

El país dentro de una olla. La construcción de la nación en *Cocina criolla* de Tulio Febres Cordero

Diego Rojas Ajmad
Universidad Nacional Experimental de Guayana
Correo Electrónico: rojasajmad@gmail.com

Resumen:

En comparación con los recientes estudios sobre manuales de conducta, fotografías, textos teatrales, publicaciones periódicas y revistas de moda en la Venezuela del siglo XIX, han sido pocas las referencias a libros de cocina para intentar explicar a través de ellos la formación del proceso de sociabilización de nuestro país o la construcción de una idea de nación. Tal vez por ser una reciente forma de entender la historia (la llamada historia de las mentalidades, de la sensibilidad o la historia cultural, que recupera sujetos y prácticas ignorados por la historia tradicional); quizás por persistir el prejuicio de juzgar a la cocina como tema innoble de la investigación o de las letras, han sido escasos los trabajos que han abordado el tema de la literatura gastronómica como instrumento para la formación de imaginarios sociales en Venezuela. Ese es el sentido de esta investigación: leer con nuevos ojos la literatura gastronómica venezolana del siglo XIX, particularmente el recetario *Cocina criolla* (1899) de Tulio Febres Cordero, y buscar indicios que nos permitan señalar que hubo en él una profunda contribución en la formación de una identidad nacional, más abierta, multicultural y receptiva de los aportes de otras naciones. Para ello, se reconstruye el sistema de los recetarios decimonónicos venezolanos y, a partir de allí, se tejen los discursos sobre la mujer, la salud, el tiempo y particularmente la idea de nación concebida en *Cocina criolla*.

Palabras clave: Tulio Febres Cordero, recetarios, nación.

Abstract

Compared to recent studies on behavioural manuals, photography, theatre, periodicals, and fashion magazines in 19th century Venezuela, there have been few references to cook books as explanations of socialization in our country or the formation of the idea of nation. Few studies have focused on gastronomy as an instrument for shaping social imaginaries in Venezuela and this perhaps may be so because gastronomic literature has only recently become a way to understand history (what is known as the history of mentalities and sensitivity, or cultural history, which retrieves people and practices ignored by traditional history.) Another reason may be the still existing prejudice of condemning cooking as unworthy of research and as not being a suitable literary topic. It is with this in mind that we have undertaken the present study, namely, to read with new eyes 19th century gastronomic literature, in particular, the recipe book entitled *Cocina Criolla* (*Creole Cooking*) published in 1899 by Tulio Febres Cordero and to discover any evidence that this book contributed considerably to the formation of a national identity which is more open, multicultural and receptive to the contributions of other nations. To achieve the above, we shall reconstruct recipe books in 19th century Venezuela and from there we shall analyse the discourses on women, health, the weather, and especially the idea of nation as it is conceived in *Cocina Criolla*.

Key words: Tulio Febres Cordero, recipe books, nation.

El cocinero del César

Las nuevas formas de interpretar la historia

“César venció a los galos.
¿No llevaba siquiera a un cocinero?”

Bertolt Brecht

Bertolt Brecht, en su ya conocido poema de 1949 “Preguntas de un obrero que lee” (1979: 58), avizoraba lo que las ciencias históricas

de mediados del siglo XX presentían como un enorme vacío en su quehacer de reconstrucción e interpretación del pasado. Daba cuenta el dramaturgo alemán, en clave poética y a través de la voz de un obrero que ojeaba un libro de historia universal, de las ausencias de sujetos y prácticas excluidos tradicionalmente de los discursos historiográficos. Albañiles, mujeres, mendigos y cocineros, entre otros, eran seres invisibles ante la exaltación de las proezas militares o políticas que acostumbraba destacar el recuento del ayer.

Así, como respuesta a esas ausencias en la construcción del pasado, surge la Historia cultural, entendida como un abordaje de las prácticas, imaginarios y representaciones sociales que enmarcan la producción, distribución y consumo de los bienes simbólicos en una amplia mirada sobre lo social que abarca tanto el ser como el hacer, lo lógico y la sinrazón, lo objetivo y subjetivo. Con la crisis de los paradigmas en las ciencias sociales, ocurrida a mediados del siglo XX, la visión de los estudios acerca de la cultura y la historia sufrieron profundas transformaciones que modificaron sus objetos de estudio y las maneras de acercarse a ellos. Los grandes relatos históricos de héroes, que hacían ver los cambios sociales como resultado del esfuerzo de unos pocos, o la insistente visión política o económica como únicos “aceleradores” de la historia, perdieron credibilidad en la búsqueda de la comprensión orgánica de la sociedad. Por esas razones, nuevas corrientes historiográficas como la “Historia Cultural” comenzaron a tomar en cuenta los ámbitos sociales, productos, instituciones y prácticas tradicionalmente excluidas de las investigaciones para dar paso a una comprensión más abarcante de la realidad. La Historia Cultural, derivada de la “Escuela de los Annales”, plantea entonces la indagación acerca de los hechos sociales, como ritos, fiestas populares, tradiciones, mentalidades, sensibilidades y las distintas formas en las que se manifiestan los constructos humanos. La Historia Cultural implica el estudio de los elementos culturales en su íntima vinculación con las relaciones humanas que los originan: las ideas, la ciencia, el arte, la técnica, el poder y las identidades. Considera entonces la reflexión acerca de las formas en que las comunidades se perciben a sí mismas y a su historia particular (representaciones), y además analiza las formas

de producción, distribución y consumo de sus bienes simbólicos (prácticas) (Burke, 2006).

Un ámbito que toma relevancia por esta nueva visión de la historia es la de la cultura alimentaria, pensada como un

...conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (Arnaiz, 2002: 222).

Vista así, la práctica de la alimentación es entonces un texto lleno de significaciones del cual podemos servirnos para seguir hurgando en lo que nos constituye y lo que nos identifica. La historia de la alimentación, la historia de la sensibilidad gastronómica, la historia de la tecnología culinaria, entre otras, han sido distintas formas de acercarse al ser humano en su real y complejo contexto histórico, con sus razones y sinrazones, con sus sueños y vigiliias, sus pesadillas y anhelos: “En definitiva, no hay historia de la cocina que, en última instancia, no sea una historia del apetito, las costumbres y el gusto” (Revel, 1980: 18).

En comparación con los recientes estudios sobre manuales de conducta, textos teatrales y revistas de moda¹, han sido pocas las referencias a libros de cocina para intentar explicar a través de ellos la formación del proceso de sociabilización de nuestro país o la construcción de una idea de nación. Tal vez por ser una reciente forma de entender la historia, quizás por persistir el prejuicio de juzgar a la cocina como tema innoble de la investigación o de las letras, han sido escasos los trabajos que han abordado el tema de la literatura gastronómica como instrumento para la formación de imaginarios sociales.

Ese es el sentido de esta investigación: leer con nuevos ojos la literatura gastronómica venezolana del siglo XIX, particularmente el recetario *Cocina criolla* de Tulio Febres Cordero, y buscar indicios que nos permitan señalar que hubo una profunda contribución de los recetarios decimonónicos venezolanos en la formación de una identidad nacional. Dicho en otras palabras, y yendo a lo esencial, tal vez pueda usar las palabras de Revel y decir que este trabajo intenta

afirmar que “los tratados de cocina (...) son el reflejo inconsciente de la vida cotidiana y el lugar donde confluyen las costumbres a través de los siglos” (Revel, 1980: 14).

Manjares de papel y tinta

Para un esbozo histórico de los libros de cocina en la Venezuela del siglo XIX

“Dime lo que comes y te diré lo que eres”
Brillat-Savarin

La historia de los libros de cocina es amplia y abundante y los vaivenes de su contenido vienen dados en función de las costumbres y el gusto de cada época y sociedad. La primera obra de la literatura gastronómica tiene aparición en la edad Antigua, aproximadamente en los siglos I-III de nuestra era, con los variados títulos de *Ars magirica*, *Apicius culinarius* o *De re coquinaria libri decem*, cuya autoría se atribuye al romano Apicio (Revel, 1980: 47-49). Durante la edad Media, particularmente en la Alta edad Media y su Plenitud, es decir, desde el siglo V d.C. hasta el XII o XIII de nuestra era, pareciera no haber existido el interés por dejar registro de la preparación de comidas, aunque sí se encuentran algunas descripciones de banquetes sin mayores datos sobre los alimentos servidos (Revel, 1980: 108).

Es a partir del siglo XIV que la literatura gastronómica retoma su desarrollo y, con la publicación en 1306 de *Tratado en el que se enseña a hacer y a combinar y sazonar todo tipo de viandas según los diversos usos de distintos países*, de autor anónimo francés, una abundante bibliografía culinaria hará aparición en el mundo occidental. Lentamente se especializarán las tareas y surgirán los oficios de la cocina, se forjarán nuevos instrumentos para la transformación de los alimentos y se crearán discursos críticos que convertirán a la alimentación en un proceso de distinción cultural. Todo ello contribuirá al desarrollo de tres discursos gastronómicos que se consolidarán ya hacia la segunda mitad del siglo XVIII y principios

del XIX: 1) los libros de cocina hechos por expertos y para expertos, 2) los libros de cocina de divulgación masiva, para el público en general y 3) las críticas y consejos de nobles aficionados a la cocina (Revel, 1980). Los segundos, los libros de cocina para todo público, tendrán como fecha de nacimiento el año de 1745, con la obra *La cuisinière bourgeoise*, de Menón, libro que desde el título mismo evidencia un marcado interés por llegar al amplio público lector que recién en la Europa del siglo XVIII estaba en auge (Revel, 1980: 182; Chartier, 1994). Estos libros de cocina para todo público tendrán siempre una argumentación pedagógica para hacer del arte de la gastronomía una labor de todos.

A la Venezuela colonial, la del siglo XVIII, llegaron varias de estas obras de la literatura gastronómica. De los primeros registros que se tienen, según las pesquisas realizadas por Ildelfonso Leal (1978) en los documentos coloniales venezolanos, puede afirmarse que uno de los primeros libros gastronómicos que arriban a estas tierras es el *Arte de cocina, pastelería y bizcochería y conservería*, de Francisco Martínez Montiño, editado en Madrid en el año de 1611. Otro texto gastronómico del cual existe evidencia de su presencia en la Venezuela colonial es el *Libro del arte de cocina*, de Diego Granado, publicado en 1599. Además de los anteriores, el *Nuevo arte de cocina sacado de la experiencia económica*, de aproximadamente 1745; el *Physiologie du goût*, de Brillat-Savarin; *El confitero moderno*, de Maillet; el *Manual de cocina española y americana*, de Brecarelli, entre otros (Cartay, 1996: 288-289), nos hablan de una indiscutible presencia del libro de cocina en la Venezuela colonial que, a través de las copias manuscritas o el préstamo y la cesión testamentaria, formas comunes de distribución del libro en la época, pudieron haber alentado la difusión de los mismos entre un extenso público consumidor². Carlos Duarte, por su parte, señalando a los libros de cocina manuscritos como forma generalizada de difusión, nos recordará:

Muchos de los platos que se comían durante el período hispánico provenían de viejas recetas familiares que se fueron acumulando y perfeccionando, añadiendo ingredientes locales que le dieron a la cocina criolla un toque particular. Muchas personas se guiaban por las recetas de libros de cocina como

el de Juan Altimiras, *Nuevo Arte de Cocina*, editado en Madrid en 1767, del cual figuraba un ejemplar en la biblioteca de don Juan de la Vega (Duarte, 2001: Tomo II, 33).

En medio de ese incipiente pero para nada despreciable campo cultural del discurso gastronómico en la Venezuela colonial, surgen los que se conocen como los dos únicos proyectos editoriales de cocina hechos por venezolanos en el siglo XIX. El primero de ellos fue elaborado por José Antonio Díaz, como parte del libro que lleva por título *El agricultor venezolano o Lecciones de agricultura práctica nacional*, editado en Caracas en 1861 por la Imprenta Nacional de M. de Briceño. En este libro de Díaz, cuya intención era la formación de la juventud caraqueña en la vida y quehaceres de la agricultura, se describe el cultivo y usos de plantas, la higiene campestre, la economía rural, consejos médicos, abono de suelos, clarificación de vinos, entre otros conocimientos rurales cuya enseñanza buscaba recuperar, según el decir de Díaz, la moral perdida de los campos:

Estos motivos me decidieron á aceptar el magisterio de la escuela proponiéndome no solamente descubrir á la juventud los tesoros de nuestro suelo y el modo de explotarlo para que mis alumnos á su vez hiciesen despues lo mismo sino dejar en nuestras lecciones un escrito que hiciese prosélitos al campo y si no para hoy para mas adelante restableciese la moral perdida por las continuas revueltas políticas que no han cesado de turbar el orden público por una larga serie de años (Díaz, 1861: III-IV. Se transcribe con la ortografía original).

Uno de los capítulos de este libro de Díaz lleva por título “Cocina campestre” y el mismo resulta ser un compendio de recetas de uso cotidiano en el campo venezolano, entre las cuales encontramos, en un discurso lleno de valoraciones sobre la economía, el gusto y su carácter saludable, a la olleta, el mondongo, morcillas, chorizos, carne frita, “ropa sucia”³, hallacas, entre otros. Así, este texto es considerado, al decir de varios investigadores (Lovera, 1988 y Cartay, 1995) como uno de los primeros recetarios publicados en Venezuela.

Sin embargo, prefiero reservar ese privilegio a *Cocina criolla o guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud*

y *acierto*, del escritor merideño Tulio Febres Cordero (1860-1938), quien publicó este texto en el año de 1899. En realidad, este libro de Tulio Febres Cordero será el primero que se planifique y se imprima como un discurso culinario autónomo y con una plena intención de ser compuesto como libro gastronómico, a diferencia del texto de Díaz que, como ya dijimos, es parte de un libro cuya temática general es la formación para el quehacer rural.

Fue entonces el siglo XIX el escenario para el surgimiento del discurso gastronómico de Venezuela; discurso que estuvo atravesado e interrelacionado con otros discursos como el político, el económico y cultural, entre otros, que en conjunto formaron el pensamiento decimonónico venezolano. Un libro, un texto, no es un objeto aislado pues desde el mismo momento en que es concebido forma parte de la inmensa red de significaciones que conforma la cultura. Veamos cuáles redes, ideas y caminos nos señala un libro como *Cocina criolla* de Tulio Febres Cordero.

Los ingredientes de la venezolanidad

La Cocina Criolla y su significado en la construcción de lo nacional

“Todo menú es un ejercicio de retórica”
J. F. Revel

Cocina criolla es el producto de un proyecto editorial de Tulio Febres Cordero cuyo fin, más allá de los provechos del espíritu, fue el de la obtención de dinero, “escrito para defenderse de las acometidas de la miseria y el único que publicó con miras lucrativas”, según el decir de Roberto Picón Lares en uno de los prólogos que acompaña la más reciente edición del recetario hecha en el año 2010. Febres Cordero nunca poseyó abundantes recursos económicos y una manera de mejorar su situación era aprovechar el negocio de la tipografía con una empresa editorial de esa naturaleza. Ello quizás explique algunos rasgos discursivos y formales de *Cocina criolla*, como el interés por redactar el recetario con fluidez, señalando ingredientes de fácil

adquisición e impreso en un formato de bolsillo, características que el mismo Febres Cordero señalará en la presentación del recetario:

El presente repertorio ofrece, en síntesis, las ventajas siguientes:
1) Extrema claridad en el lenguaje; 2) Uso de los comestibles y condimentos comunes en nuestros mercados; y 3) Forma manuable y facilidad de obtenerlo a poco costo. (Febres Cordero, 1993: 8).

Esas ventajas que señala Tulio Febres Cordero son constantes a lo largo de las 182 recetas que ofrece el libro. Quizás estas razones que buscan ganar lectores expliquen, además, la ausencia de un tono impositivo en las instrucciones, hecho que contraría, según el decir de Revel, la naturaleza misma del discurso gastronómico: “la cocina, como la gramática, la moral o la medicina, es un arte normativo donde descripción y prescripción van obligatoriamente juntas” (1980: 28). La experiencia de Tulio Febres Cordero en el negocio editorial le hizo intuir, quizás, que esa posición del autor que “describe sin prescribir”, alejándose así de los discursos pedagógicos y moralizantes de la época, era la voz más adecuada para el fin económico del recetario. En ese mismo sentido es evidente la ausencia de juicios nutritivos, de efectos sobre la salud, de impacto sobre la economía familiar o de gusto sobre los platos. No hay interrupciones del autor para juzgar ni valorar y es esta otra cualidad distintiva de *Cocina criolla* que la diferencia de la tradición europea de libros de cocina, empeñada esta en destacar los vínculos entre alimentación y salud, como bien y detalladamente lo relató Revel en su libro *Un festín en palabras*⁴ (1980: 123).

La presentación que redacta Tulio Febres Cordero a su recetario, aunque breve, condensa varias ideas que nos permiten reflexionar acerca del significado cultural de *Cocina criolla* en la conformación de una idea de nación en la Venezuela de finales del siglo XIX. En primer lugar el adjetivo “criolla” (en oposición a “real” o “burguesa”, como ocurría en la literatura gastronómica europea), denota una necesidad de remarcar lo propio, lo nacido en estos predios, de destacar los personajes, usos y costumbres de nuestra tierra, sin ignorar por ello la raíz hispana que, para Febres Cordero, era elemento fundante de nuestro ser americano. Casi como un correlato de las influencias literarias de la época, podría decirse que *Cocina criolla* se inserta en

el género criollista, del cual Tulio Febres Cordero fue un hábil cultor. Este criollismo literario venezolano, que se manifiesta en Venezuela desde 1890 a 1930 y cuyo objetivo era el de hacer una pintura fiel de la identidad nacional, entrañaba un complejo proceso de selección de sujetos, lenguajes, valores y modos de vida que pudieran servir a esa confección de lo nacional criollo (Sambrano y Miliani, 1999). Estos “relatos fabulados de la identidad”, como llama Contreras al criollismo (2012: 13), utilizaron estrategias retóricas para construir el espacio que denominaron como nación. Algunas de esas estrategias fueron las metonimias o sinédoques, figuras literarias que permiten tomar la parte por el todo y, así, casi como por arte de magia, un llanero, el pabellón o la música llanera se convirtieron en símbolos representativos de todo un país, homogeneizando la diversidad. Ese es el sentido de una comunidad “imaginada”, al decir de Anderson (2000), pues “los miembros de la nación más pequeña no conocerán jamás a la mayoría de sus compatriotas, no los verán ni oirán siquiera hablar de ellos, pero en la mente de cada uno vive la imagen de su comunión” (23). En el caso de construir una “despensa nacional, criolla o imaginada”, es igualmente necesario hacer una selección del amplio repertorio de alimentos, técnicas y gustos que pueblan el país. Si revisamos la lista de alimentos que propone el recetario de Febres Cordero, encontraremos que lo que él llama “cocina criolla” incluye platos como: “sopa de ostiones”, “pepinos rellenos en sopa”, “ravioli”, “sopa de tallarines”, “fricandó de ternera”, “macarrones con ostiones”, entre otros del mismo tenor, que hacen pensar en un concepto de “criollo” de límites más amplios y difusos, ajeno a divisiones político-administrativas. La solución a este supuesto dilema tal vez podamos hallarlo en el mismo Tulio Febres Cordero, quien en conferencia dictada en 1917 hablará de un “pancriollismo”, como expresión cultural propia de Hispanoamérica que no debe desprenderse de los vínculos europeos:

Ya es tiempo de volver valientemente por el lustre buen nombre de la Madre-patria, cumpliendo para con ella el cuarto precepto de la ley de Dios que manda honrar a padre y madre.

España es en Europa la casa solariega del criollo, palacio espléndido, mitad gótico, mitad arábigo, construido con

materiales llevados de los cuatro extremos del mundo, asilo de sublimes añoranzas y de leyendas inmortales, en cuyos jardines ha libado la abeja tropical por espacio de siglos la miel acendrada del genio latino, y los ensueños de la fantasía oriental. Volver a España es volver a nosotros mismos. (Contreras, 2012: 180).

El sentido de “criollo” en el recetario de Febres Cordero es entonces más denso y complejo de lo que pudiera suponerse. Implica una moderna visión transcultural de la cocina, que recorre continentes y no se refugia en añoranzas indigenistas ni en rechazos políticos a lo colonial hispánico, como sí ocurrió, por ejemplo, en los primeros recetarios de la cocina mexicana, centrada en construir una identidad culinaria “azteca” (Bak-Geller, 2013). Un ejemplo de esa conciencia de diversidad cultural en *Cocina criolla* se nos muestra cuando Febres Cordero relata la preparación de la hallaca. La voz del autor señala, antes de dar las indicaciones respectivas, la variedad de posibilidades de un plato al cual se le ha endilgado el apelativo de “nacional”, sin que ello indique uniformidad ni homogeneización:

Se formula aquí solamente uno de los varios modos de prepararlas, pues tratándose de este plato verdaderamente nacional, rara es la casa donde no lo sepan hacer, ya de un modo ya de otro, rigiendo en esto, como en cuanto a la cocina atañe, la caprichosa ley de los gustos (1993: 59).

Otro de los aspectos a destacar en *Cocina criolla* es el acento dado a la mujer como principal y único destinatario del texto. “Guía del ama de casa” reza el título del libro y en la presentación del recetario se usa como recurso el relato de los apuros de una mujer que tiene dificultades (por cansancio, por desánimo o por estar ocupada en otras tareas domésticas) para elegir la comida que debe preparar a su familia. Ello evidencia la conciencia de parte del autor de un cambio en las condiciones de lectura entre el público lector femenino⁵, el cual disponía de una amplia oferta editorial sobre libros de cocina que existía en la Venezuela de finales del siglo XIX (“*muchos libros de cocina se hallan en las librerías*”. Febres Cordero, 1993: 8), y en la necesidad, expresada por Luis Razetti en 1884, 15 años antes de la aparición de *Cocina criolla*, de formar a las mujeres en el arte de la cocina para que ello incida en la salud familiar:

En Europa el arte culinario hace parte de la educación de la mujer, aun entre las familias más distinguidas, así es que allá es muy rara el ama de casa que no sepa cocinar, y es por eso que en Europa hay tantas y buenas cocineras, porque sus amas las han enseñado. En Europa una señora se avergonzaría de no saber cocinar, mientras que una caraqueña creería rebajar su dignidad con ocuparse de la cocina, y no hacen aprender la cocina a sus hijas porque, dicen ellas, sus hijas no han nacido, ni han sido criadas, para ser cocineras. (...)

Por todo lo expuesto, especialmente las madres de familia, comprenderán la necesidad de considerar y estudiar la cuestión cocina, con más interés de lo que hasta ahora se ha acostumbrado en Venezuela, pues se convencerán de la grande influencia que una buena o mala alimentación puede ejercer sobre la salud y tranquilidad doméstica (Lovera, 1988: 249-251).

Aunque habíamos mencionado líneas atrás la ausencia de un discurso pedagógico o moralizante en el recetario, sospechamos de un posible vínculo entre la necesidad de formación de la mujer en los “oficios domésticos” y su destinatario explícito, tema este de sumo interés para desarrollar en futuras investigaciones.

Adicionalmente a la idea de “criollo” y a la construcción de un destinatario femenino, en el recetario de Febres Cordero se nos muestra con más evidencia aún otra peculiaridad notoria: la imprecisión en las medidas de cantidad y de tiempo. A lo largo de las 182 recetas se mencionan palabras como: “ratico”, “un rato”, “algunas horas”, “en la víspera”, “unos pedazos”, “un poco”. No es posible saber a ciencia cierta para cuántas personas se cocina ni el tiempo de cocción que requiere cada plato, por lo cual amerita de una persona que vigile constantemente la preparación. Revel señala que el “dosismo”, la exageración en el señalamiento de medidas y tiempos, es la principal distinción entre los antiguos y nuevos libros de cocina. En los primeros las proporciones están someramente explicadas; en los segundos, quizás por la necesidad de revestir la cocina de un carácter artístico, de confección, se recurre a la exactitud del número (1980: 120).

Quizás esa imprecisión en el discurso gastronómico de *Cocina criolla* pueda entenderse si describimos el uso de relojes y la mentalidad sobre el tiempo en la Venezuela del siglo XIX. Aunque la presencia del reloj en Venezuela se remonta al siglo XVII, alrededor de 1630 según Duarte (s.f.), su uso real como regulador de la vida cotidiana no era realmente efectivo. Recordemos, gracias a los testimonios de visitantes europeos, que la Venezuela del siglo XIX no era muy dada a las medidas. Carl Geldner, en testimonio dado en 1867, reprocha:

Hay que tomar en cuenta la pérdida de tiempo, que no se considera de importancia para el venezolano, el cual vive tranquilamente su vida y está contento si tiene como vivir hasta el próximo día (Geldner, 1998: 181).

Enrique Stanko Vráz, por su parte, casi como en forma de desahogo, exclama en 1889:

“¡Poco a poco!”, “¡No se apure!”, “¡Mañana, mañana!” ¡Malditas palabras!, ¡Cuánto me acosaron en todo mi viaje y estadia en Sudamérica!: “¡Poco a poco!”, “¡No se apure!”, “¡Mañana, mañana!” Pide al pueblo sudamericano lo que quieras, estrellas del cielo, todo te lo prometerá y puede ser que incluso crea que quiere atender tu ruego; pero espera, espera: ¡Poco a poco!, ¡No se apure!, ¡Mañana, mañana! En Sudamérica, hasta la madre le diría al novio de la envejecida hijita que espera desde hace mucho tiempo: “¡No se apure!” (Vráz, 1992: 98).

No podríamos dejar de citar el conocido desasosiego de Pal Rosti ante la persistente impuntualidad del venezolano de 1857:

Conocí muchos nobles y ricos señores que no tenían reloj. Hay pueblos, es más localidades grandes, sin un solo reloj. Relojes de torre no hay por la sencilla razón de que —debido a los terremotos— tampoco hay torres. El tiempo lo determinan al azar, la cocinera sirve la comida cuando se acuerda, el arriero aparece cuando le provoca y en las citas una media hora, o una hora entera no se toma en cuenta (...). Esta gente no tiene idea clara de las distancias y del tiempo. Nunca pude saber, con seguridad cuánto distaba una localidad de otra. Decían cerca o lejos, según la comparación que hacían con una u otra población. No se podía confiar en las medidas de distancia. Lo mismo pasa con el tiempo. Mientras el campesino húngaro

puede decir la hora, con puntualidad asombrosa, según la posición de las estrellas o del sol, los de aquí parece que no conocen la división del sol en horas (Pal Rosti, 1988: 111 y 180).

Esa ausencia de relojes y la inexistencia de una vida regulada por mecanismos artificiales, más allá de las salidas y puestas de sol o los cambios de estaciones, tal vez explique y contextualice el discurso “impreciso” de *Cocina criolla*. Una sociedad a expensas de la vida eventual e imprevista no entendería o haría caso omiso a los dictados del reloj, la balanza y la cinta métrica⁶.

En definitiva, *Cocina criolla* nos ha evidenciado, con algunos elementos que hemos destacado de su trama textual (criolla, mujer, tiempo), las posibles relaciones que este recetario tuvo en la construcción de un imaginario nacional, de una despensa imaginaria, particularmente la de Venezuela de finales del siglo XIX. Más que una conclusión definitiva, estas páginas quizás sirvan de nota para emprender futuras investigaciones que logren crear un “sistema de recetarios venezolanos” que vinculen sus discursos y logren comprender sus similitudes y diferencias a lo largo de nuestra historia cultural.

La ciencia histórica aún aguarda por nuevas miradas e interpretaciones que sigan moldeando el rostro de lo que fuimos.

Notas

- ¹ Véanse al respecto los trabajos de González Stephan (1995) sobre el *Manual* de Carreño, el de Dunia Galindo (2000) sobre el teatro venezolano del siglo XIX y el ensayo de Cecilia Rodríguez Lehmann sobre las revistas de moda durante el guzmancismo (2013).
- ² Sobre este tema de las prácticas de distribución del libro en la Venezuela colonial, remito a una investigación anterior (Rojas, 2007).
- ³ “Ropa sucia” es un plato que consiste en carne mechada guisada con tomate y pimienta, según la receta de Díaz.
- ⁴ Recordemos algunas sentencias y refranes que a lo largo de la historia han vinculado alimentación y salud, como la de Hipócrates cuando expresa: “Que tu alimento sea tu medicina y que tu medicina sea tu alimento”, o la de Cervantes cuando afirma: “Come poco, amigo Sancho, y come menos, que el estómago es la oficina donde se fragua

la salud y la vida”. Esta visión “médica” de la alimentación cobró auge en la literatura gastronómica del siglo XIX para luego volverse efervescente en la del XXI.

- ⁵ Para ahondar en estos cambios culturales de la mujer en la Venezuela de los siglos XIX y XX recomiendo revisar los textos de Silva Beauregard (2007) y Alcibiades (2004).
- ⁶ Katty Solórzano (1998) intenta señalar el origen de la impuntualidad que caracteriza al venezolano de hoy debido a la ausencia de relojes en el siglo XVIII. En el mismo sentido, y como nota curiosa, Lovera (2009) destaca la ausencia de espejos en el mismo siglo XVIII y la posible relación de esta condición con la poca reflexión sobre la individualidad. Espejos y relojes: urgentes temas de investigación que pueden hablarnos de nuestra identidad.

Referencias Bibliográficas

- Alcibiades, M. (2004) *La heroica aventura de construir una república. Familia-nación en el ochocientos venezolano (1830-1865)*. Caracas: Monte Ávila.
- Anderson, B. (2000) *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Arnaiz, M. (2002) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel.
- Bak-Geller Corona, S. (2013) “Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)”. En: *Desacatos*, (43), septiembre-diciembre: pp. 31-44.
- Brecht, B. (1979) *Historias de almanaque*. Madrid: Alianza.
- Burke, P. (2006) *Formas de historia cultural*. Madrid: Alianza.
- Cartay, R. (1995) *El pan nuestro de cada día. Crónica de la sensibilidad gastronómica venezolana*. Caracas: Fundación Bigott.
- Chartier, R. (1994) *Libros, lecturas y lectores en la edad Moderna*. Madrid: Alianza.
- Contreras, A. (2012) *Estilos de mirar. Ensayo sobre el archivo criollista venezolano*. Caracas: Equinoccio.
- Díaz, J.A. (1861) *El agricultor venezolano o Lecciones de agricultura práctica nacional*. Caracas: Imprenta Nacional de M. de Briceño.
- Duarte, C. (s.f.) *El arte de medir el tiempo durante el período hispánico en Venezuela*. Caracas: Editorial Arte.

- Duarte, C. (2001) *La vida cotidiana en Venezuela durante el período hispánico*. (Dos tomos) Caracas: Fundación Cisneros.
- Febres Cordero, T. (1993) *Cocina criolla o guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto*. (6ta. Ed.). Mérida: Imprenta de Mérida.
- Galindo, D. (2000) *Teatro, cuerpo y nación. En las fronteras de una nueva sensibilidad*. Caracas: Monte Ávila.
- Geldner, C. (1998) *Anotaciones de un viaje por Venezuela. 1866-1868*. Caracas: Oscar Todtmann Editores.
- González S., B (1995) “Modernización y disciplinamiento. La formación del ciudadano: del espacio público y privado”. En: Beatriz González y otros. (1995) *Esplendores y miserias del siglo XIX. Cultura y sociedad en América Latina*. Caracas: Monte Ávila.
- Leal, I. (1978) *Libros y bibliotecas en Venezuela colonial (1633-1767)*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.
- Lovera, J.R. (1988) *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila.
- Lovera, J.R. (2009) *Vida de hacienda en Venezuela. Siglos XVIII al XX*. Caracas: Fundación Bigott.
- Picón Lares, R. (2010) “Tulio Febres Cordero”. En: Febres Cordero, T. (2010) *Cocina criolla*. Mérida: Gráficas El Portatítulo.
- Revel, J.F. (1980) *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la Antigüedad a nuestros días*. Barcelona: Tusquets.
- Rodríguez Lehmann., C. (2013) *Con trazos de seda. Escrituras banales en el siglo XIX*. Caracas: Fundavag.
- Rojas Ajmad, D. (2007) *Mundos de tinta y papel. La cultura del libro en la Venezuela colonial*. Caracas: Equinoccio.
- Rosti, P. (1988) *Memorias de un viaje por América*. Caracas: UCV.
- Sambrano, O. y Miliani, D. (1999) *Literatura hispanoamericana I*. Caracas: Monte Ávila.
- Silva Beauregard, P. (2007) *Las tramas de los lectores. Estrategias de la modernización cultural en Venezuela (siglo XIX)*. Caracas: Fundación para la Cultura Urbana.
- Solórzano, K. (1998) *Se hizo seña. Medición y percepción del tiempo en el siglo XVIII caraqueño*. Caracas: Planeta.
- Vráz, E. (1992) *A través de la América ecuatorial. Viaje por Venezuela*. Caracas: Fundación Cultural Orinoco.