Este libro de gran contenido informativo rescata la tradición oral y la plasma en el papel de manera gráfica, esquemática, sencilla y amena, con un lenguaje típico y coloquial.

Belén Seijas Rodríguez.

Rafael Cartay.

La mesa de la meseta: historia gastronómica de Mérida. Mérida, Merenap 1988.

La mesa de la meseta editado por MERENAP y presentado por Adan Febres Cordero, contiene variados temas relacionados con la historia gastronómica de Mérida, por ello incluye crónicas sobre el mercado de Mérida, el poder adquisitivo y el costo de la vida, el carnaval, la semana santa, la navidad, los caminos, las posadas hoteles y pensiones.

Los cuarenta y ocho temas de historia gastronómica de Mérida y el conjunto de crónicas que estructuran el libro están bien fundamentadas en fuentes documentales, hemerográficas y bibliográficas.

El libro incluye un apéndice del trabajo de Roberto Rodríguez Abreu titulado **El testimonio literario**, con prólogo de Stalin Gamarra, que es un pequeño ensayo de cuatro temas relacionados con la gastronomía merideña, con excelente fundamentación bibliográfica, especialmente de las obras de Tulio Febres Cordero.

Claudio A. Briceño M.

Rafael Cartay y Luis Ricardo Dávila

Mesa y cocina en Mérida. Mérida, Merenap, 1992.

“El régimen alimentario de una cultura no es extraño a la forma como se manifiesta esa cultura: es un componente y algo más” (p. 27). Sin duda, reflejo de la sociedad merideña es la forma como se alimentaban sus habitantes, los ingredientes componentes de su dieta, la ceremonia de la mesa, sus recetas tradicionales y los encargados de recrear este particular universo gastronómico. Cuan revelador puede resultar el estudio de estos aspectos, para aproximarnos de una manera fresca y novedosa, al entendimiento del singular espacio físico merideño, de sus recursos, y de la sociedad amparada al pie de sus montañas y custodiada por la sabiduría de su Universidad.

Este libro ameno e interesante se propone recrear desde esta perspectiva, la culinaria, una sociedad tradicional, aislada hasta mediados de este siglo por su medio, en la cual se

desarrollaron y pervivieron los rasgos más característicos de la sociedad hispánica, que modelan aún, a pesar de los cambios, su vida cotidiana. Mérida, cuenta con una rica tradición alimentaria, que tuvo como base una de las poblaciones prehispánicas más numerosas y avanzadas del país, cuya tradición agrícola se nutre de la cultura andina, de terrazas y andenes acequias y mintoyes, y cuyo productos principales eran la papa y el maíz. El contacto hispánico modifica sin duda la tradición agrícola de estas montañas. Nuevos cultivos se introducen: el trigo, la caña de azúcar y el café, además de la introducción de la ganadería. La nueva sociedad que se ira forjando reproduce en el aspecto alimenticio el mestizaje general de lo hispanoamericano.

“La sociedad merideña, ...era una sociedad estamental, predominantemente rural, regida por una jerarquía de estamentos y órdenes, entre las cuales destacaban las lealtades personal y regional. En tal sociedad, encontramos dos mundos: el de una suerte de aristocracia rural-urbana y el de los campesinos” (p. 77). Su élite, conservadora, como la mayoría de las que deriva su poder de la tierra, católica y culta por añadidura, impondrá el respeto por la tradición. La mayoría, campesina, reproducirá estos cánones, nutridos además por la cultura vital de la tierra y su contacto permanente con la naturaleza transmitiendo a través de la tradición oral sus conocimientos de una generación a la otra. Aislada del resto de las provincias, no dejó de estar sin embargo a la vanguardia de la lucha republicana. A pesar de esto, poco incidió en Los Andes, las cruentas luchas civiles de la centuria decimonónica venezolana. Su vida transcurrió como siempre. Sus hábitos alimenticios desde la colonia hasta la república fueron los tradicionales.

“En los hogares de la ciudad y también en los del campo, se hacían varias comidas, y se comía abundantemente. La calidad y los platos variaban de mesa en mesa, de acuerdo a la posición económica de las familias, pero la abundancia casi siempre se mantenía”. (p. 86) La dieta era compuesta de los que se producía en los campos; legumbres y tubérculos. *“Casi a diario carnes rojas, que venían mayormente de la ‘tierra llana’, a veces conejo, y con bastante frecuencia carnes blancas de aves que provenían de los campos aledaños o del propio solar de la casa.”* Sin embargo: *“Los pobres de la ciudad tenían, como ha sucedido siempre, una comida más monótona y sencilla: vísceras; rara vez carnes; retallones y sobras del día anterior; fritas en manteca animal; arepas y café aguarapado”* (p. 87). Las comidas se hacían, donde se podía, con estricta puntualidad: *“Se desayunaba de siete a siete y media de la mañana, se almorzaba entre once y doce y media del mediodía, se tomaba el puntal o merienda entre las cuatro y cuatro y media de la tarde, y se cenaba de las siete a las siete y media de la noche. En algunas casas se acostumbraba a tomar otro puntal a media mañana.”* (p. 86).

La importancia que cobra el cultivo del café a fines del siglo XIX, en razón a sus precios internacionales, obliga a los actores económicos de este circuito agro-exportador a romper el aislamiento tradicional. Se establecen sucursales de casas comerciales extranjeras, en su mayoría alemanas, en los pueblos del valle del Mocotíes, zona cafetera por excelencia, y los terratenientes merideños pueden disfrutar de las *delicatesses* que se importan. Pero