



Miguel Felipe Dorta Vargas: *¡Viva la arepa! Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela*. Caracas, Editorial Alfa, 2018, 255 pp.

MARIANNE ROBLES

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

CARACAS-VENEZUELA

mariannerobles@gmail.com

La arepa es una de las preparaciones emblemáticas del patrimonio gastronómico venezolano. Es un pan ancestral que simboliza identidad, hogar, afectos, familia, cultura. Ha estado presente todos los días en todas las mesas venezolanas de ayer y de hoy. Su importancia en la vida cotidiana puede pasar inadvertida hasta que la mirada de artistas, historiadores, científicos sociales y algún otro intelecto sensible repara en ella para convertirla en relato o en explicaciones académicas de un modo de ser y hacer en colectivo, o hasta que el impacto de procesos sociales como las migraciones visibilizan su valor de representación cultural de lo que somos y la transforman en la maravillosa mensajera de venezolanidad que es en la actualidad.

Miguel Felipe Dorta Vargas toma la arepa venezolana como objeto de estudio, la categoriza como un “objeto cotidiano de la cultura material” que permite el análisis de variables económicas, nutricionales, agrícolas, de producción industrial y también de aspectos inmateriales de la cultura como la identidad, el arraigo y otros asuntos simbólicos y afectivos con los que el venezolano relaciona la arepa. Desarrolla su investigación teniendo como marco la historia de la alimentación y sus interacciones con la historia de la cultura y con otras disciplinas como la antropología, la arqueología y la economía. Afirma que el modo como ha permeado en la literatura, la música y otras expresiones de la tradición y cultura popular son representaciones del lugar que ocupa en

Nº 52

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

la identidad cultural alimentaria del venezolano, se refiere a Juan José Churión, Alfredo Armas Alfonso, Mariano Picón Salas y Ramón David León como los “biógrafos de la arepa.”

Dorta Vargas es egresado de la Escuela de Historia de la Universidad Central de Venezuela, es Doctor y Magister en Historia Moderna y Contemporánea por el Instituto de Investigaciones *Dr. José María Luis Mora* en México, país donde reside desempeñándose como investigador y docente universitario. Sus líneas de investigación sobre Venezuela y México se relacionan con Hispanoamérica en los siglos XVIII al XX y las construcciones memoriales y nacionales. En el año 2016 con *Imaginario de lo nacional en la Venezuela decimonónica. Una mirada a través de las revistas ilustradas* obtuvo la mención especial en la V Bienal del Premio *Rafael María Baralt* que otorga la Academia Nacional de la Historia y la Fundación Bancaribe en Venezuela.

El libro que aquí se reseña fue originalmente una investigación para optar al título de Licenciado en Historia, posteriormente en 2015 fue publicado y al año siguiente la Academia Venezolana de Gastronomía le otorgó el *Tenedor de Oro 2016* a la publicación gastronómica. El recorrido de Dorta comienza en la primera parte del libro con una revisión de los orígenes del maíz, buscando explicar “las implicaciones del maíz en la cadena cosmogónica y alimentaria de las sociedades autóctonas americanas y, posteriormente mestizas”, para ello revisó datos arqueológicos relativos a su difusión y expansión en América. Se propuso también interpretar los mitos prehispánicos relacionados con el maíz para observar lo que él denomina “importancia arquetipal en el imaginario indígena” y el modo como tales mitos tienen su expresión en las tradiciones festivas y en la cadena alimentaria de varias regiones de Venezuela. Dedicó especial atención a las interpretaciones, argumentaciones y apropiaciones culturales que, desde el imaginario europeo y africano tuvieron lugar cuando ambas culturas conocieron el grano, describiendo y destacando las diferencias entre la resistencia colonialista del europeo frente al alimento, y la facilidad con que el africano lo incorporó a su dieta y a su imaginario contribuyendo así a la configuración de las tres raíces (indígena, europea y africana) del régimen alimentario criollo venezolano.

La segunda parte del libro corresponde al desarrollo tecnológico del maíz en Venezuela, revisa el fenómeno y su evolución en los ámbitos colectivo y doméstico, desde la sociedad venezolana preindustrial hasta la sociedad moderna venezolana, con el propósito de “observar la evolución

de la obtención de la arepa.” Revisa los procesos de siembra, molienda, distribución y comercialización; el consumo, las estructuras familiares, la participación de la mujer, la diversidad de utensilios y su evolución, y las distintas preparaciones. Describe las técnicas de procesamiento de la harina de maíz y la búsqueda de su industrialización; revisa procesos como la Revolución Verde y la Reforma Agraria y relata el proceso de creación de la harina precocida de maíz en el siglo XX.

La tercera y última parte del libro está dedicada a la arepa como signo social, como referencia cultural del país, como referencia simbólica de la gastronomía venezolana, de su tradición e identidad cultural. Analiza la relación que histórica y culturalmente tiene la arepa con la venezolanidad, con la cotidianidad del país desde el período hispánico, atravesando los años de independencia. Describe el modo en que durante el siglo XIX la arepa participa en la construcción de la identidad nacional y relata el surgimiento de las areperas en el siglo XX. Examina la presencia de la arepa en la memoria colectiva: “La arepa no solamente la observamos en la mesa diaria de una manera que no deja de ser significativa, sino que es portadora de una variedad de formulaciones que acompañan al venezolano: es canción, baile, poema, referencia, refrán.”

Un aspecto destacable de este libro son las fuentes de información consultadas para realizar la investigación, las fuentes consultadas vistas en conjunto constituyen una robusta compilación bibliográfica acerca de la cultura alimentaria venezolana. Dorta consultó documentos de archivo, testimonios de actividades relacionadas con el maíz en la época colonial; revisó crónicas, libros de viaje y relaciones geográficas que contienen las anotaciones de frailes, viajeros y conquistadores. Consultó medios impresos de los siglos XIX y XX a través de los cuales accedió a datos, reportajes, noticias, artículos de opinión e inclusive caricaturas alegóricas a la arepa. Accedió a medios audiovisuales y cuñas publicitarias de valioso contenido para apreciar la utilización de la arepa como “signo de cohesión sociocultural.” Revistas corporativas de las empresas vinculadas con la industrialización de la harina de maíz aportaron detalles interesantes sobre desarrollo tecnológico; fuentes orales permitieron al autor “comprender viejas formas de obtener la harina de maíz para las arepas mañaneras” y tener noticia cerca de lugares de comercialización de la masa. Este libro permite la comprensión de la carga simbólica que ese alimento llamado arepa tiene para el pueblo venezolano.

Este libro es un ejemplo de la naturaleza transdisciplinaria de la alimentación como tema de estudio, del ineludible diálogo que ocurre

entre disciplinas cuando se investiga sobre la relación hombre-alimento. Miguel Felipe Dorta Vargas, con su mirada académica de historiador interesado en la cultura y sus representaciones simbólicas, aporta a la historia de la alimentación en Venezuela una obra confiable y de consulta obligada acerca la arepa y su importancia en la mesa venezolana.

N° 52

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