



Rubén Santiago y Verni Salazar: *El Pastel de chucho. Sabor de una tradición*. Caracas, O.T editores c.a y Fresh Fish Delivery, 2018, 96 pp.

JULIO C. BOLÍVAR
INVESTIGADOR INDEPENDIENTE
CARACAS-VENEZUELA
undiaunviajero@gmail.com

Nº 52

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

Podemos definir una lista de los llamados platos nacionales, esos que nos identifican como país y un gusto colectivo que han generado consensos en torno a varios productos y sabores, preparaciones y recetas consensuales: El pabellón criollo y sus variantes, la hallaca, los bollos pelones, el dulce de lechosa, la arepa, la empanada, el mondongo, y el hervido, entre otros, ninguno tiene un autor conocido y estudiado y mucho menos documentado. La mayoría son recetas que escuchamos repetidas, que se fueron construyendo de manera colectiva, herencias orales y familiares en la mayoría de los casos y algún recetario local en el que han podido formular la receta y así identificarlas de un lugar, pero sin un autor.

Libros como el de Rafael Cartay *Entre Gustos y Sabores. Costumbres gastronómicas de Venezuela*, (Fundación Bigott-El Nacional, 2010), el de mayor proyección panorámica que se haya publicado en el país donde el estudioso y economista recoge recetas emblemáticas por cada estado. En este libro, Cartay establece como el plato nacional a El pabellón como una receta de consenso dentro de lo que él llama “platos de resistencia;” Tenemos también el famoso libro rojo de don Armando Scannone, *Mi cocina a la manera de Caracas*, libro general de una cocina que sucede en casi todo el país partiendo de un conjunto de fórmulas de la cocina de su casa y de un sector con mayor poder adquisitivo, en la época de donde proviene su recetario. También podemos reconocer el gran esfuerzo investigativo realizado en el

libro de Ángel Félix Gómez: *Historia y antología de la cocina margariteña*. De Ocarina Castillo: *Los panes de Venezuela* donde recoge los panes de origen como la arepa, el casabe y el uso que dan al plátano como pan en el Zulia. También existe una historia de la empanada escrita por María Matilde, en un libro titulado *La empanada criolla en la historia y la tradición*, bastante general sobre el origen de este empaque para contener proteínas varias y una compilación de vendedoras de empanadas por todo el país.

En las últimas décadas la gastronomía se ha convertido en una tendencia asociada a la evolución de la restauración y la visibilidad de cocineros que lograron presencia mediática y la aparición de comunicadores gastronómicos en los medios nacionales y regionales. Las editoriales han olfateado la búsqueda de recetas para mundos diversos, cocina rápida, cocina sana y la vuelta de la búsqueda de raíces y tradiciones de regiones alimentarias con usos comunes de algunos productos. Y por supuesto el crecimiento de la alta cocina, y la evolución de nueva oferta en la mesa pública con nuevos y novedosos restaurantes. Que, a pesar de la crisis puntual, sigue insistiendo con una cocina variada y en muchos casos uniformada por la presencia inevitable de franquicias, de la cocina llamada internacional. En este contexto se publica un libro particular que se detiene precisamente en una de esas recetas, que poco a poco se ha convertido en una de las recetas nacionales o de consenso, con un verdadero autor, o lo que pudiéramos llamar la cocina de autor.

En esta ocasión Rubén Santiago se acompaña con el Cronista de Nueva Esparta, el historiador Verni Salazar y publican *El Pastel de chucho. Sabor de una tradición*. En este recogen opiniones y recetas de especialistas en la valoración de la cocina nacional y de 18 cocineros de reconocido prestigio de la mesa pública, que versionan la receta emblema de su carta culinaria. La opinión de varios especialistas y cocineros y el estudio de la biología y la pesquería del chucho: su hábitat, distribución, alimentación, reproducción, método de captura, áreas de pesca, capturas, comercialización, situación actual de la pesquería y regulaciones de pesca. Previamente, Rubén Santiago había publicado con más de siete ediciones, *Vuelta a la isla en 80 platos*, donde apareció por primera vez la receta de su conocido y sabroso Pastel de chucho, recetas recogidas en su periplo por la isla y sus cocineros populares, en donde su autor reconoce abiertamente su influencia en la cocina que realiza.

Hasta hoy, pocos libros se han dedicados al estudio de platos o productos específicos de la cocina venezolana, que, junto a este, hayan valorado una receta de autor. Conocemos el de Miguel Felipe Dorta Vargas, ¡*Viva la*

arepa! Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela., *La hallaca en Venezuela* de Rafael Cartay y el libro de Miro Popic sobre *El pan de jamón y otras 26 recetas más*, anteceden al de Rubén Santiago y Verni Salazar. Esta receta fija su origen en el Cuajao de chucho, que tiene, a su vez, su antecedente más lejano, en el Cuajao de Morrocoy, que también derivó en pastel; hasta lo que llama Miro Popic “una auténtica receta de autor” (p.36).

Pero, examinemos lo que nos dice esta compilación de ensayos sobre un plato nacional, más allá de su historia anecdótica de mercadeo que hizo Rubén Santiago desde su vida de barman. ¿Cómo hizo Rubén Santiago para convertir a una receta popular de consumo casero y ritual en un plato nacional? Comenta en su artículo Miro Popic, periodista e investigador gastronómico, que antes de que Ferrán Adrià, el famoso español de la cocina, incorporara el término *deconstrucción* tomado de la Arquitectura y los filósofos postmodernos, Rubén Santiago andaba en eso sin saberlo, con un plato de consumo cotidiano. Mantuvo la base del Cuajado con sus ingredientes tradicionales, eliminó uno de sus componentes como la papa y lo cambió por el plátano frito, reemplazó el huevo batido por una salsa bechamel muy ligera para obtener la suavidad y cohesión del plato, sazonó con ají margariteño y agregó queso holandés, que era común en el Puerto Libre, cuando Rubén Santiago, deconstruyó el viejo cuajado y construirlo de nuevo en un esplendoroso pastel horneado con un sabor inolvidable y repartido como tapa en la barra de su restaurante.

La última parte de este libro fue elaborada por el biólogo marino Leo Walter González, sabemos por este texto cómo es el hábitat del Chucho Pintado (*Aetobatus marinari*), pez solitario que alcanza un tamaño considerable de aproximadamente 2 metros de anchura y un peso de unos 200 kilos. Desde Carolina del Norte, en Estados Unidos, hasta las costas de Los Roques, encontraremos al chucho pintado. De ser una proteína usada en semana santa como parte de un plato de los rituales cristianos, ha pasado a ser de consumo y oferta diaria en la Isla de Margarita. Esto ha provocado, según lo que nos informa el profesor González, un riesgo para el pez, catalogado en la Lista Roja de Especies Amenazadas de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN). Esta situación exige legislar para proteger la especie, como medida de ordenamiento pesquero que regule la dinámica reproductiva y captura.