



Rafael Cartay: *La despensa de la cocina afrovenezolana*. Caracas, Fundación Bigott, 2018, 125 pp.

EMANUELE AMODIO

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

CARACAS-VENEZUELA

arinsana@gmail.com

Nº 52

REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

La historia de la alimentación en Venezuela ha ido recortándose un espacio cada vez más amplio, resultado tal vez del creciente interés hacia la gastronomía de las últimas décadas en el mundo occidental, aunque estudiar este aspecto de la vida social y cultural en nuestro país es anterior al auge del tema, gracias a algunos historiadores y gastrónomos que hicieron de la comida y su historia un campo privilegiado de investigación. Es suficiente aquí recordar el libro seminal de Ramón David León, *Geografía gastronómica venezolana*, de 1954, aunque los aportes claves, generadores de estudios en el campo historiográfico, deben considerarse el de José Rafael Lovera, con su *Historia de la alimentación en Venezuela*, de 1988, y el de Rafael Cartay, *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*, de 1991.

Durante tres décadas, Rafael Cartay se ha dedicado a la investigación y publicación de libros y artículos que han contribuido a reconstruir la historia de los alimentos y de la cocina venezolanos, así como a difundir recetas regionales, sobre todo andinas. De hecho, esta doble vertiente no es muy común, pues manifiesta no solo su interés historiográfico, sino también su dedicación a la divulgación del saber culinario actual y, claro está, su afición a la buena cocina. Examinando la extensa obra de Cartay, se tiene la impresión que su afición hacia la gastronomía deriva de su interés por los problemas de la producción de alimentos y de los procesos económicos generales. Así encontramos aportes significativos sobre la historia económica

de Venezuela y, de manera especial, sobre las regiones andinas de Venezuela, ocupándose particularmente de los algunos productos específicos como el plátano o el maíz; y, finalmente, la manera de transformar los productos, tanto agrícolas como animales, en alimentos. Una de las últimas contribuciones de Rafael Cartay es el pequeño libro *La despensa de la cocina afrovenezolana*, publicado por la Fundación Bigott en 2018, dedicado a las producciones culinarias de la población venezolana directa o indirectamente de origen africana. Acertadamente, el autor subraya el escaso interés que ha habido en Venezuela hacia estas poblaciones y, sobre todo, sobre su aporte cultural, con excepción de los textos clásicos, continuamente citados, producidos ya, hace muchas décadas por Miguel Acostas Saignes y Federico Brito Figueroa, en lo historiográfico, y Angelina Pollak-Eltz, en lo cultural. Evidentemente, para ser justos, no hay que olvidar otros aportes, relativamente más recientes, como los de Jesús “Chucho” García y José Marcial Ramos Guédez, derivados desde posturas militantes, o los de Yara Altez, en el campo antropológico.

No son ajenas a esta ausencia, frente, por ejemplo, a la gran producción etnográfica sobre los indígenas de Venezuela, posturas ideológicas tradicionales excluyentes; pero también responden a la difícil aprehensión, en términos sociológicos y antropológicos, de los grupos afro-venezolanos: en lo sociológico, ya que se trata de una realidad poblacional difusa en el territorio nacional, aunque con áreas de más alta concentración; y, en lo antropológico, por las dificultades de identificar aspectos culturales estructuralmente homogéneos. De hecho, cabe la duda si el “color” puede o no ser un indicador de diferencia cultural, aunque claramente puede ser un elemento a considerar cuando se estudian las diferencia económicas y sociales de sectores de la población, en un contexto conflictivo donde se utiliza para identificar y excluir. De algunos de estos problemas Cartay tiene cuenta en su texto, proponiendo una síntesis histórica de la presencia africana en Venezuela desde la época colonial, que sustenta su interés y propósito explícito de “hacer una relación, aunque sea somera, de los distintos regímenes alimentarios que esas comunidades negras establecieron en distintas regiones del país.”

Para alcanzar este objetivo, generalmente se ha intentado identificar características alimentarias africanas, posiblemente de la época colonial, para después seguir sus huellas en tierra americana (a menudo comparando con recetas actuales, lo que es metodológicamente débil, ya que también esas culturas gastronómicas se han modificado con el tiempo). Sin embargo, nos parece que Cartay consigue superar los problemas que este enfoque conlleva, primero distinguiendo entre “patria de nación” (en el sentido de “cultura de

origen”) y “patrias de adopción” (los nuevos contextos culturales). El plural utilizado en la segunda definición valdría tanto en términos geográficos como históricos, dado que a menudo los esclavos que llegaban a Venezuela ya habían vivido un periodo más o menos largo en las islas del Caribe. En este sentido, la propuesta de Cartay resulta novedosa y de mucho interés histórico, ya que su reconstrucción del origen de individuos y grupos con ancestros africanos (generalizando a partir del color de la piel) va más allá de la “vulgata” historiográfica que generalmente refiere casi exclusivamente procesos de la época colonial.

Así, identifica tres “olas” de llegada: la colonial, relativamente conocida, la emigración de comienzo del siglo XX desde las islas del Caribe durante el auge del cultivo de caña de azúcar (por ejemplo, en el Zulia y en Yaracuy); y, finalmente, la de los años treinta y cuarenta del mismo siglo, detrás del arranque de la explotación del petróleo (Zulia y el Oriente). De esta manera, Cartay complejiza creativamente el problema de los aportes “africanos” a la cocina venezolana actual, liberándose en parte de la determinación colonial para identificar recorridos transformativos de gustos y sabores, en los cuales los saberes y técnicas culinarios del continente africano llegan a Venezuela ya mediatizados por otras tradiciones gastronómicas, desde la inglesa hasta la hindú. De allí, advierte que, así como no puede decirse que existe una “cocina africana” que abarque todo un continente, de la misma manera tampoco puede hablarse de una “cocina afro-venezolana,” ya que esta definición es ambigua y, diríamos nosotros, termina por crear el objeto que pretende describir en lugar de reflejar una realidad cultural multiforme y no completamente aprehensible. Con esto, nos parece que el libro expresa su propio límite, ya que la mirada del autor no puede hacer otra cosa que individualizar indicios de una ascendencia pretendidamente africana, lo que encuentra en el uso de algunos productos o de técnicas culinarias “supervivientes” dentro del acervo gastronómico de las diferentes regiones del país, sobre todo allí donde está más presente la población de “color,” a menudo única característica que permite, más fenotípica que culturalmente, identificar grupos e individuos de ascendencia africana.

La segunda parte del libro está dedicada a las recetas y no como genérica referencia de productos, sazones y técnicas de posible origen africano, los que también clasifica, distinguiendo los diferentes aportes africanos y venezolanos, sino con indicaciones precisas para realizarlas en casa. En algunos casos, el origen africano de los productos y las técnicas culinarias utilizadas es evidente; mientras que, en la mayoría, los varios elementos y recorridos que llevan al plato final, están irremediable y creativamente fusio-

nados, tanto que valdría la pena preguntarse sobre el valor de esta búsqueda de los orígenes, primero de los ingredientes en un ámbito cultural como la cocina -ídolo de los orígenes, lo llamaba Marc Bloch-, cuando sabemos que lo que importa es la composición final, la que ya se ha producido como “objeto” cultural, siempre agregado de partes pero armoniosamente unitario, fijado en el momento de su existencia real cuando cae bajo la mirada del investigador, para inmediatamente fluir hacia la próxima mutación. Vale aquí el ejemplo de los esfuerzos de descomponer la hallaca en elementos de orígenes diferentes -europeo, africano o americano- cuando en verdad no es la suma aritmética de las partes que hace la bondad de ese manjar cumbre de los venezolanos, sino su síntesis final. Sin embargo, no negamos la utilidad de identificar y dar cuenta de los recorridos de las prácticas culturales, en su conjunto, por lo menos para el investigador que los reintegra en su contexto histórico, como lo hace Cartay; y también, qué duda cabe, para quienes todavía fatigan a encontrar su lugar en una historia y cultura que les han sido negadas.

N° 52

●
REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021