

Por ejemplo, al escribir sobre Monte Carmelo acota que el impulso que ese lugar recibe es producto de la llegada de una importante colonia italiana en "la última década del siglo XVII" que con los cultivos de Café le dan una importancia comercial a la localidad y al Estado. Es cierto que una colonia llegó al lugar con una iniciativa agrícola y comercial, pero esto no sucede sino hasta la segunda mitad del siglo XIX, época del auge de la explotación cafetalera en Los Andes venezolanos.

Lo antes dicho nos conduce a las conclusiones siguientes: con la obra en cuestión se pone de manifiesto el gran potencial histórico y cultural de cada localidad, y se evidencian dos grandes necesidades. En primer lugar se necesita la continuación de trabajos, como el que hemos reseñado que contribuyan a sacar del anonimato e insertar en el contexto histórico nacional todas las localidades marginas hasta ahora y la necesidad de apoyo oficial y privado para estimular la edición de este tipo de investigaciones.

**José Gregorio Araujo.**

Germán Briceño Ferrigni.

**Tiempos y espacios del turismo en Mérida. CORMETURMERENAP, 1995.**

---

El libro es la conferencia dictada por el Dr. Germán Briceño Ferrigni en el Auditorio de MERENAP con motivo de celebrarse un aniversario más de esta institución bancaria. El autor nos presenta al turismo como la industria del futuro, con un potencial generador de grandes movimientos de capital. Mérida se proyecta como uno de los máximos atractivos turísticos de Venezuela, con alrededor de un millón de visitantes anuales en las últimas temporadas.

Briceño Ferrigni destaca que ha sido muy favorable para el desarrollo del turismo los escritos de intelectuales y turistas que han sido profundamente impactados por las bellezas de la naturaleza, llegando a ser descrita Mérida por Basilio Vicente de Oviedo como la ciudad de las cuatro estaciones. Pero sobre todo, ha sido relevante la promoción realizada por los estudiantes universitarios quienes se han convertido en los mejores transmisores de la naturaleza, la población, la arquitectura y la cultura de todos los pueblos del Estado.

El autor señala que para comienzos del siglo, la ciudad de Mérida sólo tenía pensiones y posadas, siendo los estudiantes de la universidad la mayoría de sus huéspedes, a partir de los años 40 comenzó el surgimiento de hoteles que la incorporaron al selecto grupo de ciudades que para la época podían ofrecer a los visitantes una morada decorosa y confortable. El año de 1958 marcaría una etapa decisiva para el turismo en la región al

entrar en funcionamiento el teleférico más alto y largo del mundo, convirtiéndose en el atractivo turístico más importante de toda la región merideña.

Con el transcurrir de los años el turismo se comenzó a extender de la ciudad de Mérida al resto de los pueblos del Estado, como los del páramo, los pueblos del sur y los ubicados en la carretera panamericana que brindan al turista atracciones naturales, arquitectónicas, gastronómicas, de aventura y culturales.

Libros como el de Germán Briceño Ferrigni, apoyados por la iniciativa privada como la de MERENAP, son de gran valor para conocer mejor nuestros potenciales turísticos y estimular esta industria de la que tanto depende la economía de Mérida.

**María Villafaña.**

Dario Novoa Montero.

**Paradura del niño.** Consejo de Publicaciones-UULA, 1980.

---

Se trata de un libro lleno de tradiciones andinas, en el que se describen las festividades postnavideñas conocidas como paradura del niño. A manera de introducción, nos detalla las características más generales de la construcción del típico pesebre merideño compuesto por: las más variadas imágenes, el arco que lo adorna que es una auténtica representación religiosa de una "Ceremonia Naturista" ya que es revestido con frutos y ramas propias de la región, además de sus diferentes alumbrados.

En el primer capítulo, nos hace una descripción detallada de cuántos y cuáles son los integrantes y detalles de la paradura como: los padrinos, los músicos y cantores, la música, la ceremonia, los 54 versos, el brindis con vino y el respectivo biscochuelo.

Los siguientes capítulos los dedica al "Rosario Cantado" o "Rosario del Niño" así como a sus distintas variaciones transcribiendo los versos cantados por los hombres y dedicados a la Divina Pastora como "El Master Gracia", el "Alabado a Dios" y las "Alabanzas".

El quinto capítulo es un estudio del romancero merideño y de la manera como se canta. El capítulo siguiente describe el pesebre y la paradura del Niño de la ciudad de Mérida, comparándolo con los de los campos. Por último la transcripción de los versos cantados por el señor Alvaro Fernaud Palarea, principal representante de esta tradición andina.

Las ilustraciones de Lucrecia Chávez son alegóricas a las tradicionales festividades; además de estar alternadas con fotografías de los actos de la Paradura del Niño en San José de las Flores.

Este libro de gran contenido informativo rescata la tradición oral y la plasma en el papel de manera gráfica, esquemática, sencilla y amena, con un lenguaje típico y coloquial.

**Belén Seijas Rodríguez.**

Rafael Cartay.

**La mesa de la meseta: historia gastronómica de Mérida.** Mérida, Merenap 1988.

**La mesa de la meseta** editado por MERENAP y presentado por Adan Febres Cordero, contiene variados temas relacionados con la historia gastronómica de Mérida, por ello incluye crónicas sobre el mercado de Mérida, el poder adquisitivo y el costo de la vida, el carnaval, la semana santa, la navidad, los caminos, las posadas hoteles y pensiones.

Los cuarenta y ocho temas de historia gastronómica de Mérida y el conjunto de crónicas que estructuran el libro están bien fundamentadas en fuentes documentales, hemerográficas y bibliográficas.

El libro incluye un apéndice del trabajo de Roberto Rodríguez Abreu titulado **El testimonio literario**, con prólogo de Stalin Gamarra, que es un pequeño ensayo de cuatro temas relacionados con la gastronomía merideña, con excelente fundamentación bibliográfica, especialmente de las obras de Tulio Febres Cordero.

**Claudio A. Briceño M.**

Rafael Cartay y Luis Ricardo Dávila

**Mesa y cocina en Mérida.** Mérida, Merenap, 1992.

*“El régimen alimentario de una cultura no es extraño a la forma como se manifiesta esa cultura: es un componente y algo más”* (p. 27). Sin duda, reflejo de la sociedad merideña es la forma como se alimentaban sus habitantes, los ingredientes componentes de su dieta, la ceremonia de la mesa, sus recetas tradicionales y los encargados de recrear este particular universo gastronómico. Cuan revelador puede resultar el estudio de estos aspectos, para aproximarnos de una manera fresca y novedosa, al entendimiento del singular espacio físico merideño, de sus recursos, y de la sociedad amparada al pie de sus montañas y custodiada por la sabiduría de su Universidad.

Este libro ameno e interesante se propone recrear desde esta perspectiva, la culinaria, una sociedad tradicional, aislada hasta mediados de este siglo por su medio, en la cual se

desarrollaron y pervivieron los rasgos más característicos de la sociedad hispánica, que modelan aún, a pesar de los cambios, su vida cotidiana. Mérida, cuenta con una rica tradición alimentaria, que tuvo como base una de las poblaciones prehispánicas más numerosas y avanzadas del país, cuya tradición agrícola se nutre de la cultura andina, de terrazas y andenes acequias y mintoyes, y cuyo productos principales eran la papa y el maíz. El contacto hispánico modifica sin duda la tradición agrícola de estas montañas. Nuevos cultivos se introducen: el trigo, la caña de azúcar y el café, además de la introducción de la ganadería. La nueva sociedad que se ira forjando reproduce en el aspecto alimenticio el mestizaje general de lo hispanoamericano.

*“La sociedad merideña, ...era una sociedad estamental, predominantemente rural, regida por una jerarquía de estamentos y órdenes, entre las cuales destacaban las lealtades personal y regional. En tal sociedad, encontramos dos mundos: el de una suerte de aristocracia rural-urbana y el de los campesinos”* (p. 77). Su élite, conservadora, como la mayoría de las que deriva su poder de la tierra, católica y culta por añadidura, impondrá el respeto por la tradición. La mayoría, campesina, reproducirá estos cánones, nutridos además por la cultura vital de la tierra y su contacto permanente con la naturaleza transmitiendo a través de la tradición oral sus conocimientos de una generación a la otra. Aislada del resto de las provincias, no dejó de estar sin embargo a la vanguardia de la lucha republicana. A pesar de esto, poco incidió en Los Andes, las cruentas luchas civiles de la centuria decimonónica venezolana. Su vida transcurrió como siempre. Sus hábitos alimenticios desde la colonia hasta la república fueron los tradicionales.

*“En los hogares de la ciudad y también en los del campo, se hacían varias comidas, y se comía abundantemente. La calidad y los platos variaban de mesa en mesa, de acuerdo a la posición económica de las familias, pero la abundancia casi siempre se mantenía”*. (p. 86) La dieta era compuesta de los que se producía en los campos; legumbres y tubérculos. *“Casi a diario carnes rojas, que venían mayormente de la ‘tierra llana’, a veces conejo, y con bastante frecuencia carnes blancas de aves que provenían de los campos aledaños o del propio solar de la casa.”* Sin embargo: *“Los pobres de la ciudad tenían, como ha sucedido siempre, una comida más monótona y sencilla: vísceras; rara vez carnes; retallones y sobras del día anterior; fritas en manteca animal; arepas y café aguarapado”* (p. 87). Las comidas se hacían, donde se podía, con estricta puntualidad: *“Se desayunaba de siete a siete y media de la mañana, se almorzaba entre once y doce y media del mediodía, se tomaba el puntal o merienda entre las cuatro y cuatro y media de la tarde, y se cenaba de las siete a las siete y media de la noche. En algunas casas se acostumbraba a tomar otro puntal a media mañana.”* (p. 86).

La importancia que cobra el cultivo del café a fines del siglo XIX, en razón a sus precios internacionales, obliga a los actores económicos de este circuito agro-exportador a romper el aislamiento tradicional. Se establecen sucursales de casas comerciales extranjeras, en su mayoría alemanas, en los pueblos del valle del Mocotíes, zona cafetera por excelencia, y los terratenientes merideños pueden disfrutar de las *delicatesses* que se importan. Pero