



La Charlorra es una especie de conversación grata sobre temas serios; pero sin tapujos. El invitado cómplice (no hay otra, aquí no obligamos a nadie) puede venir en corbata o con sombrero de chamarra: igual lo escucharemos porque estamos invitados a pasarla bien alrededor de un buen tema, ese que a veces se nos queda apretujado de tanto dejarlo para más tarde. Actividad auspiciada por el Centro Nacional de Cálculo Científico (CeCalcULA) y la Tasca Restaurant La Chistorra. Con el apoyo de la Universidad de Los Andes

**Somos lo que comemos**  
**Charlorro invitado: Rafael Cartay**  
**Miércoles 3 de febrero de 2009**

El último buen velorio donde estuve vi muchos buenos amigos. Como tengo un año afuera, esto es para mí como el equivalente a un velorio, veo mucha gente, nos reconocemos y tenemos ocasión de volver a comentar “la segunda vez, la última vez que vi a Rafael fue en la Chistorra, pero desgraciadamente ya no está”. O sea, que es una buena ocasión para reencontrarnos, para inventariar “la última vez lo vi en aquella charla en la chistorra y yo también lo recordaré”.

Decía Ysabel que por complacer a los padres soy economista. En realidad, no soy economista por complacer a mis padres, lo que sucede es que era tiempo de dificultades económicas para el país y yo fui al teatro universitario donde estaba un joven que se llama Domingo Alberto Rangel; a mí me impresionó ese tipo, yo era un niño y me impresionó Domingo Alberto con su verbo revolucionario y yo dije: yo quiero ser como él. Por supuesto no logré ser como él. Pero me inscribí en Acción Democrática y entonces comenzó aquel tiempo de lo que se llama la democracia representativa y se

hicieron cosas maravillosas con esos adecos y copeyanos del primer tiempo, después fue aquello que produjo lo que nosotros sabemos que produjo. Y me hice economista, y después que me metí a economía, creyendo, como me dijo Domingo Alberto: allí vas que producir una reforma económica. Los economistas no reforman nada lo que hacen es complicar las cosas.

Hice una maestría en Costa Rica en economía agrícola y empecé a amar los alimentos y de allí viene todo. Toda historia llega a partir de esa maestría, por primera vez estudié economía agrícola con agrónomos y tuve que ponerme a la altura de los agrónomos y entender lo que es el problema, por ejemplo, me aprendí los nombres científicos, hasta tal punto que cuando me consigo con ingenieros agrónomos nos ponemos a jugar, a saber quién sabe más sobre nombres científicos de plantas o animales y por allá yo gano. Es decir, es fuerte el amor que yo siento por los alimentos. Después descubrí un libro sobre la historia de los alimentos y aprendí a amar los alimentos y la simbología de los alimentos. Esa es la razón por la cual yo estoy ahora acá y durante mucho tiempo como decían unos amigos, yo aprendí que si alguna cosa yo tenía que aportar era tratar de hacer entender que la alimentación es uno de los marcadores fundamentales para reconocernos como venezolanos, la alimentación o la cocina se utiliza en todas las culturas para decir dos cosas: primero, con quién estamos, o sea, cómo nos cohesionamos como cultura; y la otra es: de quién nos diferenciamos, cuán diferentes somos de los demás.

Entonces, a mí eso siempre me ha impresionado: ¿qué somos? Hace como cinco años o cuatro años leí en *El país* un artículo de una escritora española, a quien yo quiero bastante, llamada Rosa Montero, que decía que nosotros somos lo que nosotros somos y lo que los demás creen que somos. Por ejemplo, tú le preguntas a alguien quién es Cartay; quién va a dar la charla: Cartay... “¡ah! ese es un tipo que me cae pesado, es

decir, yo soy yo y lo que ustedes creen que yo soy". Entonces a veces las percepciones son muy difíciles, muy contrarias a lo que uno es, por ejemplo, Cartay es un tipo pesado, Cartay es tal, es lo que uno llama la crítica.

Pero nosotros no podemos desembarazarnos de ese otro, como decía Ortega y Gasset: *yo soy yo y mis circunstancias*. Recuerdan un cuento de Pedro Emilio Coll *El diente roto* un tipo que andaba todo el tiempo tocándose un diente, pero vivía en una posición melancólica y pensativa (tocándose el diente) y fue el mejor estudiante sin abrir la boca, y luego lo nombraron hasta ministro e iba para presidente cuando le dio un derrame cerebral de tanto tocarse el diente, él nunca abrió la boca, pero la gente decía es muy inteligente, claro un tipo que vive todo el día pensando, tocándose el diente, la gente cree que está construyendo un mundo en su cabeza. Bueno, y así sucede en cierta manera con nosotros. Nosotros somos eso, pero yo creo que somos un poco más. Visto de la manera más seria posible nosotros somos naturaleza y cultura.

Nosotros somos, en términos específicos, somos código genético ADN y somos cultura; yo no sé qué proporción, pero yo sé que esos dos elementos cultura y genética es lo que es Rafael Cartay. Ahora, ¿cuál es el problema? El problema es que esa cultura y esa genética no la podemos dilucidar bien. Una cosa se entremezcla con la otra y lo que sí sé es que si uno quiere definir una sociedad, de cierta manera, uno tiene que decidirla por lo que se come, por ejemplo, un colombiano y un venezolano en España. Nosotros no dejamos de ser venezolanos, en el fondo nosotros somos lo que dicen: los hijos de la patria, porque nadie anda con una cédula en Barcelona diciendo yo soy venezolano y nadie anda con un himno nacional, ni con la bandera ni con el escudo, eso se olvida. Nosotros somos venezolanos por la manera como nosotros nos quedamos encantados por la presencia de la gastronomía; hasta el punto que nosotros podemos recorrer muchos kilómetros detrás de una hallaca; de una hallaca -no de la otra-. Porque si

alguna relación tiene la cultura con la naturaleza es que los dos elementos movilizados de la costumbre humana son la alimentación y el sexo. Eso se sabe desde hace 3500 años.

Entonces, estamos entrando ya en el terreno de lo que yo quería mostrar. Yo había leído hace mucho tiempo que nosotros somos lo que nosotros comemos y eso lo repiten todos. Pero yo decía; hasta qué punto eso es verdad. De cierta manera, es exactamente verdad, nosotros somos lo que comemos. Voy a tratar de explicar entonces eso.

Generalmente uno hace la diferencia entre alimento, nutriente y simbología del nutriente. Por ejemplo, nosotros decimos: queso. El queso es un alimento y el queso es un derivado de la vaca, un derivado lácteo. Generalmente, el queso no existe sino solamente antes de la boca. Es decir, cuando el queso se mete en la boca deja de ser queso, deja de ser alimento. O sea, el alimento es un derivado de la actividad económica del hombre, de la actividad agrícola y de la actividad pecuaria o de la actividad agroindustrial hasta aquí las cosas se llaman alimentos. Pero cuando entra a la boca el alimento se transforma mediante el metabolismo en una serie de funciones químicas y mecánicas y se disocian, se convierten en nutrientes produciendo energía dentro de determinadas partes del cuerpo. Entonces, deja de ser alimento. Y lo que era queso o era harina o lo que era yuca o lo que era carne, deja de llamarse carne y se convierte en uno de los grupos fundamentales: proteínas, carbohidratos, los lípidos y cada uno tiene una función fundamental en el cuerpo humano. Por cierto que me pregunto por qué las vitaminas y los minerales no forman parte de estos grupos; quizás porque es ahora cuando se han ido descubriendo. Las vitaminas nunca fueron sintetizadas sino en el siglo XX. Es decir, nosotros llevamos muy poco tiempo conociendo lo que es la vitamina y los científicos nunca se preguntaron qué cosa era más importante para el cuerpo humano, distinto a las proteínas a los lípidos o grasas, y a los carbohidratos o

almidones. Es decir, hasta allí llegó la nutrición. Lo que pasa es que la nutrición es una ciencia muy seria y no se mete más allá, pero en el fondo nosotros no podemos existir sin esos tres grupos, pero tampoco sin agregarle las vitaminas, los minerales y el agua y la sal, sin la cual el metabolismo no se puede producir.

Entonces comienzan a agregar cosas. Por ejemplo, el colesterol, sin el cual no se pueden sintetizar las grasas y no puede existir la vida; es decir, las células no funcionan bien sin el colesterol.

Entonces nosotros estamos agregando cosas al cuerpo, que no necesita. Una de las cosas importantes para poder entender esto es que cuando uno come, la primera transformación se produce antes de la boca, cuando yo agarro un alimento se convierte en nutriente. El nutriente también tiene algunos problemas, toda la vida nosotros hablamos de carbohidrato sin entender las diferencias que hay entre las grasas o las proteínas. Existen muchísimas diferencias, hasta el punto de que, por ejemplo, los especialistas en nutrición saben muy bien que no es lo mismo una proteína de origen animal o una proteína de origen vegetal, todo depende de una cadena que se llama cadena de aminoácidos. Hay un especialista que se encargó de estudiar eso y, entonces, ahora nosotros sabemos que hay proteínas superiores y proteínas inferiores, carbohidratos de rápida asignación, carbohidratos de lenta asignación, carbohidratos que aumentan, pero carbohidratos que sacian y no aumentan peso. Por ejemplo, la papa sacia pero no aumenta, pero por eso es que en las dietas se está utilizando mucho la papa mientras que generalmente los panes se eliminan de las dietas porque son de rápida asimilación del organismo, eso depende de una cosa que se llama índice glucémico, pero yo de eso no vine a hablar.

Yo vine a hablar de lo que está detrás de ese nutriente ¿Qué es lo que sucede cuando yo me tomo un alimento y éste se transforma en nutriente? ¿Qué es lo que está detrás de todo eso? Son los elementos simbólicos de los cuales la cultura no se puede disociar, por ejemplo, yo desde el punto de vista estadístico o desde el punto de vista de la estadística, cuando yo como un alimento, yo como el alimento desde una cultura específica y desde una condición económica, desde una posición social, es decir, yo asumo conductas culturales cuando yo como lo que yo como. Yo no como de manera inocente porque hay mucha diferencia entre un caviar y la mayonesa, el caviar responde a una cultura, como corresponde también la mayonesa.

Por supuesto, cuando yo como -como venezolano- yo como cosas que me nutren, pero que además le están diciendo al mundo “tú eres venezolano”. Yo no como inocentemente. Entonces, es muy importante entender eso, porque es el fundamento de la creación y del esfuerzo de mucha gente de Venezuela que está luchando por buscar el ingrediente local, por resucitar la receta tradicional de la abuela, pero desde una perspectiva completamente diferente. La perspectiva no es de reproducir un plato sino de reproducirnos a nosotros como venezolanos.

Cuando yo hice un trabajo sobre la hallaca descubrí que la hallaca era más que una hallaca, más que la masa, el guiso, el adorno, la envoltura y el amasado, descubrí para mí -los demás lo sabían hace mucho tiempo- que la hallaca es un alimento social, nadie hace la hallaca para sí, la hallaca es un festejo, que es totalmente distinto a hacer un pabellón, pabellón es el plato nacional representativo, pero es muy diferente a la hallaca. La hallaca es una comida completa como el pabellón, pero la hallaca es festiva, o sea, nadie se pone a hacer hallacas solo para comérselas solo. La gente celebra hacer una hallaca y reúne a la familia y buscan la receta. Y generalmente hacen la receta de la mamá, la mamá que ya está muerta y entonces comienzan a reconstruir a su madre

muerta a través de las recetas de la hallaca y eso es algo extraordinario. Nosotros lo tenemos, pero lo tienen también los mexicanos, los argentinos, los brasileños. Entonces nosotros comenzamos a reconstruir, nosotros buscamos la receta de la hallaca reunidos allí, tomando, y nos organizamos dividiendo las cuestiones para hacer las hallacas en las reuniones que generalmente duran dos días mínimo, mientras el día anterior se hace el guiso. Esa es una fiesta que se hace en diciembre.

Ahora, también estudiando la hallaca me di cuenta que ésta empezó a ser festiva y navideña a finales del siglo XIX. Antes la gente comía hallaca en cualquier momento era una sociedad rural donde la gente comía hallaca en cualquier momento. La hallaca se convierte en elemento festivo porque la hallaca es motivo de reconciliación. Los políticos siempre decían: las próximas hallacas nos las comemos en Caracas, en diciembre. Por cierto que nosotros ya tenemos 10 años comiendo hallacas y vamos a durar hasta el año 2049 comiendo hallacas con la promesa de que nos vamos a reencontrar en diciembre.

Bueno, lo cierto es que desde el punto de vista político tiene connotaciones aún más fuertes, cuando uno come hallaca uno está produciendo una especie de incesto, es decir, la hallaca es una forma de amar a la madre, es una cosa muy extraña, voy a tratar de explicar: hay un afiche o un local en Valencia que decía; las mejores hallacas son las de mi mamá. La hallaca es una cosa muy rara porque hay tantas variaciones de hallacas como regiones; en cada región y en cada casa la hallaca es diferente. Es decir, hay tantas hallacas como venezolanos. Y son tan únicas las hallacas que uno sabe distinguir rápidamente si esa cosa es hallaca o no es hallaca, uno puede ver y decir: esto no es una hallaca, la masa es sabrosa, pero no es hallaca.

Ahora, que cosa tan extraña tiene la hallaca que es igual para todos y es diferente para todos. Hay elementos emotivos, culturales, metidos dentro de la hallaca pero también hay incesto con la hallaca. Uno siempre está buscando en la hallaca a la madre y además uno se come la hallaca, uno se come a la mamá y eso lo dijo Aquiles Nazoa. Aquiles Nazoa decía; estoy comiéndome una hallaca y cada vez estoy comiéndome el alma de Caracas en una hallaca.

Y es verdad, uno se come no solamente el alma de Venezuela, se come a su mamá; incluso reconstruye a su mamá ya muerta y tiene una relación íntima con la madre. Un sociólogo brasileño utilizaba todos los elementos de psiquiatría en este asunto; él logró definir con la feijoada una especie de incesto cultural y yo personalmente creo que uno se come a su mamá, no solamente que se la come sino que reconstruye a la mamá muerta en el medio de lo que significa la mamá, lentamente se va reconstruyendo a través de la receta.

Entonces, la gente comienza a hablar de su mamá (“mi mamá hacía esas hallacas, ¿tú te acuerdas cuando mi mamá...?”) y entonces la familia se comienza a unir, es un elemento de identificación social, es un elemento social porque es el único plato que tenemos nosotros los venezolanos que construimos en familia, es el reencuentro. La hallaca ha producido milagros, hay milagros que todavía deberíamos producir: el reencuentro entre los chavistas y los no chavistas porque el chavismo nos dividió a todos, nos puso a pelear a hermanos contra hermanos, yo conozco de parejas que se han divorciado porque uno es chavista y el otro antichavista, padres que no se hablan con los hijos, pero la hallaca todavía no ha hecho ese milagro, yo creo que lo va a producir. Lo va a producir el año que viene, por una razón... porque los chavistas ¿quiénes son los chavistas? Los chavistas somos adecos, porque ¿de dónde saca un señor 4 millones



de votos? son unos adecos que dijeron; nos cansamos de un gobierno como Lusinchi y se volvieron otra cosa y el que estaba más a mano era Chávez y lo escogieron.

Voy a entrar ahora al terreno de la simbología. Cuando nosotros comemos un alimento, nosotros estamos comiendo cosas, disociando el nutriente porque estamos comiendo símbolos y eso es lo maravilloso y uno no se cansa de estudiarlo, por ejemplo, yo no sé, pero la chistorra es famosa por la paella ¿verdad? la chistorra es famosa por la paella. Bueno, la paella es el plato más emblemático de la cultura gastronómica española, ¿ustedes saben que la paella se hizo famosa en los años 40? Uno piensa que la paella tiene siglos, pero frente a comidas emblemáticas españolas la paella se hizo famosa en los años 40 cuando se produjo la diáspora de los vascos que agarraron la hallaca y la dividieron por todas partes y no sólo de los vascos, de todos los españoles. La paella es importante para nosotros los venezolanos porque en los años 50 tuvimos la mayor cantidad de españoles que hemos tenido en toda la historia. Luis Ugalde, rector de la Universidad Católica Andrés Bello, tiene algo cuantificado que a mí me llama muchísimo la atención: en los años 40 y en los años 50 llegaron tantos españoles como nunca antes habían llegado. Es decir, durante lo que es descubrimiento, conquista y colonización nunca tuvimos tantos españoles como en los años 40 y ellos trajeron sus sabores.

Como dijo una vez un historiador, uno no viaja de manera inocente, uno viaja con una maleta, y trae una cultura que no se puede ensuciar. Un alemán puede olvidar el alemán después de 40 años sin hablar el alemán, pero lo que no puede olvidar son sus recuerdos, son sus amores, es el recuerdo de la ciudad primera. Pero también es el recuerdo de la comida; como dijo Baudelaire, la patria es la infancia y yo creo que realmente la patria es la infancia, pero también es la comida. También leí hace poco que alguien preguntaba ¿Cuál era la patria de un hombre de la prehistoria? Un hombre

prehistórico nómada no tenía patria, la patria de él eran los alimentos; en la medida en que se agotaban los alimentos, él cambiaba de territorio. Donde estaban los alimentos, allí estaba. Me comentó un amigo al respecto, que en realidad la patria no es tanto el lugar donde están los alimentos, la patria es el desplazamiento. Y en cierta manera, la patria es desplazamiento, entonces la patria es la manera como nosotros construimos nuestra cultura y el lugar donde la construimos y la gente con la que nosotros construimos nuestra cultura.

Levi-Strauss logró determinar que existe un lenguaje universal y los especialistas en antropología de la cultura han descubierto que, así como existe un lenguaje universal y lenguaje específico, existe una cocina universal y cocina específica, unas de esas cocinas es la venezolana y es la manera como los venezolanos vemos el mundo y como nos insertamos en el mundo frente al otro, al colombiano. Los colombianos comen muy parecido a nosotros, pero es muy diferente lo que comen, uno cree que ellos se parecen, pero no se parecen, es una cosa completamente diferente. Se podría parecer la gente de Santander, pero tampoco. Entre el tachirense y el cucuteño hay una diferencia grandísima, como se siente la diferencia entre las culturas regionales, entre la comida de un zuliano y las comidas de un tachirense, de un oriental porque la comida corresponde muchísimo a los elementos del entorno específico donde uno se mueve y lo que uno llama la patria chica. La patria donde uno vio la primera luz, la patria donde uno tuvo el primer amor, la patria donde uno fue incitado al sabor y al mundo de los sentidos a través de la madre. La madre es la infraestructura de todo esto, la que induce los sabores. A nosotros nos gustan los dulces, pero es que nuestra mamá empezaba a darnos arroz con leche, galleticas y nos ponía la mano en la boca cuando decíamos mamá, mamita.

Entonces la madre, aparte de que nos indujo la alimentación desde el feto a través del cordón umbilical con lo que ella comía, luego a través del seno materno, ella empezó a tocarnos la boquita y fue induciéndonos los sabores, hasta tal punto que eso tiene tantas implicaciones que los especialistas en biología durante mucho tiempo hablaron que los sentidos eran biológicos, ahora se dan cuenta que los sentidos no son solo biológicos sino también estructurales. Es decir, uno puede demostrar fácilmente cómo el gusto es cambiado por el entorno, o sea, que pueden ser receptores, pero esos receptores pueden ser modificados hasta el punto de que son tan culturales que si uno tiene cuatro sabores occidentales, los japoneses tienen cinco sabores, hay un sabor que no tenemos. O sea que nos diferenciamos. Por ejemplo, si ustedes van a China o a Japón y compran caramelos para traer a Venezuela de visita, los niños venezolanos cuando prueben esos caramelos van a botarlos porque esos son caramelos ácidos, ellos no conocen esos caramelos dulces. Entonces vengo hablando del problema simbólico que es lo que a mí me ocupa. Estoy haciendo un trabajo que se llama *Diccionario de los dominios de la gastronomía* donde estoy estudiando cada alimento con su representación simbólica. Por ejemplo, agarren la paella, uno de los elementos constitutivos de la paella, por ejemplo, es el azafrán, el azafrán es indispensable para la paella. Ahora bien, desde el punto de vista simbólico hay muchas versiones, una de ellas es que un tipo que se enamoró de una ninfa, pero el amor era tan desvergonzando, tan inusual dentro del mundo, lo convirtieron en azafrán. Pero la otra versión es mejor porque Zeus tuvo un hijo que se llamó Hermes, quien, jugando con un amigo, le tiró un palo, pero él no agarró el palo y le cayó en la cabeza y le produjo una herida, ustedes saben que la cabeza es muy escandalosa, ustedes se hacen una herida y sale sangre y sale sangre y empezó a salirle sangre por la cabeza y el dios Hermes angustiado sin poder hacer nada no encontraba como ayudar a su amigo y pidió a Zeus que lo ayudara y Zeus convirtió

la sangre que emanaba de la cabeza es unas finísimas hebras o pistilos dorados que es el azafrán. El nombre científico del azafrán es *crocus sativus*. Debió tenerse primero debería un conocimiento maravilloso de la mitología griega, romana, de la mitología incluso fenicia para haber puesto tantos nombres.

Ahora, en el fondo lo que estoy tratado ahora es de ver cómo detrás de cada alimento existe un cuento que es cultura. Y los cuentos son más importantes en la medida en que los alimentos sean más importantes, por ejemplo, de alimentos como el maíz no existe mitología sino en América hasta el punto de que el *Popol Vuh*, por ejemplo, es la mitología del maíz, los hombres fueron creados a través del maíz, los hombres probaron todos los materiales barro, madera, para construir los hombres hasta que probaron maíz y nació el hombre americano, el *Popol Vuh*. Es el famoso *Popol Vuh* que todos nosotros hemos estudiado y quizás no hayamos entendido lo que simbólicamente está detrás de eso.

No es más que el nacimiento del hombre americano. Nosotros tenemos entonces la yuca, el maíz, el cacao, la papaya, la lechoza, que son elementos propios de nosotros y que todos tienen una mitología y es precisamente de lo que yo me encargo de estudiar porque yo quiero aprender sobre la mitología andina del páramo.

Para que ustedes vean lo interesante de esto, las religiones entendieron el problema de la simbología. No en balde los bautizos de los primeros cristianos se hicieron en el río Jordán, el trigo es la base para hacer la hostia, la hostia es pan y levadura, la hostia se hace de trigo. Ahora, el trigo tiene también una simbología y muchísimas leyendas. Una de ellas es que Démeter fue una mujer amada por Zeus. Es una telenovela. Es increíble, pero Zeus era un hombre malvado que a todo el mundo embromaba, a todo el mundo enamoraba y entonces todo estaba construido por engaño. Entonces, estaba una vez

Venus haciendo una sopa de pescado para su esposo que era Vulcano y la hizo tan sustanciosa que se confundió agregándole unas hebras de azafrán y la hizo tan sabrosa, tan sustanciosa que llegó Vulcano se la comió y además se metió un vaso de vino muy generoso y el tipo se quedó dormido y salió ella en puntillas a reunirse con su amante. Ella había creado sin darse cuenta la sopa bouillabaisse, uno de los platos más representativos de la cocina.

Démeter es la diosa del tiempo es la diosa del fuego y entonces ella tenía una hija que amaba: Perséfone, que la había tenido con Zeus. Entonces llegó un día un dios extraño y agarró a Perséfone y la llevó para un reino subterráneo y entonces Démeter angustiada fue a hablar con el papá y le dijo: Zeus ayúdame a buscar a mi hija. En esa época también había grandes secuestros, entonces Démeter buscó a la autoridad suprema del Olimpo que era Zeus y le pidió que la ayudara y Zeus no le paró (como hace la policía). Pero ella amaba a su hija y siguió buscándola y entonces se le ocurrió una artimaña; maldijo la tierra y decidió que ninguna planta, entre ellos el trigo, crecería hasta que apareciera su hija. ¿Qué hace una cultura europea sin trigo? El trigo es el elemento civilizador de Europa. Entonces Zeus que era el jefe supremo del Olimpo dijo ¿cónchale, que hacemos? La única forma era ir a buscar esa mujer, entonces agarró a su hijo y le dijo: tú eres el de los pies alados, busca a esa muchacha; y él buscó en todos los reinos y consiguió a Perséfone y cuando consiguió la llevó ante Zeus. Démeter y Zeus hicieron un trato, decidieron que pasara en un año, un tercio a la sombra y dos tercios con luz y eso es lo que sucede con el trigo, el trigo pasa un tercio del tiempo de maduración o cosecha y los otros dos tercios fuera.

Lo importante de eso es que implica la resurrección porque ese trigo echa semilla y vuelve a ser sembrado y esa es la resurrección. Esa resurrección del trigo lo utiliza una religión que se está formando que luego es la religión católica y convierte el trigo en el

elemento fundamental de la transmisión del cuerpo. Cristo muere crucificado, pero hay dos alimentos sustanciales en la resurrección de Cristo, uno es la carne y otro es la sangre, el elemento de la carne es sustituido por el trigo, pero ese es un trigo ácido, un trigo sin levadura ¿por qué es sin levadura? muy simple en el fondo de todo esto están los hebreos, los hebreos fueron, digamos, perseguidos y se salieron volando para Egipto y entonces cuando se fueron no tuvieron tiempo de esperar que el trigo actuara en la levadura, ustedes saben muy bien que ustedes agarran un palo, lo dejan reposar. Ellos agarraron el trigo y se lo llevaron y agarraron la levadura y durante todo el tránsito hasta Egipto ellos hacían pan sin levadura porque la levadura era una levadura de cerveza o la levadura madre. Ahora no, ahora hay polvo royal, pero antes no había levadura y era ácida pues la hostia es pan ácido sin levadura y es la forma como el Cristo entra a ustedes en la eucaristía, que no es más que el proceso de transmigración del cuerpo y la sangre de Jesús a los asistentes de la santa misa y el otro es el vino y no en balde el vino es el elemento fundamental de la mitología europea.

Después de El diluvio, lo primero que hizo Noé fue al bajarse del arca... no, no lo estoy diciendo jugando, eso está documentado, la primera gran borrachera de la historia se la dio Noé al bajarse del Arca. Yo imagino que en la compañía de tantos animales decidió echarse unos palos para olvidar un mundo enloquecido, como lo hacen muchos borrachos frente al mundo enloquecido, que se echan palos y se echan palos y se olvidan que la mujer los va a regañar o se olvidan que la facultad los tiene loco o de que la vida es dura y es lógico, los hombres siempre han buscado los mundos artificial.

Entonces, fíjense bien ustedes cómo nosotros hacemos para convertirnos en cristianos; tomando la hostia, tomando el vino de la consagración como hace el sacerdote, cuando nosotros comemos lo que hacemos es meterlo, incorporar lo que está afuera, una cosa interesante porque esa incorporación es real eso llega y se convierte en nutriente y

entonces durante el proceso del metabolismo, todo eso se convierte, entra a través del torrente sanguíneo, va convirtiéndose, va nutriendo la célula y el cuerpo no es más que la suma de esa célula. Si nosotros comemos porquerías nosotros tenemos las células de una porquería por eso es que es tan importante, yo no como comida chatarra porque lo que estoy metiéndome es –yo quería decir una palabra mucho más fuerte- enmienda, lo que estamos comiendo es enmienda.

Pero estamos comiendo lo que deberíamos comer así que todo es cultura, cualquier cultura. Acabo de leer un libro sobre el judaísmo y veo que le dan mucha importancia a la forma de alimentación, al ayuno y a la forma de alimentación por eso es que hay tanta gente que desde el punto de vista filosófico es vegetariano ¿por qué es vegetariano? muy simple, porque los vegetales son los elementos fundamentales, ustedes agarran la cadena de consumidores, ustedes saben muy bien que un elemento que es productor los otros son consumidores, consumidor 1,2, 3 esa es la cadena alimentaria. Muchos entes logran o intentan llegar a la pureza, la hamburguesa del alma. Porque según el budismo, por ejemplo, la única forma de lograr realmente la pureza es a través de las formas de alimentación y la meditación. Tiene que ver una alimentación específica para lograr la pureza del alma porque el alma, para buena parte de las religiones orientales, está íntimamente relacionada con las formas de alimentación. Y bueno, lo que yo estoy haciendo es entender cómo los venezolanos comemos lo que comemos para ser más venezolanos y cómo nos reconstruimos como venezolanos a través de nuestra comida.

Yo no soy lingüista pero he intentado hacer un diccionario de la comida venezolana porque no había un diccionario de la comida venezolana. Yo no soy especialista en cocina, pero he hecho un atlas regional de la gastronomía porque la comida nacional no existe; no existe una comida venezolana lo que existe son cocinas regionales venezolanas, a través de la cocina regional venezolana se construye la cocina nacional

que es una contribución cultural. La cocina nacional es más cultural porque no responde a los ingredientes del entorno, porque, por ejemplo, la cachapa solamente puede ser producida donde se produce el maíz, pero como el maíz se produce en muchas regiones venezolanas el maíz se utiliza para hacer un plato que no solamente es específico de una región sino de todas las regiones, por ejemplo, el jugo de tujíro.

Público: ¿Jugo de qué?

Cartay: Un tercio de la geografía venezolana y más, más de 300 mil km de la geografía venezolana es el estado Amazonas y el estado Amazonas es desconocido. Yo estuve haciendo un trabajo en Amazonas y descubrí, bueno no descubrí me lo enseñaron, más de 35 palmeras que se comen, más de 40 tipos de insectos que se comen.

Entonces, a mi invitaron de la Universidad Metropolitana y había muchos cocineros y entonces la gente habla de la cocina venezolana y estamos olvidando un tercio del territorio venezolano, donde la gente come cosas. ¿Ustedes saben lo que es un tujíro? Bueno, yo no lo sabía, pero ahora lo sé, del tujíro hacen mermeladas, ensaladas. Entonces, actualmente hay una cocina venezolana que está utilizando tujíro. O sea, es un fruto, es amarillo, es silvestre, El tujíro es una fruta deliciosa agrídulce, es muy bonita porque se parece a una naranja pero es amarilla, la pulpa es un poco más rosada la utilizaron los indígenas del Amazonas no solamente en el estado Amazonas, en toda la región amazónica. Entonces, por ejemplo, ellos comen cantidad de insectos, todo el mundo se queda asombrado, usted va a cualquier mercado de Puerto Ayacucho, por ejemplo, y uno se queda asombrado de la cantidad de tipos de gusanos que se salen de las canastas y uno dice –yo que vivía hablando de los gusanos que comen los mexicanos- y, ahora se comen gusanos de palma, gusanos de tal cosa.



Vinos, vinos extrañísimos que sacan de algunas palmeras, esa es la cultura indígena, es una cultura muy digamos, asimilada al entorno donde ellos viven y, que desgraciadamente es desconocida, pero que ahora hay una cultura gastronómica que intenta aplicar algunos productos de la cultura de la selva a la cultura urbana. Entonces, bueno, la conversación era que ustedes me podían interrumpir. Ahora, me pueden preguntar lo que quieran.

Público: Usted agarró un tema tan amplio que es tan amplio que me gustaría que lo centrara. Ahora, la pregunta, es la siguiente, por ejemplo, el amarre de la hallaca, yo, por ejemplo, tengo una forma de amarrar la hallaca. Yo soy experto amarrando hallaca y yo me he comparado con muchos amarrando hallacas y he notado que la topología del amarre varía de región a región. Yo he notado que cuando usted abre una hallaca la punta de una hallaca también varían de región a región porque todo el mundo sabe como se adorna una hallaca y usted sabe como se guisa un guiso de hallaca, la pregunta mía es; usted empezó a hablar de la hallaca, usted que es experto hallaquero. ¿Qué significa simbólicamente el amarre, el tamaño, la forma como se meten las hojas, el grueso y todo lo demás.

Cartay: Bueno, con respecto al amarre hay muchas formas de amarrar, no tanto por región sino entre familia y no tanto entre familia, entre personas y eso depende de la hora porque ustedes ven hallacas muy bien amarradas al principio, pero si se están echando palos y a esta hallaca se le sale el guiso, los tipos ya estaban pasado de palos.

Ahora bien, la palabra hallaca según José Rafael Noguera, para mí José Rafael Noguera es muy importante porque fue quien me inició en el mundo de la historia y yo tengo una deuda muy grande con él. Aparte de que le tengo mucho cariño, él fue creador de la cátedra de la historia de la fundación en la Universidad Central de Venezuela cuando

nadie creía en eso. Cuando yo empecé a estudiar gastronomía todo el mundo me decía ¿qué estás estudiando? Yo le decía gastronomía ¡astronomía! Porque tú te has metido tantas cosas en tu vida y yo: no, no es astronomía es gastronomía ¿y tú sabes cocinar? No, yo no sé cocinar. ¿Entonces qué haces tú ahí?

Entonces, por supuesto, hablando de la forma de amarre, hay muchas formas de amarre, la forma de amarre existe, una hallaca tiene que ser amarrada, el nombre etimológico de la hallaca en lengua original cumanagoto significa envoltorio. Por ejemplo, cuando una mujer se viste rápido para una fiesta uno dice que parece una hallaca mal amarrada, por ejemplo, hay tipos que se ponen unos flux que le quedan pequeñitos y queda uno como una hallaca, un bojotico. Bueno, hallaca es bojote.

Entonces, por ejemplo, los conquistadores decían envió tantas hallacas de maíz, es decir, tantos envoltorios de maíz, esa es una de las etimologías de la hallaca. Ahora, por supuesto, esa cosa que está envuelta y amarrada, a nadie se le va a ocurrir hacer una hallaca sin... Ahora bien, no somos los venezolanos los que hacemos el amarrado de la hallaca, los mexicanos, para mí la hallaca es un derivado del tamal tan distinto que dejó de ser tamal porque los mexicanos son los que domesticaron el maíz en el mundo, las civilizaciones aztecas y mayas domesticaron el maíz y ellos difundieron la cultura del maíz y difundieron sus productos. Se puso de moda el tamal, es tan grande eso que en Margarita, en algunas regiones de Margarita no se dice hallaca sino que se dice tamal y ustedes ven que en Perú no le dicen hallaca sino tamal y en Colombia es el tamal, también son tamales. Lo que pasa es que es un tamal tan distinto al tamal mexicano de origen que nosotros tenemos una hallaca que es la construcción armónica, la hallaca es una de las construcciones más armónicas, no solamente porque es un producto compuesto como lo es el pabellón. El pabellón es, el pabellón tiene arroz blanco, carne parda, color carne y lo negro, bien ¿de dónde viene el pabellón? El pabellón criollo

antes lo llamaban pabellón caraqueño, pabellón porque el escudo es un pabellón dividido en cuarteles, es una connotación militar. Pero, además, la hallaca representa las distintas razas que constituyen al venezolano que es una sociedad de ensamblaje, o sea, sociedad de fusión, de mestizaje, el venezolano es un mestizaje perfecto no es... nosotros tenemos mujeres tan bellas –como las mujeres que tenemos aquí- nosotros tenemos miss mundo, miss universo como no tiene ningún otro país porque nosotros somos una cultura de mestizaje a partir del siglo XX, sobre todo a partir del 40 cuando llegaron más españoles de los que han llegado en la historia venezolana, que llegaron más portugueses de los que ustedes se pueden imaginar que llegaron más italianos, esos italianos más los ecuatorianos, más los argentinos, más los negros que vinieron en esa época de la colonización construyeron un venezolano que hoy en día -con algunas excepciones como yo- son muy bellos, no lo estoy diciendo por modesto es que es verdad, algunos dicen que yo soy buen mozo, pero coño. A mí el único piropo que me han echado me lo han echado en Tovar porque una vez una mujer me llamó y me dijo: venga acá, señor usted si tiene el pelo bien bonito, sí, dorado. Si usted supiera que he pensado tantas veces en pintármelo. Yo me fui para Bucaramanga, una razón para irme para Bucaramanga es que los merideños dejaran de verme y para venir yo después de un año con el pelo... ¿y qué te pasó?

(Siguen preguntas del público y un rico debate).