



fundación
EMPRESAS POLAR

CAMINOS
y FOGONES
de una FAMILIA
MERIDEÑA

Julieta Salas de Carbonell







CAMINOS
y FOGONES
de una FAMILIA
MERIDEÑA

© Fundación Empresas Polar, 2009
Caracas, Venezuela

ISBN: 978-980-379-238-1
Hecho el depósito de ley
D.L.: lf2592009800265

Coordinación editorial
MANUEL RODRÍGUEZ CAMPOS

Producción editorial
GISELA GOYO

Diseño gráfico y diagramación
AITOR MUÑOZ ESPINOZA

Corrección de textos
MARIBEL ESPINOZA

Fotografías
ARCHIVO FAMILIA SALAS

Reproducción de fotografías
RODRIGO BENAVIDES

Impresión
LA GALAXIA

La responsabilidad de las opiniones expresadas en esta publicación incumbe exclusivamente a su autor y no refleja necesariamente los puntos de vista de Fundación Empresas Polar.

www.fundacionempresaspolar.org



CAMINOS
y FOGONES
de una FAMILIA
MERIDEÑA

Julietta Salas de Carbonell

CARACAS, 2009

JUNTA DIRECTIVA

Presidenta

LEONOR GIMÉNEZ DE MENDOZA

Vicepresidenta

MORELLA PACHECO RAMELLA

Directores

ALFREDO GUINAND BALDÓ

LEOPOLDO MÁRQUEZ ÁÑEZ

VICENTE PÉREZ DÁVILA

ASDRÚBAL BAPTISTA

RAFAEL ANTONIO SUCRE MATOS

JOSÉ ANTONIO SILVA PULIDO

MANUEL FELIPE LARRAZÁBAL AGUERREVERE

ALEJANDRO YANES PUIGBÓ

LEONOR MENDOZA DE GÓMEZ

GERENTES

Gerente General

ALICIA PIMENTEL

Gerente de Proyectos

DANIELA EGUI

*Gerente de Administración y
Servicios Compartidos*

RUBÉN MONTERO

Gerente de Relaciones con el Entorno

JUAN ALBERTO SEIJAS

Gerente de Investigación y Desarrollo

ALEJANDRO REYES

COORDINADORES DE ÁREA

Desarrollo Comunitario Oriente

MARÍA BELLORÍN

Ediciones

GISELA GOYO

Voluntariado Corporativo

GERARDO GARCÍA

Desarrollo Comunitario Centro Occidente

ELIZABETH MONASCAL

*Educación para el Trabajo y
Formación Docente*

ISABEL MOSQUEDA

Educación Básica

RENATO VALDIVIESO

Donaciones y Salud

MIRANDA ZANÓN

CENTROS ESPECIALIZADOS

Casa Alejo Zuloaga

DIRECTOR RAFAEL CASTRO

*Casa de Estudio de la Historia de Venezuela
"Lorenzo A. Mendoza Quintero"*

DIRECTORAS ELISA MENDOZA DE PÉREZ
y LEONOR MENDOZA DE GÓMEZ

COORDINADOR DE PROMOCIÓN CULTURAL Y DOCUMENTACIÓN

GUSTAVO VAAMONDE

COORDINADORA DE RELACIONES PÚBLICAS

SUSANA SARÁ

Presentación

LEONOR GIMÉNEZ DE MENDOZA
Presidenta Fundación Empresas Polar

En enero de 2009 Fundación Empresas Polar da término al proyecto *Taller de Periodismo y Memoria* iniciado en enero del año 2001. Concluye así una rica experiencia que cerramos con la edición de tres volúmenes, los cuales se suman a los doce publicados en el lapso de duración del proyecto, todos ellos escritos por cursantes del Taller como resultado de los aprendizajes y las destrezas metodológicas que adquirieron gracias a la cuidadosa transmisión de conocimientos y experiencias de Milagros Socorro, periodista y escritora venezolana, quien con su experticia y reconocida trayectoria coordinó exitosamente las actividades individuales y colectivas de los grupos de participantes que año tras año concurrían a su cátedra.

Ahora que culmina el ciclo de esta iniciativa, lo hacemos presentando las obras *Hélene de Garay, vida y arquitectura*, de Jeannette Díaz; *Alicia Eduardo. Una parte de la vida*, de Nacha Sucre, y *Caminos y fogones de una familia merideña*, de Julieta Salas de Carbonell, esta última un vívido testimonio en el que discurren historias familiares y recetas que forman parte de la tradición gastronómica de los Andes venezolanos, así como creaciones y reinterpretaciones culinarias, sin dejar de lado la huella de los inmigrantes italianos llegados a esa región del país en el siglo XIX. Los tres títulos, en nuestra opinión, merecieron ser impresos como en esta ocasión los presentamos.

En este proyecto nos complace haber contribuido con el desarrollo de una vocación de escritores que, cierto es, existía potencialmente en los cursantes del Taller cuyas obras hemos editado y

en otros que optaron por publicar en la prensa; todos ellos necesitaban tan solo un estímulo para comenzar a producir. Lo celebramos por sus excelentes trabajos, así como por la satisfacción que nos embarga al haber ayudado a despertar sus cualidades literarias, las cuales son una ganancia social para beneficio del país.

p. 9	<i>Del fondo de mi corazón</i>
p. II	<i>Introducción</i>
<hr/>	
p. 17	CAPÍTULO UNO <i>Un INFAUSTO SUCESO</i>
p. 33	CAPÍTULO DOS <i>Un POCO de HISTORIA</i>
p. 57	CAPÍTULO TRES <i>El PAISAJE había CAMBIADO</i>
p. 75	CAPÍTULO CUATRO <i>HARINA de otro COSTAL</i>
p. 91	CAPÍTULO CINCO <i>Con VISA para LLEGAR a CARACAS</i>
p. 145	CAPÍTULO SEIS <i>Una FAMILIA GOMERA</i>
p. 161	CAPÍTULO SIETE <i>La CASA de MONROY</i>
p. 179	CAPÍTULO OCHO <i>La QUIEBRA de FEDERICO</i>
p. 195	CAPÍTULO NUEVE <i>OLIVIA y FEDERICO JOSÉ</i>
p. 215	CAPÍTULO DIEZ <i>NAVIDAD en MONROY</i>
p. 237	CAPÍTULO ONCE <i>En LAS ANTÍPODAS</i>
<hr/>	
p. 255	<i>Índice de recetas</i>
p. 257	<i>Bibliografía</i>
p. 261	<i>Entrevistas personales</i>
p. 263	<i>Acerca de la autora</i>

AGRADEZCO A:

Por su asesoría y labor en el montaje editorial

ADRIANA GÓMEZ ARBELÁEZ | Bogotá, Colombia

Por su asesoría en los paisajes y caminos

PEDRO CUNILL GRAU | Caracas, Venezuela

Por su asesoría en los hechos históricos

YOLANDA SALAS DÁVILA | Caracas, Venezuela

Por su asesoría en la redacción y el estilo

MILAGROS SOCORRO | Caracas, Venezuela

Por su paciencia

LUIS M. CARBONELL PARRA | Caracas, Venezuela

Del fondo de mi corazón

*A mamá que nunca me contó mentiras,
a Yolanda que me confirmó los cuentos,
a la familia entera que pacientemente aclaró mis dudas,
a las amigas y a los amigos que compartieron sus recetas.*

*A Adriana Gómez Arbeláez, quien desde Bogotá me fue guiando,
a Milagros Socorro, quien me abrió las puertas,
y a la Fundación Empresas Polar por permitirme lograr este sueño.*

Muchas gracias

A medida que transcurren los años de plenitud se abren opciones de brindar presentes extraordinarios a quienes nos acompañan en los tiempos dorados. Es el caso de este regalo espiritual que hoy nos presenta Julieta Salas de Carbonell, gran dama de honda ascendencia andina nacida en Caracas un emblemático 19 de abril.

Las raíces soterradas de su multifacética actividad se nutren en una bienaventurada niñez, lo que ha quedado en sus íntimos recuerdos: «... mi infancia fue feliz y consentida, el *sute* de las viejas de mi familia, familia merideña trasplantada a la capital. Viví casi siempre en Los Chorros, entre pájaros y ardillas y matas para monear». Al jugueteo con las galas de la naturaleza le sucedieron los primeros pasos de una selecta educación inicial materializada en sus estudios primarios en el Instituto Politécnico Educacional de la mano de Luisa Elena Vegas, junto con excelentes maestras y profesores en un cálido ambiente de respeto y excelencia.

En su actuar cotidiano, Juli —para sus amigos— mantiene un singular encanto, forjado en el país con una privilegiada educación de base y ampliada en la enseñanza informal por las vivencias intimistas de sus coetáneas. Además, ella tuvo la oportunidad de cursar su bachillerato en los Estados Unidos, incursionando en nuevas modalidades culturales, lo que le proporcionó ópticas innovadoras, y de defensa al respeto del género. Su disposición a develar nuevos horizontes le hizo incursionar en plena madurez en la Universidad, aunque su escogencia en ciencias biológicas

Camino y fogones de una familia merideña

no logró llenar sus expectativas y no llegó a graduarse. En cambio, su auténtica vocación por las Humanidades y por la escritura la ha llevado en la actualidad a iniciar estudios históricos.

Julieta Salas casó muy joven con el gran científico Luis Carbonell, y ha sido compañera abnegada y atinada consejera en la vida intensa del académico y hombre público. Hemos tenido el privilegio de disfrutar tanto de reuniones en su hogar, donde Juli cumple un papel de gentil anfitriona con el júbilo del buen vivir, como en reuniones literarias y eventos académicos, en los que despliega atentas observaciones, de buen sentido y singular perspicacia. Para ella, en sus palabras, “... mi matrimonio nunca fue un freno en la vida, más bien me ha permitido vivirla plenamente y llena de aventuras”.

Estamos frente a la primera obra de quien tiene la audacia de incursionar en un complejo género literario ajeno a su formación. Este sueño, donde imbrica vivencias autobiográficas con artes culinarias, titulado *Camino y fogones de una familia merideña*, se ha podido realizar por una convergencia de eventos en los que ha desempeñado un papel fundamental la periodista y narradora Milagros Socorro, quien ha coordinado desde el año 2001 el *Taller de Periodismo y Memoria* de Fundación Empresas Polar, desempeñando allí una sostenida labor de descubridora de talentos y de temáticas no convencionales, junto a una esforzada tarea de formación. A ello se une esta edición de Fundación Empresas Polar.

En los capítulos iniciales del presente libro el lector descubrirá los largos y difíciles itinerarios que tenía que recorrer una familia andina en las primeras décadas del siglo pasado para trasladarse a la capital de la nación. No hay que buscar aquí la referencia erudita o la exacta pista bibliográfica, puesto que prima el testi-

monio vivencial en la ríspida ruta seguida por la larga recua que llevaba a la familia, sus empleados y variados equipajes, desde Mérida, a través de las tierras altas, hasta Mucuchíes y remonte del páramo.

En el devenir caminero por los Andes, la autora va matizando el largo trayecto con recetas ancestrales hogareñas de arepas de harina de trigo, sopa de alverjas, pisca, acemitas andinas y muchas otras, las cuales hacen posible que sus lectores advertidos puedan repetir en el presente los pasos gastronómicos del ayer con una sólida comida regional, disfrutando sabores bien logrados que han nacido en fogones más que cuatricentenarios.

Anécdotas, picardías de cierta irreverencia, intimidades conservadas en la memoria colectiva, documentos y fotos familiares, reproducciones de cuadros, mobiliarios y objetos de arte, permiten un ameno abordaje, sumamente original, de la geografía de la intimidad andina y de sus percepciones en las regiones centroseptentrionales. El lector agradecerá estos descansos, que preparan los paladares para la ulterior confección de sabrosos conductos.

La travesía del descenso por tierras merideñas y trujillanas hasta el lago de Maracaibo se anima por las veraces descripciones que efectúa Julieta Salas del riesgoso camino, logrando domeñarlo mientras expone las delicias de las confecciones de los pastelitos andinos, una de las recetas mejor logradas del libro, el ajiaco o las almojábanas. No sólo se proporcionan percepciones inéditas de la geografía humana de Valera y paisajes rurales cafetaleros; también se valora la importante presencia italiana en tierras andinas. Incluso la autora incursiona en el legado gastronómico de las primeras familias elbanas que llegaron a estas comarcas, como la laboriosa receta de los famosos ravioli de cochino, y la del

ñoqui de papas. Su gran sociabilidad le posibilita el auxilio de contribuciones de damas expertas en las cocinas locales.

En los capítulos centrales podemos disfrutar, además, de digresiones acerca de comidas ceremoniales, fiestas, bodas y conmemoraciones de los inmigrantes elbanos y de sus descendientes. Su mirada ofrece luces acerca del vivir cotidiano de estas personas y su feliz integración a la sociedad autóctona merideña y trujillana.

Más rápidos son los momentos pasados en el ferrocarril hasta La Ceiba y en la embarcación a vapor que surca las aguas lacustres hasta el puerto de Maracaibo, donde se muestran recetas clásicas como las del sancocho de gallina y la lapa guisada, bocado de excepción digno de mesas de festín. Está muy bien lograda la narración de su arribo al puerto de Maracaibo, con sus vivencias familiares y descanso en Los Haticos, que culminan con el embarque en el vapor marítimo *Zulia*, de la Línea D Roja, que les condujo a Willemstad y luego a La Guaira. En este tramo destaca la receta del queso de bola relleno.

Cambia la óptica de la autora en los capítulos finales, en los que presta más atención a recuerdos de la saga familiar, que matiza con platos de banquete y de reuniones dominicales, como una excelente receta de la polvorosa de gallina y de la torta de sulú. A ello agrega descripciones de buen gusto en la instalación familiar en sus diversas casas caraqueñas, deteniéndose en la sana cocina heredada de las tradiciones andinas, proporcionando buenas recetas del mute y del cocido de garbanzos. Del mayor interés es el grado de perfectibilidad que logra, con la contribución de sus primas María Cristina Arria e hija, del tequeño, pasapalo estrella de la cocina venezolana. Hemos probado esta receta que hace tabla rasa de mistificaciones que engañan a clientes de res-

taurantes y agencias de festejos. Igualmente merecen atención preferencial sus preparaciones de platos navideños.

Este breve texto tiene la grata misión de dar primicias al lector que inicia la consulta de esta estupenda obra inicial de una persona de excepción, que con alegría y veracidad descubre hechos y noticias de la Venezuela andina en forma directa y franca, con sus expresiones culinarias. No demoremos más una lectura que proporciona un mensaje espontáneo de auténtica venezolanidad en el reconocimiento de vivencias andinas y caraqueñas, entregándonos, además, recetas que permiten enriquecer en nuestros hogares las delicias del buen comer, tradición que hoy tiende a desaparecer.

Un INFAUSTO SUCESO

El ruido seco de un disparo alteró la calma del atardecer merideño. Era el 26 de abril de 1914 y Carlos Salas Ruiz caía muerto a las puertas de su casa. El asesino se dio a la fuga amparado por su padre, secretario de Gobierno del estado, y en la acera quedó el cadáver del hijo mayor de mis abuelos Julio César Salas Uzcátegui y María Ruiz de Salas. Carlos sólo tenía 17 años cuando fue asesinado a mansalva, por cuestión de celos, a su regreso de Estados Unidos, donde estudiaba. Esta muerte obligó ulteriormente a los abuelos a dejar casa y hacienda merideñas y a trasladarse a Caracas.

Muchísimos años después las historias de este viaje eran todavía tema de conversación en Caracas, durante las interminables sobremesas de los domingos en la casa de Monroy. Olivia, mi madre, recordaba el largo y obligado luto de toda la familia por el asesinato de su hermano. Ella tenía siete años y el suceso la impresionó profundamente. La ausencia de su padre complicó aún más la situación.

Cuando asesinan a su hijo, Julio César Salas se encontraba en Madrid. Bloqueadas las comunicaciones con América, por motivo de la guerra, apenas en 1916 pudo regresar a Mérida. Había viajado a Europa en 1912 con los originales de su polémica obra *Civilización y barbarie*, donde refutaba la tesis, tan de moda en los círculos intelectuales del gomecismo, sobre la figura del «gendarme necesario» para la conducción de la república, encarnada perfectamente por Juan Vicente Gómez, quien gobernaba el país desde 1908. Julio César Salas, conocido sociólogo y

Camino y fogones de una familia merideña

antropólogo, fundador de cátedra y estimado profesor en la Universidad de Los Andes, se declaró con esta obra enemigo de la causa; aunque no fue perseguido político del régimen, su labor de investigador se vio entorpecida y sólo logró la publicación de este libro en Barcelona, España, en 1919.

Antes de que Salas pudiese regresar a Mérida pasaron pues dos largos años, durante los cuales su esposa se recogió en la habitación para no volver a salir hasta su regreso. La casa y los hijos menores, Olivia y Armando, quedaron en manos de la nana y el personal doméstico de confianza. Los salones permanecieron cerrados, cubiertos los cuadros y espejos por paños negros recogidos con lazos que se repetían en todas las blancas columnas panzudas de los corredores. La casa, donde antes había vida, se sumió en un duelo profundo. La madre se tiró a morir y arrastró a todos en su dolor. Los niños fueron vestidos de negro cerrado; les prohibieron correr, reír y gritar, los hicieron invisibles. Sus refugios eran la cocina y el patio de atrás, donde, entre mulas y gallinas, el bobo Nemesio trataba de distraerlos.

Salas regresó con la intención de llevar a la justicia al asesino de su hijo. Pronto se daría cuenta de la inutilidad de sus gestiones, que se estrellaban con la indiferencia de las autoridades. Comprendió que sería muy difícil lograr justicia dados los nexos del asesino con los altos personeros del gobierno regional, y que si intentaba una demanda tal vez pondría en peligro su propia vida. El único camino que le quedaba era salir de Mérida lo más pronto posible. Puso en orden sus asuntos. Entre gallos y medianoche hizo recoger la casa, contrató un baqueano experimentado, arrieros del páramo y una recua de mulas. Encargó al mayordomo de armar con viejos chopos a dos o tres peones de la mayor confianza, en Belén, su finca de café cercana a Mérida, y los hizo traer junto con sus bestias, su caballo

rucio y la mansa yegua de paso que antes era el encanto de su mujer. Para fijar la fecha del viaje buscó en el almanaque de Rojas Hermanos, imprescindible en todo hogar, los días del cambio de luna que no amenazaran lluvias.

El 2 de febrero de 1917 la familia emprendió el viaje. Los viajeros eran Julio y María, sus hijos menores Olivia y Armando, y Olimpia Ruiz Celis, hermana de María. Olimpia no era muy fuerte, sufría de muchos males y su mente era la de una niña chiquita; había nacido con retardo mental. Cuando murió su padre, el general Carlos Fabricio Ruiz Paredes, y en vista de que la madre, Josefa Celis, tenía un avanzado caso de senilidad, María y Julio decidieron llevarlas a vivir con ellos. Para 1917 ya la abuela Josefa había fallecido y cuando se decidió la mudanza a Caracas nunca se pensó en dejar a Olimpia.

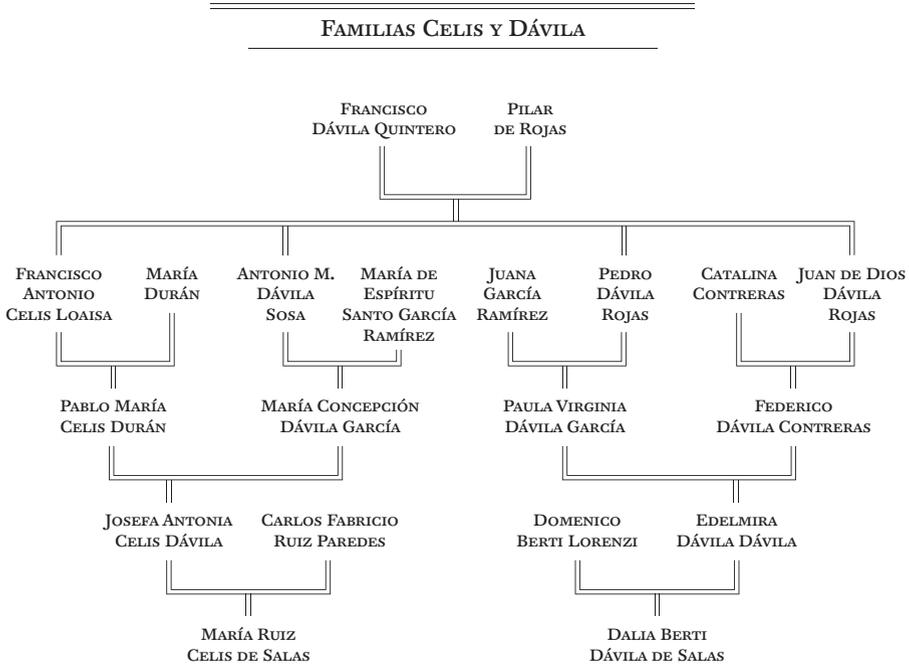
En el viaje faltaban los hijos mayores: Enrique, todavía en Estados Unidos, donde continuaba sus estudios, y Julia y Luz, internas en el colegio de las monjas franciscanas holandesas en Welgelegen, Curazao, donde casi todas las familias andinas que pertenecían a lo que se llamaba *gens comme il faut* enviaban a sus hijas a estudiar francés.

Acompañaba a la familia todo el complemento doméstico: Juana Garrido, la nana de Olivia y Armando; Filomena, el ama de llaves, y Nemesio, el bobo del patio, con un tremendo coto en su cuello, crecimiento exagerado de la tiroides, enfermedad muy común en los Andes por la deficiencia de yodo en la alimentación. Nemesio era el encargado, en la casa familiar en Mérida, de los animales domésticos y las matas del corral.

Y venía también Vicente el mayordomo, tal vez hijo o nieto por la puerta de atrás de algún tío abuelo, asunto común en Mérida, donde la sociedad patriarcal aceptaba esta costumbre que al fin y al cabo protegía el patrimonio. ¿Quién mejor para cuidar

Caminos y fogones de una familia merideña

de una finca que un pariente que debe obediencia casi feudal al *pater familiae*?



Cargaron con los muebles: mesas, sillas, escaparates y retablos antiguos; las pesadas camas coloniales de columnas talladas y el piano traído de Europa, que ya antes había sido llevado a Mérida por el páramo, a hombros de fornidos peones. No dejaron atrás el arpa importada hacía muchos años desde el Norte para Julia; ni el espejo que le quedó al padre de María, el general Carlos Fabricio Ruiz Paredes, gobernador de Mérida en 1873, cuando monseñor Juan Hilario Bosset, obispo de Mérida,

fue expulsado ese año del país por decreto del presidente Antonio Guzmán Blanco por haber escrito una Carta Pastoral contra el matrimonio civil.

Y en la mudanza se vinieron también peroles y cachivaches, la vajilla de Limoges, ollas del fogón; en fin, todo lo necesario y lo inútil que acumula una familia, junto a lo máspreciado: cajones y cajones de libros, casi toda la biblioteca del padre de Julio Salas, el médico Federico Salas Roo, además de la gran cantidad de volúmenes de los más variados temas, reunidos por Salas durante toda una vida dedicada al estudio y la investigación.

El día escogido, muy de madrugada, cuando ya estaban listas las mulas con las cargas y las bestias ensilladas, la nana sacó de sus camitas, muertos de sueño, a Olivia y a Armando; los abrigó bien con sacos gruesos de lana y cobijas parameras, y metió a cada niño por separado en grandes cestas de mimbre que Vicente colgó a cada lado del apero de la mula más mansa y segura. En estas canastas cabían de pie sin caerse, y podían sentarse con las piernas estiradas. Era así como se llevaba a los niños en las mulas, y todas las familias andinas usaban este transporte.

La larga recua que llevaba a la familia, sus empleados y equipajes salió de la casa grande, en una de las esquinas de la Plaza Bolívar, acompañada por los peones de Belén, a caballo y armados con fusiles, como precaución ante cualquier encuentro con los bandidos de la cordillera. Lo cierto es que quedaban ya muy pocos, pues con su política de pacificación el general Juan Vicente Gómez casi había acabado con las montoneras. A la media luz del amanecer y a paso lento subieron la cuesta por la calle del Sagrario, pasaron por la Plaza de Milla, dejaron atrás la Columna —primer monumento erigido en el país en 1842 como homenaje a Bolívar—, luego los galpones de la Luz Parra y, por la Vuelta de Lola y su capillita del milagroso San Antonio,

Caminos y fogones de una familia merideña

bajaron el barranco hasta llegar al río Chama, que al no tener puente había que vadear por paso seguro.

Con los gritos de los arrieros se despertaron Olivia y Armando, cada uno arrebuñado en su gran canasta de mimbre, y cuentan que empezaron a pelear entre sí y con la nana que los seguía. Se paraban en sus cestas a ambos lados de la mula, se jalaban el pelo y se pegaban por cualquier motivo. La refriega continuó hasta Valera para desesperación de todos. Como empezó a hacer calor, la nana les quitó los abrigos a los niños.

Al llegar a Tabay, pueblo fundado en 1625 por Juan de Salas, de quien decían descender, pararon a desayunar arepas de harina, cuajada y pastelitos, acompañados de chocolate caliente para los niños, y guarapo de papelón y café para los viejos. Julio ordenó para los arrieros, con el café, una ración de miche, y para él fue de brandy español que llevaba en una caneca de plata.

AREPAS DE HARINA

Receta de la nana Juana Garrido.

Juana Garrido nació alrededor de 1885 en una finca del páramo de La Culata perteneciente a la familia Ruiz. Era una india pequeñita y fuerte que vino a trabajar para los Salas como nodriza de leche en 1907, cuando nació Olivia. Tal era la costumbre entre algunas familias de Mérida, para amamantar y cuidar a los recién nacidos hasta que estuvieran grandecitos.

La nana no dejaba que los niños tomaran agua fría ni jugo de naranja, y mucho menos refrescos, hasta bastante rato después de haber comido arepas de harina, para evitar que el estomago se les «inflase».

Para cuatro arepas grandes

1 kilo de harina de trigo no leudante

3 cucharaditas (para postre) de polvo de hornear (Polvo Royal)

½ cucharadita de sal
1 cucharada sopera de azúcar
2 huevos
2 tazas de agua fría
100 gramos de mantequilla a temperatura ambiente

Batir los dos huevos enteros en el agua fría, añadir el azúcar y la sal; mezclar bien. Reservar. Añadir a la harina el polvo de hornear, amasar con la mantequilla y poco a poco añadir la mezcla de agua y huevos. Continuar amasando muy bien hasta obtener una masa suave. Dejar reposar por lo menos media hora en lugar fresco.

Luego se divide la masa en cuatro porciones; de cada una sale una arepa. Se amasan por separado, se extienden con la mano y ayudándose con el rodillo hasta obtener un disco de más o menos el tamaño de un plato de postre (7 cm). Con un tenedor se pincha la arepa regularmente por toda su superficie. Se calienta el budare o la plancha, cuya superficie se ha aceitado previamente. Al estar caliente se colocan las arepas una a una y se le regula el fuego con mucho cuidado a la hornilla para evitar que se quemem.

Una vez que se les ha formado una costrica, se sacan las arepas del budare y se meten en el horno —que se ha llevado a una temperatura suave—, hasta que estén cocidas. Se sabe que ya están listas cuando al golpearlas suavemente en la superficie suenan huecas como un tambor. Se comen calientes con queso amarillo y cuajada.

Una MULA MANSA

Al terminar de desayunar, los viajeros continuaron la marcha por el camino real que remontaba el curso del río Chama,

poniendo mucho cuidado al vadear las torrenteras que bajaban de los páramos, no fuese alguna mula a perder el paso, cosa por demás difícil de suceder porque eran los animales más seguros para esta larga travesía. Despacio avanzaban las mulas cargadas, los hombres a caballo tenían que frenar sus monturas. Más entrada la mañana, María decidió cambiar de montura; se bajó de la yegua tomando una bestia aperada con una silla de viaje para mujeres bastante incómoda, y sobre ella la viajera se sentó de lado. Julio se alegró mucho del cambio de caballería porque, aunque la yegua que montaba María era de temperamento suave y estaba bien domada, una mula de paso seguro era lo más indicado para transitar los despeñaderos que más adelante encontrarían.

Las recuas guiadas por expertos arrieros y los peones que llevaban sobre sus hombros pesadas cargas eran los medios de transporte con que se contaba en esos andurriales, para llevar las cosechas al mercado y traer a estos montes lo necesario para la vida diaria o los lujos requeridos. Los arrieros y los porteadores eran hombres toscos, bien fornidos, acostumbrados a una vida dura y, según María, muy vulgares. Cuando la nana o Filomena tomaban café y para enfriarlo lo sorbían de un platíco, María las regañaba diciéndoles que eso no lo hacían ni los arrieros del páramo.

Poco a poco avanzaron los viajeros por el camino, atravesando sembradíos de caña de azúcar en las vegas aledañas al cauce del río Chama, y laderas sembradas de matas de café cubiertas de multitud de florecitas blancas. El café era uno de los puntales de la economía andina; el cultivo se había extendido desde su introducción en la segunda mitad del siglo XVIII, y la región andina llegó a producir más del 40 % de todo el café cosechado en Venezuela. Para el andino cultivar café era cosechar

morocotas, moneda acuñada en oro, de uso generalizado en la república.

Ya llevaban largo rato de camino y los niños estaban inquietos dentro de sus grandes canastas. En eso llegaron a una casita llena de flores donde vivía la familia del dueño de la hacienda por cuyos cafetales pasaba el camino. Como casi todas las fincas de Mérida, era de reducida extensión. Una pequeña unidad de producción atendida por toda la familia. En diciembre, época de la cosecha, se juntaban en cayapa los vecinos y todos juntos recogían los granos de café, pasando sucesivamente a las otras finquitas hasta que no quedaba ni un solo grano por cosechar.

Se bajaron los viajeros de las mulas, con el fin de hacer una corta parada, y los niños aprovecharon para correr, jugar un rato y estirar las piernas que tenían agarrotadas de tanta cesta. Se les recomendó no correr por el patio encementado, situado a un lado de la casa, donde se secaban los granos de café, y mucho menos acercarse a los grandes tanques llenos de agua donde se echaban los granos para reblandecer la concha y facilitar su despulpamiento. Circulaban historias de niños ahogados en tanques parecidos, historias que infundían pavor a Olivia y a Armando.

Al mediodía llegaron a Mucurubá, donde se apearon para almorzar. La posada era pobre, pero como habían sido avisados de la llegada de los viajeros ya tenían en la mesa una gran olla de sopa de alverjas y arepas de harina criolla de trigo recién molido en el caserío de Escagüey, en los molinos que el tatarebuelo Rafael Salas había construido en 1840 con maquinaria que, con muchísima dificultad, había traído desde Estados Unidos a Maracaibo, y de allí en goleta al puerto de Gibraltar, en el sur del lago. Al desembarcar, la maquinaria fue cargada a hombros por porteadores y llevada hasta Escagüey por la vía de El

Caminos y fogones de una familia merideña

Vigía, siguiendo el curso del río Chama hasta la meseta de Mérida y de ahí al páramo.

SOPA DE ALVERJAS

½ kilo de alverjas verdes secas

3 litros de agua

1 cebolla

4 dientes de ajo

¼ de kilo de tocino o tocineta picados en trocitos

4 papas blancas peladas y picadas en trozos pequeños

1 ajoporro, la parte blanca cortada en rueditas finas

1 ramito de perejil finamente picado

Comino, orégano, sal y pimienta al gusto

Lavar y escoger las alverjas. La noche anterior ponerlas en remojo en bastante agua. Al día siguiente enjuagar las alverjas en agua corriente y montarlas con los tres litros de agua fresca en una olla de fondo grueso. Hacerlas hervir a fuego lento hasta ablandar. Reservar.

En un caldero sofreír el tocino y reservar. En ese mismo caldero, en el aceite que suelta el tocino, sofreír la cebolla, los dientes de ajo machacados y el ajoporro. Si las alverjas han quedado un poco secas, añadir agua caliente, luego añadir el sofrito, los trocitos de tocino, las papas y los aliños. Dejar que adquiera sabor a fuego lento.

Viva **LA INDEPENDENCIA**

Después del almuerzo continuaron la lenta marcha por campos sembrados de trigo y de matas de mostaza con sus flores amarillas, separados por sinuosas cercas de piedra de canto rodado. El río Chama, antes tan caudaloso, era ahora una simple torrentera de montaña. Seguían subiendo poco a poco la cuesta

por el camino real transformado en una trocha angosta. Empezó a caer el sol, la temperatura descendió y la nana tuvo que abrigar de nuevo a los niños; los arrieros se pusieron sus chamarras y los esposos Salas y la tía Olimpia se cubrieron con finas capas de lana, traídas de la Pamplona de Colombia, que recordaban los antiguos rebozos españoles de la Colonia.

Casi al anochecer llegaron a Escagüey, a casa de la familia Araujo, amigos de toda la vida, donde los esperaban a dormir. La casa de esta hacienda era famosa porque allí había dormido el Libertador Simón Bolívar en su paso durante la Campaña Admirable. Para recordar ese evento, sobre el dintel del portón de entrada, enmarcado en una cinta azul pintada sobre la fachada, estaba escrito: «Viva la Independencia».

Los dueños de casa no estaban, habían tenido que bajar a Mérida, pero los viajeros fueron recibidos con gran afecto por el mayordomo, quien les aseguró que todo estaba listo. Muy adoloridos bajaron de las bestias; los arrieros llevaron las mulas hasta el patio de atrás para quitarles las cargas, y luego se fueron a la pulpería más cercana a comer algo y a tomarse unos tragos de michel para entonar el cuerpo. Mientras tanto, los viajeros se habían refrescado y fueron llamados al comedor, donde las mujeres de servicio de los Araujo tenían preparados unos humeantes platos de pisca andina, acompañados con más arepas de harina, pues el pan poco se conocía en estos caseríos.

PISCA ANDINA

1 kilo de costillitas de la punta o aguja de res, o una gallina grande cortada en trozos

1 cebolla

2 cebollines

½ cabeza de ajos

1 kilo de papas blancas cortadas en trozos

Caminos y fogones de una familia merideña

1 macito de cilantro finamente picado
½ kilo de queso blanco fresco o cuajada
1 huevo por persona
1 taza de leche fresca
3 yemas de huevo para el cuajo
1 macito de compuesto para el adorno
Rebanadas de pan seco tostadas

El día previo se hace un buen caldo con las costillas de res o la gallina, se deja enfriar y se sacan los huesos. Se reserva en sitio fresco bien tapado. Cuando se va a consumir se añaden al caldo las papas, dejándolas hervir hasta que ablanden. Luego se añade al caldo la leche, el queso o la cuajada cortados en cuadritos y las yemas previamente bien batidas en un poquito de leche (al añadir las yemas hay que batir el caldo para evitar que se corten). En este caldo se introducen los huevos cascados muy suavemente para que no se rompan. Cuando los huevos estén cocidos se pone una rebanada de pan tostado en cada plato sopero y, con mucho cuidado, se sirve el caldo poniendo un huevo por persona.

Casi no hubo sobremesa, tan cansados estaban Olivia y Armando que se quedaron dormidos sobre el mantel, y la nana tuvo que llevarlos cargados hasta una cama grandísima, donde durmieron bien arropados con gruesas cobijas de lana tejidas en el páramo. Las mujeres también se fueron a dormir y Julio se quedó en el comedor tomando una sabrosa tacita de café y fumando un tabaco producido en su fábrica de cigarrillos Cabañas, que tenía establecida en Ejido, pueblecito cercano a Mérida. En eso se le acercó el mayordomo de los Araujo, y Julio aprovechó para preguntarle sobre la finca y su producción.

—Como esta tierra es más bien fría —le dijo el mayordomo—, aquí se cultiva trigo, cebada, habas, garbanzos, alverjas, maíz, y también tenemos un poco de ganado. Criamos mulas para la venta, ovejas para lana y leche, marranos para carne y unas cuantas vaquitas lecheras para producir quesos. Los quesos de aquí tienen fama por buenos —continuó el mayordomo— y los chorizos que prepara la Tiburcia son los mejores de la región, porque como engordamos los marranos con maíz la carne es muy sabrosa. Además sólo usamos carne fresca, mucho orégano y romero, y no les metemos ningún relleno. Ya di orden de que mañana para el desayuno les sirvan bastantes chorizos y ya me dirá usted don Julio si no son los mejores que haya comido.

CHORIZOS ANDINOS

1 kilo de carne de cochino

1 kilo de carne de ternera

1 kilo de tocino fresco sin salar

10 gramos de salitre

Sal al gusto, un poquito de orégano molido, otro poquito de romero molido

1 vaso de vino blanco seco

Unos granos de pimienta

1 cucharada de ají picante molido

1 cucharadita de especias molidas

Un poquito de canela molida

Tripas de ternera o de cerdo

Sal, agua, vinagre

Onoto molido (si se quieren chorizos rojos)

Picar en daditos las carnes de ternera y de cochino sacando las venas, y picar finamente el tocino. Poner todo en un recipiente de peltre, loza o acero y condimentar con el salitre, el orégano, las especias molidas, la sal, el vino, la pimienta, el ají picante

Caminos y fogones de una familia merideña

molido y la canela. Se mezcla muy bien y se deja reposar tapado en un sitio fresco por varias horas.

Mientras tanto se preparan las tripas compradas especialmente; se usan las de ternera o las de cochino, aunque se recomiendan las de este último, pues son más finas y conservan la carne fresca por más tiempo. Se lavan en abundante agua con sal y vinagre, raspándolas un poco y dejando la parte de la grasa para afuera. Una vez bien limpias, se lavan nuevamente con abundante agua. Con todo ya dispuesto, se rellenan las tripas disponiendo la carne poco a poco en la maquineta de cortar carne, sin la cuchilla y sin la rejilla, utilizando un embudo especial en que se coloca la tripa que se va llenando mientras la carne va saliendo.

Hay que tener cuidado de no dejar la tripa muy llena ni muy vacía. Se ata de trecho en trecho con pabilo y se dejan reposar los chorizos por unos días. Si se quiere que los chorizos salgan rojos se le agrega a la preparación una cucharada de onoto molido.

Continúa LA TRAVESÍA

Al día siguiente los viajeros madrugaron mucho, tenían por delante una larga jornada, pero el mayordomo de los Araujo no aceptó que salieran sin desayunar. Les habían preparado perico y los anunciados chorizos caseros; también les sirvieron mojito de leche de receta trujillana, queso fresco de oveja y por supuesto más arepas y sendas tazas de chocolate.

PERICO ANDINO

1 o 2 huevos frescos por persona

1 ramita de cilantro picado

1 cebolla picada fina

1 diente de ajo machacado

2 o 3 tomates maduros

Sal y pimienta al gusto

Aceite para freír

Se cascan los huevos en una escudilla, se baten suavemente, y se les añaden la sal y la pimienta. Aparte se lavan los tomates, se trocean, se les sacan las semillas y se pican fino. Se pone a calentar el aceite y, sin dejarlo calentar mucho, se sofríen la cebolla y el ajo. Cuando la cebolla esté transparente se añaden los tomates. Se deja coger punto. Al estar listo el sofrito se le añaden los huevos batidos y el cilantro, y se cocina todo a fuego suave hasta que cuaje.

MOJITO DE LECHE TRUJILLANO

Receta del profesor Oscar Sambrano Urdaneta.

Para ocho porciones

6 huevos

5 tomates maduros

2 cebollas

3 dientes de ajo

3 ajíes dulces

1 ramito de cilantro

1 cucharadita de orégano molido

1 cucharadita de sal

1 tacita de agua

Pimienta negra al gusto recién molida

Aceite de comer

En una sartén se pone a calentar el aceite a fuego medio. En la licuadora se procesan los tomates maduros (piel y semillas incluidas), las dos cebollas, los tres ajíes dulces despojados de sus semillas, los tres dientes de ajo, el cilantro, la cucharadita de orégano, la cucharadita de sal, la tacita de agua y los cinco huevos

Caminos y fogones de una familia merideña

enteros. Si estos ingredientes no caben todos en una sola batida, se hace en dos partes y luego se vierte toda la mezcla en el aceite precalentado a fuego medio, removiendo continuamente hasta que la mezcla espese. El tiempo aproximado de cocción es de cinco minutos. Una vez cocida la mezcla, se lleva de nuevo a la licuadora hasta lograr una deliciosa crema amarilla a la que se puede añadir picante.

El abuelo Julio decidió, en vista de que las bestias iban muy cargadas retrasando la marcha, dejar a Vicente con gran parte de los arrieros y la carga, y que la familia siguiera sólo con lo más necesario para el viaje. Continuaron la marcha por la trocha que cada vez se hacía más empinada. Pero al rato tuvieron que detenerse porque Olimpia se sentía mal. María y la nana se bajaron a socorrer a la viajera. Como no mejoraba, el abuelo Julio sacó su canequita de plata y le sirvió un buen palo de brandy, con lo que ella se fue adormilando y pudieron entonces continuar a paso lento para no despertarla.

Ya se acercaban a Mucuchíes, cabeza del cantón, y por la altitud la temperatura se había vuelto considerablemente más fría. Los campesinos que encontraban los viajeros eran robustos y de tez muy blanca con las mejillas arreboladas del frío. Casi todos trabajaban en sembradíos de papas, de las papitas del páramo, chiquiticas, de pulpa amarilla y muy sápidas, y de la papa roja, de pulpa blanca, más grande pero también más sosa.

El río Chama, que nace en el páramo de Timotes y va a desembocar al lago de Maracaibo, estaba siempre presente y ahora se sentía correr abajo en el barranco. Arrebujados en sus ruanas y cobijas parameras, contra una persistente garuita que no mojaba sino que ensopaba, apuraron el paso para recuperar el tiempo perdido y tratar de llegar a Mucuchíes a la hora del almuerzo.

Un POCO
de HISTORIA

En esa ciudad aislada en las montañas que era Mérida hasta el siglo XX las niñas de las familias «bien» sólo se casaban con sus primos, con dispensa previa del obispo; nadie fuera de la familia era considerado suficientemente bueno para ingresar en ella. Sólo los italianos rompieron ese tabú a mediados del siglo XX, pero ese cuento es harina de otro costal.

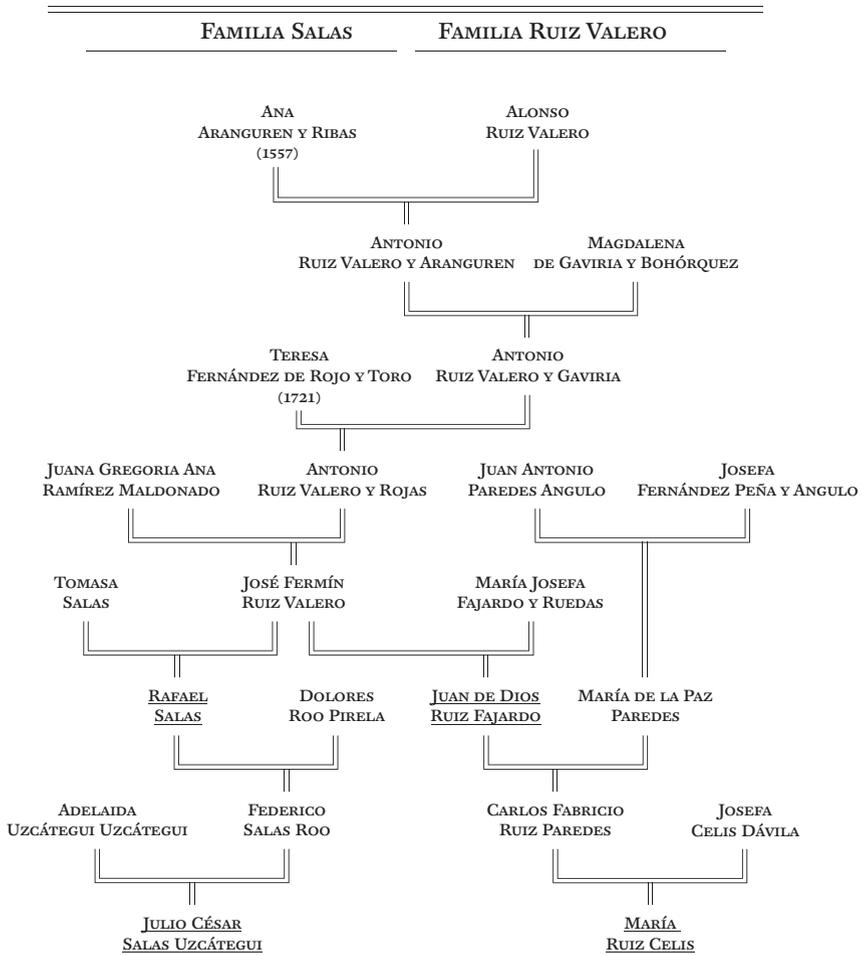
Julio y María descendían, pues, de un mismo tronco. Dos hermanos, Juan de Dios Ruiz Fajardo y Rafael Salas, y un mismo padre, don Fermín Ruiz Valero, son la raíz de las dos familias. Los Salas y los Ruiz, unos por la sacristía y otros por el patio de atrás, eran la misma gente, pero en ese entonces el origen de Rafael Salas era un asunto del cual no se hablaba en la familia.

De ORIGEN DESCONOCIDO

Don Fermín, descendiente de los extremeños que en el siglo XVI conquistaron y colonizaron los Andes, nació en Mérida en 1767. Contrajo matrimonio en 1804 con Josefa Fajardo y Rueda, con quien tuvo numerosa descendencia, pero, como señor feudal de la Antigüedad, tenía otros hijos a los cuales mantenía con todas las prebendas originarias de su posición y linaje. Durante la Conquista y la Colonia estos arreglos de los *pater familiae* no eran extraños en la sociedad de nuestro país, y la bastardía no implicaba ninguna deshonra. Prejuicios posteriores convirtieron en un misterio el origen de don Rafael.

Caminos y fogones de una familia merideña

—Cosas de la guerra de Independencia, que rompió la vida de familia —palabras de María, y nadie se atrevía a hacer más preguntas.



Tomasa Salas, la mamá de don Rafael, ha sido siempre una figura misteriosa cual fantasma que ronda la familia desde 1798, año de nacimiento de don Rafael. La guerra de Independencia fue mucho después, cuando él ya era adolescente; así que la explicación de María no cuadraba con las fechas. Parecía que el tatarabuelo había salido de la nada, por generación espontánea. Pero poco a poco se conoció en la familia, entre susurros y medias palabras, la verdad de la cual ahora sus descendientes nos sentimos muy orgullosos: don Rafael era hijo natural.

¿De BARINAS?

No nos consta, pero creemos que Tomasa Salas era de Barinas. Por allá tal vez en 1797 la debió haber conocido don Fermín y se enamoraron; él se la trajo para Mérida, le dio casa y posición, tuvieron varios hijos. Doña Tomasa resultó ser una gran comerciante con hatos en Barinas, de donde sacaba ganado que hacía llevar a través de las trochas del páramo de Santo Domingo hasta los puertos de Gibraltar, en las orillas del lago de Maracaibo, y de ahí a Saint Thomas en las Islas Vírgenes, que en esa época eran danesas.

Don Fermín, como tantos otros prohombres merideños al momento de los primeros movimientos de Independencia, se unió a las fuerzas patriotas y en la debacle de la Primera República fue apresado y luego ahorcado en Barinas, el 15 de junio de 1813, por el jefe realista Antonio Tíscar. Ese mismo año las principales familias de Mérida tuvieron que emigrar a la Nueva Granada aventadas por la guerra. Ya Tíscar había derrotado a las tropas patriotas en Barinas, y el joven Rafael, quien acompañaba a su padre en esa campaña, escapó milagrosamente de ser también fusilado. No le quedó más remedio que huir buscando refugio en

Santa Fe de Bogotá, donde fue acogido por el general Santander. Sólo regresó a Mérida al finalizar la guerra de Independencia.

Historias REINOSAS

Siempre curiosa por las historias de la familia, para mí era un gran placer escuchar a mi mamá contarnos historias de sus abuelos:

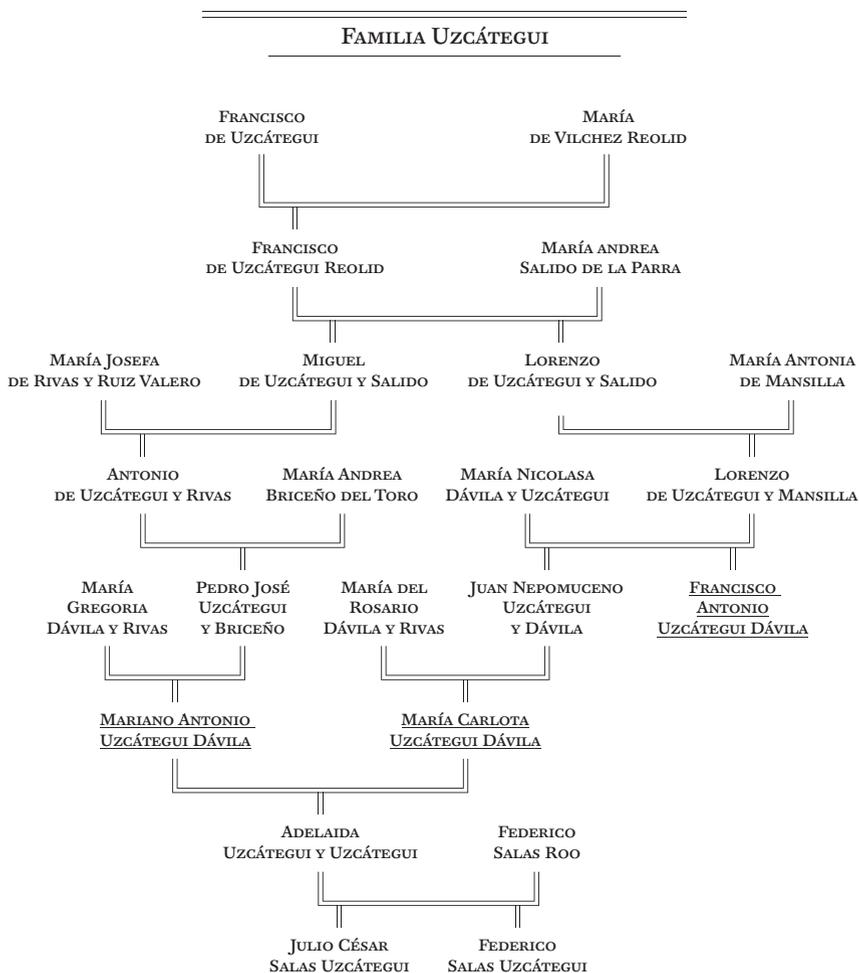
—Mamá, cuéntame de cuando el rey de España dio a tu familia todas las tierras de Onia, desde el lago de Maracaibo hasta la sierra —y mamá, manejando entre el tráfico endemoniado de Caracas, nos llevaba a tiempos remotos. Nos hablaba de carabelas, de los Tercios de Flandes, de cómo habían venido de España los tatarabuelos de sus tatarabuelos, de las encomiendas de indios, de los primeros pobladores de Mérida.

Los españoles que vinieron en plan de conquista y colonización a nuestros Andes provenían casi todos de Tunja y Pamplona en el Nuevo Reino de Granada. Durante la Colonia y hasta 1777 Mérida dependía administrativamente de Tunja, pues había comunicación directa, mientras que Caracas era lejana y remota. Mamá nos decía a mi hermana y a mí que éramos andinas reinosas, que en los centrales y en los caraqueños no se podía confiar, que aunque habíamos nacido en Caracas seguíamos siendo merideñas. Así nos criaron, a la manera andina. Un día le pregunté:

—Si tenemos tantos platos de las vajillas antiguas de porcelana que son tan frágiles, ¿cómo es que sólo tenemos un plato del gran servicio de plata reinoso de tu familia Ruiz?

—Es una historia muy larga que te contaré poco a poco. En Mérida a fines del siglo XVIII vivía un hombre muy bondadoso, el canónigo Francisco Antonio Uzcátegui, tío de tus tatarabuelos Mariano Uzcátegui Dávila y Carlota Uzcátegui de Uzcátegui. Era descendiente directo de Francisco de Uzcátegui, quien a princi-

pios del siglo XVII vino desde el País Vasco, de Amurrio, en la provincia de Álava, y se radicó en Mérida como Capitán Poblador de Indias.



Mamá continuó contando la historia de los Uzcátegui en Mérida y yo me enredé cada vez más con tantos regidores, capitanes, justicias mayores e intendentes que iban apareciendo al paso de los años en el largo relato. Pero llegando al punto de la historia, me enteré de que el canónigo Francisco Antonio Uzcátegui y Dávila fundó con su propio peculio las primeras escuelas gratuitas para niños en Mérida, y que contribuyó con la construcción de obras necesarias para el progreso de la ciudad. Pero su momento de gloria, por el cual es recordado, fue en octubre de 1810, cuando en Mérida se constituye la Junta Patriótica encabezada por el propio Canónigo.

—La guerra necesita armas —siguió mi mamá—, y el prelado se puso como meta la fundición de cañones y balas para el ejército patriota. En 1812 hizo acuñar en Mérida la plata de las vajillas que le ofrecieron las familias patricias para comprar los pertrechos del Ejército Libertador, y así Bolívar llevó a su paso por Mérida en la Campaña Admirable, además del perro Nevado, los cubiertos, platos, tachuelas, jícaras, bandejas, vasos y jarras de plata de nuestra gente, convertidos en cañones y balas. Por eso hoy en día, aparte del plato que yo te regalé, no nos queda nada de esas platerías.

—¿Y el Canónigo?

—La emigración de las familias patriotas de Mérida a la Nueva Granada, tras la pérdida de la Primera República en 1814, fue consecuencia de las derrotas sufridas en manos de los españoles. Los patriotas de Caracas y del centro del país huyeron hacia el Oriente y fueron masacrados por las tropas españolas en diversas acciones. Por eso a los de Mérida no les quedó más remedio que huir hacia Pamplona y de allí a Tunja y Santa Fe de Bogotá, para evitar ser masacrados. Hacia Maracaibo no podían huir porque esa provincia estaba en manos de los realistas.

Fue una epopeya tan horrorosa como la emigración de las familias de Caracas hacia el Oriente. Acompañando las tropas de Rafael Urdaneta, quien venía en retirada después de la derrota de La Puerta, en Trujillo, jóvenes y ancianos, mujeres de todas las edades y niños, muchísimos niños, remontaron sierras, vadearon torrenteras, llegaron exhaustos a Tunja, y de ahí algunos pasaron a Santa Fe de Bogotá. Muchos nunca regresaron, entre ellos el Canónigo, quien murió en esa ciudad a mediados de mayo de 1815.

PAN DE TUNJA O ACEMITAS ANDINAS

1 taza de azúcar

3 tazas de harina sin leudante

1 huevo

1 taza de leche

100 gramos de mantequilla

1 pizca de sal

20 gramos de levadura

1 chorrito de esencia de vainilla

Canela en polvo

Unas pepitas de anís

Desleír la levadura en un poquito de leche tibia y una pizca de azúcar. Batir la mantequilla con el azúcar; aparte cernir la harina y añadir la canela y los granitos de anís. Mezclar bien la harina cernida con la mezcla de mantequilla y azúcar. Añadir a la taza de leche el huevo entero, la esencia de vainilla y la levadura desleída. Mezclar bien.

Poco a poco, agregar la leche a la mezcla de harina, amasando suavemente hasta obtener una masa lisa y tersa. Dejar reposar la masa tapada hasta que duplique su volumen. Volver a amasar. Cortar en trozos de unos 70 gramos y, con las manos engrasadas,

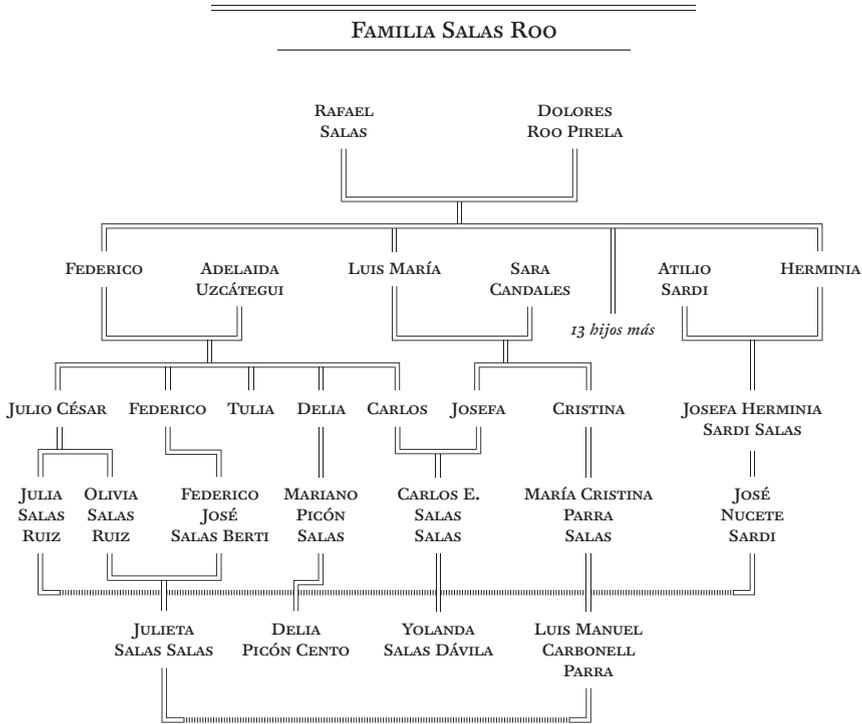
formar las acemitas. Colocarlas en bandejas engrasadas y dejar levar. Hornear a 250 °F hasta que doren.

Una CASA DE ALTO, UTILITARIA Y REPUBLICANA

En 1827 el tatarabuelo Rafael Salas, refugiado en la Nueva Granada desde la pérdida de la Primera República, decidió regresar a su tierra y al pasar por Maracaibo conoció a Dolores Roo Pirela, descendiente de Guillermo Tomás de Roo (1675-1723), quien curiosamente no usaba su apellido paterno, Hendrixen, sino el de su abuela materna. La familia Roo era oriunda de Amberes, en Flandes, y había pasado a España con el séquito del emperador Carlos V después de su abdicación, cuando éste se retiró al Monasterio de Yuste. Posteriormente los Roo se radicaron en las Islas Canarias, donde hicieron fortuna como mercaderes y armadores, y en 1717 pasaron al continente americano, tras el nombramiento de Guillermo Tomás de Roo como capitán general y gobernador de la provincia de Maracaibo, cargo que ejercería hasta el momento de su muerte.

Rafael y Dolores contrajeron nupcias en Maracaibo el 6 de abril de 1828 e inmediatamente establecieron su residencia en Mérida. Don Rafael montó allí un fondo de comercio en la «casa de alto» situada en una esquina de la Plaza Bolívar. Esta casa era rara en Mérida, donde sólo se construían viviendas de una sola planta por temor a los terremotos. Tenía corredores que abrían sobre tres patios y unos salones inmensos que daban a la calle, desde los cuales se veía la plaza y más allá la Catedral, no la de hoy, pues ha sufrido muchos cambios y se puede decir que su construcción ha sido «eterna»; era una catedral sencilla y austera. La casa de alto tenía un doble propósito: la planta baja para el fondo de comercio y los altos para vivienda de la familia. Se trataba de una casa utilitaria, republicana, sin delirios de gran-

deza, sólida como su dueño, quien al morir después de una vida dedicada a la agricultura, la industria y el comercio dejó una de las más grandes fortunas de los Andes.



En su larga vida de casados, Rafael y Dolores tuvieron dieciséis hijos. Fueron los padres de Federico, mi bisabuelo por partida doble, y de Luis María, el bisabuelo de Luis Carbonell Parra, mi marido.

Camino y fogones de una familia merideña

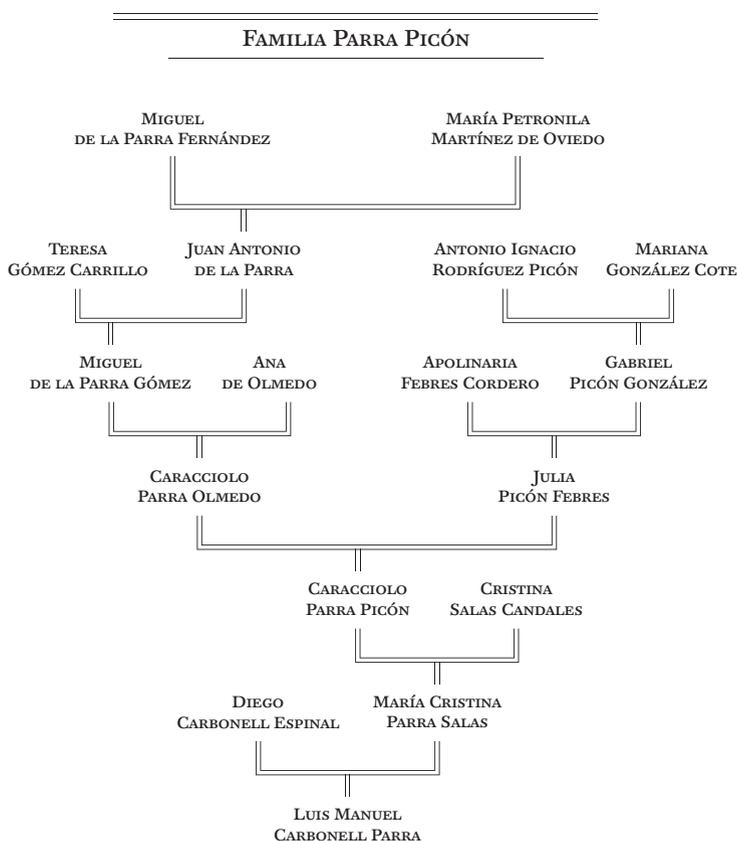
Federico Salas Roo estudió medicina en Montpellier, Francia, y fue un médico reconocido por su ciencia y su bondad. Se casó en Mérida con Adelaida Uzcátegui Uzcátegui, sobrina nieta del famoso canónigo Uzcátegui, y ellos a su vez fueron los padres de mis abuelos Julio y Federico y de sus hermanos Mariano, Delia, Tulia, Guillermina, Carlos, María y Luis Rodolfo.

Luis María Salas Roo se dedicó al comercio. Digno heredero de su abuela doña Tomasa, en unión con sus hermanos estableció en Mérida un importante fondo comercial dedicado a la importación y exportación con Europa y Estados Unidos, en la misma casa de alto que heredó de su padre, don Rafael. Gran negociante, no había filón que no explotara. Cuando encargó a Francia las vajillas de Limoges, con ocasión del matrimonio de sus hijas, no desaprovechó la oportunidad para venderles vajillas a casi todos sus hermanos y familiares. Una belleza de porcelanas, con dibujos de florecitas, de rosas, otras con pececitos o con finas líneas azul cobalto y oro, y todas marcadas con las iniciales o con el nombre completo de la dueña o del dueño: Josefa Celis de Ruiz, María Ruiz de Salas, Federico Salas Roo, Adelaida Uzcátegui de Salas, Josefa Salas de Salas, Cristina Salas de Parra, y así podemos leer en platos y tazas, soperas y bandejas, que han sobrevivido hasta ahora.

Ciento veinte años después, la casa de alto todavía estaba en pie. En un viaje a Mérida en 1947, mamá y papá me llevaron a conocer a la tía Josefa, que allí vivía, hija de don Luis y nieta de don Rafael. Recuerdo el almacén en la planta baja con un letrero muy grande, escrito en letras blancas, a todo lo ancho de la fachada principal: Hermanos Salas Roo, y una escalera lateral, oscura y muy larga, adosada a la pared, que conducía al piso de arriba. En esta casa nacieron las hijas de Luis María Salas Roo, las Salas Candales: Saralina, Cristina, Luisa y Josefa.

¿Antes O DESPUÉS?

Entre los papeles viejos de mi suegra me encontré uno amarillo de tantos años, escrito a máquina en azul, con un extracto de la relación genealógica de la familia del doctor Caracciolo Parra Olmedo y su esposa Julia Picón Febres, sus abuelos paternos.



Tantos Caracciolos en la familia que, hay que hacer notar, este Caracciolo fue el llamado Rector Heroico, porque en los largos años en que ejerció la rectoría de la Universidad de San Buenaventura de Mérida, denominada Universidad de Los Andes a partir de 1883, se enfrentó varias veces al gobierno de Caracas, especialmente al de Antonio Guzmán Blanco, defendiendo los derechos de su universidad.

También encontré una nota sobre el matrimonio de los padres de mi suegra, Cristina Salas Candales y Caracciolo Parra Picón:

El día 20 de noviembre de 1889 día sábado a las dos de la tarde se casó mi hijo Caracciolo con la Sta. Cristina Salas hija legítima de los Sres. Luis María Salas y Sara Candales. El matrimonio fue ante el presidente del Concejo Municipal, Lino Clemente, y sirvieron de testigos los Drs. Francisco Antonio Parra, Ramón Parra y Gabriel Parra, hermanos del novio, Luis María Salas, padre de la novia, Rafael Salas, tío, Atilio Sardi, cuñado. El mismo día a las ocho de la noche se dieron las manos en la Parroquia del Sagrario, siendo sus padrinos el Dr. Caracciolo Parra, padre del novio, y la Sra. Sara Candales, madre de la novia, y de ministro el Pbro. Dr. José María Pérez Limardo, provisor y vicario general. A las cinco de la mañana del día siguiente se velaron en la misma parroquia con los mismos padrinos y dijo la misa el Pbro. Clemente Mejías. ¡Dios los bendiga!

Me asombró la lectura de este viejo papel. Tenía entendido que los venezolanos se casaban por lo civil a partir de 1873, por decreto del presidente Antonio Guzmán Blanco, pues el matri-

monio religioso fue siempre lo usual en una sociedad de creyentes. Cuando Guzmán Blanco se peleó con la jerarquía eclesiástica para debilitar el poder de la Iglesia alrededor del año 1872, expulsó a varios obispos, cerró los conventos de monjas, pasó la propiedad de los bienes de manos muertas al Estado, estatizó las iglesias, convirtió a los curas en empleados públicos e implantó el registro y el matrimonio civil, razón por la cual el Estado no reconocía aquellos matrimonios celebrados por la Iglesia. (Y esto es válido todavía: todos los venezolanos nos casamos por lo civil, y muchísimos, la mayoría, también nos casamos por la Iglesia). Pero que los novios se casaran por lo civil el sábado al mediodía, en la noche se dieran las manos y al día siguiente se velaran en una misa a las cinco de la mañana... ¡era una novedad que no entendía! Se podrán imaginar los comentarios de Luis, mi marido y nieto de los contrayentes:

—Entonces, ¿en qué quedamos? ¿Cuándo le entregaron la novia? Y la noche de bodas, ¿apuradita?

Si leemos bien, la nota dice que los velaron en una misa a las cinco de la mañana. Pero nadie sabe nada al respecto... ¿antes o después? ¿En acción de gracias o como expiación? Así, con esta oración enfrentaban las novias merideñas la noche de bodas:

*Señor mío,
no es por vicio ni por fornicio
que te ofrezco este santo sacrificio.*

Los matrimonios en Mérida eran cosa aparte. Los compromisos, largos, mientras el novio conseguía casa, la acomodaba, encargaba los muebles a Europa y hasta el vestido de la novia,

Caminos y fogones de una familia merideña

que también corría por su cuenta. Con meses de anticipación se empezaban a cebar marranos, pavos, gallinas y una ternerita. Se encargaban los vinos a Francia y los aperitivos a España. Y el brandy, por supuesto, también tenía que ser español.

Un MATRIMONIO DE POSTÍN

Un día recibí una llamada telefónica de mi prima Yolanda. Ella era bisnieta de don Luis María y nieta de la tía Josefa. Con voz emocionada me dijo:

—Te tengo una maravilla: esta tarde te llevo una primera edición de las *Nieves de antaño*, del primo Mariano Picón Salas, y una sorpresa.

Mariano Picón Salas era primo hermano de mis padres, hijo de Delia Salas Uzcátegui y de Pío Nono Picón Ruiz. Nació en Mérida en 1901 y al fallecer su madre, muy niño, pasó a vivir en la casona de su abuelo materno, el médico Federico Salas Roo. En la extensa biblioteca de este gran humanista, Mariano aprendió a leer y a escribir, en medio de los clásicos de la literatura mundial y de las novedades del modernismo. Formado pues entre los libros y el campo, en sus obras *Nieves de antaño* y *Viaje al amanecer* rememora sus vivencias en una Mérida culta y bucólica. Excelente ensayista y promotor de la cultura, examinó los problemas de Venezuela a partir de su experiencia como político y educador. La obra del primo Mariano la conocía muy bien, pero me pregunté cuál sería la sorpresa que me traería Yolanda.

Cumplidamente, Yolanda llegó cargada de libros, el del primo y otros sobre el café en los Andes y las vías de comunicación, así como recortes de periódicos y revistas, todo para ayudarme en la investigación. A duras penas contuve la curiosidad. Le

ofrecí una Pepsicola *light*, pues la prima no bebía café, y al fin, con mucho cuidado, ella sacó de su carriel un sobre rojo y con tremenda ceremonia me entregó una tarjeta. También yo, de manera reverente, la tomé en mis manos cual reliquia y leí lo que estaba escrito. Era la tarjetica del menú para el banquete de bodas de su abuelita, nuestra tía Josefa.

Cristina, abuelita de mi marido Luis, y Josefa, la de Yolanda, eran hermanas. La primera ya tenía siete años de casada con Caracciolo Parra Picón cuando se casó Josefa, para enredar más el asunto, con su primo Carlos Salas Uzcátegui, hermano de mi abuelo materno, Julio César, y de mi abuelo paterno, Federico. Siempre me ha admirado la raza tan fuerte que somos los Salas, para haber aguantado tanta endogamia. Sanos de cuerpo, ¡pero a muchos nos patina el coco! Gracias a Dios que las nuevas generaciones ya no se casan con primos.

Yolanda y yo registramos infructuosamente en busca de la reseña de matrimonio de Josefa. Sólo hallamos una breve nota en el diario de mi abuelo Julio, el día 20 de noviembre de 1896, así que no sabemos si los novios se dieron las manos antes o después de la noche de bodas, y tampoco si tuvieron que madrugar para que los velaran, pero ciertamente sabemos que el banquete de boda fue opíparo. Y tenemos el menú, una bella tarjeta doble, muy *fin de siècle*, de doce centímetros de ancho por ocho de alto, bordes calados imitando un encaje, y en buena cartulina. En la portada una corona de nomeolvides azules, jazmines blancos, rosados botones de rosas y hojas verdes manzana, todo anudado por un gran lazo verde, y en el centro: Carlos y Josefa Salas. Al abrir la tarjeta con mucho cuidado y leer el menú impreso se me hizo agua la boca.

Caminos y fogones de una familia merideña

MENÚ



VERMOUTH TORINO
ACEITUNAS Y SALCHICHÓN
CHATEAU LAFITE
JAMÓN DE YORK EN SALSA DULCE
CHATEAU LA ROSE
MECHADO, ENSALADA
PAVO RELLENO
LENGUA DULCE
ALEÁTICO NEGRO
TORTAS, PONQUÉ, QUESOS HORNEADOS
DULCES DIVERSOS
HELADOS CAFÉ CHAMPAGNE

Imp. Picón Grillet

Para celebrar los matrimonios de sus hijas, por todo lo alto, don Luis María Salas Roo no escatimaba en gastos. Además todo le salía al costo porque era socio muy principal de Hermanos Salas Roo, casa comercial que se contaba entre los mayores importadores de víveres y mercancía seca desde Europa y Estados Unidos en toda la región andina.

Decidí buscar en los recetarios de la familia los platos que ofrece el menú. Como entremés sirvieron salchichón y aceitunas, acompañados con *vermouth* dulce italiano. Los platos fuertes fueron variados, pensamos que la cena fue servida como un bufé. Château Lafite, Château La Rose, vinos franceses de buena cava. Yo recuerdo los grandes jamones Ferris que venían del Norte envueltos en tela de coleteo y que podían durar mucho tiempo sin

refrigeración. El jamón de York fue tradición por muchos años en la cocina venezolana, hasta que fue suplantado por estos jamones que vienen ya listos para comer y que al final no saben a nada. Todavía recuerdo el olor y el chisporroteo del azúcar y el vino al quemarse. El jamón de York es para mí lo que las magdalenas fueron para Proust. En el libro de cocina de la prima Chela encontré la receta para la preparación del jamón.

JAMÓN PLANCHADO

Se corta la cubierta de colete del jamón, se saca de la envoltura y con mucho cuidado se le quita el cuero (no botarlo, sirve para añadirlo por ejemplo a las caraotas negras con trompicones, durante la cocción, para darles sabor). Se pone el jamón toda la noche remojando en una cantidad de agua que lo cubra totalmente.

A la mañana siguiente se saca del agua y se raspa bien para quitar lo que pueda haber quedado del cuero, hasta dejarlo bien limpio. Se pone a cocinar en una olla grande cubriéndolo con bastante agua fresca, y se le agrega lo siguiente:

Las conchas de una piña

½ papelón o panela

Clavos de especie

Guayabita de Perú o pimienta dulce

Canela en rama

Se deja hervir por tres horas más o menos, es decir hasta que ablande, pero no demasiado. El tiempo depende del tamaño del jamón. Cuando ya esté listo se baja y se deja enfriar.

Aparte, a una taza de vino moscatel se añaden tres cucharadas de azúcar y canela en polvo. Se hacen cortes diagonales formando diamantes por toda la superficie del jamón, y en cada esquina

Caminos y fogones de una familia merideña

del diamante se pone un clavito de olor. Se baña el jamón con el vino moscatel, rociando más azúcar por toda la superficie, hasta dejarla totalmente recubierta.

Con una plancha antigua de las de hierro, que se calienta en el anafe, se va planchando toda la superficie del jamón hasta que quede acaramelada.

MUCHACHO DE RES MECHADO

Consultadas las primas cocineras, la conclusión es que «mechado» es el famoso muchacho de res mechado que hacía la nana. «Mechado» porque se abría un hueco a todo lo largo del muchacho y se rellenaba con mechas de tocino, jamón, zanahoria, vainitas y huevos enteros cocidos, de forma que cuando se cortaba, después de cocinado, las tajadas quedaban preciosas con el relleno en todo el centro. Se acompañaba con una espesa salsa negra.

Escoger un muchacho grande, pero no dejar que el carnicero lo limpie del todo; las capas de grasa que lo recubren le darán más sabor. En caso de que el muchacho venga muy limpio, amarrarle tiras de tocineta alrededor, como forrándolo. Los otros ingredientes son:

- 2 kilos de cebollas cortadas en ruedas gruesas*
 - 2 cabezas de ajos machacados*
 - 2 bolsitas de hongos secos puestos en remojo en una taza de agua*
 - 3 cucharadas de azúcar*
 - ½ taza de vinagre blanco*
 - Hojas de laurel*
 - Salsa inglesa al gusto*
 - Vino tinto o cerveza al gusto*
 - Sal y pimienta*
 - 250 gramos de tocineta en tiras (si es necesario)*
 - Aceite para freír*
 - 1 caldero de hierro grande con su tapa*
-

Para el mechado

- 3 zanahorias grandes, peladas y cortadas a lo largo en tiras gruesas*
¼ de kilo de tocino cortado de igual forma
1 paquete de vainitas largas, enteras
2 o 3 huevos duros, según el largo del muchacho
-

Procedimiento

1. Con un cuchillo bien afilado y largo, hacer una cavidad por toda la extensión de la pieza a partir de la punta gruesa del muchacho y evitando perforar el extremo delgado de la carne.
2. Introducir en esta cavidad las zanahorias y el tocino, cortados en tiritas, y los huevos duros, de forma que quede bien relleno a todo lo largo. Coser con aguja curva la abertura por donde se relleno el muchacho.
3. Calentar el aceite en el caldero y freír las ruedas de cebolla hasta que doren. Añadir el azúcar para acaramelar las cebollas y romper el caramelo con la media taza de vinagre. Sacar un hervor, retirar del caldero y reservar. En el mismo aceite freír los dientes de ajo machacados, añadiendo más aceite al caldero si hace falta. Retirarlos del caldero y reservar.
4. Con cuidado de no salpicar, freír el muchacho en el caldero con aceite bien caliente hasta que se dore por toda la superficie, sin que llegue a quemarse, pues esto agriaría la salsa.
5. Añadir las cebollas y el ajo reservados, los hongos secos con su agua del remojo, la salsa inglesa, las hojas de laurel, la pimienta molida fresca, y suficiente vino tinto o cerveza para que el muchacho quede cubierto en el caldero.
6. Tapar el caldero y cocinar a fuego lento, entre dos y tres horas, según el tamaño del muchacho. Hay que estar atento para no cocinar demasiado esta carne: el secreto es que quede blanda, pero que no se deshilache al cortarla.

7. Cuando el muchacho está blandito, retirarlo del caldero sin la salsa y reservar. Si se han usado las tiras de tocineta para forrar el muchacho, éste es el momento de retirarlas.

Reducir la salsa a fuego lento hasta que tenga la consistencia deseada. Retirar del fuego y pasar por un tamiz o colador fino. Una vez frío, cortar el muchacho en ruedas finas, devolver la salsa al caldero y, con suavidad, poner las ruedas dentro de la salsa para que se calienten.

También se puede hacer el muchacho al horno a partir del paso 5, una vez dorada la carne, colocando la pieza de carne y los demás ingredientes en una pavera honda con tapa, o en un envase similar, y horneando a fuego lento durante el tiempo necesario. De vez en cuando hay que vigilar la cocción, sea en el caldero o en el horno, para cuidar que no se seque el líquido.

LENGUA EN SALSA DULCE

Receta de Zeneida Caballero, quien desde hace muchísimos años cocina en Caracas donde Marisita Morón de Rivero, la suegra de mi sobrina Mariana Montiel Salas.

2 lenguas de res aproximadamente de 1 ½ kilos cada una

1 zanahoria grande (250 gramos)

2 tazas de panela o papelón rallado

1 cabeza de ajo machacado

2 cebollas grandes

4 ajíes dulces

1 pimentón grande

1 kilo de tomates bien maduros

100 gramos de mantequilla

1 taza de aceite de maíz o ajonjolí

100 gramos de pasitas de Corinto

1 taza de aceitunas sin hueso

½ taza de alcaparras

1 frasquito de cebollitas perla

1 botella de vino tinto La Sagrada Familia o un buen vino dulce
Sal y pimienta al gusto
1 cucharadita de harina de trigo

Lavar bien dos lenguas grandes de res. Montarlas en agua fría en una olla grande de acero (con capacidad para cuatro litros) y llevar a un hervor fuerte. Luego se baja la olla del fuego y se sacan las lenguas del recipiente, botando el agua con la cachaza o espuma que ha salido de ellas. Se vuelven a lavar las lenguas con agua fría y de nuevo se ponen a hervir en la olla limpia llena también de agua fría. Al hervir el agua se tapa la olla y se le baja el fuego. Cocinar las lenguas hasta que estén blanditas y luego sacarlas de la olla y dejarlas enfriar. En este momento se les saca el cuero que las recubre.

Aparte se cocina una zanahoria grande, se machaca y se reserva. Preparar también una taza de melado fuerte de panela o papelón y reservar. Con ajo, cebolla, ají dulce, pimentón y tomate, todo picadito muy fino, hacer un sofrito en una sartén grande con mantequilla a la que se han añadido dos cucharadas de aceite. Reservar. (No se debe usar el picatodo o la licuadora porque se maltratan los condimentos.)

En otra olla o caldero chato, con suficiente aceite caliente, dorar las lenguas peladas. Al estar doradas se cortan en rebanadas finas como tajaditas de plátano para freír. Se añaden la zanahoria machacada, el sofrito, pasas de corinto, aceitunas, alcaparras, un frasquito de cebollitas perla, una botella de vino tinto La Sagrada Familia o un buen vino dulce, sal, pimienta y la taza de melado grueso de panela o papelón. Se tapa la olla y se deja cocinar a fuego lento hasta que la salsa espese y coja sazón. En caso necesario, se puede espesar la salsa añadiendo una cucharadita de harina de trigo desleída en agua fría.

Fin DE FIESTA

Llegó el momento de los postres: tortas, ponqué, quesos horneados acompañados con Aleático Negro, el vino dulce italiano de la isla de Elba, parecido al vino moscatel español, una costumbre implantada en Mérida por los elbanos que hicieron de estas tierras su nueva patria; helados preparados con hielo de los glaciares de la Sierra; café de los cafetales de la finca La Héchicera, propiedad del padre de la novia y, para el brindis por la felicidad de los novios, champán francés. Con razón vivían enfermos del hígado.

QUESO HORNEADO

Ésta no es más que la receta para el quesillo de leche fresca que hacemos casi todas las primas, sólo que nosotros cocinamos el quesillo en una olla de presión o al baño de María, en un recipiente tapado y en el horno a una temperatura de 325 °F:

6 huevos, separadas las yemas de las claras

2 tazas de leche caliente

8 cucharadas de azúcar

Una pizca de sal

8 cucharadas de azúcar y 4 de agua para acaramelar el molde

Quemar el azúcar (8 cucharadas) en una lata de galletas pequeña, o en un envase de metal, en donde se horneará el queso. Cuando el azúcar dore, se añade el agua y se mezcla bien, apartando del fuego para evitar que se quemé. Por separado se batén las claras de huevo, pero no a punto de nieve, y se añaden las yemas también batidas; luego la leche caliente, el azúcar restante y la pizca de sal.

Verter la mezcla en el recipiente acaramelado y colocar éste dentro de otro que ya contiene un poco de agua caliente. Hornear a temperatura media, más o menos durante $3/4$ de hora, o hasta que un cuchillito de plata introducido en medio del queso horneado salga limpio. Es muy importante que el agua en el recipiente inferior no hierva: se puede bajar el fuego o añadir agua fría de vez en cuando. Dejar enfriar el queso horneado antes de sacarlo del recipiente.

El PAISAJE
había CAMBIADO

Ya no eran valles suaves cayendo hacia la barranca del río. Ahora se trataba de agrestes peñascales al pie de los altos cerros, pero aún se podían ver pequeños campos sembrados de trigo. De vez en cuando los viajeros encontraban un corral redondo, cercado con muros de piedra, que protegía la rueda, igualmente de piedra, del rudimentario molino. Esta rueda era arrastrada por un buey que la llevaba uncida y la hacía girar alrededor del corral.

El trigo fue uno de los primeros cultivos que los conquistadores intentaron en Mérida, y con gran éxito, pues para 1579 la harina de trigo era uno de los principales productos de exportación. Julio aprovechó la ocasión para contarles a María y a los niños que esas tierras habían sido dadas en merced y encomienda, en 1582, al bisabuelo de su tatarabuelo, don Antonio de Aranguren. El repartimiento quedaba en Mucuzunta, cerca del poblado de Mucuchís, y constaba de varias fanegas de tierra y treinta indios. Allí el antepasado estableció en 1602 uno de los primeros molinos de trigo que hubo por aquellas regiones, en el sitio de El Pantano.

Las tierras de las encomiendas no eran propiedad del encomendero sino que pertenecían a la Corona española, y los indios no eran considerados esclavos sino que eran entregados al encomendero para su cuidado e instrucción en la «verdadera religión». Lamentablemente, añadió Julio, las cosas no marcharon así y los encomenderos explotaron a los pobres indios hasta casi extinguirlos.

Caminos y fogones de una familia merideña

Apuraron el paso para llegar antes del mediodía a Mucuchíes, donde hicieron una corta parada, el tiempo suficiente para almorzar y para que María, Olimpia y los niños se refrescaran. Almorzaron en la única posada del pueblo, en la gran plaza con jefatura civil, cuartel e iglesia Catedral. Ya el general Gómez le había mandado a construir su monumento a Bolívar, busto en bronce sobre pedestal de cemento, igualito a tantos otros que con motivo del centenario de la Independencia hizo erigir en las plazas Bolívar de casi todos los poblados del país.

Como los viajeros habían desayunado muy bien sólo comieron gallina guisada con papas, y de postre dulce de higos. Se tomaron unos calentaditos y sin más demora continuaron el viaje.

GALLINA GUISADA CON PAPAS

1 gallina grande despresada

2 cebollas grandes ralladas

2 limones

1 cabeza de ajos machacados

4 tomates grandes, pelados y sin semilla, pasados por el cbino o la licuadora
Perejil, cilantro, sal y pimienta al gusto

2 hojas de laurel

2 tazas de consomé de gallina

1 kilo de papas peladas y cortadas en trozos

Aceite para freír

Lavar bien las presas y preparar un adobo con la cebolla rallada, el jugo de limón y los ajos machacados. Sofreír las presas en aceite caliente, sin el adobo. Cuando las presas estén doraditas sacarlas y, cuidando de que el aceite no esté muy caliente, introducir el adobo, sofreírlo suavemente, y hecho esto añadir los tomates, el perejil, el cilantro finamente picado, las hojas de

laurel, las presas de gallina y una taza de consomé. Tapar bien y dejar cocinar a fuego lento hasta que la gallina esté casi lista.

Revisar la cocción para evitar que se seque, agregando más consomé si hace falta. Luego añadir las papas cortadas en trozos, la sal y la pimienta recién molida. Continuar cocinando a fuego lento hasta que las papas estén blanditas. Por último retirar las hojas de laurel y servir caliente.

DULCE DE HIGOS

1 kilo de higos verdes pelados

1 ½ kilo de azúcar

Suficiente agua fría para cubrir los higos

4 tazas de agua para el almíbar

Una olla de barro con tapa o paila de acero inoxidable

(no usar ollas ni pailas de aluminio)

Después de seleccionar los higos más tiernos, pelarlos con mucho cuidado, con un cuchillo muy fino y afilado y sin quitar los pedúnculos. Si se prefiere, para quitarles el hollejo, frotar la superficie con una esponja fina de acero. Una vez que la superficie de los higos está lisa se lavan muy bien y se les hace una cruz no muy profunda por la parte de abajo.

Se disuelve medio kilo de azúcar en el agua fría, en una olla de barro o una paila de acero inoxidable. Luego se monta la olla o la paila al fuego vivo y se hace hervir el agua a borbotones, momento en el cual se introducen los higos. Reducir el fuego y dejar hervir suavemente por unos quince minutos, cuidando de hacer espumar parejamente. A continuación bajar del fuego y verter los higos en un envase de loza o porcelana; si se ha usado una olla de barro conservarlos allí. Se dejan en maceración por 24 horas en un sitio fresco.

Caminos y fogones de una familia merideña

Aparte se monta el kilo de azúcar restante en las 4 tazas de agua y se deja hervir a fuego vivo por 5 minutos, se añaden los higos y se cocinan a fuego lento por espacio de 40 minutos o hasta que el almíbar tenga la consistencia deseada.

CALENTADITOS

1 manojo de menta

1 manojo de yerbabuena

2 trocitos de canela en rama

Papelón al gusto

1 medida de miche (aguardiente blanco)

Poner a hervir en agua fresca los manojos de hierbas con los trocitos de canela en rama. Al soltar el hervor, bajar del fuego. Añadir el papelón molido al gusto. Colar en una taza y añadir el miche. Se hace aparte para cada persona y se toma inmediatamente sin dejar enfriar.

ROSITA

A medida que remontaban la cuesta arreciaba el frío, y el viento que bajaba del páramo los congelaba. Ya no se veían pájaros ni se oían sus cantos; sólo se oía el torrente del Chama y los pasos pesados de las mulas. Hasta los niños callaron. El paisaje ante sus ojos era imponente, austero y seco, abrumaba el espíritu. Las pocas viviendas a la orilla del camino mostraban sus muros blancos con una sola puerta de madera. Ninguna ventana rompía la fachada, tal vez un pequeño ventanuco por donde se escapaba un remedo de humo. Tal como sus viviendas, que no se abren fácilmente al viajero, es el carácter de los campesinos parameros, forjado por el medio en que viven. Son austeros como el paisaje, desconfiados, silenciosos.

Pasaron a media tarde por San Rafael, entonces el pueblo situado a mayor altura en Venezuela. Todas las puertas y ventanas de las casas estaban cerradas contra el viento que bajaba del páramo; se veían sólo unos pocos hombres sentados frente a la única pulpería, y en la plaza Bolívar varios niños jugaban con unos perros lanudos. Los viajeros tuvieron que parar las mulas, pues tanto Olivia como Armando salieron de su encierro, saltando de sus cestas sin esperar ayuda. Inmediatamente los niños del pueblo rodearon a los viajeros ofreciéndoles en venta los cachorritos; Olivia se enamoró de una perrita blanca con negro a la que llamó Rosita y no quedó más remedio que comprársela para evitar el llanto. Llamaron a Nemesio, quien venía rezagado, y le entregaron la perrita con muchas recomendaciones para su cuidado.

Olivia había leído en *Tradiciones y leyendas*, de don Tulio Febres Cordero, la bella historia de Nevado, el perro mucuchíes que le habían regalado al brigadier Simón Bolívar en 1813 a su paso por San Rafael. El origen de esta raza de perros mucuchíes, de gran tamaño, se pierde en el tiempo. Quizá alguien trajo a estas cumbres algún casal de perros lanudos europeos, tal vez unos San Bernardo de los Alpes. Lo cierto es que Olivia quiso saber si la perrita era por lo menos prima lejana del famoso animal.

Rasca Y RASCA

Al final de esta jornada llegaron al caserío de Apartaderos, nudo al pie del páramo donde se divide el camino real, a la derecha hacia el páramo de Santo Domingo y los llanos de Barinas, y a la izquierda el camino a Chachopo, Timotes y la ciudad de Valera. En Apartaderos durmieron esa noche bastante incómodos, en las piezas de una posada muy primitiva, sobre catres de

Caminos y fogones de una familia merideña

cuerdo con su carga de pulgas que los mantuvieron despiertos largo rato, rasca y rasca. Hacía un frío sorocho y el único calorcito provenía de unos anafes con brasas de carbón, usados como braseros. Cenaron pobremente queso ahumado y papitas del páramo rociadas con saní, condimento preparado en el páramo con las semillas menuditas de matas de mostaza, tostadas y molidas entre dos piedras, a lo que se añade sal gruesa de mina.

PAPITAS DEL PÁRAMO ROCIADAS CON SANÍ

Si no se consigue el saní, que nosotros comprábamos en una bodega de San Rafael de Mucuchíes en nuestros viajes anuales a Mérida, servir las papitas con mantequilla y perejil picado.

½ kilo de papitas

4 tazas de agua

Sal al gusto

200 gramos de semillas de mostaza

Suficiente sal gruesa

En un sartén seco poner las semillas de mostaza y pasar por el fuego hasta que estén negritas, sin dejar que se quemem. Triturarlas en el mortero y mezclar con sal gruesa. Continuar triturando hasta obtener un polvo fino.

Procedimiento

Escoger muy bien las papitas, para que su cocción sea pareja, y lavarlas en agua fría. Poner a hervir las 4 tazas de agua y cuando hiervan echar las papitas. Cocinar a fuego vivo por un ¼ de hora, cuidando de no cocinarlas en exceso porque se abren; son muy delicadas. Sacarlas del agua, servir las bien calientes y rociarlas con la mezcla de saní y sal gruesa.

María estaba horrorizada con los arrieros que mascaban chimó, una pasta espesa de color negro que se obtiene hirviendo hojas de tabaco curado, aliñadas con sal extraída de la laguna de Urao, en Lagunillas, cerca de Mérida. Pequeñas porciones de esta pasta se introducen en la boca, entre los labios y la encía, y a través de la mucosa bucal el organismo asimila la nicotina.

Los arrieros escupían el taco ensalivado a diestra y siniestra ensuciando las paredes encaladas y los pisos de tierra pisada. La costumbre de «mascar chimó» es ancestral en los indígenas de la cordillera y fue imitada por los señores más encopetados. En las casas pudientes de Mérida se colocaban escupideras de loza en los corredores, para que los señores escupieran «con educación».

Cuando oscureció y llegó la hora de acostarse, la nana tuvo que rebuscar en el equipaje las bacinillas porque, en el frío y la oscuridad de la noche, ni las señoras ni los niños podían salir a usar el escusado de hoyo. Filomena se metió en una pieza trasera con la tía Olimpia y se encerraron poniendo gruesa tranca en la puerta, para evitar problemas. El abuelo Julio se quedó conversando con los lugareños acerca del páramo, que remontarían al día siguiente. Ellos le aseguraron que la luna no traía lluvia; más bien traía nieve. Últimamente había nevado mucho allá arriba.

Circulaba el miche y el dícamo, bebida de propiedades afrodisíacas de gran fama por esos montes, que no era más que aguardiente blanco y ramitas de dícamo real, recogidas en los valles más altos sólo en las noches de luna llena.

Remontando EL PÁRAMO

Tuvieron que dormir en Apartaderos para poder salir muy temprano hacia el páramo. La neblina estaba cerrada y caía una

fría garuita que no mojaba pero mortificaba. La trocha alcanzaba una altura de cerca de 3.800 metros sobre el nivel del mar, cortada a pico en la roca viva a orillas del precipicio, y tan estrecha que solamente podían pasar las mulas una tras otra, con gran peligro cuando se encontraban dos recuas frente a frente. Para evitar este percance y asegurar el camino en algunos pasos difíciles de la montaña, delante de cada recua iba un baqueano sonando una corneta de latón. Pero cuentan los viejos del páramo que cuando el choque era inevitable una de las dos recuas con su carga, casi siempre la que iba del lado del precipicio, era lanzada al abismo.

Paso a paso avanzaron las mulas, el paisaje se hacía escarpado, cambiaba la vegetación. Atrás habían quedado los árboles frondosos de la vega del Chama, los bucares y cedros con sus cortinas de barbas de palo y sus ramas cubiertas de parásitas, para pasar entre pinabetes y palmas de altura de tronco delgado, con sus penachos de hojas erguidos entre la neblina. Aparecieron los frailejones con hojas aterciopeladas y flores amarillas, y las raquílicas matas de hojas coriáceas y pequeñas flores moradas, típicas de estos parajes.

Salió el sol, los niños quedaron maravillados al ver la escarcha que cubría el suelo, pero duró poco derretida por el calor. Al llegar a la cumbre encontraron todo el paisaje cubierto de nieve caída durante la noche. Todos se apearon de las montañas para tocarla; la familia nunca había visto la nieve. El hielo sí era conocido en Mérida, lo bajaban de los glaciares de la Sierra Nevada, cortado en panelas y envuelto en hojas de frailejón para hacer helados. Los arrieros apuraron para continuar el viaje, temían el soroche, peligroso mal del páramo que producía mareos y tremendos dolores de cabeza a quienes no estaban acostumbrados a las alturas.

El descenso del páramo fue menos difícil, las bestias no tenían que hacer gran esfuerzo. Sobre el mediodía llegaron a Chachopo donde hicieron un alto para descansar y comer algún avío que la Filomena, muy previsiva, había llevado.

PASTELITOS ANDINOS

Receta de Olivia Salas de Salas, a quien le quedaban divinos.

Para la masa

2 tazas de harina de trigo no leudante

2 huevos

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de polvo para hornear

2 cucharadas de mantequilla

2 cucharadas de manteca vegetal

Agua fría

En una escudilla se cierne la harina y se le añaden la sal y el polvo para hornear. Sobre una superficie limpia se hace un volcán con la mezcla de la harina y se agregan los huevos, la mantequilla y la manteca. Se vierte el agua poco a poco hasta obtener una mezcla elástica; amasar suficientemente para conseguir una masa muy suave y que no se pegue a las manos. Deje reposar 30 minutos.

Para el relleno

¼ kilo de carne molida sin grasa

¼ kilo de pulpa de cochino molida

Sal y pimienta al gusto para adobar las carnes

1 cebolla picada muy fina

5 dientes de ajo grandes, machacados en el mortero

Perejil y cilantro al gusto, finamente picados

½ pimentón finamente picado

Caminos y fogones de una familia merideña

1 ají dulce igualmente finamente picado
1 hoja de laurel
Comino y orégano al gusto
½ vasito de vino moscatel
1 cajita de pasas
1 frasquito de alcaparras
Aceitunas sin semilla
Salsa inglesa
Sal y pimienta
Aceite para freír

Se sofríen la cebolla, la pasta de ajos, el pimentón y el ají dulce. Se añaden las carnes y se continúa el sofrito a fuego suave. Cuando estén listas se les añade el vino, las pasitas, las alcaparras y las aceitunas, el comino, el orégano, la salsa inglesa, la hoja de laurel. Se corrige la sal y se deja mermar sin que llegue a secarse. Reservar.

Preparación

Extender la masa, con un rodillo de madera, hasta que esté muy fina. Con un cortador de masa, de más o menos 5 cm de diámetro, cortar las tapas para armar los pastelitos. En el centro de cada tapa se colocan pequeñas cantidades de relleno y se cierra cada una apretando los bordes con los dedos. Freír los pasteles en abundante aceite caliente y dejar que doren por ambos lados.

ALMOJÁBANAS

Receta de Luz Salas de Arria, en el libro de cocina de su hija Graciela.

1 libra (½ kilo) de queso blanco fresco rallado
1 libra (½ kilo) de almidón de yuca
3 yemas de huevo
½ taza de leche

Calentar el horno a 375 °F.

Se moja el almidón con la leche y se le pone el queso y las tres yemas de huevo. Se amasa muy bien hasta que la masa esté bien blanda. Se hacen los bollitos, se colocan en latones engrasados y se meten al horno muy caliente.

Timotes REINOSO

Después de pasar por Chachopo, el camino descendió rápidamente por las vertientes de la sierra que bajan hacia los llanos de Monay y pronto los viajeros se encontraron en Timotes, a 2.392 metros de altura sobre el nivel del mar, con un clima más suave y el regreso de la exuberante vegetación de la selva húmeda tropical. De nuevo se oyeron los cantos de los pájaros y las viviendas volvieron a lucir sus patios llenos de flores. Timotes es llamado con razón el Paraíso de los Andes por la belleza de sus paisajes. Como es lugar de tránsito hacia las provincias de Maracaibo y Mérida, cuenta con buenas posadas y excelentes cocineras que conservan las antiguas recetas de nuestros abuelos reinosos.

A partir de 1548, desde Tunja y Pamplona en el Nuevo Reino de Granada, vinieron los primeros conquistadores a Mérida. Un año antes, desde El Tocuyo y en lo que sería más tarde la Gobernación de Venezuela, el gobernador Juan Pérez de Tolosa había enviado al mando del capitán Diego de Losada una expedición que entró a la cordillera por la vía de los llanos; y en 1549, también desde El Tocuyo, el capitán Diego Ruiz de Vallejo hizo la primera entrada en el territorio que después sería Trujillo. Así, desde el este y el oeste fueron llegando los conquistadores a los Andes y así también quedaron delimitados los términos del territorio: al occidente reinosos, al oriente venezolanos.

Mérida era gobernada desde Santa Fe de Bogotá, y Trujillo desde la Audiencia de Santo Domingo, hasta 1777 cuando Car-

Caminos y fogones de una familia merideña

los III estableció la Capitanía General de Venezuela y nos separó de la Nueva Granada. Pero casi trescientos años de pertenencia no se borran fácilmente; los andinos de Mérida y del Táchira seguimos conservando modos y costumbres heredadas que nos dan un carácter muy especial y nos diferencian del resto de los venezolanos.

En la tardecita los viajeros llegaron a una posada conocida por el abuelo Julio. Cenaron opíparamente un sabroso ajíaco y se acostaron temprano en mullidos colchones sobre sábanas de hilo recién lavadas, lo que la familia agradeció después de la mala noche pasada en la sucia posada de Apartaderos.

AJIACO

Este plato es herencia de nuestros abuelos reinosos. Un plato muy popular en Santa Fe de Bogotá, donde se hace con varias clases de papas y añadiendo como condimento las guascas, hierbitas muy sápidas que no se consiguen en nuestras montañas. Nosotros en Mérida cambiamos las guascas por el cilantro.

- 4 litros de agua (se pueden sustituir 4 tazas de agua por 4 tazas de leche)*
 - 1 kilo de papas blancas, peladas y cortadas en trozos*
 - 1 kilo de papas amarillas, peladas y cortadas en trozos*
 - 1 kilo de papitas colombianas peladas (son las papitas amarillas parameras)*
 - 2 pollos despresados o 2 kilos de pechugas de pollo*
 - 4 mazorcas de maíz tierno partidas en trozos*
 - 2 cebollas grandes cortadas en ruedas*
 - 3 ajoporros, la parte blanca solamente*
 - 4 dientes de ajo machacados*
 - 1 manojo de cilantro*
 - 2 tazas de crema de leche*
 - 1 taza de alcaparras*
 - 4 aguacates medianos*
 - Sal y pimienta al gusto*
-

Se ponen a cocinar en el agua las pechugas (o las presas de pollo), las papas, la cebolla, la mitad del manojo de cilantro y el ajoporro, con sal y pimienta, durante unos 45 minutos o una hora (hasta que las carnes estén blandas y las papas bien cocidas). Sacar las presas y reservarlas. Al caldo se le agregan las mazorcas, que se han cocinado aparte, y se deja conservar a fuego lento hasta conseguir la densidad deseada. Para lograr el espesor se pone un poco de puré de papas, con dos o tres papas de las que fueron cocidas en el caldo. La crema de leche y el resto del cilantro se añaden cinco minutos antes de servir.

Si el pollo ha sido deshuesado y deshilachado, se agrega al ajiaco en el momento de servir o también hay quien lo prefiere aparte. Si las presas van enteras, se pone una porción en cada plato. De igual manera las carnes deshilachadas se pueden servir mezcladas con la crema, pues quedan con mejor apariencia. En una bandeja se ofrecen los aguacates cortados en tajadas, y más crema de leche en la mesa antes de servir. Las mazorcas van enteras o desgranadas en el ajiaco, o aparte si se prefiere.

—Nos cambiaron la nacionalidad, pero no pudieron cambiar-nos el sentimiento. Todavía nos sentimos reinosos —le contestó María.

Valera, BAÑOS DE REGADERA

Cuando los viajeros pasaron por La Puerta empezaron a sentir calor. Valera está a 547 metros de altura sobre el nivel del mar y su entorno es árido. Fundada en 1818, para 1917 era una pequeña ciudad dedicada al comercio, ruta obligada entre los Andes y el resto del país, y centro de acopio para la producción agrícola de los estados andinos, especialmente del café.

Todos sudorosos por fin llegaron al mejor hotel de la ciudad, donde esperaron el equipaje que venía rezagado. Se decidió que era más conveniente que los arrieros continuaran sin detenerse, y que Julio contratase dos automóviles para que llevaran a la familia y las muchachas del servicio hasta Motatán, por la carretera recién inaugurada; allí se encontrarían con Vicente y las reuas, y tomarían el ferrocarril que los conduciría hasta el puerto de La Ceiba, sobre el lago de Maracaibo.

Descansaron dos días en este hotel que servía a los viajeros comerciantes, con sus cómodas, amplias y ventiladas habitaciones. Se dieron refrescantes baños de regadera con agua caliente, en las higiénicas y modernas instalaciones sanitarias con que contaba el hotel. A excepción de Julio, viajero experimentado, estos baños de regadera fueron de gran novedad para todos, porque en Mérida, tal vez por el frío, se acostumbraba tomar baños de asiento con tina y jofaina.

Julio aprovechó la ocasión para enviar un telegrama a su hermano Federico, quien desde hacía varios años vivía en Maracaibo con su esposa Dalia y sus hijos. Le avisaba sobre su próxima salida hacia esa ciudad y le rogaba que les apartara pasajes en un vapor de la Red D Line para continuar desde allí el viaje a Caracas por la vía de Curazao, donde pasarían a recoger a Luz y a Julia.

María le había recomendado a Julio que apenas llegaran a Valera tratara de conseguir al papá de Dalia, la esposa de Federico, Domenico Berti, quien recientemente se había mudado a la ciudad. Pero como Valera era muy pequeña, la noticia de la llegada de los viajeros llegó a oídos de don Domenico y en la tardecita se dirigió al hotel a visitarlos. María quedó muy impresionada con su deterioro físico; había envejecido considerablemente desde su salida de Mérida. Él les entregó cartas y encomiendas para que se las llevaran a Dalia en Maracaibo. El servicio de correos

era muy rudimentario en esas tierras, pero lo que sí funcionaba de maravilla era el telégrafo. El general Gómez había establecido ese servicio a lo ancho y largo del país; los telegrafistas eran personas de extrema confianza del dictador y lo mantenían informado hasta del más mínimo suceso, con lo cual podía manejar el país a su antojo.

Para el 8 de febrero ya hacía una semana que los viajeros habían salido de Mérida, una semana de viaje fatigoso. A las seis de la mañana llegaron por ellos los carros de alquiler descapitados que los llevarían a Motatán. El viaje en automóvil no fue novedad, porque ya en Mérida se conocían los vehículos de motor: el primero fue llevado a lomo de mulas y de peones en julio de 1916, por el general Amador Uzcátegui, presidente del estado. El vehículo tuvo que ser desarmado para poder trasladarlo por las trochas del páramo y en Mérida fue armado de nuevo. Cuando al fin se le vio recorriendo las calles empedradas de la ciudad los muchachos se alborotaron, las viejas se asustaron y todo el pueblo fue una fiesta.

Tres horas tragando tierra les tomó llegar a la estación del ferrocarril donde abordaron los vagones de pasajeros: los Salas, Olimpia y la nana en primera clase; Vicente el mayordomo, Filomena, Nemesio y Rosita, la perrita de Mucuchíes, en los vagones de segunda. El voluminoso equipaje fue metido en un vagón de carga que quedó casi lleno. Julio era el único de la partida que había viajado antes por esta ruta; los demás estaban muy sorprendidos por la locomotora, el humo negro, el vapor que se desprendía de la máquina, y sobre todo el ruido que hacía.

Lentamente arrancó el tren por sembradíos de caña de azúcar y conucos de maíz, atravesando riachuelos y torrenteras sobre puentes de madera que crujían con el peso de los vagones; por claros de sembradíos y tupidos bosques en los que se oían cantos

Camino y fogones de una familia merideña

de aves y el parloteo de loros y paraulatas. El tren se detenía a cada rato, bajaban o subían hacendados y peones, arrumaban quintales de café en los vagones de carga camino a Maracaibo y su destino final, Alemania. Al mediodía llegaron a Sabana de Mendoza, donde se hacía un alto para almorzar.

Los viajeros bajaron de los vagones, pero Julio no quiso que pasaran al comedero de la estación. Le daba asco pensar en la sopa que les ofrecerían. Por experiencia sabía que esta famosa sopa la servían tan caliente que era imposible tomarla en el poco tiempo que duraba la parada del tren. Los pobres e incautos viajeros apenas la probaban cuando sonaba el pito de la locomotora avisando la partida, y todos tenían que salir en carrera dejando aún humeantes los platos llenos que, ni cortos ni perezosos, los encargados del comedero retiraban y echaban en la olla para volver a servirlos a los próximos comensales. Por eso Julio había ordenado en el hotel de Valera que le prepararan una cesta con pastelitos, pollo frío, fruta y mantecadas.

MANTECADAS

400 gramos de harina no leudante
400 gramos de azúcar refinada
50 gramos de harina de maíz blanco
8 huevos
50 gramos de harina de arroz
200 gramos de manteca de cochino
2 cucharadas de polvo para hornear
Una pizca de sal
Ralladura de limón

Calentar el horno a 375 °F.

Batir la manteca de cochino hasta volverla cremosa, añadir el azúcar y continuar batiendo. Cuando esté bien mezclada con el azúcar, añadir los huevos uno a uno alternando con las harinas

y el polvo de hornear, la sal y la ralladura de limón. Llenar moldes de ponquecitos, bien engrasados y enharinados, hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad. Con el horno precalentado, hornear a temperatura fuerte por unos 30 minutos o hasta que doren. Dejar enfriar antes de desmoldar.

Una LORA VERDE VERDE

Mientras almorzaban se les acercaron unos muchachos para ofrecerles cambures, naranjas dulces, arepas de maíz pilado, queso fresco, conservitas de coco, pájaros... Pero al acercarse un zagaletón que llevaba una jaula, Armando y Olivia se volvieron locos: dentro de la jaula había una lorita verde, tan verde que María entre risas dijo que estaba fotuta. Al oír las risas de su mujer que siempre estaba triste, Julio decidió comprar la lorita para regalársela. Nemesio fue llamado para que se hiciera cargo de la ella, pero los niños no aceptaron que se la llevara y a la nana no le quedó más remedio que cargar con la jaula. Nuevamente arrancó el tren, arreció el calor, los niños se durmieron tirados encima de la nana; María y Olimpia también se amodorraron y hasta Julio entrecerró los ojos. De repente un frenazo despertó a los viajeros.

HARINA *de otro* COSTAL

Mérida, 1813. El último teniente gobernador de la Mérida colonial y primera autoridad republicana, don Antonio Ignacio Rodríguez Picón, y su mujer, doña Mariana González Cote, despidieron emocionados a tres de sus hijos: Francisco, Gabriel Gonzalo y Jaime, pues junto con más de quinientos merideños, estudiantes y campesinos, humildes y notables, se habían unido al Ejército Libertador al mando de general Bolívar, en su paso por Mérida. Gabriel Gonzalo y Jaime eran muy jóvenes, lo que no impidió que siguieran en esta aventura a Francisco, el hermano mayor, y al marido de su hermana Martina, el coronel Vicente Campo Elías.

Los jóvenes salieron de Mérida bajo las órdenes del coronel José Félix Ribas y, después de haber ganado la gloriosa acción de Niquitao, se enfrentaron nuevamente a las tropas españolas el 25 de julio, en el sitio de Los Horcones, cerca de Araure, donde Gabriel Gonzalo, según relatan viejas crónicas, «fue hecho pedazos a la boca de un cañón enemigo». Su juventud y robustez le salvaron la vida, pero al cirujano de campo no le quedó más remedio que amputarle la pierna derecha. Por esta hazaña es conocido como el Niño Héroe de Los Horcones.

Después de largos años de guerrear y de muchas vicisitudes Gabriel Gonzalo regresó a su patria cuando Venezuela ya era libre. En 1825 se casó en Barinas con Apolinaria Febres Cordero Díaz Viana. Fue un matrimonio muy feliz y con muchos hijos (entre ellos Julia, bisabuela de mi marido, quien se casaría con Caracciolo Parra Olmedo), pero doña Apolinaria falleció a los

33 años de edad, como quedó registrado en la autobiografía de don Gabriel Gonzalo: «Falleció mi primera y digna esposa Apolinaria el 18 de julio de 1841, dejándome inconsolable por su lamentable pérdida».

El NIÑO HÉROE CENÓ RAVIOLI

Al voltear el folio 16 y en el folio 17 del libro de matrimonios, años 1826-1874, que reposa en el archivo parroquial del sagrario de la Santa Iglesia Catedral de Mérida, se halla una partida que literalmente dice así:

En la ciudad de Señor San José de Mérida a veintiuno de abril de mil ochocientos cuarenta i cuatro el Señor Pro. Doctor Estevan Arias, Canónigo Magistral de la Santa Iglesia Catedral, [...] presenció el matrimonio que por palabras de presente contrajeron en facie ecclesiae, los Señores Gabriel Picón, viudo de la Sra. Apolinaria Febres Cordero, e hijo legítimo de los Sres. Antonio Ygnacio Rodríguez Picón y María Ana González, difuntos i María Angélica Carnevali, natural de la isla de Elva [sic] en Italia e hija legitima de los Sres. Francisco Carnevali i Catalina Lupi, difuntos [...].

Don Ignacio Rodríguez Picón era hijo de español y, por lo tanto, tenía un apellido identificado con la causa real. Cuando fue declarada la Independencia, las familias que no huyeron sino que se pasaron al bando patriota decidieron cambiar de apellido —para obviar sus orígenes— o, como en el caso de los hijos de don Ignacio, usar el segundo apellido de su padre.

Gabriel Picón González, el Niño Héroe de Los Horcones, como lo llamó el Libertador, era para ese momento gobernador

de la provincia de Mérida, y doña María Angélica había venido desde la lejana Italia para casarse con un italiano cuyo nombre se desconoce, con la mala suerte de que al llegar a Mérida se encontró con que su prometido había fallecido. Joven muy agraciada, cautivó a don Gabriel, quien después de su reciente viudez sintió renacer la ilusión de un nuevo amor.

Doña María Angélica fue de las primeras elbanas que llegaron a Mérida, muchachas jóvenes que, acompañando a sus padres o como novias por encargo, emigraban desde esta pequeñísima isla situada en el mar Tirreno frente a las costas de Liguria, en la península italiana. Poco a poco los elbanos se fueron viniendo a los Andes: Tovar y Mérida en la provincia de Mérida, Boconó y Valera en la de Trujillo, fueron los destinos más solicitados.

En Mérida los elbanos se aclimataron muy rápidamente a los usos y costumbres locales, pero al mismo tiempo incorporaron los suyos, por ejemplo en el menú diario, con refinadas formas para la elaboración de pastas alimenticias: la abundancia de harina de trigo, producida por los molinos que procesaban el trigo sembrado en las abruptas laderas de las montañas y en los pequeños valles de las tierras altas, les permitió la confección de *vermicelli*, *fettuccini*, *tortellini*, *spaghetti*, *maccheroni* y, por primera vez en Venezuela, los famosos *ravioli* de cochino.

RAVIOLI DE COCHINO

Para la pasta

2 ½ tazas (315 gramos) de harina blanca sin leudante

3 huevos (uno por cada 100 gramos de harina)

Una pizca de sal

Nota: si los huevos son muy pequeños, agregar un poco de agua.

Caminos y fogones de una familia merideña

Sobre una superficie limpia y seca, formar un volcán amontonando la harina. En el centro añadir los huevos y la pizca de sal; se amasa hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Luego se deja descansar la masa, cubierta con un paño húmedo en sitio fresco, mientras se hace el relleno. Esta receta sirve también para elaborar la masa de cualquier otro tipo de pasta.

Para el relleno

*15 gramos de espinaca**90 gramos de queso ricota**90 gramos de pulpa de cochino molido**90 gramos de jamón cocido, finamente picado**1 huevo**90 gramos de queso parmesano recién rallado**Una pizca de nuez moscada recién molida, sal y pimienta fresca**2 dientes de ajo machacados**1 cebolla cortada finamente*

Aliñar el cochino molido con sal y pimienta. Luego sofreír el ajo y la cebolla; al estar agostadas, añadir el cochino y sofreír a fuego lento. Por otra parte cocinar las hojas de espinaca en agua hirviendo; después exprimirlas y cortarlas en pedacitos. Finalmente, en un bol, combinar los ingredientes restantes con la espinaca y el cochino. Refrigerar.

Para la salsa

*2 tazas (500 mililitros) de crema de leche**2 yemas de huevo**Nuez moscada fresca, sal y pimienta al gusto*

Mezclar las yemas con la crema de leche y calentar muy suavemente sin dejar hervir, batiendo sin cesar. Cuando la salsa haya calentado se le añaden sal y pimienta al gusto, y se le espolvorea un poquito de nuez moscada rallada.

Preparación

Con el rodillo, estirar la masa finamente. Después se colocan pequeñas bolitas de relleno, a intervalos de seis centímetros, sobre la mitad de la masa estirada. Doblar la porción restante sobre las bolitas, apretando alrededor de cada una para formar los raviolis. Separar cada uno con el cortador cuadrado especial para esta pasta.

En una olla grande poner a hervir el agua con una pizca de sal (no hay que añadir aceite al agua porque esto impide que la salsa se adhiera a la pasta). Introducir los raviolis suavemente en el agua hirviendo y cocinarlos hasta que estén al dente. Después de sacarlos del agua, escurrirlos y disponerlos en una fuente honda que vaya a la mesa. Esparcir la salsa sobre los raviolis y servir con queso parmesano recién rallado.

Codazzi Y EL ÉXODO EUROPEO A VENEZUELA

Durante la dominación española las autoridades no permitían el ingreso de extranjeros a sus colonias. Sólo muy pocos europeos lograban viajar a América y casi siempre venían provistos con buenas cartas de recomendación, eran nobles o personajes famosos con una misión específica. Durante la guerra de Independencia la situación cambió porque los patriotas necesitaban armas y hombres dispuestos a luchar por la libertad y, como consecuencia de la derrota de Napoleón Bonaparte, muchos oficiales y soldados de sus ejércitos pasaron, individualmente o en grupos, a engrosar las filas de los ejércitos patriotas. Entre estos oficiales

y soldados bonapartistas destaca el nombre del coronel de ingenieros Agustín Codazzi, quien por su capacidad como cartógrafo fue encargado, por las autoridades patriotas, de levantar los mapas de la región del lago de Maracaibo y posteriormente de otras regiones de Venezuela.

En 1820, cuando el Libertador Simón Bolívar instaaura la República de Colombia, se proclamó que las puertas del territorio estarían abiertas a los hombres de todas las naciones que, como viajeros, comerciantes o inmigrantes, quisieran establecerse en estas tierras. La guerra de Independencia había destruido la base económica de la región al arrasar haciendas y poblados. En el territorio venezolano había que sumar la destrucción causada por el espantoso terremoto de 1812, tanto en muchas ciudades y poblados de la zona costera como de los Andes.

A partir de la disolución, en 1830, de la República de Colombia, también llamada Gran Colombia, la recién fundada República de Venezuela promulgó varias leyes de inmigración ofreciendo tierras baldías a los colonos europeos que decidieran establecerse en su territorio, al considerar que la base de la riqueza del país era la producción agrícola. En 1837, bajo la presidencia del general Carlos Soublette se promulga otra extensa ley de inmigración que ofrece aun mayores prebendas a los inmigrantes. Aprovechando estas condiciones el coronel Codazzi, quien ahora servía en el ejército venezolano, desarrolla en 1840 un plan de colonización con familias europeas, que es aprobado por el Congreso Nacional.

Al viajar a París con motivo de la publicación de su *Atlas físico y político de la República de Venezuela* aprovecha la ocasión para publicitar las bondades del país a los futuros emigrantes, especialmente a los habitantes de la región de la Selva Negra en Baviera (Alemania), con tanto éxito que en 1845 logra el arribo a

Venezuela de un numeroso grupo de familias alemanas con las que funda el poblado de la Colonia Tovar, cercano a Caracas. Es muy posible que las noticias de este plan de colonización llegaran a la península italiana y entusiasmaran a muchas familias que deseaban escapar de una cotidianidad problemática.

Después de la derrota de Napoleón los austriacos ocuparon el norte de la península, y para mediados del siglo XIX la situación política de la Toscana, a la cual pertenecía la isla de Elba, no podía ser peor. Los Braschi, terratenientes y grandes propietarios de la isla, eran enemigos jurados de los gobernantes austriacos que desde Florencia imponían altísimos impuestos en un régimen de terror. Hambre, miseria y persecución política fueron los motivos que obligaron a tantos elbanos a emigrar acompañando a los Braschi a América. Desde Marciana, pequeño poblado situado en las agrestes montañas de la isla, salió el éxodo. El pueblo quedó vacío. Primero salieron los hombres jóvenes, después las familias y por último los más viejos. Berti, Provenzali, Consalvi, Carnevali, Pardi, Lupi, Burelli, Paporoni, Bottaro, Valeri, Milani, Anselmi, Sardi, Orsolani, Paoli, y muchos otros son apellidos de familias que vinieron de Elba, o de la Italia meridional, y se afianzaron en los Andes.

Para una sociedad que consideraba a todo extranjero como indeseable, sin aceptar que sus hijas contrajeran matrimonio con nadie que no fuese del núcleo familiar, la llegada de estos italianos fue casi como un terremoto. Las cartas de recomendación que trajeron deben haber sido de mucho peso, porque las familias del más rancio abolengo merideño les abrieron las puertas y los recibieron en sus hogares. Al poco tiempo ya muchos de estos italianos estaban de novios con las «hijas de familia» y las italianas se casaban con los patricios merideños o con sus hijos.

Caminos y fogones de una familia merideña

GNOCCHI DE PAPAS

Receta de Graciela Caffaro de Midolo y Carmen Alicia Yépez.

8 papas blancas (una papa mediana por persona)
1 kilo de harina de trigo blanca
2 huevos
100 gramos de mantequilla
Una pizca de sal y una pizca de nuez moscada recién rallada
100 gramos de queso parmesano recién rallado

Para la salsa

1 kilo de muchacho redondo o cuadrado
1 cebolla roja picada en ruedas
1 zanahoria cortada en julianas
4 dientes de ajo machacado
1 tallo de céleri picado en rueditas
1 ramito de perejil
½ taza de aceite
3 clavos de olor
½ taza de vino tinto
2 tazas de consomé de carne
1 kilo de tomates sin piel y sin semilla

Nota: también pueden usarse, en reemplazo, 50 gramos de pasta de tomate, media botella (340 gramos) de puré o una lata de los mismos.

En un caldero sofreír la cebolla, los ajos, la zanahoria y el céleri. Retirar el sofrito del caldero y allí mismo dorar la carne. Cuando esté lista añadir de nuevo el sofrito, los clavos de olor, el ramito de perejil y el vino tinto. Las tazas de consomé y los tomates se añaden al evaporarse el vino. Cocinar tapado, a fuego lento, hasta que la carne esté blandita. Si se seca, añadir agua.

Preparación

Cocinar las papas, sin pelar, en agua hirviendo. Hecho esto, sacarlas del agua y, una vez enfríen, quitarles la piel y volverlas puré. Añadir la harina, los huevos, la mantequilla, la sal, la nuez moscada, y mezclar bien. La cantidad de harina a usar depende de las papas; se va añadiendo al puré hasta obtener una masa muy suelta.

En una superficie enharinada amasar suavemente y hacer unos rollitos más o menos de dos centímetros de diámetro. Cortarlos con un cuchillo en trocitos del tamaño de una uña. Hacer una marca apretando suavemente con la punta de un tenedor sobre cada trocito.

Montar en una olla grande bastante agua con sal y una vez que hierva introducir con delicadeza los *gnocchi*. Cuando ya están cocidos suben a la superficie del agua hirviendo, y entonces pueden sacarse de la olla con una espumadera. Ponerlos en una fuente enmantequillada y servirlos con la salsa y el queso parmesano.

A LA MESA

Cuando estaban listos los diversos platos, viejos y jóvenes pasaban a la mesa. Acompañando las viandas los hombres se servían rebosantes copas de vino Chianti, importado seguramente por Hermanos Salas Roo. Con el postre, como digestivo, una *grappa*, y para las señoras unas copitas de vino Aleático Negro, importado directamente de la lejana y recordada isla de Elba.

Los italianos en los Andes celebraban las fiestas de la antigua patria —como las hazañas de Giuseppe Garibaldi, el héroe de la reunificación italiana— o las efemérides de su nuevo hogar con actos culturales, desfiles, sesudos discursos, fuegos artificiales y por supuesto grandes banquetes familiares donde las mujeres se

Caminos y fogones de una familia merideña

lucían cocinando las antiguas recetas que han pasado de mano en mano hasta nuestros días. *Salute!* y *Centi anni!*, se escuchaba con los brindis, y luego en la intimidad del hogar tomaban Sales de Epsom para aliviar la acidez estomacal.

BAGNA CAUDA

Esta salsa, literalmente un baño caliente originario de la provincia del Piamonte, se sirve en una paila de cobre en medio del bufé de la cena de Nochebuena, y a su lado una bandeja con trocitos crudos de coliflor y brócoli, rabanitos, palitos de zanahoria, céleri y rueditas de pan. Los invitados pinchan los vegetales o el pan y los introducen en la salsa hasta cubrirlos. También se puede usar para vegetales cocidos; en ese caso se cubren con la salsa antes de enviarlos a la mesa. Como entremés, antes de pasar a la mesa, se puede servir en una paila de fondue con sus tenedores y el quemador de alcohol encendido.

Para seis personas

¾ de taza de aceite de oliva

6 cucharadas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

12 filetes de anchoas saladas

6 dientes grandes de ajo machacados

Vegetales frescos cortados en trocitos pequeños

2 canillas (baguettes) de pan francés cortado en rueditas delgadas

Opcional: una paila y tenedores de fondue

Licuar el aceite de oliva, la mantequilla, los filetes de anchoas y el ajo, o mezclarlos muy bien en un mortero grande. Para que los dientes de ajo queden bien machacados en el mortero se debe agregar un poquito de sal, lo que impide que los ajos salten del mortero al pisarlos, y también asegura una crema homogénea.

En una olla de acero, a fuego lento, cocinar la mezcla por quince minutos removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera; la salsa se va a separar un poco. Rectificar la sal, añadir pimienta negra recién molida y servirla como salsa, como fondue o sobre los vegetales cocidos.

Nadie SE QUEDÓ SOLTERO

Mi tatarabuelo Girolamo Berti, su mujer Maria Umiltà y sus hijos, entre ellos mi bisabuelo Domenico Berti Lorenzi, llegaron a los Andes en la segunda mitad del siglo XIX y se establecieron como comerciantes y pequeños agricultores en Tovar y Boconó. No vinieron con las manos vacías; trajeron algún capital que les permitió establecerse de manera independiente y, al poco tiempo de su llegada, ya eran reconocidos y aceptados en la sociedad.

Para las familias tradicionales merideñas esta inmigración de jóvenes emprendedores terminó siendo un regalo del cielo. En efecto, la guerra había devastado a la población masculina casadera local y, como decía una prima nuestra también descendiente de italianos, «desde que llegaron los italianos nadie se quedó soltero». Las madres de muchachas casaderas de las más antiguas familias de Mérida competían entre ellas con el fin de atraer a los mejores partidos para sus hijas. En casa de Federico Dávila Contreras y Paula Virginia Dávila García, una de las hijas, Edelmira, conquistó a Domenico. Ansioso por formar familia, tras un corto noviazgo, la pide en matrimonio y después de casados se lleva a su mujer a Tovar, donde en 1887 nace mi abuela Dalía Berti Dávila.

CARAOTAS BLANCAS CON ACEITE DE OLIVA Y SALVIA

En Mérida, igual que en el resto de los Andes, la gente se alimenta mucho de granos, que llenan el estómago y dan fuerzas

Caminos y fogones de una familia merideña

para trabajar. Esta receta es originaria de la Toscana y es muy similar a la que cocinaba la nana. Una novedad que incorporaron los italianos fue el uso de la salvia y la albahaca en los platos tradicionales.

Para seis personas

2 tazas de caraotas blancas de las más grandes, secas o recién cosechadas

8 tazas de agua

2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

2 dientes de ajo grandes sin pelar

4 o 5 hojas de salvia frescas

Un puñado de granos enteros de pimienta negra

Sal y pimienta negra recién molida

La noche anterior dejar las caraotas en remojo, cubiertas con bastante agua (si se van a cocinar caraotas recién cosechadas no hay necesidad de ponerlas en remojo). Al día siguiente botar el agua del remojo y, en una olla grande, poner las caraotas, las hojas de salvia, los granos enteros de pimienta negra y los dientes de ajo en ocho tazas de agua. Llevar a un hervor, y cocinar a fuego lento más o menos durante hora y media o dos horas, o hasta que las caraotas ablanden (si son frescas, con una hora de cocción es suficiente). Las caraotas estarán listas cuando las conchitas se les empiecen a romper y el corazón esté tierno. Añadir sal al gusto.

Cocidas las caraotas, bajarlas del fuego y dejarlas enfriar por lo menos una hora en la olla en que se cocinaron. Al momento de servir se recalientan en su misma agua, se cuelean y se les añade más aceite de oliva; se les rectifica la sal y se espolvorean con pimienta negra recién molida.

Muerto DE HAMBRE EN TOVAR

—Domingo, ¿está despierto?

La voz de doña Edelmira sacó de sus recuerdos a Domenico, quien en ese preciso instante recordaba los *maccheroni* con pollo que su mamá, Maria Umiltà, le preparaba cuando niño en Marciana Marina.

—¡Edelmira, usted qué cree! Tengo rato largo despierto, la dormilona es usted. ¡Claro que estoy despierto! Y parece que muerto de hambre —contestó jocosamente Domenico, o Domingo, como lo llamaba su mujer. Nunca se tuteaban, siguiendo las antiguas costumbres españolas del trato familiar. En los Andes el tú se usaba con los niños; por lo demás los adultos sólo tuteaban a sus amistades más queridas. Algunos esposos sólo se tuteaban en la más estricta intimidad.

Se quedaron un rato más en la gran cama matrimonial. La madrugada estaba muy fría, el viento que venía del páramo de Bailadores entumecía los huesos.

—¿Hambriento? —preguntó Edelmira—. Sería que estaba soñando con comida.

—Pues sí, soñaba despierto con los grandes platos de *maccheroni* con pollo que mamá cocinaba en Marciana. A mí me tocaba matar los pollos, lo cual me... ¿cómo se dice en español?... me daba *molto dispiacere*, me molestaba —tradujo Domingo.

—Bueno, pues ya me levanto y mando a matar dos pollos para hacerle los *maccheroni* de almuerzo, con la receta de su mamá. A Dios gracias que no está lloviendo y si hago la pasta ya estará seca para mediodía.

Edelmira se tiró de la cama y, vistiéndose rápidamente, se dirigió a la cocina a disponer todo para complacer a este italiano de ojos azules y pelo amarillo que la había conquistado con una

Caminos y fogones de una familia merideña

sola mirada, y que estaba resultando tan buen marido, honesto, trabajador y hasta cariñoso.

MACARRONES CON POLLO AL PURÉ DE TOMATE

4 ½ kilo de macarrones de sémola
¼ de kilo de queso parmesano rallado
¼ de taza de aceite de oliva y otro tanto de aceite de comer
(de maíz o de ajonjolí)
160 gramos de mantequilla
1 pollo más o menos de un kilo
½ kilo de cebolla finamente picada
4 dientes de ajo grandes, pasados por el mortero
1 vaso de vino tinto seco para la salsa
1 vaso de vino blanco seco para sudar el pollo
100 gramos de hongos secos remojados en vino y finamente picados
1 hoja de laurel
180 gramos de puré de tomate
Un puñado de alcaparras y otro de aceitunas sin hueso
Sal y pimienta negra al gusto, recién molida

Cocinar los macarrones en dos litros de agua hirviendo con sal, aproximadamente por veinte minutos, o menos si la pasta es fresca, hecha en casa. Cuando estén al dente bajarlos del fuego y escurrirlos, agregar la mitad de la mantequilla, mezclar y reservar.

En un sartén grande sofreír la cebolla mezclando los aceites (el de oliva se quema muy fácilmente y esto se evita poniendo un poco del otro aceite). Cuando la cebolla esté transparente añadir el ajo machacado y continuar sofriendo a fuego lento. Al estar listo el sofrito añadir la mantequilla restante, el puré de tomate, los hongos, el vaso de vino en que se han remojado, y la hoja de laurel. Dejar que espese a fuego lento por un rato, luego bajar del fuego y reservar.

Después de frotar el pollo despresado con sal y ajo machacado, ponerlo en una olla con tapa, añadiendo un vasito de vino blanco seco. A fuego lento y con la olla tapada, sudarlo hasta que esté bien cocido. Hecho esto y una vez retirado del fogón, se le quita la piel al pollo, se deshuesa y desmenuza, para sumergirlo en la salsa, añadiendo las alcaparras y las aceitunas. Mezclar bien. Ahora añadir los macarrones y volver a mezclar.

Prender el horno a 350 °F (100 °C), enmantequillar un molde para horno y poner la mezcla de pollo, macarrones y salsa. Cubrir con el queso parmesano rallado y salpicar con puntitos de mantequilla para gratinar. Hornear durante veinte minutos, o hasta que esté bien gratinado.

POLENTA

Una de las más importantes contribuciones del continente americano al mundo ha sido el maíz, que en Italia fue conocido como «granoturco» y sirvió como alimento muy principal de gran cantidad de familias campesinas que lo cultivaban y procesaban. En Mérida se comía polenta elaborada con harina de maíz amarillo importada de Italia y era considerada un plato de lujo.

1 ½ taza de harina de maíz amarillo precocida (o de harina para polenta)

6 tazas de agua

Sal al gusto

En una olla resistente poner al fuego el agua con la sal. Al hervir se añade, en forma de lluvia y batiendo siempre, la harina para polenta. Con el batidor de varillas se sigue batiendo la preparación más o menos por media hora o hasta que espese.

La polenta se sirve caliente con mantequilla, con carne o pollo guisado, salchichas italianas o chorizos previamente fritos.

Camino y fogones de una familia merideña

La que sobra se corta en cuadrados y se fritada en aceite bien caliente.

Muchos de los italianos e italianas en los Andes, quienes tal vez no hablaban sino el dialecto de su patria chica, no lograron aprender bien el español y, aunque se sentían criollos hasta el tuétano, nunca perdieron el gusto por comer *gnocchi* y polenta. Al paso de los años los recuerdos de la patria lejana se esfumaron y, para los hijos nacidos en Venezuela, Elba es sólo una leyenda que nos ha tocado recobrar a nosotros los nietos y bisnietos.

Con VISA
para LLEGAR
a CARACAS

El tren se había detenido bruscamente; una punta de ganado cruzaba los rieles interrumpiendo el paso. Cuando Julio descendió del vagón a curiosear, el maquinista le contó que esto pasaba con frecuencia: debían tener muchísimo cuidado porque los campesinos ponían sobre la vía animales viejos para que el tren los atropellase y la compañía del ferrocarril los tuviese que pagar como nuevos. Despejada la vía, el tren reanudó su lenta marcha.

En el vagón en el que viajaban los Salas se encontraba un viajero de comercio, quien cada dos meses hacía el recorrido desde Maracaibo llevando mercancía para vender en todo el estado Trujillo. Julio inició prontamente conversación con él. Epiménes Belloso se llamaba el maracucho, fiel representante de la tradición marabina de llamar a los hijos con nombres de héroes de la historia antigua.

—Mire, señor Salas, este ferrocarril tiene muchos enemigos que hacen todo lo posible para impedir su funcionamiento. Imagínese usted el impacto social de esta vía férrea. Todos los que se vieron amenazados por este progreso reaccionaron en su contra. Los sabotajes a la vía, colocando clavos en los rieles para que el tren se descarrile, fueron y son todavía muy comunes. Tiran sobre los rieles toda clase de cosas raras, por más que ponen cercas y avisos: las cercas las rompen a punta de machete y los avisos son inútiles porque la mayoría de la gente no sabe leer.

—Por eso es que la locomotora no puede desarrollar velocidad—le respondió Salas—. Además de ir como frenada, el maquinis-

ta debe tener los ojos bien abiertos para no atropellar a quienes usan la vía como camino —remató Salas y, recostándose sobre el espaldar del asiento, cerró sus ojos dando por terminada la conversación.

Al fin, luego de cuatro horas de recorrido, llegó el trencito a su destino final, una precaria estación y embarcadero en la costa sureste del lago de Maracaibo. La Ceiba era un pequeño poblado con un muelle de madera donde atracaban las piraguas y goletas que hacían cabotaje desde Maracaibo, y llevaba ya muchos años como puerto por donde salían los quintales de café cosechados en Trujillo. No fue la intención original el uso como estación de trenes de pasajeros, pero la falta de caminos dificultaba el transporte.

Muchos merideños también utilizaban esta vía para sacar sus productos porque el puerto de Gibraltar, la vía al lago desde Mérida a partir de la Colonia, había sido lentamente abandonado por sus malas condiciones sanitarias. Esta vía de La Ceiba era la preferida a pesar de que presentaba grandes dificultades: «los caminos están expuestos en la serranía a los derrumbes del suelo y en la tierra llana a fuertes avenidas de los ríos durante las lluvias» es la queja casi permanente de los encargados de la línea en sus informes.

La estación era apenas un galpón abierto por los lados, techado con láminas de zinc, para abrigar a los pasajeros a su llegada y salida, y otros galpones para el manejo de la carga. Como el terreno era sumamente pantanoso, los andenes habían sido construidos sobre plataformas de madera que cubrían el barrial y se extendían hasta la orilla del lago y el muelle que, construido a su vez sobre pilones, se extendía sobre las aguas a suficiente distancia para permitir el anclaje de las embarcaciones. El transporte de mercancías y viajeros se hacía en pequeños buques de

vela, pero desde el siglo XIX los barcos a vapor habían navegado esporádicamente por el lago.

El sitio era caliente y húmedo, sucio, lleno de barro y humo, con matas de cambur medio caídas y basura en las vías; muchachitos desnudos y barrigones mezclados con los cochinos realengos, perros escuálidos y muchos vendedores ambulantes gritando las bondades de sus mercancías. Los viajeros descendieron, los niños seguidos por la nana corrieron muy emocionados hacia el pequeño barco de vapor, de paletas y poco calado, especial para la navegación en el lago. Este barquito había visto mejores tiempos cuando navegaba en la bahía de Chesapeake, en los Estados Unidos, y ahora estaba bastante venido a menos pero todavía mostraba señales de su antiguo esplendor.

Nemesio agarró la cesta con Rosita, la jaula con la lora y siguió a la nana en la carrera detrás de los niños. Cuidando de no ensuciar los ruedos de sus vestidos en el barrial, entre el andén del tren y el embarcadero, las señoras se dirigieron hacia el barco, pero costó trabajo lograr que Olimpia, asombrada de ver esta casa flotante, atravesara la pequeña pasarela que se bamboleaba sobre el agua. Superado este obstáculo, las señoras fueron recibidas muy atentamente por el capitán, quien le indicó a un camarero que las llevara a sus camarotes en la cubierta superior. Mientras tanto, Julio y Vicente el mayordomo se encargaron de vigilar el embarque del variopinto y voluminoso equipaje, y lo hicieron colocar bajo cubierta.

Al rato aparecieron, sudorosos, los niños, que venían de revisar casi todo el barco, y la nana ya sin aliento de tanto bajar y subir escaleras; también Vicente, quien se encargó de llevar a las muchachas del servicio a sus camarotes en la cubierta inferior. Éstos estaban situados sobre un corredor que daba vuelta al barco y eran bastante cómodos pero muy calurosos, pues no tenían

ventanas grandes que permitieran el paso de la brisa. Por cada dos o tres camarotes había pequeños gabinetes de *toilette* muy primitivos, con sólo un pequeño escusado. Los pasajeros se aseaban en la privacidad de sus camarotes, adonde les llevaban jofainas con agua.

Nemesio se quedó en la proa porque no hubo forma alguna de que quisiera entrar al camarote. Aunque un marinero le prestó una hamaca para que pudiera descansar durante la noche, Nemesio miró con extrañeza el objeto, pues en Mérida no se conocía. Siguiendo las instrucciones de los marineros maracuchos que lo rodeaban trató de montarse en la hamaca, pero las risas fueron generales ante las aparatosas caídas del pobre Nemesio tratando de domarla.

A las seis de la tarde sonó la sirena del barco anunciando su salida. Olivia y Armando arrastraron a la pobre nana, que ya no daba más, hasta la baranda de la cubierta superior para ver cómo se apartaban de la orilla. Pero empezó a llover y no les quedó más remedio que regresar a los camarotes. La nana los lavó y cambió para ir a cenar y Filomena subió a ayudar a doña María y a doña Olimpia a vestirse. A las ocho en punto llamaron y la familia se dirigió al comedor, donde ya tenían reservada una mesa.

El menú no era muy elaborado pero había de donde escoger: pescado de río, plátano maduro también y cochino, todo esto frito; arepas de maíz pilado, sopa de gallina y una carne de cacería que a Julio le pareció lapa, roedor muy preciado por el sabor de su carne. María, horrorizada viendo los pedazos de cochino y los pescaditos de río llenos de aceite, recomendó para todos la sopa de gallina.

—Está bien, María, pero no me voy a perder un pedazo de lomo de esa lapa guisada que cazaron esta tarde, ¡se ve deliciosa!

SANCOCHO DE GALLINA

Para el caldo

1 gallina grande
4 litros de agua fría
3 ajíes dulces
2 cebollas peladas y cortadas por la mitad
2 ajoporros, la parte blanca solamente
1 macito de compuesto de cilantro y perejil
4 dientes de ajo
Hojas de laurel y pimienta guayabita entera
1 pimentón sin semillas
Granos de comino y sal al gusto

Para la vitualla

1 kilo de papas
½ kilo de yuca
½ kilo de apio
½ kilo de auyama
½ kilo de ocumo
½ kilo de mapuey
4 mazorcas de maíz tierno
1 plátano verde

Preparación

Se despresa la gallina y se cocina en cuatro litros de agua fría, con todos los aliños: cebolla, ajoporro, cilantro, perejil, pimentón; los ajíes dulces, las hojas de laurel, los granos de comino, la pimienta guayabita, la sal y los dientes de ajo machados. Cocinar la gallina hasta que esté blanda.

Se desgrasa el caldo y se le añaden todas las vituallas a excepción del plátano verde, que se cocina aparte para impedir que el

Caminos y fogones de una familia merideña

caldo se ponga negro. Servir la gallina en una bandeja acompañada de guasacaca, las legumbres en otra bandeja y el caldo muy caliente en una sopera grande.

LAPA GUISADA

Carne de lapa cortada en trozos

1 manojo de cebollín

½ kilo de cebolla picada en ruedas

¼ de kilo de ajíes dulces

1 kilo de tomates

1 cabeza de ajos

Orégano, romero, sal y pimienta negra recién molida

1 taza de aceite onotado

Granos de onoto

Procedimiento

Para preparar el aceite onotado se pone a hervir una taza de aceite de comer, con los granos de onoto, hasta que el aceite tome color. Al estar listo colar el aceite para retirar los granos de onoto. Lavar muy bien los trozos de lapa —revisando cuidadosamente para estar seguro de que no le haya quedado alguna munición— y secarlos. Picar finamente los aliños.

En un caldero grandecito dorar la lapa en el aceite onotado. Hecho esto, retirar las carnes del caldero y allí mismo dorar las cebollas cuidando de que no se quemem, el cebollín, los ajíes dulces, los dientes de ajo machacados y los tomates troceados. Cuando está listo el sofrito añadir la carne previamente dorada, las especias y un poquito de agua. Si se quiere y se tiene a mano, agregar un vasito de vino tinto seco. A fuego lento cocinar la lapa hasta que esté blandita. El tiempo de cocción dependerá de la edad del animal al ser cazado.

Los PRIMOS MARACUCHOS

Al terminar de cenar había cesado la lluvia y todos salieron a cubierta a ver el relámpago del Catatumbo, que por ser noche sin luna lucía fulgurante. Se trata de un hermoso fenómeno atmosférico, único en el mundo, que alumbraba todo el sur del lago y llega a ser visto hasta en Maracaibo. Esta tormenta eléctrica, la mayor del planeta y capaz de descargar con regularidad impresionante un total de 1,6 millones de rayos en los más de 150 días al año que se mantiene en actividad, los acompañó esa noche por más o menos diez horas; es decir, durante casi todo el viaje en el barquito.

Navegaron toda la noche. Los viajeros pudieron dormir tranquilos porque al cesar la lluvia las aguas del lago se volvieron mansas. Temprano en la mañana se levantaron todos muy emocionados, pues ya se veían las casas de la ciudad. El barco se acercó lentamente hacia la orilla atracando directamente en el borde de la calle misma, que hacía las veces de muelle.

Sin esperar más, Olivia y Armando salieron en tropel y esta vez fue Nemesio quien corrió detrás de ellos. Poco les duró la carrera a los niños pues se encontraron frente a frente con un hombre muy alto, de gruesos bigotes, acompañado por dos mozalbetes de pantalones cortos: Federico y sus dos hijos, Federico José y Raúl. Era la primera vez que Olivia, mi mamá, se encontraba con su futuro esposo, que ni la tomó en cuenta; ella era una muchachita muy tremenda, y Federico José un espigado jovencito.

Con todo cariño se saludaron los adultos y Federico llevó a María, a Olimpia, los niños y las muchachas de servicio a tomar un automóvil Chevrolet de alquiler que había contratado para que las condujera hasta la gran quinta de Los Haticos, donde

los esperaba Dalia, su esposa, y donde descansarían varios días hasta la salida del vapor hacia Curazao. Mientras tanto, Julio y sus sobrinos disponían la salida del equipaje.

Al regresar al embarcadero, Federico quedó muy impresionado con el volumen del equipaje: baúles, cajas, cestas, muebles y peroles, el arpa que había roto el saco de mecate en que venía envuelta, y el piano sin patas que sobresalía entre el montón. Ante este espectáculo Federico opinó que sería preferible fletar una goleta de cabotaje para llevar todo el perolero directamente hasta La Guaira, y de allí hacerlo subir a Caracas en tren. Julio estuvo totalmente de acuerdo y encargó a Vicente de hacer los arreglos.

Nemesio se quedó vigilando el equipaje mientras llegaban los parihueleros del cuerpo de trajines del puerto con sus carretas para el traslado hasta la goleta. Vicente contrató en el puerto una goleta margariteña, con capitán recomendado y dos marineros dispuestos a encargarse del transporte. Por supuesto que Vicente y Nemesio se embarcarían en la goleta, pero la jaula con la lora y la cesta con la perrita viajarían con la familia cómodamente en el vapor de la Red D Line.

Visiblemente aliviado quedó Julio con el envío del equipaje directo a La Guaira y acompañando a su hermano se dirigió al automóvil, donde ya esperaban los dos muchachos. Federico había comprado recientemente este carro, de los pocos que ya habían empezado a circular por Maracaibo levantando polvaredas y asustando a las caballerías. Tras largo tiempo sin verse, los hermanos se enfrascaron en animada conversación mientras el chofer, de raza guajira y de toda confianza por ser antiguo en la casa de comercio de Federico, condujo el vehículo descapotado bajo el fuerte sol por la carretera de Bella Vista hasta Los Haticos.

Julio se mostró sorprendido al ver el progreso alcanzado por Maracaibo desde su último viaje; especialmente le llamaron la

atención las quintas de particulares que pudo observar en el camino, construidas con notable buen gusto. La casa de Federico estaba situada en una gran parcela llena de árboles frondosos, de sombra y frutales, que permitían una temperatura más suave que en la ciudad. Este frescor alivió a Julio, quien venía sudando a mares enfundado en su paltó de gabardina inglesa. Federico también sudaba pero, como vestía un flux de dril blanco y llevaba puesto un sombrero panamá de ala ancha, estaba mejor equipado para resistir el calor de Maracaibo.

Los dos hermanos se aparearon y de inmediato fueron rodeados por un enjambre de muchachitos, todos hablando a la vez, acompañados por varios perros que saltaban y ladraban como locos y, como si fuera poco, el escándalo era aún mayor por la gran algarabía de loros y guacamayas que Dalia, la dueña de la casa, mantenía en el patio en una gran jaula.

«¡La bendición, papá!», gritaban al unísono Paco y Gustavo, los hijos pequeños de la casa. Olivia y Armando, ya incorporados al tumulto, trataban de llamar la atención con las manos llenas de dulce de hicacos y la cara sucia de pulpa de mango, fruta que nunca antes habían comido y que les sabía a gloria. De pronto aparecieron por el corredor Dalia y María, las dos cuñadas, que pusieron orden a la muchachada. Y hacia medio día empezó el movimiento de las mujeres del servicio, que se disponían a servir un sabroso hervido de pescado acompañado de yuca y plátano verde cocido.

Cuando pasaron al comedor, María se fijó en el ventilador de grandes aspas que colgaba del techo, y Dalia le comentó que era una novedad que acababa de comprar Federico en el almacén de los Hermanos Belloso. Al prenderlo, las aspas giraron lentamente removiendo el aire y refrescando el ambiente.

*Caminos y fogones de una familia merideña***HERVIDO DE PESCADO**

- 1 kilo de cabezas de pescado*
2 kilos de pescado cortado en ruedas gruesas (pargo, mero o corvina blanca)
1 ajoporro
2 cebollas grandes
1 pimentón grande
1 cabeza de ajos
4 ajíes dulces
1 ramito de cilantro

Para los acompañantes

- ½ kilo de cada uno de los siguientes tubérculos: yuca, ocumo, mapuey, apio*
½ kilo de papas blancas
4 plátanos verdes
Sal y pimienta negra al gusto recién molida
El jugo de dos limones

Procedimiento

Después de lavar muy bien las cabezas y las ruedas de pescado, colocarlas en una fuente, frotarlas con el jugo de limón y salarlas. En una olla grande, con una capacidad aproximada de diez litros, poner agua hasta la mitad (más o menos cinco litros de agua) e introducir los dientes de ajo machacados, el ajoporro cortado en dos a todo lo largo, las cebollas peladas y picadas en cuatro, y el pimentón entero pero sin semillas, igual que los ajíes dulces. Cocinar a fuego fuerte.

Cuando el agua esté hirviendo echar las cabezas de pescado, bajar el fuego y continuar hirviendo suavemente por media hora o hasta que el caldo coja sustancia. Mientras tanto lavar los tubérculos, pelarlos y trocearlos. Bajar la olla del fuego, sacar lo que queda de las cabezas y colar el caldo para remover cualquier espina o escama.

Echar en la misma olla, previamente lavada, el caldo colado y las verduras, salpimentando al gusto. Cocinar a fuego lento por más o menos media hora, o hasta que las verduras estén casi listas. Aparte cocinar las papas en suficiente agua con sal, y en otra olla el plátano verde (pelarlo cuidando de que el cuchillo no corte la fruta, y partirlo además con la mano, nunca con cuchillo, porque se ennegrece).

Al estar las verduras casi listas añadir al caldo, las ruedas de pescado y continuar cocinando entre diez y quince minutos, hasta que estén cocidas. Las ruedas deben quedar firmes; cuidar de que no se desmenucen. Añadir las papas, el plátano y el ramito de cilantro. Cocinar cinco minutos más, retirar del fuego y sacar la ramita del cilantro.

Con mucho cuidado sacar también las ruedas de pescado y las verduras, que se colocarán en una fuente para ser llevadas a la mesa. El caldo se vuelve a colar y se coloca en una sopera ancha y bocona.

AJÍ DE LECHE

En la mesa poner un buen ajicero para aquéllos a quienes les gusta el hervido bien picante.

½ litro de leche de vaca fresca

200 gramos de ajíes picantes variados

Un puñado de sal fina

Lavar muy cuidadosamente algunos envases de vidrio transparente con sus tapas, para envasar el ají, y ponerlos a hervir en agua limpia por lo menos cinco minutos para esterilizarlos. Hacer hervir la leche con un poco de sal; al soltar el hervor bajarla del fuego y dejarla enfriar. Se le echan entonces los ajíes abiertos a todo lo largo sin cortar. Llenar los envases, colocar-

los en lugar fresco y revisarlos a diario, por cuatro o cinco días, retirando la nata que hace la leche. El ajicero está listo cuando dejan de botar nata.

Un POSTRE MUY MARACUCHO

Al terminar el segundo plato de hervido de pescado, que se había servido bien rebosante, Julio quedó muy satisfecho y elogiando la preparación.

—Es que a Julio le gusta muchísimo el hervido de pescado, y en Mérida no lo puedo servir porque no se consigue pescado fresco. Solamente tenemos, y eso para Semana Santa, pescado de río, seco y salado, que traen desde San Pedro del Río, en el Táchira.

—Me hubiera gustado hacer el hervido con corvina blanca, que es muy sabrosita, pero no se consiguió hoy —les contestó Dalia, a la vez indicando a la guajirita que atendía la mesa retirar los platos vacíos y traer el dulce de huevos chimbos.

Llegó la muchacha con una fuente de cristal en la que se veían unas bolitas doradas nadando en un melado cristalino y detrás de ella toda la muchachada, pues al saber que había huevos chimbos como postre dejaron el juego de gárgaro que los hacía correr como locos por todo el patio.

—Muchachos —les reprochó Dalia—, váyanse a lavar las manos y la cara, y se pasan un peine por las greñas si quieren comer huevos chimbos.

Olivia y Armando corrieron adonde su mamá, curiosos de este postre que también les era desconocido, pero María les dijo que hicieran caso si querían comerlo. Ya calmados, regresaron y se sentaron con los mayores en la mesa, y quedaron fascinados con este postre de sabor tan exquisito y textura tan particular. A María le gustó tanto que Dalia le dio la receta.

HUEVOS CHIMBOS

*2 yemas de huevo**4 tazas de agua**6 ½ tazas de azúcar**¼ taza de coñac o brandy*

Batir las yemas hasta que espesen y se vuelvan de color limón. La preparación se vierte por cucharadas en moldecitos especiales engrasados, o se extiende en un molde chato engrasado, y se cuece en baño de María hasta que endurezca. Si no se usan moldes especiales, cortar en cubos la preparación cocida. Por otra parte, se hace un almíbar con el azúcar y el agua, y al hervir se añaden las yemas cocidas o los cubos. Se cuecen hasta que estén esponjosos, hayan aumentado su tamaño y el almíbar espese. Se retiran del fuego, añadiendo el coñac o el brandy, y se guardan en un frasco previamente hervido, con tapa, en la nevera.

Descansando EN LOS HATICOS

Federico les anunció que ya tenía adelantadas las gestiones para que se proveyeran de pasaportes para Curazao, que era colonia holandesa, los cuales estarían listos al día siguiente. Les había apartado pasaje en el vapor *Zulia*, de la Red D Line, propiedad de los Boulton, para la semana entrante, y ya les había teleografiado a sus agentes en Curazao para que al llegar a la isla los recibieran. Los días de descanso en la quinta de Los Haticos pasaron con mucha rapidez. Con suavidad y buen trato Dalia logró que María se interesase nuevamente en vivir, y como el calor era muy fuerte le facilitó unas batas anchas de algodón fino, blancas y muy frescas, que María aceptó usar. Julio se alegró

mucho al ver a su esposa vestida de blanco y muy sonreída, y pensó que de verdad lo mejor que habían podido hacer era salir de Mérida y dejar atrás el tiempo de dolor.

Los viajeros ya tenían casi una semana en Maracaibo. En la tardecita de un caluroso día Julio y María conversaban con Federico y su mujer en el amplio y fresco corredor, lleno de helechos y palmeras en grandes porrones, que rodeaba el patio de las guacamayas; agradecían las atenciones, pero les explicaron que no podrían quedarse mucho tiempo disfrutando de esta hospitalidad porque les urgía llegar a Curazao a recoger a Luz y a Julia, y continuar el viaje a Caracas.

—Ya hace casi tres años que María no las ve. Yo sí las visite de paso cuando regresé de Europa y las encontré hechas todas unas señoritas —dijo Julio, mientras se levantaba de la mecedora de Viena y se dirigía a la habitación en busca de unas fotos que les había hecho sacar en esa ocasión para llevárselas a su esposa a Mérida.

Julio le entregó a Dalia unas fotos que mostraban a dos coquetas señoritas muy a la moda. Luz, alta y espigada, con unos bellos ojos muy españoles; Julia más bajita pero con un cuerpo muy fino, una cintura muy estrecha como era la moda, y una bella sonrisa que iluminaba su carita de nariz respingona.

—Las dos han aprovechado muy bien el tiempo con las monjitas, ya hablan francés a perfección. Luz toca el violín y Julia el arpa, ambas con bastante maestría. También han aprendido a bordar, aunque a mí me parece que la más aplicada en esas artes es Luz. Creo que a Julia le gusta más la lectura.

María, muy orgullosa, le contó a Dalia que al principio ella no había querido separarse de sus hijas. Pero unas amigas, las Colmenares Pacheco de San Cristóbal, ya habían ido a ese colegio y lo recomendaban mucho. En una ocasión ellas habían ido

a Mérida a unos ejercicios espirituales donde las monjas dominicas, y habían entusiasmado tanto a las muchachas que Julio, desde Europa, insistió en que las mandara. María le agradecía a Dios porque así no habían estado en Mérida cuando ocurrió la desgracia.

Con los ojos llenos de lágrimas, María se levantó de la mecedora y Dalia la acompañó hasta su cuarto, donde le dio una copita de vino Sansón para calmarle los nervios.

Regresaron las cuñadas y en eso Federico le dijo a Julio que lo acompañara un rato al Club del Comercio, donde se reunirían con sus amigos a comentar los sucesos de la guerra europea que a todos preocupaba.

En PROCESIÓN HASTA EL PUERTO

Se acercaba el día de continuar el viaje. La nana y Filomena rehicieron el equipaje y, de un maletín de cuero negro muy grande donde Armando llevaba sus juguetes, tuvieron que sacar un morrocoy que él se había conseguido en el patio y que trataba de llevarse a escondidas, pues cada vez que decía a la nana que lo quería ya ésta se lo había quitado. Todo lloroso se fue a quejar al corredor donde su mamá y su tía Dalia conversaban, meciéndose suavemente en las cómodas mecedoras de Viena. Dalia le susurró a María que le regalaba el morrocoy, pero María no quiso el regalo alegando que ya llevaban a Rosita y a la lora y que ya era suficiente, pero le prometió a Armando que al llegar a Caracas le conseguiría un casal de morrocayos.

En la mañana del 14 de febrero todo estaba listo para el embarque. Federico, precavido, había alquilado dos grandes carros para transportar a los viajeros y el equipaje, pues en su carro particular sólo cabían seis personas bien apretadas. Llegaron en procesión hasta el puerto y a las doce del mediodía embarcaron,

zarpando casi inmediatamente hacia Curazao. El abuelo Julio ya había hecho este viaje de Maracaibo a Caracas en 1901, como quedó registrado en un diario personal que llevó casi toda su vida:

Oct. 26. Me embarco en el vapor Zulia de la Línea D Roja. Este vapor y el Maracaibo son los más nuevos de esta compañía. Antes de embarcarme me proveí de pasaporte [...]. A las doce están todos los pasajeros a bordo y zarpamos a esa hora para Curaçao. A las dos de la tarde enfrentamos a la isla de Toas, a las once de la noche doblamos el cabo San Román donde naufragó hace cinco años un vapor de esta misma compañía. Desde las ocho de la noche antes de salir del saco marié [sic] bastante.

Muy parecida fue la experiencia de nuestros viajeros. Aunque los camarotes eran amplios, con buena ventilación, se marearon muchísimo. Como pudo, la nana atendió a las señoras, y lo único que ellas tenían para el mareo era un frasquito de sales de olor con que paliar las ansias. A Julio no le quedó más remedio que llevar él solo a Olivia y a Armando a cenar en el muy lujoso salón comedor.

Los muchachos estaban muy emocionados y para sorpresa de todos se comportaron divinamente durante la cena. Consomé al jerez, Chateaubriand, papas fritas, vainitas, todo lo comieron como si fuese lo más común para ellos, pero su verdadero deleite fue un postre de helado nevado, el Baked Alaska, que hacía furor en las mesas del Norte y en estos vapores era servido regularmente. También un helado con melocotones y crema, el Peach Melba, fue el favorito de Armando, que repitió. El menú

servido en la travesía era típicamente americano: *pancakes*, huevos fritos, *bacon* para el desayuno, ensaladas y frutas exóticas, jamón de York, *roast beef* a la inglesa, Yorkshire Pudding, todo servido impecablemente por mesoneros de guantes blancos, tal como en los grandes trasatlánticos.

PONQUÉ

300 gramos de mantequilla

2 tazas de azúcar

6 huevos

3 tazas de harina cernida

2 cucharaditas de polvo para hornear

1 taza de leche o una taza de jugo de piña

1 cucharadita de esencia de vainilla

Un molde alargado para ponqué, enmantequillado y enharinado

Prender el horno a 350 °F. Se bate la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla muy cremosa. Se agregan uno a uno los huevos, sin cascarlos directamente en la mezcla sino en un recipiente para garantizar su frescura; continuar batiendo después de agregar cada huevo.

Cernir la harina con los polvos de hornear y añadir a la mezcla en tres partes, batiendo bien después de cada adición. Se agrega la leche —o el jugo de piña— y también la esencia de vainilla. Verter sobre un molde engrasado y enharinado, y hornear por más o menos 45 minutos, hasta que un palillo introducido en el centro de la torta salga limpio.

A las pobres mareadas les llevaron a los camarotes solamente consomé simple y unas manzanas asadas, pues sus estómagos delicados no aceptaban nada más.

En CURAZAO

Navegaron todo el día y la noche para llegar a Willemstad, capital de Curazao, a las ocho de la mañana siguiente. Allí fueron recibidos por el comisionado de Federico y, atravesando a pie la bahía desde Willemstad, por el puente movedizo que se abría para permitir el paso de los buques al fondeadero del puerto, llegaron al Hotel del León, en Otrabanda, donde ya Julio había llegado en otros viajes. No tuvieron problema con la perrita y la lora; en el hotel estaban acostumbrados a estos andinos que viajaban con *retinue* y todo tipo de equipajes.

Julio y María dejaron a la nana en el hotel con los niños y Olimpia, buscaron un coche de alquiler y salieron fuera de la ciudad, hacia Welgelegen, al colegio donde estaban internas Luz y Julia. El encuentro de María con sus hijas fue muy emotivo. Mientras ellas conversaban, Julio arregló con la hermana directora todo lo concerniente al retiro del colegio, y la reverenda madre quedó encargada de tenerles el equipaje listo para la mañana siguiente. En la tardecita regresaron todos al hotel y para Armando fue una sorpresa volver a ver a sus hermanas mayores, a las que casi no recordaba.

Los días que pasaron en Curazao a la espera del vapor para continuar el viaje fueron muy felices. Por la tarde visitaban a algunos familiares que vivían en la isla o se dedicaban a hacer paseos por Otrabanda y los alrededores de la ciudad. El habla de los curazoleños encantó a los niños y Olivia aprendió algo de papiamento: «*Mike palu fríu*», no hacía sino repetir cada vez que se le antojaba comer helados. En compañía de sus hijas señoritas, María y Julio también se dedicaron a comprar en el surtido comercio de esa isla todo el ajuar necesario para la nueva casa que, por un valor de 24.000 bolívares, ya habían comprado en Caracas.

El contrabando era común, aunque el comercio se hallaba restringido por el fuerte impuesto que las mercancías compradas en la isla pagaban al entrar a Venezuela. En las mismas goletas que desde Maracaibo y Paraguaná traían a Curazao las verduras frescas y la carne que se consumía en la isla, viajaban de regreso a nuestras costas, contrabandeados, finos quesos de bola Edam y Gouda, y toda clase de licores. En los Andes las familias pudientes estaban acostumbradas a comer queso de bola holandés de una manera muy peculiar: no lo cortaban en pedazos sino que abrían en la parte superior de la bola una ventanita por donde se sacaba el queso con una cuchara. Al estar vacío pero con una gruesa concha se rellenaba con un buen guiso de pollo.

QUESO DE BOLA RELLENO

1 queso de bola holandés, mejor si es de los rojos

1 pollo guisado y deshuesado para el relleno

Aceitunas, pasitas, alcaparras

1 vasito de vino tinto

El día antes poner a remojar en agua el queso ya vacío, para que ablande y sea fácil quitarle la concha. A la mañana siguiente sacarlo del agua, escurrirlo y quitarle la concha de cera con mucho cuidado para no romperlo. Después se hace un buen guiso con el pollo, añadiendo las pasitas, las alcaparras, las aceitunas y la copita de vino tinto. Procurar que el guiso quede con bastante salsa.

Posteriormente, deshuesar el pollo pero sin desmechar la carne. Colocar el queso ya limpio en un envase que vaya al horno y, por la ventanita, rellenarlo con el guiso de pollo. Tapar la ventanita con la tapita y hornearlo a 350 °F, hasta que se empiece a derretir.

En LA GUAIRA

Una noche y un día duró la navegación entre Curazao y La Guaira. Desembarcaron a las diez de la mañana sin problemas, porque Julio tenía los pasaportes en orden con las visas de entrada que les habían estampado en el Consulado de Venezuela en Curazao, sin las cuales no podrían haber regresado a su propio país, un mecanismo que el poder tenía para exiliar a quienes no eran simpatizantes (funcionó así hasta 1958). Al llegar al puerto tuvieron la sorpresa de encontrar a Vicente, quien llevaba unos días en Caracas y había logrado transportar por tren todo el equipaje que ya estaba en la nueva casa.

Muy extrañada María le comentó a Julio que la bandera que ondeaba sobre el edificio del puerto era la inglesa, y el abuelo le explicó que las aduanas de los puertos de La Guaira y Puerto Cabello habían sido cedidas a Inglaterra para que se cobrara el capital y los réditos de los diferentes empréstitos que Venezuela había contratado con banqueros de esa nación.

Leonidas Valeri, cuñado de Julio, llegó muy apurado. Venía desde Macuto en el tranvía, retrasado porque un derrumbe del cerro a la salida del pueblo casi había impedido el paso. Ya era muy tarde para tomar el tren hacia Caracas, por lo que Leonidas les aconsejó que dejaran a Vicente con el equipaje, la perrita y la lora en una pensión seria en Maiquetía, y la familia con la nana y Filomena lo acompañaran a Macuto, donde Tulia, su esposa y muy querida hermana de Julio, temperaba y estaba esperándolos.

No tuvieron más opción que aceptar la invitación de Leonidas aunque ya todos deseaban llegar a Caracas. Los niños no cabían

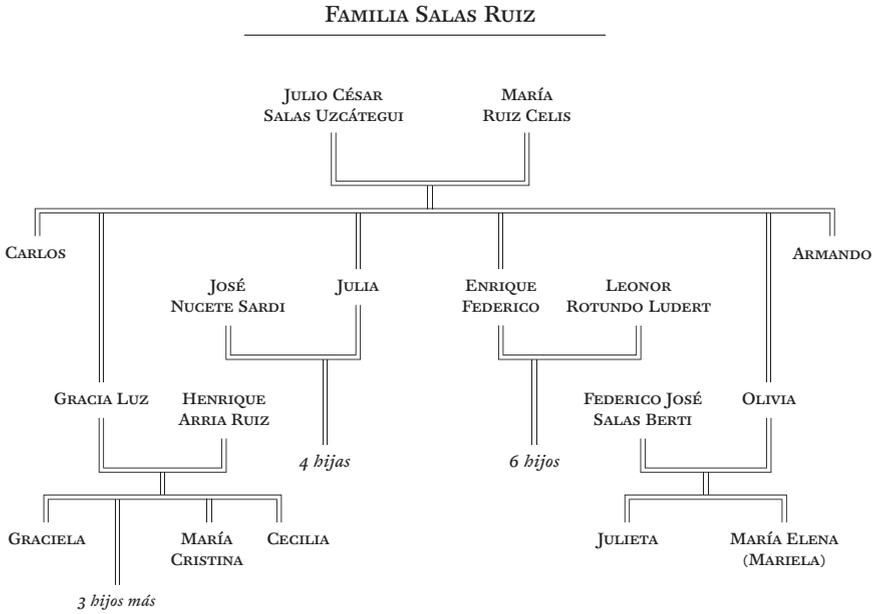
en sí de la emoción porque el tío Leonidas les había prometido que al llegar a Macuto se bañarían en el mar. Aunque María no estaba muy convencida de esta aventura les dio permiso, y apenas llegaron a Macuto los impacientes muchachos arrastraron a la nana hasta el malecón. Luz y Julia tuvieron que comprar unas batas largas para que todas se pudieran bañar, pero a Armando le improvisaron un traje no muy elegante con sus calzoncillos y una franela larga de Julio.

Cuando llegaron a la playa se encontraron con que, para bañarse en el mar, las mujeres se metían en una caseta grande de madera sin techo, con unos escalones que bajaban hasta el agua, y allí bien encerraditas se bañaron Luz, Julia y Olivia. Mientras tanto, Armando corría las olas sin meterse en el agua hasta que el salvavidas, fornido negro que antes había sido marinero, lo agarró y a cuestas sobre sus hombros se lo llevó chillando y gritando hasta meterlo en las olas que le dieron un buen revolcón. La nana, por su parte, no quiso bañarse en el mar alegando que ella no era pescado.

Julio y María estaban agotados, pero de todos modos disfrutaron de un rato muy agradable con Tulia y Leonidas. Después de cenar se acostaron temprano porque tenían que madrugar al día siguiente para tomar el tranvía que los llevaría a Maiquetía y, después de recoger a Vicente, montarse en el tren que los subiría a Caracas.

Llegaron el 22 de febrero de 1917, a la pensión de la esquina de las Ibarras mientras acomodaban la casona. Cuando estuvo lista, toda la familia se mudó a Monroy.

Caminos y fogones de una familia merideña



Álbum de familia



A la derecha, mi bisabuela
Josefa Antonia Celis Dávila de Ruiz



Doña Ma. Concepción Dávila de Celis,
abuela de mi abuela María Ruiz de Salas.
Se observa un gran coto en su cuello



El espejo de monseñor Bosset



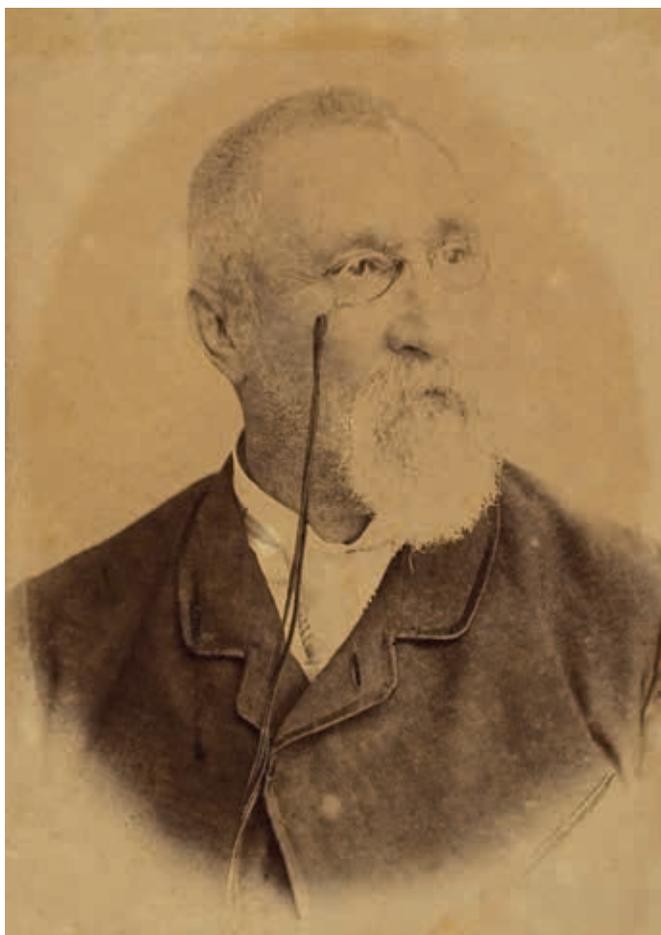
Julio César Salas, 1912



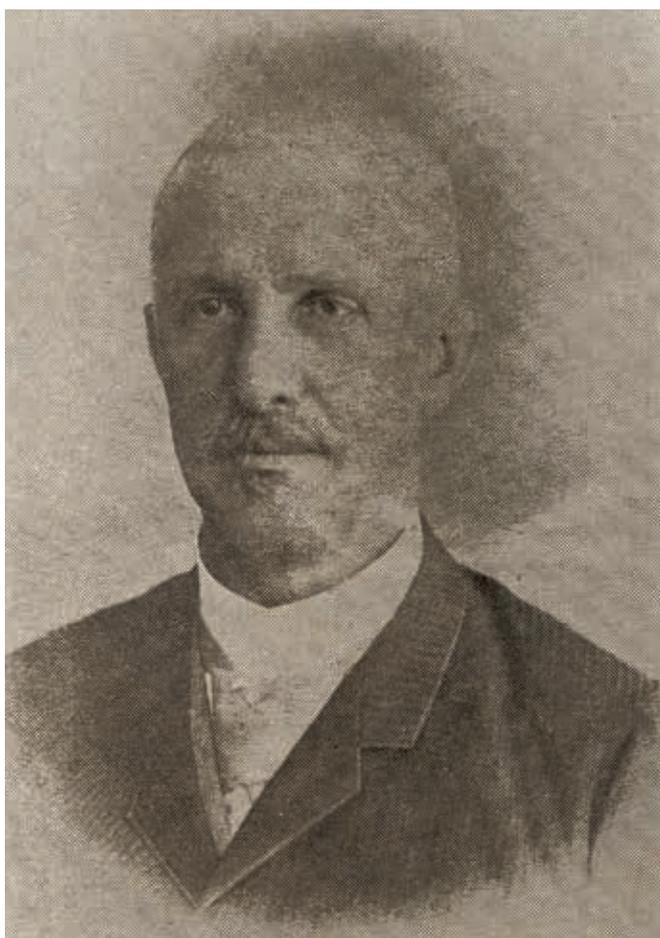
Platería reinosá



Rafael Salas y Dolores Roo Pirela



Luis María Salas Roo



Federico Salas Roo



Adelaida Uzcátegui de Salas



Caracciolo Parra Olmedo



Ferrocarril Motatán-La Ceiba



Estación de La Ceiba



Gabriel Gonzalo Picón González.
Plumilla de Herrera y Toro, 1899



Dalia Berti, Federico José, Raúl y Federico Salas U.
Maracaibo, 1912



Luz y Julia Salas Ruiz.
Curacao, 1916



Colegio de las Hermanas Franciscanas.
Tarjeta postal. Curazao, 1915



Los Salas Ruiz.
Sentados, de izquierda a derecha: Armando Salas Ruiz, María Ruiz de Salas y Julio César Salas Uzcátegui. Detrás, Olimpia Ruiz, y Enrique, Luz, Julia y Olivia Salas Ruiz.
Caracas, 1918



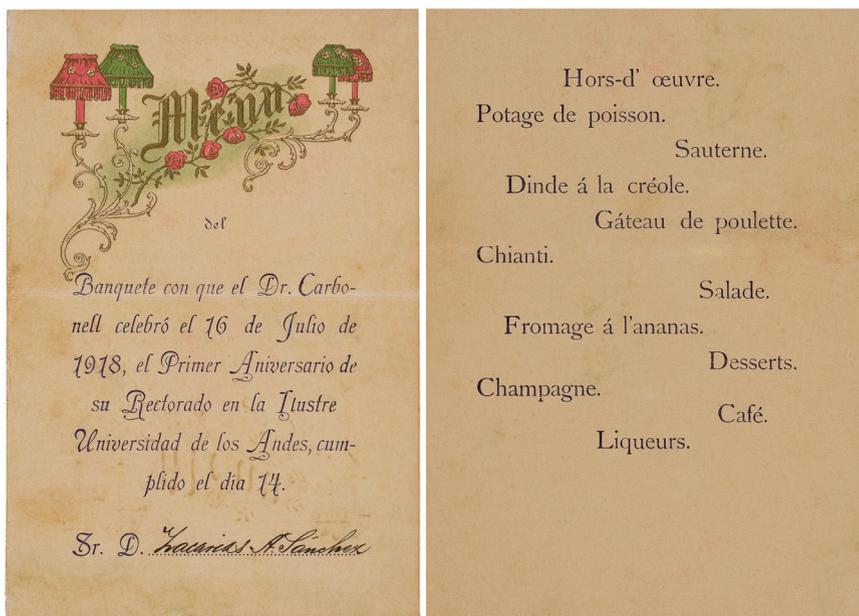
Caracciolo Parra Picón.
Nueva York, 1895



Cristina Salas de Parra e hijas Ana Luisa, María Cristina y María.
Caracas, 1915



Doctor Diego Carbonell Espinal.
París, 1914



Menú del Banquete ofrecido por el doctor Carbonell



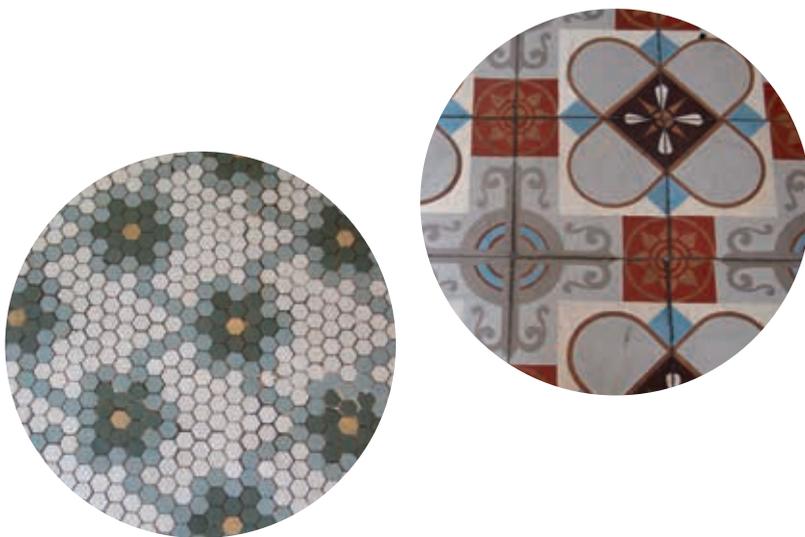
María Cristina Parra Salas de Carbonell.
Caracas, 1920



Patio de mosaicos.
Casa Veroes, Caracas



Anuncio de la Fábrica de Mosaicos Chellini



Detalles de pisos de mosaicos.
Casa Veroes, Caracas



Jícara de plata



Federico, Francisco, Dalia y Gustavo.
Maracaibo, 1912



Federico José Salas Berti



Olivia por J. T. Arreaza Calatrava.
Dibujo a lápiz en un pañuelo de hilo.
Cárcel de La Rotunda, Caracas



Fred y Olivia.
Boca del Río, 1938



Mamá, Marielita y yo.
Monroy, 1946



Villa María.
Los Chorros, 2008

Una FAMILIA GOMERA

Don Caracciolo había viajado numerosas veces a Europa. En total cruzó el Atlántico más de treinta veces, en travesías que duraban entre veinte y veinticinco días a bordo de *steamers*. Viajaba no sólo como turista sino que también aprovechaba sus viajes para conocer las últimas novedades del progreso. En 1898, en uno de sus viajes a Francia, llegó a un París diferente, a una ciudad iluminada como por arte de magia. París fue la primera ciudad del mundo en utilizar la electricidad para la iluminación de sus calles y edificios principales con muchísimos bombillos incandescentes. Entusiasmado por lo que veía, don Caracciolo inmediatamente pensó en iluminar a Mérida de igual manera y, sin calcular el esfuerzo que esto implicaría, se dedicó a recabar información, contratar expertos, ordenar y comprar toda la maquinaria necesaria para esta empresa.

«Convino y negoció para que se le entregaran los transformadores, los cables, los aisladores, los postes y las lámparas (que después hizo copiar en el país), los *switches*, los bombillos y todo lo necesario para iluminar las calles y las casas», escribe mi cuñado Antonio Carbonell Parra en sus amenos *Recuerdos de familia*, y agrega: «A su vuelta a Venezuela tuvo que esperar varios meses para que todo el material estuviese reunido en los puertos de embarque». Durante una sobremesa de domingo, Antonio nos amplió deliciosamente sus recuerdos:

—Los nietos llamábamos Papácolo a este general de bigotes torcidos y gran estatura, que inspiraba miedo a quien lo viese,

pero que era un hombre más bueno que el pan. A Papácolo le gustaba contarme cosas de antes, y para mí sus aventuras eran más emocionantes que los cuentos de Julio Verne. La instalación de la luz eléctrica en Mérida fue de verdad una epopeya, casi como la que emprendiera su abuelo Gabriel Picón González cuando llevó los cañones del canónigo Uzcátegui hasta Los Horcones, durante la guerra de Independencia. Sólo que en esta campaña no se dispararon tiros pero sí hubo muertos. Una vez que todo el equipo llegó a Maracaibo, lo hizo trasladar a algún embarcadero en el sur del lago. Personalmente escogió un cuerpo de muleteros, compró las bestias necesarias, más de seiscientas mulas y bueyes, contrató a muchos peones para que cargaran a hombros las cosas menudas y salió al frente de esta multitud, tal como un general en jefe, rumbo a Mérida, siguiendo el curso del Chama desde el lago hasta la serranía. Más de seis meses duró la travesía, vadearon ríos y quebradas, abrieron trochas y enfrentaron desfiladeros por donde más de una mula perdió el paso cayendo al precipicio. Pero recuperaron las cargas perdidas en estos barrancos, en una empresa que tenía todos los visos de una campaña militar, sin el apoyo usual del gobierno.

Después de seis meses de travesía, flaco y agotado llegó Papácolo e instaló sus dínamos a la salida de Mérida rumbo a la serranía, en unos galpones a la vera de una quebrada que le proporcionaba la caída de agua necesaria para mover las turbinas. «Por largos años la regentó a través de un primo y dos primas viejas que hacían de oficinistas y sabían a quién cobrarle y a quién no, todo dependía de que si podían pagar», concluyó Antonio.

Caracciolo Parra Picón, el abuelo de Luis mi marido, fue comerciante y hacendado, gran hombre de empresas y propiciador del progreso en la región andina. Para 1889, cuando contrajo

matrimonio con Cristina Salas Candales, prima hermana de mis abuelos Julio y Federico, ya tenía una situación económica holgada. En 1890, durante la presidencia de Juan Pablo Rojas Paúl, aceptó presidir la sección de Mérida del gran estado Los Andes. Por razones de su investidura viajó con alguna frecuencia a Caracas y allí tuvo ocasión de conocer a los más importantes políticos del momento, entre ellos a Cipriano Castro, quien para esa fecha era presidente de la sección del Táchira del mismo estado.

En 1899, al frente de la Revolución Liberal Restauradora, Cipriano Castro y Juan Vicente Gómez pasaron por Mérida, en ruta hacia el centro del territorio nacional, y allí renovaron la amistad con Caracciolo, quien les brindó ayuda económica. Cuando la revolución triunfó y las tropas de los caudillos andinos entraron en Caracas sin disparar un tiro, Castro se hizo nombrar Presidente de la República y Parra Picón fue llamado por Juan Vicente Gómez para unirse al ejército que combatía las guerrillas en el oriente del país. En 1903 recibió el grado de general por su actuación en el sitio de Ciudad Bolívar.

En 1908 el general Gómez asumió el gobierno de la nación, y en 1914 nombró a Parra Picón diputado por el estado de Mérida a la Asamblea Nacional de Plenipotenciarios que se reunía en Caracas. Este mismo año, cuando en Mérida recibió la noticia de su nombramiento, Caracciolo tomó la decisión de trasladarse a Caracas con su mujer, Cristina Salas Candales, su hijo Antonio y sus tres hijas, María, Ana Luisa y María Cristina. De Manrique, el famoso fotógrafo del guzmanato, adquirió una casona en el centro de la ciudad, cerca de la Plaza Bolívar, de Santa Capilla a Mijares 26. En 1915, durante el interinato de Victorino Márquez Bustillos, fue designado Vicepresidente de la República, cargo que ejerció hasta 1922.

Caminos y fogones de una familia merideña

Los Parra Salas no volvieron a vivir en Mérida, pero nunca rompieron los lazos afectivos con su tierra. María y Ana Luisa se casaron en Caracas mucho después. Antonio, el hijo adorado, debilitado por una tuberculosis que no había logrado curar en Leysin, Suiza —lugar preferido por los venezolanos pudientes para recibir el tratamiento contra esta horrible enfermedad—, murió en Mérida a principios de abril de 1919 por las secuelas de la gripe española que asoló al país. La hija menor, María Cristina fue de vacaciones a Mérida en 1918 y conoció a un médico, rector de la universidad, quien se enamoró locamente de ella y, a pesar de la gran diferencia de edad, don Caracciolo autorizó el compromiso.

El ESCABECHE DEL RECTOR EN LA MESA DEL OBISPO

En Mérida bullía y rebullía la noticia. El general Gómez había nombrado rector de la universidad a un masón librepensador. Y además, como si fuera poco, este oriental la tenía cogida con el Libertador. ¿Sería también hereje? La fama precedió la llegada del nuevo rector; aunque venía muy bien recomendado, su llegada levantó recelos entre las beatas de misa y camándula. En el claustro universitario, por el contrario, su nombramiento fue bien recibido. La Universidad de Los Andes siempre se ha distinguido por ser centro de una intelectualidad de avanzada, donde las ideas se discuten con libertad y sin dogma.

El personaje que levantó tales polvaredas fue el médico Diego Carbonell, recién llegado de Francia, donde se especializó como cirujano. Su carácter inquisitivo le había llevado a conocer otros ambientes que no eran los de su disciplina. Se interesaba por la historia y la literatura, y sus escritos históricos levantaron polémica en Caracas por su «escandalosa resonancia». Al estudiar la personalidad de nuestros héroes de la Independencia descubrió

en ellos su faceta humana. En su *Psicopatología de Bolívar* (1916) describe al Libertador como un ser humano y no como la figura deificada en que lo habían transformado los diversos escritores de la época.

El doctor Carbonell regresó a Venezuela en 1916 e inmediatamente se trasladó al Táchira, a San Cristóbal, a ejercer la medicina. En julio de 1917 viajó a Mérida y se encargó del rectorado. De París venía acostumbrado a la buena mesa, a las cosas bellas de la vida, y en Mérida se encontró con una sociedad muy ilustrada que, a pesar de ser muy tradicional en sus costumbres, tiene mucho contacto con Europa y con el progreso. Joven soltero, buen mozo, de buenas costumbres y modales, Diego Carbonell fue recibido con cariño por todos.

Frente a frente la universidad y el Palacio Arzobispal, Plaza Bolívar de por medio, el rector y el arzobispo trabaron amistad. Monseñor Antonio Ramón Silva García, obispo de Mérida nacido en Caracas, era descendiente de Garci González de Silva, de los fundadores de la ciudad capital. Prelado muy ilustrado, de una amplia cultura, encontró en Carbonell a un amigo que a pesar de su fama no era hereje y con quien tenía muchas cosas en común, como lo demuestra esta nota que me encontré reburujando los papeles viejos de la familia.

Mérida, 15 de mayo

Mui estimado Doctor y amigo

Sentado a manteles me encontraba ayer, cuando me llegó su apetitoso regalo; pero no estaba presente en ese momento el Dr. Dubuc, y por eso no se saboreó el afamado escabeche, quedando emplazado para mañana. Hoy por hoy (y hace ya de esto casi mil novecientos años) las aletas y escamas ni se necesitan ni estorban. En la liber-

Caminos y fogones de una familia merideña

tad con que nos libertó Cristo, entran, no solo las cosas espirituales sino también la abolición de aquellas leyes disciplinares dadas al pueblo de dura cerviz. Hoy podemos comer ostras, anguilas, rayas y hasta tiburón. Doi fe de haber comido de los cuatro, sin lesionar la conciencia ni el estómago. Hai que advertir que existen ciertos tiburones de tierra que no se pueden tragar.

Con mi sincero agradecimiento por la lata y por la carta.

Afectísimo amigo

† Antonio Ramón

Obispo de Mérida

Siendo Mérida una ciudad serrana creo muy difícil que el escabeche del rector fuese de pescado fresco. Como el obispo le agradece «la lata» pienso que sería una conserva francesa, seguro de marca Rodel, importada por Hermanos Salas Roo, que el señor rector mandó a comprar en el gran almacén que los Salas tenían en una esquina de la Plaza Bolívar frente al Palacio Arzobispal.

Como no tenemos la receta con la que en Burdeos hacían el famoso escabeche que el rector le mandó al obispo, copio la receta del escabeche de carite que mi mamá disponía y la nana hacía para Semana Santa.

CARITE EN ESCABECHE

Para doce personas

12 ruedas grandes de carite bien fresco

Harina para empolvar el pescado

Sal y pimienta al gusto

Jugo de limón

2 litros o más de vinagre blanco suave

1 litro de aceite de comer

1 cucharada de azúcar

Alcaparras al gusto

Encurtidos en mostaza, picados, al gusto

1 kilo de cebollas grandes en ruedas gruesas

10 o 12 pimentones rojos, pelados y picados en tiritas

Untar el pescado con sal, pimienta y jugo de limón. Envolver con harina, freír en bastante aceite hasta que esté cocido y dorado, y después apartarlo en un frasco de boca ancha, limpio y seco, previamente lavado con agua hirviendo. Sancochar las cebollas en un litro de vinagre y los pimentones en otro, para luego juntarlos y hervirlos con medio litro de aceite.

Agregar el encurtido, el azúcar y las alcaparras; también más aceite y vinagre hasta tener suficiente líquido para cubrir completamente el pescado. Bañado así, dura hasta un mes en la nevera. Sírvese frío con ensalada de papas, zanahorias y vainitas, todo cortado en tiras largas.

Celebrando POR TODO LO ALTO

El 16 de julio de 1918 el doctor Carbonell amaneció muy contento. Era la fecha del banquete con el cual celebraría su primer año de rectorado. Tenía ya preparado su flux de casimir inglés; le habían pulido los botines y cepillado su sombrero. Siempre era muy cuidadoso con su apariencia, pero hoy se esmeró aún más en su *toilette* matutina. Hasta hizo venir a Chipía el barbero para que lo afeitara.

Salió apurado. Aunque sabía que todo estaba listo quería llegar con tiempo para recibir correctamente a sus invitados, la flor y nata de la ciudad. Caminó calle arriba hacia la Plaza Bolívar desde donde vivía, en la Villa Adelaida, casa muy cómoda recién construida con todo el confort moderno, que el doctor

Julio César Salas le había alquilado recientemente, cuando se trasladó con su familia a Caracas.

Razón tenía el doctor Carbonell en querer celebrar por todo lo alto su primer año de rectorado. Había logrado implantar las reformas decretadas en 1915, la universidad había recuperado su prestigio y la situación se mostraba muy satisfactoria. En lo personal estaba más que contento: se había enamorado y era correspondido. La señorita María Cristina Parra Salas, quien había venido desde Caracas a temperar en Mérida donde sus primas las Guerra Campo Elías, lo había aceptado como novio, y también lo habían aceptado en la capital, donde residía el padre de la novia, el general Caracciolo Parra Picón.

Cuando el doctor Carbonell llegó a la casona del Rectorado se cercioró de que todo estuviera listo y procedió, en compañía de los profesores del claustro, a recibir a todos los notables de la sociedad merideña. Pronto fueron llamados a pasar al salón principal, donde a cada uno le fue entregado un menú impreso cuya lectura, a los que hablaban francés, les hizo agua la boca. Los discursos y panegíricos ensalzando la figura del rector y sus logros fueron sobrios; al doctor Carbonell le disgustaban los discursos ampulosos y laudatorios, que no cuadraban con su personalidad, y había exigido mesura y cortedad a los oradores. El banquete duró hasta casi la tardecita y todos los invitados se retiraron satisfechos de haber asistido.

En la noche, ya de regreso a la Villa Adelaida, el rector enamorado procedió a escribirle a su novia una de las cartas que le enviaba a diario y que se cruzaban con las que ella religiosamente le escribía desde Caracas, adonde había regresado al finalizar la visita que hizo a sus primas. Tal vez su mamá decidió hacer-

la regresar pensando que una niña tan joven y con novio necesitaba unas chaperonas más estrictas que las viejas primas Campo Elías.

Para el envío de esta misiva el rector usó un sobre más grande que de costumbre porque le incluyó el menú, en recuerdo de la celebración. Como ella todavía no hablaba bien el francés se lo hizo traducir: antipastos, sopa de pescado, pavo a la criolla, polvorosa de pollo, ensalada, quesillo de piña, postres, champañá, vinos Sauterne y Chianti, y licores variados.

A la semana de este evento llegó una misiva muy esperada por el rector. Don Caracciolo aprobaba el matrimonio, pero exigía un noviazgo largo por la juventud de la novia y dada la gran diferencia de edad con respecto a la del doctor Carbonell. María Cristina le sugería que podría ser en Caracas, en octubre de 1919.

FROMAGE À L'ANANAS (QUESILLO DE PIÑA)

4 tazas de jugo de piña

10 huevos

2 ½ tazas de azúcar, incluido un poco para acaramelar el molde

Se usan cuatro tazas de jugo si la piña está dulce; si está ácida se ponen tres tazas de jugo y una de agua. Con el jugo y el azúcar se hace un almíbar espeso y se deja enfriar. Luego se baten juntos los huevos, se unen con el almíbar frío y se vacía la mezcla en un molde acaramelado. En baño de María se cocina durante dos horas y al enfriar se desmolda.

El GENERAL GÓMEZ

María Cristina, mi suegra, disfrutaba recordando y contando historias. Una tarde, cuando hablaba del general Gómez, nos

contó que a pesar de que lo tenían en gran estima nunca se habían equivocado sobre su carácter.

—Nosotros queríamos mucho al general. Papá y él eran compadres, la amistad entre ambos era muy sólida y yo creo que muy pocas personas se permitían decirle al general las cosas que él le decía. Cuando Gómez repartió las concesiones petroleras entre sus familiares y amigos lo llamó a Maracay para que participara en el reparto, y mi papá le dijo: «Compadre, no quiero ninguna concesión, eso no es suyo para regalarlo como a usted le plazca. Esas concesiones son del país, no para uno. No me dé ninguna». Y su compadre no lo mandó con grillos para la tenebrosa cárcel de La Rotunda, ni le quitó el saludo. Cuando los saqueos horribles en Caracas, después de que murió el compadre —continuó María Cristina—, papá se paró enfrente de su casa de Mijares a Santa Capilla, con mi hijo Antonio, que todavía usaba pantalones cortos, y pasaban los saqueadores y lo saludaban: «Buenas tardes, mi general». Las turbas seguían de largo y aunque saquearon todas las casas de los gomeros a él no lo tocaron.

La relación que mantenían las familias gomeras con el general Gómez era complicada; todos le temían, pero temían aún más el «chisme» que lo indispusiera. No era prudente contradecirle y era más conveniente adelantarse a sus deseos.

—Una vez —continuó mi suegra con sus recuerdos— Gómez fue a visitar una hacienda muy cuidada que tenía mi papá en Cagua, que ahora es el Parque Agustín Codazzi. Al general Gómez le gustó mucho lo que veía y le dijo: «Alas, Caracciolo, que finca más bonita tenés vos». Al día siguiente papá le mandó las escrituras y una carta donde le regalaba la finca, no fuese que lo mandase a poner preso y de todos modos se la quitara.

Aunque el general Caracciolo era persona de confianza del general Gómez, no por eso las familias se frecuentaban. El propio general, sus hijos y parientes masculinos representaban un peligro para las mujeres decentes, y por eso era mejor evitar familiaridades. A Maracay las muchachas jóvenes iban solamente muy bien acompañadas y en ocasiones muy especiales como la que relataba María, la hermana mayor de mi suegra, sobre la vez en que fue a presentarle su novio al general.

María Parra Salas, a quien cariñosamente le decían Tita, se casó con Luis Parra Sanojo, su primo lejano. Educado en España, a juzgar por las fotos que de él se conservan, era un dandy, un perfecto caballero al estilo inglés, vestido siempre a la última moda: usaba guantes grises de gamuza y *spats* blancos con unos botoncitos de nácar en los tobillos, por encima de los zapatos. Tenía varias hermanas, la más querida era Ana Teresa, quien para esa época todavía no era la famosa Teresa de la Parra, pero ya escribía y publicaba bajo el seudónimo de Fru-Fru. La casa de Tita estaba llena de retratos de Ana Teresa y de sus hermanas Isabel, Elia y María, todas jóvenes, bellas, muy modernas con sus peinados *à la garçon*.

Ya viuda, Tita vivía en una casona en la avenida Los Samanes de la urbanización La Florida, en Caracas. Se mudó allí a principios de los años 1940, desde la casa colonial en el centro de la ciudad, de Mijares a Santa Capilla, donde había vivido hasta entonces. Un mediodía del mes de mayo, en 1965, como era costumbre semanal, nos reunimos a almorzar en su casa. Siempre era un placer gastronómico almorzar donde Tita; ella no cocinaba, en su cocina reinaba Cielo, a quien Tita había enseñado a cocinar y había resultado aventajada alumna. El menú era variado, aunque teníamos nuestros platos favoritos que Tita ordenaba hacer para complacernos. Pero cuando de almuerzo

Caminos y fogones de una familia merideña

nos servían la polvorosa de gallina y de postre la famosa torta de sulú, todos repetíamos y cantábamos loas y alabanzas a tan espectaculares viandas.

POLVOROSA DE GALLINA

(Para diez personas)

Para el forro

700 gramos de harina
 100 gramos de mantequilla
 1 taza de azúcar
 3 claras de huevo
 200 gramos de manteca vegetal
 1 vaso de vino dulce
 4 yemas de huevo

Se amasan sobre una tabla todos los ingredientes, apretando hasta unirlos completamente. Cuando la masa ha reposado un rato, con la mitad de ésta se forra un molde de hornear, se cubre con un buen guiso de gallina y con la otra mitad de la masa se tapa el pastel. Abrir pequeñas ranuras en la superficie para permitir la salida del vapor y hornear a 350 °F durante tres cuartos de hora.

Para el guiso de gallina

1 gallina grande
 1 macito de hierbas finas
 1 ajoporro
 1 cebolla grande entera

Para el sofrito

½ kilo de tomates maduros
 1 kilo de cebollas

1 pimentón rojo grande
6 ajíes dulces
1 ramita de perejil
20 dientes de ajo
Suficiente aceite para el sofrito
1 botella de vino tinto dulce, como La Sagrada Familia
Una cucharada de Bovril o de extracto de carne
Salsa inglesa, sal y pimienta al gusto
Alcaparras, aceitunas, pasitas sultanas
1 botellita de cebollitas perla
Encurtidos en mostaza al gusto

Preparación

1. Se lava muy bien la gallina y en una olla grande se pone una taza de agua fría, la cebolla pelada, el macito de compuesto y la parte blanca del ajoporro. Añadir la gallina despresada, su- dando las presas hasta que estén blanditas. Hecho esto, sacar de la olla y dejar que se enfríe. Quitar después la piel y deshuesar, sin mechar la carne, dejando los trozos más o menos del tama- ño de un bocado. Reservar.

2. Con un cuchillo afilado se pican muy fino y por separado los ingredientes del sofrito, con excepción de las cabezas de ajo, que se pelan y se machucan en el mortero hasta conseguir una pasta homogénea. Se calienta el aceite en un caldero de hierro o en una olla chata de acero, y cuando esté caliente se sofríen en él las cebollas; sucesivamente la pasta del ajo, el pimentón y el ají dulce, para finalizar con los tomates y la ramita de perejil.

3. Cuando el sofrito esté listo y haya cogido sazón, se aña- den la botella de vino, la cucharada de Bovril o de extracto de carne, la salsa inglesa, las alcaparras, las aceitunas, las pasitas sultanas, la botellita de cebollitas perla y los encurtidos en mos- taza al gusto. Se mezclan bien, se añade la carne de la gallina

y se deja mermar la salsa sin dejarla secar, pues el guiso debe quedar jugoso. Se añade sal y pimienta, se deja enfriar y con ese guiso se rellena el molde previamente forrado.

De sobremesa sólo quedábamos las mujeres en el comedor de altos artesonados de la vieja casa de la Florida. La conversación se volvía recuerdos.

—Tita, cuéntanos del día de tu matrimonio —le pregunté, siempre curiosa de las historias familiares.

—Fue precioso —contestó—, me casé en la iglesia de Altagracia llena de flores. Por la mañana fue el matrimonio civil en el Concejo Municipal, en la Plaza Bolívar, y en la noche el matrimonio por la iglesia y la recepción. Papá botó la casa por la ventana, ya María Cristina se había casado con Carbonell y a ella le festejaron el matrimonio por todo lo alto. A mí también me casó el arzobispo, y como papá era Vicepresidente de la República se pueden imaginar el gentío que vino a la fiesta.

—Tita, ¿y el general Gómez asistió a tu matrimonio?

—No, el general Gómez era un hombre muy austero, no iba a fiestas, y además nosotros nos casamos en Caracas. Me casé en 1920, estuvimos como un año de amores, hasta que papá me dio permiso. Recuerdo que fuimos hasta Maracay para participarle al general nuestro compromiso. Imagínate que allá me picaron muchísimo los mosquitos, me hicieron llagas en las piernas. Estos mosquitos eran tan grandes como el elefante de Las Delicias, el zoológico que el general tenía en Maracay, y hacían al picar unas troneras más grandes que los obuses de los alemanes de la guerra del 14.

Después de la fiesta del matrimonio, los novios se trasladaron al Gran Hotel de los Baños, en San Juan de los Morros. Allí estaban pasando su luna de miel cuando una mañana muy

temprano como a las seis los despertó un gran alboroto en el patio y gritos de los empleados. Cuenta Tita que su marido se tiró de la cama poniéndose encima de la pijama su *fumoir*, bata corta de casa o mejor de cuarto, casi siempre de seda, que usaban los caballeros. En ese momento sonaron unos golpes muy fuertes en la puerta de la habitación, él abrió una rendijita y se encontró cara a cara con el propio general Gómez llamando con su fuerte voz, lo que la obligó a ella también a saltar de la cama. Rápidamente se echó encima de la dormilona una *robe de chambre* de encajes llena de lacitos, y se dirigió a la puerta que se abría sobre uno de los amplios corredores de la planta baja del hotel. Como pudo se recogió el pelo que llevaba suelto y al salir al corredor recibió una gran sorpresa. Delante de ella estaba el general con todo su séquito y en sus manos sostenía las riendas de una yegua de buena alzada, tan blanca que relumbraba.

—Tome, María —le dijo el general entregándole las riendas—, éste es su regalo.

TORTA DE SULÚ

250 gramos de fécula de papa (*harina de sulú*)

50 gramos de harina de trigo

250 gramos de mantequilla sin sal

300 gramos de azúcar blanca

5 huevos grandes

1 cucharadita de polvo de hornear

1 pizca de sal

1 chorrito de esencia de vainilla blanca, o de la común

Engrasar y enharinar un molde para hornear, de resorte y de ocho pulgadas (de los que se les quita el fondo). Para facilitar el desmoldado de la torta, poner en el fondo del molde un forro

de papel pergamino o papel encerado. Prender el horno a temperatura fuerte, 350 °F.

Batir el azúcar con la mantequilla hasta que la mezcla esté bien cremosa y pierda el color amarillo. Añadir en tres partes la fécula de papa, alternando con los huevos, que se agregan enteros. Añadir el polvo de hornear, la sal y el chorrito de esencia de vainilla blanca.

Colocar la mezcla en el molde, asentarla con golpecitos suaves e introducir en el horno, en la parrilla intermedia. Cuidar la torta, pues en el momento en que ésta suba hay que mermar la temperatura para hornear bien la torta sin dejarla quemar.

Nota: esta torta es muy necia, por lo que hay cuidarla mucho mientras se cocina y evitar abrir el horno.

Como ya era tarde y todas teníamos que hacer, nos fuimos levantando de la mesa y nos empezamos a despedir con besos y abrazos. Antes de salir, Tita nos dio a cada cual una torta de sulú entera para llevar a la casa como merienda de los muchachos.

La CASA
de MONROY

Los Salas llegaron de Mérida en 1917 y se instalaron en una casona situada en la tranquila cuadra de Monroy a Misericordia 122, casi en la periferia de Caracas. En ese entonces la ciudad llegaba hasta lo que es hoy el Liceo Andrés Bello. Después de la Plaza de la Misericordia sólo había haciendas cuyos campos estaban atravesados por la carretera que iba hacia el este, a los pueblos vecinos, Sabana Grande, Chacao, Los Dos Caminos y Petare.

La calle era angosta, como muchas de la Caracas de esa época, bajaba en suave declive de oeste a este, desde el barrio de mala muerte que era El Silencio, pasando por el antiguo convento de los franciscanos entonces sede de la Universidad Central de Venezuela, por la iglesia de San Francisco y por la iglesia del Corazón de Jesús. Por aquí subía el tranvía hacia la Plaza Bolívar, que iniciaba su recorrido al norte de la ciudad, hacia las haciendas de los Eraso y los Vollmer.

Esta casa, bastante grande, era de arquitectura tradicional, copia de las antiguas casas coloniales, de dos patios y corral. El frente lucía tres grandes ventanas enrejadas, con celosías y un portón macizo que se mantenía abierto durante el día; sólo se cerraba por la noche, en las horas de reposo. Al frente de la casa estaba la sala con sus tres ventanas casi siempre cerradas, y a un lado, partiendo del portón, el zaguán, corredor más o menos angosto que conducía hasta la puerta de entrada propiamente dicha. Sus paredes estaban recubiertas hasta la altura de un hombre por azulejos de diseños y colores muy bellos, de manufactura sevillana.

Al final del zaguán, que medía el largo de la sala, había una puerta de dos hojas, de madera pintada en blanco, con rectángulos de vidrios de colores en la parte superior. A su lado un timbre eléctrico de bronce, como una taparita redonda invertida. Cuando el visitante timbraba su sonido era tan fuerte que hasta se oía en el corral de atrás. Al atender la puerta, los de adentro preguntaban: «¿Quién es?», y siempre se respondía: «Gente de paz». Si no se reconocía la voz del visitante, los de adentro abrían un pequeño postigo en la puerta para cerciorarse de que en verdad fuesen gente de paz los que llamaban.

El portón daba hacia el corredor que rodeaba el primer patio, cubierto con mosaicos de cemento de colores, fabricados por los Chellini, quienes se hicieron famosos cuando, al final de la epidemia de gripe española que azotó a Caracas en 1918, las autoridades sanitarias obligaron a encementar o enlosar los patios de las casas para evitar criaderos de mosquitos. La fábrica de baldosas situada por La Bandera, al suroeste de la capital, era la única que producía el material necesario para cumplir con las ordenanzas sanitarias.

Sobre una pared del corredor estaba colgado un perchero para recibir los sombreros de los caballeros, y a su lado un paraguero para depositar los bastones y paraguas. Varios porrones y materos alegraban el ambiente con helechos y palmeras, y en un rincón tres jaulas con canarios holandeses que cada mañana eran atendidos con mucho celo por Nemesio. En este patio se reunía la familia, recibiendo a los primos y vecinos de confianza. Los muebles eran típicos de la época, mecedoras de Viena o los incomodísimos muebles de paleta. También, disimuladas en los rincones, escupideras para recibir los tacos de chimó que escupían los señores andinos de visita en la casa.

La sala estaba amoblada a la moda francesa, con grandes espejos biselados, cortinajes, sofás y poltronas forrados en tela de damasco, y una gruesa alfombra persa sobre la cual a Olivia y Armando les gustaba jugar. Se abría para ocasiones festivas, para recibir visitas encopetadas, y todos los días en la tardecita, cuando la familia se reunía a rezar el rosario. La iluminación provenía de una bella araña de cristal tallado que colgaba de una cadena desde el cielorraso.

Los techos de la casa eran de tejas de arcilla cocida, sostenidas por un entramado de caña brava. Estos techos de tejas se repetían en casi todas las casas de la ciudad, razón por la cual Caracas era conocida como «la ciudad de los techos rojos».

En FILA INDIA

Después de la sala se encontraba el *paraqué*, saloncito sin ventanas, oscuro aun en pleno día, con una puerta grande que daba sobre el corredor principal y otra que abría hacia la sala. Inútil recinto que separaba la sala de las habitaciones, yo nunca supe *para qué* servía, tal vez sólo se usaba en Navidad para ubicar el pesebre. A continuación estaban las habitaciones, en fila india, una tras otra con las puertas y ventanas abriendo hacia el primer patio.

Primero, la habitación de la dueña de casa con los muebles antiguos traídos de Mérida, cama con gran copete tallado, escapate con luna de espejo, tocador con superficie de mármol blanco y un altarcito con el Niño Jesús. Adornaban las paredes, recubiertas de un fino papel tapiz de florecitas, las imágenes del Corazón de Jesús atravesado por rayos luminosos, el Santo Niño de Atocha, el Cristo de Limpias. Sobre una repisa dos botellas de cristal francés, una azul y la otra verde limón, llenas de agua bendita de Lourdes traída especialmente para María

en un viaje de Julio a Europa. A continuación tres habitaciones más, que sucesivamente albergaron a las hijas de la casa y más tarde a las nietas.

Entre el primer y segundo patio estaba el comedor principal con su mesa para 24 personas, separado del patio por un paraván fijo de madera con arabescos calados y cristales rojos, azules y verdes que dejaban pasar la luz reflejando los colores en el suelo de mosaico. Aquí también se encontraba la escalera de caracol que subía a la segunda planta, al departamento del dueño de casa. En los Andes no se acostumbraba que los esposos durmieran juntos; cada uno tenía su habitación por separado y, aunque muchas familias andinas se habían adaptado a la costumbre caraqueña de tener una sola habitación para los esposos, Julio y María conservaban las costumbres antiguas. En este segundo piso se encontraba, además del escritorio y una estantería que llegaba al techo con sus tramos llenos de libros, la gran habitación de Julio con ventilación cruzada, y a su lado el baño con la famosa regadera circular importada de Berlín, por ser la más higiénica y vigorizante.

Después del comedor grande y separados por otro paraván fijo, venía un comedor pequeño donde nos sentábamos a comer, hasta que cumplíamos quince años, los más chiquitos de la casa. Al cumplir esta edad nos consideraban «gente grande» y pasábamos a sentarnos en la mesa con los adultos. Este comedor abierto al segundo patio era muy fresco; allí se encontraban el tinajero, el filtro de agua de loza inglesa marca Doulton, la heladera que más tarde fue suplantada por un *frigider*, y el teléfono de pared, primero de manilla y luego automático, cuyo primer número fue 6484 y que pertenecía a la compañía inglesa de teléfonos.

Sobre GARRAS DE LEÓN

El segundo patio no estaba enlosado, era de tierra y con eras sembradas de matas de rosas, violetas, margaritas, nomeolvides, pensamientos y otras matas de flores que Nemesio cuidaba con esmero, al igual que de todos animales. La perrita Rosita, comprada en Mucuchíes, llegó sana y salva a Caracas y vivió en la casa de Monroy muchos años hasta que murió de vieja. En cuanto a la lora, creció fuerte y pretenciosa; pertenecía a María pero a quien quería era a los niños. Le cortaban las alas con frecuencia para que no volara y vivía suelta por los patios y corredores, formando una alharaca cuando veía al gato, pues la nana le enseñó a decir: «El gato, el gato». María cumplió la promesa que le hizo a Armando: también infinidad de morrocoyes vivieron por muchísimos años en los patios y el corral de la casa de Monroy.

Sobre este segundo patio se abría el baño principal, un cuarto grande con una puerta de doble hoja y unas ventanitas altas; las paredes estaban cubiertas de azulejos españoles y el piso de baldosas blancas. Era un recinto muy higiénico donde reinaba en todo su esplendor la gran bañera blanca de hierro colado, sostenida por unas garras de león, y la lujosa y fuerte regadera de latón que dejaba pasar una increíble lluvia de agua caliente, proveniente de un calentador alimentado por carbón que estaba cerca del patio de atrás.

El sanitario había sido importado de Estados Unidos, tenía asiento de madera y el depósito de agua en una cajita montada en la pared, a la altura del techo, con una gran cadena que al tirar de ella dejaba caer con gran estruendo una catarata sobre el tazón de loza del escusado. El lavamanos era muy grande, también de loza blanca, sostenido sobre unas raquícas paticas de hierro

Camino y fogones de una familia merideña

colado. El chorro de agua salía de un tubo curvo que tenía a cada lado las llaves del agua caliente y fría, cada una con un botón de porcelana en el centro, azul el de la derecha con la letra *C* mayúscula, de *cold*, y el de la izquierda en rojo con una *H*, de *hot*.

La COCINA Y LA DESPENSA

Después del baño venía otra habitación y a continuación la cocina, que parecía una caverna por su techo bajo y sus paredes ahumadas. Era bastante oscura, a pesar de no tener puertas hacia el patio sino todo el frente abierto, al que sólo cubría un gran marco de tela de alambre antimosquitos con una puerquita de este mismo material, muy endeble, que casi siempre estaba cayéndose de sus goznes. En esta cocina se usaban al principio fogones de carbón y más tarde cocina de kerosén, que ahumaba mucho las ollas.

La cocina, aparte de oscura, era muy calurosa. La cocinera y su ayudante sudaban la gota gorda cocinando para el gentío que se sentaba a la mesa tres veces por día, todos los días del año, en la casa de Monroy. Por allí pasaron con el tiempo muchas cocineras, muchachas campesinas sanotas que venían de las fincas de los Salas; a todas ellas les enseñaba a cocinar Filomena siguiendo las indicaciones de la dueña de casa, quien sólo entraba en la cocina en diciembre para hacer las hallacas.

Aunque a la cocinera le daban cinco bolívares diarios para que subiera en el tranvía hasta el centro de Caracas, a comprar las verduras y legumbres del día en el mercado de San Jacinto, la casa de Monroy tenía una gran despensa para guardar lo que se llamaba «el seco». Era un cuarto bastante pequeño, sin ventanas, cuya iluminación provenía de un ojo de buey muy alto sobre la pared y de un raquítico bombillo de luz mortecina que colgaba del techo.

En la despensa se guardaban sacos de granos diversos, de azúcar, de arroz; panelas de azúcar morena traídas de Belén, azúcar cande para calmar el llanto de los descalabros de los muchachos; garrafas de aceite de ajonjolí y de oliva, frascos de aceitunas, de alcaparras. Colgando del techo, jamones Ferris envueltos en sus sacos de coledo, chorizos y salchichón. La harina blanca para las tortas y el pan la guardaban en barricas de madera, cerradas herméticas para evitar que cayera el gorgojo. Sobre el piso de la despensa, cajas de madera de vinos franceses de la Casa Calvet, de Burdeos, alternaban con la caja de brandy Cardenal Mendoza y la del Gran Vino Sansón, que Julio importaba directamente de España.

Las llaves de este emporio las guardaba María en el escaparate de su cuarto y, con gran ceremonia, acompañada por Filomena, abría cada mañana la despensa para entregar muy medido todo lo que se necesitaba en la cocina. Allí se guardaba también la vajilla de porcelana de Limoges, rimeros de platos llanos, de platos hondos, de postre; tazas para café con leche, tacitas muy pequeñas para el café negro, de dos asitas para el consomé, bandejas, soperas y fuentes de todo tamaño.

El MENÚ

En Monroy se comía sano, sabroso y muy abundante. El menú de cada día era discutido la noche anterior por doña María y Filomena, quien transmitía las órdenes a la cocina. Se respetaban las jerarquías y a la cocinera nunca se le hubiese ocurrido pasar al corredor o a las habitaciones para hablar con la dueña de la casa. Los platos eran los tradicionales de Mérida: mute, coccido de garbanzos, caraotas blancas, negras y rojas; asados, arroces, pollos y gallinas preparados de distintas maneras. De primer plato, entremeses, sardinas con papas, ensalada de fruta; la sopa

no podía faltar. Los postres, que hacía Filomena, eran natillas, flanes, dulce de cabello de ángel, tortas, lazos y torrejias.

MUTE

Receta de María Luisa B. de Febres Cordero.

Para una familia grande

1 mano de res

2 paticas de cochino

1 kilo de desperdicios de res: corazón, riñón, bofe, pajarilla, hígado, panza

2 litros de agua para montar el caldo

El jugo de dos limones y las cáscaras para frotar las carnes

1 papa grande

1 ocumo mediano

1 ñame mediano

1 apio mediano

1 pedazo de auyama más o menos de doce centímetros

2 o 3 dientes de ajo machacados

1 ramito de perejil

1 ají dulce

1 pimentón grande

1 cebolla grande

1 taza de maíz pilado o de garbanzos, según se quiera

Pimienta negra recién molida

Polvito de comino, si es del agrado

Sal al gusto

Se lava todo minuciosamente con agua y limón, frotando después con las cáscaras. Luego se monta al fuego con dos litros de agua fría, al hervir se baja el fuego, se continúa cocinando hasta que las carnes ablanden. Al día siguiente se pican las carnes en pedacitos y se cuela el caldo para evitar que lleve huesos. Hecho esto, se monta nuevamente al fuego, se alinea con sal y se agregan la papa, el ocumo, el ñame y el pedazo de auyama, to-

dos pelados; si sólo se quiere poner un apio mediano, dos papas grandes y la auyama, es lo mismo. Los demás aliños se agregan al gusto, o sea dos o tres dientes de ajo, un ramito de perejil, ají dulce, pimentón, cebolla, pimienta y polvito de comino, si se desea.

Se le pone igualmente una taza de maíz pilado o una taza de garbanzos, según se quiera. El maíz hay que ponerlo el día anterior en agua a fuego lento hasta que ablande. En el caso de los garbanzos, es suficiente ponerlos la noche anterior en agua y por la mañana temprano frotarlos para que boten la concha. Según la intensidad del fuego será el tiempo que tarde en ablandar, pero puede ser más o menos hora y media.

TORREJAS

Se hacen con el pan que ha quedado del día anterior. Para medio kilo de pan seco, sin la corteza, se necesitan:

2 tazas de miel
¼ de taza de azúcar
1 taza de leche
1 copita de vino dulce
2 huevos batidos
La corteza de un limón
Canela en polvo
2 tazas de aceite para freír

Cortar el pan en rebanadas de dos centímetros de grosor, rociarlas con el vino dulce y espolvorearlas con canela. Poner la leche a hervir con el azúcar y la corteza de limón, y luego dejar enfriar. Una vez fría, pasar ligeramente las rebanadas de pan por la leche y enseguida por el huevo batido. Freír en aceite bastante caliente hasta que tengan un bonito color dorado.

Caminos y fogones de una familia merideña

Cuando estén listas sacarlas y dejarlas escurrir sobre una rejilla. Poner en una bandeja un poco honda y rehogar en la miel que se ha calentado previamente. Las torrejitas también se pueden rehogar en un almíbar liviano. Se sirven tibias o frías.

Con LA CANDELA PA' DENTRO

Terminando el segundo patio había otro corredor y al fondo una escalera que conducía a las piezas de las muchachas del servicio, la habitación de Filomena —la nana dormía con los niños— y el cuarto de la plancha que también servía como ropero. Este corredor tenía un gran portón que era cerrado de noche, con tranca y candado, y daba a unas escalinatas que bajaban hacia el lavadero y el corral de atrás, reino indiscutido de Nemesio.

El corral tenía matas de guayaba, naranja, limón y, creciendo sobre un viejo tronco, una mata de estropajos que secos eran artículo indispensable para poder fregar en el baño rodillas y codos de los niños. Había también un establo abandonado donde, en vez de bestias de silla, Nemesio tenía jaulas con acures y conejos al lado del gallinero y de un pequeño estanque para los patos. Y territorio absolutamente prohibido para los sutes: un pequeño cuartico, sin ventanas para evitar chiflones y malos espíritus, donde Nemesio dormía bien encerrado y según la nanaapestaba a miche. Este corral terminaba en un muro de tapia con un portón clausurado que antiguamente se abría sobre un callejón para dejar salir las bestias de silla y carga.

El lavadero tenía dos grandes bateas y un embostadero de mampostería alto, como de un metro, donde en chancletas y con los fustanes arremangados, Encarnación, fuerte negra de Barlovento, se encargaba del lavado de la ropa. Los sutes Olivia y Armando le tenían terror, pues vivía echando cuentos de espan-

tos y aparecidos. La Mula Maniada, el ánimo de Vicente Espejo, la Sayona y muchos otros personajes aparecían y desaparecían en la boca desdentada de Encarnación y, para mayor temor de los niños, fumaba tabaco negro con la candela *pa'dentro* y echaba humo por la nariz.

COCIDO DE GARBANZOS

- 1 kilo de garbanzos secos*
 - 2 chorizos españoles*
 - 1 rodilla de cerdo ahumada cortada en trozos*
 - 6 chuletas de cerdo ahumadas*
 - ½ kilo de jamón de pierna finamente picado*
 - ¼ de kilo de tocino o tocineta cortado en trozos pequeños*
 - Aceite para freír*
 - 1 cebolla grande picada muy fino*
 - 4 dientes de ajo machacados*
 - La parte blanca de un ajoporro picada en rueditas muy finas*
 - 5 tomates grandes, sin concha ni semillas*
 - 2 zanahorias picadas en trozos*
 - 4 papas peladas y cortadas en trozos*
 - 1 hoja de laurel*
 - 2 tazas de consomé de pollo o gallina*
 - Orégano, tomillo, comino, sal y pimienta al gusto*
-

La noche anterior dejar los garbanzos remojando en bastante agua. Al día siguiente lavarlos con agua fresca, montarlos en una olla grande cubriéndolos con suficiente agua y cocinarlos hasta que estén casi blanditos. Es muy importante no dejar pasar la cocción para que los garbanzos no se deshagan; es preferible que queden un poco duritos. Mientras se cocinan, sofreír suavemente en un caldero grueso los chorizos, a los que previamente se les ha quitado la piel y se les ha cortado en ruedas más o menos finas; la rodilla ahumada, que al comprar hemos hecho cortar

Caminos y fogones de una familia merideña

en trozos por el carnicero; las chuletas ahumadas, el jamón y el tocino o tocineta.

Retirar las carnes del caldero, botar un poco del aceite y en orden sofreír suavemente la cebolla grande finamente picada, los dientes de ajo machacados y la parte blanca del ajoporro picada en rueditas muy finas. Cuando estén rehogados añadir los tomates troceados y hacer mermar. Al estar los garbanzos casi cocidos, se bajan del fuego y con extremo cuidado se vuelven a lavar en agua fresca tratando de sacar la mayor cantidad posible de hollejos, sin deshacer los garbanzos. Devolverlos a la olla y añadir las carnes y el sofrito, las ruedas de zanahoria y los trozos de papa, la hoja de laurel y los condimentos, pero sin la sal, que se añade al final de la cocción. Agregar las dos tazas del consomé y hacer que merme a fuego muy bajo para que coja sazón. Este cocido también se puede hacer con caraotas blancas.

LAZOS

4 tazas de harina sin leudante

¼ de taza de azúcar

100 gramos de mantequilla

2 cucharaditas de polvo para hornear

2 huevos

Una pizca de sal

Suficiente agua fría (más o menos una taza)

Aceite limpio para freír

Mezclar suavemente la harina, el azúcar, la mantequilla y el polvo para hornear hasta obtener la apariencia de hojuelas de avena. Aparte, en media taza de agua bien fría, echar los dos huevos enteros y mezclar bien. Trabajando rápidamente para evitar que la mantequilla se derrita, añadir la mezcla de agua y huevos hasta conseguir una masa muy suave. Si es necesario

añadir más agua, pero hacerlo de a poquitos. La cantidad de agua a usar depende de la calidad de la harina. Dejar reposar en sitio fresco por lo menos una hora.

Enharinar una superficie lisa y con el rodillo extender la masa hasta lograr un espesor menor a medio centímetro. Cortar en tiras largas de diez centímetros y hacer con ellas los lazos. Poner a calentar el aceite en un caldero grande sin calentar en exceso o dejar quemar el aceite. Ir fritando con mucho cuidado los lazos hasta que estén doraditos. Sacar del aceite, dejar escurrir, poner en una bandeja y espolvorear con azúcar impalpable.

Un ROSARIO A GRITOS

Como buena familia merideña, Julio y María se reunieron en Caracas con algunos de los hermanos y primos que se habían trasladado antes a la ciudad. Estaban contentos porque, después de largos años, tenían reunida a toda la familia, incluso Enrique, quien al terminar sus estudios de agricultura había regresado de Estados Unidos para hacerse cargo de las fincas de Mérida (aunque no por mucho tiempo, porque se casó en secreto, y al pobre no le quedó otra opción que regresar al Norte con su joven esposa, a pasar trabajos, exiliado por la cólera del abuelo). Para vivir cerca de los Salas llegaron también de Mérida la mamá de Julio, doña Adelaida, y sus hijas Guillermina y Adelaida, las queridísimas tías Nina y Lalita.

Aunque poco a poco se acomodaban a la vida en Caracas y hacían amistad con las familias que habitaban en la misma cuadra, en general con los caraqueños se relacionaron menos; siempre la desconfianza del andino hacia el central se hacía presente. Luz y Julia, muchachas casaderas, no tuvieron oportunidad de conocer a otros jóvenes que no fuesen sus primos, y así fue como

Caminos y fogones de una familia merideña

en 1921 Luz contrajo matrimonio con Enrique Arria Ruiz, primo por el lado de los Ruiz, pero también por los Salas, y Julia emprendió amores con otro primo, José Nucete Sardi, asunto que no fue del agrado de su padre, quien sostenía que ella era muy joven para estar pensando en novios. Pero que el novio fuese hijo de Josefa Herminia Sardi Salas, su prima hermana, no era ningún problema.

Como era costumbre en casi todas las casas de Mérida y seguramente en las de Caracas, a las seis de la tarde, hora del «Ángelus», la familia se reunía a rezar el rosario. Julio, librepensador él, no se unía al grupo, pero nunca se opuso a que en su casa se rezara el rosario y se llevara una vida de acuerdo con las enseñanzas de la Santa Madre Iglesia.

—Ve a rezar, María —le decía a su mujer al verla salir para la hora de adoración perpetua en la iglesia del Corazón de Jesús. —Reza por mí, que uno nunca sabe.

Por la tardecita, la sala de la casa de Monroy se abría para el rezo del rosario. Las tres altas ventanas que daban hacia la calle, al abrirse, no dejaban ver el interior de la casa, pues tenían celosías de madera calada que permitían pasar la luz pero no las miradas indiscretas. Adosados a la pared, de lado y lado de cada ventana había unos poyos, incomodísimos asientos de mampostería donde las señoritas de la casa se sentaban a ver pasar por entre las celosías a la gente en la calle y, de vez en cuando, al joven que las enamoraba.

Al caer la tarde, en la cocina situada en el segundo patio de la casa, las muchachas del servicio se apuraban con las cosas de la cena dejando puesta la mesa grande del comedor porque al terminar el rosario la familia hambrienta no daba espera. Cenaban liviano, pues la gran comida era la del mediodía. En la noche sólo se servía pastelitos andinos, acemitas, cuajada, queso ahumado

traído directamente de Mérida, acompañados por el humeante chocolate que se preparaba igualito que en épocas remotas.

Chocorote O CHOCOLATE ESPESO

De acuerdo con don Tulio Febres Cordero, todavía para 1920 en Mérida se hacía el chocolate de la misma forma como lo hacían los indígenas desde la más remota antigüedad. Los granos se tostaban en el budare y se molían entre dos piedras; la pasta así obtenida, el chorote, se cocía en olla de barro. Ya preparado, el chocolate se tomaba en la jícara o medio coco. Me imagino que en la Caracas de 1920 también la nana o Filomena preparaban el chocolate de la misma manera, sirviéndolo en la mesa en jícaras de plata.

CHOCOLATE A LA ESPAÑOLA

2 tazas de leche

¾ de taza (150 gramos) de chocolate oscuro rallado

Una vez rallado o partido el chocolate en pedazos pequeños, unido a la leche fría se pone en un recipiente con una capacidad aproximada del doble de la cantidad que se va a preparar. Se calienta a fuego lento revolviendo constantemente con una cuchara o molinillo de madera. Cuando comienza a hervir se retira del fuego y se bate fuertemente, a fin de asegurar una crema fina y homogénea.

Se vuelve a poner al fuego muy suave, y se deja hervir con lentitud durante unos diez minutos, sin cesar de remover, para evitar que se queme o se derrame. Cuando esté en su punto, es decir, cuando haya alcanzado la consistencia de crema poco espesa, se retira del fuego y se sirve enseguida muy caliente con azúcar al gusto.

Se ROMPE LA RUTINA

Una vez que Julio salía de la casa a tomar el tranvía para dirigirse a la habitual tertulia con sus amigos en el Club Venezuela, doña María llamaba a su gente a reunirse en la sala, unos sentados en sillas, otros en butacas y los más chiquitos en taburetes. Con todos a su alrededor, daba inicio al rezo del rosario.

—¡Cómo gritan estos niños! —La voz suave de María llamaba al orden y, sin hacer ningún caso a los regaños, Olivia y Armando seguían rezando a grito pelado.

«Santa María, Madre de Dios, ruega Señora por nosotros los pecadores...», el coro se elevaba desigual y continuaba la voz suave de María: «... llena eres de gracia...», y así se rezaba todo el rosario, con las letanías de la Virgen al final. Al terminar, con un «Deo gracias» dicho al unísono, se recogían los taburetes, se cerraban las ventanas y se apagaba la débil luz proveniente de la hermosísima araña de cristal tallado. Regresaba Julio, cenaban en familia, trancaban el portón del zaguán y se acostaban temprano. Era una vida sencilla y aldeana la de Caracas en los años 1920.

Pero una noche se rompió esta rutina. Como de costumbre, mientras rezaban las letanías, «Arca de la Alianza, puerta del Cielo, vaso de la Sabiduría...», en la penumbra de la sala, a través de las celosías, Julia, la hija señorita de la casa, sentada en el poyo de la ventana, conversaba y conversaba en voz muy baja, casi inaudible, con José Nucete Sardi, su joven conquista. Pero con los gritos de los muchachos, era imposible que la madre oyese esta conversación. Confiados estaban los novios, todos almidados, cuando de repente se oyeron fuertes gritos en la calle. Don Julio regresó temprano del Club Venezuela y al ver a José amartelado en la ventana montó en cólera por la falta de

respeto de ese mozalbete y, corriéndolo a bastonazos, entró dando portazo por el largo zaguán de la casa.

Luego vinieron las explicaciones. Olivia y Armando confesaron, llorando, que José les daba un mediecito de plata a cada uno los domingos, después de misa, para que rezaran cada noche con mucho fervor y bien gritado.

DURAZNOS EN ALMÍBAR

El dulce de duraznos en almíbar fue de las primeras cosas que la nana me enseñó a hacer. Como los duraznos se pelan con un cuchillito especial para no cortarse los dedos, a mí se me permitía pelarlos, y la nana insistía en que se quitara solamente un hollejito. No se recomienda usar duraznos maduros porque la pulpa se desprende de la semilla y el postre no queda tan bonito.

2 kilos de duraznos bien verdosos

2 litros de agua

1 ½ kilos de azúcar (o mayor cantidad si se quiere almibarar más)

Con el cuchillito especial, pelar los duraznos cuidando de no cortar la pulpa. En una olla de cobre bien curada, o en una olla de peltre, hacer el almíbar con el azúcar y el agua. Llevar a un hervor, introducir los duraznos ya pelados y cocinar sin tapar la olla hasta que vuelvan a hervir.

Bajar el fuego y continuar cocinando hasta que los duraznos estén blanditos, lo que lleva entre una hora u hora y media. De vez en cuando hay que sacar la espuma que se forma en la superficie, y si el almíbar todavía no tiene el punto deseado cuando los duraznos ya están listos, hay que sacarlos de la olla y continuar cocinando el almíbar hasta que tenga la consistencia requerida.

Caminos y fogones de una familia merideña

Cuando el enamorado era aceptado y ya no tenía que verse con su amada por la ventana, se le invitaba a almorzar en familia y al final se le servían duraznos en almíbar, postre tradicional que con la estampita del milagroso San Antonio era método seguro para asegurar marido.

*La QUIEBRA
de FEDERICO*

Típica belleza de La Toscana, ojos muy azules, cabello rubio pajizo, una piel muy blanca y apenas 17 años, en Mérida, en 1904, Dalia Berti debió causar una impresión muy profunda en el abuelo Federico, quien la pidió en matrimonio para casarse el 19 de julio de 1905. Los recién casados se fueron a vivir a la finca Santa Catalina, en las cercanías de Mérida, donde el 30 de octubre de 1906 nació el primero de los hijos, Federico José Salas Berti, mi padre.

Federico Salas Uzcátegui, mi abuelo paterno, dejó su Mérida natal y se estableció en Maracaibo con su familia a principios de 1908. Con capital netamente venezolano, fundó allí una importante casa comercial dedicada al comercio del café, enlace entre los agricultores andinos y los consumidores en Alemania. El negocio de exportación de café rendía grandes ganancias, lo que permitió al abuelo llevar una vida cómoda en Maracaibo, una ciudad acogedora donde se habían residenciado con el paso de los años muchas familias andinas, a pesar del clima caluroso que algunas veces les causaba malestar por estar acostumbradas a climas más frescos.

La GRAN GUERRA

La relación del Zulia y la región andina, especialmente de Maracaibo con Alemania y los alemanes se remonta a los primeros años de la República. Desde 1837 las casas comerciales de Hamburgo se interesaron en el negocio del café de los Andes y del norte de Santander (Colombia), y el puerto de Maracaibo era la vía más expedita para el envío del café a Europa.

Caminos y fogones de una familia merideña

En 1918, la gran guerra europea iniciada por Alemania y Austria, que ya duraba casi cuatro años, estaba próxima a finalizar. Pero la entrada de las tropas americanas en el conflicto había alterado la situación, y se vislumbraba la derrota de Alemania y sus aliados. Desde principios de noviembre se esperaba el cese de las hostilidades y la abdicación del káiser Wilhelm II, noticia anticipada y temida por muchos en Maracaibo.

El 11 de noviembre Federico se levantó bien temprano como siempre lo hacía. Se dio su acostumbrada ducha fría, se vistió impecablemente pero con prisa, y sin desayunar, sólo con una tacita de café negro bien cargado, se dirigió a su almacén. La mañana aún estaba fresca y caminar por las calles era placentero. Pero esa mañana Federico no tenía ánimo para disfrutar la caminata, su mente estaba muy lejos; pensaba en Europa y en las consecuencias de la derrota de Alemania.

Al llegar al almacén se encerró en su oficina, recinto de altos techos de caña brava que siempre mantenía en penumbra, con las ventanas de romanilla cerradas para conservar el frescor, y sentándose frente a su antiguo escritorio inglés tomó en sus manos un grueso fajo de papeles que, desde muy temprano, uno de sus empleados había puesto sobre su escritorio. Rápidamente los revisó y entresacó del montón los que llevaban el sello del Cable Francés, la compañía de cables trasatlánticos que servía de enlace rápido y seguro entre Venezuela y el resto del mundo. Sólo malas noticias le traían los cables esa mañana, pues el desolador panorama anunciado en sus escuetas líneas confirmaba el motivo de su profunda angustia. Lo que más temía había ocurrido: Alemania estaba derrotada, el káiser había abdicado refugiándose en Holanda.

En lo personal, las noticias no podían ser peores: con esta derrota quedaba totalmente arruinado y además su ruina arrastra-

ba a mucha gente que había confiado en él para hacer sus negocios. Con desgano se levantó del asiento dirigiéndose a la pequeña salita donde tenía su caja de caudales, una antigua y pesada caja fuerte marca Mosler, la preferida de los comerciantes del país por su seguridad. Ahí guardaba papeles importantes, compromisos cuya única garantía eran las firmas de los otorgantes, y resmas de billetes en bolívares emitidos por los diferentes bancos que operaban en el país, si bien los preferidos por su solidez eran los billetes emitidos por el Banco de Maracaibo. También guardaba morocotas y águilas americanas —piezas de oro de veinte dólares de los Estados Unidos—, monedas que circulaban libremente en toda la república.

Aparte, en varios baúles muy antiguos, de madera y blindados, guardaba más billetes de banco. Eran billetes alemanes, del Imperio, respaldados por el káiser y ahora sin ningún valor. Abrió uno de los baúles, encendió un fósforo y con desgano lo dejó caer sobre el montón de billetes. Con mucha tristeza los vio consumiéndose entre el fuego, lenta y después rápidamente, ¡unos billetes tan apreciados antes, y ahora convertidos en cenizas! Él, que por lo común era tan fuerte, al ver perdidos varios miles de marcos sintió flaquear su ánimo. Esta derrota del Imperio alemán, al final de la Primera Guerra Mundial, ocasionó la ruina de muchísimos agricultores y comerciantes en los Andes y en el Zulia. Grandes fortunas, producto de años de trabajo, de cargas de café vendidas en Hamburgo y cobradas en *reichsmarks*, se perdieron en esta debacle.

Le dio una ojeada a su grueso reloj de oro de leontina, se levantó de su sillón y mientras se dirigía a la salida se despidió de sus empleados:

—Me voy a la casa a almorzar.

Caminando bajo el ardiente sol de Maracaibo, se fue por La

Caminos y fogones de una familia merideña

Limpia con pasos pesados. Al llegar a casa, Dalia, sorprendida por su regreso tan temprano, y por el cansancio y la tristeza que veía en los ojos su esposo, lo interrogó:

—Federico, ¿qué le pasa?

—Dalia, lo que tanto temía ha sucedido. Ayer el káiser abdicó y se refugió en Holanda. Los cables de Hamburgo anuncian el cese de negocios de casi todos nuestros corresponsales. Estoy arruinado, se han perdido todos los depósitos que teníamos en los bancos en Berlín. La moneda alemana ha perdido todo su valor.

Dalia, como recia mujer andina descendiente de italianos, sintió que el piso temblaba bajo sus pies, pero recuperándose le dijo serenamente:

—Ya va a estar el almuerzo. Descanse un rato, luego almuerza y con el fresco de la tarde volvemos a hablar. Le prepararon su comida favorita, sopa de caraotas negras, con un lomito que conseguimos esta mañana en el mercado principal, ése que queda cerca de la Plaza Baralt. También plátanos maduros melosos, y de postre delicada de guayaba.

SOPA DE CARAOTAS NEGRAS CON TROMPICONES

Para diez personas

-
-
- ½ kilo de caraotas negras*
 - 1 cebolla mediana picada finamente*
 - 1 diente de ajo machacado*
 - ¼ de taza de trocitos de jamón*
 - 2 cucharadas de manteca vegetal o aceite de comer*
 - 2 cubitos de consomé de carne*
 - 2 tazas de caldo de res (si son necesarias)*
 - Sal, pimienta negra recién molida y comino al gusto*
 - Queso blanco rallado*
 - 1 aguacate maduro cortado en trozos*
 - 1/3 de taza de papelón o panela rallados*
-

La noche anterior escoja y lave las caraotas, póngalas a remojar en un tazón hondo cubriéndolas con suficiente agua, y añada dos tazas de agua más. Al día siguiente bote el agua del remojo y en ocho tazas de agua, en una olla grandecita y a fuego vivo, lleve a un hervor. A fuego lento cocine aproximadamente dos horas y media, o media hora en olla de presión. Cuando ablanden, retirar las caraotas del fuego.

Aparte, en un sartén, poner a calentar las cucharadas de manteca o de aceite, y sofreír la cebolla picadita y el ajo machacado. Añadir el sofrito a las caraotas cocidas y los cubitos de consomé de carne. Cuando llegue al hervor cocinar a fuego lento por más o menos media hora, para que cojan sustancia. Retirar de la olla una taza de caraotas y reservarlas.

Pasar las caraotas cocidas y aliñadas por un tamiz o una licuadora para hacer una crema. Es necesario rectificar el agua si resultan muy espesas, agregando caldo de res. Devolver las caraotas a la olla y añadir los trocitos de jamón o trompicones, además de las caraotas enteras reservadas. Al momento de servir calentar la sopa. Se sirve con queso blanco rallado y pedacitos de aguacate. O si se prefieren dulces, al calentar las caraotas añadir un tercio de taza de papelón o panela rallados.

DELICADA DE GUAYABA

1 kilo de guayabas maduras

1 kilo de azúcar

Un poco de agua para lograr el licuado

Se lavan las guayabas y se licuan para hacer un jugo bien espeso. Hecho esto, colar el licuado añadiendo un poco de agua si es necesario; verterlo en una olla de acero o de peltre, junto con el azúcar, y a fuego vivo ponerlo a hervir. Al momento del hervor,

Caminos y fogones de una familia merideña

bajar el fuego y batir con una cuchara de madera, constantemente, hasta que espese y se vea el fondo de la olla al pasar la cuchara. Bajar del fuego y cuando esté frío poner en una dulcera de cristal y servir.

La LIMA, INFIERNO VERDE

Pero ya Federico sabía cómo iba a proceder: vendería sus propiedades en Maracaibo y remitiría a Mérida, a sus hermanos, la mayor suma que pudiese realizar de esas ventas, para cubrir las deudas más perentorias de la casa comercial Hermanos Salas Roo con los hacendados que les habían confiado sus cargas de café. Comerciante reconocido por su honradez, la palabra era su mejor aval; por eso la quiebra de sus negocios, producto de una situación que escapaba de sus manos, lo sumió en una profunda angustia. En las semanas siguientes fue liquidando todas sus propiedades y, después de mucho pensarlo, tomó una decisión que confundió terriblemente a la familia en Maracaibo, en Mérida y en Caracas.

—Dalia, el mes entrante nos vamos para La Lima—y con estas palabras dio por terminada toda discusión. Como era de esperarse, Dalia recibió esta noticia con horror.

La Lima, finca de plátanos situada a orillas del río Limón en la Guajira, era un infierno verde con mucha agua y mucho calor. A este lugar abandonado y salvaje se fue Federico arrastrando a su familia sin ninguna consideración. La ruina le había amargado el carácter, lo había vuelto huraño. La casa de la hacienda a la que se mudaron era muy rudimentaria, con techos de zinc y construida sobre estacas como un palafito, pues cada vez que el río subía inundaba todo.

En Mérida y en Caracas, muy mortificados, los hermanos se dispusieron a ayudar. Josefa, la prima hermana viuda de Carlos

Salas Uzcátegui —hermano de Julio y Federico— y residente por ese entonces en Filadelfia (Estados Unidos), mandó a buscar a los muchachos más grandes, Federico José y Raúl. Pero los pequeños, Francisco, de ocho años, y Gustavo, de seis, se vieron reducidos a vivir en condiciones muy precarias, sin contacto con la civilización.

—Los muchachos se criaron como guajiritos salvajes, descalzos, sin escuela, sin ninguna educación. Yo tenía que estar muy atenta porque los indios, como ellos no conocen nada de nuestras costumbres, se lo llevaban todo. No es que fuesen ladrones, pero les gustaba algo y... podías estar segura de que desaparecía —recordaba Dalia—. Cuando llovía, el río se salía de madre y entonces llegaban los caimanes a asolearse en las orillas cerca de la casa, como grandes troncos verdes tirados en la arena, y eran muy peligrosos. Recuerdo que Federico decidió sembrar arroz. Las matas crecían grandes y fuertes, necesitaban mucha agua, y agua era lo que más teníamos. Yo las veía crecer desde el corredor de mi casa de estacas y me alegraba tanto ver las espigas maduras que se doblaban solas por el peso... hasta que vinieron los pájaros arroceros y se comieron todo el arroz.

El carácter de Federico se volvió aún más irascible ante tantos problemas y Dalia se sumió en depresión, perdiendo casi toda voluntad de lucha. Las fiebres del paludismo fueron tumbando a todos, grandes y chicos por igual, y la única medicina eran las pastillas de quinina, tan amargas que el remedio era casi peor que la enfermedad. Pasaron como cuatro años en este abandono pero, poco a poco, Federico recuperó su carácter emprendedor y fue saliendo de la crisis.

Caminos y fogones de una familia merideña

PESCADO EN COCO

*(Para cuatro personas)**Para el caldo*

*2 kilos de pescado cortado en ruedas (corvina, róbalo, dorado o carite)**1 kilo de tomates maduros, pelados y troceados**½ kilo de cebollas**3 dientes de ajo machacados**2 ajíes dulces**Un chorrito de salsa inglesa**1 ramito de perejil**Sal y pimienta al gusto**1 ½ tazas de aceite de comer**½ litro de agua**3 tazas de leche de coco**1 taza de harina de trigo**½ taza de perejil finamente picado*

Lavar muy bien el pescado y, después de quitar la cabeza, la piel y las espinas, ponerlo en una olla grande con medio litro de agua, una cebolla picada por la mitad y un puñadito de sal. Hacer hervir y luego cocinar a fuego moderado por unos treinta minutos. Apartar del fuego, colar y reservar el caldo.

Para la leche de coco

*2 o 3 cocos secos que todavía tengan agua**Agua hirviendo**Un liencillo grande*

Partir los cocos y botar el agua que contengan. Separar la cáscara de la carne, lo cual se logra al calentar ligeramente los trozos e introduciendo luego la punta de un cuchillo. Quitar la

piel marrón que rodea la carne y rallar el coco. Poner la pulpa en dos tazas de agua hirviendo. Esperar unos minutos y exprimirla con la ayuda de un liencillo.

Preparación

Pasar los trozos del pescado por la harina de trigo. Calentar una taza de aceite en un sartén hondo y sofreír los trozos hasta que estén dorados. Bajar del fuego y reservar. Para aflojar la piel de los tomates, pasarlos por agua hirviendo y refrescarlos bajo un chorro de agua fría, antes de quitarles la piel y trocearlos.

En el mismo sartén en que fue sofreído el pescado, calentar media taza de aceite, agregar la cebolla en rodajas, el ajo machacado, los ajíes dulces finamente picados, y cocinar a fuego moderado hasta que la cebolla se vuelva transparente. Añadir los tomates troceados y seguir sofriendo hasta que los tomates estén cocidos; entonces agregar los trozos de pescado, una taza del caldo de pescado, las tres tazas de leche de coco y el chorrito de salsa inglesa. Dejar cocinar a fuego lento hasta que el pescado esté cocido y la salsa espese. Salpimentar al gusto y decorar con perejil picadito.

Sin decidirse a abandonar La Lima, Federico accedió a que Dalia llevase a los niños a Caracas para ver a la familia y aprovechar el viaje también para que fuera donde el famoso doctor Razetti, a ver si se curaba del paludismo que no la dejaba en paz. Desde Sinamaica, el caserío más cercano, telegrafió a Julio, su hermano en Caracas, para avisarle de la llegada de Dalia y los muchachos, y pedirle que los recibiera en La Guaira.

En CURIARA POR EL RÍO LIMÓN

Entusiasmada con el viaje, Dalia sacó de sus baúles la ropa de ciudad que llevaba años sin usar. El problema fue la de los

muchachos, que en La Lima andaban medio desnudos, y un problema aún mayor fueron los zapatos, que permanecían guardados pues ya se habían acostumbrado a andar descalzos; los muchachos se quejaron al probárselos y volver a calzarse fue traumático para ellos. Pero Dalia decidió no preocuparse por esos detalles y comprar lo necesario al llegar a Maracaibo.

Federico se encargó de conseguirles pasaje en una de las curiaras o cayucos que diariamente pasaban llenos de carga y pasajeros rumbo al lago, y también de apartarles pasaje en una piragua de las que iban a Maracaibo desde Sinamaica. Las curiaras eran embarcaciones primitivas labradas en troncos de madera, estrechas y largas según la altura original del árbol. En ellas los pasajeros se sentaban unos detrás de otros, entre racimos de plátanos, gallinas amarradas por las patas, sacos llenos de arroz u otros granos, pilas de yuca, ocumo y mucho más. Algunas tenían un techito de hojas de zinc para proteger a los viajeros del sol inclemente, y en una así se embarcaron Dalia y los muchachos rumbo a la lejana Caracas. La curiara bajó veloz por el río, arrastrada por la corriente, y el práctico sólo la dirigía con el canaleta. Muy distinto era remontar el río, remando con toda la fuerza.

Sudados y cansados llegaron a Sinamaica, donde sin perder tiempo se embarcaron en la piragua que los llevaría a Maracaibo. Estas piraguas eran el medio de transporte del lago, embarcaciones de poco calado que viajaban gracias a la brisa, siempre soplando fuerte. Eran más cómodas que las curiaras y, por supuesto, una opción más conveniente y rápida que aguantar sol y más sol en una travesía a lomo de mula por caminos de herradura en el erial que era la Guajira, hasta Maracaibo.

Al llegar a Maracaibo se alojaron en la casa de una familia que alquilaba habitaciones a viajeros de paso, cerca del malecón, y

al día siguiente Dalia llevó a los muchachos a comprarles ropa en la calle Comercio, donde consiguió todo lo que buscaba para aperarlos y hacerlos presentables. Más tarde, viendo que estaban tan melnudos, decidió llevarlos a una barbería que era la favorita de Federico. A Gustavo le encantó que le recortaran su mata de pelo enmarañada, unos bucles amarillos que según él lo hacían lucir como una niñita, y quedó muy satisfecho con su nuevo corte de pelo a la moda, muy de hombre.

Al día siguiente se embarcaron en el vapor de la Red D Line que hacía el servicio a La Guaira, vía Curazao. En todo el viaje, Gustavo y Francisco comieron poco. Acostumbrados a comer sólo marrano, plátano, yuca y pescado por largos años, las comidas condimentadas de Maracaibo y del vapor no fueron de su agrado. La gran novedad fue el pan de trigo, totalmente desconocido para ellos.

En CARACAS

El camino a Caracas en el gran Hupmobile de Julio, por la angosta carretera llena de curvas que subían y subían hasta el cielo, asustó sobremanera a los muchachos, pues no conocían otro paisaje que el de la selva y el agua. Ya en la casa de Monroy fueron recibidos con gran alegría por la familia y, después de refrescarse, llegó la hora del almuerzo. Pasaron todos a la gran mesa del comedor, pero ese día sólo estaban Julio y María —los dueños de la casa—, algunos de sus hijos, la abuela Adelaida y las tías Lalita y Nina, todos felices de haber recuperado a Dalia y a los muchachos.

Varios platos pasaron pero no fueron del agrado de los guajiritos, hasta que apareció en el centro de una gran bandeja una inmensa torta de plátano, redonda y dorada como un sol. Sin esperar su turno para servirse, Gustavo se levantó de la silla y

corrió hacia Filomena, quien trastabilló cuando el muchachito se abalanzó sobre la torta de plátano, primera comida que reconocía desde que salió de La Lima, por lo que ansioso le clavó un tenedor y se la cogió para él solito. María la tía, muy digna, sólo atinó a decir:

—Joven, devuelva la torta. Todos queremos comer.

TORTA DE PLÁTANO

En la cocina criolla se mezclan los sabores, no todo lo dulce es postre. El plátano, por ejemplo, se usa como complemento de carnes. Así, los plátanos melosos, los cambures fritos y la torta de plátano hacen parte del «seco», que se sirve después de la sopa.

Para una torta mediana

5 plátanos grandes muy maduros
 1 taza de azúcar
 ½ taza de harina de trigo
 1 cucharadita de Polvo Royal
 250 gramos de queso blanco rayado gruesamente
 1 cucharadita de canela en polvo
 ½ taza de leche
 3 huevos, separadas las yemas de las claras

Freír los plátanos cortados en tajadas y dejarlos escurrir sobre papel absorbente. El queso rallado se mezcla con media taza de azúcar y la canela en polvo. Se batan las claras a punto de nieve, como para hacer un bizcochuelo; aparte se añaden a las yemas, poco a poco, la media taza de azúcar y, alternando con la leche, la harina y el Polvo Royal. Con movimientos envolventes, mezclar la preparación de las yemas con las claras bien batidas.

En un molde refractario, previamente enmantecado, se ponen capas de tajadas de plátano alternando con la mezcla de azúcar, queso y canela en polvo, y la preparación de harina. Se hornea a temperatura suave hasta que dore.

De REGRESO A LA CIVILIZACIÓN

Al día siguiente María, con la nana y Armandito, acompañaron a Dalia y a los muchachos de compras al centro de Caracas. Subieron en tranvía hasta la Plaza Bolívar, visitaron la Catedral y la nana se llevó a los muchachos a tomar helados en La India, mientras las señoras bajaban por la esquina de La Torre hasta la plaza del mercado de San Jacinto y el gran almacén El Gallo de Oro, donde María estaba segura de encontrar todo lo que Dalia necesitaba.

También se acercaron a La Femenina, almacén que acababa de abrir un matrimonio francés de Lyon, con la distribución exclusiva de finas sedas para bordar, marca DMC, y los más bellos diseños en cáñamo para bordar tapicerías. Olivita les había encargado unas sedas que necesitaba para sus clases de bordado con la afamada señorita Calzadilla. Las dos cuñadas aprovecharon para conversar y María, con mucho tacto, logró que Dalia se sincerara y le contara de las dificultades que enfrentaba en La Lima. María quedó muy impresionada y en la noche, después de cenar, subió al despacho de su marido, donde trabajaba en la revisión del manuscrito de su nueva obra, *Los indios caribes*.

—Julio, tiene que tomar cartas en el asunto. Dalia y los muchachos no pueden seguir viviendo en ese lugar tan peligroso. Ya es tiempo de que Federico regrese a vivir a Maracaibo. Cuéntele que está muy sorprendido de ver que los niños no saben ni

leer ni escribir, pero no le diga nada sobre lo salvajes que son, para no mortificar más a Dalia.

Inmediatamente Julio dejó la lectura, se dirigió a la pequeña mesa donde estaba su máquina de escribir Remington, y haciéndole caso a su mujer se sentó a escribir una larga carta a su hermano, llena de consideraciones. Julio no quiso esperar el regreso de Dalia para mandar la carta y al día siguiente la llevó a las oficinas de la Red D Line para que fuese enviada a Maracaibo a cargo de la casa Breuer, además de rogarles que la remitieran con un práctico hasta La Lima. La carta llegó a su destino varias semanas después y Federico contestó, por la misma vía, que aceptaba las consideraciones y regresaba a vivir a Maracaibo. Al conocer esta buena noticia, Dalia, quien llevaba más de un mes en Caracas, se dispuso a regresar. Pero antes hicieron un gran almuerzo de celebración.

SOPA DE APIO

1 ½ litros de caldo fuerte de res (o con dos cubitos concentrados de caldo)

1 kilo de apio

1 ramito de cilantro picadito fino

¼ de kilo de queso blanco fresco cortado en cubitos

1 pizca de nuez moscada recién rallada

Después de lavar bien los apios se deben raspar para sacar la concha. Cortarlos en trozos, ponerlos en una olla grande con el caldo y hacer hervir a fuego moderado hasta que ablanden. Hecho esto, se sacan los apios del caldo y se pasan por un tamiz o por la licuadora para hacer un puré espeso; mezclar este puré con el caldo. Por último, añadir los cubitos de queso blanco, espolvorear con un poquito de nuez moscada rallada y decorar con el cilantro picadito fino.

PERNIL DE COCHINO HORNEADO

Para veinte personas

*1 pernil de cochino grande**1 kilo de cebollas ralladas**2 cabezas de ajo grandes**½ taza de orégano y ½ taza de tomillo, ambos frescos y finamente picados**¼ de taza de orégano molido**½ taza de aceite de comer**¼ de taza de sal**5 cucharadas de mostaza**Salsa inglesa**¼ de taza de vinagre de vino**2 botellas de cerveza*

Pelar los dientes de ajo, reservando ocho o diez, y machacar el resto en el mortero para hacer una pasta muy fina. Rallar la cebolla, picar las hojas de orégano y el tomillo. Con todo lo anterior, preparar un adobo agregando además el orégano en polvo, la sal, un buen chorro de salsa inglesa y la mostaza, todo bien mezclado en el aceite.

Lavar muy bien el pernil y hacer entre seis y ocho agujeritos en la parte gruesa. En cada agujerito meter un diente de ajo entero, y adobar el pernil con el aceite preparado, frotándolo bien. Ponerlo en una asadera con tapa y dejar reposar, por lo menos toda la mañana, en un sitio fresco o en la nevera.

Prender el horno a 300 °F. Echar sobre el pernil la cerveza y el vinagre, e introducir en el horno la asadera tapada. Hornear el pernil tapado por tres o cuatro horas, o hasta que se pueda hincar un tenedor. Entonces subir la temperatura del horno a 400 °F, destapar la asadera y dejar dorar el pernil. Se deja reposar antes de servirlo cortado en ruedas, frío o caliente.

Camino y fogones de una familia merideña

Para la salsa

*1 botella de cerveza**Los jugos del asado**2 cucharaditas de Bovril o de extracto de carne**(o dos cubitos de consomé de res)**1 o 2 cucharadas de harina de trigo*

Poner en una olla la cerveza, los jugos del asado y el Bovril (o los cubitos de consomé de carne). Rectificar la sal y hacer hervir suavemente. Aparte desleír las cucharadas de harina de trigo en un poquito de agua fría y agregar a la olla batiendo constantemente para que no se hagan grumos. Hacer hervir de nuevo, hasta que la salsa espese, siempre revolviendo con una cuchara de madera.

Nota: el pernil se puede preparar también con vino tinto seco, en lugar de cerveza, y añadiendo cebollitas en encurtido. También para la salsa se puede reemplazar la cerveza por el vino.

La abuelita Adelaida estaba encantada con los guajiritos; los besó y abrazó mientras lloraba pensando que si se iban tal vez no los volvería a ver, así como no había vuelto a ver desde que estaba pequeño, en Mérida, a su nieto Federico José, quien le había mandado unas fotografías desde Nueva York, donde estaba estudiando. Ella estaba muy orgullosa de este nieto que se llamaba igual que su marido y su hijo: el nombre Federico había pasado al hijo mayor ya durante tres generaciones: Federico Salas Roo, Federico Salas Uzcátegui y Federico José Salas Berti.

OLIVIA y FEDERICO JOSÉ

La menor de las hijas, el ojito de Julio y María, creció mimada y consentida. Olivia sólo estudió hasta sexto grado, pues la costumbre de la época era que las «niñas bien» no fueran al bachillerato; pero como era gran lectora, dirigida por su papá se ilustró y adquirió una cultura general bastante aceptable. Con las hermanas mayores ya casadas, se convirtió en la compañera de sus padres; viajaba con ellos a Nueva York y a Europa, servía de secretaria a su papá y acompañaba a su mamá en obras sociales.

Con la afamada señorita Calzadilla aprendió a bordar, a hacer encaje de bolillo, a tejer con una y dos agujas, a cortar y a coser: se podría decir que tenía manos de hada, todo lo que hacía le quedaba primoroso. Las cosas de la casa no tenían secretos para ella, pero la cocina no era su fuerte. Sólo iba allí cuando hacía los pastelitos y las arepas andinas, los famosísimos tequeños, y en general los postres, que le quedaban excelsos.

LOS TEQUEÑOS DE OLIVITA

Los tequeños son el mejor pasapalo del mundo, de eso no hay duda, y además son únicos, pues parece que en ninguna otra parte los hacen ni parecidos. Son trocitos de queso blanco envueltos en tiritas de masa, que se fríen en aceite y se comen bien calientes, con el queso derretido y la masa crujiente y livianita. *Bocatto di cardinale!*

Hay muchas formas de hacer los tequeños, con masa de hojaldre, con harina para tempura, pero estos tequeños no saben igual a los legítimos y vernáculos tequeños de Olivita, que eran

parte principal de toda fiesta grande o pequeña celebrada por ella y su esposo Fred. Sin embargo, qué difícil ha sido conseguir la receta. Yo nunca me preocupé de copiarla y no apareció en ninguna de las carpetas llenas de recetas que mamá coleccionó durante toda su vida.

Recurrí entonces a la prima María Cristina, quien me dijo que mamá le había enseñado a hacer los tequeños, pero que ella los hace a ojo de buen cubero, y así no sirve. Al fin, una de las hijas de María Cristina se tomó la molestia de medir los ingredientes que la prima usa, y por supuesto que tuvieron que hacer los tequeños, ¡los fritaron y se los comieron todos! Ella vive muy lejos y me fue imposible ir a buscar ni una muestra.

De: María Cristina Arria [macarria@gmail.com]

Enviado el: lunes, 07 de abril de 2008 - 11:47 a.m.

Para: Juli Carbonell [jcarbonell@cantv.net]

Asunto: tequeños

Querida Juli

La masa para los tequeños es muy sencilla. Según la cantidad de tequeños que vayas a hacer calculas la cantidad de harina de trigo, la pones en el mesón abriendo un hueco en el medio donde depositas la sal y las yemas de huevo necesarias para mojar y hacer la masa, hasta que tenga la consistencia adecuada, que no se pegue y se pueda trabajar con el rodillo.

Buen provecho.

María Cristina

Olivia y Federico José

De: Juli Carbonell [jcarbonell@cantv.net]

Enviado el: lunes, 07 de abril de 2008 - 13:47 p.m.

Para: María Cristina Arria [macarria@gmail.com]

Asunto: tequeños

Primita

¡Qué tragedia! Lo mío son tazas o kilos. A ojo de buen cubero, fracaso. Así que suponte que para 20 tequeños: ¿Cuánta harina? ¿Cuánta agua? ¿Cuántos huevos? ¿No lleva mantequilla?

Si me das la receta completa los hago y te invito a comerlos. Baci mil,

Juli

De: María Cristina Arria [macarria@gmail.com]

Enviado el: martes, 08 de abril de 2008 - 4:58 p.m.

Para: Juli Carbonell [jcarbonell@cantv.net]

Asunto: Re: tequeños

Cuando llegue Gabriela, que es súper experta en tequeños, te mando la fórmula.

Baci también para ti, querida Juli.

María Cristina

Y cuando María Gabriela llegó de trabajar me enviaron, también por Internet, la receta. Así que hoy en día es ella, la hija de la prima María Cristina Arria, la experta en tequeños.

Caminos y fogones de una familia merideña

2 tazas de harina de trigo con leudante
1 huevo entero y la yema de otro
6 cucharadas de mantequilla
½ cucharadita de sal
½ taza de agua helada
½ kilo de queso blanco semiduro
Aceite para freír

Se unen todos los ingredientes empezando por la mantequilla con la harina, y al final se agrega más harina si es necesario. El agua se va poniendo poco a poco según lo requiera la mezcla. Se amasa muy bien hasta lograr una gran homogeneidad. Ahora ya se puede estirar con el rodillo hasta que la masa esté lo más delgada posible. Si se tiene una máquina disponible, se pueden cortar tiras que se van introduciendo consecutivamente, hasta llegar a la abertura más estrecha.

En una superficie enharinada se ponen las tiras de masa, que a su vez se cortan a lo largo, de más o menos medio centímetro de ancho. Por otra parte, cortar el queso en tiritas de cinco centímetros de largo y un centímetro de grosor.

Para el armado de los tequeños

Cortar en tiras más pequeñas aún, de siete centímetros de largo. Tomar cada tiritita de queso y, empezando por un extremo, envolverla en diagonal con la tira de masa, cuidando de que quede completamente cubierta y los extremos bien sellados.

Poner el aceite a calentar en un caldero, sumergir los tequeños en el aceite bien caliente y freír a fuego vivo. Los tequeños estarán listos cuando asome un leve color dorado en la superficie de la masa. No freír excesivamente. Sacar los tequeños del aceite, ponerlos sobre papel absorbente para secarlos un poco y servir inmediatamente.

El PRIMER NOVIO

En 1927 Olivia emprende amores con Carlos Rovatti, quien como casi todos los jóvenes de la época era adversario del Gobierno del general Juan Vicente Gómez. La represión contra la juventud fue feroz, a partir de los sucesos de febrero de 1928, durante la Semana del Estudiante, cuando las voces estudiantiles se alzaron contra la dictadura de Gómez. Casi todos los líderes estudiantiles cayeron presos y los que escaparon fueron perseguidos con saña.

Al caer presos los universitarios, muchísimos estudiantes de bachillerato, especialmente los estudiantes del Colegio San Ignacio de Loyola, entre los cuales estaba Armando, el hermano menor de Olivia, en solidaridad con los detenidos se entregaron en el cuartel de policía de la esquina de Las Monjas, en el centro de Caracas. El general Gómez decidió escarmentar a los muchachos; los hizo apresar y los envió, junto a los líderes universitarios, a las bóvedas del Castillo Libertador, en Puerto Cabello. La protesta de la sociedad civil por esta medida del gobierno fue tan enérgica que al dictador no le quedó más remedio que soltar a los menos comprometidos, después de doce días de prisión. Armando fue puesto en libertad, pero a Carlos Rovatti lo pasaron a La Rotunda, tétrica prisión situada en Caracas.

Pero los muchachos no escarmentaron y en abril de ese mismo año muchos se vieron implicados en una fracasada rebelión cívico-militar, y volvieron a caer presos. Las protestas estudiantiles y de la población en general se sucedieron en todo el país, hasta que en octubre, sin que Gómez cediera ante el clamor popular, volvió a ordenar la prisión de aquéllos que antes había liberado; los remitió a las colonias penales de Araitha, en el estado Miranda, y en muy precarias condiciones fueron sometidos

a trabajos forzados, en la construcción de la carretera a Oriente. Allí pasaron más de seis meses incomunicados y padeciendo todo tipo de vejámenes.

En marzo de 1929 fueron trasladados al Castillo Libertador. Armando cumplió sus 18 años en esa prisión, atado a los grilletes que la dictadura colocaba a los presos políticos: se les ponía detrás de las piernas una barra de hierro de 75 libras, a la altura de los tobillos, y alrededor de cada uno de éstos se remachaba una banda de hierro de unos cinco centímetros con una argolla soldada en la parte de atrás, de donde se fijaba la barra permanentemente hasta que el preso salía en libertad o moría, únicos casos en los que se le quitaban los grillos.

Con el novio y el hermano presos, Olivia, como muchísimas jóvenes de Caracas, se unió a las valientes mujeres que agitaban en contra del régimen dictatorial, con la distribución de pasquines y fomentando disturbios, hasta que el general Gómez decidió acabar con este movimiento femenino y sometió a las líderes a arresto domiciliario.

La familia Rovatti no residía en Caracas; era de San Felipe, en el estado Yaracuy, y por ese motivo desde la casa de Monroy se le enviaba diariamente a La Rotunda una canasta con alimentos, de los cuales sólo recibía una pequeña porción porque los guardias se robaban más de la mitad.

Esta gran canasta de mimbre, recordaba Olivia, la habían mandado a hacer en la isla de Trinidad y tenía un doble fondo gracias al cual podían introducir cartas, papel y lápices; igualmente los presos usaban este doble fondo para sacar correspondencia. Una manera que tenían para comunicarse era el código Morse, que pacientemente usaban para escribir en pedazos de pabilo que después entretejían con el mimbre de la cesta y así burlaban la requisa. En este doble fondo se enviaron muchas

cosas a los presos, entre las más apreciadas una fotografía de Olivia que el poeta José Tadeo Arreaza Calatrava copió al lápiz en un pañuelo.

Cuando estos sucesos conmovían al país, el abuelo Julio se encontraba en Nueva York, adonde había viajado a fines de 1927. Con la angustia de padre escribió desde allí al esposo de su prima Cristina, el general Caracciolo Parra Picón; le pidió que intercediera ante el dictador por su muchacho y solicitó su consejo sobre la conveniencia de regresar a Venezuela. Caracciolo le respondió que el general Gómez había ordenado la prisión de los muchachos para evitarles males mayores y que, en cuanto a un probable regreso suyo a Caracas, le recordaba que «el que tiene rabo de paja no se acerca a la candela». La actitud de este familiar no era de extrañar; en el país nadie se atrevía a contrariar al dictador y muchísimo menos a cuestionar sus órdenes. La sociedad civil vivía con miedo y, si los opositores al régimen tenían un chisme o una delación, los gomeros no tenían paz por los mismos motivos.

Los estudiantes presos en el Castillo Libertador fueron puestos en libertad en noviembre de ese mismo año, 1929. Cuando Gómez los entregó a sus familiares les recomendó cínicamente que se portaran bien, a no ser que quisiesen regresar a prisión. Carlos Rovatti también salió en libertad, pero las circunstancias lo habían cambiado; decidió regresar a su tierra y, de mutuo acuerdo, Olivia y él rompieron el noviazgo.

El país entró en calma después de los terribles años pasados. Gómez había consolidado aún más su poder, la sociedad civil se había sumido en una apatía profunda y cada quien trataba de vivir su vida evitando incluso mencionar el nombre del dictador para no levantar sospechas que terminaran en La Rotunda. Julio logró que Gómez autorizara su regreso ordenando al Consulado

de Venezuela en Nueva York que le estampase en el pasaporte la visa de entrada correspondiente, sin la cual ningún venezolano podía regresar a su patria.

Julio tuvo un reencuentro con Enrique en Nueva York, tras el cual éste pudo regresar con su esposa y sus dos hijos para hacerse cargo nuevamente de Belén y de las otras fincas familiares en Mérida. Armando había empezado a estudiar medicina y Julia vivía en Caracas con su marido José Nucete Sardí, quien ya se distinguía como colaborador de importantes diarios de la capital. Luz también se había ido a vivir a Mérida con su esposo, el médico Enrique Arria Ruiz.

Federico JOSÉ

Mientras tanto, en Nueva York, Federico José y su hermano Raúl buscaban trabajo, pues por razones económicas habían abandonado sus estudios universitarios. Federico José se empleó en la división de crédito de la General Motors y tuvo tanto éxito que lo enviaron en 1931 a la agencia de Puerto Rico. Allí se fue con sus ilusiones a cuestas y grandes ganas de trabajar, con tan mala suerte que al año siguiente, en la temporada de huracanes, la isla fue arrasada. En vista de que Federico José era bilingüe, la General Motors decidió pasarlo a República Dominicana; se estableció en Santo Domingo, pero regresaron los huracanes y en el verano de 1932 se repitió la historia del desastre. *Too much*, pensaría él, y decidió regresar a Venezuela.

Federico José llegó a Caracas en 1932 y buscó a su familia. Las visitas al tío Julio en la casa de Monroy se hicieron cada vez más frecuentes, pero todos en la casa se dieron cuenta de que no era para hablar con el tío de sociología, ni de los indios caribes, ni de los timotocúicas; era obvio que se había enamorado de la prima. Pero la prima no estaba, en lo más mínimo, interesada en tener

novio ni compromiso: aprendió a manejar, se cortó el pelo, usaba unas faldas por encima de la rodilla, y cada vez que su mamá le decía que les bajara el ruedo ella muy atrevida le contestaba: «Lo que se van a comer los gusanos, que lo gocen los cristianos». Julio y María le reían las ocurrencias, nadie la regañaba, hacía lo que le daba la gana, para el espanto de sus hermanas mayores que, ya casadas, criticaban la libertad con la que vivía su hermana menor. Federico, o Fred, como le gustaba ser llamado, fue persistente y no cejó en su empeño. Olivia empezó a gustar de este primo tan diferente de los jóvenes que había frecuentado: hablaba inglés, no la quería dominar, la dejaba vivir sin asfixiarla y además bailaba divino la música de moda.

El noviazgo se vino a consolidar por sucesos inesperados. El año de 1933 fue trágico para la familia Salas Ruiz. A principios de año Enrique Arria Ruiz fue asesinado en Mérida por un desconocido, dejando a Luz viuda y con seis hijos. Julio y María se trasladaron de inmediato a esa ciudad para asistir a su hija en la tragedia. Olivia se quedó en Caracas con la tía Olimpia, quien se agravó y murió al mismo tiempo en que Julio, mientras estaba en Mérida, sufrió una hemiplejía de la cual no se recuperó y falleció el 15 de abril. Olivia quedó desolada y Fred se convirtió en su refugio.

Fred empezó a trabajar en la agencia de los vapores holandeses y fijaron la fecha de la boda para el 24 de marzo del año siguiente. Pero surgió un gran inconveniente: María decidió que su hija Olivia no se debía casar, menos con otro primo, y les hizo la gran guerra, algo que solamente sirvió para unir aún más a los novios. Al fin llegó el día de la boda, celebrada en la más absoluta intimidad, no solamente por el reciente duelo sino por el disgusto de la madre de la novia.

Caminos y fogones de una familia merideña

—Mamá, ¿ni una copita de champaña? —le pregunté curiosa.

—¡Ni siquiera una cervecita! —me contestó—. Nos casamos por lo civil, temprano en la mañana, en el pueblito de Petare, en la Jefatura Civil, e inmediatamente nos casó también el cura párroco en la iglesia de la Plaza Bolívar, vecina a la Jefatura. El jefe de tu papá, el señor Ivor Hauck, nos invitó a almorzar y nos regaló un juego de cuchillos de fruta de hoja *vermeil* y mango esmaltado en azul, de la casa Mappin & Webb de Londres, costosísimos y muy finos. Fue el único regalo que tuvimos... como no invitamos a nadie... Nos fuimos de luna de miel al Hotel Miramar, en la playa de Macuto, y al regresar a Caracas alquilamos una casita muy moderna recién construida en la nueva urbanización de El Conde. La gran novedad era que la cocinita estaba llena de luz, con porcelana blanca en las paredes, y lo más importante, tu papá me compró una cocina de kerosén en el Almacén Americano. Así nos podíamos olvidar del carbón que ensuciaba tanto y que al quemar ahumaba todo. La nana se vino con nosotros, para hacernos la comida y mimarnos. Como la cocina de kerosén tenía un horno al que se le podía graduar la temperatura, la nana y yo disfrutábamos haciendo tortas y ponqués. Tu papá estaba flaquisimo, había que engordarlo.

TORTA DE QUESO CRIOLLA

¼ de kilo (cerca de tres tazas) de queso blanco semiduro rallado

1 taza de azúcar

8 huevos, con claras y yemas separadas

1 cucharita de polvo para hornear

Engrasar y enharinar un molde redondo de 24 centímetros o nueve pulgadas de diámetro. Después de encender el horno a 400 °F, batir las yemas con el azúcar, y las claras por separado.

Cuando las claras estén a punto de nieve y formen picos añadir suavemente las yemas batidas a las claras. Añadir el queso rallado y el polvo de hornear; mezclar bien. En el molde enharinado hornear por 45 minutos o hasta que un palillo introducido en el medio de la torta salga limpio.

Marielita Y YO

La muerte del general Gómez en 1935 cambió totalmente la situación del país. Se abrieron las cárceles, La Rotunda fue derribada, los presos políticos recobraron la libertad, regresaron los exiliados, el país se renovó. Mamá, por su parte, se involucró en trabajo social con un grupo de amigas, fundando la Asociación Venezolana de Mujeres y la Casa Prenatal María Teresa Toro, para recoger y atender mujeres solteras embarazadas en situación de desamparo. Esto fue muy criticado por la «gente decente» de Caracas; las fundadoras fueron acusadas de promover el vicio y la prostitución, pero las críticas no las amilanaron y continuaron esta importante obra que todavía, y a pesar de los cambios de costumbres de la sociedad, cumple una importante labor.

Papá empezó a trabajar en el Ministerio de Agricultura y Cría, y los fines de semana viajaba con mamá a Maracay, a la base aérea Boca del Río a volar, actividad que lo apasionaba. Experto en vuelos rasantes, acrobacias, tirabuzones y una maniobra que horrizaba a todos, *looping the loop*, en donde hacía descender al avioncito monomotor en picada, lo hacía dar vuelta sobre sí mismo hasta que casi llegaban al suelo, entonces con una fuerte aceleración del motor, sacaba al avioncito de su caída y se elevaba otra vez raudo y feliz, mientras tanto mamá, que lo observaba desde tierra, moría mil veces. Papá sólo dejó de volar cuando en 1939 nació yo.

Caminos y fogones de una familia merideña

En 1939 nací yo, y como la casita de El Conde era pequeña nos mudamos a una casa con jardín y patio grande en la urbanización El Paraíso, donde vivían los caraqueños ricos. Recuerdo que mamá tenía unas gallinas rojas, muy grandes, importadas de Estados Unidos, que no sé cómo pudo obtener. Estas gallinas eran de raza Rhode Island Red, grandes ponedoras, y a mí me permitían recoger de los nidos los huevos aún calientes. Hasta que un día el gallo, casi tan grande como yo, me picó. Ahí se acabaron mis visitas al gallinero.

—Freddy, no sé qué le pasa a la nana, tiene días que no me habla —interrumpió mamá la lectura de *El Universal*, que papá, como todos los domingos, hacía en el porche del jardín.

—Bueno —le contestó papá—, llámala y le preguntamos qué le pasa. Si no está contenta aquí pues que se regrese a donde tu mamá, o sino la mandamos para su casa en Mérida.

La nana llegó furiosa, e interrogada acerca de su silencio y mala cara sólo dijo:

—¡No sé qué están pensando, no tienen nada para la sute y Olivita en estado!

Celos, malditos celos, concluyeron mis padres.

 DULCE DE CABELLO DE ÁNGEL

Receta de la nana.

El cabello de ángel es una fruta de la familia de las cucurbitáceas, parecida por fuera a una patilla. Sólo se come en dulce.

Para seis personas

1 cabello de ángel tierno, de un kilo más o menos

1 ½ kilos de azúcar

4 ½ tazas de agua

Un puñadito de clavos de olor

Sin quitar la concha, partir el cabello de ángel en pedazos y sancocharlos en bastante agua. Al ablandar, escurrirlos, sacarles las semillas y la concha. Abrir las hebras del cabello de ángel y lavarlas varias veces exprimiendo cada vez que se cambia el agua. Dejar escurrir.

Hacer un almíbar liviano con las cuatro tazas y media de agua y el azúcar. Cuando el almíbar esté listo, echar el puñadito de clavos de olor y las hebras del cabello de ángel. Cocinar a fuego muy suave hasta que esté pasado. Si se seca mucho preparar más almíbar y añadirselo.

La casa en El Paraíso era alquilada, además de vieja y húmeda. Así que Papá y mamá decidieron que era tiempo de tener casa propia y compraron un terreno en el norte de la ciudad, en las faldas del Ávila, en la nueva urbanización de San Bernardino, antigua hacienda de la familia Eraso. Allí construyeron una casa muy *art deco* que, a pesar de la carestía de materiales causada por la guerra europea, tenía todas las comodidades. Nos mudamos a la casa en 1944 y en enero de 1945 nació Marielita, mi única hermana. Por supuesto que para entonces a la nana ya se le había pasado la calentera y estaba encantada con la niñita.

Marielita fue una bebida preciosa, muy blanquita y muy caitira, igual a la abuelita Dalía, pues sacó los genes italianos. Yo me volví loca con ella y me convertí en su protectora. Como yo tengo el pelo tan liso, por las noches mamá acostumbraba recogermelo de tal manera que al día siguiente amaneciera como Shirley Temple, el paradigma de la belleza infantil. Pero esos moñitos con los que me hacían dormir molestaban mucho. Cuando Marielita tenía como dos años y su pelito dorado le había crecido, mamá pretendió rizárselo. Entonces me le planté por delante diciéndole: «A mi hermana *no*», y de ahí en adelante

le hicieron un peinado a lo Príncipe Valiente que le quedaba precioso.

Papá empezó a trabajar para la Creole Petroleum Corporation y mamá a soñar con todo lo que veía en *Good Housekeeping* y en *Ladies Home Journal*, revistas americanas que compraba en el comisariato de la compañía petrolera. En este comisariato se compraba de todo, importado de Estados Unidos, desde automóviles nuevos hasta lechugas; la novedad fue la lechuga americana *Iceberg* y los espárragos frescos. Era el *boom* petrolero después de la guerra europea; todo el país se volcó hacia la cultura norteamericana. Ya no era el francés el idioma por aprender sino el inglés, y las familias pudientes ya no enviaban sus hijos a estudiar a Francia o a Alemania sino a Estados Unidos.

Pero papá decidió retirarse de la compañía petrolera; era obvio que los venezolanos nunca podrían llegar a la alta gerencia, y como decía papá: «Trabajas cuarenta años y al final te dan una palmadita en la espalda y un reloj de oro, y eso es todo». Con las prestaciones recibidas se asoció con Edgar J. Anzola y abrieron en Sabana Grande un comercio de artículos para la casa, al estilo gringo, sin mostradores, donde la clientela podía revisar la mercancía y servirse a sí misma: «Mecys: mercancía económica, conveniente y seleccionada», se convirtió en el negocio favorito de la «gente del este», la gente *in*, la del Country Club. A papá y a su socio les fue muy bien, hicieron mucho dinero.

Caracas había crecido. Ya no era un somnoliento pueblo de luces mortecinas. El general Marcos Pérez Jiménez, que se había alzado con el poder, estaba transformando la ciudad. El este era el nuevo centro de la ciudad y desde Sabana Grande hacia Petare nuevas urbanizaciones surgían de la noche a la mañana: Altamira, Bello Campo, La Floresta. Muchas familias empezaron a

habitar permanentemente las casas de fin de semana que tenían en antiguas urbanizaciones como Los Palos Grandes, Sebucán y Los Chorros, donde mi abuelo Julio había construido, a mediados de los años 1920 y poco antes de morir, una casa para temperar. Después de su muerte la Villa María había permanecido desocupada, bastante abandonada, y como a mamá le gustaba mucho se la pidió a la abuela y para allá nos mudamos en 1947. Este lugar era un paraíso para Marielita y para mí, que vivíamos como en el campo, realengas. Fue en esta casa, el 21 de abril de 1947, que la nana murió. Dedicó toda su vida a la familia y, por eso, su muerte fue motivo de gran pesar para todos.

Las VISITAS A LOS ABUELOS PATERNOS

Los abuelos Federico y Dalia vivieron en Maracaibo hasta 1935 cuando se mudaron a Caracas. Para ese entonces Mariano, el último de los hijos de los abuelos —nacido cuando regresaron de La Lima— entraba en la adolescencia; Gustavo ya se había ido a estudiar al Norte y Raúl se había quedado trabajando en Nueva York. Francisco Javier no se mudó a Caracas en ese momento, porque ya tenía un buen empleo en la Compañía Shell, en Cabimas, población cercana a Maracaibo.

Después de la gran quiebra de sus negocios, las circunstancias económicas de mis abuelos paternos fueron siempre bastante reducidas. Al llegar a Caracas compraron casa en San Agustín del Norte, casa bastante humilde pero que Mamá Aya —como la llamábamos sus nietas— siempre mantenía immaculada. Situada en una esquina, la casa tenía un segundo piso, cosa rara en esta urbanización de clase media baja. Al traspasar la puerta se entraba a un patio enlosado, lleno de matas y de jaulas de canarios. En una esquina del patio había una escalera de caracol, de cemento armado, que llevaba hasta el segundo piso,

Caminos y fogones de una familia merideña

donde estaba la habitación de los tíos. Teníamos terminantemente prohibido subir por esta escalera: allá arriba en la azotea tenía su jaula Margarita, la cachorra de tigre mariposa que se trajo el tío Francisco de Cabimas cuando ya llegó a trabajar a Caracas.

Margarita era tremenda y cuando estaba chiquita el tío Francisco la dejaba suelta en su cuarto, pero con la puerta bien cerrada para que no se escapara. Sus rugidos asustaban a todo el mundo y, aunque el tío trataba de mantener limpia la jaula, es fácil imaginar a lo que llegó a oler la casa. Pero un día Margarita se escapó cuando estaban solos en la casa los abuelos y la guajirita que se habían traído de Maracaibo, obligándolos a refugiarse en la sala hasta que al mediodía llegaron los tíos a almorzar. Ése fue el fin de la tigrita, me imagino que el tío la tuvo que regalar.

El abuelo Federico parecía un personaje de novela gótica; inspiraba miedo. No era lo que pudiésemos llamar simpático, ni besucón, ni cariñoso. Creo que él pensaba que estos sentimientos estaban de más en los hombres. Mamá Aya en cambio era puro amor, y muy consentidora. Tuvo una vida muy dura, con altibajos de fortuna, pero nunca perdió su sonrisa, su gran voluntad de vivir, su fuerza y coraje para salir adelante en tantas dificultades. Muy italiana, juraba que el ajo y la cebolla eran la panacea universal; los usaba con gran abandono en todas sus comidas. Se moría por un buen plato de *spaghetti* y el vino tinto no podía faltar en su mesa.

 SPAGHETTI A LA NONNA

100 gramos de anchoas en salmuera

100 gramos de aceitunas verdes sin semilla

20 gramos de alcaparras

2 dientes de ajo

2 cebollas pequeñas
1 zanahoria
½ taza de aceite
½ taza de vino blanco
3 tomates maduros
600 gramos de spaghetti (si son frescos mejor)
Unos tallos de céleri y pimienta roja en polvo

Pelar los dientes de ajo y machacarlos en el mortero; cortar finamente las cebollas, el céleri y la zanahoria. A fuego lento, para evitar que se queme, sofreír todo hasta que marchite. Añadir las anchoas finamente picadas, los tomates sin concha ni semillas, las alcaparras y las aceitunas. Se continúa sofriendo por unos minutos, se añade el vino y, al evaporarse, la pimienta roja. Cocinar por quince minutos siempre a fuego lento.

Hervir los *spaghetti* en agua con sal y escurrirlos cuando estén al dente. Colocarlos en una fuente honda que vaya a la mesa, añadir la salsa y servir con queso parmesano recién rallado.

SOPA DE TOMATE

Una sopa que a Mamá Aya le gustaba hacer, especialmente para los más chiquitos, era la que llamaba «pappa al pomodoro», sopa tradicional que en la isla de Elba le daban a los niños como primer alimento sólido.

¼ de taza de aceite de oliva extra virgen
4 dientes de ajo machacados
1 kilo de tomates picados en trocitos, sin piel ni semilla
8 hojas de albahaca frescas
4 tazas de consomé de carne
Varias rebanadas de pan campesino (del día anterior) desmenuzadas

Caminos y fogones de una familia merideña

Calentar el aceite de oliva a fuego medio, en una olla grande; añadir el ajo y sofreír con cuidado, removiendo para que no se quemé. Cuando el ajo empiece a dorar añadir los tomates y dejar hervir muy suavemente. Se deshacen cinco hojas de albahaca con los dedos y se añaden. Después se procede a agregar el consomé, se aumenta el fuego y se lleva la mezcla a un hervor. Corregir la sal. Reducir el fuego y añadir los trozos de pan.

Volver a llevar a un hervor suave aproximadamente por cinco minutos, removiendo con una cuchara de madera hasta que el pan se ablande. Bajar la olla del fogón y dejar reposar la sopa tapada por lo menos una hora. Al momento de servir se calienta, pero sin dejar que hierva. Si se desea, echarle un poquito de pimienta negra recién molida. Servir la sopa en platos hondos con un pedacito de albahaca y un chorrito de aceite de oliva.

Domingos FAMILIARES

Nos turnábamos los domingos para ir a almorzar, un domingo en la casa de Monroy con Mamía, la abuela María, y otro en San Agustín del Norte con Mamá Aya. Una de esas tardes —son recuerdos muy remotos de mi infancia—, después del almuerzo, en la cocina, mientras mamá ayudaba a la guajirita a recoger y lavar los platos, Mamá Aya empezó a contarnos los horrores de su vida en La Lima:

—Imagínense, dejarlo todo en Maracaibo, mis comodidades, mi casa nueva en Las Delicias, para irnos a ese sitio abandonado, a vivir con los guajiros, los caimanes y los mosquitos, como salvajes. A Federico, esto de la quiebra le pegó muy duro. Se amargó mucho. Tú sabes cómo es tu tío, parece muy bravo, algunas veces lo es y te puedes imaginar cómo un fracaso tras otro agrió más su carácter.

En eso entró papá a la cocina, interrumpiendo los recuerdos de la abuela:

—¡Van a ser las tres! Las voy a llevar al cine. ¡Apúrense!

Mi papá, ya al volante de su tremendo Packard negro, continuaba llamándonos desde la calle, pero mi abuelita y yo preferíamos irnos a pie al Cine Boyacá que quedaba cerquita, en El Conde. Esa tarde fuimos a ver *Blanca Nieves y los siete enanos*, que con *Bambi* y las películas de Esther Williams eran nuestras favoritas.

SOPA DE AJOS

6 cucharadas soperas de aceite de oliva extra virgen

1 cabeza de ajo grande

2 canillas de pan del día anterior (pan de costra) cortadas en finas rebanadas

6 tazas de caldo de gallina (o un cubito disuelto en seis tazas de agua)

1 huevo

Pan rallado y queso parmesano al gusto

Encender el horno a 100 °C (300 °F). Pelar los dientes de ajo, calentar el aceite en una olla de barro y sofreírlos hasta que se doren. Sacarlos y en el mismo aceite bien caliente, pero sin que se haya ahumado, freír las rebanadas de pan dándoles vuelta para que se doren por igual. Agregar las seis tazas de caldo de gallina y cocinar a fuego lento por cinco minutos. Bajar del fogón.

Batir el huevo y extenderlo sobre la superficie de la sopa. Espolvorear el pan rallado y una buena cantidad de queso parmesano recién rallado. Por último, introducir en el horno caliente hasta que haga costra y el queso se derrita. Se sirve en la misma olla de barro.

Caminos y fogones de una familia merideña

En la nohecita, al regresar del cine, mientras me venían a buscar, Mamá Aya me servía un humeante plato de sopa de ajos que ella preparaba según la muy antigua receta traída de la isla de Elba por Domenico Berti, su padre. Esta sopa levantaba a un muerto y según la abuela, quien era muy supersticiosa, evitaba hasta el mal de ojo.

NAVIDAD *en* MONROY

La Navidad era la época más esperada en la casa de Monroy. Con mucho entusiasmo toda la familia se reunía el 24 de diciembre a cenar, pero desde principios de mes todo era actividad. Olivia recordaba cómo ella y Armando iban en la madrugada a las misas de aguinaldo en la iglesia del Corazón de Jesús y al terminar la misa bajaban a toda velocidad en patines hasta la Plaza de la Misericordia, donde se reunía toda la muchachera de la cuadra. Mientras los muchachos patinaban, María y la nana disponían todo para celebrar el gran día.

Lo primero que se hacía era montar el pesebre. De Mérida habían traído todo lo necesario, incluyendo las figuras italianas del *presepio*, tan viejas que no se sabía cómo habían llegado a la familia: María y José, los Reyes Magos con sus camellos, la mula y el buey, todas de casi 40 centímetros; a su lado se veían más pequeñas aún las figuritas de anime merideñas, viejitos y viejitas andinos, rebaños de ovejitas de cuerpo de anime recubiertas de motas de algodón; musgos y líquenes, mica para la nieve y casitas de cartón pintadas de colores, que Mamá colocaba en el pesebre en los lugares más insólitos, sobre barrancos y despeñaderos, recordando los pueblitos de los agrestes páramos de su tierra.

El PESEBRE DEL PARAQUÉ

Un pesebre andino es cosa seria. Su tamaño varía según la imaginación de la familia que lo monta, pero casi siempre se destina para él un lugar en la casa, más o menos grande, pues entre valles y montañas, barrancos y serranías, el pesebre puede

alcanzar una gran extensión tanto a lo largo y ancho como en altura. En la casa de Monroy, como era la costumbre desde que la familia llegó de Mérida, al igual que en otros años, en 1946 el pesebre se montó en el sitio que yo llamaba *paraqué*, el inútil y oscuro saloncito que separaba la sala de las habitaciones.

Este saloncito no tenía muebles. Lo adornaba, colgado en la pared del fondo, un espejo biselado, alargado, bastante grande, a tanta altura que yo no podía verme reflejada en él sino cuando mi papá me alzaba en brazos. Este espejo tenía un marco tallado en madera con volutas en dorado, de acentos negros, y en su borde inferior lo sostenía una repisa de mármol blanquísimo, muy angosta, con soportes que hacían juego con el espejo. Por todo adorno sobre la repisa un gato tamaño natural de biscuit, fina pasta francesa de porcelana. Nunca me dejaron ni tocar el gato, pero sí jugar con Cupido, el gato doméstico, negro y blanco como su congénere de porcelana y que arañaba bien duro al ser molestado en su sueño.

Desde temprano, dos días antes de la primera misa de aguinaldo, empezaba la actividad. Lo primero era descolgar el espejo del *paraqué* y guardarlo a buen recaudo, junto con la repisa y el gato de porcelana, en el cuarto del ropero, hasta después de la paradura del Niño a mediados de enero, cuando se desmontaba el pesebre. Antes de armarlo colgaban del techo, sobre las paredes del *paraqué*, unas lonas como telones de fondo, pintadas al óleo con motivos de Tierra Santa, camellos, pastores de Belén, palmeras, nubes, angelitos y ovejitas, lonas que servían para ambientar el pesebre y proteger el papel tapiz con el cual estaban empapeladas las paredes. María, nuestra abuela, como general en jefe comandaba un ejército de ayudantes, sus nietas y las muchachas empleadas de la casa. Ella daba sus órdenes y todas trabajaban a millón:

—Cruz, tenga cuidado cuando prepare el engrudo, que no le quede grumoso, y revuélvale bien el alumbre para que las cucarachas no se coman los coletos, este año quiero que me queden bien duritos.

Cruz era una de las sobrinas de Irene —la mandamás en la cocina—, quien como su tía había venido a trabajar en la casa de Monroy desde una finca de mi abuela en el páramo de La Culata, cerca de la ciudad de Mérida. A la voz de María, Cruz se iba a la cocina a preparar el engrudo. Se hacía con harina de trigo y agua, hirviéndolo en grandes palanganas de peltre, y después en fuego bajo y batiendo la mezcla hasta que espesara. Luego se le echaba alumbre, veneno efectivo contra las cucarachas, y al enfriar se le añadían por separado los polvos verdes y marrones que venían en los sobrecitos de tinte para ropa, comprados en la farmacia de Ferrenquín.

Los coletos que se usaban año tras año salían rígidos de los baúles para ser empapados con el engrudo y, luego de exprimidos, se extendían sobre una armazón de cajas, sillas y mesas viejas que llegaba casi hasta el techo del *paraqué*. Algunas veces, cuando se creía que todo estaba listo para colocar los coletos, se escuchaba un gran estruendo. La armazón del pesebre, por precaria, se derrumbaba y había que volver a armarla. Entonces llamaban a gritos a Nemesio, quien ya viejito —casi no podía caminar— subía sudoroso desde el corral donde atendía los acres; todo colorado, paciente y servicial, se volvía montar en la escalera de madera, tan tembleque como él y, siguiendo las indicaciones de María, ataba los trastes con pitas, esta vez con mayor fuerza, poniendo y quitando peroles hasta que lograba una armazón que la satisficiera. Después de mucho trabajo, aunque como por arte de magia, aparecían los valles y montañas de la Sierra Nevada de Mérida.

—Hay que esperar que se sequen los coletos, mañana seguimos.

Agotadas y sucias de engrudo desde la cabeza hasta los pies esperábamos las palabras de nuestra abuelita Mamía que daban fin a la labor. Todas nos íbamos a bañar, la nana me fregaba con estropajo y me limpiaba las uñas con un palito de naranja, pues por sus bordes se veían restos de todos los distintos tonos de verde y marrón, del engrudo de los coletos con los cuales jugaba enchumbando y exprimiendo hasta que me los quitaban de las manos para convertirlos en grutas y montañas. Después de bañada y fregada me daban la merienda, un pedazo grande de torta de maizena y un vaso de leche.

TORTA DE MAIZENA

- 1 ½ tazas de maizena (180 gramos)
 1 cucharadita colmada de polvo de hornear
 1 pizca de sal
 150 gramos de mantequilla
 ¼ de taza de azúcar (150 gramos)
 3 huevos
 1 cucharadita de esencia de vainilla
-

Cernir la maizena con el polvo de hornear y la sal. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté blanca y bien cremosa. Añadir los huevos de uno en uno y mezclar bien cada vez. Incorporar los ingredientes secos ya cernidos a la preparación anterior y mezclar muy suavemente. Colocar en un molde redondo previamente enmantequillado y enharinado cuidando que la preparación llegue sólo a la mitad del molde, pues esta torta se levanta mucho. Hornear en horno moderado de 40 a 50 minutos. Dejar enfriar un rato y luego desmoldar sobre rejilla de alambre. Espolvorear con azúcar impalpable (Nevazúcar).

Al día siguiente, temprano, sacaban de las cajas y cajones todos los habitantes del pesebre con sus animales y casitas, poniendo en un rincón lejano, transformado en selva, fieras del Asia y elefantes del África, caimanes del Orinoco y avestruces de Australia. Todo era válido para adorar al Niño Jesús. Mamía seguía dando órdenes:

—A ver Cecilia, móntate en la escalerita y riega la mica, pon bastante, mira que parece que este año las nevadas fueron muy abundantes en la sierra.

Mi prima Cecilia, la más joven de mis primas Arria, se montaba en la escalerita y procedía a regar la mica hasta conseguir el efecto deseado. Los laguitos y estanques se hacían con laticas rojas de mantequilla del Lactuario de Maracay: una vez vacías, se les quitaba totalmente la tapa superior, se llenaban de agua con un chorrito de *Flit*, antecesor del *Baygon*; se colocaban en el pesebre disimulando sus bordes con musgo, y unos cisnes pequeñitos de celuloide, como toque final, flotaban plácidamente sobre el agua. Además, también se usaban trocitos rotos de espejo o espejitos cuadrados de cartera para simular lagunitas parameras.

La parte acuática se completaba con ríos y cascadas de *tinsel*, unas tiritas de papel plateado que venían del Norte y que allá se usaban para decorar el arbolito de Navidad. En casa de Mamía pasaron muchos años para que también pusiesen un arbolito de Navidad. En mi casa, papá y mamá lo ponían desde que se casaron en el año 1934. Como papá se había educado en el Norte tenía costumbres diferentes, y fue él quien le puso luz al pesebre de Monroy, haciendo verdaderos tendidos eléctricos que serpenteaban por montes y quebradas, valles y pueblos, llenándolo de lucecitas que brillaban en la oscuridad del *paraqué*. Mamá se burlaba de esta obra de ingeniería diciendo que ni don Caracciolo

Parra Picón había enfrentado tantas dificultades cuando en 1898 llevó la luz eléctrica a Mérida.

Después de que entre todas poníamos las figuritas de anime, sin molestarnos por la perspectiva ni por la disparidad de tamaños, Mamía colocaba en el centro, dentro de una gruta, a María y a José, la mula y el buey, y sobre la cumbre más lejana a los tres Reyes Magos con sus camellos y esclavos. De Mérida habían mandado matas de frailejón, todavía frescas, con sus grandes espigas de flores amarillas y sus hojas peludas verdigrises, tan suaves al tacto que no nos cansábamos de tocarlas. Estas matas se ponían enfrente del pesebre hasta que a fines de diciembre se secaban y nos las daban para jugar.

Algo que me llamaba mucho la atención era el trigo que se sembraba en bandejitas desde principios de diciembre, de forma que estuviese listo para colocar en el pesebre. Por supuesto que no era trigo de verdad sino alpiste del canario, pero la ilusión era completa.

En la tarde toda la familia se reunía a admirar el pesebre y ¿por qué no? a criticarlo, siguiendo el ejemplo dejado por mi abuelo Julio, quien siempre tenía algo gracioso que decir acerca del pesebre y de sus habitantes. Pero en el pesebre faltaba la figura principal: el Niño Jesús, que pasaba el año entero en su cunita en un altarcito en el cuarto de Mamía, cerca de la imagen del Santo Niño de Atocha y del Santo Cristo de Limpias, con su velador y su velita siempre encendida, que despedía suaves reflejos rojos en la penumbra de la habitación. Mariela, mi hermana, quien para esa época tendría un año, recuerda que cada vez que ella entraba al cuarto de Mamía iba derecho al velador y le apagaba la velita. Mamía pacientemente la volvía a prender y ella a apagar, hasta que la nana venía y se la llevaba. Por supuesto que nadie la regañaba. Puro consentimiento.

La Nochebuena de Navidad, al regresar de la Misa de Gallo en la iglesia del Corazón de Jesús, y antes de sentarnos a la mesa para cenar, el Niño Jesús era llevado con gran respeto y veneración hasta su lugar en la gruta de Belén en el pesebre. Nadie comentaba que el Niño Jesús era por lo menos dos veces más grande que José y María, y que la mula y el buey casi desaparecían a su lado. ¡Porque eso no era relevante ni influía en la fe de los creyentes!

Después de cenar y antes de que cada cual se fuera para su casa, las nietas que todavía creíamos en el Niño Jesús dejábamos nuestras carticas en el pesebre y por supuesto que al día siguiente, cuando regresábamos a almorzar en Monroy, Mamía se había encargado de cumplir con nuestros pedidos y así siempre teníamos doble Niño Jesús. Puro consentimiento.

LAS HALLACAS MERIDEÑAS DE MAMÍA

Querida prima

Un cuento muy bueno de Mamía: tú sabes que ella, además de sentarse en el corredor, acomodada y compuesta tejiendo, haciendo visita con todo el mundo, y de pasear con quien la convidara, tenía al año dos tareas exclusivas: poner el pesebre y hacer las hallacas. Recuerdo que las hacía desde picar la carne, pero a ella le daba un poco de grima la carne cruda. Entonces mi mamá pasaba todo el día dándole copitas de brandy... No recuerdo cómo terminaba, pero sus hallacas eran famosísimas.

María Cristina

La prima María Cristina Arria, sensible artista y destacada escultora, llegó de Mérida, muy chiquita, con su mamá y hermanos

Caminos y fogones de una familia merideña

a vivir en la casa de Monroy. Allí vivió hasta que se casó en 1951 y tiene muchísimos recuerdos de nuestra Mamía, quien era el centro de todos los preparativos de la Navidad. Mamía se lucía con el pesebre y las hallacas, que empezaba a hacer dos o tres días antes del 24 de diciembre. Como todo lo hacía prácticamente sola —únicamente dejaba que la nana, y nadie más, la ayudara— el proceso era largo.

Para el día destinado a la confección de las hallacas, todo tenía que estar listo: las hojas de plátano ahumadas y lavadas, el maíz pilado y molido, las gallinas sacrificadas, el consomé desgrasado, los aliños preparados, y la nana lista y dispuesta. Ese día se montaba en la casa de Monroy, en el corredor de atrás, del segundo patio, y cerca de la cocina, una mesa grandota cubierta de un mantel de hule que todavía recuerdo floreado, y allí se instalaba Mamía ataviada con ropa fresca y un gran delantal de algodón blanco que le cubría casi todo el cuerpo, con un pañuelo de Madrás cual turbante en la cabeza.

Copio de memoria la receta de Mamía, que mi mamá me enseñó. La masa ahora la compramos lista para aliñar, y así no tener que moler el maíz; también se puede hacer la masa con harina precocida de maíz, la famosísima Harina Pan. Igual asunto el de las hojas de plátano, que se consiguen hasta congeladas, cortadas, limpias y listas para usar, pero siempre es bueno volver a limpiarlas. Comprando la masa y las hojas es posible ahorrarse un día completo de trabajo. Sin embargo, para las puristas, copio la receta completita.

Para cuarenta hallacas

Para la masa

2 kilos de maíz pilado (o 40 pelotas, como de tenis, de masa ya preparada)

6 litros de agua para hervir el maíz

½ litro de caldo (se prepara con las gallinas)

½ kilo de manteca de cochino o manteca vegetal Los Tres Cochinitos
Onoto en granos para dar color a la manteca
Sal al gusto

Para los adornos

½ kilo de tocino cortado en trocitos y sofrito
120 pasitas
40 ciruelas pasas sin huesito
40 aceitunas sin huesito
40 ruedas de tomate
2 kilos de cebollas cortadas en ruedas
Encurtidos en mostaza, picados, al gusto
2 o 3 frascos pequeños de alcaparras
2 gallinas grandes sancochadas, desbuesadas y cortadas en trozos

Para el guiso

1 kilo de pulpa negra cortada en trocitos
1 kilo de pulpa de cochino cortada en trocitos
½ kilo de tocino, cortado en trocitos finos
¼ de kilo de manteca
¼ de kilo de garbanzos cocidos y pelados
½ kilo de cebollas
2 o 3 cabezas de ajos grandes, machacados
2 ajoporros picaditos
3 o 4 ajíes dulces
Orégano al gusto
4 pimentones grandes
5 ramitas de perejil
Vinagre y aceite al gusto
2 litros de vino dulce, puede ser La Sagrada Familia o vino moscatel

PRIMER DÍA

Sentada cómodamente, Mamía empezaba a picar y a picar y a rezongar, quejándose de todo: desde la calidad de la carne, el

Camino y fogones de una familia merideña

exceso de grasa del cochino, los tomates, hasta del onoto que no servía, y de vez en cuando la oíamos decir con un tono de voz muy comedido:

—Luz, dame un poquito de brandy, que me estoy mareando de tanto picar.

Limpiar las gallinas y cocinarlas en bastante agua con suficientes aliños para hacer un buen caldo. Al enfriar, sacar las gallinas, deshuesarlas y cortarlas en trozos. Reservar, colar el caldo y guardar todo en la nevera.

Preparación de la masa

Hervir el maíz con el agua y al reventar bien el hervor, bajar la olla del fuego, tapar y dejar reposar hasta el día siguiente.

Preparación de las hojas

Para envolver cuarenta hallacas se necesitan 120 hojas de cambur y un pabito delgado y fuerte. Cortar las hojas, pasarlas por el fuego para asarlas. Después de asadas sacarles la vena del medio y partirlas en ochenta cuadrados de 30 cm aproximadamente, para las tapas, y cuarenta pedazos largos de 20 x 40 cm, para las fajas. Lavar y secar con un paño.

Preparación del guiso

Moler en el picatodo —no en la licuadora— o picar muy fino las cebollas. Ponerlas en una olla grande de peltre o acero inoxidable (no se deben usar ollas ni envases de aluminio para macerar el guiso). Añadir los ajos machacados, los ajoporros picaditos, los pimentones y los ajíes dulces también finamente picados, sal y orégano al gusto, las carnes de res y de cochino previamente picaditas, el tocino, los garbanzos, el perejil picado

fino, aproximadamente una o dos tazas de vinagre blanco, aceite de oliva al gusto y las dos botellas de vino. El guiso debe quedar suelto; si falta líquido se puede poner más vino. Tapar la olla y dejar reposar fuera de la nevera, pero en sitio fresco, hasta el otro día.

Al pasar las horas y hasta la tardecita, el ritmo de trabajo no decaía. Cuando todos los aliños y carnes habían sido preparados, Mamía hacía traer de la cocina dos grandes ollas de peltre blanco donde echaba las carnes y aliños, las alcaparras, aceitunas, garbanzos, pasitas y varias botellas de vino moscatel. Las ollas bien tapadas, con unas piedras sobre las tapas —para que Cupido, el gato, no las pudiera abrir— se dejaban en lugar fresco toda la noche con el fin de que el guiso macerara bien en el vino. El secreto de nuestras hallacas andinas consiste en que se hacen con el guiso crudo pero bien macerado en vino, guiso que al cocinarse dentro de la masa, conserva todo su sabor, absorbiendo la masa el vino y el jugo de la carne, lo que resulta en una masa más blanda y suave.

—Olivia, llama a la sute que se comió una cucharada del guiso crudo.

Al llamado de Mamía venían mi mamá o mi tía Luz a sacarme de la cocina, pero yo ya me relamía con la boca llena.

SEGUNDO DÍA

Preparación de la masa

Muélese el maíz, ya colado una o dos veces, en la máquina de moler para que quede una masa fina. Amásela y suavícela con agua y sal. Es muy importante amasar bien la masa y dejarla reposar de un día para otro en la nevera antes de aliñarla. Bien sea que se trabaje con la masa hecha en casa, con las cuarenta

pelotas de masa comprada, o con la masa preparada con Harina Pan, se sigue en todos los casos el siguiente procedimiento:

Preparación con la manteca

Fritar la manteca en un caldero grande con los granos de onoto. Un secreto de mi amiga Sonia Aguirre de Angeli que ayuda mucho el proceso consiste en aplastar con una cuchara de madera los granos de onoto contra las paredes del caldero para que suelten bien el color. Al coger color se baja del fuego y se cuele. Se deja enfriar un poco. En un envase grande se pone la masa y se le va añadiendo caldo y manteca, alternando y amasando bien cada vez hasta lograr una masa que se pueda extender con un cuchillo sobre las hojas. Se divide la masa en cuarenta porciones: cada una será una hallaca.

Armado de la hallaca

Al día siguiente Mamía continuaba la hechura de las hallacas y los problemas continuaban. Ahora le tocaba a la nana recibir las quejas:

—Juana, estas hojas están malísimas, se abren todas —reclamaba Mamía.

La nana botaba las hojas desechadas y traía nuevas, que esta vez no quedaba más remedio que utilizar aunque no fuesen perfectas porque la cantidad había disminuido considerablemente con tanta escogedera.

—Luz, dame otro poquito de brandy.

Sofreír suavemente las ruedas de cebolla y las de tomate en el caldero, en la manteca con onoto. Reservar. En una mesa grande se colocan las hojas de cambur, previamente lavadas y secas, las tapas cuadradas en una pila y las fajas alargadas en otra; los

adornos cada uno por separado, y las piezas de gallina y el guiso en sus envases.

Se ponen dos tapas cuadradas sobre una superficie sólida y con un paño o una brochita se unta una cucharada de manteca con onoto sobre la superficie de cada una. Sobre una de las tapas se coloca media pelotita de masa, extendiéndola suavemente con un cuchillo. Sobre la masa extendida se ponen dos cucharadas de guiso y se agregan los adornos uno por uno, la gallina y las ruedas de cebolla y tomate. Si la manteca se endurece, ponerla suavemente al fuego hasta que se derrita.

Se coloca la restante masa en la segunda tapa y se extiende de la misma manera. Cubrir la primera tapa con la segunda. Doblar bien las dos hojas en forma cuadrada o alargada y envolverlas en una de las fajas alargadas. Amarrar bien con el pabito en la forma tradicional, con cuatro vueltas.

Poner a hervir una olla grande con agua hasta la mitad y, suavemente, echar las hallacas poco a poco en el agua hirviendo hasta la capacidad de la olla. Sancocharlas por dos horas en el agua, siempre hirviendo. Sacarlas, dejar escurrir y colocar sobre una gruesa capa de periódicos hasta que enfríen. Luego se pueden guardar en la nevera, donde duran en perfecto estado hasta quince días; o en el congelador, hasta seis meses. El secreto para calentarlas es ponerlas en agua hirviendo, sacarlas apenas estén calientes, y no dejar que naden en agua para evitar que se enchumben.

No sabemos cuántas copitas de brandy le daba Mamalú a Mamía todo el día, ni si ella también tomaba grandes tragos del fino vino moscatel con que se maceraban las carnes crudas. Pero al final, cansada, entregaba las hallacas a Mamalú y a la nana, quienes las cocinaban por tres o cuatro horas, terminando casi a la

Caminos y fogones de una familia merideña

medianoche, cuando las ponían a escurrir y a enfriar sobre una gruesa capa de periódicos.

El día siguiente, al mediodía, entre los preparativos de la cena de la Nochebuena, llegaba mi papá a la cocina y casi a escondidas le pedía a Mamalú una hallaquita:

—¡Para probar a ver si quedaron buenas!

EL PAVO DE MAMALÚ

Pero no sólo hallacas se cenaba en la casa de Monroy la Nochebuena de Navidad.

—Olivita, te llama Luz.

Era la nana quien contestaba el teléfono en la casa nueva de San Bernardino a donde nos habíamos mudado en 1944 desde El Paraíso.

—Esta tarde no vengas.

Era el mensaje crítico que le transmitía su hermana Luz. Mamá entendía que ese día mataban al pavo y por lo tanto no podía llevar a una niña tan sensible, como era yo a los seis años, a ver tan sangriento espectáculo. Pobre pavo...

El pavo llegaba flaco del mercado de San Jacinto en una jaula de palitos, dos o tres meses antes del día de su sacrificio y por lo menos sus últimos meses de vida los pasaba goloso y glotón, feliz y contento en el corral de la casa de Monroy.

—¡Niña, no juegue con el pavo!

La voz de Irene se oía fuerte y clara, la cosa es que no hay peor sordo que el que no quiere oír y yo seguía correteándolo.

—¡Mira que te va a picar!

Todas las tardes llegaba Mamalú al corral con tremendo embudo, acompañada de todas las muchachas de servicio de la casa. «Agarren al pavo», era su orden precisa y perentoria. Las muchachas agarraban al pobre animal, Irene le abría el pico y Mamalú

procedía a meterle por el gañote una mezcla de avenas, melaza y quién sabe qué más, dieta forzada destinada a lograr una pechuga bien formada y unos muslos grandotes.

¿Pero dónde está el pavo?

Cerca de la Navidad, cuando más ocupadas estábamos escribiendo —o mejor dictando— la carta al Niño Jesús, el pavo desaparecía.

—Mamalú, el pavo no está en el corral.

—Es que se había puesto muy grande y lo tuvimos que mandar para Mérida a la hacienda —nos contestaba Mamalú, dejando la labor de bordado que siempre tenía en sus manos.

Mentira piadosa y lo peor es que nunca asocié el ave deshuesada y rellena que aparecía en la mesa el 24 de diciembre con mi amigo plumífero con el que había jugado tres meses seguidos.

Relleno para pavo

Una tarde en casa de la prima María Cristina conversando sobre mi idea de escribir un libro de cocina me enteré de la existencia del libro de cocina de Chela, su hermana, con las recetas de Mamalú que ella copió y que Luis Alberto Tinoco Arria, su hijo, mandó a empastar. Luis Alberto es un joven y ya prestigioso abogado, primo de la nueva generación, muy querido, quien inmediatamente me puso en las manos el bello libro empastado en blanco, un verdadero tesoro, y en sus páginas encontré la receta del famoso relleno del pavo de Navidad.

Lavar muy bien el pavo previamente deshuesado y secarlo. Frotarlo muy bien, completamente, con mantequilla, sal, pimienta y un poco de brandy, en especial la cavidad. Se deja así un rato.

Caminos y fogones de una familia merideña

½ botella de leche
2 tazas de pan tostado y rallado
½ de kilo de cochino molido
¼ de kilo de tocino picadito fino
1 frasco de alcaparras
1 frasco de aceitunas
¼ de kilo de mantequilla
1/8 de taza de harina de trigo
8 huevos
2 copas de brandy
2 cajitas de pasitas
1 taza de azúcar
1 frasco de encurtidos en mostaza finamente picados
Sal y pimienta
Un ramito de perejil picadito fino

Se mezcla todo muy bien, se rellena el pavo y se hornea a fuego suave el tiempo necesario según el peso del pavo.

¿Cómo deshuesar un pavo?

Ya tenía la receta del relleno de pavo pero en la casa nadie sabía cómo deshuesarlo, por lo tanto llamé a la prima María Cristina a ver si ella recordaba:

—Prima querida, conseguí en el libro de Chela la receta del relleno del pavo que hacía Mamalú, pero no consigo la forma de deshuesarlo ni de cómo matarlo. ¿Tú tienes idea?

—Bueno... este... la verdad verdadera es que yo nunca he deshuesado un pavo. El experto, y le quedaba muy bien, era Perucho —me contestó.

—¡Perucho! —fue lo único que atiné a decir, sorprendida.

Me imagino que Perucho, el marido de María Cristina, sabía de eso porque era médico y practicaba las lecciones de anatomía

que recibió del maestro Pepe Izquierdo en la vieja universidad. Sonó el teléfono y era María Cristina otra vez, para decirme de manera emocionadísima:

—Prima, se me olvidó contarte que después de rellenar el pavo Perucho lo cosía con agujas curvas de cirujano.

—¿Qué?

—Sí, hacía una labor de filigrana al coserlo, y quedaba enterito, ni se le veían las costuras.

No salía de mi asombro, este libro de cocina estaba resultando muy interesante, al revelarme secretos médico-culinarios de la familia. Perucho, Pedro José Vincentelli, quien fue muy buen médico sanitarista, profesor en la Escuela de Salud Pública de la Universidad Central de Venezuela, debía haber sido un cirujano frustrado, porque esto de coser el pavo con puntadas chiquiticas que, como dice María Cristina, «ni se veían», sólo puede ser recuerdo de sus clases de cirugía en el Hospital Vargas de Caracas, con el doctor Hermógenes Rivero.

Pero seguía sin tener idea de cómo se deshuesaba el animal. Sin embargo, preguntando se llega a Roma, y decidí recurrir a Sonia Aguirre de Angeli, queridísima amiga, dechado de conocimientos culinarios y de otras ramas: «¿Amiguita, sabrá usted como se deshuesa un pavo?», y procedió como una autómatas a darme una lección del deshuesado que ni Escoffier. Quedé abrumada y no entendí nada, por lo cual le pedí que me transcribiera el método probado.

Me pediste que te escribiera cómo deshuesar un pavo. Te voy a tratar de explicar, más o menos, ya que es más práctica que teoría. A mí me enseñó mi tía Ninina, de 85 años para aquel entonces.

Caminos y fogones de una familia merideña

Lo ideal es un pavo joven de cinco kilos de peso. Si lo compras vivo se conoce que es joven porque tiene las patas rosadas, al envejecer las patas se les vuelven grises.

Escogemos un buen cuchillito, muy amolado, sobre todo en la punta; ponemos sobre el mesón una tabla, un envase para los desperdicios y un paño. Toda la operación no toma más de media hora. Ponemos el pavo «boca abajo» y hacemos un corte de más o menos cinco centímetros en el medio y en sentido vertical.

Con la punta del cuchillo comenzamos a desprender la piel muy cerca del hueso. Poco a poco llegamos al muslo, y sin desbuesarlo buscamos la coyuntura y, haciendo presión para afuera, la cortamos. Siguiendo del mismo lado, vamos hacia arriba y hacemos la misma operación con el ala. Se repite todo del lado opuesto.

Una vez desprendidas ambas alas y patas, vamos sacando la pechuga (siempre usando la abertura del comienzo), desprendemos la piel del pescuezo y en el rabilo o nariz del papa, se corta de nuevo un cartílago y se limpia una pequeña bolsita de grasa.

Se saca el esqueleto bastante limpio y si quedó algo de carne adherida se termina de limpiar. Se cosen las partes tales como el pescuezo y la abertura que hacen los vendedores para limpiarlo. Por donde abrimos se mete el relleno, así que no se cose hasta tener listo el relleno.

El pavo ya desbuesado se coloca en un envase hondo y se pone a marinar en jugo de naranja cajera, con mostaza, sal y pimienta, de un día para otro, en la nevera.

¿Cómo se mata un pavo?

Para rellenarlo es obvio que primero hay que prepararlo y como ese pavo no se compró en el automercado, implica el asunto

del sacrificio del pavo, que siempre me imaginé cruel y espantoso, parecido a la muerte de las gallinas, torciéndoles el pescuezo, arte practicado por las cocineras de la casa y que a mí se me escondía porque cuando vi a Irene matar a una gallina agarrándola por el cuello y torciéndole el pescuezo con un movimiento de la mano por encima de su cabeza, como cuando uno agarra algo con fuerza para lanzarlo lejos, me dio una vomitadera que ni con pasiflorina se me calmó.

Pero nadie en el sentido más lato de la palabra tenía ni la más remota idea de cómo matar un pavo. Ayer llovía y pasé la tarde escribiendo. Entonces el teléfono interrumpe la concentración.

—¡Quihúbole! ¿Cómo va la cosa? —Es otra amiga de siempre, Dorothy Whittembury, con su saludo inconfundible.

—Fatal, no consigo en ninguna parte el arte de matar un pavo —le contesto.

—No faltaba más. Guillermo es experto en la materia.

¿Guillermo? Y yo que pensaba que el marido de Dorothy era sólo experto en riñones. Ahora resulta que también es matarife. Guillermo Whittembury, médico, es un afamado investigador en fisiología del riñón. Al día siguiente al bajar el correo electrónico me encontré con esta misiva:

De: Guillermo Whittembury [whittenbury@yahoo.com]

Enviado el: jueves, 09 de marzo de 2006 - 8:45 a.m.

Para: Juli Carbonell [jcarbonell@cantv.net]

Asunto: pavo

Juli:

abí va eso. Cariños.

G

Cómo matar un pavo:

a. Alimentarlo bien con nueces, maíz y otros granos por varias semanas para que engorde. Tener agua hirviendo para poderlo desplumar después con cierta comodidad. Como los pavos son aves grandes, tener realmente un ollón, porque hay que sumergirle primero las puntas de las alas para sacar las plumas voladoras que son las que más molestan. Luego el resto de la desplumada no es tan fastidioso.

b. Con el pavo en su jaula o caminando, abrirle el pico y darle un par de copitas de ron. El pavo luego se pone más rojo, comienza a abrir las alas y las patas, mostrando su borrachera.

c. Un cuarto de hora después, otras dos copas de ron.

d. Cuando ya está bien borracho, amarrarle las alas y colgarlo de las patas para que quede cabeza abajo.

e. Fijarlo a alguna columna o poste para que no se mueva mucho.

f. Cortarle la lengua y poner abajo una vasija para juntar la sangre, que después se usará en el caldo.

g. Eventualmente el pavo muere desangrado. El propósito de esto es que la carne quede blanquita.

h. Muerto el pavo, desplumarlo en el agua caliente.

i. Abrirlo, sacarle las entrañas. Nosotros usábamos todo para el caldo. Se lavaban las tripas, volteándolas con palillos de tejer; luego se cortan las tripas en trocitos para hacer un súper caldo con la sangre y las entrañas, corazón. No se usan los pulmones.

Ya sabes el resto. Suerte.

Al terminar de leer el correo de Guillermo quedé atónita. Ni los tormentos que inventaron Torquemada y Cía. durante la Inquisición española serían más horrosos que esto de matar un pavo cortándole la lengua.

En LAS
ANTÍPODAS

Cuando en 1947 mamá y papá se mudaron a la vieja casa de Los Chorros, a la Villa María, la sección de «Sociales y Personales» del periódico caraqueño *El Universal* los despidió como si se fueran a vivir a las antípodas, tan lejos parecía. La Villa María era un caserón al estilo de las villas de La Riviera italiana, en medio de un parque lleno de árboles y en la vecindad de otras casas parecidas donde las familias gomeritas, y otras que no lo eran, pasaban los meses de calor —era lo que se llamaba «temperar». Cuando nosotros llegamos a Los Chorros casi todas esas grandes casas estaban todavía abandonadas y, verdaderamente, el sitio era puro monte y culebra.

Marielita mi hermana y yo crecimos muy a lo salvaje, tomamos leche al pie de la vaca en la vaquera que el general Isaías Medina Angarita, ex presidente de Venezuela, tenía en un terreno cercano; montamos a pelo en unos caballos muy flacos, de los portugueses que cultivaban hortalizas por los lados de El Rosario, y nos bañamos en las heladas chorreras y fríos pozos de la quebrada Tócome. Andábamos realengas y felices por calles y callejones de tierra bajo la sombra de grandes árboles de mango. En las mañanas, levantarse para ir al colegio era todo un problema, porque hacía mucho frío. La neblina entraba por las ventanas de la habitación cuando las abrían para que nos despertáramos y soltáramos las cobijas en las que nos arrebujábamos transidas de frío.

Los domingos eran pura fiesta; parecía que toda la familia y muchos amigos hacían el largo viaje desde Caracas para venir

Caminos y fogones de una familia merideña

a visitarnos, y eso que papá nunca quiso construir una piscina porque «arruina a la gente». Creo que papá no se arruinó, pero mamá sí que tenía que hacer maravillas para atender a tantos como llegaban a almorzar sin avisar; especialmente el primo Mariano Picón Salas, quien se presentaba casi siempre con un gentío. Un día vimos llegar un autobús y varios carros tocando corneta y haciendo tremendo escándalo: era el primo con todos los muchachos del coro de los Niños Cantores de México que, por supuesto, venían a almorzar.

Unas veces papá asaba varias puntas traseras en la inmensa parrillera que se había hecho construir debajo de un gran árbol de mango. En otras ocasiones mamá preparaba su famoso «asopado» y los buñuelos de viento y no podía faltar la bebida favorita del primo Mariano, la chicha andina bien fermentada en una inmensa olla de barro.

BUÑUELOS DE VIENTO

Otra especialidad de Olivia, que también le gustaba muchísimo al primo Mariano Picón Salas.

½ litro de agua

150 gramos de harina todo uso

2 yemas de huevo

50 gramos de mantequilla

Una pizca de sal

Azúcar al gusto

Hervir el agua con la sal, el azúcar y la mantequilla. Agregar la harina de una sola vez, batiendo enérgicamente para que no forme grumos. Cuando enfríe un poco, añadir las yemas de huevo y continuar batiendo. Luego se pone a calentar aceite en un caldero, sin dejarlo ahumar, y se van echando cucharaditas

de la pasta. Cuando los buñuelos abomben y doren, se sacan y se ponen a desengrasar sobre papel absorbente. Espolvorear con azúcar impalpable o rociarlos con almíbar suave antes de servir. Comerlos calientes.

ASOPADO

La prima María Cristina Arria recuerda los domingos en Los Chorros y la receta del asopado, que ella llama «soponcio» y hoy en día nos ofrece en su casa al final de la procesión con que celebramos en enero la Paradura del Niño. Este plato se hace a ojo, no hay cantidades exactas y todo depende del gentío que lo vaya a comer.

Garbanzos

Cebolla

Ajoporro

Dientes de ajo

Papas

Chayota

Zanaborias

Apio

Costillitas de cochino

Chuletas y rodilla abumadas

Trozos de jamón

Chorizos portugueses o españoles

Advertencia: no lleva tomate porque empicha.

La noche anterior poner los garbanzos en remojo. Al día siguiente botarles el agua, ponerlos a hervir en agua fresca y, al dar el hervor, bajarlos del fuego, lavarlos y sacarles el hollejo. Volver a ponerlos al fuego con suficiente agua caliente y añadir el sofrito que se ha hecho con la cebolla, los dientes de ajo ma-

Caminos y fogones de una familia merideña

chacados y el ajoporro. Entonces sofreír rápidamente las carnes y con su mismo aceite poner todo en la olla. Hacer hervir, después cocinar a fuego muy lento con la olla tapada, por lo menos dos horas, o hasta que los garbanzos estén blanditos. Rectificar la sal.

Otra versión de este plato se hace con pan viejo cortado en ruedas previamente sofreídas en aceite de comer, con un chorrito de aceite de oliva. Para unir todos los sabores se añade un poco de caldo de gallina, cuidando de que el asopado no se vuelva ni seco ni caldoso. En esta versión no se cocina en olla sino en un envase ancho y chato donde se colocan camadas de pan alternando con los elementos del relleno, que puede ser todo lo que la imaginación disponga o lo que haya en la despensa, aparte de lo que ya hemos mencionado; también le cabe petitpois, latas de maíz en granos, huevos duros cortados en ruedas, etc. Suena rarísimo, pero les garantizo que a todo el mundo le gusta.

CHICHA ANDINA

La chicha de maíz, la arepa de harina de trigo, los marranos y el apio son la base de la alimentación del merideño. La chicha, elaborada con guarapo de piña y mazamorra de maíz pilado, es una bebida muy nutritiva y reconfortante, pero según el grado de fermentación puede ocasionar desde un calentamiento sabroso hasta una borrachera de marca mayor.

Para el guarapo de piña

Una olla o pimpina grande de barro cocido y vidriada, con su tapa
Un liencillo para cubrir la boca de la olla
2 piñas bien maduras
8 tazas de agua filtrada, hervida y fría
½ kilo de papelón o panela rallada

Lavar bien las piñas y pelarlas. En la olla o pimpina disolver el papelón en el agua e introducir las conchas de piña. Poner el liencillo en la boca y tapar la olla. Colocarla en sitio fresco y dejar fermentar por lo menos tres días. Después colar el guarapo de piña, sacando las conchas. Reservar.

Para la masa

La verdadera chicha andina se elabora con masa de maíz blanco pilado. Pero en la familia se ha perdido la receta de la mazamorra, base de la chicha. Ni Dulce de Gómez, tachirenses de pura cepa —fue quien me prestó la olla traída de San Cristóbal, reliquia de su familia y herencia de su mamá—, recordaba cómo hacer la mazamorra. Por lo tanto, después de mucho investigar por Internet y en libros de cocina, recurrí a la biblia de la cocina criolla, el fantástico libro de Armando Scannone, *Mi cocina a la manera de Caracas*, donde encontré la receta para el carato de masa que, muy similar a la mazamorra, he usado como base para esta receta.

½ kilo de maíz pilado

2 litros de agua para hervir el maíz

Procedimiento

Se pone a hervir el maíz en los dos litros de agua. Cuando ablande se baja del fuego y se le añaden tres tazas de agua fría. Al estar totalmente frío se lava bajo agua corriente, se escurre y se pasa por la máquina de moler para obtener una masa bien fina. Se puede obviar este procedimiento usando 600 gramos de masa ya preparada; pero nunca masa de harina precocida, ni ligada con crema de arroz o harina de trigo.

*Caminos y fogones de una familia merideña**Para la mazamorra*

10 tazas de agua
 Clavos de especie al gusto
 Pimienta guayabita al gusto
 Canela en rama
 Una pizca de sal

Desleír bien la masa en las diez tazas de agua y poner al fuego con las especias en una olla de acero o peltre. Llevar a un hervor, cocinar a fuego lento por quince minutos o hasta que espese, removiendo constantemente con una cuchara de madera para evitar que se pegue. Colar en un colador fino, deshaciendo cualquier grumo.

Procedimiento final

Mezclar en la olla la mazamorra con el guarapo de piña, y volver a cubrir con el mismo procedimiento del liencillo y la tapa. Dejar fermentar revisando cada día la mezcla hasta que «hierva», es decir, hasta que fermente y haga burbujas. Para detener la fermentación poner la chicha en jarras y meterla en la nevera. Beber con precaución, la chicha andina es adictiva.

La HECHICERA

Viví en Los Chorros hasta que me casé en 1958. Pero cuando en 1966 falleció papá, Luis y yo, con nuestros hijos, Luis Federico, Pedro Enrique y Julio Manuel, nos mudamos a la Villa María para acompañar a mamá. Allí crecieron los muchachos, igualmente tan tremendos como nosotras, pero ya no tan realengos, porque Caracas había crecido y nos había invadido. Treinta años vivimos en esa casa hasta que los hijos se casaron y quedamos mamá, Luis y yo solos... pero no abandonados: teníamos a

Carmen Alicia Yépez y a Adalberto Bolívar, quienes vinieron de Cartagena (Colombia) a hacerse cargo de la casa y de sus ocupantes.

Lo pensamos mucho, pero llegó el momento en que decidimos mudarnos a una casa más pequeña, aquí mismo en Los Chorrros, al lado de mi hermana Mariela. Por nombre le pusimos La Hechicera, en recuerdo de la hacienda del bisabuelo Luis María Salas Roo, en Mérida. Nos trajimos de la casa vieja todos los cachivaches antiguos, las matas de orquídeas y los siete perros. Por supuesto, Carmen y Bolívar vinieron con nosotros. Aquí estamos en La Hechicera, felices y contentos, con los hijos y las nietas que vienen del Norte frecuentemente, y muchísimos amigos que nos visitan.

En La Hechicera continúa la tradición de la buena mesa y del convite generoso. Tanto Luis como yo disfrutamos mucho atendiendo invitados a quienes ofrecemos platos de este recetario y otros de invento, como los pimentones rellenos de higos y morcilla, el pescado al curry y el postre que nos enseñó a hacer la prima Delia Picón de Morles, la hija del primo Mariano, un postre favorito de todos.

PIMENTONES RELLENOS

Receta de Juli y de Carmen Yépez.

Un día nos invitaron a almorzar en Casa Pueblo, restaurante perdido en las montañas de San Pedro de los Altos, pueblito cercano a Caracas. Su dueño, un vasco llamado Gabriel Zuluaga, nos sirvió unos pimentones rellenos que nos gustaron mucho. Adivinando logramos saber que estaban rellenos de higos, morcilla, salchicha dulce, y en la cocina de La Hechicera con Carmen Yépez empezamos a probar hasta que dimos con una versión que ha resultado muy buena.

Caminos y fogones de una familia merideña

Seis pimentones grandes, bien rojos

Sugerencia: Si se van a ofrecer como plato principal se sirven enteros; como primer plato recomendando servir sólo medio pimentón por persona.

Para el relleno

200 gramos de higos secos
4 morcillas de ajo o cebolla, sin la piel
6 salchichas de cochino, también sin la piel
(no confundir con las salchichas de perros calientes)
1 chorizo riojano
1 cebolla picada muy fino
5 dientes de ajo machacados
1 taza de vino tinto seco
Sal y pimienta al gusto

Para la salsa

½ kilo de cebollas cortadas en ruedas
½ taza de azúcar
¼ de taza de vinagre blanco
2 pimentones rojos asados, sin piel ni semillas y troceados
1 kilo de tomates sin piel ni semillas y en trozos
Aceite de comer
Sal y pimienta al gusto

Para decorar

250 gramos de queso crema
100 gramos de queso parmesano recién rallado
¼ de taza de leche
Sal, pimienta y una pizca de nuez moscada recién molida

Procedimiento

1. El día antes de servir este plato lavar muy bien los pimentones, enteros o partidos por la mitad, como sea necesario. Secarlos y cubrirlos con una capa de aceite de comer, colocarlos sobre una lata o rejilla en fuego bajo, de manera que al quemarse un poco la concha salga fácil. Reservar.

2. Poner a remojar los higos secos en una taza de agua. Hacer un sofrito con el ajo y la cebolla, y luego, con el fuego bajo, añadir al sartén las morcillas sin la piel, las salchichas y el chorizo riojano picado muy fino. Añadir la taza de vino y cocinar a fuego lento por cinco minutos o hasta que todo se mezcle bien.

3. Mientras tanto sacar los higos del remojo y hacerlos pulpa. Si quedan algunas partes muy duras, pasarlos por la licuadora; deben quedar como un puré bastante grueso. Mezclar las carnes con los higos, añadir pimienta y sal al gusto, y guardar en la nevera hasta el día siguiente.

4. Para hacer la salsa, en un sartén de buen grosor dorar las ruedas de cebolla hasta que estén bien oscuras, sin dejarlas quemar. Añadir el azúcar y continuar sofriendo hasta que se caramelicen. Este proceso es un poco largo; hay que tener paciencia y no dejar de remover la mezcla en el sartén. Usar cuchara de madera para evitar el calor. Al estar bien caramelizadas las cebollas, añadir el vinagre y continuar removiendo por un minuto.

5. En el mismo sartén, a las cebollas añadir los tomates y los pimentones troceados, la sal y la pimienta. Continuar sofriendo y remover hasta que se deshagan. Dejar enfriar.

6. Al estar fría la preparación pasar por una licuadora hasta que todos los ingredientes estén perfectamente homogeneizados. La salsa debe quedar como un terciopelo; si quedan pequeñas partículas se recomienda pasar por un colador fino. Reservar en la nevera hasta el día siguiente.

7. A fuego lento, en una paila pequeña, desleír el queso crema y el queso parmesano en la leche. Añadir sal, pimienta y una pizca de nuez moscada recién molida. Guardar en la nevera.

Armado del plato al día siguiente

Rellenar cada pimentón con las carnes cuidando de no romperlo. Enmantequillar bandejas individuales (o una bandeja grande) que vayan al horno y a la mesa, poniendo después una capa de la salsa. Sobre esta capa colocar los pimentones rellenos, cubrirlos con más salsa —deben quedar perfectamente cubiertos— y por último derramar un hilito de la mezcla de queso sobre los pimentones. Hornear hasta que la salsa borbotee, más o menos veinte minutos. Este plato da lidia pero vale la pena hacerlo, ¡es delicioso!

PARGO CON LANGOSTINOS AL CURRY

Invento de Juli.

Como mi cocina es muy tradicional, no teníamos *wok*. Hasta que Aleidita Reales, quien cocina con mucho sabor en casa de mi hermana Mariela, le enseñó a Carmen Yépez lo maravilloso de este instrumento de cocina con el cual se hacen los mejores sofritos. Entonces compramos el *wok* en un comercio de chinos y ahora lo usamos siempre con muy buenos resultados.

5 filetes de pargo o mero (se recomienda uno por persona)

1 kilo de langostinos grandes

1 kilo de cebollas cortadas en ruedas gruesas

1 kilo de cebollas picadas muy finamente

½ litro de crema de leche

1 taza de vino blanco seco

400 gramos de mantequilla

½ taza de maizena

Curry al gusto, sal y pimienta

Procedimiento

1. Pelar los langostinos, lavarlos y sacarles la tripa. Reservar tres o cuatro langostinos enteros para decorar el plato.

2. Asar en plancha caliente los langostinos que se van a usar para la decoración. Reservar.

3. Aliñar los filetes con sal y pimienta.

4. Enmantequillar una bandeja que vaya al horno y a la mesa. Colocar una capa gruesa de ruedas de cebolla y sobre éstas colocar los filetes. Poner puntitos de mantequilla sobre cada filete y bañarlos con la taza de vino blanco. Tapar con papel parafinado o papel de aluminio, y hornear a temperatura suave por diez minutos. Dejar enfriar. Sacar los filetes de la bandeja, retirar las cebollas, pero no botar el líquido.

5. En un *wok* o sartén hondo, poner suficiente mantequilla y un chorrito de aceite de comer. Sofreír a fuego suave los langostinos, sólo hasta que se pongan rojos. Retirar inmediatamente del fuego para evitar que se cocinen demasiado. Terminarán de cocinarse en el horno con los filetes.

6. En mantequilla con un chorrito de aceite, y en el mismo *wok* en que se hicieron los langostinos, sofreír el kilo de cebollas picadas finamente. Cuando las cebollas estén transparentes pasarlas por la licuadora para hacer una crema. Reservar.

7. Lavar el *wok*, derretir suficiente mantequilla, agregar la maizena y desleírla. Añadir el polvo de curry en la cantidad deseada, la crema de cebolla, la crema de leche y el líquido que soltaron los filetes al hornearse. Mezclar bien y cocinar siempre removiendo con una cuchara de madera hasta que espese.

8. En la bandeja en que se hornearon los filetes, poner una capa de la salsa de curry, una capa de filetes, luego una capa de más salsa, una capa de langostinos, y terminar cubriendo todo muy bien con la salsa restante. Decorar con los langostinos en-

teros y hornear a temperatura suave hasta que caliente. Servir en la misma bandeja.

HELADO DE LA PRIMA PASCUALITA

Receta de Delia Picón de Morles.

Un 24 de diciembre en Santiago de Chile, la cigüeña y el Niño Jesús se pusieron de acuerdo y llevaron una niñita a casa del primo Mariano y de su esposa Isabel Cento, como regalo muy especial. Los felices padres le pusieron Delia, el mismo nombre de la abuelita, pero como había nacido el día de Pascua su papá siempre la llamó Pascualita.

Esta receta de helado que nos enseñó a hacer la prima Pascualita es muy sana porque no lleva huevos y, cuando se consigue leche evaporada descremada, es especial para aquéllos que se cuidan del colesterol.

1 lata de leche evaporada

1 taza de azúcar

2 tazas de fruta procesada congelada

Poner la lata de leche en el congelador hasta que congele. Lo grado esto, sacarla y dejar a temperatura ambiente para que se descongele un poco, es decir, hasta que la leche congelada pueda salir de la lata con facilidad. Ponerla en la batidora hasta que esponje, y entonces añadir la taza de azúcar; seguir batiendo y añadir la fruta procesada, no tan congelada, que esté sólida. Continuar batiendo hasta que crezca, envasar en un recipiente redondo y poner en el congelador. Cuando se vaya a servir, sacar el helado un rato antes para que esté cremoso. No se puede hacer con fruta fresca; siempre hay que hacerlo con fruta procesada en la casa o industrial.

Isla DE ELBA: VIAJE A UNA PATRIA LEJANA

—¡Cuidado, Luis, que nos vamos por el precipicio!

La voz angustiada de Mariela se escuchó en el silencio de una noche bien oscura, en que transitábamos por una estrecha carretera de tierra bordeando tremendo precipicio. No estábamos en Mérida, aunque lo poco que podíamos ver en la oscuridad nos hiciese pensar en desbarrancaderos y altas cumbres; estábamos perdidos en la isla de Elba, a la cual habíamos arribado en ferry desde Piombino en la costa de Liguria. Era la peregrinación en busca de las raíces italianas que cada nueva generación de nuestras familias descendientes de italianos se ve compelida a hacer. Ya habían ido los nietos; ahora nos tocaba a nosotros los bisnietos cumplir el rito. Por eso decidimos hacer este viaje, Luis, Marielita y yo.

Al fin logramos llegar al primer destino, Costa dei Gabbiani, somnoliento pueblito situado en lo alto de un acantilado que, si no se está viendo el mar, es muy parecido a nuestros pueblitos andinos: rocas y más rocas, precipicios y unas poquitas tierras de labranza situadas en estrechísimos valles. Muy árido, igual al pueblito de Ejido en las cercanías de Mérida, pero en miniatura; las montañas muy escarpadas aunque bajitas; los precipicios horrorosos, pero no tanto. Por eso sería que los elbanos se sintieron tan en su casa cuando llegaron a los Andes, casi el mismo paisaje, sólo que con neblina y sin mar. En la isla no había nubes, era verano; el horizonte estaba lejano, el sol brillaba y quemaba fuerte.

Marciana MARINA

Al día siguiente nos dirigimos hacia el occidente de la isla, buscando la tierra natal de los abuelos. El paisaje cambió, era

Camino y fogones de una familia merideña

mucho más verde. Por la carretera, esta vez asfaltada pero estrecha y llena de curvas, pasamos por muchos pueblitos de casas blancas con techos de tejas rojas, brillantes al sol. De vez en cuando la carretera bajaba hacia el mar atravesando pequeños grupos de casas situadas a la orilla de alguna cala. Notamos la ausencia de turistas, era pleno verano, y al preguntar se nos informó que en Elba no se aceptan mochileros, ni grupos de turistas en inmensos autocares, los cuales no pueden circular sino en Portoferraio, capital de la isla y puerto de los ferris de la Moby Line.

Tratando de llegar a Marciana Marina nos perdimos otra vez, y en la carretera bordeada de pinos nos encontramos con una alemana que caminaba bajo el sol. Le ofrecimos una colita en nuestro automóvil con *aria condizionata* y amablemente nos indicó el camino hacia el cementerio, que era el primer lugar a visitar. Con sus indicaciones encontramos fácilmente la entrada, portón abierto sobre un alto muro blanco cubierto de enredaderas, que ocultaba el santo lugar. La señora alemana se identificó como la *vedova* Anselmi y nosotros nos sentimos en nuestra casa. Por supuesto que su marido había tenido familia emigrante a América en el siglo XIX, así que casi éramos primos. Cariñosamente preguntó por nuestro *cognome* y al oír el apellido Berti nos informó que casi todos los habitantes del pueblito de Marciana Marina, cercano al cementerio, tenían ese apellido.

En el hermoso cementerio la mayoría de los difuntos yacían en columbarios, nichos en el muro que rodea el patio central lleno de rosas y lirios; allí leímos asombrados nuestros apellidos merideños, repetidos en lápidas y recordatorios. Después, como era mediodía, decidimos ir a almorzar a Marciana Marina, donde también quedamos muy impresionados al ver los letreros en los negocios: Foto Berti, la *piu bella*; Dottore F. Berti, *chirurgia orale*;

Pizzeria Berti, Gioielleria Berti, Gelateria Berti, y así muchos más, pero por la hora meridiana todos cerrados, nadie a quien preguntar.

Nos dirigimos al malecón y escogimos una pequeña *trattoria* al lado del mar, rodeada de geranios rojos que contrastaban con el blanco de las paredes y el azul del mar. El mesonero que nos atendió inmediatamente nos preguntó de dónde veníamos; en mal inglés y peor italiano contamos nuestra historia. Mientras nos servía sendas copas de vino *rosso* de la isla, siempre con una sonrisa nos contó que el hermano de su *bisnonno* había emigrado a América, él no sabía a qué país, y que su *cognome* era Carnevali. ¡Qué emoción sentimos al oír otro apellido conocido!

El mesonero, a quien ya habíamos empezado a llamar Giuseppe, nos dijo que él creía que la situación económica de la isla se había agravado en 1860, cuando un invierno muy fuerte y muy largo había impedido la pesca y arruinado los campos, razón por la cual un numeroso grupo de familias se había visto obligado a emigrar. De los viejos elbanos que recordaban a los parientes de América ya no quedaba nadie; hasta su *carissima nonna*, la *signora* Mafalda, había fallecido hacía varios años. De repente Giuseppe interrumpió sus palabras, se dirigió a la cocina y regresó con una inmensa bandeja de *spaghetti* con langosta, especialidad de Marciana Marina. Deliciosos, como igualmente fue la ensalada *caprese*, de tomate, albahaca y queso *mozzarella* que ya nos había servido.

SPAGHETTI AL LUPICANTE

Receta de la nonna Adua, Trattoria da Hubert, Rio Marina, Elba.

½ kilo de carne de langosta cocida, cortada en medallones

1 cebolla roja finamente picada

2 dientes de ajo machacados en el mortero

Caminos y fogones de una familia merideña

½ vaso de vino blanco

½ vaso de aceite de comer

*680 gramos, un frasco mediano, de puré de tomate
(o una salsa de tomate bien condimentada)*

600 gramos de spaghetti

Perejil picadito

1 ají chirel machacado

Poner al fuego el aceite en una cacerola mediana y, al estar caliente, sofreír a fuego bajo la cebolla, el ajo, el perejil y el ají chirel. Añadir el vino, dejarlo evaporar y añadir el puré de tomate, sal y pimienta al gusto, y los medallones de langosta. Cocinar los *spaghetti* en agua hirviendo hasta que estén al dente, escurrirlos y ponerlos en una fuente honda que vaya a la mesa. Añadir la salsa y revolver bien, cuidando de no deshacer los medallones de langosta.

Para hacer la digestión, y como Luis nos había ofrecido helados de postre, caminamos hacia los toldos amarillos de la *gelateria*. Apenas unos cincuenta metros nos separaban de la *gelateria* pero llegamos extenuados, y tal vez no era el calor sino los *spaghetti* que nos producían tanto sopor. Caímos como piedras sobre los bancos, bajo la sombra de los toldos, mientras Luis nos traía los deliciosos helados.

Ya frescos, empezamos nuestra caminata por el pequeño pueblo de Marciana Marina, situado en las faldas del monte Capanne, que lucía su cima de sólo 1.019 metros de altura sobre el nivel del mar. Aquí el paisaje era más suave y las laderas de la pequeña montaña estaban cubiertas por un bosque de castaños. Las casitas del pueblo, de dos pisos, todas encaladas, con sus puertas y ventanas pintadas de vivos colores, lucían en sus fachadas

grandes porrones llenos de geranios, rosas, lirios, y las estrechas calles se mantenían sombreadas haciendo agradable el paseo. Nos dirigimos hacia la plaza principal, sólo peatonal como todo el Cotone, el sector más antiguo del pueblo. Me había quedado atrás cuando oí la voz de Mariela que me llamaba con urgencia:

—Mira, Juli, la puerta de esta iglesia está abierta.

Nos apresuramos a entrar y sentimos una profunda emoción al sentarnos en los bancos donde tal vez se habían sentado Girolamo y Maria Umiltà, y al acercarnos al altar donde tal vez Domenico recibió la Primera Comunión. Algunas señoras bastante ancianas rezaban o reposaban del calor de la tarde. Cualquiera de ellas podría haber sido familia, pero no nos atrevimos a preguntar para no molestarlas.

Dejamos a las *nonnas* en sus meditaciones y continuamos nuestro paseo caminando hacia la torre Sarracena, pero como ya estaba cayendo la tarde y nos asustaban las curvas de la carretera en la oscuridad buscamos el automóvil para regresar a nuestro hotel. Era la culminación de un viaje largamente añorado.

p. 22	AREPAS DE HARINA
p. 26	SOPA DE ALVERJAS
p. 27	PISCA ANDINA
p. 29	CHORIZOS ANDINOS
p. 30	PERICO ANDINO
p. 31	MOJITO DE LECHE TRUJILLANO
p. 39	PAN DE TUNJA O ACEMITAS ANDINAS
p. 49	JAMÓN PLANCHADO
p. 50	MUCHACHO DE RES MECHADO
p. 52	LENGUA EN SALSA DULCE
p. 54	QUESO HORNEADO
p. 58	GALLINA GUISADA CON PAPAS
p. 59	DULCE DE HIGOS
p. 60	CALENTADITOS
p. 62	PAPITAS DEL PÁRAMO ROCIADAS CON SANÍ
p. 65	PASTELITOS ANDINOS
p. 66	ALMOJÁBANAS
p. 68	AJIACO
p. 72	MANTECADAS
p. 77	RAVIOLI DE COCHINO
p. 82	GNOCCHI DE PAPAS
p. 84	BAGNA CAUDA
p. 85	CARAOTAS BLANCAS CON ACEITE DE OLIVA Y SALVIA
p. 88	MACARRONES CON POLLO AL PURÉ DE TOMATE
p. 89	POLENTA
p. 95	SANCOCHO DE GALLINA
p. 96	LAPA GUISADA
p. 100	HERVIDO DE PESCADO
p. 101	AJÍ DE LECHE

p. 103	HUEVOS CHIMBOS
p. 107	PONQUÉ
p. 109	QUESO DE BOLA RELLENO
p. 150	CARITE EN ESCABECHE
p. 153	FROMAGE À L'ANANAS (QUESILLO DE PIÑA)
p. 156	POLVOROSA DE GALLINA
p. 159	TORTA DE SULÚ
p. 168	MUTE
p. 169	TORREJAS
p. 171	COCIDO DE GARBANZOS
p. 172	LAZOS
p. 175	CHOCOLATE A LA ESPAÑOLA
p. 177	DURAZNOS EN ALMÍBAR
p. 182	SOPA DE CARAOTAS NEGRAS CON TROMPICONES
p. 183	DELICADA DE GUAYABA
p. 186	PESCADO EN COCO
p. 190	TORTA DE PLÁTANO
p. 192	SOPA DE APIO
p. 193	PERNIL DE COCHINO HORNEADO
p. 195	LOS TEQUEÑOS DE OLIVITA
p. 204	TORTA DE QUESO CRIOLLA
p. 206	DULCE DE CABELLO DE ÁNGEL
p. 210	SPAGHETTI A LA NONNA
p. 211	SOPA DE TOMATE
p. 213	SOPA DE AJOS
p. 218	TORTA DE MAIZENA
p. 221	LAS HALLACAS MERIDEÑAS DE MAMÍA
p. 228	EL PAVO DE MAMALÚ
p. 238	BUÑUELOS DE VIENTO
p. 239	ASOPADO
p. 240	CHICHA ANDINA
p. 243	PIMENTONES RELLENOS
p. 246	PARGO CON LANGOSTINOS AL CURRY
p. 248	HELADO DE LA PRIMA PASCUALITA
p. 251	SPAGHETTI AL LUPICANTE

ACOSTA SILVA, Manuel. *Historias del 28*. Caracas, Escuela Técnica Popular Don Bosco, 1976.

ARAUJO DÍAZ, José Gregorio. *Palmira, aproximación a su historia*. Mérida, Ediciones Solar, Colección Historia, 2003.

ARCAYA, Pedro Manuel. *Estudios sobre personajes y hechos de la historia de Venezuela*. Caracas, Tipografía Cosmos, 1911.

ARDAO, Alicia. *El café y las ciudades de los Andes venezolanos (1870-1830)*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de Historia, Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, 1984.

ARRIA DE TINOCO, Graciela. *Recetario*. Caracas, 1961.

BACHE, Richard. *La República de Colombia en los años 1822-23. Notas de viaje*. Caracas, Instituto Nacional de Hipódromos, 1982.

BERMÚDEZ BRIÑEZ, Nilda. *Vivir en Maracaibo en el siglo XIX*. Maracaibo, Acervo Histórico del Estado Zulia, Biblioteca Temas de Historia del Zulia, Colección V Centenario del Lago de Maracaibo, 2001.

BRICEÑO FERRIGNI, Germán. «Mérida y Picón Salas: arraigo y errancia», prólogo a *Viaje al amanecer y Nieves de antaño*. Mérida, Asamblea Legislativa del Estado Mérida, 1981.

BRICEÑO MONZÓN, Claudio Alberto. «La región histórica del sur del lago de Maracaibo y la influencia geohistórica de la ciudad de Mérida». *Tierra Firme* (abril de 2005), vol. 2, n.º 90.

BRICEÑO IRAGORRY, Mario. *Los Ribera*. Caracas, Monte Ávila Editores, 1991.

BRITISH WAR CHARITIES. *Buen provecho, Caracas Cookery*. Caracas, Editorial Élite, 1944.

CARBONELL PARRA, Antonio. *Recuerdos de familia*; Vol. 4. Caracas, 2002.

CARDOZO, Arturo. *Proceso de la historia de los Andes venezolanos*. Caracas, Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, 1993.

CARRILLO BATALLA, Tomás Enrique. *Cuentas nacionales de Venezuela, 1915-1935*. Caracas, Banco Central de Venezuela, Colección Económica-Financiera, 2003.

CARTAY, Rafael. *El pan nuestro de cada día*. Caracas, Fundación Bigott, 1995.

_____. *Fábrica de ciudadanos: la construcción de la sensibilidad urbana, (1870-1980)*. Caracas, Fundación Bigott, 2003.

CELIS PARRA, Bernardo. *Mérida, ciudad de águilas*; 2 tomos. Mérida, Editorial Ex Libris, 1997.

CHALBAUD CARDONA, Eloi. *El Rector Heroico*. Mérida, Universidad de Los Andes, 1965.

CONTRAMAESTRE TORRES, Alberto. «Comentario sobre la evolución territorial de la Gobernación de Venezuela (1528-1990)», en *Aula y Ambiente*, revista ambiental de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (Caracas, julio-diciembre de 2001); año 1, n.º 2.

CUNILL GRAU, Pedro. *La presenza italiana in Venezuela*. Roma, Edizione della Fondazione Giovanni Agnelli, 2003.

_____. *Geohistoria de la sensibilidad en Venezuela*. Caracas, Fundación Empresas Polar, 2007.

DUARTE, Carlos F. *La vida cotidiana en Venezuela durante el período colonial*. Caracas, Fundación Cisneros, 2001.

El Cojo Ilustrado. J. M. Herrera Irigoyen (editor), Caracas, 1914.

FEBRES CORDERO, Tulio. *Décadas de la historia de Mérida*. Mérida, Tipografía El Lápiz, 1920.

_____. *Homenaje al canónigo Uzcátegui*. Mérida, Tipografía El Lápiz, s. f.

_____. *Tradiciones y leyendas*. Mérida, Tipografía El Lápiz, 1911.

FUNDACIÓN POLAR. *Diccionario de Historia de Venezuela*; tomo III. Caracas, Fundación Polar, 1988.

- HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Manuel. *Los canarios en la Venezuela colonial (1670-1810)*. Tenerife, Centro de la Cultura Popular Canaria, 1999.
- MARTÍNEZ CARREÑO, Aída. *La prisión del vestido. Aspectos sociales del traje en América*. Bogotá, Planeta Colombiana Editorial S. A., 1995.
- MESTAYER DE ECHAGÜE, María. *Enciclopedia culinaria: confitería y repostería*. Madrid, Espasa-Calpe, S. A., 1950.
- PICÓN GÓNZALEZ, Juan de Dios. *Antecedentes geográficos de la provincia de Mérida*. (Apéndice en Tulio Febres Cordero. «Décadas de la historia de Mérida»). Mérida, Tipografía El Lápiz, 1920.
- PICÓN-PARRA, Roberto. *Gabriel Picón González*. Caracas, 1975.
- _____. *Fundadores, primeros moradores y familias coloniales de Mérida (1558-1810)*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1993.
- PICÓN SALAS, Mariano. *Viaje al amanecer*. Buenos Aires, Editorial Losada, 1948.
- _____. *Nieves de antaño*. Maracaibo, Universidad del Zulia, 1958.
- PINEDA, Rafael. *Iconografía de Mariano Picón Salas*. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1989.
- PINO ITURRIETA, Elías. *Contra lujuria castidad. Historias de pecado en el siglo XVIII venezolano*. Caracas, Alfadil Ediciones, 1992.
- _____. *Positivismo y gomecismo*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 2005.
- _____. et al. *Quimeras de amor, honor y pecado en el siglo XVIII venezolano*. Caracas, Editorial Planeta Venezolana S. A., 1994.
- RODRÍGUEZ, José Ángel. *Babilonia de pecados*. Caracas, Alfadil Ediciones, 1998.
- _____. *El paisaje del riel en Trujillo (1880-1945)*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1994.
- SALAS SÍVOLI, Rodolfo. *Genealogía de Rafael Salas y Dolores Roo Pirela*. Caracas, Rodolfo Salas Sívoli (editor), 2006.

- SALAS UZCÁTEGUI, Julio C. *Diario íntimo y otras notas*. s.d., s.f.
_____. (redactor). *Paz y trabajo*. Ejido, Tipografía de Paz y Trabajo, 1904-1908.
- _____. *Civilización y barbarie*. Barcelona (España), Talleres Gráficos Lux, 1919.
- SCANNONE, Armando. *Mi cocina a la manera de Caracas*. Caracas, Armando Scannone T., 1986.
- SEQUERA TAMAYO, Isbelia. *La inmigración en Venezuela*. Caracas, Academia Nacional de Ciencias Económicas, 1992.
- SUÁREZ, María Matilde. *Fincas familiares en los Andes*. Caracas, Cuadernos Lagoven, 1982.
- SUÁREZ, Ramón Darío. *Don Rafael Salas y su descendencia*. Caracas, 1955.
_____. *Genealogías de familias merideñas*, 1956.
- VANNINI DE GERULEWICZ, Marisa. *Italia y los italianos en la historia y en la cultura de Venezuela*. Caracas, Ediciones de la Biblioteca de la Universidad Central de Venezuela, 1998.
- VV.AA. *Centro de Arte de Maracaibo Lía Bermúdez*. Maracaibo, J & Eme Editores, 2000.
- VETENCOURT, Roberto. *Tiempo de caudillos*. Caracas, Italgráfica S. A., 1994.

SONIA AGUIRRE DE ANGELI
ZENEIDA CABALLERO
ANTONIO CARBONELL PARRA
LUIS CARBONELL PARRA
PEDRO CUNILL GRAU
DULCE PERNÍA DE GÓMEZ
MARÍA PAULINA LEAL GONZÁLEZ | *Mérida, Venezuela*
ROSELIANO MONTIEL | *Maracaibo, Venezuela*
MARÍA LUZ SALAS DE MORALES | *Mérida, Venezuela*
NICOLÁS NOUEL
ROBERTO PICÓN PARRA
MIRELA QUERO DE TRINCAS
ALEIDI REALES
MARIELA SALAS SALAS
YOLANDA SALAS DÁVILA
MARÍA CRISTINA ARRIA SALAS DE VINCENTELLI
DOROTHY HAUSWEDELL DE WHITTEMBURY
GUILLERMO WHITTEMBURY MENDIOLA
CARMEN ALICIA YÉPEZ
ALFREDO MORLES H.

Julietta Salas de Carbonell (Juli, para sus amigos) nació en Caracas el 19 de abril de 1939 y su vida ha transcurrido en la urbanización Los Chorros. Completó sus estudios primarios en el Instituto Politécnico Educacional, de la mano de Luisa Elena Vegas, con excelentes maestras y profesores, en un ambiente de respeto y excelencia. Cursó el bachillerato en los Estados Unidos, lo que le permitió acceder a una nueva cultura y a una nueva visión de la vida, “con las debidas reservas”, según sostiene. Se casó muy joven, pero —en sus propias palabras— su “matrimonio nunca fue un freno en mi vida, más bien me ha permitido vivirla libre y plenamente y llena de aventura”. Ya madura y con tres hijos llegó a la Universidad, pero no llegó a graduarse: “Quizá —agrega la autora— equivoqué la carrera escogida, biología, cuando tal vez lo mío era esto que ahora hago: escribir”. Ha desarrollado una intensa labor social a través de instituciones como el Comité de Damas Venezolanas (Jardín de Infancia Don Simón), la Asociación Venezolana de Apoyo al Indígena, la Asociación de Guías Scouts de Venezuela y la Asociación de Damas Salesianas. Su participación en el *VI Taller de Periodismo y Memoria*, conducido por Milagros Socorro, le permitió entregar al país esta obra: *Caminos y fogones de una familia merideña*.



*Este libro se imprimió durante el mes de
abril del año 2009, en los talleres gráficos
de La Galaxia, en la ciudad de Caracas.
En su composición se emplearon caracteres
de la familia tipográfica FF Clifford.*

Páramo de Macuchíes (c. 1869), por Anton Goering



www.fundacionempresaspolar.org

REF: J00110574-3

ISSN 178-180-3712-38-3



9 781803 792381

