

Boletín RED^{en}

RED patrimonio.VE
Observatorio de Patrimonio Cultural

Separata EDITORIAL

06

Revista Digital de PATRIMONIO CULTURAL

La Separata EDITORIAL de la Revista Digital de Patrimonio Cultural BOLETÍN en RED, tiene como objeto difundir contenidos únicos que ya han sido publicados en las ediciones regulares de esta publicación, con la intención de promocionar y compartir el conocimiento fraguado e individualizado en esta materia por los miembros de la REDpatrimonio.VE.

Entrega ESPECIAL . Enero 2022

Juan MATEUS HEREDIA (2020)

Consenso para rescatar el patrimonio gastronómico. Boletín en Red. Vol. 1: (17)

Noviembre-Diciembre, 10-13. Disponible en: <https://redpatrimoniove.wixsite.com/redve/boletin>

Consenso para rescatar el patrimonio gastronómico



Juan MATEUS HEREDIA

Ingeniero Agrónomo (UCV); Investigador Científico en Biotecnología Agrícola en el Instituto de Estudios Avanzados (IDEA). Especialista en raíces y tubérculos tropicales. Correo-e : jmateusjmh@gmail.com

Consenso para rescatar el Patrimonio gastronómico



Mercado Patrimonial de Chacao
Foto: Fabiola Velasco

Los hábitos alimenticios del ser humano son muy variables de acuerdo a la cultura de cada grupo social; naciones como Venezuela creadas por el colonialismo español y receptor de innumerables inmigraciones, particularmente de África, Europa y Suramérica, mantiene un patrimonio gastronómico criollo variado, con la influencia de la gastronomía de nuestros pueblos indígenas, donde se incluyen ingredientes producidos en nuestro territorio, importados y heredados de nuestras culturas aborígenes (Wikipedia, 2020). La agricultura resulta ser un factor importante como principal proveedor de materia prima de calidad, con o sin transformación, en la elaboración de infinidad de alternativas culinarias.

Aun cuando persiste y es notable la permanencia de ciertos platos criollos, como el pabellón, la hallaca, arepa, empanada, etc., es notorio que se encuentra en una etapa de transición investida por el modernismo y la actual coyuntura económica, es así como el número y cantidad de ingredientes usados en el menú es bastante restringido en buena parte de la población, aun cuando hay posibilidades de diversificar las presentaciones hay una tendencia a la monotonía a nivel doméstico. La inmediatez y el ritmo de vida propicia la pérdida progresiva de ese talento forjado, por la creatividad y transmisión de buenas prácticas de cocina, generación tras generación y la oportunidad de producir una mayor diversidad de productos agrícolas y pecuarios.

Son diferentes los factores que tienden a reasumir nuevos patrones de alimentación, entre ellos el uso de herramientas de internet, que de alguna manera intenta rehacer nuevas formas de preparar platos, no necesariamente criollos ni suficientemente balanceados. En forma paralela existe una política de Estado liderada por el Instituto Nacional de Nutrición (INN) que busca acercarnos a una buena alimentación en todos los ámbitos, desde el familiar, comunitario y laboral, entre otros escenarios, a través de charlas y asesorías (INN, 2020), en algunos casos la propuesta apunta más a suministrar alternativas económicas, para contar con los requerimientos mínimos diarios nutricionales, que lograr un menú criollo en sí mismo.

En las urbes, nos pone en situaciones más complejas de lo que fue nuestro pasado en la preservación del menú venezolano, comenzando con la desestructuración de la familia, donde ambos padres deben trabajar para el sustento familiar. Vale la pena destacar que la mujer es pionera y componente importante en nuestra cocina doméstica o casera para la creación y modernización de buena parte del menú que consumimos a diario, se puede decir que es poca la influencia de grandes cocineros o restaurantes en la consolidación de nuestro patrimonio gastronómico criollo (Scannone, 2012).

La relativa abundancia de establecimientos o puestos de comida rápida, tanto de compañías

transnacionales como particulares nacionales, da cuenta de una tendencia a deformar la forma de alimentarnos, aunque ha tenido contrapesos importantes como las areperas que en parte ayudan a la promoción de nuestra tradición alimentaria. A nivel doméstico sigue dominando la arepa como opción preferencial en la elaboración de alimentos (García, 2009), en comparación con la frecuencia con que se replica en el hogar el menú de comida rápida, este último presenta con mucha frecuencia ingredientes cárnicos de alto costo que le dan su razón de ser, a diferencia de la arepa que tiene variadas formas de rellenos de menor costo sin perder su esencia.

El comercio, propenso a colocar productos de fácil uso o “adictivos”, identificados en sus ya conocidos estudios de mercado, pone a disposición de los usuarios variadas presentaciones empaquetadas o enlatadas para solventar el quehacer diario del menú familiar, muchas veces poco saludables desde el punto de vista nutricional, lo que genera una pérdida de la cantidad y calidad de la dieta. Este escenario es mucho más caótico en zonas rurales, en parte por el abandono de la actividad agrícola y su propio proceso de modernización hacia el monocultivo que dejó mucho desempleo y una significativa pérdida de la diversidad vegetal ofertada desde hace más de 40 años, un fenómeno que se viene gestando prácticamente desde la primera mitad del siglo XX (Lovera, 2000), ambos factores condicionan una

disminución de la diversidad de productos a adquirir y escasas posibilidades de comprarlos por el alto desempleo reinante.

Los elementos tecnológicos que transforman los cultivos y alimentos para hacerlos más productivos, enriquecidos, digeribles, palatales, nutritivos y de mayor calidad, provienen del sector ciencia y tecnología en particular con el uso de herramientas biotecnológicas (Hernández-Sánchez, 2003), normalmente se enfrenta a situaciones de percepción pública que cuestionan el uso de ingredientes y/o productos terminados por considerarlos dañinos a la salud y al medio ambiente. En este mismo sentido, otro escenario frecuente es la preocupación de los comensales por la presencia de residuos de agrotóxicos en el caso de los vegetales y por los antibióticos en el caso de las carnes.

Ideas para redimir el patrimonio gastronómico criollo.

Todo este complejo de factores mencionados que actúan más bien en la homologación de patrones de consumo, motivado a la influencia de formas de alimentación extranjera, un intenso proceso de urbanización, el avance de las comunicaciones prácticamente en tiempo real, una acelerada industrialización alimentaria, alta

tecnificación de procesos (Lovera, 2009), baja accesibilidad y calidad de ingredientes y la vida cotidiana moderna, altera la posibilidad de retomar en forma consistente nuestro patrimonio gastronómico, además complicada por la actual crisis económica, obliga a plantear soluciones que permitan el rescate y evolución de platos criollos, convirtiendo lo que pudiera verse como amenazas en fortalezas. En Colombia, por ejemplo, en los grandes supermercados se venden arepas precocidas, empaquetadas en procesos agroindustriales, con o sin relleno que requieren sólo un calentamiento, aquí se aprovecha el mercado, el estilo de comida rápida y la industrialización para promover un alimento tradicional, generando empleos y crecimiento económico, en Venezuela esta opción ha sido valorada a nivel estudio arrojando niveles de aceptación del 70% con rellenos preferidos como queso amarillo (48%), seguido por el queso blanco (43%) y el jamón con un 30% (García, 2009).

Es preciso acotar la importancia que tiene nuestro sistema educativo en asumir un rol en temas profundos de la alimentación, desde la misma escuela y educación media (Baptista, 2010), pero buscando ese enlace necesario entre el sector agrícola y el consumidor que existía antes en muchas comunidades, particularmente agrícolas, en la primera mitad del siglo XX a través del autoabastecimiento (Lovera, 2000). La semilla para retomar este camino comenzó con el Programa en las escuelas de Todas las Manos a la Siembra y las políticas de Estado que impulsan la agricultura urbana del Ministerio del Popular para la Agricultura Urbana.

Estas iniciativas seguramente están dando sus frutos, un poco lento y desarticulado, pero con la participación y organización de todos se pudieran dar grandes pasos, esto sería un buen comienzo y la base para un naciente sistema de buena alimentación, justa y proporcionada, incorporando variedad y propiciando la reestructuración de un sistema agrícola local que permita abaratar los costos de los ingredientes y su diversificación.

Las tradiciones populares en sus diferentes expresiones pudieran aportar condiciones favorables para el arraigo de nuestro arte culinario, tímidamente presente, pero con mayor entereza puedan posicionarse platos regionales o nacionales, la idea es darle un justo tratamiento al tema de la alimentación y con ello trascender, lo que es hoy muy notorio, en buena parte de nuestras festividades donde se manifiesta en alta proporción el uso de trajes, música, bailes y bebidas alcohólicas.

En la misma orientación el rescate del conuco y



Mercado Patrimonial de Chacao
Foto: Fabiola Velasco

el trabajo agrícola en general, en primera instancia para el autoconsumo, sentaría las bases para una escalada mayor de producción para el sustento de las urbes, todo esto con un direccionamiento de producir alimentos o sus materias primas que no descuiden la necesidad de cubrir los requerimientos de carbohidratos, proteínas, grasas, fibras, minerales y vitaminas en su justo proporción, esta iniciativa no supone necesariamente la sustitución del modelo de agricultura intensiva con monocultivo, usualmente asociado a la agroindustria, por la sencilla razón de que en el medio rural no todos están en la intención de regresar a actividades agrícolas por vivir de otras actividades del sector de servicio. En general se debe revisar a profundidad las cadenas de comercialización y el procesamiento postcosecha en campo para optimizar el ingreso económico del campesinado, incrementar la oferta de empleo y reducir precios al consumidor.

La creación de un plan de sistematización de divulgación del tipo de producto, volumen de producción y precios de materias primas agrícolas en tiempo real que incentive la planificación de la cría y siembra en tiempos oportunos para su mejor aprovechamiento por el consumidor y coincidiendo en lo posible con los requerimientos de condiciones agroclimáticas idóneas y su oportuno uso en eventos festivos de distinta índole, como en el caso de las hallacas donde hay un cierto grado de previsión para la producción y suministro de los ingredientes tanto nacionales como importados.

Lo ideal es retomar estas iniciativas sustentadas en una debida planificación y organización que atienda a nuestra estacionalidad tropical para la producción de cultivos agrícolas y muy especialmente aquellas donde tenemos el potencial productivo y además compartimos centro de origen, tal es el caso de la yuca, papa, batata y caraota negra, especies vegetales que tienen a sus costas una importante contribución en la elaboración de platos criollos donde están presentes en variadas formas de preparación, aun así en ellas subyace una diversidad de usos potenciales que no terminamos de aprovechar.

En estas especies existen muchas instituciones como la UCV, UNESR, UNELLEZ e instituciones públicas y privadas como el Instituto de Estudios Avanzados (IDEA), el Centro de Investigaciones del Estado para la Agroindustria (CIEPE), los Productores Integrales del Páramo (PROINPA), entre otros que desarrollan tecnologías para el procesamiento agroindustrial, mejoramiento genético, conservación y multiplicación de plantas *in vitro* y *ex vitro* de nuestras especies amiláceas tropicales y/o de alto contenido proteico en óptimas condiciones fitosanitarias.

Incidir en forma conjunta con ciencia y tecnología, organización social y financiamiento oportuno permitiría repensar un plan de producción con alta disponibilidad de materia prima local que mantenga como horizonte la justa proporcionalidad (balance nutricional), calidad y cantidad, incluyendo a personas con regímenes de nuevas tendencias como

veganos o dietas especiales. Este proceso así concebido debe ser en lo posible integrado verticalmente (productor, agroindustria, y comerciante), para asegurar la estabilidad del sistema productivo y repartir la ganancia en su justa proporción, de esta manera propiciar una mayor estabilidad en el medio rural y darle más estabilidad y arraigo a nuestro patrimonio gastronómico tanto en el campo como en la ciudad con ingredientes nativos diversos.

Fuentes consultadas

- Baptista Nidia. 2010. Fortalecimiento de las manifestaciones tradicionales en la "E.T.R. Máximo Toro. Trabajo de grado de la Universidad de los Andes. Pp.72.
<http://bdigital.ula.ve/storage/pdf/41859>.
- García Oscar. 2009. Análisis de mercado para la creación de una empresa destinada a la fabricación y comercialización de masas rellenas para arepas empacadas al vacío en el Área Metropolitana de Caracas. Trabajo para optar al título de Especialista. Universidad Católica Andrés Bello (UCAB, Caracas). P. 67.
<http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAR7538.pdf>
- Hernández-Sánchez. 2003. Recent development in food biotechnology. En: Food Science and Food Biotechnology. Editorial. CRC PRESS. Pp. 336.
- Instituto Nacional de Nutrición. 2020. www.inn.gov.ve
- Lovera José R. 2000. Entre la buena mesa y el diario sustento. En: Venezuela siglo XX. Visiones y testimonios. Libro 1. Asdrubal Baptista. Editorial Fundación Empresas Polar.
- Lovera José R. 2009. Geografía cultural regional alimentaria de Venezuela. En: GeoVenezuela, Tomo 8, Capítulo 70, Editorial Fundación Empresas Polar. Pp.468-501. Scannone, Armando. 2012. Mi cocina, a la manera de Caracas. 7ma edición, Editorial Arte, S.A. p. 479.

EDITORIAL BOLETÍN en RED N° 17

No hay momento más sublime y amoroso como el que experimenta una madre al alimentar a su cría, porque entre los milagros de la vida, la naturaleza insiste en procurar desde los cuerpos femeninos el alimento de subsistencia. Para una mujer dar teta, procurar desde sí misma una nueva vida y mantenerla, se convierte en el acto de amor más puro al que podamos hacer referencia. Los cuerpos de mujer como los territorios de la Pacha Mama son los productores de esa inmensa y sagrada sensorialidad que es comer. Alimentar y alimentarse es un acto de amor por excelencia.

Todos los sentidos participan al degustar un alimento, si a bien nos guste o no. A través de olores, sabores, texturas, aspecto y recuerdos guardados en la memoria, un alimento procesado puede llegar a hacernos descubrir sensaciones placenteras acunadas a nuestros arraigos y tradiciones. Es por ello que los saberes para el procesamiento de los alimentos, enmarcados en aquellos que el entorno nos ofrece y recreados desde la memoria, se les pueden otorgar esa especial característica de entenderlo como el lazo patrimonial más común de identidades compartidas.

Haber escogido para esta edición la temática de patrimonio gastronómico ha sido realmente un verdadero placer, porque hemos logrado un número muy nutrido de artículos, aunque también hemos evaluado que se ha quedado fuera del tintero una infinidad de temas posibles que este campo de la gastronomía puede ahondar. Es una temática que posiblemente le dediquemos un nuevo apartado.

En las páginas siguientes encontrarán interesantes reflexiones sobre lo que en esencia se puede considerar patrimonio gastronómico, como también opiniones e investigaciones sobre la base de experiencias personales, referentes históricos y vanguardia.

Es para nosotros, el Equipo Editorial de la Revista Digital Boletín en Red, un verdadero placer hacer esta entrega para el cierre de este difícil año 2020, que nos obligó a repensar y reinventar los objetivos planeados. En el balance consideramos que lo hemos logrado y de ahí el producto que este año construimos para todas y todos ustedes.

Feliz navidad y un venturoso año 2021



INSTITUCIONES Aliadas



<https://redpatrimoniove.wixsite.com/redve>
redpatrimonio.ve@gmail.com

Boletín 17

RED en

Patrimonio CULTURAL
Gastronomía
Sabores de Identidad

Sumario

2 Julio BOLÍVAR La cocina, una herencia de todos	24 Francisco CATAÑEDA MALAVÉ El maíz en Margarita
6 María Milagros PÉREZ Con la hallaca siento que me como al país Entrevista a Ocarina Castillo D'Imperio	28 José MEDINA BASTIDAS La cultura culinaria un proyecto a desarrollar
10 Juan MATEUS HEREDIA Consenso para rescatar el patrimonio gastronómico	32 Susana MARTÍN RIVAS Montecitos de mi calle: regreso al presente
14 Elsy CANELÓN Saber ancestral, saber alimentario	36 Octavio SISCO RICCIARDI La Bejarana, una torta blanca aunque sea negra
18 Venancio MORALES ROMERO Algunas consideraciones del maíz y la arepa en Venezuela	40 Carlos GARCÍA y Gonzalo PICÓN TUCCI La vanguardia de la gastronomía tradicional venezolana

EQUIPO Editorial

Fabiola VELASCO PÉREZ . Diónys RIVAS ARMAS . Vidal CISNEROS . Octavio SISCO RICCIARDI

BOLETÍN en RED es un medio de difusión relacionado al campo del Patrimonio Cultural Venezolano y Nuestro Americano. Es una iniciativa de los miembros de la Red de Patrimonio de Venezuela con el apoyo del Programa en Ciencias de la Conservación del Patrimonio Cultural de la Dirección de Sociopolítica y Cultura de la Fundación Instituto de Estudios Avanzados – IDEA, ente adscrito al Ministerio del Poder Popular para Ciencia, Tecnología e Innovación de la República Bolivariana de Venezuela.

Edición completa BOLETÍN en RED N° 17
Disponible en: <https://redpatrimoniove.wixsite.com/redve/boletin>