

Retablo *Gastronómico* de Venezuela

*José Rafael Lovera*

**Dirección y producción ejecutiva**

Fundación ArtesanoGroup

Carmen Julieta Centeno / Sudán Macció

**Asesoría editorial**

Antonio López Ortega

**Asesoría iconográfica**

José Joaquín López Rey

**Coordinación editorial, investigación gráfica y edición**

Maribel Espinoza

**Fotografías**

Yuri Liscano

Luis Antonio Chacín Ruiz

Trina Arocha

**Diseño gráfico**

Pedro Mancilla

**Retoque fotográfico**

David Ladera

**Impresión**

Editorial ExLibris

Tiraje: 1.000 ejemplares

Portada y contraportada:

**Presentador de menú.** Perteneció

a la familia Machado, finales del siglo XIX.

Colección privada.

Guardas: **Mantel de encaje de Venecia.**

Perteneció a Mercedes Marcano Betancourt

de Lara Núñez, c. 1920. Colección privada.



FUNDACIÓN  
**ARTESANO**  
G R O U P

---

HECHO EL DEPÓSITO DE LEY

ISBN 978-980-6671-04-1

Depósito legal lf31020136412799

©José Rafael Lovera, 2014

©Fundación ArtesanoGroup, 2014

[www.artesanogroup.com](http://www.artesanogroup.com)

Lovera, José Rafael

Retablo gastronómico de Venezuela / José Rafael Lovera. – Caracas :

Fundación ArtesanoGroup, 2014.

ISBN: 978-980-6671-04-1

D.L.: lf31020136412799

1. Gastronomía – Venezuela. 2. Gastronomía – Historia. I. Título.

641.013

L911

A large, light beige, stylized letter 'G' logo is positioned in the background, centered horizontally. It has a thick, rounded font style.

Retablo *Gastronómico* de Venezuela

*José Rafael Lovera*

# Sumario

Retablo  
*Gastronómico*  
de Venezuela

Agradecimientos **p. 7**

Liminar **p. 9**

Espicias, aromatizantes y condimentos **p. 12**

Cornucopia de dos mundos **p. 52**

Saga de los tubérculos **p. 104**

Cereales, legumbres y hortalizas **p. 120**

Platos de antaño y hogaño **p. 146**

Panadería y repostería **p. 188**

Bebidas tradicionales **p. 216**

Banquetes famosos de nuestra historia **p. 258**

Los oficianes de cocina en tiempos históricos **p. 282**

Los recetarios y sus autores **p. 290**

Epílogo **p. 317**

Fuentes de las imágenes **p. 321**



Camille Pissarro. *Comida familiar*, 1854.





# Agradecimientos

S Retablo  
*Gastronómico*  
de Venezuela

Siempre titubean los autores al nombrar a las personas e instituciones que cooperaron con ellos en la elaboración de sus libros. No escapo a esas dudas pues, en mi caso, han sido muchos los que me ayudaron, ora con datos o facilitándome el acceso a documentos y a publicaciones, ora alentándome en la labor emprendida hace ya unos años. La materia del libro que hoy tiene el lector en sus manos es de difícil tratamiento por lo escaso y disperso de sus fuentes; sin embargo, la pasión por recordar el lado gastronómico de nuestra historia, el hábito de la pesquisa constante y la colaboración recibida me permitieron superar esos obstáculos. A sabiendas de cometer muchas omisiones, me limitaré a consignar el reconocimiento que debo a algunas personas sin cuyo esfuerzo no se hubiese podido concluir ni editar la obra. Me refiero a la arquitecta María Alexandra Lovera Montero, quien me ayudó a estructurar y corregir mis textos; a Yasmín Mora Fuentes, quien tuvo la paciencia de tomar mis dictados y asistirme en la corrección de estas páginas; a Antonio López Ortega, a cuya amistad atribuyo el haberse convertido en abogado de la publicación de este libro; al equipo de Fundación ArtesanoGroup, representado por Carmen Julieta Centeno, Sudán Macció y Maribel Espinoza, quienes con tanto acierto y valiosa colaboración hicieron posible la presente edición, y a José Joaquín López Rey y Trina Arocha por su contribución iconográfica. A todos los demás que no menciono, mi gratitud sincera.





# Liminar

P

Retablo  
*Gastronómico*  
de Venezuela

Podría concebirse la cocina como una obra de teatro: en ambas son necesarios los personajes, la trama y el desenlace; ingredientes, preparaciones y degustación serían los equivalentes culinarios de esa trilogía dramática. Si el escritor concibe la obra y la plasma en un texto, el cocinero hace lo mismo mediante un recetario. Nuestra cocina se basa en la asociación de elementos autóctonos americanos y otros foráneos (europeos, africanos y asiáticos). Esta diversidad de ingredientes, reflejo de una historia accidentada, se fundieron unos con otros al calor del relacionamiento de los distintos pueblos que formaron nuestra nacionalidad.

De entrada, podría calificarse nuestra cocina de mestiza, sin que tal característica constituya su diferencia específica, pues ¿existe alguna cocina que no lo sea? Si tomamos la culinaria hispánica, que es sin duda una de las fuentes más importantes de nuestra cultura alimentaria, encontraremos en su acervo rasgos de varios pueblos, pues tiene ella raíces célticas, góticas, íberas y arábigas. Sin embargo, admitiendo que en toda cultura culinaria está presente la transculturación, también ha de aceptarse que la forma como se han mezclado las diversas tradiciones conduce casi siempre a un resultado distinto. De allí que tengan gran importancia para caracterizar una cocina esos modos coquinaros específicos.

Toda cocina se da en circunstancias concretas; quiere decir que se fundamenta en una realidad económica particular: la producción de alimentos, piedra basal del arte culinario. Si es imposible concebir la cocina china fuera de la horticultura que la sustenta, ha de sucedernos lo mismo con la cocina venezolana tradicional respecto de la hacienda o el hato y los conucos. Esta relación estrecha entre las unidades típicas de producción y la mesa es sin duda una de las leyes de la historia. Pero, al lado de la regularidad con que fluyen los alimentos de la producción al consumo, no puede pasarse por alto otro factor de índole económica que se inserta algunas veces con gran fuerza en tal trayecto alimentario. Nos referimos al comercio. Desde los tiempos más remotos, ha sido el intercambio de bienes y servicios factor condicionante en la vida culinaria. En el caso nuestro, las actividades mercantiles mostraron siempre una influencia que ha llegado a adquirir notable intensidad desde mediados de siglo XX, cuando entramos en una angustiosa dependencia alimentaria.

Intentaremos presentar un cuadro de la cocina criolla que abarque los aspectos anunciados y nos dé una idea aproximada de sus características.

Nuestro poeta clásico por excelencia, Andrés Bello, en los memorables versos de la silva “La agricultura de la zona tórrida”, nos ofrece un hermoso despliegue de los elementos básicos de nuestra dieta tradicional. Seguiremos en parte su inspiración para presentar a los personajes que han jugado rol protagónico en el condumio venezolano. Asimismo, aludiremos a los alimentos venidos de afuera; a preparaciones que nacieron en nuestros fogones y a oficiantes que en ellos actuaron dejando obra escrita o legando, con su ejemplo, la riqueza de ese acervo coquinario.

A los textos que siguen, algunos impresos y desperdigados, otros inéditos, hemos procurado ponerlos en orden, uniéndolos por la afinidad de sus temas. Todo el conjunto es una selección muy personal que no significa desconocer los temas que se dejan afuera o solo se mencionan. Pretendemos llamar la atención sobre ese menester por tanto tiempo relegado a una especie de segundo orden, apelando en nuestra ayuda a la historia. Si estas breves notas atraen lectores y redundan en despertar interés por el oficio, quedará el autor más que recompensado.



LA VANIGLIA ❁



# Especias, aromatizantes y condimentos

Retablo  
*Gastronómico*  
de Venezuela

## Prólogo de las especias

Las especias, así con “a”, se llaman, en correcto castellano, los aromas y drogas usados en cocina como condimento. Se distinguen del vocablo “especie” que significa clase, categoría, grupo de elementos iguales entre sí. Algo parecido sucede en francés, en cuya lengua especia se dice *épice* y especie, *espèce*. Ambos términos vienen del latín *species* que desde antiguo se usó para designar tanto los aromas y drogas como las categorías y clases, y aun se empleó como sinónimo de mercadería o mercancía. En la Antigüedad, el vocablo, cuando se empleaba en la primera acepción señalada, equivalía a canela, pimienta y clavo, cuya obtención resultaba difícil, pues eran traídas del Lejano Oriente por un larguísimo recorrido de miles de millas. Durante la Edad Media, Europa continuó el comercio de esos preciosos bienes a través del mismo camino que transitaban los mercaderes atravesando el Asia, la famosa “ruta de las especias”, que a tantos viajeros movió como en el caso insólito de Marco Polo; más tarde, se intentó una nueva vía, esta vez por mar, como fue la notable singladura de Colón, que si bien no remató en la verdadera India, alcanzó tierras desconocidas hasta entonces para los europeos, en las cuales encontraron nuevas especias para deleite del olfato y del gusto.

En cocina, son las especias algo así como el espíritu de muchos platos. Ellas, que desprenden sus particularísimos aromas, realzan las preparaciones coquinarias, añadiéndoles además el gusto sobresaliente que posee cada una. Su fuerza obliga a un empleo discreto, pero sin

embargo, es tal la afición que puede adquirirse por ellas, que en algunos manjares constituyen el sabor predominante... ¿Quién no recuerda el *steak au poivre* en que viene el grano quebrantado exhalando ese olor incitante y estallando, al ser mordido, en oleadas sucesivas de picor tan agradable? La presencia de estos extraordinarios sazonadores siempre viene anunciada al olfato y es confirmada después de esa estimulación aérea por el paladar. Son, junto con la sal, los ingredientes que dan gracia a la comida. Sus cualidades se graban en la memoria gustativa desde la más tierna infancia para resonar incansable y deleitosamente a lo largo de toda la vida. En el discurso alimentario, o si se quiere gastronómico, ellas equivalen al estilo mordaz o ingenioso de la literatura. Dan movimiento a los demás ingredientes, crean contrastes, evocan un cierto exotismo que encanta. Sus nombres se han empleado muchas veces para significar las salidas chispeantes, el lenguaje picante, la originalidad... ¿Acaso no se alude a ellas cuando se dice “especial”? Pero, aparte de su significación lexicográfica, es en el arte culinario donde sobresalen.

En el Nuevo Mundo, antes de la llegada de los europeos, nuestros indígenas conocían y usaban algunas de ellas que luego han adquirido justificada fama universal. El ají (*Capsicum*), que los españoles llamaron pimienta de las Indias, y la vainilla (*Vanilla planifolia* L.), que tanto desconcertó y a la vez embelesó a los conquistadores, son apenas dos ejemplos de lo que podría llamarse, en la historia de la cultura occidental, la nueva especiería.

Si en busca de tan preciados condimentos se gastaron tantos viajes, es justo que les dediquemos algunas páginas que permitan al lector adentrarse en su universo aromático y lo orienten en su empleo en los menesteres coquinaros, con la intención de que las conozcan mejor, más de cerca, de forma que se pueda seguir el perfumado iti-

nerario de sus orígenes y de sus diversos usos, entiéndase, bien concertados con los alimentos. En las siguientes páginas harán su aparición, primero, algunos ejemplos de las americanas, como la seductora trilogía de vainilla, sarrapia y ají, que correspondería al trío clásico del Viejo Mundo: clavo, pimienta y canela, de las cuales también se tratará, añadiéndose la nuez moscada y el jengibre. Todos estos vegetales entran en nuestra tradición alimentaria criolla y muchos de nosotros guardamos el recuerdo de los primeros contactos con ellos. Si antes fueron casi absolutamente artículos de lujo que solo aparecían en las mesas de magnates y príncipes, hoy las industriosas manos del hombre las han convertido en mercancías al alcance de muchos. Celebremos, pues, la existencia de estos bienes preciados que nos ofrece la ubérrima naturaleza por esfuerzo de nuestro trabajo.

### **Pequeña legumbre aromática: la vainilla**

Por el uso general que de ella hacemos y por su inigualable fragancia, merece la vainilla encabezar la lista de los aromas que entran en nuestra cocina. Los botánicos la llamaron *Vanilla planifolia* por alusión a la forma capsular y alargada de su fruto, y a sus hojas planas. Pertenece esta herbácea a la muy extensa familia de las orquídeas y es originaria de Mesoamérica, donde, en los primeros tiempos de la Conquista, la encontraron los españoles para asombro y regalo de su olfato.



Aún se la consigue en los mercados mexicanos y es óptima la proveniente de Papantla, cuyo aroma y sabor no tienen igual.

En náhuatl recibía el nombre *tlilxóchitl*, que según los lexicógrafos significaba “flor negra”, a pesar de que no es cierto que la flor de esa planta tenga ese color. En su monumental *Historia natural de Nueva España*, el doctor Francisco Hernández, médico del rey Felipe II, quien lo comisionó para viajar a México y estudiarla, la describe con precisión y afirma que: “Nace en regiones cálidas abrazada a los árboles húmedos, y da su fruto, las referidas vainas, en primavera. Dicen también que son estas remedio contra los venenos fríos y picaduras frías de animales ponzoñosos, y que junto con *chilli* (ají) al que se le haya quitado la semilla, se mezclan a la bebida de *cacaoatl* (cacao) para evitar la flatulencia que suele producir”.

En nuestro país, en 1745, José Lorenzo Ferrer, en su *Ynstruzion y noticia de la ciudad de Barquisimeto*, afirma que: “[...] abundan en los campos bainillas mui aromáticas”, lo que viene a confirmar, pero refiriéndose a toda la Capitanía General, Joseph Luis de Cisneros en su *Descripción exacta de la provincia de Benexuela*, que data de 1764: “Ay Baynillas grandes, jugosas y más olorosas que las de Nueva España”, añadiendo que ocupaban el octavo lugar entre los productos de esa jurisdicción. Por su parte, en lo que respecta al oriente venezolano, refería el padre Antonio Caulín, en su *Historia corográphica natural y evangélica de la Nueva Andalucía* de 1779: “Es muy abundante en las Serranías de esta Provincia aquella frutica aromática, tan estimada en la Europa, que llaman Bainilla, que tiene la figura de una aba, y su planta es un bástago siempre verde, que a la manera de los sarmientos de la vid, se va enredando por los árboles a donde sirve su fruta para regalo de las aves. La médula de la Bainilla son unos gránulos menudos como arena, negros como la pólvora y muy apreciables, para sazonar el cho-



colate en compañía de la canela. La hoja de este bástago es también muy verde, gruesa y lisa; su figura es de una lanceta, y la llama el indio *ekére-nuri*, que quiere decir: ‘Lengua de tigre’, por la similitud que tiene a la lengua de esta sangrienta fiera”. No obstante la afirmación del misionero sobre el uso de la vainilla como aromatizante del chocolate, parece que no era esta combinación muy aceptada en nuestra región central, pues el barón de Humboldt, en su famoso *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente* asevera: “Sábese que los españoles por lo general se espantan de la mezcla de la vainilla con el cacao, por irritar el sistema nervioso. Por esto el fruto de esta bella orquídea es desdeñado en la provincia de Caracas”, añadiendo que podrían “cosecharla en abundancia en la costa húmeda [...] entre Puerto Cabello y Ocumare, sobre todo en Turiamo, donde los frutos [...] alcanzan hasta once o doce pulgadas de largo. Los ingleses y angloamericanos desean a menudo hacer compra de vainilla en el puerto de La Guaira, y no sin dificultad pueden los comerciantes procurarse de ella pequeñísimas cantidades. En los valles que descienden de la sierra costanera hacia el mar de las Antillas, en la provincia de Trujillo, bien como en las misiones de Guayana, se podría recoger mucha vainilla, cuyo producto sería aún más abundante, si a ejemplo de los mexicanos se desembaraza de vez en cuando la planta de los bejucos que se le enredan y la ahogan”.

No desarrollaron nuestros abuelos el cultivo de esta planta, a diferencia de lo que hicieron en sus colonias tropicales los franceses, que han llegado a hacer famosa la vainilla de las islas de Borbón.

Modernamente, los químicos obtienen, a partir del eugenol –sacado mediante la destilación de la esencia de clavo–, la vainilla artificial que, por ser más barata que la natural, ha venido a desplazarla en el comercio, aunque no en las confecciones de alta repostería, pues el

aroma de la natural es definitivamente insustituible. Puede el lector exigente hacer la prueba preparando por ejemplo dos quesillos, uno con vainilla natural y otro con vainillina. Notará inmediatamente la diferencia abismal entre el delicado aroma y refinado sabor de la vainilla natural y el punzante olor y sabor químico de la sintética.

En Venezuela hoy se importa vainilla, cuando sabemos que puede producirse óptima en nuestro territorio para consumo interno y aun para la exportación, por ejemplo a Norteamérica, donde hay un buen mercado para la vainilla natural. Ojalá que algún emprendedor compatriota llene ese nicho que redundará en su beneficio y en el de sus congéneres.

### **Una fragancia casi desconocida: la sarrapia**

En las inmensas selvas de la Amazonía, a las orillas de los caudalosos ríos que la surcan, buscando las tierras anegadizas, arenosas, ricas en *humus*, se levantan impetuosos los sarrapios (*Coumarouna odorata* o *Dipteryx odorata* [Aubl.] Wild.), formando caprichosas columnnatas de vasta extensión o como dicen los botánicos “manchas”. Las semillas de los sarrapiales, llamadas yape por los erráticos habitantes de esos bosques tropicales, les han servido como talismanes, perforándolas y uniéndolas mediante un cordel que se ponen alrededor del cuello.



El fruto de esta papilionácea es ovoide, algo alargado, cubierto por una corteza de color verde oscuro, y su pulpa comestible ha sido calificada por algunos de apetecible por su dulzor y su fragancia. Pero lo que han buscado en él tanto las tribus amazónicas como luego los criollos son sus semillas, que han tenido siempre gran demanda, sobre todo en el extranjero, como aromatizantes de perfumes, picadura de tabaco y licores. Durante el siglo pasado fueron muy apreciadas, alcanzando altos precios, lo que hizo la fortuna de muchos sarrapieros. Pese a que por esa época hubo intentos de cultivos en las cercanías de Puerto Cabello, los árboles no alcanzaron el rendimiento comercial esperado, por lo que siempre privó la recolección en los sarrapiales silvestres. Trabajo manual difícil, lento y por ende costoso. Una vez obtenidos los frutos, por mayo y junio, se dejan al sol para que alcancen su madurez perfecta, luego se parten con piedras, extrayéndoles las semillas que se maceran en ron por varios días, más tarde se escurren y al final del proceso se cubren con una especie de capa blancuzca que exudan y contiene en alto grado cumarina, que es el principio aromático tanpreciado. A fines de la centuria decimonónica, afirmaba Adolfo Ernst que la sarrapia originaria de Venezuela era superior a la del Brasil, Trinidad y Guayana y era muy solicitada como especialidad del país; ante el comienzo de una competencia que se anunciaba para un porvenir poco distante (él escribía en 1885), recomendaba que se procediese a un cultivo racional de la leguminosa, indicando la conveniencia de una atención previsiva por parte del gobierno que asegurase a Venezuela “el privilegio de que goza hoy con respecto a tan apreciada producción de su riquísima flora”. Esta ventaja de nuestra sarrapia venía confirmada por el éxito que había obtenido en las exposiciones internacionales de las postrimerías del siglo XIX. Pero, en nuestra época, fue decayendo al disminuir considerablemente la recolección y haberse hecho caso omiso de la exhortación del sabio alemán. Si antes

se la conseguía en abundancia, sobre todo en Ciudad Bolívar, hoy ha pasado a ser un escasísimo y costoso artículo que se puede adquirir solo en algunos puestos de yerbateros.

Quien nunca haya aspirado su delectable aroma quedará confundido al hacerlo por primera vez pues, si bien recuerda la vainilla, es mucho más complejo y termina intrigando agradablemente a quien lo percibe. Hace unos treinta años, empleamos un agua infundada con la oscura semilla en la elaboración de un melado de papelón para acompañar nuestros tradicionales buñuelos de apio, y también, por el mismo procedimiento, aromatizamos la leche, con la que hicimos una crema inglesa en la cual pusimos a flotar esponjadas islas de merengue. El éxito fue rotundo, pues uno de los factores más importantes para los buenos logros gastronómicos es la sorpresa. No obstante, como sucede en toda materia de drogas y aromas, su utilización debe ser discreta, solamente como ingrediente aromático, es decir, en pequeñas cantidades.

Merece especial atención esta semilla que embelesa el olfato y añade, por así decirlo, una nota delicada en la que resuena el exotismo de nuestras regiones selváticas. Sin duda, debería reanudarse el interés por cultivar la sarrapia, siguiendo el consejo que hace más de un siglo nos diera Ernst.

### **Pimienta del Nuevo Mundo: el ají**

Entre las novedades venidas de América que el prelado cortesano Pedro Mártir de Anglería anunciaba a sus lectores en su regocijado estilo renacentista, se encontraba la noticia de cómo los descubridores habían llevado a España, en su primer viaje de vuelta, “ciertos granos rugosos, de diversos colores más picantes que la pimienta del Cáucaso”, registrando así la llegada del *Capsicum* o, como se la llamó desde entonces, pimienta de las Indias. Se enriquecía con este ha-



llazgo el número de las especias conocidas en el Viejo Mundo, justificando en cierta manera el motivo que había movido a Colón a surcar el piélago desconocido en procura de la especiería del Oriente. No encontró el navegante la famosa pimienta, pero en su lugar halló esta nueva especia americana que no tardó en conquistar el paladar de los europeos. Su uso se propagó rápidamente en España, pues ya en 1565, Nicolás Monardes, médico famoso de Sevilla que se interesó por los productos americanos, afirmaba que no había: “[...]jardín ni huer-

ta, ni macetón que no la tenga sembrada”, añadiendo que los ajíes eran usados “en todos los guisados y potajes”, para concluir, con gran sentido económico, que difería de la pimienta negra en que esta importaba muchos ducados, mientras que aquel no costaba más que sembrarlo. No tardó nuestra solanácea en tener igual éxito en otros países europeos, si atendemos a la noticia que sobre su comercio nos da el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo, quien refiere cómo el ají “llevábase a España e Italia e a otras partes por muy buena especia [...]. E desde Europa envían por ello mercaderes e otras personas e lo buscan con diligencia para su propia gula e apetito”. De forma que, desde el siglo XVI, cobró fama este picante fruto americano, que llegaría a penetrar en todas las cocinas del Viejo Mundo, campeando en numerosas recetas. *Capsicum frutescens* lo llamó Linneo, *chilli* lo mentaron los nahuas, *uchu* los quechuas, pero como sucedió respecto de muchos americanismos privó para la posteridad el vocablo “ají” de los taínos que, como decía el padre Bartolomé de Las Casas, se pronunciaba con la segunda sílaba

luenga. Viene, por supuesto en las *Elegías de varones ilustres de Indias* de don Juan de Castellanos, quien lo cita entre las producciones de la región que hoy ocupan los estados Lara y Falcón. En todo caso, hacía las delicias de los indígenas, quienes, pese a su ardoroso sabor, no dejaban de usarlo en sus comidas. Los conquistadores se habituaron a consumirlo y aun cuando graduaron un tanto su empleo, lejos de prescindir de él, continuaron usándolo, en el caso de Venezuela, predominantemente en ajiceros, de los que hay gran variedad en nuestra geografía gastronómica, más que como ingrediente directo de las preparaciones. Pues, para este último efecto, usaron el ají dulce, exento de picor pero lleno de aroma. ¿Quién desmentiría la afirmación de que este último *Capsicum* es el alma de nuestros guisos típicos?

A pesar de ser tan utilizado este diminuto fruto, no conocemos ninguna monografía que se haya detenido en presentar la extensa taxonomía que ofrece su variopinta tribu. Son muchos los nombres que reciben sus diferentes tipos, predominando las voces indígenas: *coropco*, *ayyaco*, *chirel*, *corito*, *chirere* y tantas otras denominaciones que corren en el vocabulario de las distintas regiones del país. Sería por demás deseable que alguien se ocupara de esta materia, pusiera orden en la diversidad de variedades y formas, contribuyendo a desterrar las confusiones que persisten desde el punto de vista científico.

Según el Instituto Nacional de Nutrición, 100 g de nuestro popular ají dulce fresco contienen 38 calorías, 20 mg de calcio, 28 de fósforo, 1,50 de niacina, 91 de vitamina C y 156 mcg de vitamina A, por citar solo algunos de sus valores nutritivos.

Es, sin lugar a dudas, el *Capsicum* uno de los más notables aperitivos y también posee reconocidas propiedades digestivas. Naturalmente que, como sucede con toda especia, deben evitarse los excesos.

Su cultivo y adecuado mercadeo deben ser objeto de fomento, pues su aroma o su picor están enhebrados en nuestra más legítima y antigua tradición coquinaria.

### **Perfumado condimento extranjero, imprescindible en la mesa criolla: el clavo**

Entre la extensa familia de las mirtáceas sobresale, por su acusada personalidad organoléptica, la *Eugenia caryophyllata* Thunb., planta que produce el universalmente famoso clavo de especia o clavo de olor que los españoles del siglo XVII, al decir de Sebastián de Covarrubias, llamaban *garofe* y que todavía, en el siguiente siglo, aparece en el *Diccionario de autoridades* como *girophle*. Es originario del archipiélago de las Molucas, pero esa proveniencia fue celosamente guardada como secreto por los pueblos orientales y más tarde por los navegantes



portugueses y españoles, quienes, cuando arribaron a aquellas islas en el siglo XVI, llegaron incluso a falsificar las cartas de marear para esconder las rutas de acceso al lugar donde crecía esta planta aromática, cuyo valor mercantil era muy subido entonces.

Según los antiquísimos anales del Imperio chino, en la segunda centuria antes de Cristo, la etiqueta de la Corte de los Han prescribía que cualquiera que hubiese tenido la suerte de ser recibido por el Emperador debía llevar en su boca un clavo para perfumar su aliento. Afirman los eruditos que en el año de gracia de 335, unos mercaderes

árabes llevaron al emperador Constantino, en Bizancio, los primeros clavos de especia conocidos en la cultura occidental. Desapareció la trata del girofle a la caída del Imperio romano, para restablecerse en la Edad Media, por conducto de los sarracenos que ocuparon Sicilia y también de los cruzados que a su regreso de Tierra Santa lo trajeron a Europa. Fueron, desde entonces y por largo tiempo, los grandes acaparadores de esta preciosa especia, los venecianos, uno de los cuales, Marco Polo, la menciona en su libro de viajes, pese a que la atribuye, equivocadamente, a la región central de China, no sabemos si adrede, para despistar a quienes leyeran su obra buscando localizar las tierras donde crecían los árboles de clavo.

Ya en el siglo XVI, fue redescubierto el ámbito clavero de las Molucas por los integrantes de la expedición de Fernando de Magallanes, cuyo cronista, Antonio Pigafetta, dio en su relato una acurada descripción de la planta, cuando el 16 de noviembre de 1521, bajó “a tierra para observar detenidamente el árbol del clavo y ver de qué modo produce su fruto. Esto fue lo que observé: es muy alto y su tronco es como el cuerpo de un hombre de grueso más o menos, según su edad; sus ramas se extienden mucho hacia el medio del tronco, pero en la copa forman una pirámide; su hoja se parece a la del laurel, y la corteza es de color aceitunado; los clavos nacen en la punta de las ramitas, en grupos de diez a veinte; en un lado da más fruto que en otro, según las estaciones; los clavos son primero blancos, madurando rojizos y al secarse negros; se cosechan dos veces al año, la primera por Navidad y la segunda por San Juan, esto es, poco más o menos, hacia los dos solsticios, que es cuando el aire es más templado en este país; en el de invierno es más cálido porque el Sol está entonces en el cenit. Cuando el año es cálido y hay poca lluvia, la cosecha de clavos en cada isla es de trescientos a cuatrocientos *bahars*. El árbol crece solo en las montañas, y perece cuando se le trasplanta al llano; la hoja, la corteza y la



parte leñosa del mismo árbol huelen y saben tan fuerte como el fruto, el cual, si no se coge en plena madurez, engorda y endurece tanto que no sirve de él más que la corteza; solo hay árboles de clavo en las montañas de las cinco islas Molucco, y algunos en la isla de Giailolo y en el islote de Mare, entre Tadore y Mutir, pero sus frutos no son tan buenos; afirman que la niebla le da cierto grado de perfección; lo cierto es que cada día vimos una niebla, en forma de nubecitas, rodeando ora una, ora otra de las montañas de estas islas; cada habitante posee algunos árboles, que guarda y de los que recoge los frutos, pero sin siquiera pensar en el cultivo; en cada isla se llama de modo diferente a los clavos: *momode* en Tadore, *bongalavan* en Sarangani y *chianche* en las islas Molucco”.

Hoy los centros más importantes de producción de clavos de olor han pasado a ser Madagascar y Zanzíbar, isla esta última que satisface el 80% de la demanda mundial de la especia.

No ha prosperado este árbol en América. Se sabe que fueron los Welser, alemanes conquistadores de Venezuela por virtud de la capitulación que les diera por estas tierras el emperador Carlos V, quienes compraron buena cantidad de quintales de clavo, pertenecientes a Cristóbal de Haro, llevados en el *Victoria*, único navío que volvió a España de los cinco que habían salido en la expedición de Magallanes, es decir clavos de los mismos que describe Pigafetta, y obtuvieron los negociantes alemanes tan pingüe ganancia que, al parecer, fue este éxito el que hizo que insistieran en sus operaciones en España y terminaran con sus establecimientos en la provincia de Venezuela. Durante el siglo XVIII se hicieron varios intentos de trasplantar el *girophle* a Guayana, al Brasil, a Jamaica, a Martinica, a Haití, e incluso a Trinidad, sin éxito notable. No fructificó el clavo en tierras americanas, pero sí floreció su comercio; fue artículo de importación desde tem-

pranos días coloniales, sin que haya cesado su demanda. Era muy usado en la cocina española y entró su empleo a nuestro país con los colonizadores, arraigándose en múltiples preparaciones que forman hoy parte del acervo culinario criollo venezolano.

Entra en nuestra dulcería, como lo demuestran las recetas del clásico melado de papelón, el dulce de lechosa, las papitas de leche y tantas otras fórmulas a las cuales nos hemos habituado desde la infancia. Sigue siendo forastero, pues proviene de muy lejanas tierras, pero ha sido definitivamente aceptado entre nosotros, que le hemos otorgado la nacionalidad coquinaria, pues es ya imprescindible como ingrediente de muchos platos típicos.

### **Diminuto grano aromático y picante: la pimienta**

La familia de las piperáceas es bastante extensa, pues los botánicos le cuentan entre seiscientos y setecientos individuos, entre los que está el más conocido de todos, al cual Linneo le dio la denominación de *Piper nigrum*. El primero de esos nombres latinos viene de *piperi*, vocablo con el cual era designado por los griegos y, si escudriñamos un poco en su etimología, encontraremos que es muy probable que derive de *pipo*, que en la lengua de estos últimos significa *pico*. No está desencaminada esta hipótesis si recordamos la característica predominante de la



especia que se resume en un dicho castellano antiguo: “La pimienta es chica, y pica”, tal como hace la parte saliente de la cabeza de los pájaros. Se trata de una planta trepadora, leñosa, que puede alcanzar hasta unos diez metros de largo, cuyos frutos vienen en espiga y consisten en un glóbulo de tinte rojizo que, en el proceso de maduración, va tomando un tono pardusco. Es originaria del noroeste de la India y, desde tiempos muy tempranos, se la trasplantó a las regiones tropicales del sureste asiático. Entró al mundo mediterráneo algo antes del siglo IV anterior a nuestra era, y a ella se refieren Teofrasto, Dioscórides y Plinio, considerándola sobre todo por lo que respecta a sus propiedades medicinales. Pero fue en Roma donde adquirió su mayor fama. El poeta Horacio, en una sátira dirigida a su jardinero, le dice que: “Más que vides quisiera ver en mi huerta, crecer la pimienta y el incienso”. Durante todo el Imperio romano tuvo gran predicamento y Domiciano construyó en la Ciudad Eterna un mercado para las especias que fue llamado Horrea Piperataria y la calle que a él conducía Via Piperatica. Como sucedió también con las demás especias que venían del Oriente, su comercio decayó al declinar el Imperio pero, ya para el siglo V, la historia nos cuenta cómo Roma se salvó de la devastación con la cual era amenazada, en el año 408, por el visigodo Alarico, pagando un tributo que incluía 3.000 libras de pimienta; años más tarde, en el 452, sucedió algo parecido con Atila. No había perdido la especia el carácter de moneda que tenía desde la época grecorromana. Durante tiempos medievales se mantuvo como preciosa mercancía, como lo atestigua Marco Polo en su libro de viajes.

En el siglo XIV encontramos una de las primeras descripciones que se pudieron leer en castellano. Se trata de la traducción del curioso *Libro de las maravillas del mundo* de Juan de Mandeville, quien viajó a la India en el último tercio de aquel siglo consignando en su relato: “Y podéis creer que la pimienta crece ende a manera de una viña salvaje que es

plantada; crece en los árboles porque la sostengan, y cuelga a manera de las uvas, y así la cortan como hacemos con ellas y la secan al sol y allí se cresa. E hay tres maneras de pimienta en un árbol es a saber: pimienta luenga y blanca y negra. La luenga viene primeramente cuando la faja comienza venir, y es semejante a la flor del avellano; y cuando han cogido aquella viene la blanca que es mejor que la negra”.

Sin duda que la singladura colombina tuvo mucho que ver con la demanda de esta especia, pero su trasplante al Nuevo Mundo, cuyo primer intento sucedió en 1518, tuvo un éxito efímero. Fue obra del licenciado Alonso de Suazo, quien la llevó a Santo Domingo afirmando en una correspondencia que envió a España en enero de aquel año: “He procurado probar la especiería, especialmente la pimienta [...] y tuve manera para enviar secretamente a Portugal por alguna pimienta que viniese fresca, y de tres o cuatro libras que trajeron no tuve sino dos granos que fuesen buenos, y estos nacieron, y están los más hermosos del mundo, y la hoja como yedra y la rama como de un bledo colgado [...] y al pie de las hojas nacen unos granos [...] con mucha cantidad. Espero en Dios que de estos dos árboles habrá simiente para toda la isla”. Sin embargo, fue esperanza vana, pues según los eruditos no se encuentra ninguna otra referencia a esta planta durante los siglos XVI a XVIII. En esta última centuria se hicieron intentos similares en la Guayana francesa y en la zona amazónica del Brasil, lugar este donde ha tenido éxito con una producción copiosa en las décadas siguientes a los años 1940. En Trinidad también hubo ensayos, igual en Puerto Rico, pero sin mayor significación. A comienzos de la década de 1990, la estaban sembrando en Anzoátegui y Monagas, pero no tenemos mayores noticias de ese cultivo.

Esta especia se usa como condimento en muchos de nuestros platos y en una significativa parte de las recetas extranjeras, especialmente francesas, denominadas “a la pimienta”. Su uso da a las preparaciones

un sabor muy especial que, por ejemplo, se siente en los auténticos chorizos orientales en los que se incorpora no molida, sino quebrada. Sin duda es grata, al morder un trozo de pimienta, la sensación de sabor y picor que se extiende en oleadas por el paladar, sin embargo, como sucede con toda la especiería, debe evitarse su abuso.

### **Corteza olorosa y picante: la canela**

Lo que da a la canela su singularidad dentro del ámbito de las especias, desde el punto de vista botánico, es que se trata de una corteza. Por supuesto que esa originalidad viene reforzada organolépticamente por su aroma penetrante y su picante sabor. El árbol que la produce fue bautizado por los científicos con el nombre de *Cinnamomum zeylanicum* Nees, que según los eruditos alude, por un lado, al nombre por el cual se la conoce en algunas islas del Lejano Oriente: *cainmana*, que al parecer viene de *cain* madera y *mana* dulce; y por otra parte, el apelativo



que se añade a la primera denominación hace referencia al origen geográfico de la planta: la isla de Ceilán. Si bien se conocen otros árboles cuyas cortezas tienen cierta similitud en el olor y gusto de esta planta india, como por ejemplo *Cinnamomum cassia* o canela de China, nadie discute la superioridad de las cortezas de Ceilán, más suaves en fragancia y menos punzantes al paladar que las otras. Alcanza esta última planta una altura de hasta diez metros y de ella se aprovechan las ramas delgadas, las cuales se raspan exteriormente, separándolas

de la corteza en canutillos que, asoleados, adquieren el color típico que se ha identificado con ellos y que nos viene en nuestra música caribeña en el nombre de un famoso bolero; sin lugar a dudas se trata de un tono muy apreciado por los galanteadores tropicales.

Esta especia es la que ha dejado rastros más antiguos en la historia escrita y, según documentos chinos, ya en el año 2700 antes de nuestra era, el emperador Shen Nung, a quien los mandarines atribuyen la introducción de los instrumentos agrícolas y el estudio de las propiedades medicinales de las plantas, la menciona en un tratado que escribió, llamándola *kwei*, que en escritos posteriores aparece como *tien shu kwei*, que significa “canela de la India”. Si bien no se hace distinción entre la parte continental del territorio de esa nación y la gran isla de Ceilán, situada al sureste, todo el ámbito se distinguía como la India. Se la menciona entre las principales especias en la Biblia, al lado de la mirra (Éxodo 30:23, Proverbios 7:17), y al parecer se trataba de una importación hecha a Judea por los fenicios o por los árabes. Fue bien conocida durante la Antigüedad grecorromana, apareciendo en las obras de Plinio, Teofrasto, Tolomeo e incluso en Heródoto, quien al mencionarla afirma que crece en la tierra que fue cuna de Dionisos, sin precisar más que se trata de inaccesibles montañas. En aquellos lejanos tiempos era escasa y muy costosa, y tanto griegos como romanos la emplearon para perfumar el vino. A la caída del Imperio romano cesó su tráfico, como también el de otras especias como el clavo y la pimienta, y no vino a restituirse sino en la época medieval con motivo de los contactos con los sarracenos en Sicilia y el regreso de los cruzados a Europa. Una de las razones aducidas por Colón para lograr que fuera patrocinada su aventurada navegación, fue la oferta de obtener y traer canela a España, obviando el largo, complicado y encarecedor circuito comercial que por el Mediterráneo, y luego por vía terrestre, permitía el acceso a este precioso ingrediente. Después,

las expediciones que en el siglo XVI emprendieron los portugueses y los holandeses crearon nuevos caminos acuáticos para la canela que los favorecieron por muchos años. Hasta entonces, la especia se obtenía por la vía de la recolección de plantas silvestres y no fue sino en el siglo XVII cuando los holandeses comenzaron a plantarla en la misma Ceilán y más adelante en otras localidades orientales.

En nuestro país se la importó desde comienzos de la Colonia, sin que haya dejado de hacérselo hasta nuestros días. Como dato muy curioso hay que mencionar que el obispo Íñigo Abbad y Lasierra afirma haber visto en Caracas, en poder de un vecino llamado José España, en 1778, algunos arbolitos que había adquirido de un barco holandés llegado casualmente al puerto de La Guaira. Que sepamos, no se han hecho experimentos agroindustriales de trasplante de este maravilloso vegetal a nuestro país. Gran cantidad de nuestros platos típicos piden en sus recetas la canela y así figura, por ejemplo, como cierre magistral, espolvoreada sobre el dorado bienmesabe o el lustroso majarete y también en el arroz con leche. Es aroma y sabor que se encuentra presente, desde hace varios siglos, en nuestra memoria gustativa y, por fortuna, ya no es como en los tiempos antiguos, regalo exclusivo de emperadores, príncipes o magnates.

### **Minúscula semilla acanalada y olorosa: el anís**

Esta hermosa umbelífera que Linneo bautizó como *Pimpinella anisum*, nombre compuesto, de naturaleza híbrida, pues el primer vocablo viene del latín *bipennula* (que tiene dos alas) y el segundo del griego *anison*, que podría traducirse por “sin par”, es al parecer originaria de Egipto en cuyos restos arqueológicos, que datan de hace más de 2.000 años, se ha constatado que era cultivada en tierras de los faraones. Viene mencionada en textos atribuidos a Pitágoras (c. 550 a.C.),



quien consideraba el pan aliñado con esta especia como una exquisitez. También es mencionada por Hipócrates, Teofrasto y Dioscórides, quienes le atribuyen virtudes medicinales, especialmente contra la dispepsia. Por su parte, los romanos la conocieron y usaron ampliamente en pasteles y grageas, refiriéndose en los anales de Roma que el general Quintus Fabius Cunctator distribuyó copiosa cantidad de esta especie de caramelo a la plebe con ocasión de celebrarse sus triunfos militares.

Al parecer, fue introducida en el resto de Europa por dos vías: a los países germánicos en tiempos de Carlomagno y a la Península Ibérica por los árabes venidos de África, quienes trajeron excelentes semillas que se dieron muy bien en Andalucía, lo que sentó la fama del anís proveniente de esta región, considerado desde tiempos remotos como más grueso y aromático que el del resto de las zonas productoras de la especia. Figura este grano en las obras de medicina de los musulmanes-españoles del siglo XI, incluyéndolo dentro de las plantas que, en romance, se denominaban *torna-maritos*, porque se suponía que devolvían los maridos a las esposas abandonadas, fuese porque obraban por virtud puramente mágica o porque si la mujer había sido repudiada por su mal aliento este se desvanecía mascando la semilla.

El famoso doctor segoviano Andrés Laguna, que fue médico del emperador Carlos V, afirma en sus comentarios a Dioscórides que: “La



planta que produce el anís es semejante al apio. Produce el tallo redondo, acanalado ligeramente y muy acompañado de ramos. Sus hojas son, en su primer nacimiento redondas, empero después se hienden como aquellas del apio, la flor del anís es blanca, y la copa de la simiente se parece a la del eneldo. Es agudo y algún tanto amargo el anís, y ansí calienta y deseca en el grado tercero. Sirve no solamente en casos medicinales, empero también al cotidiano uso es muy útil para condimentos de muchas y muy diversas viandas; porque con el anís se da muy buen gusto al pan, con él se enjuagan las botas para que se comunique su olor y sabor al vino, y con él se betunan los pozos y aljibes para la delicadeza y salubridad de las aguas. Comido y mascado, el anís corrige la corrupción y hediondez del anhélito y si se come muy a menudo ensancha y relaja las estrechuras del pecho y hace respirar con menos trabajo, lo cual quiso darnos a entender Dioscórides con solo aquel nombre *eupnom*, el cual no quiere decir que hace suave el anhélito, como todos los intérpretes trasladaron (aunque hace lo uno y lo otro el anís) sino que facilita el oficio del resollar. Es admirable el anís contra las frialdades de estómago, restituye el apetito perdido, ataja el vómito, resuelve los importunos sollipos y los regüeldos acedos, provoca muy dulce sueño, y metido en la funda del almohada, conforta el cerebro y hace que no se sueñen cosas turbulentas ni horribles. De más desto tiene muy gran virtud contra la gota coral, principalmente contra la que aflige a los niños, despide los vaguedos de cabeza, deshace la piedra, y bebido con vino, desopila, y provoca sudor”.

En Venezuela, el primer registro documental sobre el anís se encuentra en la lista de mercancías introducidas por Borburata en 1564. Más tarde aparece en una relación geográfica de El Tocuyo, escrita en 1768; luego en otra relativa a Barquisimeto de 1769. Se le menciona también como sembrado en la Colonia Tovar (1843-1845) y de allí en adelante aparece en los escritos de Ernst y por fin en los de los botánicos con-

temporáneos. En todo caso, su cultivo en nuestro país no tiene significación comercial y casi todo se importa.

Entra esta especia en muchas preparaciones de nuestra cocina criolla tradicional, como es el caso de las muy preciadas arepitas dulces cuya corteza se abomba en la fritura mostrándose dorada y arrugada al anhelante paladar de niños y adultos.

Hablando de anís, no puede dejar de mencionarse el “estrellado” o anís de China o también llamado “badiana”. Se trata del *Illicium verum* Hook de los botánicos, nombre que anuncia sus características organolépticas, pues significa “verdadera seducción”. En Venezuela tiene gran uso como infusión para los males estomacales. La planta que lo produce, que es familia de las magnolias, no se da en nuestras tierras, por lo que también se lo trae de afuera.

### **Un tesoro aromático: la nuez moscada**

Uno de los nombres científicos más afortunados, aun cuando sea redundante, que han dado los botánicos a planta alguna es el de *Myristica fragrans*, con el cual designaron a la nuez moscada. Denominación que traducida a nuestra lengua vendría a ser algo así como “fragancia aromática”, que viene a expresar la grata intensidad con la que dicha nuez regala al olfato. Originaria de la lejana Indonesia, de donde su cultivo se extendió a las islas Molucas y a la India, más tarde a la Arabia, esta hermosa planta, cuyo fruto es considerado uno de los más hermosos que da la naturaleza, hasta el punto de que el sultán Husain, sha de Persia, en tiempos dieciochescos, se arrogó el título de “Sol de la gloria y nuez moscada de las delicias”, constituyó desde épocas remotas precioso artículo de comercio en la famosa ruta de las especias, por la cual los mercaderes la introdujeron a Europa, al parecer, en tiempos medie-



vales. Según los infatigables estudios de los eruditos, era desconocida en la Antigüedad grecorromana, de forma que ni Arquestrato, ni Lúculo, ni Apicio, ni el resto de finos paladares que formaron la pléyade de los gastrónomos de Grecia y de Roma, tuvieron la suerte de aspirar su maravilloso perfume, ni gustarla como ingrediente de los muy sofisticados platos que preparaban. Lo cierto es que, ya para el siglo V de nuestra era, se conocía en Bizancio y, a partir del siglo XI, en Europa.

El elegante árbol que la produce, que puede ser hembra o macho, ha sido calificado también por los botánicos como el pashá de la flora tropical, después de haber comprobado que un macho era suficiente para fertilizar de diez a veinte hembras; en otras palabras, una plantación de nuez moscada sería una especie de harén vegetal.

Su fruto, de gruesa y arrugada cáscara, que tira a amarillo-rojizo en el exterior, guarda en su seno una gran semilla oscura y lustrosa, cubierta por un arilo a manera de red de un hermoso color carmesí, que se llama macis. Tarda en florecer de seis a siete años y a partir de los ocho hasta los veinticuatro alcanza su punto óptimo, produciendo entonces, si se trata de un árbol sano, de 1.900 a 2.000 nueces.

Cuando los sobrevivientes de la arriesgada singladura del famoso navegante Fernando de Magallanes arribaron al archipiélago indonesio, en noviembre de 1521, según cuenta el cronista de la expedición, gentil hombre italiano y caballero de Rodas, micer Antonio Pigafetta, embelesados por el aire balsámico que desprendían los bosques de clavo,

canela y nuez moscada, resolvieron visitar Dailolo o, como nos dice en su *Diario* el italiano, *Giaailolo*, y quedaron maravillados por aquellos árboles exóticos cuyos productos habían hecho la fortuna de tantos mercaderes venecianos y genoveses. Era como haber encontrado un tesoro fragante, que cuidaron en señalar en sus cartas de marear para saber cómo volver en procura de esas preciosas especias, y así por vez primera, para los europeos, registró el cronista la descripción de la buscada nuez: “También produce la isla nuez moscada, parecida a nuestras nueces, tanto por el fruto como por las hojas. La nuez moscada, cuando se la cosecha se parece al membrillo por su forma, color y pelusilla que la cubre, pero las más pequeñas, su primera corteza es tan espesa como el pericarpio de nuestra nuez; debajo el cual está el macis, de un rojo muy vivo, que rodea la corteza leñosa que contiene la nuez moscada propiamente dicha”. Poco después, el médico portugués García de Orta, en su epítome de la obra de Carlos Clusius, al tratar de los aromas del Lejano Oriente, habla de la nuez y afirma que preparada con azúcar se recomendaba como medicamento para las dolencias del cerebro, del útero y de los nervios.

Como curiosidad, ha de consignarse que crece en nuestras latitudes y es oriunda de Colombia la otoba o *Dialyanthera otoba* H. & B. Warburg, afín de la *Myristica fragrans*. La nuez de esta planta americana, menos alargada que la oriental, pero también cubierta por una especie de redecilla, es aromática y ha sido llamada moscada de Bogotá. Fue encontrada por el sabio José Celestino Mutis en su renombrada expedición botánica, a fines del siglo XVIII, en la región de Tolima, y luego Humboldt y Bonpland la hallaron también en el Magdalena, pero asimismo se da silvestre en los bosques superiores de las tierras templadas de nuestros Andes, según el testimonio del padre Joseph Gumilla, ratificado por Henri Pittier. Es, por así decirlo, parienta de la nuez moscada, pese a que no alcanza tan delicado perfume como esta.

La semilla se usa como especia, rallándola para incorporarla a la preparación de que se trate, lo que debe hacerse escrupulosamente; es decir, en pequeñas cantidades, por su fuerza. Se afirma que algo menos de media cucharadita de su polvo resulta estimulante, pero si se pasa de los siete gramos es tóxica y deprimente, atribuyéndose este efecto a la miristicina, sustancia psicoactiva. Pero casi lo mismo sucede con las demás especias, cuyo uso desmedido será siempre perjudicial.

Entra como ingrediente aromático en muchas de nuestras recetas, desde el puré de batatas hasta el inigualable y delicado fresco que se prepara con la parcha granadina, *Passiflora quadrangularis* L., por citar solo dos casos. Se la consigue en las boscosas haciendas de Chuao y Choróni y, por supuesto, en nuestros mercados. Creemos que vale la pena que se fomente su cultivo y se estudie a su pariente tropical, la otona, pues, si bien no tienen valor nutritivo, contribuyen a deleitar los paladares más exigentes.

### **Una especia subterránea: el jengibre**

Si la naturaleza es pródiga, como decían nuestros abuelos, y derramó su riqueza en materia de especias, en las flores (clavo y vainilla), en la corteza de los árboles (canela) y en las semillas (nuez moscada y pimienta), alargó aún más su dádiva hasta penetrar bajo tierra y darnos una raíz: el jengibre. *Zingiber officinale* Rosc. es la designación con la cual lo ha admitido la botánica en su extensísima taxonomía. El primer vocablo, que equivale a nuestro jengibre, al *gingembre* de los franceses, al *ginger* de los ingleses, al *zingiber* de los latinos y al *zingiberi* de los griegos, tiene su origen, según los etimologistas, en la palabra sánscrita *sringavera* que quiere decir “raíz corniforme”. Este rizoma, nativo del Asia tropical, probablemente de la India y Malasia, era conocido en la Antigüedad grecorromana y constituía un desta-



cado rubro de importación para Roma, a donde llegaba por su puerto de Ostia desde Alejandría. Plinio, el naturalista, se quejaba del elevadísimo precio de ese producto que, por causa de los altos impuestos con que se pechaba su introducción, llegó a valer seis denarios por libra. Sus propiedades organolépticas, unidas a las que le otorgaba la fitoterapia antigua, contribuyeron a que fuese desde entonces objeto de gran demanda en Europa. Habiendo declinado su comercio con la caída del Imperio romano, se restituyó des-

pués en el siglo XI. Viene entre las especias que menciona el veneciano Marco Polo, y sus compatriotas tuvieron durante largo tiempo el predominio de su importación. Descrito en los más famosos herbarios del Renacimiento, alcanzó a figurar en los versos de la *Noche de reyes* de William Shakespeare; tuvo gran predicamento en la Corte de la reina Isabel I, a quien sus súbditos le atribuyeron el invento del muy británico pan de jengibre, al cual era gran aficionada y que mandaba a confeccionar en pequeño formato, ordenando que en cada uno se estampara la imagen de sus familiares, retratos que, como es de suponer, solo tenían un leve parecido con sus originales. En España tuvo también gran difusión y viene en la correspondencia que el rey Manuel de Portugal, por el año de 1505, tenía con los Reyes Católicos. Pero figura desde antes de esta última fecha en la literatura castellana y nada menos que en el *Libro del buen amor* del famoso Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, quien habla de una especie de confitura,

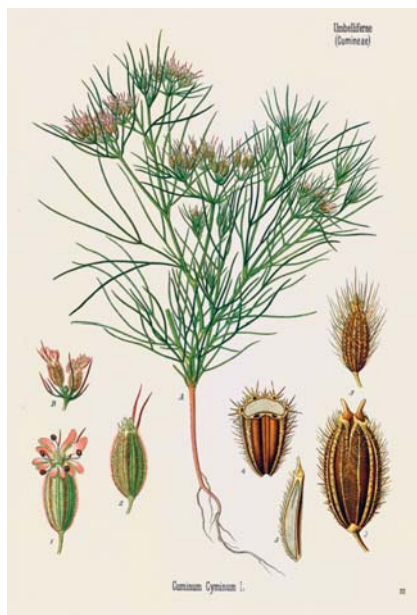
aparentemente muy de su gusto, que llama con el resonante nombre de gengibrante. El prestigioso médico de la Antigüedad griega, Dioscórides, en su tratado *De materia medica*, asentaba: “Cómese útilmente el gengibre y suélese mezclar en las salsas. Tiene virtud de calentar y de digerir. Ablanda el vientre ligeramente y es muy agradable al estómago. Resuelve todos los impedimentos que ofuscan la vista, y mézclase en las medicinas contra veneno”. Por su parte, el ya mencionado doctor Andrés Laguna, médico del emperador Carlos V, en sus comentarios a la obra del griego, se muestra contrario a las opiniones de este, arguyendo que “tiene el gengibre cierta humedad indigesta y extravagante”. Pese a la opinión de este galeno, el jengibre continuó usándose, y vino al Nuevo Mundo con los conquistadores españoles para arraigarse en nuestra tierra, como lo demuestra el padre Matías Ruiz Blanco en su *Conversión en Píritu*, obra de fines del siglo XVII, en la que consta que se lo cultivaba en la cuenca del Unare. Un poco antes, en la misma centuria, el jesuita Pellaprat aseguró que se daba en la región del Guarapiche. En el siguiente siglo, el padre Caulín lo encontró en Nueva Andalucía y, de allí en adelante, fue de trasplante en trasplante a otros lugares de Venezuela, hasta el punto de que Lisandro Alvarado, en 1921, decía que se criaba en todo el país. Tienen cada 100 g del tubérculo: 47 calorías, 9 g de carbohidratos, 44 mg de calcio, 66 de fósforo y apenas 2 de vitamina C. A comienzos de la década de 1980 se comenzó a exportar, aunque en pequeñísimas cantidades, lo cual hace pensar que siéndole favorable nuestra tierra vale la pena fomentar su cultivo.

Se usa como condimento por sus cualidades organolépticas, en algunos postres o bebidas, aunque quizás su fama se deba sobre todo a la medicina casera en la que se emplea como estimulante, carminativo y aperitivo.

Presenta, por cierto, el nombre de esta especie problemas ortográficos para muchos, pues se lo escribe indistintamente con g o con j, pero en el *Diccionario de la Real Academia Española* figura en la j (la segunda con g), por lo que hemos de aceptar esta última forma.

### **Semilla de olor vivo y penetrante: el comino**

Esta umbelífera es una hierba anual de poco tamaño, de flores blancas o rosa, de frutos diminutos y muy aromáticos, cuyas semillas han entrado en la dieta de los hombres desde los tiempos más remotos. Linneo la bautizó como *Cuminum cyminum* y aparece en la Biblia, tanto en el Antiguo como en el Nuevo Testamento (Isaías 28: 25-27 y Mateo 23:23). Varias regiones se disputan ser la cuna de esta especie: Egipto, Siria y Turquía, sin que todavía se haya dilucidado el problema de su origen exacto. Se la usó desde antiguo como condimento para el pescado y las carnes, especialmente en los guisados, considerándosela estimulante del apetito, además de atribuírsele otras propiedades medicinales. Los cocineros egipcios salpicaban con las semillas de comino panes y tortas, además de los empleos que ya hemos mencionado. Sobre esta especie se pronunciaron Teofrasto, Plinio y Dioscórides, quien en su famoso libro *De materia médica* le atribuye la propiedad de poner amarillas a las personas que lo comen o que se frotran con él. Al parecer, esta opinión databa de





tiempos de Homero, quien al hablar de los poetas decía que si a él le diese ictericia, sus imitadores, por parecerse a él, beberían agua de comino. Creencia esta sobre las propiedades del comino cuyo eco alcanza hasta nuestra época, como lo comprueba la afirmación del botánico colombiano Enrique Pérez Arbeláez en su conocido libro *Plantas útiles de Colombia*, en el cual asienta, refiriéndose a la semilla: “Dícese que su uso, comiéndolo o frotándose con sus hojas da palidez a las personas”.

Para la cultura latina, según Plinio: “De todos los condimentos que curan los malestares del estómago, el más conveniente es el comino” y añade que “El comino más estimado por el mundo romano es el de Carpetania, y a falta de él se lleva la palma el de Etiopía y de África, prefiriendo algunos, de los de esta última provincia, el comino de Egipto”. Durante la Edad Media, tuvo mucho uso y se menciona en recetarios y en herbarios. Desde los primeros tiempos de la época colonial, aparece en la relación de El Tocuyo, en 1578 y, a partir de entonces, ha continuado su cultivo y su uso en el país. El ácido cronista Pedro Núñez de Cáceres, en su descripción de cómo era la comida en Caracas, no se muestra muy partidario del comino, sobre todo porque según refiere, en el “ajogao”, es decir sofrito, las cocineras echaban demasiado. Por su parte, Luis Razetti, al tratar de la misma materia, se queja de que muchas veces se le añadía a los guisos no solo la semilla de que tratamos, sino sus conchas y pajitas, terminando por causar repugnancia en el producto final. Todavía hasta mediados del siglo XX, el uso excesivo de la especia por parte de algunas cocineras, que seguramente seguían la tradición de sus abuelas o de sus maestras, era motivo para que fuesen despedidas y además para que la patrona diera malas referencias de la oficiante. Es cierto que en esa época se usó en demasía el comino en nuestros guisos. ¿Quién no recuerda ciertos perniles de cochino que exhalaban un tufo exageradamente

vivo y penetrante por ese exceso, hasta el punto de causar cierto repudio? ¿Quién no guarda en su memoria gustativa y olfativa el mismo vaho y fuerte sabor que por el mismo defecto algunas guisanderas criollas daban a las caraotas?

El maestro Francisco Tamayo, quien enriqueció con sus obras la bibliografía venezolanista, nos dice en su *Léxico popular venezolano*, al hablar del comino: “Además de usarlo como condimento para las caraotas y para la carne, se usa como medicina casera en tisana con muy pocos granos enteros y luego se cuele, para administrársela endulzada a los niños lactantes, cuando les suena el pecho, en cuyo caso emiten un ronquido al respirar, al agitar las piernitas o al enfadarse”.

No debe olvidarse que el comino es uno de los ingredientes de la famosa mezcla que con el nombre de curry preparan los hindúes, cuyo empleo pasó, con los culíes provenientes de Madrás, a Trinidad y luego cruzó el golfo para penetrar en el oriente por las costas de Paria, lo que significa que está incluido el comino en los aliños del famoso tarcarí de chivo, que figura como uno de los grandes platos de nuestra culinaria autóctona.

## **La sal**

Condimento de la vida, la sal viene dando gracia a la comida desde las edades más remotas. Apartando el agua, el elemento del reino mineral más apreciado por los gastrónomos nunca ha dejado de acompañar al hombre a la hora del yantar. No obstante su omnipresencia culinaria, no todos los pueblos la usan en la misma proporción, pero todos la buscan por instinto y, cuando no la hallan en su estado puro, se las ingenian para encontrarla mezclada con otros elementos como la arcilla, lo que ha dado origen a la geofagia que, por

ejemplo, practicaban los otomacos en lo que hoy es Venezuela, como lo relata el infatigable y curioso Alejandro de Humboldt en su *Viaje a las regiones equinocciales...* Y hablando de los indígenas de Tierra Firme, ha de recordarse que si bien la conocían, tanto en su forma de cristales de sal marina como en la forma de sal gema, no la usaban como ingrediente que integrasen en sus preparaciones, sino más bien como especie de acompañante que se tomaba a voluntad según el gusto de cada quien; así, algunos aborígenes tenían a mano un trozo de sal al cual, durante las comidas, le pasaban la lengua de vez en cuando.

En Europa, la importancia de este mineral llegó hasta el punto de que se usó como especie de moneda para pagar tributo, las gabelas, e incluso para satisfacer los sueldos o salarios, término este último de obvia etimología. No solo fungió este precioso elemento como ingrediente de las preparaciones comestibles, sino que fue imprescindible para la conservación de los alimentos, función que le dio una importancia notable, desde el punto de vista geopolítico, a las salinas. En tiempos coloniales, los holandeses se apoderaron de esa especie de largos peñascos antillanos que se llaman Curazao, Aruba y Bonaire, y muchos se han preguntado por qué se esforzaron en mantenerlos bajo su soberanía, sin importar siquiera la actividad bélica. Pero como todo en historia tiene una explicación, el caso que referimos tiene que ver con una necesidad estratégica de los Países Bajos, cuya economía tenía como columna vertebral el comercio de la mantequilla, el queso y el arenque, para cuya fabricación y conservación eran necesarias grandes cantidades de sal; siendo escasas las salinas en Europa y las pocas que había, propiedad de los enemigos, resolvieron sentar sus cuarteles frente a nuestras costas que tenían grandes depósitos naturales del mineral. Circunstancia que les llevó inclusive a apoderarse de Araya, que mantuvieron en posesión durante varios decenios y fue fuente de copiosas riquezas, lo cual dio origen a un



Salero de plata francesa  
en forma de pájaro,  
siglo XIX.

Salero de plata escocesa  
con envase de cristal azul,  
comienzos del siglo XX.





Vinagrera de cristal de Bohemia,  
siglo XIX.

---



Vinagrera de cristal  
pertenciente a un juego inglés,  
finales del siglo XIX.

---



Salero de plata francesa con  
decoración de cabezas de carneros  
y envase de cristal azul,  
siglo XIX.

constante conflicto de las autoridades coloniales españolas y las holandesas, que fue en aumento a medida que estas últimas toleraban y aun auspiciaban el contrabando en nuestro litoral caribeño. Entró así la sal en nuestra historia con un trasfondo bélico constante. Pero también la abstención en el uso de la sal en nuestra región andina dio lugar a una endemia que, desde la Colonia, afectó a sus habitantes: el bocio que durante siglos deformó el cuello de muchos vecinos de aquella zona.

A todo lo largo de nuestras costas y en nuestras islas sirvió la sal para conservar el producto de la pesquería, aun cuando también se empleó con el mismo fin en la región llanera para la pesca fluvial. Asimismo, fue alimento indispensable para el ganado e igualmente en la fabricación de nuestros quesos. Este universal hábito hizo de ese mineral una necesidad imperiosa.

Otra forma de utilización de la sal ha sido la de recipiente, especie de envoltorio, con el cual se cocían carnes, aves y pescados, introduciéndolos en el horno hasta que su recubrimiento se compactaba. Una vez culminada la preparación, se quebraba con cuidado esa costra salina, sacando de ella el alimento jugoso, a punto, y tan solo levemente salado. Asimismo, es usual servir algunos alimentos como pescados o verduras, escaldados y presentarlos en el plato acompañados de un montoncito de sal gruesa, sola o perfumada con alguna hierba, para que el comensal tome de ella según su conveniencia.

## **El vinagre**

Entre los varios condimentos que viene usando el hombre desde tiempo inmemorial se encuentra el vinagre, cuyo origen es prácticamente imposible de documentar. Una de las más antiguas referencias

a él la encontramos en los escritos de Hipócrates, redactados en el siglo V antes de Cristo. En aquella lejana época se le recomendaba por sus cualidades medicinales, aun cuando, desde muy temprano, su empleo principal haya sido como ingrediente para dar sabor y para preservar los alimentos. La buena salud de los soldados que formaron las victoriosas legiones del Imperio romano ha



sido atribuida al consumo diario de cierta dosis de vinagre, ingesta que al parecer contribuyó a hacerlos inmunes a enfermedades que fácilmente se contraían en las lejanas regiones que tuvieron que recorrer durante el largo, pero sostenido, proceso de expansión de las fronteras imperiales. No podía faltar la mención y la descripción de este condimento en las páginas de la monumental *Historia natural* de Plinio el Viejo, quien se hace eco, por supuesto, de las bondades salu-tíferas del vinagre.

A Venezuela, como al resto de América, llegó el vinagre en el equipaje de los descubridores y conquistadores, y pronto comenzó a producirse en tiempos coloniales; no obstante, el que venía de Europa continuó conceptuándose como el mejor y se le llamó vinagre de Castilla, obvia referencia a su origen. Se produjo sin mayores esfuerzos, pues cuando el vino o cualquier otra bebida alcohólica quedaba expuesta al aire se volvía ácida, y es precisamente de este fenómeno que se derivó el nombre francés *vin aigre*, es decir, vino agrio. Y decimos que se dio sin dificultad, puesto que los envases que en la Antigüedad se usaban para contener el vino, al no estar ta-





pados herméticamente, permitían el contacto del líquido con el aire y, en consecuencia, su oxidación y su conversión en vinagre. Este proceso químico incluía la presencia de bacterias en esos caldos, particularmente el *Acetobacter aceti*, que formaba un

cúmulo orgánico que ha sido llamado “la madre”, pues esta sustancia, añadida a cualquier vino, terminaba cambiándolo en vinagre. Si bien hay múltiples fuentes a partir de las cuales puede producirse, como es el caso de las cerezas o del plátano, siempre se ha preferido la uva, considerándose que el de vino es el mejor. En tiempos modernos, la industria ha logrado producir un vinagre blanco que no es más que una elaboración química y que nunca ha podido desplazar al derivado del vino. Pero quienes han llevado la palma, desde el punto de vista gastronómico, en esta materia, han sido los italianos y particularmente los vinagreros de Módena, quienes mediante la fórmula de añejamiento han logrado un producto que excede organolépticamente a los vinagres famosos, como por ejemplo el de Jerez. Se trata del llamado vinagre balsámico, cuya invención es antiquísima. Ya a principios del siglo XVI, tenían fama los modenese de una gran afición por la alquimia que podría resultar en el excelente condimento del cual venimos hablando y también en cocciones mortales a las cuales, según dicen las malas lenguas, era muy aficionada Lucrecia Borgia, en aquella época esposa del duque Alfonso I y, por ende, señora de la ciudad de Módena.



Hoy existen en el mercado maravillosos vinagres de aquella ciudad, algunos de mucha antigüedad, cien o más años de añejamiento, y por supuesto con un precio muy alto; también otros más jóvenes y por ende más al alcance de los aficionados. Ambos constituyen, para quien no conoce este tipo de condimento, una verdadera revelación de lo que se puede lograr con ellos.



Compotera y frutera calada en porcelana de París, comúnmente llamada *Vieux Paris*. Estas piezas formaron parte de un juego de mesa que perteneció a María del Rosario Pacheco de Rivas, nieta del último conde de San Javier, siglo XIX.

---

Frutera en porcelana *Vieux Paris* perteneciente a un juego que fue propiedad del banquero, político y militar Manuel Antonio Matos, siglo XIX.





Pieza para servir dulces  
fabricada en porcelana *Vieux Paris*.  
Pertenece a María del Rosario  
Pacheco de Rivas, siglo XIX.

Frutera calada de una vajilla  
de porcelana *Vieux Paris*  
perteneciente a la familia Ustáriz,  
primera mitad del siglo XIX.

Frutera calada en porcelana  
*Vieux Paris*. Proviene de la  
colección de don Aristides Rojas,  
siglo XIX.





HISTORIA  
CORO - GRAPHICA

NATURAL Y EVANGELICA

DE LA NUEVA ANDALUCIA PROVINCIAS DE  
*Cumaná, Guayana y Vertientes del Río Orinoco;*

DEDICADA AL REI N.S.

D. CARLOS III

Por el M. R. P. Fr. Antonio Caulín, dos veces Prov.<sup>l</sup>  
de los observantes de Granada

Dada á luz de Orden, y á expen.<sup>s</sup> de S. M.

año de 1779



En la Fundación ArtesanoGroup hemos querido honrar, en esta primera edición del libro de José Rafael Lovera, el concepto que propone el título del libro, y que el autor desarrolla con total maestría: leer –o más bien mirar– la gastronomía venezolana como un retablo. Es decir, no solo como un conjunto de piezas de arte organizadas en paneles horizontales y verticales, sino como un objeto que, si no es sagrado, al menos es digno de un altar.

Por este motivo hemos dejado el corazón en esta publicación, que para nosotros, más que un libro, es un objeto de arte. Cada pieza decorativa o utilitaria que suavemente acompaña el texto de Lovera ha sido cuidadosamente seleccionada de colecciones privadas de familias ilustres estrechamente relacionadas con el país, como la frutera del siglo XIX calada en porcelana *Vieux Paris*, proveniente de la colección de don Aristides Rojas, o la pieza para servir dulces de María del Rosario Pacheco de Rivas, nieta del último conde de San Javier, también del siglo XIX, o el plato que formó parte del servicio de mesa del general José Gregorio Monagas, presidente de la República entre 1851 y 1855. O la bandeja de porcelana china que en el siglo XVIII perteneció al capitán José Agustín Eraso Amézqueta y Errazquín, fundador de la familia Eraso en Venezuela.

Es, pues, un honor para la Fundación ArtesanoGroup iniciar nuestra línea gastronómica con esta publicación, erudita y sensible, de un historiador que no solo ha sido fundador del Centro de Estudios Gastronómicos, donde se han formado grandes cocineros, sino además fundador y presidente honorario de la Academia Venezolana de Gastronomía.

Hemos tratado, sin más, hacer de *Retablo Gastronómico de Venezuela* un libro para golosos, golosos del arte y de la tradición.



---

La Fundación ArtesanoGroup reafirma, a través de su programa *Hacedores de país*, su compromiso editorial con Venezuela al apoyar la ejecución de trabajos que permitan el desarrollo de investigaciones y la efectiva difusión de obras que trasciendan la memoria histórica de nuestra nación.