundador de la Academia Venezolana de Gastronomía y del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA).

1. **OCARINA CASTILLO D'IMPERIO.** (Antropóloga, Dirige el Diplomado Antropología de los Sabores, UCV) Desde los años ochenta usted ha sostenido que hay que formar "cocineros ilustrados." En estos tiempos inciertos y post-covid19, ¿Cuál debe ser el perfil y la sustancia de esos cocineros?

Cuando hablo de que en el CEGA se han formado cocineros ilustrados me refiero a que no basta con tener una adecuada formación en técnicas culinarias, sino que además se exigía que pudiera el graduando dar cuenta de la historia de su profesión, del significado de ese oficio en el ámbito cultural, de cálculo de costos y administración de restaurantes, higiene, gastronomía y maneras en la mesa.

2. **FREDDY CASTILLO CASTELLANOS.** (Humanista, profesor de Historia de nuestra gastronomía, ex rector de la UNEY) Profesor Lovera, conociendo su trayectoria de gran lector de obras literarias, me gustaría preguntarle en cuáles libros venezolanos ha conseguido usted momentos especiales para

ilustrar algunas expresiones de la gastronomía de nuestro país. ¿Tiene algún recuerdo especial de una de esas lecturas?

Nuestra literatura costumbrista es rica en el tema gastronómico y sería una investigación que demostraría tal aserto y creo que el profesor Freddy Castillo Castellanos sería la persona adecuada para realizar tal labor. Son muchas las referencias sobre el tema, especialmente en nuestras novelas y cuentos, tal vez las obras de Rómulo Gallegos sean buen ejemplo de ello.

3. RAFAEL CARTAY. (Profesor y escritor, autor de reconocidos libros sobre la Historia de nuestra cocina, actualmente investigador en la Universidad Técnica de Manabí, Ecuador) Estimado amigo, Profesor Lovera ¿Podría comentar el origen y evolución de la cocina “criolla” durante el período republicano?

La cocina criolla, que había adquirido, desde fines del siglo XVIII, sus rasgos principales al formarse un régimen alimentario rural, ya entrada la época republicana tuvo un desarrollo adicional que hemos llamado urbano y que tiene que ver con la incorporación de algunos productos de importación que a partir de 1830 entraron con mayor facilidad en las mesas de los habitantes de nuestras principales ciudades como la salsa llamada inglesa, la maicena, la leche evaporada, los guisantes o petit pois.

4. FRANZ CONDE. (Chef venezolano) Estimado Profesor Lovera ¿Qué circunstancias influyeron para que algunos territorios desarrollen una sofisticada producción de ingredientes y preparaciones (me vienen a la cabeza Francia e Italia), o una compleja inventiva combinatoria de aromas y sabores (me vienen a la cabeza India y México)?

El breve espacio del que dispongo me impide contestar esta pregunta. Pienso que más vale recomendar dos trabajos contemporáneos que se ocupan, uno de la formación de la culinaria francesa que culminó en situarla como modelo universal y otro en el desarrollo de la cocina peruana, que creo es más variada que la mexicana, con cuyas conclusiones estoy en general de acuerdo. Se trata de: Bénédicte Beaugé: *Plats du jour*, Paris, Editions Métailié, sobre esta obra ver mi comentario en internet. El segundo libro es: Mirko Lauer y Vera Lauer: *La revolución gastronómica peruana*, Lima, Universidad San Martín de Porres, 2006. Obras de la más grande importancia para entender la génesis, consolidación y divulgación de un patrón culinario.

5. IVANOVA DECÁN GAMBÚS. (Licenciada en Arte por la Universidad Central de Venezuela, miembro de la Academia Venezolana de Gastronomía

AVG, institución que preside desde 2019). En un texto de su autoría, fechado en 1996, refería usted una “alentadora revitalización de nuestros orígenes alimentarios en medio de una época signada por la globalización.” Transcurridas más de dos décadas, ¿Considera usted que tal revitalización se ha mantenido en el tiempo? De ser así, ¿Cuál ha sido su impacto sobre la teorización y valoración de nuestra cocina criolla?

El haber colocado a nuestra cocina criolla en el puesto que a nuestro criterio debía ocupar desde hace mucho tiempo despertó el interés tanto de los jóvenes cocineros como de los restauradores y trajo como consecuencia no solo la precisión en las recetas sino en las posibilidades de desarrollarlas, con lo cual se abrieron nuevos cauces para la creatividad. Pienso que un factor decisivo en esa especie de restauración, fue la publicación de los recetarios de Armando Scannone y la fundación y actividad de nuestro Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA), ambos factores repercutieron en la educación culinaria y en la oferta de los restaurantes y su influjo no ha cesado.

6. FERNANDO ESCORCIA. (Arquitecto, Presidente de Margarita Gastronómica) Profesor Lovera, tenemos grandes falencias en la elaboración y publicación de recetarios y estudios que recojan los platos emblemas de la cocina del venezolano. Durante mucho tiempo, valoramos que un recetario familiar y local, se convierta en el recetario bandera de la cocina nacional. ¿Cómo podemos hacer para revertir ese hecho o al menos para impulsar la visión compartida de una cocina nacional que incluya ingredientes, productos, platos y recetas de la despensa nacional?

Para enriquecer el recetario de cocina nacional es imprescindible que los detentores de saber culinario de las distintas regiones del país se esfuercen en producir recetarios redactados con claridad y precisión. Pienso que la labor de Armando Scannone relativa a Caracas es un excelente ejemplo a seguir y su éxito estriba en la claridad y precisión.

7. SUMITO ESTÉVEZ. (Chef Fundador del Instituto Culinario de Caracas, gestor de varios restaurantes) Estimado Profesor Lovera, sus investigaciones han sido fundamentales para la conformación de lo que sin duda es la consolidación de un movimiento gastronómico venezolano, que se manifiesta en algunos de los pensum de las escuelas de cocina o en los menús de restaurantes, tanto en Venezuela como en el exterior. También muy citado por los investigadores de la gastronomía. Profesor, hay un término que se ha impuesto, que es el de “Cocina mantuana” para describir aquellos platos de la tradición venezolana. Le pregunto ¿Existe la cocina mantuana?

No recuerdo haber usado el término “cocina mantuana,” por lo que desconozco su significado y alcance. En mis trabajos hablo de regímenes alimentarios: uno rural y otro urbano, y de dos modos de comer según el sector de pertenencia: el de los dominantes y el de los dominados.

8. JORGE ORLANDO MELO. (Historiador y periodista, escritor) Estimado amigo y profesor me gustaría preguntarle si tiene referencias coloniales a la fabricación y consumo de bocadillo o de guayaba o de membrillo en Venezuela o en el Caribe. La interrogante se me ocurre porque Pedro Simón lo menciona, en 1626, el “bocadillo” en Vélez (séptima noticia, en la parte sobre Tunja) “No es menor la abundancia de caza, pues se dan tres ó cuatro conejos por un real, y de frutas y conservas de la tierra y de Castilla de que goza esta ciudad, en especial la que hacen de guayaba en la de Vélez.”

Respecto a la conserva de guayaba, debo mencionarle que aparece según Víctor Manuel Patiño: “Entre los bastimentos que aprontó en 1532 Pedro de Heredia para su expedición a lo que después fue Cartagena de Indias: compró en Puerto Rico al llegar de España, guayaba; plátano y batata.”; en la *Relación de Caracas* de Juan de Pimentel de [1582], se lee refiriéndose a la guayaba: “... lo de dentro está lleno de granillos y aunque se come toda ella /, / los granillos no se dixerén, tienese que es fruta sana /, / y de lo de encima que es lo mejor sé hace conserva como de carne de membrillo”; y también en *Milicia y descripción de las Indias* de Bernardo Vargas Machuca: “Se aconsejaba llevar como vitualla en las campañas bélicas, conservas de guayaba como preventivo de las diarreas.”

9. JUAN ALONSO MOLINA MORALES. (Historiador y cocinero, cronista gastronómico) A 32 años de la 1a. edición de la *Historia de la Alimentación en Venezuela*, ¿Cómo evalúa esta obra ante el paso del tiempo y el desarrollo posterior de los estudios históricos sobre el tema alimentario en nuestro país?

Sin lugar a dudas mi *Historia de la Alimentación en Venezuela* fue una obra pionera que inauguró el tratamiento como historiador profesional de ese lado muy importante de nuestra cultura. Desde que apareció, algunos estudiosos han retomado el tema, casi siempre con un tratamiento puramente narrativo. No obstante, no se ha producido una nueva visión global del tema, pero existen algunas contribuciones puntuales como es el caso de las del historiador Jaime Torres Sánchez, quien partiendo de mi obra hace una rigurosa revisión del consumo de carne en la Provincia de Venezuela (Ver: “Consumo de carne y nutrición. Aspectos de su evolución histórica en Venezuela: 1609-1873”, *Anuario de Estudios Americanos*, LIV-1,

Sevilla, 1997, págs. 65-85 y “Dieta alimenticia en la provincia de Caracas en la segunda mitad del siglo XVIII: problemas y resultados cuantitativos”, *Anuario de Estudios Americanos*, Tomo LX-2, Sevilla, 2003, págs. 493-520).

10. VÍCTOR MORENO. (Reconocido Cocinero formado en le CEGA. Chef ejecutivo del Restaurante Moreno) Profesor Lovera, ¿Cuál es su cítrico y su crítico gastronómico preferido?

Dentro del breve elenco de nuestros críticos gastronómicos, mi autor preferido sería Ben Ami Fihman. Y mi cítrico es la mandarina.

11. MIRO POPIC. (Periodista, investigador de la historia gastronómica de nuestro país) Querido profesor José Rafael Lovera ¿Se siente satisfecho con las respuestas a su llamado de S.O.S. de la cocina venezolana que formuló en los años ochenta?

Me causa gran satisfacción el haber inaugurado la historia de nuestra alimentación y haberme propuesto formar cocineros ilustrados, así como también ver la secuencia del tema tratado por un comunicador social de gran competencia que en sus últimos tres libros hace una incursión en nuestro pasado gastronómico, enriquecida con anécdotas de una gran amenidad: Miro Popic.

12. NIKITA HARWICH VALLENILLA. (Historiador, economista) Con la actual diáspora venezolana –cinco millones de personas– se ha logrado por primera vez en la historia del país una diáspora masiva hacia los cinco continentes de especialidades culinarias criollas –y no solamente el pabellón y la arepa– muchas de ellas rescatadas gracias a los esfuerzos desarrollados en organismos como el CEGA o en la propia obra del Prof. Lovera. ¿Cómo se lograrán entonces integrar las especificidades de la cocina venezolana al mestizaje gastronómico que conlleva la actual globalización?

Podría decirse que la especificidad de nuestra cocina viene dada por condimentos como el ají dulce que, hasta el momento, no tengo noticias de que haya podido aclimatarse fuera del país. La carencia de este elemento resta peculiaridad a nuestros guisos, no olvidemos que se le conceptúa como “alma de la cocina criolla venezolana;” otro ejemplo de las dificultades que puede presentar la búsqueda de la autenticidad de lo venezolano está en todo lo relativo a nuestros quesos: (de mano, guayanés, llanero) que han resultado no satisfactorios cuando se les ha sustituido por el queso griego feta. No puede pasarse por alto el antiguo dicho de que las cocinas de un territorio son malas viajeras, pienso que es muy difícil si no imposible el que se logre una cocina realmente criolla venezolana fuera del país.

13. VANESSA ROLFINI. (Comunicadora social especialista en Chocolate) Usted ha conformado en el CEGA una importante biblioteca en materia culinaria y estudios sobre la gastronomía, ¿Qué planes ha pensado para el uso de la misma después de la pandemia?

La biblioteca del CEGA, única de su especialidad en Latinoamérica pues alcanza 10.000 títulos, se trasladará a la nueva sede de la institución cuya dirección se publicará por los medios de comunicación a más tardar antes de fin de este año.

14. KARINA ZAVARCE. (Psicóloga, productora musical, ejerció la gerencia general de la Fundación Bigott) De todos los hallazgos derivados de las investigaciones historiográficas en gastronomía que ha realizado, ¿Cuál es la que considera ha (n) sido fundamental (es) para definir mejor el aporte de los africanos esclavos a la despensa, tecnología y mesa latinoamericana?

Sobre ese aporte a nuestra gastronomía se ha escrito muy poco que verdaderamente permita dimensionarlo pues con lo que hay no puede considerarse como suficientemente estudiado o demostrado. No basta el señalamiento de algunos platos de una pequeña comunidad local para tomarlos como base para conclusiones de validez nacional. Preparamos actualmente un estudio sobre el asunto con fundamento en una extensa bibliografía y en evidencias documentales. Por el momento no encuentro suficientes razones para variar la conclusión a la que llegué en mi *Historia de la Alimentación en Venezuela*.

15. TAMARA RODRÍGUEZ. (Chef y periodista) ¿Qué Camino común le dibuja el profesor Lovera a nuestros cocineros, economistas, historiadores, antropólogos para preservar e incrementar el espíritu del conocimiento adquirido en un país con hambre y en las condiciones que conocemos?

Desde el momento en que inicie mis clases de Historia de la Alimentación en la UCV como también en el CEGA, no he cesado de predicar la necesidad de que nuestros científicos sociales interesados en el tema se esfuercen en la sistematización de nuestra cultura culinaria, no reuniendo recetas en compilaciones simplemente casuísticas, sino en un cuerpo de conocimientos bien ordenados de forma que quienes accedan a él puedan reproducir dicho acervo. Dicha labor ha de ser emprendida conjuntamente, contando además con los detentores de ese saber teórico-práctico: los cocineros y no puede ser soslayada por el hecho de que se esté atravesando una crisis. Cuando en 1870, París estaba sitiada por los prusianos se ingeniaron sus habitantes en continuar, con lo que hubiera, realizando sus recetas tradicionales e inclu-

sive se llegó a publicar un manual titulado *Cocina de asedio*, que insistía en las preparaciones de siempre, pero aplicándolas a ingredientes inusuales y apenas a finales de aquel siglo ya estaba Escoffier dando sus últimos toques a su famosa *Guide culinaire*, compendio sistemático de la cocina francesa.

16. VLADIMIR VILORIA. (Sociólogo, mixólogo) Profesor, la sensibilidad culinaria de un país, y dentro de él, sus regiones, configura una personalidad y un estilo, costumbres, modos y formas, sabores más o menos definidos. Dada su biografía, transcurrida en gran parte entre fogones, manteles y archivos históricos, ¿Cuáles para usted son los ingredientes esenciales, imprescindibles, que definen la sazón venezolana, y cuáles las regiones de nuestra geografía gastronómica que más aportan al saber del gusto popular nacional? ¿Cuáles serían, además y para usted como investigador, los libros fundamentales, fuera de su obra, que deben estudiarse para entender la esencia y complejidad del saber culinario venezolano?

La extensión que ameritaría la respuesta a esta pregunta no está disponible en una simple entrevista, creo que parte esencial de ella sería: el ají dulce, el comino, nuestros quesos frescos, el uso del papelón y la técnica básica de nuestra culinaria: el sofrito.

17. JULIO C. BOLÍVAR. (Editor, Investigador Independiente) Profesor Lovera, en el epílogo de su libro *Historia de la Alimentación en Venezuela* (1988) usted escribe sobre “una creciente dependencia económica...de una situación de hambre... con características no conocidas en tiempos anteriores.” Pareciera que su temor se ha cumplido con la exactitud de una premonición. Me gustaría comentara la situación actual en materia alimentaria del venezolano.

Refiriéndome al epílogo de mi *Historia de la Alimentación* creo que lamentablemente nuestra dependencia alimentaria, que fue creciendo en los últimos años desmesuradamente hasta llegar, recordando la referencia a uno de nuestros dichos más conocidos, a poder afirmarse que hoy los venezolanos no tenemos “El corazón contento.” En el fondo descuidamos la advertencia temprana de sembrar el petróleo o si la atendimos, el esfuerzo dedicado a la agricultura no fue lo suficiente, aparte de que no debe descartarse una cautividad cultural alimentaria que venía aumentando desde mediados del siglo XX.