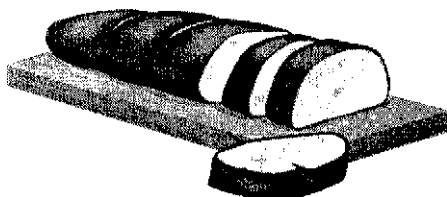


LA GASTRONOMÍA EN EL TACHIRA: UN ELEMENTO DE INTEGRACION EN LA REGION FRONTERIZA



Bernardo E. FLORES ORTEGA *

GASTRONOMY AT THE TACHIRA STATE: AN ELEMENT OF INTEGRATION AT THE FRONTIER REGION

RESUMEN

El Estado Táchira, estratégicamente ubicado en el Suroeste venezolano, posee una riqueza en su léxico y en sus costumbres gastronómicas compartida, en gran medida, con los usos corrientes de otras ciudades y pueblos ubicados en el Departamento Norte de Santander en Colombia. El presente artículo expone parte de los resultados de una investigación concluida, mostrando aspectos demográficos y educativos del Táchira, y ofreciendo una muestra léxica abreviada de algunas expresiones de su gastronomía, lo cual permite apreciar el enorme valor cultural de esta región y el grado de integración lingüística con nuestros vecinos nortesantandereanos.

Palabras clave: gastronomía, integración, región fronteriza, Venezuela, Colombia.

ABSTRACT

The Tachira state, located strategically at the south-west of Venezuela, owns a wealth in both: lexicon and gastronomic customs. The wealth, to a great extent, is shared with the everyday uses of other cities and towns located at the North of Santander Department in Colombia. This article explains some results of a finished investigation, by showing demographic and educative aspects which belong to the Tachira state. It also shows a shortened lexical sample about some expressions used in gastronomy. This let us appreciate the huge cultural value of this region, and the degree of linguistic integration with our North of Santander neighbors.

Key words: Gastronomy, Integration, Frontier Region, Venezuela, Colombia.

* Profesor Titular de la Universidad de los Andes. Magister en lingüística. Areas de investigación: Filología Grecolatina. Mitología. Uteratura. Gastronomía. E-mail: floresortega@hotmail.com San Cristóbal-Venezuela.

LA GASTRONOMIA EN EL TACHIRA: UN ELEMENTO DE INTEGRACION EN LA REGION FRONTERIZA

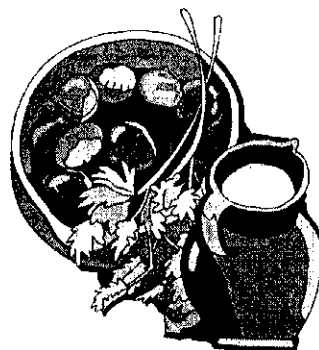
LA VIGENCIA DE UNA TRADICION

*El hambre es condimento de
la comida,
la sed, de la bebida.*

*Cicerón
De Finibus 2, 28. 90.*

Al parecer, todas las mitologías concuerdan en que el factor gastronómico ha sido decisivo en el desarrollo de la historia de la humanidad. Recuérdese el hombre de maíz del Popol Vuh o la pérdida del paraíso por la tentación de la manzana. Según contaban los griegos, también la guerra de Troya fue por una manzana. Porque al banquete del matrimonio entre Tetis y Peleo se presentó Eris, diosa de la Discordia, a quien no habían invitado, y tiró en una mesa una manzana que decía “para la más bella”. Enseguida, sintiéndose aludidas, Afrodita, Atenea y Hera tendieron sus manos para agarrarla. Finalmente, la disputa fue decidida por el mortal Paris a favor de Afrodita, a cambio de la mujer más bella del mundo, es decir Helena, por cuyo rapto se produjo la famosa guerra.

En toda la literatura occidental aparece descrito ese hecho cotidiano que es el comer, y que en gran medida ca-



racteriza a los pueblos. Dante, por ejemplo, en su “Divina Comedia” ubica en el sexto círculo del Purgatorio el tormento de los glotones. Por su parte, Borges reseña, en su zoología fantástica, un monstruo llamado “Catoblepas” que en griego significa: el que mira hacia abajo- y el cual se alimenta de sus propias patas sin advertirlo.

Entre los antiguos helenos, una de las principales formas de hospitalidad era invitar a comer y beber al recién llegado. Nos dice Hornero que cuando Ulises llegó al país de los Feacios, fue invitado a comer por el rey Alcinoos; y allí, en el megarón, esa sala grande y rectangular típica de los palacios micénicos, al calor del fuego central comían los invitados mientras escuchaban recitar al divino Aeda acompañado de su cítara.

Definitivamente, los hábitos y el léxico gastronómico nos permiten ca-

racterizar a los pueblos. La cultura griega, por ejemplo, era muy visual, predominaba en ella el sentido de la vista, hecho que se demuestra en el culto y desarrollo de las artes arquitectura y escultura, sobre todo- En ciertos grupos indígenas venezolanos predomina el olfato. En el Táchira pareciera predominar el sentido del gusto, lo cual se aprecia en su más pura tradición gastronómica. El ritmo de la vida moderna no ha podido acabar del todo con la antigua práctica de ingerir la “mediamañana”, o también llamada “onces” o “mediasnueve”, entre el desayuno y el almuerzo. Por la tarde, la merienda típica de esta región es el “puntal”, que generalmente consiste en 2 ó 3 “tostados” -pan duro para rallar-, ó sandwiches o galletas con mantequilla y queso blancó, tomados con leche, cafécon leche, “aguamiel” -agua con papelón de caña- o chocolate. La hora más indicada para “apuntalar” es de 3 a 4 de la tarde.

Hay, sin embargo, quien después de cenar gusta de ingerir un refrigerio o “taco”, o, en mejores condiciones, una “pira”, es decir el plato tradicional que comen los obreros nocturnos de los trapiches y que consiste en una sopa y “cosepán” -yuca, plátano y otras verduras-.

El chocolate, por ejemplo, se denomina así, tal cual, cuando se prepara con leche; cuando no la lleva se llama “chocolate negro”, o simplemente

“cacao”. Una voz muy común para el chocolate preparado sólo con agua es la de “chorote”, aunque también se le da este nombre al recipiente de arcilla donde se cocina el chocolate, y al instrumento con que se bate lo llaman “molinillo”. “Chorote” es también un baile del folklore de esta región en el que la bailarina principal quiebra un recipiente de barro al final del mismo. En la picardía popular se dice además que “fulana quebró el chorote” cuando se une al marido por primera vez después del parto.

En el Táchira es de buena tradición el gusto por el pan en todas sus variedades: el “bizcocho”, por ejemplo, es una rebanada de pan dulce tostado; y las “colaciones” son tipos específicos de pan tostado de diferente elaboración, como las “cucas” o “paledonias” conocidas en otras regiones del país como “catalinas”; son también deliciosas las “almojábanas”, las “mantecadas” y los “rosquetes”.

Aunque el andino de esta región no es muy versado en platos del mar, su fuerte son las sopas. Es costumbre, por ejemplo, desayunar con una “pisca” -caldo que sólo lleva agua, sal, cilantro o perejil- o A veces, también bajo el nombre de “pisca andina” se prepara un caldo de papas con huevo, sazonado con “cebolla cabezona”, “cebolla junca”, cilantro y otros condimentos. Cuando el caldo es clarito y sólo lleva papas picadas con condi-

mentos, se le llama “caldo de papas” o “pisca negra”; pero si se le agrega leche se le dice “cuajado”. En el almuerzo se acostumbra el “ajiaco” -sopa de pollo, res o cochino con verduras picadas, o bien, a base de plátano, lleva además berenjena y auyama, arvejas y carne de costillas-.

En cuanto a sopas de plátano, hay una gran variedad en esta zona. Se acostumbra de “chocheco” -plátano delgado y alargado parecido a un cambur-, de “guineo negro” -variedad muy pequeña que abunda mucho-, o de “topocho” -pequeño y regordete-o También con la harina del plátano se prepara la “mazamorra”.

Si se trata de maíz, ni se diga. El “cuchuco” es una sopa de maíz desgranado y partido con carne y aliños, que tiene tanta demanda como el “mutte” o “mondongo” preparada con bastante mazorca picada. Lo mismo ocurre con el “currungo de maíz” que lleva el grano semipartido y al cocinarlo se cuaja con un poco de harina de este mismo cereal. También gusta mucho el “virus” y la “pira”, así como el “cruzado” que lleva gallina con carne de res o cerdo.

Con la pajarilla del cerdo se prepara la exquisita “pepitoria” a base de menudencias de cerdo o de res, y la “chanfaina” a base de arroz. Y con las vísceras se confecciona una gran variedad de asaduras: por ejemplo, la

“chinchurria” es el intestino delgado del cerdo que se rellena; la “chanfaina” o “pichón” es el cocido de las menudencias en sangre, y el “morcón” es el intestino grueso relleno del puerco. También se come mucho la “garrá”, que es el mismo chicharrón, así como la “morcilla” o “rellena” a base de sangre y arroz, el “chorizo criollo.”, que se diferencia del español en que no es picante y lleva más tocino que carne, y la “génova” que es también un chorizo típico.

A la longaniza la llaman también “chitorra”, y a la butifarra “putifarra”, siendo “putifarrero” el que la hace. Es asimismo curioso que a la gallina la denominan picatierra” y, a veces, “gumarra”, y al pavo “pisco”. La “ñema” o “yema” con frecuencia designa al huevo en su totalidad, y si éste está dañado se le denomina “ñema güera”. El rabipelado, que en algunas regiones se come, es conocido como “faro”.

Uno de los platos comidos con mayor fruición es el que se prepara a base de “gallinazo”, variedad de frijol blanco, un poco más pequeño y amarillo con el que se hace sopa, y del que dice el refranero: “el que no come gallinazo no fecunda macho”.

Sí de darle color a la comida se trata, lo usado en esta parte de los Andes es la “bija”, que se obtiene moliendo las semillas del onoto o “achote”.

En cuanto a variedades de plátano o “maduro”, como aquí se dice, además del “chocheco”, del “guineo negro y del “topocho”, ya mencionados, se conocen también el “manzano”, el “titiaro” o “bocadillo”, el “quinientos” -cambur muy grande, parecido a un plátano-, el “pecosito”, el “mataburros”, el “hartón” y el “saporro”.

Sólo nos queda mencionar las bebidas: “miche” y “aguardiente” son términos genéricos para toda bebida alcohólica, entre las que se destaca el famoso “cachicamo”, destilado clandestinamente a partir de la fermentación del jugo de caña, de pifía o de remolacha, pero mucho más fuerte y nocivo que el “miche” por su grado de alcohol etílico. El “cachicamo” debe su nombre a que el “alambique” donde se procesa va escondido bajo tierra. Imposible no mencionar el “calentado” -bebida típica que lleva miche, papelón y algunas ramas-, al igual que la “manzanilla”, típica de Delicias y preparada con miche y manzanilla. Y, finalmente, la muy conocida “champurria” o “mistela” que se elabora con miche, miel y algunas frutas.

Esta riqueza léxica que caracteriza al pueblo venezolano del Táchira es un patrimonio compartido, en gran medida, con los usos corrientes de otras ciudades y pueblos ubicados en el Departamento Norte de Santander en Colombia, pertenecientes también a la zona fronteriza entre ambos paí-

ses. El tachirense, tal vez intuyendo que la naturaleza no conduce al mejoramiento de la raza por sí sola, pareciera haber buscado la eugenesia a través de la alimentación, como si en la memoria del hombre viejo moraran en secreto aquellas palabras de Arqunoco aún no gastadas por el tiempo:

*Yo tengo en mi lanza la masa amasada
Yo tengo en mi lanza el vino de /smaria y
yo bebo reclinado en mi lanza.*

EL TACHIRA: UN ESPACIO VITAL EN LA FRONTERA

Por su ubicación geográfica, el Estado Táchira es un territorio que posee una importancia estratégica en las relaciones económicas, culturales, políticas y sociales entre Venezuela y Colombia. Situada en el suroeste venezolano, la capital del Estado, San Cristóbal, se halla a apenas una hora por carretera de Cúcuta, capital del Norte de Santander, y constituye la ciudad más importante y de mayor población de los Andes venezolanos. Para 1995 poseía ya 255.998 habitantes, lo que representa el 40% de la población total del Estado (944.259 habitantes). Por esta razón puede ser considerada una metrópoli regional, pues en ella se concentra la mayoría de los servicios y actividades comerciales, integrando con Táriba, Patiecitos, Palmira y Cordero, un eje de centros urbanos, en el

que se constituye como centro piloto, siendo Tárriba un centro regional aledaño, y Palmira y Cordero centros subregionales.

A nivel educativo, San Cristóbal aglutina casi la totalidad de las instituciones oficiales y privadas de nivel superior en el Estado: La Universidad de Los Andes extensión Táchira (NUTULA), La Universidad Nacional Experimental del Táchira (UNET), la Universidad Católica del Táchira (UCAT), la Universidad Nacional Abierta (UNA), el Instituto Universitario de Tecnología AgroIndustrial Región Los Andes (IUT), el Instituto Universitario de la Frontera (IUFROFRONT), el Instituto de Tecnología Juan Pablo Pérez Alfonso (IUTEPAL), el Colegio Universitario Monseñor de Talavera, la Extensión de la Universidad Santa María, la Extensión de Postgrados de la Universidad Central de Venezuela (UCV), la Extensión de la Universidad Bicentenario de Aragua, el Instituto Universitario Cecilio Acosta, el Instituto Universitario de Tecnología Antonio José de Sucre, el Instituto Universitario Politécnico Santiago Mariño, el Instituto Universitario Jesús Enrique Lossada (IUJEL), entre otros.

Quedan ubicados fuera de San Cristóbal únicamente el Instituto Universitario Santo Tomás de Aquino (IUSTA) en Palmira, la Extensión de la Universidad Católica del Táchira en

San Antonio, la Extensión del IUT en Michelena, la Universidad Pedagógica Experimental Libertador con sede en Rubio y la Extensión de la Universidad Simón Rodríguez en La Grita.

Entre Educación Preescolar, Básica y Media Diversificada y Profesional, el Estado Táchira posee 1593 instituciones, de las cuales 316 se concentran en San Cristóbal, reuniendo un 20% de la matrícula total del Estado. Centraliza, además, los principales medios de comunicación del Estado. En San Cristóbal tienen su sede los periódicos de mayor circulación que se editan en el Táchira: Diario La Nación, Diario Católico y Diario de Los Andes. Por otra parte, 19 de las 26 estaciones de radio (AM y FM) que hay en el Estado se localizan en esta ciudad, entre ellas se incluye la Radiodifusora Cultural del Táchira. Estas 19 emisoras poseen mayor potencia de irradiación sobre el Estado que las otras. Posee también una emisora televisiva: la Televisora Regional del Táchira (TRT).

San Cristóbal es un importante centro de confluencia del Estado dentro del sistema de redes de ciudades. Ello es debido a la existencia de una estructura vial bastante desarrollada que la comunica con la frontera con Colombia, con el centro del país, con el Puerto de Maracaibo y con el resto de la región andina.

APLICACIÓN EN EL TACHIRA DE UN PROYECTO HISPANOAMERICANO

Hemos querido en este trabajo presentar parte de los resultados de una investigación concluida, como un pequeño aporte a una de las más ambiciosas e importantes investigaciones lingüísticas realizadas sobre el español de América y de la Península Ibérica: “Proyecto para el estudio coordinado de la norma lingüística culta de las principales ciudades de Iberoamérica y de la Península Ibérica”, ya reseñado en mi libro *La alimentación en el Táchira*. Su expresión en el habla culta de San Cristóbal (cf. FLORES: 1998). Tal como señalábamos allí, “las grandes urbes representan verdaderos focos de irradiación lingüística, de manera que las poblaciones satélites miran como modelo al habla culta de las ciudades capitales de los países de habla hispana. De allí que pensamos que esta hipótesis podría generalizarse a algunas ciudades del interior que revistan ciertas características demográficas y culturales”, como en el caso de San Cristóbal, cuya descripción apuntada más arriba, nos sirvió como objeto de estudio para la presente investigación.

En el Proyecto propuesto por el Dr. Juan Manuel Lope Blanch se destaca también que el conocimiento riguroso,

detallado, completo del habla actual de las grandes urbes modernas de Iberoamérica reviste un carácter importantísimo, por el hecho de que esas grandes concentraciones urbanas representan a veces la tercera o la cuarta parte de la población total de un país o de un estado. Así, el cumplimiento del objetivo propuesto permitirá el alcance, entre otros, de los siguientes beneficios:

- La enseñanza de la lengua adaptada a la realidad normativa de cada país o estado, partiendo desde la escuela primaria.
- La enseñanza de la lengua normal de cada país a sus propias comunidades indígenas.
- La facilidad de aprendizaje a estudiantes de lengua materna extranjera, mediante la determinación del español común.

Los planteamientos metodológicos formulados originalmente, fueron perfeccionados en posteriores reuniones de la Comisión de Lingüística Iberoamericana perteneciente al Programa Interamericano de Lingüística y Enseñanza de Idiomas (P.I.L.E.I.), determinando mejores criterios y métodos a seguir durante los procesos de investigación. Así surgió el primer Cuestionario provisional publicado en México en 1968, en el que se precisan con mayor claridad los aspectos lingüísticos a estudiar y la metodología a seguir. Tres años después se publi-

có el cuestionario definitivo, corregido y ampliado, en tres volúmenes correspondientes a Fonética y Fonología, Morfosintaxis y Léxico. El trabajo que aquí presentamos se circunscribe al área del léxico, de la cual recogimos solamente el campo de la alimentación.

El deseo de realizar este proyecto en nuestra ciudad, como una muestra representativa de la población del Estado Táchira, surgió de una inquietud personal por la investigación de campo, que nos llevó a establecer contactos con algunos investigadores del Instituto de Filología “Andrés Bello”, dependiente de la Universidad Central de Venezuela, quienes desde 1983 han venido procesando los resultados del Proyecto sobre el Habla Culta de Caracas. Fue así como se inició este estudio en la ciudad de San Cristóbal con el apoyo financiero del Consejo de Desarrollo Científico, Humanístico y Tecnológico (C. D. C. H. T) de la Universidad de Los Andes y continuando con Rubio y Cúcuta, aplicando la misma metodología que se describe en el artículo arriba reseñado.

El corpus léxico recogido para el presente estudio está integrado por cuatro fases: la primera, realizada en San Cristóbal, se obtuvo de entrevistas efectuadas a informantes entre 1984 y 1985, durante un total de 51 horas; la segunda en la ciudad de Rubio, entre septiembre de 1994 y enero de 1995 (35 horas); la tercera entre di-

ciembre de 1994 y mayo del 95 (36,5 horas) en la ciudad de Cúcuta; finalmente, la cuarta se elaboró de una revisión bibliohemerográfica sobre la literatura publicada en el Táchira durante el presente siglo.

El corpus léxico derivado de las entrevistas está organizado mediante un sistema de símbolos que permite ordenar y clasificar las respuestas de los informantes. Se describe a continuación:

- o : No hay respuesta.
- * : Cuando hay más de una respuesta y el informante señala que significan distinto. ‘
- + : Cuando el informante hace una explicación del término se recoge en nota a pie de página.
- v : Vulgar.
- c : El término pertenece al habla familiar o coloquial.
- F : Si el término es formal (de discurso, de ciertos contextos especializados).
- P : Si la respuesta es provocada (cuando el informante no da respuesta, o se cansa, se le provoca la respuesta).
- D : Si la respuesta es directa, es decir, que el encuestador al formular la pregunta le da la respuesta misma.
- G : Respuesta con valor genérico.
- E : Respuesta con valor específico.
- N : Cuando el hablante conoce el vocablo pero no lo usa.
- No : Cero significa uso indiscriminado de varias respuestas por parte de un solo informante.

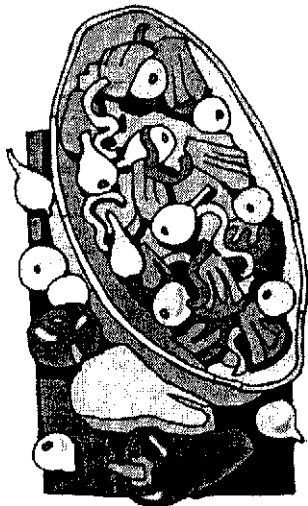
1,2,3,...: Marca uso prioritario cuando hay varias respuestas.

(): Indica que la marca del artículo incluido dentro varía su presencia o ausencia en las respuestas obtenidas entre los distintos informantes.

Este sistema de símbolos se aplicó en cada encuesta al recoger las respuestas de los informantes. Así, al vaciar las respuestas en la matriz de datos, resultó fácil procesarlas y tabularlas en función de la frecuencia para la

constitución definitiva del corpus, cuyo diseño se elaboró de la siguiente manera: debajo de cada entrada se reunieron las diversas respuestas obtenidas, comenzando por la que fue proporcionada por un mayor número de informantes y continuando con las demás en orden descendente de uso. A la derecha de cada respuesta se colocó entre paréntesis el número de informantes que la dio. A manera de muestra, veamos por ejemplo la entrada N° 344 del corpus de Rubio y Cúcuta:

RUBIO	CUCUTA
344 LA CENA	344 LA CENA
Cena (12)	Comida (12)
1-3*+,4-,61,7-10+,11,12	1-52,61,7-10+,11,12
Comida (3)	Cena (5)
2N, 3*+, 62	2N+,3N+,51,62,7N
Merienda (1)	
2N	



En la ciudad de Rubio, frente a la entrada CENA dieron sólo tres respuestas: cena, comida y merienda. El número colocado a la derecha de cada una de ellas nos indica cuántos informantes la proporcionaron, y debajo de la respuesta se especifica quiénes. Así, la respuesta cena la dieron los doce informantes; esta frecuencia indica que es la palabra de mayor uso, pues las subsiguientes respuestas tienen menor frecuencia. Los números y símbolos descritos debajo explican lo siguiente: las series 1-3, 4-6 y 7-10 contienen a los informantes 1,2 y 3;4,

5 y 6; y finalmente 7, 8, 9 y 10, respectivamente. De ellos, los informantes 1, 2, 4, 5, 7, 8, 8, 10, 11 Y 12 dan cena como única respuesta. exceptuando al 2 quien dio además comida y merienda que son palabras que no usa. es decir pertenecen a su vocabulario pasivo (2N). El informante 3 da dos respuestas: cena y comida; el asterisco indica que para él son diferentes y el signo + señala que habrá una explicación a pie de página. El informante 6 le da uso prioritario a cena frente a comida que utiliza en segundo lugar; y, finalmente, el informante 10 agrega una explicación que estará reseñada a pie de página.

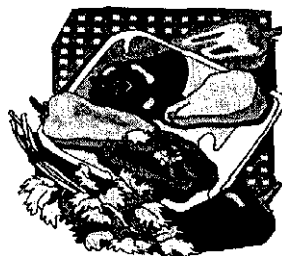
Por su parte, en la ciudad de Cúcuta el término más usado no es cena (como en Rubio), sino comida. Esta respuesta la dan los doce informantes, de los cuales sólo el 5 la usa en segundo lugar frente a cena, que para él tiene uso prioritario. El 6 la prefiere en primer lugar frente a cena y el 10 indica que habrá una explicación a pie de página. En cuanto a la segunda respuesta. cena, se observa que los informantes 2, 3 Y 7 no la usan (vocabulario pasivo), y de ellos el 2 y el 3 añaden una explicación.

Como se observa. el sistema de símbolos no ofrece demasiadas dificultades y brinda, si se quiere, dos ventajas: 1) el lector puede, si así lo prefiere, hacer caso omiso de este código y mirar simplemente las respuestas pa-

ra cada entrada. observando que la primera de ellas es la que tiene uso preferencial en la ciudad, pues es la que posee mayor frecuencia. 2) Por otra parte, el lector puede obtener una abundante información adicional reseñada en los pie de páginas, relacionada con el sentido de las palabras, su carácter emergente u obsolescente, recetas y costumbres relativas a la gastronomía, refranes y dichos populares, etc.

ALGUNAS EXPRESIONES DE LA GASTRONOMIA EN EL TACHIRA

Habiendo recogido cerca de 4.500 unidades léxicas pertenecientes al área de la alimentación en el habla culta de San Cristóbal, algunos informantes agregaron una abundante información sobre hábitos y costumbres tradicionales, que en gran medida permiten apreciar el enorme valor cultural de esta región del país y el grado de integración lingüística con los vecinos habitantes del Departamento Norte de Santander colombiano. Entre las voces recogidas se encuentran las siguientes:



Comedero: establecimiento popular donde se expenden comidas baratas. Las cocinas: ventas de platos típicos y económicos en lugares adyacentes a los mercados.

Fonda: restaurán informal en el que venden comida típica de la zona.

Taguara: lugar de ínfima calidad para comer o ingerir bebidas alcohólicas.

Piqueteadero: restaurán modesto donde se va a “picar”, es decir, a consumir alimentos ligeros.

Ventas populares: expendio de comidas en los mercados.

Restorán majunche: lugar para comer de pésima calidad.

Tarantín: establecimiento muy pequeño y sin mesas donde se venden bebidas y comidas rápidas.

Batido: jugo espeso que resulta de licuar la fruta con agua o leche. **Chato:** copa de vino tinto.

Mute o mondongo: sopa gruesa de verduras con callos o tripas y carne de cochino o de res con bastante mazorca picada.

Sopa juliana: sopa de verduras a la que se agrega leche.

Hervido y Sancocho: sopas preparadas con carne, verduras y especias.

Caldo y Consomé: sopas preparadas sólo con carnes, aves o pescados. El consomé es más concentrado.

Oreada: carne conservada en sal, secada al aire.

Garra o chicharrón: piel de cerdo frita.

Fritanga: carne frita de res o de cerdo. Las “fritangas” son ventas de frituras,

aledañas al mercado o al terminal de pasajeros.

Pichón: guiso de sangre de res.

Caldo de vena: sopa preparada con la vena que va “por entre el espinazo del ganado” a la que se agrega papas y aliños sofritos.

Pella o empella: grasa blanda que cubre las vísceras del cerdo.

Papada: grasa del cuello del cerdo.

Menudencias: menudos o menudillos de las aves. No llevan patas ni pescuezos, sólo vísceras: hígado, molleja y pulmón.

Mercar: hacer mercado, ir al mercado público, comprar en el abasto.

Pepino cohombro: variedad de pepino de coloración verde claro y oscuro, conocido también como “calabacín” o “zapallito”.

Tomates: “manzano” es una variedad de tomate grande con forma de manzana; “perita” tiene forma de pera; “semillita” o “cagón” es el más pequeño, crece en forma silvestre.

Frijol cuarentano: tipo de frijol que da cosecha a los cuarenta días.

Culantro o cilantro: hoja de hortaliza que da buen sabor a los caldos o sopas. Hay una variedad llamada “cimarrrón” de poco uso.

Melao: azúcar o papelón de caña cocido con poca agua usado para cubrir postres o tortas.

Melones: “cantalup” es el melón corriente, de corteza amarilla; “rocío del cielo” o “rocío de miel” es un tipo de melón de color verde, más difícil de producir.

Papaya gorda: órgano sexual femenino.

Brevas o turmas: nombres que se les da también a los testículos.

Caspiroleta: bebida tónica preparada a base de crema de leche, huevos, vainilla, canela y ron o brandy.

Arequipe: tipo de dulce de leche cremoso y sin cortar.

Picho: alimento en descomposición. Se aplica a la carne, el queso, las verduras, el pescado y los huevos.

Ponqué: torta matrimonial hasta de 4 ó 5 pisos, elaborada con harina de trigo, huevos, mantequilla y azúcar, a la cual se agrega ocasionalmente licor y pasas. En el Táchira era manjar para grandes fiestas o para grandes personajes.

Cafés: “trillado” es el ya procesado; “pasilla” es el grano negro de consumo común; “lavado” es el grano de mejor calidad que se usa para exportar; “guayoyo” es café colado claro, no expreso; “tinto” cuando está muy cargado, “negrito” es café negro normal servido en taza pequeña; el “marrón” lleva poca cantidad de leche y el “con leche” igual cantidad de leche y de café.

Mogoso: alimento enmohecido; se aplica al pan o a algunas frutas. **Raspa:** parte del alimento que se adhiere a la olla después del cocimiento. **Arrebatado:** cuando el alimento se cocina rápido, con fuego fuerte, pero no queda gustoso.

Soso: sinónimo de insípido, desabrido, simple. Se usa también para personas.

Lugares de mala calidad para tomar bebidas alcohólicas: “bar de mala muerte”, aquel que no tiene presencia; “rincón” es más pequeño que una “taguara”; “pocilga” cuando es muy desaseado; “antro” es un bar de mucho peligro, de mesoneras y borrachos bravos; “hueco” es menos peligroso que un antro. También se usan: botiquín, metedero, ratonera, bar de medio pelo, cantina, bar rocolero, putería, tabernita, barucho, guarapería, cueva, y bar cachicámero.

Picar: consumir alimentos ligeros.

Cafetín: lugar donde se expende café, refrescos y comida ligera o, en algunos casos, almuerzos. Es propio de instituciones educativas.

Fuente de soda: establecimiento donde se consume comida, refrescos o bebidas alcohólicas, generalmente ubicado en hoteles y centros comerciales. Es más grande, sofisticado y elegante que un cafetín. El término estuvo de moda en las décadas de los 60 a 80, hoy día está entrando en desuso.

Pensión: hotel de muy baja categoría donde se puede dormir y comer.

Posicle: merienda consistente de una ración de pan, queso y agua de panela. Se vendía antiguamente en las “bodegas” (pequeños establecimientos donde se expenden víveres, refrescos, bebidas alcohólicas y otros artículos variados).

Colaciones: especies de pan hechos de harina con huevos y azúcar. En la ciudad de Rubio forma parte del desayuno típico junto con las arepas, el cal-

do de papa y el café.

Pira: plato tradicional que comen los obreros nocturnos de los “trapiches” (moliendas de caña de azúcar), consistente en una sopa y “cosepán” (yuca, plátano y otras verduras).

Mediamañana, onces o medias nueve: merienda matutina consistente en jugo de naranja, chocolate caliente u otro tipo de bebida (leche, café o refresco), acompañado de una colación, bizcocho (pan dulce tostado), arepas, pasteles, empanadas o tortas.

Chicha y pasteles: merienda de consumo corriente en las poblaciones del Táchira. La chicha es una bebida fermentada a base de maíz o cebada. El mazato es una variedad de chicha no fermentada a base de arroz. Los pasteles se elaboran con harina de trigo o de yuca y van rellenos de un guiso de carne molida con arroz. Los pasteles de harina de trigo pueden también rellenarse con queso, jamón o bocadillo (dulce espeso de guayaba),.



IDEAS PARA CONCLUIR

1. El Táchira, estado andino situado en el Suroeste venezolano, posee, por su proximidad al límite con el Departamento Norte de Santander, una ubicación estratégica de enorme importancia en las relaciones comerciales, culturales, políticas y sociales entre Venezuela y Colombia. Intercambio permanente, de índole diversa, que se ve siempre favorecido por el hecho de hablar una misma lengua y de conservar idénticas tradiciones gastronómicas, como pueblos depositarios de un patrimonio común que los hace sentarse a comer en la misma mesa, pues las capitales de ambos estados fronterizos (San Cristóbal y Cúcuta) apenas se distancian entre sí por una hora de carretera.

2. La ciudad de San Cristóbal, con el 40 % de la población total del Estado Táchira, posee la mayoría de los servicios, aglutinando casi la totalidad de las instituciones educativas de nivel superior, así como los principales medios de comunicación del Estado.

3. El trabajo elaborado cumplió con el propósito establecido de darle continuidad a una línea de investigación iniciada por nosotros hace quince años, y la cual ofrece materiales para el estudio del léxico de la alimentación en el habla culta de tres ciudades: San Cristóbal, Rubio y Cúcuta, ubicadas en el eje Táchira-Norte de Santander,

el cual es reconocido hoy como la frontera más viva entre Venezuela y Colombia y una de las más importantes del continente.

4. El corpus léxico sobre la alimentación recogido en las ciudades de San Cristóbal, Rubio y Cúcuta brinda abundante información sobre el valor semántico de las palabras, su ca-

rácter emergente u obsolecente, recetas y costumbres relativas a la gastronomía, así como refranes y dichos populares, lo cual permite una segunda lectura etológica sobre la lengua y la vida de estos pueblos, y arroja datos valiosos para un estudio de las mentalidades, las representaciones y la identidad tachirense.



CARTAY, R. Y ABLAN, E. (1997), *Diccionario de Alimentación y Gastronomía en Venezuela*. Caracas: Fundación Polar.

CHIOSSONE, T. (1977), *El Lenguaje erudito, popular y folklórico en los Andes venezolanos*. Caracas: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses (BATT), No. 69.

FLORES, B. E. (1998), *La alimentación en el Táchira. Su expresión en el habla culta de San Cristóbal*. San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses (BATT), No. 158.

_____ (1998), 'La gastronomía: integración lexical en la frontera colombo-venezolana'. En *Aldea Mundo*, Año 2 No. 5, Mayo-Octubre. San Cristóbal: Centro de Estudios de Fronteras e Integración.

GOBERNACION DEL ESTADO TACHIRA (1996) III Plan de desarrollo del Estado Táchira 1997-1999. San Cristóbal.

INSTITUTO CARO Y CUERVO (1967), *El simposio de Bloomington (Actas, Informes y Comunicaciones)*. Bogotá pp 255-267.

LOPE, J. M. (1986) *El estudio del español hablado culto. Historia de un proyecto*. UNAM, México.

MINISTERIO DE EDUCACION: *Estadística de Planteles 1996-1997*. San Cristóbal: Zona Educativa del Estado Táchira.

PEÑA, L (1997), *La cocina tachirense*. San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses (BATT), No. 131.

RAMON y R., L F. Y ARETZ, I. (1961), *Folklore tachirense*. Caracas: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses (BATT), No. 24, 25 Y 37.