



EN VENEZUELA

Economista, investigador y escritor, Rafael Cartay reúne, a lo largo de su trayectoria, una galería de títulos que concentran y expresan las variantes de la cultura venezolana. Dentro de esta gran variedad de temas encontramos extensos estudios sobre la alimentación y la gastronomía. En esta ocasión, nos entrega una revisión sobre **La hallaca**, plato nacional venezolano, símbolo de identificación con nuestra cultura y de integración de nuestros valores.

ISBN 980-6428-42-0

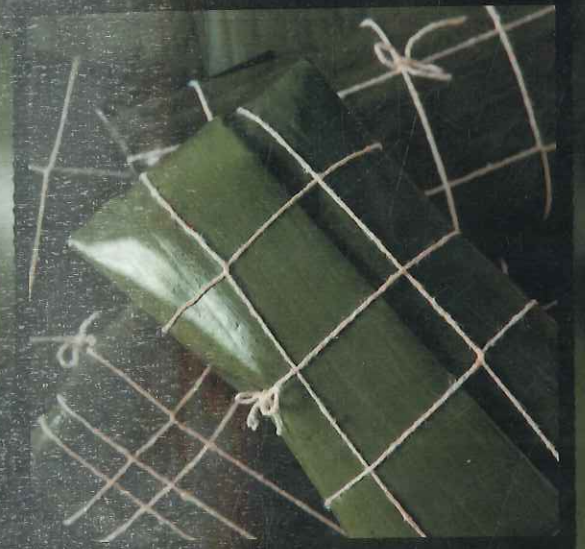


9 789806 428423



La hallaca

EN VENEZUELA



Rafael Cartay



Helen López (España, Madrid 31.12.2020)
entrevista a Olga Castillo
sobre la hallaca.



La colección **En Venezuela** ofrece, en un formato pequeño, cómodo, económico y accesible a todo público, temas variados de cualquier aspecto de la cultura venezolana.

Con esta iniciativa, la **Fundación Bigott** invita a sus lectores a disfrutar, en condiciones óptimas de calidad, de esta novedosa experiencia.

LA HALLACA EN VENEZUELA

RAFAEL CARTAY



COLECCIÓN EN VENEZUELA

 COLECCIÓN
EN VENEZUELA

LA HALLACA
Rafael Cartay

DIRECTOR DE LA COLECCIÓN
Antonio López-Ortega

COORDINADORA EDITORIAL
Miriam Ardizzone

ASISTENTE A LA COORDINACIÓN
María Elena Monroy

DISEÑO DE LA COLECCIÓN
Manuel González Ruiz
Alejandro Calzadilla
Factoría Gráfica

FOTOGRAFÍA DE PORTADA
Nelson Garrido

CORRECCIÓN
Alberto Márquez

IMPRESIÓN
Exlibris

TIRAJE
5.000 ejemplares

DEPÓSITO LEGAL
If26620036411318

ISBN
980-6428-42-0

© RAFAEL CARTAY 2003,
FUNDACIÓN BIGOTT,
VENEZUELA 2003



Plaza Sucre.
Centro Histórico, Petare.
Teléfono: 0212-272 2020.
Fax: 0212-272 5942
E-mail: contacto@fundacionbigott.com
Apartado postal 186.
Caracas 1010-A, Venezuela

SUMARIO

PREFACIO	7
AL PRINCIPIO FUE EL MAÍZ	11
DEL LINAJE DEL TAMAL	17
Y LA HALLACA SE HIZO...	25
DOS HISTORIAS PARALELAS	31
NACIÓN Y PLATO NACIONAL	35
DE LO REGIONAL A LO NACIONAL	45
DE LO ORDINARIO A LO EXTRAORDINARIO	49
UNO Y MÚLTIPLE	63
ALGUNAS HALLACAS SINGULARES	75
EL MENÚ DE NAVIDAD	79
UNA SINFONÍA MULTISÁPIDA	87
LAS MEJORES HALLACAS SON LAS DE MI MAMÁ	93
EL PODER SIMBÓLICO DE LA HALLACA	101
LA HALLACA COMO UN ACTO DE AMOR	105
POST SCRIPTUM	113
BIBLIOGRAFÍA Y HEMEROGRAFÍAS CITADAS	117

La H como un compendio
de nuestra hist, de lo que go-
mos.

1) lealtad a la receta tradicional
2) la hallaca como bien para compartir (el
PREFACIO Jon en el in-
tercambio

ELABORAR UNA HALLACA e intentar aprehender parte de su historia, resulta una tarea tan difícil y apasionante como armar un rompecabezas de muchas piezas. Un rompecabezas que tiene como fondo, de un lado, las aguas azules y tranquilas de un mar que se confunde a lo lejos con el horizonte, y, del otro, la cubierta verde y feraz de un suave valle que se adentra en tierra interiorana. Para descifrarlo, hay que actuar con la acuciosidad de un detective que parte a la caza de la armonía de los sabores en tierra desconocida y casi improbable. Debe examinar con paciencia la arista de cada pieza para saber cómo se ajusta en ese todo que es la hallaca, fácil de degustar, difícil de explicar. Debe abrir con delicadeza el verde envoltorio y adentrarse en los misterios de la masa, del guiso y del adorno. En esa complicada misión, el aprendiz de detective debe buscar la asistencia del arqueólogo que hurga caviloso los restos que brotan a la luz con las excavaciones, para desentrañar las pistas que conduzcan al origen de esa planta maravillosa que es el maíz, alimento de dioses y de hombres. Debe solicitar la ayuda del botánico que clasifica con rigor plantas perdidas en el tiempo. Del

etnobotánico, que estudia los recorridos que hicieron ingredientes y técnicas en manos y mentes de anónimos viajeros incansables que surcaron mares y hollaron tierras difundiendo cosas. Del cronista y del historiador que desentrañan las incidencias de la vida cotidiana de los pueblos sin casi historia, que registran la carga de los barcos que arribaron a los puertos del Nuevo Mundo, en medio del vocerío ensordecedor de los cargadores, los comerciantes y los niños curiosos. Del historiador de la alimentación que observa con respeto el dulce fruto que nace de las manos milagrosas de las mujeres del pueblo que dan forma con amor a un símbolo gastronómico. Del filólogo que registra los cambios del lenguaje. Del musicógrafo que inspira el desarrollo de historias paralelas entre la música y otras manifestaciones folklóricas. Del poeta que canta con humor a la gloriosa percepción de sus sentidos. En suma, el que escriba sobre este sabroso tema que tanto evoca, y que tanto nos convoca y provoca, debe permanecer atento a los caprichos de ese genio singular que surge y llena todo con sus travesuras cuando, como un milagro de la gastronomía, se abre con presteza la aromática hoja de la hallaca, y suena el dulce canto del aguinaldo o explota la alegría desbordante de la gaita, y el Niño Dios y el pesebre y la casa toda se ilumina, y

la madre solícita nos cubre con su amoroso manto protector, y se abraza la gente con euforia, y se fortalece la esperanza en el destino de la patria grande que nos acoge a todos, y se siente, sin mácula alguna, el inmenso orgullo de ser venezolano.

AL PRINCIPIO, FUE EL MAÍZ

LA HALLACA ES UN PLATO VENEZOLANO formado por cuatro partes indivisibles: la masa, el guiso, el adorno y la envoltura. Si uno elimina una de esas partes, ese plato dejará de ser hallaca. Pero, ¿en cuál de esas cuatro partes se esconde la esencia de la hallaca?, o, en otras palabras, ¿cuál es la parte que más la distingue o representa? ¿El guiso? Revisando muchos libros de cocina venezolanos, colombianos o peruanos, por ejemplo, he conseguido muchos platos con guisos parecidos a la hallaca, y, sin embargo, están lejos de ser una hallaca. ¿Es, entonces, el adorno? ¡Cuántos platos lo tienen parecido! El guiso y el adorno son el relleno de la hallaca, el contenido pero no su fundamento. ¿La envoltura, entonces? Esta envoltura, al menos la de la hallaca, encierra otra envoltura, aún más refinada, más esencial, que es la masa, que viene a ser el verdadero continente, la cosa que contiene en sí más íntimamente a otra, algo así como, por la calidad de su tersura y de su fragilidad, el principio gastronómico que informa al relleno y a la envoltura, y que con ellos constituye la esencia de la hallaca, esa delicada capa que encierra un mundo equilibrado de sabores. Cuando el tenedor la

rompe, surge un genio que te atrapa con delicadeza y se pone a tu servicio, dispuesto a satisfacer lo más recóndito de tu deseo gastronómico, y te devuelve, por la senda del paladar, a la infancia perdida, a tu paraíso primero, a la patria momentáneamente recobrada.

Decir masa, cuando hablamos en confianza de la hallaca, es decir maíz, epítome de América. En el *Popol Vuh*, el gran libro de los quichés de Guatemala, se cuenta que el primer hombre fue hecho de arcilla y una inundación lo destruyó. El segundo hombre fue de madera, y una gran lluvia lo destruyó. Sólo sobrevivió el tercer hombre, hecho con maíz: «De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masas de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres que fueron creados» (*El Popol Vuh*, 1977: 100). Por su estrecha vinculación con la vida social de la mayoría de los pueblos mesoamericanos, el maíz se convirtió en la piedra basal de las civilizaciones amerindias, en su cereal civilizador por excelencia. Ellas lo convirtieron en fuente de su vida y en una razón para vivir. Por eso se transmutó en su alimento sagrado y en su símbolo más íntimo.

Los primeros indicios del cultivo del maíz (*Zea mays*) se remontan quizás a 7.000 años a.C., pero ya desde

mucho tiempo atrás, cerca de unos 80.000 años, anterior aun a la fecha admitida para la presencia del hombre en América, ya estaba por allí un maíz silvestre, no domesticado, como lo atestiguan los restos de polen fósil encontrados en las profundidades del suelo donde ahora está asentada la ciudad de México. Los restos más antiguos de granos de maíz, y no de polen, se hallaron en América del Norte, con edades fluctuantes entre 5.000 y 6.000 años. En cambio, los hallazgos más recientes en América del Sur corresponden a edades inferiores a los 3.000 años (Morley, 1975: 146). Se trataba, no obstante, de un maíz diminuto, entre uno y tres centímetros de largo, con escasas filas de granos muy pequeños, y con flores de ambos sexos en la misma espiga, manteniendo las flores estaminadas en la parte superior, muy diferente a nuestro maíz de hoy, con mazorcas diez o más veces mayores en volumen, de ocho o más filas de granos y carente de flores estaminadas (León, 1968: 146-147).

¿De dónde vino el maíz, cuál es su antecesor? Nadie lo sabe aún. En terreno tan impreciso, los científicos se mueven sobre las arenas movedizas de las teorías. Según unos, el maíz, del taíno o caribe «mahis», procede, por mutaciones sucesivas, del teocinte (*Euchlaena mexicana* y *E. perennis*), una planta anual

extendida desde México hasta Nicaragua, que se parece al maíz en las mazorcas y en las panojas terminales. Según otros, el maíz se originó de una forma silvestre tunicada de América del Sur, llevada luego a la América Central donde se cruzó con el *tripsacum*, del cual hay diez especies distribuidas por toda América. Y hasta hay científicos que sostienen que el maíz, el teocinte y el *tripsacum* provienen de un antecesor común, muy remoto y extinguido, que en su evolución siguió formas paralelas (León, 1968: 147).

Lo cierto es que, desde sus centros de origen y de cultivo, el maíz se convirtió en una planta civilizadora. Y su radio de acción se extendió desde América del Norte hasta el estuario del Río de la Plata y el Chile meridional, en América del Sur. Procedente de Mesoamérica, de América Central o de los Andes centrales, el maíz llegó al norte de América del Sur, lo que hoy es Venezuela y Colombia, probablemente entre finales del segundo milenio y la mitad del primer milenio a.C. (Bennassar, 1980: 14; Sanoja, 1982: 64-65).

El primer extraño a estas tierras que mencionó al maíz fue Cristóbal Colón, quien, con la manía que embarga a todos los que se creen descubridores, le iba dando nombres viejos a las cosas nuevas, «haciendo entrar el vino nuevo en odres viejos», como dijo el

padre de Las Casas. A las canoas, las llamó «almadías»; a los caciques, «reyes»; al ananá, «piña», y al maíz, «panizo». Los que vinieron atrás siguieron su ejemplo: al maíz, por ejemplo, lo llamaron grano turco o trigo de las Indias (Rosenblat, 1977: 139-140). Coma, quien anduvo con Colón en su segundo viaje, dijo que el maíz «es un grano de alto rendimiento, del tamaño del lupino, redondo como un chícharo y da una harina en polvo muy fina, se muele como el trigo y da un pan de muy buen sabor» (Sauer, 1984: 89-90). Pedro Mártir de Anglería (1944: 8) habló del maíz en 1530 como de «cierto trigo harinoso».

DEL LINAJE DEL TAMAL

DE CRÓNICA EN CRÓNICA, los que escriben sobre América van dando relación de las distintas preparaciones hechas con el maíz.

El cronista Joseph de Acosta (1940) describe extensamente, en 1590, los diferentes usos del maíz que, «en fuerza y sustento pienso que no es inferior al trigo, es más grueso y cálido y engendra sangre». Para él, «El pan de los indios es el maíz; cómenlo comúnmente cocido así en grano y caliente, que llaman ellos mote [...] Algunas veces lo comen tostado; hay maíz redondo y grueso, [...], que lo comen españoles por golosina, tostado y tiene mejor sabor que garbanzos tostados. Otro modo de comelle más regalado es moliendo el maíz y haciendo de su harina, masas, y de ellas unas tortillas que ponen al fuego. Y así calientes se ponen a la mesa y se comen; en algunas partes las llaman arepas. Hacen también de la propia masa unos bollos redondos, y sazónándolos de cierto modo que duran y se comen por regalo. Y porque no falte la curiosidad también en comida de Indias, han inventado hasta cierto modo de pasteles con esta masa, y de la flor de su harina con azúcar, bizcochuelos y melindres que llaman».

Otro cronista, esta vez Francisco López de Gómara (1979: 308), escribió en 1552 que en las Indias, «Para comer pan cuecen el grano en agua, estrujan, muelen y amásanlo; y lo cuecen al rescoldo, envuelto en sus hojas, que no tienen hornos, o lo asan entre las brasas; otros lo muelen el grano entre dos piedras como mostaza, ca no tienen molinos...»

Detengámonos un momento en este punto, lo que equivale a decir: quedémonos un rato en la segunda mitad del siglo XVI en América en la compañía de estos cronistas tan observadores. En primer lugar, el lector atento habrá reparado en que el jesuita Acosta habló de granos de maíz tostados, es decir, de las que luego serán, siglos después, las palomitas de maíz, cotufas o *pop corn*, que fueron inventadas por los indios americanos. En segundo lugar, el padre Acosta, quien vivió tanto en el Perú como en Nueva España, se refirió a las «tortillas» mexicanas, que en otras partes llaman «arepas»; es decir, que tenemos siglos haciendo y comiendo tortillas o arepas, y que las tortillas y las arepas son equivalentes. En tercer lugar, López de Gómara mencionó una preparación hecha de masa que se envuelve en sus hojas, que puede ser el antecesor de nuestra hallaquita o bollo o de la humita peruana, chilena o argentina. Estas aclaratorias deben herir la sensibilidad

de muchos latinoamericanos que proclaman su pan como propio, de su exclusiva propiedad, sin filiación gastronómica alguna, olvidando lo que tan sabiamente dijo el merideño Julio César Salas (1918), que el maíz nos pertenece a todos, porque es «el más fuerte lazo de unión de la raza americana».

Continuemos. El fraile dominico Diego Durán (1967), quien también vivió durante el siglo XVI, elaboró una lista detallada de los usos del maíz en México: el *atamalli*, o tamal de agua, que es un bollo de maíz cocido al vapor; el *cocolli*, pastel de maíz en forma romboidal; el *pozolli*, o maíz cocido; el *ocholli*, mazorca colgada para secarse; el *tamalli*, pan de maíz cocido al vapor; el *xilotl*, mazorca tierna de maíz; el *xocotamalli*, un pan acedo o agrio; el *capultamalli*, pan con frutas, etc.

De esa tortilla de maíz, llamada *tlascalli* en México, provino el tascal de los mayas, el mesquite de los muiscas, el zancú de los peruanos, la arepa de los venezolanos, el ector de los haitianos, el tascalpachon de los nicaragüenses. En efecto, esas tortas grandes, delgadas y blancas derivan, especialmente en la manera de confeccionarlas y en su forma, de un arte que, según Fernández de Oviedo (1959, libro 7, cap. I: 229), «procedió de la Nueva España, así en Méjico como en otras provincias della...»

Los tamales, por su parte, del azteca *tamalli*, eran los bollos de maíz que hacían los indios mexicanos en sus diversas variedades. Ángel Rosenblat (1956: 126-131) nos informa que «Cada zona de Méjico tiene su tamal propio, envuelto en hojas de plátano o de maíz (o de la mazorca), sin guiso, o con pedazos o hebras de carne, o con guisos variados, picantes (con mucho chile), o dulces, con azúcar. El tipo de guiso varía mucho, y aun la forma del conjunto».

El cronista y naturalista español Bernabé Cobo (1943) señaló en su *Historia del Nuevo Mundo*, publicada originalmente en 1653, que una de las maneras de hacer estos bollos de maíz, «es cuando llevan dentro carne con mucho ají, y estos son los que en Nueva España llaman tamales. Suélenlos envolver, para cocerlos, en las hojas o túnicas del choclo, y para sólo esto se venden estas hojas en manojos en toda la Nueva España; más en esta ciudad de Lima. Han sabido mejorar mucho los españoles estos tamales, porque los hacen con más recaudo y curiosidad que los (que) usaban los indios. Los ordinarios que se venden en las plazas son de carne de puerco, más los que se hacen de regalo, llevan carne de gallina o de pollos y palominos, y hay tamales que cada uno lleva una gallina entera; y para fiestas extraordinarias, suelen echar un pavo entero en

un tamal y porque no hay hojas de planta ninguna que baste a cubrirlos, lo envuelven en un paquete» (Citado por Lovera, 1989: 76-77). Cobo escribía, además, que el tamal de los indios fue mejorado y enriquecido por los españoles, quienes lo difundieron hacia América del Sur. En la época en que escribía, a mediados del siglo xvii, el tamal ya estaba extendido desde la Nueva España hasta el Perú, adoptando muchos nombres. Algunos de ellos son, según Rosenblat (1956: 128), tamal, como lo llaman en México, y también en América Central, Perú y Colombia; tayuyo o bacán, en Cuba; guanime, mapire, mandullo, zorullo, zurullo, amarrao, civil y pastel, en Puerto Rico; hallaca, en Venezuela, aunque en algunas partes de nuestro país lo llamen pastel, como en la isla de Margarita, o tamar o tamare, como sucede en algunas localidades de Zulía, Falcón, Lara y los Andes.

Tamales hay muchos, todos, o casi todos, hechos con masa de maíz y variados y succulentos rellenos, envueltos en hojas de maíz o de plátano, cocidos al vapor y amarrados con hilos o fibras vegetales. Algunos, los más elaborados, nos recuerdan a nuestras hallacas. Por ejemplo, en México, varios se parecen mucho a la hallaca: el tamal chiapaneco, de Chiapas, que tanto gustaba a Miguel Acosta Saignes durante

su estadía mexicana por parecerse a su hallaca (Rosenblat, 1974: 139), lleva carnes de cochino (cerdo) y pollo, pasas, almendras, pimienta, cebolla, ajo, y es envuelto en hojas de plátano. A una variedad de este tamal, que llaman «Chiapa de Corzo», se le agregan accitunas, ciruelas pasas, almendras y una rebanada de huevo duro cocido (Ramos de Espinosa, 1976: 70). Otro es el tamal oaxaqueño, de Oaxaca, que lleva carne de gallina y se envuelve en hojas de plátano. Una variedad de ese tamal, que lleva un relleno de mole negro, es muy elaborada, pues contiene carne de cochino (cerdo) y de pavo (guajalote), tomate, almendra, nuez, maní (cacahuate), pasas, ají, chocolate, ajonjolí, clavos de olor, pimienta, canela, orégano, sal, tortilla, y... hasta una hoja de aguacate (Gandía de Fernández, 1955: 134-135). En toda esa inmensa familia que constituye el tamal mexicano (tamales de chiles, de manteca, de pollo, de todas carnes, de ceniza, de capulín, agrios, de muerto, de cazuela, coloridos, negros, de picadillo, tamales de frutas, azúcares y especias aromáticas), hay hasta un tamal gigante, llamado mucbilpollo (Farga, Loredó, 1993: 116), invento de la gente de Yucatán, al sur de México. Ese maxitamal es una especie de pastel elaborado con masa de maíz, relleno de carnes de res y de pollo,

y de kol (salsa blanca, con la apariencia de un atol espeso), envuelto en hojas de plátano y horneado bajo tierra (Carrillo Lara, 1994: 78).

Pero no sólo en México encontramos un tamal parecido a la hallaca, sino también en Perú. Se trata del tamal de Lima, con carnes de cochino (cerdo) y gallina o pollo, cocidas en agua con sal y unos granos de anís. Otros tamales llevan carne, huevo duro, accitunas, maní, almendras. Y todos se envuelven en hojas de plátano y se amarran con tiras de totora o de plátano (Tauro, 1953: 85). También en Colombia se encuentran los llamados tamales de Pipián, en el Departamento del Cauca, y los tamales o hallacas del Departamento de Santander (Román de Zurek, 1990). E inclusive en el lugar menos pensado aparece, más que el tamal, la hallaca, como ocurre en Trinidad, por el intenso comercio de esta isla con la costa venezolana del estado Sucre, o en Barbados, debido a las migraciones de trinitarios a esa isla. Las amas de casa de Barbados elaboran el 5 de noviembre de cada año unas hallacas singulares, que llaman *conkies*. Este nombre procede de la palabra *kenky*, un término de África Occidental que designa los platos de maíz preparados con una masa, un guiso y una cobertura que se amarra. Pero en este caso lleva harina de maíz

mezclada con coco, calabaza, boniato, azúcar, leche, especias, pasas y sal, aunque, como la hallaca, se envuelva en hojas de banano, se cocine al vapor y se ate con un cordel (Parkinson, 1999: 317).

Y LA HALLACA SE HIZO...

DEL TAMAL, NACIÓ, PUES, LA HALLACA, pero ésta creció en el mundo de los sabores aún más refinada y compleja que su propio antecesor. Aunque se acepte y prefiera modernamente la grafía «hallaca», se han utilizado otras como ayaca, hayaca, yayaca. Parafraseando a Ramón David León cuando dice que no importa si *talcari* o *talkari* se escribe con *c* o con *k*, porque lo que importa es que tenga chivo, uno podría decir que, en el caso de la hallaca, lo importante no es cómo se escriba sino que tenga buena masa, buen guiso, variados adornos y una reluciente vestidura.

José Rafael Lovera (1989), nuestro historiador de la alimentación, en su «Revisión de la hallaca», presenta la evolución que ha conocido la voz hallaca. Desde el primer registro, correspondiente a 1538, año en el que aparece una declaración rendida por Juan Villegas, fundador de Barquisimeto, durante el juicio de residencia que se le siguió por crueldad a Ambrosio Alfínger en Coro. Al parecer, éste había castigado a Francisco de San Martín atándole a un palo y haciéndole colgar «dos hallacas de maíz».

El segundo registro aparece en una obra de fray Pedro de Aguado titulada *Recopilación historial de Venezuela*, publicada en 1568. Allí el cronista describe las costumbres alimentarias de los indios patángoros de Colombia, diciendo que comían un «género de panotas que en algunas partes llaman hayazas». Lovera se pregunta si esa palabra no sería más bien «hayacas».

El tercer registro corresponde a 1608, cuando en un inventario de haberes de un encomendero en Barquisimeto se mencionan «tres hayacas de sal».

Rosenblat (1974: 140) ya había constatado, al referirse a la hallaca, al menos dos de esos registros. El primero, citando un escrito de Juan Friede, «Los Welsces en la conquista de Venezuela», en el que se registra que un alcalde mayor de Maracaibo fue acusado de crueldad por haber mandado a colgarle a un soldado «dos hayacas de maíz» en su cuerpo. El tercero, citando un documento fechado el 13 de septiembre de 1608, publicado en el Archivo General de la Nación, Encomiendas, tomo V, p. 165, en el que, en una lista de bienes, aparecen «tres hayacas de sal grandes».

Buscando la procedencia de la voz ayaca, hayaca o hallaca, Rosenblat (1974: 141) dio con «ayacá», una voz tupí-guaraní que significa envoltorio, paquete o bojote, lo que guarda una gran semejanza con el signi-

ficado del término azteca tamal, que significa, a su vez, lío, atado, bulto grande o mal formado.

Rosenblat presenta, además, otras menciones de la palabra hayaca o hallaca. Por ejemplo, el presidente José Antonio Páez escribió en su *Autobiografía* que en 1831 intentó ganarse el favor del indio José Dionisio Cisneros, que asaltaba caminos llamándose realista, ofreciéndole «grandes comilonas de hayacas» (Rosenblat, 1974: 142). Asimismo, señala que Pedro Núñez de Cáceres se refirió en su *Memoria sobre Venezuela y Caracas*, en la que relata sus vivencias en la década de 1850, a las «ayacas de tomate y carne zocata», o que Miguel María Lisboa, el primer diplomático brasileño acreditado en Venezuela, conocido como el Consejero Lisboa, se sorprendió de la hayaca cumanesa, hecha con carne y papas. O que en el periódico merideño *La Abeja*, del 14 de diciembre de 1858, se habló de las «gratas hallacas» y de las «hallacas machos», que no son más que los bollos, o que Juan Vicente González, el encendido político y periodista caraqueño, expuso en *El Monitor Industrial* (Caracas, 4.1.1860) la teoría, llena de humor, de que la palabra «hallaca» procedía de «hallar» y «arca», y más precisamente de «halla», del verbo hallar, y de «ca», la sílaba final de arca, porque «el que busca en la hallaca, halla

que comer un conjunto de cosas muy paladientas, apetitoras, digestivas,...» (Rosenblat, 1974: 142-143).

En 1749 llegó al Alto Orinoco el misionero jesuita y cronista italiano Felipe Salvador Gilij, procedente de Colombia, donde había vivido unos años. En tierras del Orinoco se quedó a vivir durante casi diecinueve años, compenetrándose muy estrechamente con los usos indígenas. Por esta razón describe en detalle los distintos aspectos de la vida cotidiana de los indígenas orinoquenses. Entre las preparaciones alimentarias que nombra en su libro *Ensayo de historia americana* (1965: 291) está el paratí, un tipo de pan hecho con maíz, de forma alargada, que es cocido y luego dejado en zarzos durante largo tiempo hasta que se enmohece. Gilij nos dice que «El pan de maíz (arepa) nos trae el recuerdo de la yayaca (así la llamaban los españoles), que es un panecillo alargado de harina de maíz, que se suele hervir envuelto en hojas, y muy semejante al paratí».

José Rafael Lovera (1989: 91 y 196, respectivamente) presenta otras dos importantes menciones de la palabra hallaca. Una es que Francisco de Miranda, al llegar a Coro en 1806, en una tentativa independentista, confesó, según cuenta un vecino del poblado, su nostalgia por la comida de su infancia: «...que su ordinario almuerzo en casa de su padre era hallaca, olleta,

mondongo y hallaquita con diversidad de días; que hacía tres años que no lo probaba». La otra es que José Antonio Díaz, experto en cuestiones agrícolas, publicó en Caracas *El Agricultor Venezolano* entre 1861 y 1864, que en su tomo primero incluye un recetario de cocina campestre, lo que vendría a ser el primer recetario impreso de la cocina venezolana. Allí, entre más de treinta platos, Díaz incluye a las hallacas.

Un importante testimonio sobre la hallaca nos lo ofrece el historiador Pedro Enrique Calzadilla (1994), quien refiere que, según documentos del Archivo Arquidiocesano de Caracas, una mujer fue acusada y enjuiciada en 1756 por recibir hombres en su casa. En su defensa se alegó que esos hombres sólo iban a comprarle hallacas, y que era llamada con frecuencia para ayudar a confeccionarlas.

DOS HISTORIAS PARALELAS

LA HALLACA PASÓ PROGRESIVAMENTE de ser una comida ordinaria, como dijo Miranda, a ser una comida extraordinaria, al igual que le sucedió a otras manifestaciones folklóricas venezolanas. En este caso, la analogía entre la hallaca y el joropo es sorprendente, y vale la pena referirse a ella, con la ayuda de musicógrafos, por tratarse de, quizás, las dos muestras más representativas de nuestro folklore nacional: de nuestra gastronomía, por una parte, y de nuestra música, por la otra.

El término «joropo» aparece registrado por primera vez, según Peñín (1998: 454), a comienzos del siglo XIX, tal como lo muestra un expediente conservado en el Archivo General de la Nación, en el que se recoge una información sumarial relacionada con unas coplas subversivas cantadas en honor a Simón Bolívar, mientras transcurría un baile en diciembre de 1815. Sin embargo, otros investigadores (Ramón y Rivera, 1953; Fundación Bigott-Universidad Simón Bolívar, 1998: 123) sostienen que la primera referencia al joropo es aún anterior a esa fecha, remontándola a una ordenanza datada en 1749. Lo que importa ahora destacar es que el término joropo se usó al principio muy

tímidamente como sinónimo de «fandango» para nombrar los jolgorios o saraos, en los que la gente del pueblo se divertía cantando, bailando y bebiendo. Poco a poco el uso del término joropo se fue imponiendo al de fandango, hasta que lo sustituyó a finales del siglo XIX, más precisamente hacia el año de 1880. Desde entonces la palabra joropo se emplea para designar, en forma genérica, un tipo de música cantada y bailada en diferentes formas o variantes. Pero estas variantes guardan algunos elementos en común, tales como la armonía consonante, una métrica hemiolada, una gran libertad melódica, un cierto carácter de improvisación y el empleo de los mismos instrumentos musicales en la ejecución.

El joropo, siempre según Peñín (1998: 454), resulta una derivación del vals centroeuropeo, que ya se tocaba en Europa a mediados del siglo XVIII. Y aunque las diferentes formas se diferencien por su carácter, todas son subsidiarias del vals: «Piezas que aparecen nombradas por sus autores como valeses, si se acelera simplemente su tempo, se convierten fácilmente en joropos». El resultado es, de todas maneras, no un aire europeo sino un joropo llanero, o mejor dicho un joropo que se toca en la zona llanera tanto de Venezuela como de Colombia, porque pertenece a ambos. La ra-

zón es que en esos países se le incorporaron algunos elementos que le confirieron un desarrollo diferente. Se conservó, del vals europeo, la rítmica de la melodía, las fórmulas de acompañamiento armónico del arpa y el cuatro, y las maneras de versificación literaria. Pero acá se le enriqueció con nuevos ingredientes, tanto de los indígenas como de los negros africanos. La contribución indígena está en una cierta inflexión del canto y en el empleo de las maracas como instrumento de acompañamiento. El aporte africano se revela en la melódica independiente, es decir, en la autonomía del cantante ante el acompañamiento (lo que se encuentra asimismo en el cante jondo y en el fandango español), y en la polirritmia, con la superposición de fórmulas rítmicas diversas.

El joropo y la hallaca han vivido, en su evolución nacional, historias paralelas. El joropo viene del vals centroeuropeo y se convirtió, luego, a finales del siglo XIX, en el género musical emblemático de Venezuela. La hallaca, por su parte, deriva del tamal mexicano y se convirtió, después, a finales del siglo XIX, en el plato emblemático de la Navidad venezolana y en una de las principales preparaciones culinarias de la cocina nacional.

Pero hasta bien avanzado el siglo XIX, la hallaca no era un plato de factura ni de consumo exclusivamente

decembrino, sino que era consumido, por lo general, durante los sábados o los domingos, en cualquier época del año, en algunas regiones del país. No era un plato nacional, como atestigua gente de entonces, ni pascual, pero, ¿por qué no era ni una cosa ni la otra?

NACIÓN Y PLATO NACIONAL

QUIZÁS PECARÉ DE EXAGERADO, pero creo que no pudo haber existido ninguna manifestación cultural verdaderamente «nacional», es decir, a escala de todo el país, porque, entonces, sólo existía Venezuela como país, pero no como nación. Existía, en realidad, no una Venezuela, sino varias, desvinculadas entre sí, inconexas, desarticuladas. El aislamiento geográfico, político y económico era evidente. El país estaba dividido en seis regionales naturales, prácticamente aisladas unas de otras, y la mayor parte de la población habitaba las regiones situadas en la franja costera montañosa del norte, que representaba una quinta parte de la superficie nacional. Cada una de estas zonas tenía su propio puerto marítimo, salvo el puerto fluvial de Ciudad Bolívar, conectado al mar por el Orinoco, a través del cual se comunicaba con el exterior. En cada puerto operaba una élite de comerciantes nacionales y extranjeros que dinamizaba y dominaba la economía regional, pero no siempre la política. Y en cada región dominaba un caudillo, militar o civil, poderoso en tierras y armas, con gran influencia sobre la gente, que imponía su férula en su ámbito y,

a veces, se levantaba en armas contra el caudillo mayor, que fungía en esa ocasión como presidente de la República. Por la intermediación de esos puertos regionales el país se comunicaba con el exterior, pero se trataba de un país fracturado. Un país que producía muchos rubros que se consumían localmente, y unos cuantos, muy pocos, que se exportaban, y otros, unos pocos más, que se importaban para alimentar a la población de mayores recursos y, especialmente, al presupuesto público, por la vía del pago de los derechos de exportación y de importación, de los que las finanzas públicas esencialmente vivían.

Esa insularidad o atomización política y económica era consecuencia del abandono histórico a que la Metrópoli española había condenado las provincias de Venezuela hasta 1777, tratándolas como cuerpos independientes y sin comunicación entre sí. Y que había continuado, a pesar de la creación de la Capitanía General de Venezuela en 1777 (Velásquez, 1980: 10-11; Vallenilla Lanz, 1930: XXXIII-XXXIV y 4), situación que los primeros gobiernos republicanos no habían podido o sabido revertir.

Venezuela existía, entonces, como nación en el puro papel: en los documentos oficiales, en los discursos públicos y en el decir de la gente, pero no constituía

un país unificado ni una verdadera nación. Era un país desarticulado. En lo físico, porque no había vías ni medios de comunicación para que las personas y los bienes se desplazaran de una región a la otra y, muchas veces, ni aun dentro de cada región. En lo político, porque persistía el caudillismo, con su conducta fundamentada en el machismo y la arbitrariedad del jefe, en sustitución de los poderes públicos y de las instituciones. En lo económico, porque no existía un mercado interno, y la economía estaba seccionada en compartimentos estancos, y los bienes y servicios económicos no fluían libremente de una región o de un estado al otro.

Todo eso se tradujo en un fuerte regionalismo: del tachirense, del coreano, del zuliano, del sucrense, del guayanés, del oriental, del llanero. Ese estado de abandono nacional actuó como un caldo de cultivo para la anarquía y para los intentos de fraccionamiento del territorio nacional (las tentativas de desincorporación política y económica del Zulia y los intentos de ocupación de la Guayana por los ingleses).

En esas condiciones, ¿cómo puede uno, en rigor, hablar de un plato «nacional»? Miguel Tejera (1877: II, 24) realizó en 1874 un inventario de los platos principales en la alimentación del venezolano, y no men-

cionó, por ejemplo, a la hallaca o al pabellón caraqueño o criollo, quedándose, entre los más notorios, con el sancocho y algunas otras sopas como la de arveja, al igual que la carne frita y las tajadas de plátano.

En este sentido, creo que no podía existir un plato «nacional» hasta que no se hubiesen creado las bases para la construcción de la nación como un ente unificado, con un alma y un proyecto colectivo. Y eso no comienza en realidad a ocurrir, a pesar de las muchas limitaciones, sino a partir de 1870, cuando accede al poder presidencial el general Antonio Guzmán Blanco, quien estuvo en la máxima magistratura durante un largo período, que incluye tres mandatos: el Septenio (1870-1877), el Quinquenio (1879-1884) y el Bienio (1886-1888), aunque mantuvo una fuerte influencia en la política al menos hasta 1890.

José María Blanco, ministro de Relaciones Exteriores durante el Septenio guzmancista, expresó, en la presentación de la Memoria correspondiente a 1874 (Ministerio de Relaciones Exteriores, 1874: V), que: las Repúblicas de este Continente «han tropezado con los mismos inconvenientes y peligros en la ardua tarea de constituir una nacionalidad. No es obra de poco empeño y tesón formar las costumbres de un pueblo para la vida pública...»

Era necesario constituir esa «nacionalidad», y articularla al sistema capitalista mundial. Para ello era preciso modernizar la estructura jurídico-política y administrativa, crear una infraestructura apropiada para que pudiera desenvolverse con eficacia la vida económica y política y acometer grandes reformas internas en materia social, como en la educación y la salud.

Esa fue la tarea que se propuso Guzmán Blanco en sus gobiernos, especialmente durante el Septenio. Durante ese período se adelantaron una serie de medidas que buscaban establecer una unidad política, física y económica nacional, es decir, modernizar el poder público y las instituciones del Estado para que el gobierno central pudiera sobreponerse a los intereses de las regiones y de los caudillos regionales, y modernizar la economía para garantizar la libre y efectiva circulación de bienes y personas en el territorio nacional.

Aunque el proyecto guzmancista fracasó en su propósito, por la escasa significación que tenía Venezuela como proveedora de materias primas y como mercado efectivo para el sistema capitalista mundial, ese intento sentó las bases para el inicio de un Estado y una economía nacionales, o, al menos, fue el primer esfuerzo sistemático para lograrlo (Carrera Damas, 1984: 123-124).

La fuerte personalidad de Guzmán Blanco, su marcado individualismo, el culto a su personalidad que promovió desde el Ejecutivo y la corrupción desenfrenada que se desató durante sus gobiernos, ha impedido a muchos reconocer su afán por reorganizar la estructura del Estado, modernizar la legislación y la administración pública nacionales, mantener la paz y desarrollar una extensa red de comunicaciones, y darle al venezolano común un sentido de pertenencia a la nación.

Una breve relación de su obra bastará para demostrar lo anterior: el decreto de Instrucción Pública, Gratuita y Obligatoria (1870); el establecimiento del matrimonio civil y el Registro Civil (1873); la organización del sistema monetario venezolano (al establecer el venezolano en 1871, y luego el bolívar de plata en 1871 como unidad monetaria nacional); las regulaciones para la circulación de monedas (1874, 1886) y de billetes (1883) extranjeros; la disminución de la enorme influencia que tenía la Iglesia católica en la vida del país (con la extinción de censos en 1870, la disolución de seminarios clericales en 1872 y de algunos conventos en 1874); la creación de la Dirección General de Estadística en 1872, de la Gaceta Oficial en 1872 y del primer Censo Oficial de Venezuela en 1873; el establecimiento de varios códigos (Civil, Penal, Militar, de Hacienda y de

Comercio); la reorganización de la administración pública central (con el establecimiento de siete ministerios en 1874); la reorganización de las rentas aduaneras; la creación en 1872 de la Tesorería Nacional de Fomento, la Contraloría General y el tribunal de Cuentas; la reorganización del Registro Público en 1876; la creación de aduanas terrestres y la eliminación de peajes en 1873; la construcción de varias líneas ferrocarrileras, la reconstrucción de caminos e inicio de una política caminera, etc. (Cartay, 1988: 286-288).

Ahora nos interesa mostrar el empeño del régimen guzmancista en reforzar el sentido de la «nacionalidad» venezolana, a través del establecimiento de símbolos patrios y el culto a los héroes. En ese propósito se enmarca la creación del Panteón Nacional en 1874, la repatriación de los restos de Bolívar en 1875 y de Páez en 1887, la colocación de la primera estatua ecuestre del Libertador en la plaza Bolívar de Caracas en 1875, la construcción del Capitolio Nacional en 1873; la edificación del Monumento a la batalla de Carabobo en Valencia en 1887, la publicación de documentos relacionados con la vida y obra de Bolívar, la contratación de una serie de 42 pinturas sobre próceres y batallas importantes, el reforzamiento del sentido jurídico de nacionalidad (hizo ampliar la definición de ciuda-

danía venezolana en 1882, eliminó la inmunidad diplomática de los cónsules extranjeros y les hizo sujetos de las leyes civiles y penales venezolanas); el establecimiento de instituciones culturales (el Teatro Municipal en 1873, el Conservatorio de Bellas Artes en 1878, la Academia de la Lengua en 1883) (Cartay, 1988: 286-289; Frankel, 1977: 139-144).

Llegado a este punto, me interesa destacar el deliberado propósito guzmancista de forjar un nuevo mito nacional, cónsono con la Venezuela republicana. Se refuerzan los símbolos alusivos a la patria que alimentan el imaginario colectivo venezolano. Se valora la bandera tricolor que trajo Miranda al desembarcar en La Vela de Coro en agosto de 1807, a la cabeza de su expedición libertadora. Se valora el escudo nacional diseñado por el diplomático inglés Robert Ker Porter en abril de 1836, con las modificaciones introducidas por Carmelo Fernández. Se instituye oficialmente el canto de Gloria al Bravo Pueblo como himno nacional de Venezuela en 1881 (Cartay, 1998).

Estamos asistiendo a una tentativa de materializar un proyecto para consolidar la nación venezolana y crear un sentido de nacionalidad entre los venezolanos. Es un proyecto de alcance y éxito parciales, es verdad, pero es el primer intento serio para lograrlo. Y fracasa, tam-

bién es verdad, pero se sentaron las bases para el desarrollo de un sentimiento de lo nacional.

Una nación no es sólo un territorio y una autoridad gubernamental ejercida sobre ese territorio y las gentes que lo habitan. Una nación es más que eso: requiere de algún sentimiento compartido de identidad, de pertenencia y de un sentido coherente y compartido de propósito y dirección, es decir, tradición valorizada y proyecto de acción, o sea, de una voluntad organizada hacia un objetivo que se traduzca en un efectivo bienestar general.

Eso no lo lograron entonces, ni aún se ha logrado, pues de la voluntad organizadora y de la conciencia nacional que despertaron la lucha de los próceres independentistas se ha pasado, una y otra vez, a la anarquía y a la disgregación de las instituciones y de la sociedad civil (Picón Salas, 1939: 12).

La nación venezolana verdadera aún está por crearse. El símbolo patrio se ha banalizado y utilizado como fachada y pretexto para reforzar el poder autocrático de los gobernantes y de sus seguidores. Así ha sucedido antes y ahora: el culto del héroe y el sentido de patria se volvió insustancial (Carrera Damas, 1969), se volvió fachada, el poder político se asumió como reparto y rapiña, y el concepto de patria se desdibujó y

perdió en el horizonte (Briceño Guerrero, 1983: 12-15). En medio de la complicidad compartida, de uno y otro bando, Simón Rodríguez (citado por Mijares, 1970: 162) se encarga de deslindar claramente los conceptos: «Alborotar a un pueblo por sorpresa, o seducirlo con promesas, es fácil; constituirlo es muy difícil: por un motivo cualquiera se puede emprender lo primero; en la medida que se toman para lo segundo se descubre si en el alboroto o en la seducción hubo proyecto; y el proyecto es el que honra o deshonor los procedimientos; donde no hay proyecto no hay mérito».

Pero hablando de lo nacional, nos hemos apartado un poco de la hallaca. Nuestra tarea, en este caso, consiste sólo en intentar mostrar cómo el nacimiento de algunos platos de la gastronomía nacional, entre ellos la hallaca, contribuye a explicar, en un área un poco marginada del ámbito de la academia, el esfuerzo que entonces se hizo para crear un sentido de nación.

DE LO REGIONAL A LO NACIONAL

ESE INTENTO FALLIDO de consolidar la nación venezolana durante el largo período de influencia guzmancista, despertó, sin embargo, al imaginario colectivo venezolano y contribuyó a crear las condiciones para el desarrollo de algunos elementos identitarios populares, cónsonos con el sentimiento de lo nacional. En ese contexto, tomaron cuerpo algunas manifestaciones culturales en muchos ámbitos de la vida del colectivo.

Volvamos, entonces, al joropo, como ritmo musical nacional, que nos ha resultado tan ilustrativo a lo largo de esta historia, e introduzcamos, en nuestro socorro, a otro plato nacional, como lo es el pabellón caraqueño o criollo. Mucho de lo que vamos a decir atañe también a la hallaca, pero, en ese caso, para entender más cabalmente esa manifestación de la culinaria nacional, debemos hurgar un poco más en su condición de plato pascual o navideño.

El término «joropo» apareció en nuestro país a comienzos del siglo XIX. Hacia 1880, ya había sustituido el uso que se hacía del término «fandango» para designar un tipo de música cantada y bailada que, pocos años más tarde, se convirtió en el género más representativo

de la música nacional, mientras coexistía con otros ritmos o géneros musicales también populares, tales como el valse criollo, la polca, el merengue, la gaita, el polo, la jota, que, en su mayoría, llegaron al país en la segunda mitad del siglo XIX (Peñín, 1998: 454).

El pabellón caraqueño, por su parte, nació probablemente en los últimos años del siglo XIX o en los primeros años del siglo XX como plato representativo de nuestra culinaria nacional. Años más tarde, en algún momento durante las primeras tres décadas del siglo XX, cambió su denominación a la de «pabellón criollo». Sin ningún tipo de duda, por haber realizado una exhaustiva investigación al respecto (Cartay, 1998), puedo asegurar que antes de finales del siglo XIX no se encuentra mención alguna del pabellón en ninguna fuente impresa, sea bibliográfica o hemerográfica, en Caracas, donde aparentemente, dado su nombre, nació. Por ejemplo, en el menú del restaurante caraqueño El Pabellón Nacional, abierto al público en marzo de 1893, no aparece mencionado el pabellón caraqueño o criollo entre los muchos platos que ofrece el establecimiento comercial. Sí aparecen, en efecto, tanto en este restaurante como en otro denominado El Vapor, que operaba en 1886, cada uno de los componentes del pabellón, pero por separado o, a lo sumo,

de dos en dos, como ya era una costumbre a finales del siglo XVIII (Lovera, 1998), pero jamás como el plato unitario que llamamos pabellón, compuesto por los tres integrantes básicos (arroz, carne frita y caraotas negras).

El cambio de nombre de pabellón caraqueño a pabellón criollo, lo que denota claramente la sustitución de su connotación regional por la nacional, tuvo lugar como influencia del surgimiento del criollismo y del sentimiento de lo criollo, que se produjo en las primeras décadas del siglo XX en el ámbito de la literatura, particularmente con la novela *En este país*, de Urbaneja Achelpohl, publicada en 1916, y en el canto y la danza del joropo, así como en otras manifestaciones culturales de todo el país, cuando se produjo el rescate de lo criollo y lo folklórico en 1948, en la ocasión en que el novelista Rómulo Gallegos fuera juramentado como presidente del país.

El pabellón criollo nació para ser convertido prontamente en un plato nacional por tres razones, al menos. La primera razón se relaciona con la naturaleza simbólica de su composición: tres alimentos que se combinan para formar una suerte de estructura tricolor, semejante a la bandera nacional. La segunda se refiere a la equivalencia de la palabra pabellón con la de bandera. La tercera vincula los tres colores del plato con

nuestro mestizaje racial y cultural, el mestizaje resultante de la mezcla del blanco español (arroz), del negro africano (carraotas negras) y del marrón del indígena americano (carne de res) (Cartay, 1998: 526-530).

*La Navidad (tal como la conocemos hoy)
es una fiesta republicana*

DE LO ORDINARIO A LO EXTRAORDINARIO

EL PABELLÓN CRIOLLO Y LA HALLACA SON DOS platos nacionales, pero cuán distintos son. El primero es un plato de pocos ingredientes, de sencilla elaboración, con escasa o ninguna variación regional y se come en cualquier época del año, mientras que el segundo está compuesto por muchos ingredientes, es de compleja preparación, presenta muchas variaciones regionales y se consume especialmente durante las fiestas navideñas, aunque, en algunas regiones, se coma durante cualquier época del año, principalmente los días sábado o domingo.

Pero no siempre sucedió así con la hallaca. En la isla de Margarita, la hallaca o pastel, como también se le nombra, no constituye solamente un plato tradicional navideño, sino que se vende y consume en cualquier mes del año (Gómez, 1991: 103). Lo mismo sucede en la región andina, principalmente en el estado Táchira, donde se convirtió en una tradición desayunar los domingos con hallacas. Era, y es todavía, la hallaca dominguera, de menor tamaño y con menos ingredientes que la de la Navidad. Durante la Semana

Santa se elaboran en Táchira unas hallacas sin carne, que llevan tomate, cebolla, ají picante, alcaparras, aceitunas rellenas y huevo cocido duro. Las llaman hallacas «bobas» o bollos de Cuaresma, y se cocinan envueltas en hojas de repollo, de mazorca de maíz o de plátano, amarrándolas con pabilo. Además se elaboran los bollos tachirenses, llamados también tamales o hallaquitas, que llevan un relleno de carne de cochino o de gallina, aunque su elaboración sea muy sencilla (Peña, 1997: 187, 197, 200, 205).

La explicación de la conversión de la hallaca de ser un plato de fin de semana a un plato navideño requiere de algunas consideraciones.

La primera consideración, y la más simple, es que en el tránsito de la Venezuela rural y agraria a la Venezuela urbana y petrolera muchas cosas cambiaron. Entre esas cosas, la que más nos interesa destacar ahora es que la mujer se incorporó en masa al mercado de trabajo y al sistema educativo, y se redujo el tiempo de su permanencia diaria en el hogar. En esas condiciones, elaborar un plato tan complejo y demorado como es la hallaca, que lleva al menos dos días de trabajo, no es una tarea simple. Se puede hacer sin dificultad sólo cuando se cuenta con la ayuda de los miembros de la familia, pues de otra manera es casi una esclavitud.

Resulta fácil pensar, entonces, que la hallaca fue perdiendo progresivamente su condición de plato de fin de semana, en la medida en que avanzaba el proceso de urbanización en el país, para convertirse en un plato de factura muy especial.

La segunda consideración, que intenta explicar por qué la hallaca se convirtió en un plato mayormente decembrino, es decir navideño, requiere un poco más de elaboración.

Hay referencias de mediados del siglo XIX que señalan la presencia casi obligatoria de la hallaca en la cena de Nochebuena en Caracas, pero no sucedió así siempre ni en todas las poblaciones del país. El Consejero Lisboa (1954: 160-161) anotó, por ejemplo, que la vigilia de Navidad, o Nochebuena, se celebraba en Venezuela con mucha animación en 1852. Se iba a la Misa del Gallo. Por las calles grupos de 40 a 50 personas cantaban aguinaldos. Después de la misa de medianoche, venía una abundante cena, «en la que es de rigor que figure la ayaca, especie de pastel de carne con pasas, muy caliente y cubierto de pasta de maíz». En 1857 el Café Español, de Fausto Teodoro de Aldrey, también propietario de un importante diario caraqueño, vendía hallacas de gallina y de pollo los sábados y los domingos, y hallacas de pato trufadas para la No-

chebuena (*Diario de Avisos*, Caracas, 16.12.1857). Los establecimientos comerciales El Polo Ártico o El Café del Louvre ofrecían hallacas para la venta casi todos los días, que servían en mesitas portátiles a los concurrentes de la tertulia en la plaza Bolívar. En el mercado de la Plaza Mayor de Caracas, demolido en 1865, vendían hallacas. En el Hotel París, en Caracas, se expendía en 1877, con frecuencia, hallacas trufadas, de gallina, de pavo y de carne de res (*La Opinión Nacional*, Caracas, 14.2.1877), y trufadas para la Nochebuena de 1881 (*La Opinión Nacional*, Caracas, 23.12.1881). O también se ofrecía, durante los fines de semana y particularmente para la Navidad, en esos años, hallacas de cecina en el Restaurant El Vapor, Caracas, o las hallacas de carne de res y de gallina del Restaurant Troya (*El Granuja*, Caracas, 27.11.1886; *Las Novedades*, Caracas, 24.12.1886). En resumen, en Caracas se vendía hallacas no sólo durante las fiestas navideñas, sino también durante cualquier época del año. Pero en el interior del país, particularmente en los Andes, las cosas no siempre ocurrieron así.

En el estado Táchira, por ejemplo, los periódicos de San Cristóbal, la capital, no traen referencias sobre las fiestas y comidas navideñas durante el siglo XIX, lo que induce a pensar que la Navidad no se celebraba

con mucha pompa. Habría que esperar hasta 1903 para que empiecen a aparecer, para luego hacerse frecuentes, las alusiones decembrinas sobre las «tradicionales hallacas» (*Horizontes*, San Cristóbal, 23.12.1903, 5.1.1905). Desde esa fecha son continuas las ofertas de hallacas para la Nochebuena o las «fiestas de enero», es decir, para la feria de San Sebastián (Cartay, 1997). En el estado Trujillo, en cambio, la Navidad se celebraba con más entusiasmo, pues ya en 1896 se ofrecían en el comercio local los ingredientes para preparar las hallacas de la Nochebuena, y se decía que la hallaca era «la reina de la fiesta navideña», sirviéndola, acompañada de postres como los buñuelos de yuca y el dulce de manjar blanco (*La Lira*, Trujillo, 15.12.1896). Incluso se acostumbraba comer hallacas en la noche del Miércoles de Ceniza (*El Pincel*, Trujillo, 9.3.1886). Algo parecido sucedía en el estado Mérida. La gente se congregaba en las plazas para conversar. Se iba a las misas de aguinaldo, se visitaban pesebres y se salía a pasear. Un fragmento del poema «Los aguinaldos», aparecido en 1878 en *La Avispa* (Mérida, 21.12.1878), decía que «Ya preparan las hallacas, / Los buñuelos, los pasteles, / El vino corre á toneles». No obstante, hay algunas evidencias de que la Nochebuena se celebraba en muchas partes del país durante el siglo XIX de

una manera privada, en la intimidad del hogar, con una buena cena familiar en la que figuraba la hallaca. Era época de intercambios de manjares y de juegos de apuesta y de adivinanzas, y de visita a las amistades más queridas y a los pesebres más representativos de la ciudad. Era también una época en que todos los miembros de la familia «estrenaban» ropa y calzado para asistir a la misa de Nochebuena, mientras en las calles se oían los cantos de los aguinalderos pidiendo su aguinaldo, que es otra acepción del término y que equivalía a regalo. La festividad del Año Nuevo se celebraba, en cambio, con gran pompa y de manera colectiva, en las plazas públicas o en los clubes sociales, con bailes suntuosos, fuegos de artificio y música de retreta. La modernidad llevó luego la escena íntima al espacio de los grandes salones, adornados con bambalinas y motivos navideños, con reparto de cotillón, mientras la orquesta de moda interpretaba melodías que invitaban al baile.

Más tarde, en el siglo xx, la hallaca ya había cimentado su supremacía en todas las mesas de las regiones del país durante la celebración de la Navidad, incluso en la región andina que se había mostrado tan refractaria a adoptarla como el manjar pascual por excelencia.

Aceptemos, pues, que la hallaca se coma en cualquier mes del año. Sin embargo, no deja de interesar-

nos el hecho de que se haya convertido en la simbolización de la Navidad, apoderándose de la mesa navideña. ¿Por qué? Intentemos una respuesta a esa interrogante.

Empecemos preguntándonos de dónde viene la Navidad, y sin duda responderemos que vino con la conquista y la colonización de los pueblos prehispánicos por el poderoso imperio español. Los españoles trajeron, así, al Nuevo Mundo su idioma, sus instituciones, su religión, sus usos y costumbres. Y con la religión, sus creencias, ritos, celebraciones y festividades. El calendario festivo que llegó con los misioneros españoles durante el tiempo de la colonización conservaba el orden natural de los solsticios y los cambios de estación. Coincidente con el solsticio de invierno en el hemisferio norte estaba la Navidad. Y así fue establecido en las colonias americanas. La Navidad venezolana, que luego con el tiempo se vuelve tradición entre nosotros, copia las características básicas del ciclo de la Navidad española, en el que las fiestas religiosas giran en torno al nacimiento del Niño Dios (Ortiz, 1998: 22-24).

La tradición navideña española, en todas partes de España, salvo en Cataluña, que celebra la Navidad a su manera (no se respeta rigurosamente el día de Navi-

dad y en la cena de Nochebuena cuando se realiza, pues muchos ayunan, se come un pavo relleno al horno), se celebra con cantos de culto y alabanza al Niño, los populares villancicos (*nadales*, en catalán), que son obras dramáticas de poesía religiosa cantadas en los templos durante la Misa del Gallo o durante las fiestas de Navidad. En la Nochebuena, se deja la lumbre encendida para la visita de la Virgen y se acostumbra una cena abundante y alegre, que reúne a los miembros y allegados a la familia. Es la época, además, de las representaciones del portal de Belén, que llaman belenes o nacimientos (*pessebres*, en catalán), costumbre que fue difundida por los religiosos franciscanos (Carreras y Caudi, 1933: III, 510-513).

Todos esos actos celebratorios se trasladaron a América. Los villancicos llegaron a América a partir del siglo XVI, dando origen, en nuestra tierra, al aguinaldo. Igualmente adoptamos la tradición de los nacimientos o pesebres, la Misa del Gallo y la costumbre de cenar abundantemente en familia durante la Nochebuena.

El menú de la cena española del 24 de diciembre, cuando la familia entera se reúne en torno a una mesa decorada para la ocasión, incluye pavo o capón, asado al horno y relleno según las diversas recetas regionales

(en Galicia, el relleno es de castañas; en Asturias, de manzanas; en Cataluña, de ciruelas, pasas y piñones). Y se brinda con vino, o con otras bebidas como sidra, según la región. Además, en la mesa navideña, en algunas partes, sustituyen al pavo o al capón, o se le agregan otros platos festivos populares, como el asado de cordero, de cabrito o de lechón; el pescado al horno; la sopa de almendras, nueces o castañas. Entre las verduras se suele servir alcachofas en salsa bechamel o de almendras, o la col lombarda. Entre los postres, destacan los dulces de mazapán, los polvorones, los alfajores, las rosquillas, los bizcochos, los mantecados, la fruta confitada o en almíbar, pero la golosina preferida es el turrón de almendras. En las calles aparecen las castañeras vendiendo castañas asadas anunciando la Navidad (Trutter, 1998: 98).

Algunas de esas preparaciones participan de nuestra comida navideña, como el pavo, el lechón o el turrón, así como el vino, pero lo básico de la cena de la Nochebuena española no está sobre nuestra mesa.

Acá, en nuestro país, la hallaca es la reina de la mesa navideña, acompañada por el pernil de cochino, la ensalada de gallina, el pan de jamón, el dulce de lechosa o los buñuelos de yuca en miel de panela. Eso no siempre ha sido así, porque los elementos de esa cena, como

todo corpus alimentario, varían en el tiempo con los cambios que ocurren en la demografía, la economía, la historia. Por ejemplo, en 1945, el menú típico de la Navidad en la Venezuela rural estaba compuesto por la hallaca, el dulce de lechosa y la chicha andina (Vélez Boza, 1948). En el menú de la Venezuela urbana se incorporó a la mesa navideña el pan de jamón, el perrito al horno, la ensalada de gallina, el panetone, el turrón de almendras. Es decir, nosotros fuimos poco a poco construyendo nuestra propia Navidad, con nuestras cosas y las cosas de los otros. Así hacen todos los pueblos, particularmente los sometidos a fuerzas externas, para resistir las influencias y no perder su propio ser, lo que corrientemente llaman identidad, sin dejar de ser proclives a los influjos benéficos de la globalización. Recibimos las influencias, pero las «nacionalizamos»: así hicimos con la hallaca, la arepa, el joropo, el aguinaldo, la gaita, y pare usted de contar.

Pero, ¿por qué la hallaca logró acoplarse tan apropiadamente a la cena de Navidad?

No olvidemos que la comida y la bebida siempre están presentes en las comidas ceremoniales, que se diferencian radicalmente de las comidas cotidianas. En las comidas ceremoniales se da una serie de elementos distintivos: *a*) el consumo colectivo o en común del

grupo; *b*) la bebida en abundancia; *c*) la cooperación de miembros de la familia y allegados para la preparación; *d*) la provocación y celebración de la sociabilidad (Brandes, 1988: 43). Eso no ocurre en las comidas cotidianas, realizadas en la intimidad del hogar, donde actúa el pequeño grupo familiar sin invitados especiales, es preparada por una sola persona (de la familia o una doméstica), se bebe escasamente y se impide o limita la sociabilidad (Cobos Ruiz de Adana, Luque-Romero Albornoz, 1995: 376-377). La comida ceremonial es, pues, una celebración extraordinaria, que se sale de lo corriente o de lo cotidiano: «La comensalidad al comer o beber juntos, es claramente un rito de agregación, de unión» (Contreras, 1993: 12). Mientras se lleva a cabo esa relación social vinculante, el acto alimentario adquiere un elevado valor simbólico (Da Matta, 1988: 173). Esas condiciones no son, sin embargo, apropiadamente cumplidas por todas las preparaciones culinarias. Para ello se requiere un plato tan especial como la hallaca, un plato completo en lo nutricional, que junta en armonía sabores contrarios, que ha venido dando tumbos en el tiempo y que da cuenta de nuestra historia mestiza, que congrega a la familia para su elaboración y su consumo, que invita a la alegría y al calor familiar, que es consumido acom-

pañado con abundante licor (vino, ponche crema, mistela, chicha) por la naturaleza de su composición y que, además, provoca una gran sociabilidad. De tal manera que la hallaca, «Más que una confección alimenticia es un lazo espiritual. Vincula íntimamente a los venezolanos más que cualquier otra tradición nativa... Cuando por cualquier circunstancia, estando en el exterior, se piensa en la Patria, la hallaca es lo primero que se viene a la mente» (León, 1954). Por todas estas razones, la hallaca se maridó tan bien con nuestra cena de Nochebuena. Y se quedó, presidiendo la mesa navideña. Recuerdo un escrito de don Mario (Briceño-Iragorry, 1952: 91), en el que aplaudía la celebración del «Día del Pavo» estadounidense, mientras gritaba: «Que se queden los yanquis con su pavo novembrino. Y que se les convierta en salud», que nosotros nos quedamos con la hallaca: «Con ella ritualmente celebramos la Navidad de Jesús y la natividad de lo mestizo, donde reside la fuerza determinante del pueblo hispanoamericano».

Permítaseme recordar al joven Sigmund Freud (1992: 108-109) en el punto relacionado con las comidas celebratorias, que resultan siempre de difícil digestión. En carta del 18 de septiembre de 1874, dirigida a su amigo Eduard Silberstein, Freud se quejaba

de lo pesada e indigesta que resultaban las comidas de los días de fiesta. Decía que la religión se dirige exclusivamente a los sentidos, y que incluso el ateo «no puede negar el día de fiesta cuando se mete un bocado de Año Nuevo a la boca». Se puede decir que la religión, gozada con mesura, estimula la digestión, pero en exceso la perjudica. Ya Goethe sabía que «nada es más difícil de soportar que una serie de días festivos. ¿Y eso por qué? Pues uno naturalmente se provoca una indigestión. También es curioso de qué manera ciertas fiestas tienen influencias características sobre los órganos del bajo vientre por sus efectos religiosos específicos. Por ejemplo, la Pascua produce estreñimiento por el pan sin levadura y los huevos duros. Yom Kippur es un día tan funesto, no por la ira de Dios, sino por la mermelada de ciruelas que favorece la diarrea».

En síntesis, si uno piensa en la hallaca como elemento simbólico, puede darse cuenta de su gran riqueza de significaciones, porque ella se ha convertido en el centro de una compleja trama de relaciones simbólicas en el ámbito de lo social. Es, por tanto, polisémica. Si uno piensa que el símbolo no es la cosa, pero que despierta su evocación, uno lo puede hacer equivalente a un viaje imaginario hacia la cosa, que está ausente o que, por alguna razón, no se nombra. Así, a

partir de la hallaca como símbolo, uno puede hacer varios interesantes viajes imaginarios: 1) hacia la madre (en cuanto elaboradora de la hallaca, o transmisora de la receta, lo que se convierte en una extensión de ella misma); 2) hacia el reencuentro familiar anual, o, más bien hacia la reconciliación familiar, pues en esos momentos tan especiales en que se comparte la hallaca, en plena Navidad, se reducen, olvidan, o se ocultan las disputas familiares, los resentimientos, las envidias, los celos, las mezquindades; 3) hacia la Navidad, y por esa vía, hacia el nacimiento de Jesús, y luego hacia la Sagrada Familia, y luego hacia la Virgen María, y luego hacia la Santísima Trinidad, y luego... Sería en este caso un viaje interminable y aleccionador que nos llevaría de paseo por toda la historia de la religión católica. En todos estos casos, la hallaca sirve de soporte para muchas representaciones simbólicas.

UNO Y MÚLTIPLE

VUELVO OTRA VEZ A ENREDARME en los temas relacionados con la música. Y debo confesar, de entrada, que no sé nada de ese arte. Es una confesión necesaria para no crear una confusión entre las personas que me conocen, y que ahora me encuentren escribiendo reiteradamente sobre música. No obstante, amo la música. Sinténdola con pasión, he hecho un esfuerzo descomunal por entenderla, pero todo ha resultado inútil, y me he tenido que contentar con amarla sin ser correspondido. Desde niño quise, como muchos otros niños, ser cantante o ejecutante de algún instrumento musical, para lograr el reconocimiento que todos ansiamos o para acercarme a la mujer que soñaba. Pero no, mi falta de oído musical y mi desmemoria me impidieron siempre, para mi desconsuelo, repetir aunque fuera un simple verso de alguna canción sin quebrantar su melodía. Ese sentimiento está tan arraigado en mí que hasta ahora me ha costado mucho escribir sobre los músicos y sus ejecutorias. Cuando lo he hecho, como cuando escribí un largo artículo sobre el nacimiento de las bandas municipales en los Andes venezolanos, una voz interior no dejaba de reprocharme: «¿A quién

vas a engañar?», oía que me decía, «se te nota a leguas las costuras, todo es artificio, academicismo frío, palabrería pura». No obstante, lo repito, lo hice con la mejor intención, porque amo la música y las conversaciones con los músicos de vocación y oficio.

Todo eso viene a cuento porque estuve hace poco oyendo hablar a Cheo Hurtado, uno de nuestros más grandes intérpretes del cuatro junto con Fredy Reyna y Hernán Gamboa, sobre las variaciones regionales que presenta la «mano derecha» en el cuatro o, lo que es lo mismo, la manera de ejecutar tal instrumento. Igualmente me habló de la analogía que existe entre el cuatro y la hallaca. El cuatro es el instrumento musical por excelencia de los venezolanos y lo encontramos, como principal o acompañante, en casi todas las manifestaciones musicales populares nacionales: joropo, vals, merengue, galerón, fulía, polo, jota, malagüeña, tonada, polca, etc., y, sin embargo, admite variaciones de ritmo a ritmo, e incluso de región a región. De pasada, debo mencionar, para los fanáticos del nacionalismo, que tanto el cuatro como esos géneros musicales que acabo de enumerar nos vinieron de afuera y fueron, en su mayoría, introducidos al país durante el siglo XIX. Y no por eso han dejado de ser venezolanos, porque nosotros le hemos añadido alguna particularidad que

los ha nacionalizado. Su presencia emblemática y su diversidad regional reafirman, más bien, su condición cultural de cosa nuestra.

Cook (1987) afirma que el cuatro y sus variantes (el cuatro y medio, el cinco, el cinco y medio, el seis y el octavo), que dependen del número de cuerdas y del número de órdenes que conforman su afinación, provienen de la guitarra o la guitarrilla española, y se ejecutan por rasgueo, charrasqueo o punteado, cuyo estilo varía según las regiones y especies musicales que acompañe. Eso también sucede con otros instrumentos emblemáticos de Venezuela, como el arpa. Y también con otras manifestaciones venezolanas, como la gaita zuliana, cuyo primer registro, «La costera», se hizo en 1805 en la zona de Gibraltar, en el estado Zulia. La temporada gaitera empezaba en Maracaibo, desde finales del siglo XIX, cada año, el 13 de diciembre, el día de Santa Lucía, para terminar el 2 de febrero, el día de La Candelaria. Poco a poco llegó a convertirse en una manifestación pascual, al igual que el consumo tradicional de la hallaca cada diciembre. Y de igual manera que ésta, ha admitido variaciones, esta vez intra-regionales, en su estructura, en sus instrumentos y en el motivo de su ejecución. Por ejemplo, para referirme sólo a los instrumentos, la gaita maracaibera o de furro

se ejecutaba tradicionalmente con cuatro, maracas, charrasca, tambor y furro o furrucó, para luego incorporar la guitarra, el clarinete, la trompeta, el violín y algunos elementos electrónicos, en tanto que la gaita perijanera se hace con tambora, cuatro, charrasca, para luego incorporar al furro; la gaita de tambora, de la costa sur del Lago, se interpreta con tambora, tamborito, maracas y clarinete, y la gaita de Santa Lucía, de las poblaciones del norte de Maracaibo, se ejecuta con cuatro, tambora, charrasca, maracas y furro (*Atlas de Tradiciones Venezolanas*, 1998).

Pero la cuestión de las variaciones regionales se hace mucho más clara cuando se compara el joropo con la hallaca, ambas importantes expresiones folklóricas de nuestra nacionalidad.

El joropo, que abarca tanto un tipo de música como de danza, es una manifestación musical popular que está muy marcada por la variación regional. La danza, por ejemplo, que comprende unas figuras básicas (valsiao, escobillao, zapatiao), cambia de región a región, sobre la base de aquellas figuras básicas que se conservan, pero a las que se le han agregado otras (toriao, cuartiao, figureado, remolino). Lo mismo sucede con sus formas musicales, los instrumentos empleados y la estructura literaria de las estrofas del canto.

El cuadro que incluyo a continuación informa sobre las variaciones regionales del joropo. Si lo observamos con atención y lo comparamos con otro cuadro inserto páginas adelante, que trata sobre las variaciones regionales en la elaboración de la hallaca, vemos que ambas variaciones presentan una extraña similitud, lo que da que pensar sobre las analogías existentes entre estos dos elementos tan representativos de lo que se conoce como identidad cultural nacional.

La evolución de las manifestaciones musicales y gastronómicas, al igual que la de la artesanía y la danza, se produjo en Venezuela en un período relativamente breve, en el que mezclaron, sin límites precisos, la imitación y la creatividad. Sin perder su sentido de única y reconocible, cada manifestación cultural fue convirtiéndose en un producto diverso, de autoría anónima y colectiva, en la medida en que, en cada región, se le incorporaban cambios. Como variaciones de un mismo tema, la diversidad se ajustó a nuestra condición esencial, la de ser mestizos, reafirmando nuestra unidad como colectivo diferenciado de otros.

Sabemos que la hallaca, sin perder su unidad como elemento síntesis de nuestra gastronomía nacional, presenta muchas diferencias cuando se la elabora en las distintas regiones del país. Además sabemos, por expe-

TIPO/REGIÓN	FORMAS MUSICALES	INSTRUMENTOS	FIGURAS DEL BAILE
JOROPO LLANERO	Golpe (carácter recio): Estructura musical fija. Letra en versos octosílabos. Pasaje (carácter lírico): desarrollo en dos partes: 1. cuarteta o 2 versos repetidos, 2. cuarteta y los dos versos faltantes	Arpa, cuatro y maracas, o arpa bandola y maracas	Valsiao, escobillao, zapatiao, tortiao, cuartiao, figureno, remolino
JOROPO CENTRAL	Golpe y pasaje: sin estructura formal fija. Se impuso la revuelta, con sus partes: pasaje, yaguaso, guabina, marisela, con su final en una pequeña coda (llamada del mono) cantada en una copla en tono humorístico	Arpa, maracas, y buche (cantador)	Valsiao, escobillao, zapatiao
JOROPO ORIENTAL	Golpe y scribillo, con su particular estribillo cotoriao	Bandolin, bandola, cuatro, maracas, caja, marímbola, tambora, y, a veces, cuereta	No se zapatea, más bien se deslizan, sin movimientos bruscos de cadera
JOROPO ANDINO	Improvisación y contrapunteo. Perrebaya: ritmo de vals-pasaje una sola parte de 16 compases. Sancocho: dos partes, de 8 y 16 compases respectivamente	Se incorpora el violín	
JOROPO GUAJANÉS	Variantes: la burra, el Mochó Hernández, el seis guayanés, la josa, el golpe patricio	Cuatro, maracas y bandola	Trapiao o yuquiao, valsiao, zapatiao, golpe de burra

Fuente: *Atlas de Tradiciones Venezolanas*. 1998. Caracas: Fundación Bigott/El Nacional.

riencia propia, que en cada hogar de una misma ciudad o región se confeccionan de una manera diferente, con un toque muy especial, sin que dejen de ser, básicamente, hallacas. De tal manera que resulta válido preguntarnos en qué son iguales y en qué son diferentes las hallacas venezolanas. Así, se pudiera conformar lo que podemos llamar la «hallaca básica», compuesta por los elementos que son comunes a todas las hallacas del país. Para ello resulta útil recordar que la hallaca está compuesta de cuatro partes fundamentales: la masa, el guiso, el adorno y la cobertura, partes que requieren de una serie de operaciones que van desde la selección y clasificación del elemento, como de la hoja o de los ingredientes del guiso o del adorno, hasta la cocción final de la hallaca. De esas partes, las tres primeras son las más complejas y distintivas. Por eso las llama Rosenblat (1974: 138) las tres virtudes teologales de la hallaca: la calidad y finura de la masa, el arte y la sazón del guisado y la sabrosura y diversidad del adorno.

En primer lugar, encontramos que no hay grandes variaciones regionales en la elaboración de la masa y en la realización de la cobertura.

La masa se elabora, en todas partes, con los mismos ingredientes: maíz, agua, manteca de cochino o vegetal, onoto (*Bixa orellana*) y sal. Tradicionalmente

se usaba el maíz blanco pilado, sancochado y molido, lo que era una tarea ardua y que llevaba mucho tiempo. Pero desde 1961 se ha venido utilizando, cada vez más, la harina de maíz blanco refinada, precocida y enriquecida con vitaminas y minerales, conocida popularmente como «harina pan», tomando la denominación de la marca comercial P.A.N. (Producto Alimenticio Nacional) de la empresa Polar. Desde entonces, la tarea doméstica de elaborar la masa se simplificó de varias horas a pocos minutos. Algunos, para evitar el uso del onoto, prefieren utilizar la harina de maíz amarillo refinada y precocida. Muchos le agregan al agua un poco de caldo de gallina o de cubitos de caldo de gallina deshidratado, y otros añaden a la masa algo de mantequilla. Todas esas variaciones no se producen, sin embargo, en una región determinada como si se tratara de una norma establecida por la costumbre, sino que obedecen más bien a preferencias familiares o individuales y tienen lugar en el ámbito de cada hogar.

Con la cobertura pasa algo parecido. En todas las regiones se utilizan generalmente hojas verdes seleccionadas de plátano (*Musa paradisiaca*), asadas ligeramente, limpias y untadas con manteca con o sin onoto, o aceite comestible. Los trozos de hojas, cortadas en rectángulo, que se emplean son, básicamente, los mis-

mas en todas las regiones: la «pañoleta» o «camisa» como base para envolver la masa y el relleno, la «tapa», y luego la «faja» más pequeña para recubrir y afirmar la hallaca ya envuelta. El envoltorio resultante se amarra con pabito, aunque antes se hacía con fibra vegetal, de la nervadura de la misma hoja, o con hilaza. No obstante, algunos utilizan otros tipos de hojas para la envoltura como las del bijao (*Heliconia bibai*).

En segundo lugar, se aprecia que hay pocas diferencias regionales en el procedimiento de cocción final de la hallaca, y que esas diferencias obedecen más bien a las características del guiso, y particularmente a la utilización de carnes crudas o previamente cocidas. En el caso de las carnes crudas, resulta evidente que es mayor el tiempo de cocción final. En el caso de las hallacas caraqueñas y centrales, orientales y llaneras, para las que se utilizan carnes cocidas en la elaboración del guiso, el tiempo de cocción es de treinta minutos, mientras que en el caso de las hallacas andinas, en cuyo guiso se usan carnes crudas picadas y aliñadas, el tiempo de cocción se eleva de tres y media a cuatro horas.

En tercer lugar se observa que, en todas las regiones, el guiso se elabora al menos con un día de anticipación al momento de elaboración de la hallaca como tal. Asimismo, se acostumbra dejar listo, en la víspera,

los ingredientes para el adorno y las hojas para la envoltura. Por eso se dice que la elaboración de las hallacas toma, en realidad, dos días: el primero para dejar todo listo para preparar la hallaca, y el segundo para «armarla».

En cuarto lugar, cada hallaca es literalmente «armada» por etapas rigurosamente ordenadas y sucesivas: 1) el arreglo de la hoja «pañoleta»; 2) la colocación de la masa; 3) la colocación del guiso; 4) la colocación del adorno; 5) la finalización de la envoltura de la hallaca con la «tapa» y la «faja»; 6) el amarrado; 7) la cocción final.

En quinto lugar, el guiso de la hallaca básica lleva siempre carne de cochino. En las variantes lleva una combinación de tres carnes (cochino, res y gallina), salvo en la hallaca caraqueña, que prescinde de la carne de res, y en la hallaca oriental, que excluye la carne de gallina. El guiso lleva siempre vino tinto dulce, comino (salvo en la hallaca andina), cebolla, agua, manteca, cubitos de gallina o de pollo, ají dulce, pimienta, pimentón rojo y ajo (excepto en la hallaca llanera).

En sexto lugar, el adorno de la hallaca básica está compuesto, en todos los casos, por aceitunas, pasas y alcaparras. En la hallaca oriental lleva, además, encurtidos, aros de cebolla, papas y ruedas de huevo duro. A la hallaca andina se le agrega tomate y ciruelas pasas, y a la llanera, tocino, pimentón y aros de cebolla.

En séptimo lugar, las variaciones se concentran, aparte de la variante en el tiempo de cocción para la hallaca andina, en los ingredientes utilizados en cada región para la elaboración tanto del guiso como del adorno, de acuerdo con lo indicado en el cuadro siguiente:

VARIACIONES REGIONALES EN LOS INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DEL GUISO Y DEL ADORNO

REGIÓN	GUISO	ADORNO
HALLACA CARAQUEÑA O CENTRAL	Carnes de cochino y de gallina, manteca, agua, tomate, cebolla, vino dulce, cubitos de gallina, ají, ajo, pimentón, pimienta, comino y papelón	Aceitunas, pasas, alcaparras
HALLACA ORIENTAL	Carnes de res y de cochino, manteca, agua, tomate, cebolla, cebollín, vino dulce, cubitos de gallina, ajo, pimentón, pimienta, comino, papelón, tocino y orégano	Aceitunas, pasas, alcaparras, aros de cebolla, encurtidos, pimentón en tiritas, papas, huevo duro
HALLACA ANDINA	Carnes de res, de cochino y de gallina, tocino, agua, cebolla, cebollín, vino dulce, ajo, pimentón, ají dulce, pimienta y garbanzos	Aceitunas, pasas, alcaparras, ciruelas pasas, tomate en trozos
HALLACA LLANERA	Carnes de res, de cochino y de gallina, manteca, agua, cebolla, vino dulce, cubitos de gallina, pimentón, ají dulce, tomate, comino, pimienta.	Aceitunas, pasas, alcaparras, aros de cebolla, tocino, pimentón en tiras

ALGUNAS HALLACAS SINGULARES

APARTE DE LA HALLACA MÁS O MENOS CONVENCIONAL, que todos conocemos, y de los distintos bollos, más sencillos que aquélla, hay otras clases de hallacas que llamaremos singulares, que responden más bien a las necesidades particulares de ciertos grupos de población o que dan cuenta de la abundancia de recursos en una región determinada.

Entre estas hallacas singulares tenemos a la hallaca vegetariana, que prescinde de todo tipo de carnes, pero sí contiene una gama de hortalizas diversas: cebolla, cebollín, pimentón, zanahoria, tomate, garbanzo; algunas frutas como manzana, uva seca o pasa y aceituna, y condimentos como orégano, comino y sal. O la hallaca de caraotas negras, que combina las caraotas negras sancochadas con hortalizas y condimentos, sin productos cárnicos, salvo la tocineta. O la hallaca de pescado de las zonas costeras marítimas, que lleva principalmente pargo rojo, combinado con hortalizas, adornos, condimentos y vino blanco. O la hallaca con masa de plátano verde, tan popular en tierras del Zulia y de la zona sur del lago de Maracaibo. O la hallaca para diabéticos o para personas con regímenes dietéticos

especiales. O esa hallaca tan extraña, desconocida de muchos, que es la hallaca angostureña, tan especial que merece unas líneas aparte.

La hallaca nació, según el amigo fallecido Humberto Febres Rodríguez, al que tanto quise y con quien tanto quise, y que indagó mucho sobre este tema (citado por Cartay, 2001: 93), en la antigua provincia de Barinas, probablemente en el siglo XVIII. Era una época en que los Llanos Occidentales estaban aislados del resto del país, y continuaron estándolo hasta el primer tercio del siglo XX. La casi única vía de comunicación utilizada para extraer los productos de la región era el río, o la serie de ríos que van enlazándose unos a otros hasta llegar al gran Orinoco, el río de las siete estrellas, para luego conectarse con el puerto fluvial de Ciudad Bolívar, que se llamó de Angostura hasta 1846. En ese puerto se asentaba un grupo de dinámicos comerciantes venezolanos y extranjeros, principalmente alemanes e ingleses, que negociaban en el exterior los productos del llano: cueros de res, plumas de garza, quesos y otros. La ruta fluvial desde los Llanos hasta Ciudad Bolívar era larga, demorada y riesgosa, sin el auxilio de puestos de asistencia. En esas condiciones, el avío que llevaban los viajeros era indispensable. La más preciada de todas esas provisiones era la hallaca

angostureña, llamada también hallaca seca, de guiso crudo o de año, ahora casi en extinción, pues su elaboración sólo la conocen algunas familias barinesas.

El guiso de la hallaca angostureña se preparaba con carnes crudas de cochino y de res, molidas y puestas a macerar, por un período no menor a un día, en vinagre o jugo de naranja ácida o cajera, onoto y vino rojo, con poca manteca de cochino. De pasada debemos anotar que el uso del vinagre era habitual en la confección de la hallaca durante el siglo XIX. Además, el guiso llevaba cebolla, cebollín, ajo, comino, orégano, pimienta dulce y sal, y se espesaba o se le daba consistencia añadiéndole galletas de soda molidas. El agregado o adorno consistía en aceitunas, alcaparras, pasas y ciruelas pasas. Luego el conjunto se revolvía y se armaba la hallaca con masa de maíz blanco pilado, envolviéndola luego en hojas de plátano asadas ligeramente y amarradas con fibras de la misma hoja o con pabito. El producto resultante era de una consistencia tan firme que se podía comerla sin cubiertos, sosteniéndola con la mano, y tan estable que aguantaba el largo viaje desde Barinas hasta Ciudad Bolívar, que duraba un mes, e incluso hasta podía durar, si estaba bien hecha, casi tres meses sin corromperse. Esa circunstancia la convertía en el regalo ideal para los paisanos que vivían en

Europa, que se podían dar un gusto navideño impensado en aquellos lugares.

Resulta difícil entender el nacimiento de la hallaca angostureña, sin ofrecer noticias sobre el intenso tráfico fluvial de los Llanos, especialmente en la época de lluvia; lo accidentado de las rutas; la demora y la soledad del viaje, y las estrechas relaciones comerciales existentes entre los hatos ganaderos llaneros y las casas comerciales establecidas en el puerto bolivarense. El viaje que duraba un mes o más, comenzaba en la ciudad de Barinas. De allí se iba con la mercancía en carretas o en arreos de mulas hasta el puerto de Torunos, a orillas del río Santo Domingo, que llevaba hasta Puerto Nutrias. Y luego, navegando por el río Apure, se conectaba con el Orinoco hasta arribar a Ciudad Bolívar.

Ese comercio tan intenso de los Llanos barineses con Ciudad Bolívar comenzó a menguar en 1936, cuando se abrió una vía carretera que enlazaba a Barinas con Barquisimeto, y luego con Valencia, Maracay y Caracas. Ya, en la década de 1940, las rutas comerciales del Llano estaban vinculadas estrechamente con los mercados del centro y del norte del país. Entonces, la hallaca angostureña no era tan necesaria como avío de viaje, pero siguió viva en la tradición del pueblo barinés por la persistencia de la memoria colectiva.

EL MENÚ DE NAVIDAD

CUANDO ME ATACA UN EXCESO DE NACIONALISMO, tengo una fórmula muy simple para calmarme, y volver a la medida y a la tolerancia indispensables para vivir en un mundo civilizado, donde unos y otros, sin importar su lugar de procedencia, su lengua, su credo o el color de su piel, te pasan por delante y comparten contigo las esperanzas y los afanes de la vida diaria. Me gusta, entonces, evocar la imagen de un barco entrando en la bahía cargado con partes de lo que ahora constituyen las señas identitarias de mi nacionalidad, partes que luego van acoplándose en tierra firme para darnos ese fruto maravilloso del que nos enorgullecemos. Esos barcos, como en los juegos infantiles, vienen cargados de gente, palabras, sueños, recuerdos, símbolos, alimentos, técnicas, ritmos e instrumentos musicales, libros e ideas, y tantas otras cosas que se convirtieron en carne de mi carne y en partes de mi alma. Por ejemplo, ese joven, me parece verlo ahora sobre la cubierta, nostálgico y asustado ante la visión del puerto de La Guaira, y que viajó acompañado tan sólo por su pobreza, que bajó con torpeza las escalerillas del barco destartado, puso su pie en tierra firme, y fundó lue-

go, junto con una humilde muchacha de esta tierra, la estirpe de la que vengo en el primer tercio del siglo XIX. Entonces, sonrío, y me pongo a leer con atención la lista de mercaderías importadas que trajo un barco inglés para la Casa Blohm & Cía, en 1855, en la que aparecen 400 budares metálicos para hacer casabe, provenientes de Liverpool (*El Economista*, Caracas, 6.3.1855), o me distraigo revisando el cargamento que la goleta estadounidense *Las Tres Hermanas* trajo al puerto de La Guaira un día de septiembre de 1810, cuando ya había comenzado el movimiento independentista: 10 barriles de pasas de Corinto, 10 barriles de jamón, 300 fanegas de maíz, 103 cajas de aceite de oliva del Levante, 40 sacos de pimienta, 350 libras de clavos de especia (*Gazeta de Caracas*, 21.9.1810). O el que meses después, en mayo de 1811, arribó al mismo puerto en otra fragata, en cuya bodega encontramos el vino tinto, el aceite de oliva, el azafrán, las avellanas, las almendras (*Gazeta de Caracas*, 10.5.1811). Medio siglo después, en 1852, en un registro de importaciones en Caracas encontramos las siguientes mercancías: aceitunas, alcaparras, almendras, avellanas, pasas, ciruelas, jamón, manteca americana, aceite de Castilla, vinagre francés, vinos de España y de Francia, y diversas especias: comino, clavos, pimienta negra y

pimienta guayabita (*Correo de Caracas*, 7.8.1852). Sonrío, es verdad, porque mi imaginación comienza a armar los elementos que conforman la hallaca. Pero no siempre ha sucedido así, pues todo eso depende de los altibajos en las políticas económicas nacionales. Ha habido tiempos, desgraciadamente pocos, en que hemos tenido abundancia de maíz, de aceite, de cebolla, de tomate, de papa y de manteca, y hemos hecho grandes esfuerzos para producir en el país buenas uvas y buen vino, y hasta buenos turronecillos, pero forzosamente hemos tenido que importar otros ingredientes, que no han podido o que no hemos sabido reproducir rentablemente en nuestra tierra. Ha habido épocas también, en que la creciente inflación de los precios, complementada con el elevado desempleo, se han confabulado para amargarle la Navidad a mucha gente. Es lo que el poeta Pepe Castañas (1894: 14, citado por Lovera, 1988: 317), alias de Rafael Esteves Buroz, llamó «Mi hallaca», en 1894: «varias hojas de limpieza; / de la miseria, dos masas, / lágrimas, en vez de pasas, / y por tocino, ¡tristeza! / Por alcaparras, trabajos; / por tomates, sufrimientos; / penas en vez de pimientos, / de almendras, cebollas y ajos. / Unas gotas de amargura; / por toda sal, dinamita; / y luego... la cabullita / ¡de mi eterna desventura! / Bien atada esta

petaca / se coloca en unas ascuas.../ y aquí tiene usted la hallaca / ¡que yo me como en las Pascuas!». Bien sea en época de abundancia o de escasez, lo cierto es que siempre unos ingredientes de la hallaca se han importado y otros se han producido en el país. Ese parece ser el sino de la hallaca, y su paradoja. Tan nuestra y de acá, pero tan extraña y venida de tan lejos.

Parecida circunstancia indignó a don Mario Briceño-Iragorry (1952: 65-66), cuando, invitado a degustar un sancocho de gallina, vio a la anfitriona echándole al caldo hirviente unas mazorcas de maíz que sacaba de una bolsa. Y al examinar la bolsa, exclamó: «¡Dios, lo que vi! Mazorcas heladas, mazorcas traídas en las cavas de los barcos del Norte, bajo el nombre de *Frozen corn on cob*. ¡Mazorcas heladas!... No hablé nada, porque se me heló la sangre. No sé de tristeza o de rabia».

Pero no sigamos hablando de cosas tristes, y continuemos nuestra relación de la hallaca como la reina que preside la mesa navideña de los venezolanos. Si eso es así, la hallaca, como toda reina, está rodeada de súbditos que le hacen meritoria compañía a la hora de la fiesta.

Uno de ellos es el jamón planchado, el mismo que los venezolanos venimos comiendo desde, al menos, mediados del siglo XIX, y que nuestras madres cocina-

ban con tanto entusiasmo en improvisadas cacerolas, como latas grandes donde se comercializaba la manteca de cochino. Lo remojaban en una mezcla de vino dulce con azúcar y canela molida, lo cubrían con papel estraza o parafinado, y luego lo repasaban con plancha de hierro por el lado de la grasa hasta que la piel quedara bien dorada. Lo condimentaban después, dependiendo de las épocas, con almíbar, o con clavitos de olor incrustados y azúcar por encima, o con ruedas de piña y guindas.

Otro sabroso compañero de mesa de la hallaca es el pan de jamón que nació en diciembre de 1905 en la panadería caraqueña de Gustavo Ramella, situada de Gradillas a Sociedad (Popic, 1986). Al principio el pan solo contenía jamón, aunque después, en 1909, se le agregaron pasas. Para 1920 su relleno se había vuelto tan recargado, y tan costosa su elaboración, pues llevaba jamón, aceitunas, pasas, almendras, nueces, y hasta alcaparras (imitando en cierta manera al adorno de la hallaca), que terminó por simplificarse, para limitarse tan sólo a tres ingredientes básicos: jamón, aceitunas y pasas. Consumido inicialmente en Caracas hasta la década de 1920, comenzó a difundirse en el resto del país en los años 30, comenzando por Maracaibo en 1934 (*Panorama*, Maracaibo, 28.12.1934), hasta vol-

verse un manjar infaltable en la mesa navideña de toda Venezuela.

El dulce de lechosa es el postre por excelencia de nuestra Navidad. Aunque se sirvan otros dulces para complementarlo, como el de cabello de ángel, de piña o de sidra, u otras preparaciones como arroz con leche, majarete, bienmesabe, natilla o buñuelos, ninguno de ellos ha podido destronarlo de su sitio de honor entre los postres navideños. Elaborado mayormente con lechosa verde, aunque la versión con lechosa pintona no sea nada desdeñable, y condimentado con clavitos de especia y hojas de higo, nada reemplaza entre los venezolanos la delicia crujiente de este dulce.

El carato de acupe era la bebida más tradicional de la Navidad caraqueña desde tiempos coloniales, cuando se brindaba con él al finalizar las misas de aguinaldo. Se hacía con maíz remojado, germinado, ligeramente cocido y fermentado, tras ser endulzado con papelón o panela. Ahora ya nadie se acuerda de esa bebida tan apreciada antaño, que, desde finales del siglo XIX y principios del XX, ha sido sustituida en el gusto popular, y en la época navideña, de acuerdo con las regiones, por el vino tinto, la mistela o el ponche crema. La historia del ponche crema (o del ponche navideño, con ron), por ejemplo, ya forma parte de nuestra tradición navi-

deña, junto con la de la hallaca, el pan de jamón o el jamón planchado. No perdamos la oportunidad de recordarla. En 1892 encontramos a Eliodoro González P. al frente del Café del Comercio, en Caracas, que había abierto junto con Alberto Prevost un año antes, y cuya sociedad acababa de disolver. En ese tiempo la suerte tocó las puertas de don Eliodoro, pues se ganó un premio en la Lotería de Madrid (*La Opinión Nacional*, Caracas, 25.1.1892). Con la plata introdujo mejoras en el negocio, que cambió de nombre a Botiquín del Comercio: inició el servicio de mesoneras, trajo un chef de París y amenizó las veladas con un pianista (*El Conciliador*, Caracas, 25.4.1900). Entretanto, perfeccionaba en secreto la fórmula del Ponche Crema que elaboraba. En 1901 concursó con él en varias ferias europeas y estadounidenses, en las que obtuvo premios (*La Semana*, Caracas, 1.5.1902). En 1904 patentó su bebida, que nunca llegó a industrializarse, y su fabricación siguió siendo un secreto, aunque, se sabe, que lleva leche, huevos, azúcar y cognac, desconociéndose las proporciones exactas (*El Constitucional*, Caracas, 17.8.1905).

UNA SINFONÍA MULTISÁPIDA

VÉASE POR DONDE SE VEA, aunque sea, en rigor, hecha para comerse y no para simplemente ser vista, la hallaca constituye un prodigio. No lo digo llevado por un fanatismo simplista, sino porque bien se lo merece esa mezcla tan extraordinaria de sabores y ese resultado tan aromático que jamás me canso de ponderar. Ben Amí Fihman (1983: 80-81), escritor que sabe mucho del tema gastronómico, nos habla de su «delicadeza de vals», de «la perfecta y legible combinación del guiso, la masa y los adornos», y de que está «a años luz del ancestro común latinoamericano», que, como sabemos, es el tamalli o tamal. Y remata expresando que: «La masa hervida, pero aliñada, le da un sustento de sobria transparencia a ese guiso de gallina y cerdo cuando en el paladar va encontrándose con la definida presencia de los adornos: ají dulce, cebollas, pasas y almendras, que envuelve como un muy lejano ocaso el aroma de la hoja de plátano». Además, ese prodigio no pudo haber nacido de la casualidad, sino de una laboriosa y larga experimentación de las cocineras, tanto de las clases ricas como de las clases pobres. Como sostuvo en alguna parte Armando Scannone, el gran ordenador y

divulgador de nuestro corpus culinario, la hallaca debió haber sido «el producto de la incorporación progresiva de la cocina y de los ingredientes europeos a un bollo de masa de maíz envuelto en hojas de cambur, típico de la cocina indígena, con la sazón fuerte y robusta de la cocina negra». Eso es evidente, lo de la no improvisación, al tratarse de un plato que se elabora por etapas, que requiere un determinado orden en la ejecución, que insume mucho tiempo y trabajo, y que convoca a la participación de varias personas.

La combinación de muchos ingredientes le ha sugerido a algunos la connotación, quizás impropia, de «barroca» para la hallaca. Digo impropia, porque los ingredientes de la hallaca en modo alguno son superfluos o simples adornos. De todas maneras, ahí quedó la sentencia de Briceño-Iragorry (1952: 63): «La hallaca o tamal corresponde en el arte de comer a lo que el barroco representa en el arte de construir. La hallaca es la más perfecta expresión del barroquismo culinario de la Colonia. Es la conjunción sibarítica del maíz de América con las finas carnes y los saporíficos aliños venidos de Europa: pasas, alcaparras, aceitunas, almendras, aceite, carne de vaca, carne de puerco, etc.», y, más adelante, agrega: «La hallaca, que pudiera considerarse como la apoteosis colonial del maíz indígena,

es el plato de la América fiel al maíz. Representa la generosidad de la cultura que se nutrió en el ámbito fecundo de la Colonia. El pan arcaico que se ofreció de molde para recibir los mil sabores de la mesa europea. El maíz es la suprema expresión de su fuerza de nutrimento y de goloso deleite».

Uslar Pietri (1982: 8-9) señaló, por su parte, que «Nuestra hallaca [...] es como un epítome del pasado de nuestra cultura [...] En su cubierta está la hoja del plátano. El plátano africano y americano, con el que el negro y el indio parecen abrir el cortejo de los sabores. Luego está la luciente masa de maíz. El maíz del tamal, de la tortilla y de la chicha, que es tal vez la más americana de las plantas [...] En la carne de gallina, las aceitunas y las pasas está España en su historia ibérica, romana, griega y cartaginesa [...] En el azafrán que colorea la masa y en las almendras que adornan el guiso están los siete siglos de invasión musulmana [...] Y la larga búsqueda de las rutas de las caravanas en la Europa medieval hacia el Oriente fabuloso de riquezas y refinamientos está en la punzante y concentrada brevedad del clavo de olor».

La hallaca se merece todos esos elogios, porque es una sinfonía multisápida. Recuerden esa palabra que hizo famosa Rómulo Betancourt, aunque la primera

vez que se usó en público fue en Caracas el 5 de julio de 1921 (Barnola, 1985), cuando el padre Carlos Borges, que además era poeta, la incluyó en un discurso pronunciado en la Casa Natal del Libertador, en el que historiaba la vida cotidiana de la familia Bolívar en el siglo XVIII: «Humea el sancocho succulento, multicolor y multisápido; síguenlo fresco pargo recién traído de La Guaira, rosada pulpa de ternera, gordas hallacas navideñas, y, de postre, piñas dulces... y ricos alfondques de San Mateo. Luego el cacao y la siesta» (Mosqueda Suárez, 1971: 581).

La hallaca es, además, un plato completo, que incluye, según la tabla de composición de alimentos del Instituto Nacional de Nutrición (INN, 1999: 65), 183 calorías, 6,5 g de proteínas, 10,8 g de grasas, 15 g de glúcidos, 1,4 g de cenizas, 39 mg de calcio, 60 mg de fósforo, 1,2 mg de hierro, 0,07 mg de tiamina, 0,08 mg de riboflavina, 1,2 mg de niacina y 9 mg de ácido ascórbico. No obstante, esa lista de valores nutricionales está incompleta porque no se incluyó el cambio introducido en agosto de 1993 en el enriquecimiento de la harina precocida de maíz, que tuvo efecto sobre los contenidos de hierro, tiamina, riboflavina, niacina y vitamina A. Para darse cuenta de ello, basta comparar las tablas de composición de alimentos correspondientes a los años 1983 y 1999.

Por la variedad de sus ingredientes, la mayoría importados, la elaboración del plato se ha venido encareciendo en la medida en que se ha producido la devaluación del bolívar frente al dólar y se ha elevado la tasa de inflación. El Sr. Iván Olaizola D'Alessandro, con la acuciosidad de un estadístico, ha contabilizado, año tras año, el costo promedio de elaboración de una hallaca que lleva en el guiso carnes de res, cochino, pollo y gallina. La serie en referencia es la siguiente:

COSTO PROMEDIO DE ELABORACIÓN DE UNA HALLACA (en Bs.)

Año	Bs.	US \$
1992	64	0,93
1993	86	0,94
1994	137	0,92
1995	206	1,17
1996	385	0,91
1997	480	0,96
1998	520	0,97
1999	724	1,13
2000	722	1,04
2001	1.017	1,35

Fuente: *El Nacional*, Caracas, 24.12.2000; 23.12.2001
Cartas del lector I. Olaizola D'Alessandro.

LAS MEJORES HALLACAS SON LAS DE MI MAMÁ

LA HALLACA ES, A LA VEZ, UNA Y MÚLTIPLE. Una, porque nos hermana a la hora de sentarnos a la mesa. Múltiple, porque admite variaciones regionales, y aun de hogar a hogar. Porque la hallaca se transmite de generación en generación, más aún: de madre a hija, de manera escrita u oral, haciéndola, en la práctica, que es como verdaderamente se aprenden las cosas. Y se transmite la receta literalmente, sin cambiar ni una coma, sin omitir un ingrediente. Con el tiempo he reparado en que la hija se esmera en reproducir textualmente la receta de la hallaca que le legó su madre, y, a su vez, se preocupa por dejársela a sus descendientes. Es una manera muy sutil de expresar el deseo de que la familia permanezca unida. Además, cuando la madre ha muerto, una hermosa manera de resucitarla en el recuerdo es hacer las hallacas como ella las hacía y, luego, reunir a la familia para compartirlas. La madre puede estar ausente físicamente, pero continúa, a través de sus enseñanzas, dándole el punto final al guiso, reuniendo la familia, atándola con ese frágil hilo que es el amor compartido, y ordenando las cosas en la casa ese día memorable.

Eso es así, porque la hallaca ha continuado siendo prácticamente la misma desde mediados del siglo XVIII, al menos en su versión caraqueña (Lovera, 1989: 75). De esa circunstancia dio cuenta el gran poeta humorístico Francisco Pimentel (Job Pim) en «La inmutable hayaca»: «Lo único que igual queda en Caracas / a lo que siempre fue, son las hallacas» (Pimentel, 1950: 174). Con la hallaca casi no se experimenta, porque es un producto de la cocina popular. Revel (1980: 28) sostiene que las dos fuentes de la cocina son la cocina popular y la cocina profesional. La primera es la cocina campesina, del ama de casa, de la tradición, del terruño, cuyo corpus de recetas se transmite por las vías inconscientes de la imitación y la costumbre. La segunda es la cocina que reposa en la invención, la renovación y la experimentación. Ésta es la cocina que innova, mientras que la otra es la cocina que se repite. De acuerdo con esta idea de Revel, la hallaca pertenecería a la cocina popular, aunque admita las variaciones regionales.

En esa cocina popular, particularmente en la confección de la hallaca, que se inscribe en una doble simbolización: la de ser símbolo de la Navidad y la de ser símbolo de la comida nacional, la madre oficia como una suprema sacerdotisa. Como dijera el poeta margariteño Rosas Marcano (citado por Páez de Salomé, s.f.:

100), «Una buena hallaca depende de la sazón, de las manos de la madre, [de] ese toque especial y [del] entusiasmo y la participación de toda la familia en torno a la preparación del plato». Por eso, «La mejor hallaca es la de mi mamá. Los padres le crean a uno esa memoria gustativa que llevamos siempre con nosotros».

Cuántas veces lo hemos repetido con evidente orgullo: «Las mejores hallacas son las de mi mamá». Pero no sólo nosotros lo decimos. Lo dicen también otros refiriéndose a sus platos nacionales. Lo dicen los españoles: «Como el cocido de mi madre no hay ninguno» (Pardos, 2000); los mexicanos: «No hay tamales como los de mi jefa», o los argentinos: «Las mejores pastas son las que hace mi vieja».

Lo cual nos remite, por una vía, a considerar el papel o rol que cumple la madre como formadora de la memoria gustativa de la familia, y creadora, por ende, de una tradición alimentaria, en la que se inscribe la hallaca, el cocido, el tamal o las pastas. Eso nos lleva a examinar la formación de un sentido, el gusto, que creíamos respondía estrictamente a la fisiología, y que ahora nos encontramos con que es intervenido o mediado por la madre.

Cuando Brillat Savarin escribió, a finales del siglo XVIII, la *Physiologie du Goût* (1982: 47), se consideraba

solamente la dimensión biológica o fisiológica del gusto, es decir, «la propiedad que tiene un cuerpo de impresionar el órgano y de hacer nacer la sensación». El gusto cumplía, de esta manera, dos funciones: «ayudarnos a reparar las pérdidas de energía y a escoger, entre las muchas sustancias que la naturaleza nos ofrece, aquellas apropiadas para servirnos de alimento».

Entonces, no se pensaba que el gusto iba mucho más allá del gusto mismo, y que todo dependía de una estructura biológica de recepción. Pero el gusto, o sensación del gusto, resulta de una combinación de informaciones que proceden de los otros sentidos, al originarse en los receptores táctiles y térmicos de la lengua y, sobre todo, en la mucosa olfativa, que es estimulada por los olores cuando se consume un alimento. El gusto resulta, así, un sentido principalísimo que se basta a sí mismo. De la simple percepción de los sabores, el concepto de gusto incluye el conjunto de preferencias y aversiones alimentarias de un individuo, hasta dar cuenta del deseo en general, las inclinaciones alimentarias y amorosas, las preferencias y juicios estéticos en conjunto, es decir, la subjetividad entera.

¿Cómo esa sensación se amplió tanto hasta incluir dentro de sí misma la capacidad de escoger de acuerdo

con una norma social implícitamente definida, que nos conduce a sostener que alguien tiene «buen gusto»?

La razón quizás resida en que el gusto es un sentido teñido fuertemente de afectividad, coloreado de emoción, que descansa en el sistema nervioso central, enlazado estrechamente con el sistema de regulación del humor. El gusto parece funcionar según una lógica binaria que se desarrolla en dos regiones del cerebro: el hipotálamo central y la amígdala, moviéndose entre la atracción y el rechazo (Fischler, 1993: 89-90).

El juicio gustativo, en su evolución, y asociado constantemente a las emociones, precede y anuncia el juicio moral. Esas particularidades de la sensación gustativa se asocian a transformaciones históricas y nutren el sentido de la palabra «gusto». Tiene, por tanto, un valor polisémico: se asocia al sentido común del gusto o al sabor de los alimentos y a las elecciones alimentarias, y también a los afectos y a los elementos hedonistas asociados, o sea, al placer y al desplacer.

Según Fischler (1993: 92), en el origen de los gustos alimentarios de un individuo intervienen cuatro tipos de factores: los biológicos, los psicológicos, los culturales y los sociales. Y se distinguen dos modos distintos de transmisión: intergeneracional e intrageneracional. El modo de transmisión intergeneracional puede

ser por la vía genética de ciertas predisposiciones o competencias o por la vía de la cultura. El modo de transmisión intrageneracional puede ser por la vía de las interacciones entre individuos de un mismo grupo social.

Explicuemos, valiéndonos de Fischler (1993: 98-100), solamente el modo de transmisión intergeneracional por la vía de la cultura, que será muy ilustrativo para nuestro propósito.

La cultura juega un papel determinante, ejerciendo sobre el niño una presión indirecta que tiene efectos muy importantes en la formación de los gustos alimentarios. Esa presión se ejerce esencialmente a través de un sistema de reglas y representaciones que tienden a restringir el abanico de alimentos que el niño podrá experimentar, dándole información de lo que puede considerarse «apropiado» o «conveniente» (lo que recuerda la fórmula de Claude Lévi-Strauss: «bueno para comer, bueno para pensar»). El gusto, entendido en su dimensión hedónica, interioriza la información cultural y sanciona en conformidad con las reglas culinarias. No es que los padres, y en particular la madre, se lo hayan propuesto de una manera deliberada o explícita, sino que la experiencia repetida durante la infancia induce un comportamiento alimentario en el indi-

viduo. De allí que la familia, especialmente la madre, y la educación, actúen como los elementos más importantes en la transmisión y en el origen de los gustos alimentarios. Al parecer, más que la madre, lo que influye de manera más decisiva en el desarrollo y socialización de los gustos alimentarios del niño es la educación, considerada en un sentido amplio. Por esa vía se cuele la «sugestión social», es decir, lo que uno ve y oye e imita, así como la influencia de los «pares» del niño (hermanos mayores, amigos). De esa manera, el niño va estructurando sus hábitos alimentarios, rechazando de los alimentos nuevos o neofobia (Fischler, 1993: 113).

EL PODER SIMBÓLICO DE LA HALLACA

VOLVEREMOS DOS VECES MÁS a considerar el dicho «Las mejores hallacas son las de mi mamá», en cada caso con una interpretación distinta.

Una de estas interpretaciones se relaciona con el sentido simbólico de la frase, muy bien expuesta por Pino Iturrieta (*El Mundo*, Caracas, 15.6.2002), al decir que la hallaca «Es el plato por excelencia del venezolano, porque está muy metido en su inconsciente. Es el único vínculo familiar que se repite cada doce meses. Alrededor de la hallaca está el ritual de toda la familia reunida y te remite al pasado familiar y se establece una relación histórica. Por eso la hallaca produce memorias que no produce el pasticho o el mondongo. La hallaca se remonta a una memoria previa».

A la gente le cuesta creerlo, pero cuando uno consume un alimento, está consumiendo, a la vez, signos, símbolos, valores. Los alimentos poseen funciones simbólicas o de imaginario, es decir, son portadores de significaciones, están cargados de imaginario. Son físicamente incorporados y, al ser incorporados, se nos hacen íntimos. Eso confiere al consumo oral una carga

simbólica particular que contribuye a hacer del alimento una suerte de máquina para viajar en el espacio social y en el imaginario. Gracias al alimento, y a otras cosas, uno puede emprender un imaginario viaje a la familia originaria, porque los alimentos son portadores de sentido, nutriendo al imaginario, a la vez que nutren al cuerpo: «construyen y ponen en escena la realidad y las relaciones sociales, estructurando las situaciones, las relaciones interpersonales y el tiempo» (Fischler, 1993: 81).

No olvidemos que el acto alimentario se manifiesta en unidades sociales muy importantes, que ayudan a organizar ciertos grupos sociales. En este caso, resulta esencial distinguir entre alimento y comida. Para el sociólogo brasileño Roberto da Matta (1988: 627-628), el alimento se refiere al lado nutritivo y biológico de la comida, resultando algo neutro, mientras que la comida es un alimento que se torna familiar, definidor de carácter, de identidad social, constructor de colectividad. Todo lo que los individuos pueden comer es alimento, pero no todo alimento es comida. La relación de la comida con el alimento permite la transformación de lo universal (alimento) en lo particular o singular (comida), dando oportunidad a opciones y áreas en que las personas se transforman en seres singulares dotados de gusto y voluntad. Esa diferenciación entre

alimento y comida es importante para entender que el ser humano, a pesar de ser un animal omnívoro, está guiado en sus elecciones alimentarias no sólo por la fisiología, sino también por su arbitrio cultural. O sea que cada sociedad come no sólo lo que puede, sino también lo que elige, puesto que los hábitos alimentarios son elecciones efectuadas por individuos o grupos de individuos como respuesta a las presiones sociales y culturales para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos alimenticios posibles (Mead, 1945: 3).

A la frase tan divulgada de que el hombre es lo que come, se debería agregar que también come lo que es (Montanari, 1993: 24-25). Lo que equivale a decir que el hombre al comer, lo hace dentro de sus opciones, dentro de su propia cultura. El gusto alimentario se revela así, según Bourdieu (1979), como la marca más fuerte e inalterable de los aprendizajes primitivos, los que sobreviven más tiempo a la lejanía o al derrumbamiento del mundo natal y que alimentan más durablemente la nostalgia. Es decir, los que más se recuerdan o crean memoria. Y no es para menos, porque la alimentación, en ese sentido, es un hecho social total, presente en todos los momentos de la vida humana, desde las fiestas del bautismo hasta los actos de fin

de luto (Mauss, 1950). Esa situación es reconocida actualmente por los nutricionistas más destacados, como Marià Alemany (1995: 399-400), al afirmar que con las prácticas culinarias se refuerzan los vínculos que unen al individuo con su grupo social, fortaleciéndose la identificación mediante la reafirmación y la pertenencia. De allí que la cocina o la práctica culinaria sea un factor identificativo diferencial.

LA HALLACA COMO UN ACTO DE AMOR

VOLVEMOS AHORA POR TERCERA Y ÚLTIMA VEZ a comentar la oración: «Las mejores hallacas son las de mi mamá». Esta vez lo haremos con palabras del pintor y caricaturista venezolano Pedro León Zapata (citado por Páez de Salomé, s.f.: 100): «La persona que hace las hallacas es nuestra madre, sea quien sea quien la haga: se parece a ella, y si no se parece no nos la comemos, no nos gusta. Los venezolanos tenemos una medida para saber cuánto nos gusta la hallaca, es decir, tenemos con ella una relación freudiana; por esa razón, la comparación de tipo amoroso que estoy haciendo con la hallaca no es de ninguna manera aventurada ni metafórica, la hallaca es un acto de amor y los venezolanos la enfrentamos de esa manera».

En algunas sociedades, nos dice da Matta (1988: 628-629), la comida, o el paso del alimento a la comida, es un acto de amor: «Así, las gallinas asadas son hechas por todo el mundo; pero está la gallina de doña María que es la mejor del mundo. Sea porque doña María hace su gallina con placer y amor, revelando en el acto de cocinar su relación con nosotros; sea porque

tiene ciertos secretos que se explican en la categoría “condimento”, que le permiten identificar inmediatamente su gallina. Comer, por tanto, la “gallina de doña María”, es como comer a la propia doña María, mostrándose en este acto de comer una reciprocidad que equilibra plenamente el trabajo. El comer y el ser comido guardan entre sí una relación compleja que la sociología aún no ha explorado completamente. Pero pienso que este acto de comer lo que doña María preparó es una cristalización de hechos sociales, una especie de prueba concreta de la relación que va a permitir consagrar, en otro plano, nuestra relación con doña María, como sus hijos o patrones, como sus maridos o hermanos. La “gallina de doña María” contiene un poco del que come y de la cocinera, tal como ocurre con la cena de Cristo al unir en el sacrificio a quien participa de las mismas sustancias».

La madre es, en efecto, el elemento central, el cordel que une con firmeza el entramado de la existencia de la familia. Si ese cordel se rompiera, como se ha roto para algunos en edad temprana, se instalaría el olvido en la vida familiar, como si un viento huracanado azotara el hogar. Un día, al intentar salir, el jardín sería irreconocible, lleno de extrañas plantas que se parecen sorprendentemente a la maleza. Dejemos por

un momento, sin embargo, a la fatalidad estacionada en un rincón, acechándonos, como una presencia inseparable de nuestra vida, y volvamos a los brazos de la madre, esa especie de paradisiaco lugar imaginario de donde todos procedemos. Ella es el lugar de origen, la infancia, la patria añorada. Está sentada plácidamente en un sillón y habla de su vida, y de sus hijos, que son su mayor orgullo. Cuando habla de ellos, la mirada le brilla con una luz extraña que la larga vida aún no ha logrado apagar. Me gusta cuando me llama su «muchacho», sin reparar en mi barba blanca y en las arrugas que surcan mi rostro. Me gusta que relate mis travesuras infantiles, una y otra vez. Se repite, siempre se repite, quien la oiga pensará que está a punto de enloquecer, pero a mí me encanta que escudriñe en el pozo delicioso de mi infancia, que me devuelva a mi niñez perdida. Me gusta que me hable de su juventud, de su noviazgo, de sus tribulaciones de muchacha de pueblo, de lo que ella fue y yo nunca imaginé que lo hubiese sido. Pero cuando la madre está ausente hay un silencio, un inmenso vacío, que uno pasablemente llena, trayéndola de nuevo, con algunas cosas singulares que la recuerdan, alguna vieja canción que ella cantaba, una fotografía desvaída, la hallaca decembrina compartida en familia.

El novelista estadounidense Richard Ford (1999: 7-8) expresa muy bien esa situación: «Mi madre [...] me enlaza con ese mundo extraño, ese otro lugar que formó parte de su vida y del que no sé ni supe demasiado. Es una característica de las relaciones con nuestros padres que ha sido a menudo pasada por alto y, por consiguiente, menospreciada».

La hallaca que se come en diciembre, y que se comparte con la familia, elaborada bajo la guía de nuestra madre, o copiando literalmente su receta si ella está ausente, y no la hallaca que se come en cualquier día del año, y que es hecha por cualquiera con cualquier receta, e incluso que puede ser comprada, aquella hallaca, digo, debe ser vista dentro de un complejo contexto que incluye muchas dimensiones: la comida sabrosa de la madre solícita, la familia reunida en pleno una vez al año, la alegría de la Navidad y la proximidad del Año Nuevo, el recuerdo de aquéllos que ya no están con nosotros, el inventario de las cosas que nos han pasado, la evaluación íntima del cumplimiento de los propósitos que tuvimos, en fin, ese período que funde lo casi público, que es el hogar amplificado o la familia extendida en el acto de reencuentro, con lo estrictamente privado, las cuentas que uno saca calladamente con uno mismo.

Eso es lo que Erving Goffman denominaba, en inglés, «frames», o «marcos» en español, o, lo que viene a ser lo mismo, la perspectiva con la cual uno mira las cosas, o como dice una canción: «depende del cristal con que se mire». Los «marcos» son los modos en que se cataloga y se sirve la experiencia que los actores tienen de la realidad, o sea el sistema que ponemos en práctica para descifrar y dar sentido al flujo de los acontecimientos. Si no se ve esa acción en el «marco» apropiado, el observador externo podría confundirse. Si no funcionaran esos «marcos», la vida sería un intercambio sin fin de mensajes estilizados, un juego con reglas rígidas y sin el consuelo del cambio o del humorismo. Al conversar, por ejemplo, el individuo se sirve constantemente de esos «marcos», que le permiten definir las situaciones de interacción y la estructura de la experiencia que tienen los individuos en la vida social (Wolf, 1982).

Pero Zapata también mencionó que tenemos con la hallaca una relación freudiana, y el español Pardos, al hablar del cocido que tan bien hace su madre, expresó que comérselo es como comerse a su madre, estarse en sus brazos, quedarse en su regazo, sentir su calor. Ambos expresan claramente en sus opiniones la existencia de una relación edípica, que busca la apropiación del objeto, la madre, a través de un medio que

puede ser la hallaca o el cocido. O una suerte de canibalismo aparente que devora simbólicamente el cuerpo de la madre, encarnado esta vez en una comida. Los invito a leer, para que nos entendamos, sólo un fragmento del poema «Elogio informal de la hallaca» de Aquiles Nazoa:

*Pasadme el tenedor, dadme el cuchillo,
arrimadme aquel vaso de casquillo
y echadme un trago en él de vino claro,
que como un Pantagruel del Guarataro
voy a comerme el alma de Caracas,
encarnada esta vez en dos hallacas.*

Se devora simbólicamente el cadáver de la madre como una forma de retener parte del espíritu de la familia listo para escaparse (Bonte, Izard, 1996: 141). El psicoanálisis vincula el estado canibálico con el primer estadio de evolución de las pulsiones psicofisiológicas, que es el estado oral, y específicamente con la segunda subfase de ese estado, correspondiente al período de la vida de nutrición en la que el bebé, ya con dentición, aparte de succionar el seno de su madre, muestra la tendencia a morderlo o a «devorarlo» (*Léxique de Sexologie*, 1963: 47). En todo caso, se trata

de un acercamiento a la progenitora, a la fuente de satisfacción primera, al lugar inicial de las gratificaciones, a la madre nutricia, a la proveedora del alimento inicial desde el estado fetal, a través del cordón umbilical, y luego, ya en el mundo, de la leche materna a través del seno, y, más tarde, como organizadora y ejecutora del acto alimentario de la familia y de sus celebraciones. Un fragmento de un poema de Andrés Eloy Blanco (1960: 152) se ajusta muy bien a esta parte. Se trata de «El regreso a la madre», de 1920, a esa madre que guarda en su vientre «vivas sementeras»: «Madre: en este coloquio feliz de mi regreso/ dos cielos bendigamos./ La Patria, donde nuestro corazón está preso. / La Madre, que es la patria que primero habitamos».

La patética y sarcástica frase aquella de que «las mejores hallacas son las que compra mi mamá», o la lapidaria «las hallacas de mi mamá son una mierda», que algunos dicen con marcada ironía o desencanto, enuncian, con marcada crudeza, un reproche del hijo a la madre que no le proporcionó suficiente afecto durante su infancia o que no le dio la atención adecuada por una u otra razón. Reproche que, en medio de las prisas y exigencias de la vida urbana, puede parecer injusto, porque la madre, muchas veces al frente de la

familia, tiene que producir los ingresos familiares en actividades fuera del hogar, mientras continúa realizando las tareas cotidianas de proveedora de alimentos y cocinera, dadora de cuidados maternos y enfermera tanto de sus hijos como de sus propios padres, administradora del hogar, asesora de tareas escolares, transportista de los hijos al colegio y a las actividades extracurriculares, representante legal, consejera espiritual y paño de lágrimas para el resto de la familia, mientras se empeña, a pesar de todo, en continuar siendo una mujer atractiva.

POST SCRIPTUM

«YO RESUELVO QUEDARME AQUÍ, sucede lo que sucediere. Estoy muy viejo, muy acabado y creo que mi vida no ha de durar mucho tiempo». Así escribía el 16 de mayo de 1917 el novelista Manuel Vicente Romerogarcía, autor de *Peonía*, publicada en 1890.

Cinco meses más tarde moría Romerogarcía. Llovía torrencialmente, y a su entierro sólo acudieron dos amigos.

Escribía desde Aracataca, el Macondo colombiano de Gabriel García Márquez, fuera de su país, donde murió, pobre, abandonado y solitario: «Hace tres meses que no uso medias y hace un año que me cambio de ropa cada tres semanas».

Casi terminado este libro, he recibido una infausta noticia: un amigo se marcha del país en una suerte de exilio voluntario.

Hace seis meses, en diciembre pasado, otros dos amigos y sus familias, dos hermanos para mí, decidieron alejarse, dejaron su casa, abandonaron su país, con la esperanza destrozada y los nervios alterados.

En la penumbra de mi biblioteca, he escrito un poema sobre los que voluntariamente se alejan, quizás

para siempre. Me refugio luego en la lectura de *Tierra de hombres* de Saint-Exupéry, buscando un bálsamo para la pena:

«¡Ah! Lo maravilloso de una casa no es que nos albergue o nos abrigue, ni que se posean sus muros, sino el que, lentamente, haya depositado en nosotros sus provisiones de ternura; que ella forme, en el fondo del corazón, ese macizo oscuro del cual nacen los sueños como el agua nace de la fuente.»

Que la casa «forme, en el fondo del corazón, ese macizo oscuro del cual nacen los sueños...»

Ya no hay sueños, me dicen, y se alejan.

¿Qué nos ha pasado?, me pregunto, y vuelvo a mi casa, pero no puedo dejar de pensar en ellos.

Recuerdo, entonces, en procura urgente de la fe en las cosas que me rodean y a las que amo, unas palabras de Nelson Mandela, que estuvo muchos años preso por haber luchado contra la injusticia en su país. A un amigo, que atravesaba una gran desgracia, le escribió:

«Me maltrataron física y emocionalmente. No pude ver crecer a mis hijas. Me separaron de mi mujer, cosa que acabó provocando la ruptura de nuestro matrimonio. Entonces comprendí que podrían arrebatarme todo, menos mi mente y mi corazón. Y decidí que no iba a dárselos. Es la única decisión que debe usted to-

mar ante lo que le está sucediendo. Tiene que decidir qué está dispuesto a ceder y qué no. Ya le han arrebatado suficientes cosas. Yo, que usted, no les daría nada más. ¿Por qué? No tiene por qué.

Mientras usted no se deje vencer, mientras no se le amargue la vida, mientras no esté permanentemente furioso, mientras sea capaz de olvidarlo y luchar por seguir adelante, todo saldrá bien».

Horacio, el gran poeta latino, modelo de las virtudes clásicas de equilibrio y medida, escribió, cerca del año en que nació Jesús: «Cambian de cielo, pero no de ánimo, quienes surcan el mar».

No habrá, es cierto, otro mar, ni otro cielo, ni otras montañas más familiares para ti que éstas de las que te alejas, porque tu ánimo seguirá siendo el mismo. Ni habrá otros ojos y otros brazos más cálidos y próximos que éstos que abandonas. Ni habrá otro campo de batalla más luminoso que éste para entablar combate por ti mismo y los tuyos. No habrá, te lo juro, no habrá jamás.

Los sueños no son negociables, deberías haber dicho en vez de partir.

Arundhati Roy, joven novelista india que, a pesar de su juventud, ya ha conocido el desprecio de los suyos, ha dicho que «El único sueño que vale la pena

BIBLIOGRAFÍA Y HEMEROGRAFÍA CITADAS

- ABEJA, LA. Mérida, 14.12.1858.
- ACOSTA, JOSEPH DE. 1940 (1590). *Historia natural y moral de las Indias*. México: FCE.
- ALEMANY, MARÍA. 1995. *Enciclopedia de las dietas y la nutrición*. Barcelona: Editorial Planeta.
- ATLAS DE TRADICIONES VENEZOLANAS. 1998. Caracas: Fundación Bigott-El Nacional.
- AVISPA, LA. Mérida, 21.12.1878.
- BARNOLA, PEDRO P. 1985. *Noto y anoto. Los primeros 40*. Caracas: Academia Venezolana correspondiente de la Real Española.
- BENNASSAR, BARTOLOMÉ. 1980. *La América española y la América portuguesa. Siglos XVI-XVIII*. Madrid: Akal Editor.
- BLANCO, ANDRÉS ELOY. 1960. *Tierras que me oyeron*. Caracas: Editorial Cordillera.
- BONTE, PIERRE; MICHAEL IZARD. 1996. *Diccionario Akal de etnología y antropología*. Madrid: Ediciones Akal.
- BOURDIEU, PIERRE. 1979. *La Distinction*. París: Éditions de Minuit.
- BRANDES, STANLEY. 1988. «La comida ceremonial en Tzintzuntan», *América Indígena*, México, vol. XLVIII.
- BRICEÑO GUERRERO, JOSÉ M. 1983. *Recuerdo y respeto para el héroe nacional*. Mérida: Ediciones del Rectorado de la Universidad de Los Andes.
- BRICEÑO-IRAGORRY, MARIO. 1952. *Alegría de la tierra*. Caracas: Editorial Ávila.
- BRILLAT SAVARIN, J.A. 1982. *Physiologie du Goût*. París: Flammarion.
- CALZADILLA, PEDRO E. 1994. *Quimeras de amor, honor y pecado en el siglo XVIII venezolano*. Caracas: Editorial Planeta.

tener es que vivirás mientras estés vivo, y no morirás hasta que hayas muerto». Palabras crípticas que, según ella, quieren decir: «Amar. Ser amado. No olvidar nunca la propia insignificancia. No acostumbrarse nunca a la violencia inclasificable y a la vulgar incongruencia de la vida a tu alrededor. Buscar la alegría en los lugares más tristes. Perseguir a la belleza hasta su guarida. No simplificar nunca lo complicado ni complicar lo sencillo. Respetar la firmeza y la decisión, pero nunca la fuerza. Probar y aprender de los errores. No mirar nunca hacia otro lado. Y nunca, nunca olvidar».

Uno no debería negociar este cielo tan prístino ni el futuro de esta gente que te mira con los ojos absorbidos y las manos vacías.

No, no debes negociar esas cosas que han echado raíces en los lugares más recónditos de tu alma.

Desde lejos, quiero que tengas presente al menos algunos pequeños trozos de tu país, de ese país que ahora enfrenta una situación penosa, como otras que antes ha enfrentado a lo largo de su vida y que ha superado.

Por eso, te dedico, con afecto, este libro.

CARRERA DAMAS, GERMÁN. 1984. *Una nación llamada Venezuela*. Caracas: Monte Ávila Editores.

—. 1969. *El culto a Bolívar*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.

CARRERAS Y CAUDI, F. 1933. *Folklore y costumbres de España*. Barcelona: Editorial Alberto Martín.

CARRILLO LARA, SILVIA. 1994. *Cocina yucateca tradicional*. México: Editorial Diana.

CARTAY, RAFAEL. 2001. *La cocina de Barinas*. Barinas: CONAC/Fundación Cultural Barinas/ICAM/CONICIT.

—. 2001b. «El símbolo patrio en la construcción de la nación», en: Fundación Bigott/ Universidad Simón Bolívar. *Los rostros de la identidad*. Caracas: Equinoccio.

—. 1998. «El pabellón, ¿símbolo gastronómico nacional?», en: Fundación Bigott/ Universidad Simón Bolívar. *Venezuela: Tradición en la modernidad*. Caracas: Equinoccio.

—. 1997. *Caracterización de la región alimentaria andina*. San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.

—. 1995. *El pan nuestro de cada día*. Caracas: Fundación Bigott.

—. 1992. *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*. San Cristóbal: Editorial Futuro/ Fundación Polar.

—. *Historia económica de Venezuela. 1830-1900*. Valencia: Vadell Hermanos Editores.

COBO, BERNABÉ. 1943 (1656). *Historia del Nuevo Mundo*. Madrid: Atlas.

COBOS RUTZ DE ADANA, J.; F. LUQUE-ROMERO. 1995. «Costumbres alimentarias de los andaluces durante los rituales de paso a comienzos de la centuria», en: A. Garrido A. (Comp.). *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: Ediciones La Vals de Onsera.

CONCILIADOR, EL. Caracas, 25.4.1900.

CONTRERAS, JESÚS. 1993. *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudeba.

CONSTITUCIONAL, EL. Caracas, 17.8.1905.

COOK, FEDERICO. 1987. *El cuatro venezolano*. Caracas: Cuadernos Lagoven.

CORREO DE CARACAS. Caracas, 7.8.1852.

DA MATTA, ROBERTO. 1988. «Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil», *América Indígena*, México, vol. XLVIII.

DIARIO DE AVISOS. Caracas, 16.12.1857.

DURÁN, FRAY DIEGO. 1967. *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de Tierra Firme*. México: Editorial Porrúa. 2 tomos.

ECONOMISTA, EL. Caracas, 6.3.1855.

ESTEVEZ BUROZ, RAFAEL (Pepe Castañas). 1894. *Retazos... y retozos*. Caracas.

FARGA, ARMANDO; JOSÉ L. LAREDO. 1993. *Historia de la comida en México*. México: Editorial Diana.

FERNÁNDEZ DE OVIEDO, GONZALO. 1959 (1535). *Historia general y natural de las Indias*. Madrid: Ediciones Atlas. 2 tomos.

FIHMAN, BEN AMÍ. 1983. *Los cuadernos de la gula*. Caracas: Línea Editores.

FISCHLER, CLAUDE. 1993. *L'Homnivore*. París: Odile Jacob.

FORD, RICHARD. 1999. *Mi madre, in memoriam*. Barcelona: Editorial Lumen.

FRANKEL, BENJAMIN. 1977. *Venezuela y los Estados Unidos. 1810-1888*. Caracas: Ediciones de la Fundación John Boulton.

FREUD, SIGMUND. 1992. *Cartas de juventud*. Barcelona: Gedisa.

GANDÍA DE FERNÁNDEZ, Concepción. 1955. *Cocina práctica mexicana*. México: Editorial Divulgación.

GAZETA DE CARACAS. Caracas, 21.9.1810, 10.5.1811.

GILIJ, FILIPO SALVADOR. 1965 (1780-1784). *Ensayo de historia americana*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.

GÓMEZ, ÁNGEL FÉLIX. 1991. *Historia y antología de la cocina margariteña*. Caracas: Armitano.

GRANUJA, EL. Caracas, 27.11.1886.

HORIZONTES. San Cristóbal, 23.12.1903, 5.1.1905.

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN. 1999. *Tabla de composición de alimentos para uso práctico*. Caracas: INN.

LEÓN, JORGE. 1968. *Fundamentos botánicos de los cultivos tropicales*. San José de Costa Rica: IICA-OEA.

LEÓN, RAMÓN DAVID. 1954. *Geografía gastronómica de Venezuela*. Caracas: Tipografía Garrido.

LEXIQUE DE SEXOLOGIE. 1963. Suisse: Gunther/ Denoel.

LIRA, LA. Trujillo, 15.12.1896.

LISBOA, CONSEJERO. 1954. *Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador*. Caracas: Presidencia de la República de Venezuela/ Ediciones Edime.

LÓPEZ DE GÓMARA, FRANCISCO. 1979 (1552). *Historia general de las Indias y la vida de Hernán Cortés*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.

LOVERA, JOSÉ RAFAEL. 1991. *Gastronomía caribeña*. Caracas: CEGA.

—. 1989. *Gastronáuticas*. Caracas: CEGA.

—. 1988. *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila Editores.

MÁRTIR DE ANGLERÍA, PEDRO. 1944 (1530). *Décadas del Nuevo Mundo*. Buenos Aires: Editorial Bajel.

MAUSS, MARCEL. 1971. *Obras*. Barcelona: Seix Barral.

—. 1950. *Essai sur le don, forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*. París: Presses Universitaires de France.

MEAD, MARGARET. 1945. «Manual for the study of Food Habits», en: *Bulletin of Natural Resources Council*, III.

MIJARES, AUGUSTO. 1970. *Lo afirmativo venezolano*. Caracas: Ministerio de Educación.

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES. 1874. *Memoria 1874*. Caracas: Imprenta de la Opinión Nacional.

MONITOR INDUSTRIAL, EL. Caracas, 4.1.1860.

MONTANARI, M. 1993. «Historia, alimentación, historia de la alimentación», en: J.M. Sánchez N, et al. *Problemas actuales de la historia*. Salamanca: Ediciones de la Universidad de Salamanca.

MORLEY, SYLVANUS. 1975. *La civilización maya*. México: Fondo de Cultura Económica.

MOSQUEDA SUÁREZ, MIGUEL (Comp.). 1971. *Vida y obras completas de Carlos Borges*. Caracas: Cromotip.

NACIONAL, EL. Caracas, 23.12.2001.

NOVEDADES, LAS. Caracas, 24.12.1886, 31.12.1886.

OPINIÓN NACIONAL, LA. Caracas, 14.2.1877, 23.12.1881, 22.12.1882, 25.1.1892.

ORTIZ, MANUEL ANTONIO. 1988. «En diciembre se adorna el mapa», *Revista Bigott*, Caracas, 47, octubre-diciembre.

PÁEZ DE SALOMÉ, BEATRIZ. S.f. *Hallacas. Aromas de una tradición*. Caracas: Ediciones Derrelieve.

PANORAMA. Maracaibo, 28.12.1934.

PARDOS, ARTURO. 2000. *En busca del cocido de oro*. Hiria, Guipúzcoa.

PARKINSON, ROSEMARY. 1999. *El Caribe. Un paraíso culinario*. Barcelona: Konemann.

PEÑA, LEONOR. 1997. *La cocina tachireense*. San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.

PEÑÍN, JOSÉ. 1998. «El valse, ejemplo de movilidad cultural», en: Fundación Bigott/ Universidad Simón Bolívar. *Venezuela: Tradición en la modernidad*. Caracas: Equinoccio.

PICÓN SALAS, MARIANO. 1939. «Antítesis y tesis venezolana», *Revista Nacional de Cultura*, Caracas, 1-3, noviembre 1938-enero 1939.

PIMENTEL, FRANCISCO (Job Pim). 1950. *Antología*. Caracas: Ediciones del Ministerio de Educación Nacional.

PINCEL, EL. Trujillo, 9.3.1886.

PINO ITURRIETA, ELÍAS. Entrevista en *El Mundo*, Caracas, 15.6.2002.

POPIC, MIRO. 1986. *El libro del pan de jamón... y otros panes*. Caracas: Ernesto Armitano.

POPOL VUH, EL. 1977. *El Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*. Buenos Aires: El Cid Editor.

RAMÓN Y RIVERA, L.F. *El Joropo, baile nacional de Venezuela*. Caracas: Ministerio de Educación.

RAMOS DE ESPINOSA, VIRGINIA. 1976. *Los mejores platillos mexicanos*. México: Editorial Diana.

REVEL, JEAN-FRANÇOIS. 1980. *Un festín en palabras*. Barcelona: Tusquets.

ROMÁN DE ZUREK, TERESITA. 1990. *Cartagena de Indias en la olla*. Bogotá: Ediciones Gamma.

ROSENBLAT, ÁNGEL. 1977. *Los conquistadores y su lengua*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.

—. 1974. *Buenas y malas palabras en el castellano de Venezuela*. Caracas-Madrid: Edime. Hay edición de 1956.

ROY, ARUNDHATI. 1998. *El final de la imaginación*. Barcelona: Anagrama.

SALAS, JULIO CÉSAR. 1948. «Plantas indígenas de uso común en América», *Re Indica*, vol. I, núm. 2.

SANOJA, MARIO. 1982. *De la recolección a la agricultura. Historia general de América*. Caracas: Italgráfica. Tomo III.

SAUER, CARL. 1984. *Descubrimiento y dominación española en el Caribe*. México: Fondo de Cultura Económica.

SEMANA, LA. Caracas, 1.5.1902.

TANNAHILL, REAY. 1988. *Food in History*. Londres: Penguin Books.

TAURO, ALBERTO. 1953. «Huella de los tamales en el lenguaje y en la literatura del Perú», *Revista Nacional de Cultura*, Caracas, 96. Febrero.

TEJERA, MIGUEL. 1877. *Venezuela pintoresca e ilustrada*. París: Librería Española de E. Denne Schmitz. 2 tomos.

TRUTTER, MARION (ed.). 1999. *Un paseo gastronómico por España*. Barcelona: Konemann.

USLAR PIETRI, ARTURO. 1982. «La hayaca como manual de historia», *Clave*, Caracas, 5.12.1982.

VALLENILLA LANZ, LAUREANO. 1930. *Disgregación e integración*. Caracas: Tipografía Universal.

VELÁSQUEZ, RAMÓN J. 1980. *Confidencias imaginarias de Juan Vicente Gómez*. Caracas: Ediciones Centauro.

VÉLEZ BOZA, FERMÍN. 1948. «La alimentación y la nutrición en Venezuela», *Revista de Sanidad y Asistencia Social*, Caracas, vol. XIII, núms. 1-2.

WOLF, MAURO. 1982. *Sociologías de la vida cotidiana*. Madrid: Ediciones Cátedra.

ESTE LIBRO
SE TERMINÓ DE IMPRIMIR
EN LOS TALLERES DE EXLIBRIS
EN EL MES DE AGOSTO
DE 2003.
LA EDICIÓN CONSTA
DE 5.000 EJEMPLARES.