UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES

TRABAJO DE GRADO

Presentado para optar al título de:

LICENCIADO EN SOCIOLOGÍA (SOCIÓLOGO)

La Construcción Social del Restaurante como Espacio de Identidad Cultural

Realizado por: Delgado, Gabriela

Pineda, Valeria

Profesor guía: Hannot, Thamara

RESULTADO DEL EXAMEN:

Este Trabajo de grado ha sido evaluado por el Jurado Examinador y ha obtenido la

Calificación de: _____ ( ) puntos.

Nombre: _____Firma: _____

Nombre: _____Firma: _____

Nombre: _____Firma: _____

Caracas de de

Universidad Católica Andrés Bello

Facultad de Ciencias Económicas y Sociales

Escuela de Ciencias Sociales

Sociología

Trabajo de Grado

La Construcción Social del Restaurante como Espacio de Identidad Cultural

Tutora: Thamara Hannot

Tesistas:

Delgado, Gabriela

Pineda, Valeria

Caracas, 18 de Septiembre de 2018.

DEDICATORIA

A mi madre, por ser incondicional y por el amor que tanto le tengo.

A mi universidad, por brindarme oportunidades que jamás imaginé.

A Dios por permitir este logro tan importante en la vida.

A la cocina venezolana y a nuestro sabor criollo.

Gabriela Delgado

A Dios, quien dota de oportunidades mi vida para hacerme crecer como persona.

A mi familia, sobre todo a mi madre, Vanessa Acosta por su apoyo incondicional a lo largo de mi carrera.

A mi prima, Daniela Di Salvo quien es como una hermana para mí y quien a pesar de que no se encuentra en Venezuela para celebrar este logro conmigo siempre ha estado para hacerme volver los pies a la tierra.

A mi universidad, por formarme como profesional.

A la cultura gastronómica de Venezuela, que sabe llenar de placeres culinarios a los venezolanos.

Valeria Pineda

AGRADECIMIENTOS

Agradeceré infinitamente a mi compañera Valeria Pineda por asumir este reto juntas.

A mi tutora y madrina Thamara Hannot por confiar en nosotras, por siempre apoyarnos, nadie mejor que usted.

A mi gran amiga y ejemplo a seguir Andreina De Rufino por darme la fuerzas y determinación para lograr mis objetivos.

A los chefs por ser tan serviciales y contestar nuestra entrevista y además abrirnos las puertas para hacer las encuestas.

A todas esos compañeros y amigos que encontré en mi vida universitaria.

Al MOIT por todas las herramientas que me dio, porque me cambió la vida.

Gabriela Delgado

Agradeceré a Dios, por guiarme durante todo el trayecto universitario para lograr una de las metas que tanto he deseado, ser profesional universitario.

A mi compañera y amiga Gabriela Delgado quien asumió este reto conmigo para que culmináramos nuestra carrera con éxito.

A mi tutora y madrina Thamara Hannot por aceptar defender y representar nuestra tesis hasta el último momento.

A mi familia que siempre supo cómo apoyarme en mi carrera.

A los chefs, expertos y comensales que colaboraron en responder con interés nuestros instrumentos de investigación.

A mis profesores que dejaron enormes conocimientos en mí y a mis compañeros de clases que hicieron más agusto este trayecto universitario.

A la universidad por permitirme formar parte de esta casa de estudio.

Valeria Pineda

ÍNDICE

RESUMEN iv

ADENTRANDONOS A NUESTRA COCINA CRIOLLA 5

Objetivos específicos 11

I.HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN Y DE LA RESTAURACIÓN EN VENEZUELA 12

La Restauración 14

II.EL RESTAURANTE Y LA SOCIOLOGÍA DE LA CULTURA 20

Identidad Cultural de la Gastronomía 22

La Cultura gastronómica Venezolana desde una sociología comprensiva 24

Construcción Social de la Realidad 27

III PATRIMONIO CULTURAL DE LA COCINA CARAQUEÑA EN EL MÉTODO 30

Diseño y Tipo de Investigación 30

Unidad de Análisis, Población y Muestra 30

IV. VALORACIÓN DE LA GASTRONOMÍA VENEZOLANA: ANÁLISIS DE RESULTADOS 33

CULTURA GASTRONÓMICA, UNA MIRADA CUALITATIVA 34

Interpretación analítica de las entrevistas realizadas 37

Valoración de la comida venezolana a través de los años 38

Sabores y olores tradicionales de nuestra gastronomía 48

Conocimiento y la visión crítica del movimiento restaurador 57

R*elación entre el restaurante y el sabor venezolano.* 67

Cultura Gastronómica, Una Mirada desde los Usuarios de los Restaurantes 77

V.LA CULTURA GASTRONÓMICA DESDE SUS AUTORES 89

VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 93

BIBLIOGRAFÍA 96
ANEXOS 100

ÍNDICE DE TABLAS Y FIGURAS

Tabla 1. Características de los restaurantes 1995-2017 16
Tabla 2. Chef Entrevistados. 34
Tabla 3. Expertos Entrevistados. 35
Tabla 4. Distribución de los Sujetos por Sexo 78
Tabla 5. Distribución de los Sujetos por Edad 78
Tabla 6. Relación entre la Edad y Sexo de los Sujetos 79
Tabla 7. Distribución por Restaurante 80
Tabla 8. Distribución por Región del País 80

RESUMEN

El presente estudio se basó en la descripción de la construcción social como espacio de identidad cultural a través de los restaurantes en diferentes sectores de la ciudad capital. Se sostuvo una investigación sociológica tomando en cuenta el proceso de restauración y las diferentes variables que intervienen a la hora de construir un espacio de identidad cultural que estuvo o no objetivado en distintos restaurantes venezolanos, los cuales en la actualidad buscaron rescatar el patrimonio cultural que se desprende tanto de la cocina como de la comida venezolana. Para ello en el siguiente estudio se establecieron tres actores diferentes para la metodología, tomando en cuenta las variables que intervinieron en el proceso de restauración a la hora de construir un espacio de identidad cultural, se abordó desde tres dimensiones diferentes, la primera con respecto a los chefs/cocineros más influyentes en el mundo de la cocina venezolana, a quienes se aplicaron entrevistas, en segundo lugar se contó con una muestra dirigida a los teóricos que han mostrado interés por dar a conocer que hay detrás de la cocina venezolana y por último se tomó en cuenta a los consumidores que acudían al establecimiento, a quienes se les aplicaron cuestionarios de inventario. La selección de los dos primeros actores se hizo de forma intencional, la tercera muestra fue de forma aleatoria recolectando información que reveló lo que opera en la construcción social del restaurante como espacio de identidad cultural de un país y un continente.

Palabras clave: sociología de la cultura, identidad cultural, restauración, construcción social, restaurante.

ADENTRÁNDONOS A NUESTRA COCINA CRIOLLA

El proceso alimentario del venezolano está caracterizado por la diversidad que las regiones aportan al sistema nacional, por ende, adentrarse a la gastronomía venezolana es sumergirse en un mundo de aromas y sabores que delinean el espacio de una cocina de marcados gustos y llamativos colores, de raíces indígenas y de hereditaria influencia europea; la cocina de estas tierras es la fusión de varias culturas, sin dejar de ser dueña de una marcada personalidad. Tres grandes culturas integraron el origen de nuestra gastronomía, la indígena, la africana y la española. Esa mezcla ha dado lugar a Venezuela como uno de los países de América Latina que poco a poco ha ido abriendo camino para transformar su espacio gastronómico.

En el texto Del Comer al Nutrir (2016) se establece que pensar el comer como un hecho social total es restituir su propia lógica. Sólo se puede intentar un enfoque sociológico del comer si, lejos de reducirlo al campo de la reproducción o al de las necesidades, lejos de considerarlo como mero indicio de problemas más importantes, se le considera como un objeto de estudio con significado y entidad propia. Este enfoque del comer, en el que se integra todo el conjunto de prácticas sociales que abarca la alimentación, justifica en sí mismo una corriente de estudio específica integrada en la denominada sociología de la alimentación, que puede llegar a ofrecer un modo privilegiado de leer la realidad y el imaginario social: el acto de comer, la cocina en su aspecto tradicional o técnico, la comida en su aspecto funcional o ritual, la cadena alimentaria en su aspecto económico o metafórico, se inscriben en el espacio/tiempo imaginario y/o real en donde, sin interrupción, se formalizan los comportamientos sociales fundamentales Del Comer al Nutrir (2016). Lejos de ser un aspecto, un punto de partida, un simple signo de otra cosa, el comer es ese acto social en donde se mezclan memoria y moda, discurso y práctica, poder y saber, gusto y necesidad, donde se suman las referencias, se definen los comportamientos, se establecen las diferencias. La práctica de ese acto social incluye, como un espacio privilegiado, al restaurante.

Al ser la alimentación un hecho biológico fundamental, no es extraño, que el estudio científico de la alimentación no se haya incluido en las agendas de investigación social hasta épocas recientes. Recordemos que el positivismo y la atribución de autonomía a lo social han sido dos principios fundadores de la sociología, cada uno, a su modo, puso la alimentación fuera del alcance de los estudios sociales. La alimentación sí fue tratada antropológicamente, aunque, en un principio, sólo en su vinculación con aspectos religiosos. La sociología, en cambio, se ha centrado tradicionalmente en sus propias sociedades donde la alimentación era, frente a la hambruna, un hecho no problemático, comer era un hecho obvio, cotidiano, que pertenecía al ámbito de lo doméstico y, por tanto, se le concede un estatus inferior al de la política o la economía. Díaz y García (2014).

La falta de trabajos de este tipo en el campo de la sociología hace que la investigación busque determinar la relación que existe entre el restaurante y la identidad cultural como parte de una construcción social en la cual participan los historiadores, chef/cocineros y consumidores.

Para lograr esto se describe las relaciones sociales que se han dado en los restaurantes para establecer una identidad socio-cultural, utilizando un enfoque mixto entre los enfoques cualitativo y cuantitativo, tal y como plantea Strauss y Corbin (2002). Es por ello, que Hablar de un sabor venezolano, nos hace sentir cómodos y lo reconocemos siempre, porque lo recibimos y percibimos desde la infancia. Igual pasa en cada país, si en Francia comemos un plato de pasta sabemos inmediatamente que no estamos en Italia. Igual si en Italia comemos un croissant sabremos que no estamos en Francia. Las mismas comidas hechas por venezolanas o colombianas tendrán acentos distintos, a pesar de la cercanía, similitudes e intercambios en todo sentido entre los dos países.

Esto llevó al planteamiento del problema de investigación tan cómo se propone en este estudio.

REFLEXIÓN GASTRONÓMICA

Consumimos cultura, en tanto que ingerimos unos alimentos y no otros (y ello, muy a menudo, de manera arbitraria), elegimos social y culturalmente cuando los ingerimos, dentro de contextos cotidianos (desayuno, comida, cena) con estructuras definidas (entrantes, primer plato, segundo plato, postre) y a horarios más o menos pautados socialmente. Decidimos igualmente con quién comemos (y en tanto en cuanto la alimentación es un hecho social, comer solos suele ser una última opción), cómo y dónde comemos (en casa, en el comedor, en la cocina, en un restaurante, en un puesto callejero); y las características de aquello que consumimos (local, industrial, biológico, fresco, en conserva, crudo, cocido, precocinado, recalentado). Mucho más allá de consideraciones biológicas y nutricionales, la alimentación queda ubicada, fuera de toda duda, dentro del marco cultural de las relaciones sociales y culturales de los individuos Medina (2011)

La alimentación es un proceso cotidiano en el ser humano, tiene un componente biológico y, como el resto de sus actividades, está relacionada con la producción simbólica del mundo que le rodea, como señala Harris (1989). Desde los comienzos del mundo la alimentación se realizaba por la sencilla razón de cubrir una de las principales necesidades del ser humano, comer. Estas razones han evolucionado con el tiempo, ahora existe una preocupación por los ingredientes que se utilizan, las combinación de sabores que se hacen, la disposición de la mesa en la que se servirán los comensales, así como también se ha llegado a estudiar los efectos psicológicos de los colores y la estética de los alimentos en los platos. Es entonces cuando se observa la relevancia de lo culinario, trascendiendo más allá de cumplir con el simple hecho de la alimentación.

La comida no es solo, y nunca lo ha sido, una actividad biológica; constituye algo más que una mera colección de nutrientes elegidos de acuerdo a una racionalidad estrictamente dietética o biológica, Contreras y Mabel (2005) establece que:

> "Comer es un fenómeno social y cultural, mientras que la nutrición es un asunto fisiológico y de la salud (...) Si exceptuamos algunos productos de lujo, más valorados por su escasez y su precio que por su aspecto (caviar, trufas, jamón de bellota, etc.), no existe ningún alimento cuyo significado se derive exclusivamente de sus características intrínsecas, sino que depende de las asociaciones culturales que la sociedad le atribuye. Consecuentemente, ignorar estas concomitancias culturales puede provocar el fracaso de los proyectos o intentos de intervenir sobre las pautas alimentarias de una determinada sociedad" (p.54)

La gastronomía es un arte que trasciende culturas, en donde no sólo se trata de cocinar y comer sino que más bien es el placer de disfrutar una gama creativa de platos y experimentar una sensación de diferentes sabores, donde puede llegar a tener un carácter de identidad en cada sociedad. Es un arte que puede llegar a revelar historias de un país, cultura gastronómica, diversidad e intercambio en el consumo.

En Venezuela los procesos alimentarios y deseos del consumidor van de la mano con la importancia de los restaurantes y la innovación de los mismos, donde se vincula a la valoración de la cultura gastronómica. Es un medio adecuado para agregarle vigencia y valor al elemento cultural que se ha ido fomentando dentro de los restaurantes caraqueños.

A su vez, es importante entender el comer como hecho social total, terminología usada por Contreras J. (1995), es restituir al hecho de comer su propia lógica, hablar de gramática de la comida, por ende, es renunciar a los orígenes inconscientes de las conductas, es acordar mayoría de edad a los hombres triviales, es descubrir la vida social en su concreción presente, es considerar los ritos contemporáneos, explorar lo imaginario de las mitologías actuales. Las prácticas sociales que abarca la alimentación (espacio, tiempo, diferencias de edad, de origen, de sexo), es un modo privilegiado, en tanto indirecto, transversal, de leer la realidad y lo imaginario contemporáneo.

La cotidianidad se ve influenciada por varios fenómenos que terminan en lo social. La alimentación, además de ser una necesidad fisiológica, refleja una cultura y un contexto (político, económico, histórico). La gastronomía abarca entonces muchos ámbitos de la sociedad porque afecta a todos: productores y consumidores Reni (2012). El asunto es que tradicionalmente no se le ha dado valor a la gastronomía venezolana afuera de los hogares.

En el mismo orden de ideas, podríamos decir que en Venezuela en términos generales hasta la segunda mitad del XIX, la comida era solo de subsistencia, alimento. Fue después de la Guerra de Independencia cuando comienza verdaderamente la consolidación del criollo venezolano, así como de usos, costumbres, modos de ser y aportes muy diversos, por estas razones la comida comenzó contemporáneamente a conformarse y a refinarse y pasó a ser gastronomía, comenzó a ocupar su lugar en el patrimonio cultural de los venezolanos Alcántara, Long, y Rivas (2004)

"Cuando la comida de un país se convierte en gastronomía, pasa a ser parte de la cultura de ese país" Scannone (2014). Dicho de la otra manera, cuando se habla de la comida simplemente como sustento o alimento, se habla con el estómago. En cambio, cuando se habla de la comida asociada a todos los sentidos y a los valores de una sociedad, se habla con el cerebro. Es entonces cuando pasa a ser gastronomía y en cuanto al país, pasa a ser su patrimonio cultural. Scannone (2014)

La comida de Caracas, por haber sido desde muy temprano la ciudad sede del centro político y administrativo del país, donde el estado ha sido casi siempre poderoso y además la ciudad del país más concentrada al mundo exterior, es por ello la más compleja en cuanto a aportes de otras regiones se refiere. La comida fuera del hogar resulta imprecisa en su conceptualización y en sus motivaciones y por ello ha sido estudiada en el ámbito internacional al detectarse el creciente aumento del tiempo y del gasto alimentario dedicado a comer fuera de casa. Alcántara, Long, y Rivas (2004)

La alimentación fuera del hogar según Díaz y García (2014) ha cobrado relevancia con el inicio de este siglo a partir de la constatación de prácticas de consumos asociadas a la modernidad o el crecimiento del gasto alimentario en establecimientos fuera del domicilio, lo

establecido anteriormente se trata de comportamientos que alejan la alimentación de su tradicional reducto doméstico familiar y vinculan la forma de resolver la comida diaria a la industria alimentaria y la restauración.

La sociología de la alimentación rehabilita los sentidos como medio de investigación social, considera los gustos, los olores, las formas, los colores, los ambientes, permite hacer en el espacio un trayecto que surca el terreno en forma de situación. Dicha sociología, es también un repertorio de técnicas, de su efecto fantasmático y de su ritual social. A su vez, despierta el interés como científico social investigar y profundizar acerca de los aspectos socio-culturales, de los restaurantes caraqueños como elemento cultural desde la gastronomía. Hoy en día ir a un restaurante es un acto social recurrente que se ha vuelto perdurable en el tiempo, donde el usuario en este mundo de degustaciones sensoriales, experiencias y satisfacciones, comparte un espacio cultural, donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales, por ello se pregunta originalmente *¿Es posible contrastar desde las construcción social del restaurante un espacio de identidad cultural en distintos sectores de la ciudad capital?,* y específicamente ¿Es posible considerar la construcción del restaurante como espacio de identidad cultural desde el punto de vista de los chefs?, ¿Es posible considerar la construcción del restaurante como espacio de identidad cultural desde el punto de vista de los historiadores/críticos?, ¿Es posible identificar la construcción del restaurante como espacio de identidad cultural desde el punto de vista de los clientes/usuarios?

Los resultados obtenidos en esta investigación tendrán una repercusión relevante en el conocimiento sociológico. El primero abarca el ámbito de la sociología de la construcción social, ya que aporta a la comprensión de la relación de la identidad cultural y los restaurantes. En segundo lugar tiene que ver con la sociología de la cultura en Venezuela en el ámbito gastronómico donde el gusto y la tradición son los protagonistas. Los resultados obtenidos podrían servir como un impulsor de otros estudios posteriores sobre las variables mencionadas

Objetivo General

Identificar cómo se construye socialmente el restaurante como espacio de identidad cultural en distintos sectores de la ciudad capital.

Objetivos específicos

1. Identificar la construcción del restaurante como espacio de identidad cultural desde el punto de vista de los chefs.
2. Identificar la construcción del restaurante como espacio de identidad cultural desde el punto de vista de los teóricos sobre el tema.
3. Identificar la construcción del restaurante como espacio de identidad cultural desde el punto de vista de los clientes/usuario.

I.HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN Y DE LA RESTAURACIÓN EN VENEZUELA

La alimentación venezolana, según Lovera, (1998) tiene fundamentalmente tres raíces, a pesar de que ha recibido influencias de todas partes del mundo. La europea, la indígena y la africana son las culturas que tienen representaciones más fuertes que otras, determinaron lo que es el régimen alimentario venezolano hoy en día.

La raíz indígena es la más antigua en la alimentación venezolana. Según Sanoja y Vargas (1999), data aproximadamente desde el año 1010 a.C. A partir de ese entonces, el aborigen venezolano desarrolló la manera de aprovechar los recursos de su entorno, fabricando utensilios para cortar las carnes, los vegetales, las raíces; técnica para procesar los alimentos por medio del ahumado, el salado, el hervido y de conservación en recipientes elaborados con fibras vegetales. Todo lo anterior fue menospreciado con la llegada del conquistador y debido al proceso violento del contacto, con el que casi erradicaron a las etnias indígenas, algunos de esos platos, herramientas y prácticas se perdieron. A pesar de ello, un número importante de elementos de la alimentación aborigen han podido transmitirse entre generaciones, permitiendo su valorización y presencia en la comida venezolana hasta el presente.

En cuanto a la segunda raíz pareciera que la influencia africana es la que menos se observa en la alimentación del venezolano esto se explica, por la forma violenta en que el africano fue desarraigado de su tierra y traído en esclavitud a América. Los africanos cuando llegaron a Venezuela eran hombres que poseían poco o ningún conocimiento sobre su cocina regional, dificultando la conservación de elementos autóctonos de sus pueblos de origen (Lovera, 1998). Aun así, existieron aportes importantes realizados de forma indirecta, como el de las mujeres esclavas, que trajeron el sofrito como técnica de preparación de las comidas; y la incorporación del ñame y plátano traídos por la necesidad que tenía el español de llevar en los viajes alimentos que facilitaran el traslado de los esclavos, además de hierbas medicinales usadas en el África.

Lovera (1998) Expone, explícitamente

> "(…) la dieta criolla se formó entre 1500 y 1750, etapa durante la cual acaeció una intensa transculturación cuyo resultado fue la aparición de dos regímenes alimentarios, que llamaremos rural y urbano. Desde 1750, hasta nuestros días, han coexistido ambos modos de alimentación, teniendo cada uno de ellos momentos distintos de predominio. Como trasfondo de este proceso, encontramos el paso de una sociedad agraria a otra urbana; o en último término, de una economía de subsistencia a otra de mercado." (p29)

La expansión del movimiento independentista de los países latinoamericanos como Perú, Ecuador, Bolivia y Colombia es una variable en los hábitos alimenticios. Los soldados venezolanos que regresaron a su país, tras mencionadas guerras, trajeron consigo las comidas a las que se acostumbraron en su estadía en esas regiones. Esta época fue muy importante por el intercambio cultural que se llevó a cabo.

Después del rompimiento de la dependencia de la corona española, se abrió el comercio exterior del país, lo que aumentó la importación de alimentos antillanos y americanos. Esto influenció aún más los hábitos alimentarios de una minoría urbana europeizada, que existía paralelamente con el régimen alimentario criollo o tradicional de la mayoría de la población.

Lovera (1998) expresa que desde 1940, la cocina criolla venezolana se estanca por la profesionalización de las mujeres. Pero que cuarenta años después, la alimentación comienza a ser vista desde otra perspectiva, en la que los cocineros son hoy las vedettes de la cultura occidental, ya que ellos toman para sí el papel de desarrollar, mejorar, promover, enseñar y difundir todos los aspectos involucrados dentro de la alimentación, como una parte de la cultura del país.

En el caso venezolano, los procesos de urbanización en la segundad mitad del siglo XX, sumados a la complejización de la estructura social, al desarrollo de los sectores medidos y a la consolidación de la economía rentista, genera la aparición de la restauración en Caracas y otras ciudades del país, como Mérida, Maracaibo, Margarita, Puerto la Cruz, entre otros.

La Restauración

Los procesos de urbanización en la segunda mitad en la segunda mitad del siglo XX, sumados a la complejización de la estructura social, al desarrollo de los sectores medios y a la consolidación de la economía rentista, genera la aparición de la restauración en Caracas y otras ciudades del país, como Mérida, Maracaibo, Margarita, Puerto la Cruz, entre otros.

Lovera (1998) es quien proporciona una compilación de los primeros datos sobre los restaurantes en Caracas, los cuales están centrados en sus fechas de aparición dentro de los primeros periódicos venezolanos. Allí, se encuentra información acerca de restaurantes y posadas desde 1800, ya sean en el interior como dentro de la capital venezolana.

A partir de 1850, los restaurantes comenzaron a aumentar en cantidad y, en 1880, dos importantes chef franceses se habían trasladado para trabajar en restaurantes de Caracas, consumando su introducción a la movida gastronómica internacional que se mantiene hasta hoy.

Para continuar con el perfil histórico sobre los restaurantes en Caracas, se tomará la palabra de Cartay (2005), quien explica que los restaurantes de los 40s eran básicamente manejados por inmigrantes europeos que buscaban facilitar la alimentación a todos aquellos trabajadores que ahora tenían una jornada fija de 8 horas, por la consolidación de la economía rentista petrolera que se estaba generando en Venezuela. En 1950, (Lovera, 1998) comenta las diferencias entre los tipos de restaurantes: "establecimientos exclusivos de la élite urbana" y restaurantes "populares".

La aparición de restaurantes durante los años cincuenta, se ve influenciada por varios elementos:

- El crecimiento de la población urbana, principalmente promovida por las posibilidades de trabajo en la industria petrolera. Como en la mayoría de las ciudades, en Caracas hay mayor apertura a las tendencias culturales mundiales, lo cual repercute en las actividades cotidianas de los individuos.
- La situación económica del país desde 1950 es bastante positiva, Goedder (s/f) comenta el trabajo del profesor Asdrúbal Baptista, donde afirma que la mejora

económica de los venezolanos en esta década fue de un 5,4% del crecimiento per cápita, un 11,8% de expansión industrial interna y el crecimiento acumulado del PIB venezolano era de 87%. Esta capacidad económica del venezolano es un elemento relevante a la hora de analizar el aumento progresivo del gremio restaurador en Venezuela.

- De lo anterior, se deriva la aparición de la clase media en Venezuela. Los profesionales obtienen ingresos suficientes para cubrir las necesidades básicas y otras no tan básicas, como asistir a restaurantes en días familiares o festivo
- Por último, la rutina laboral y las distribuciones del tiempo de los trabajadores no permitían que los almuerzos durante los días de semana fuera en el comedor de los hogares, sino que los restaurantes se consolidaron como espacio de interacciones sociales para almorzar y hasta para reuniones de negocios. Esta variedad del uso del restaurante diversifica los tipos existentes dentro de la región capital.

La oleada de inmigrantes europeos, que desde 1950 se ha producido en Venezuela, ha sido un importante elemento para el crecimiento de la restauración y sobre todo, influye en las especialidades de los establecimientos de servicio de cocina. Esto se debe a que los restaurantes han estado presentes en Europa, mucho antes que en otras regiones del mundo y que la posibilidad de abrir un comercio que cubre necesidades básicas es una buena opción económica e independiente para aquellos que llegaron a nuestras tierras, solo con la experiencia de vida de sus países de origen, según Cartay (2005)

Desde la época de los noventa, la restauración comienza a formar parte importante de la prensa y las revistas especializadas; de allí, que en 1995 aparece La Guía Gastronómica de Caracas en la que se mencionan los mejores restaurantes de la ciudad:

Tabla 1. Características de los restaurantes 1995-2017

Año	Características de los restaurantes 1995-2017
1995	Los restaurantes de corte europeo son los más comunes dentro de la clasificación. El crecimiento de los fogones públicos japoneses también es notorio. Pocos son los restaurantes típicos venezolanos, las pocas menciones que se realizan van dirigidas a los comedores especializados en carne, que incluyen algunas preparaciones propias de la cultura venezolana
1996	La tendencia del año anterior continua
1997	Los restaurantes japoneses, cada vez más relacionados con el sushi como plato emblemático, crece y se mantienen entre los preferidos de los clientes., y estos representan una proporción mucho mayor con respecto a los restaurantes franceses
1998	La variedad de los restaurantes aumenta, los restaurantes mediterráneos, japoneses, de carnes y árabes están cada vez más presente. Además se incluyen restaurantes del centro de la ciudad, que anteriormente no se tomaban en cuenta.
1999	La zona de El Hatillo se potencia como zona gastronómica, posteriormente se encuentra la urbanización de las Mercedes. En ellas, se localizan los restaurantes de alto nivel, que en este listado está centrado en los precios de los platos presentados en el menú.
2000	Aunque los precios de los restaurantes japoneses, españoles e italianos que se presentan en esta guía son bastante altos, la decoración que comúnmente los acompaña no es tan lujosa, mas no deja de ser cómoda y abierta para coincidir entre conocidos del mismo grupo social.
2001	Comienza a evidenciarse la presencia de restaurantes de alta calidad en centros comerciales capitalinos, mientras que los del centro de la ciudad dejan de poseer importancia entre los recomendados de la guía.
2002	Los nuevos restaurantes de este año están asociados con chefs, que hoy en

	día son ampliamente conocidos dentro de los medios de comunicación
2003	Los chef siguen siendo el centro del marketing de los restaurantes que se inauguran. Mientras que los tradicionales comienzan a cerrar sus puertas y dar paso a novedosos restaurantes, en los que la decoración sigue estando basada en la comodidad y sencillez, sin que los ingredientes y técnicas usadas dejen de asegurar profesionalismo dentro de sus cocinas.
2004	Se mantienen las características del año anterior. Se agregan espacios exclusivos para el desarrollo gastronómico gourmet
2005	La ubicación de los restaurantes se centraliza cada vez más en las Mercedes y centros comerciales.
2006	Los nuevos restaurantes siguen un camino muy similar desde 2003 y 2004. La introducción de cavas de vino en ellos agrega una nueva característica a los más elogiados restaurantes gourmet de la capital
2007	Nuevo enfoque de la cocina y la presentación de las comidas, se basan en platos más livianos y delicados.
2008	Empieza a generarse un movimiento de restaurantes lujosos en la cuadra gastronómica de Caracas.
2009	Se mantienen las características del año anterior.
2010	Los restaurantes caraqueños se caracterizan en zonas como El Hatillo, La Candelario, Las Mercedes y Altamira
2011	Aplicación de la ciencia a la práctica culinaria, la cocina molecular empieza a aparecer en los restaurantes venezolanos.
2012	Se mantienen las características del año anterior.
2013	Se empiezan a abrir nuevos restaurantes netamente venezolanos, de alta cocina y gourmet.
2014	Nuevos restaurantes venezolanos en el resto del mundo, comenzando por EE.UU y España.
2015	Se agregan nuevos restaurantes en Caracas de comida venezolana, cerrando algunos restaurantes o cambiando de tipo de comida que presentan, la arepa

	gana el premio de mejor desayuno del mundo.
2016	Se mantienen las características del año anterior.
2017	Los chef siguen siendo el centro del marketing de los restaurantes que se inauguran a nivel internacional.

Fuente. Guía de Caracas. Exceso, 75 – 199 hasta el 2006. 2007/2017 elaboración propia a través de las entrevistas de los chefs.

Es indudable que las tendencias mundiales hacia lo gourmet son centrales en el desarrollo de los restaurantes dentro de Caracas, posiblemente esto lleve a que la ciudad sea nombrada como una importante referencia en cuanto a "buenos restaurantes". La calidad de los productos, la complejidad en los procedimientos para cocinar y la decoración, tanto del plato como del local, son elementos que apoyan la definición de muchos restaurantes como gourmet.

Así mismo, la profesionalización de la cocina también se vincula a la categorización de los restaurantes gourmet. Ya no es la ama de casa quien posee las herramientas fundamentales en la cocina, sino que los chefs o cocineros profesionalizados tienen la formación, la información, el conocimiento y el reconocimiento social para tomar posición principal en los fogones pero su ámbito de acción son sólo los restaurantes, por lo que este último adquiere significación en la buena cocina; los restaurantes se convierten en los máximos exponentes de cocina italiana.

Almarza & Escalona (1992) citan a Fihman: "el restaurante llegó a nuestra sociedad como una innovación extranjera, francesa, alemana, dejando enclaustrada a la sazón criolla tras los zaguanes que fueron cediendo el paso a los rascacielos" (p.72)

García (s.f) en un artículo del periódico "El Nacional" llamado "Cocina y Patrimonio Cultural" desarrolla una propuesta de cocina venezolana que busca interpretar este territorio y sus saberes culinarios, a través de platos en los que la tradición dialoga con la contemporaneidad. Al igual que otros chef, como Elena Ibarra, Héctor Romero o Sumito Estévez, forma parte de ese movimiento gastronómico latinoamericano que desde hace unos años, ha dirigido la mirada y el hacer hacia los productos y los sabores locales. Sin embargo, lo más significativo de todo esto es que, poco a poco, muchos cocineros de América Latina

comienzan a asumir la cocina como expresión de identidad y a valorar, su importancia como patrimonio cultural de un país y de un continente.

II.EL RESTAURANTE Y LA SOCIOLOGÍA DE LA CULTURA

Algunos autores como Lévi-Strauss o Durkheim, encontraron en la alimentación una forma de comprender la estructura de las sociedades primitivas. Por su parte Durkheim (2007) establece que "La sociología no busca conocer las formas de la civilización para conocerlas y reconstruirlas, sino que, como ciencia positiva, antes que nada, tiene por objeto explicar una realidad dada".(p.1) Por su parte Strauss (1981)explica que la alimentación es un campo fundamental de investigación, ya que "la cocina de una sociedad transmite un lenguaje, el cual expresa de manera inconsciente su estructura" (p.256)

Según Meléndez y Gloria (2009) la alimentación, además de ser un plato de comida, o una forma de subsistencia, genera identidades, comportamientos, gustos y aversiones en el grupo social en el que se consume. El hecho de que un grupo social consuma alimentos específicos genera patrones culturales que pueden trascender en el tiempo y mantenerse durante generaciones. En esta misma línea:

> "La cocina de una sociedad es como un lenguaje, es una forma de actividad humana universal, y no hay ninguna sociedad sin lenguaje y sin formas de cocinar los alimentos. Así, al igual que en el lenguaje, en la cocina de una sociedad se traduce inconscientemente la estructura de esa sociedad. Esta estructura se muestra a través de las reglas culinarias y de los modelos de cocina" Díaz y Gómez (2005) (p.25)

Las prácticas sociales no solo son comportamientos o hábitos, sino también, prácticas con dimensiones simbólicas y sociales según Díaz, es por ello que ejercen un control social, como dice Fischler (1995); "somos lo que comemos, por lo menos, lo que comemos se convierte en nosotros mismos" (p. 103) es decir, los alimentos traspasan la barrera verbal y se convierte en parte de nuestra sustancia. Se puede decir que a través de los alimentos se puede

establecer una distinción de clases sociales, ya que la adquisición del mismo dependerá en gran medida del poder adquisitivo del individuo.

La sociología de la alimentación busca comprender los hábitos alimentarios como un fenómeno social y cultural complejo. Por esta razón, según Fischler (1995), los gustos y los consumos alimentarios son sistemas normativos de clasificación primaria, construidos a partir de prácticas y representaciones socialmente diferenciadas. Los estudia como actividades que recrean y atraviesan el conjunto de relaciones de la vida social, en el contexto de la interacción del nombre con su cuerpo y tu entorno.

Finalmente podemos decir a la luz de Díaz y Gómez (2005) "la sociología de la alimentación emerge desde los años ochenta y presenta una triple diversidad. En primer lugar, una diversidad de perspectivas o enfoques teóricos, que constituyen diversos paradigmas explicativos de los fenómenos alimentarios. En segundo lugar, una herencia multidisciplinar, comprendiendo no sólo la sociología, sino también la antropología y la historia, y nutriéndose de diversas tradiciones disciplinares que les aportan temas, perspectivas teóricas y enfoques metodológicos y en tercer lugar, una diversidad temática, que permite identificar sus ámbitos de actuación e interés".

Poulain (2002) se centra en los procesos que están configurando el sistema alimentario de las sociedades actuales, especialmente en las sociedades occidentales, constatando la relevancia sociológica del estudio del fenómeno alimentario para comprender la actualidad. Además, intenta definir el campo y situarlo epistemológicamente en la tradición sociológica, realizando revisión de autores y paradigmas de las ciencias sociales. Hace un intento de definición de socio-antropología de la alimentación y considera que hay un espacio social alimentario específico, aún dentro de la multidimensionalidad de la alimentación. (Díaz y Gómez, 2005)

Poulain (2002) define a la sociología de la alimentación como "la manera en que las culturas y las sociedades delimitan y organizan el espacio de libertad dejado por el funcionamiento fisiológico del sistema digestivo del hombre y por las modalidades de explotación de los recursos puestos a disposición por el medio natural o susceptibles de ser

producidos en el marco de las restricciones biofísicas y climatológicas del biotopo", y más adelante afirma " es la originalidad de la conexión bio-antropológica de un grupo humano y su medio lo que constituye el objeto de la socio-antropología de la alimentación" (p.26).

El espacio público de la comida. El estudio sobre los espacios públicos de la comida se ha ido ampliando en los últimos años. Se trata aquí del desarrollo de las cocinas profesionales y de la comida fuera del hogar, tanto desde el punto de vista del desarrollo de la gastronomía profesional, como de la restauración alternativa o complementaria a la comida del hogar.

- Las creencias y prácticas sobre la comida. Se trata de otro subcampo que ha sido muy atendido desde la Antropología Social y Cultural y que relaciona alimentación.
- La estratificación social o la distribución de la alimentación.
- La alimentación y el cambio social, desarrolla las aplicaciones de las teorías del cambio social al cambio alimentario.

Como se expresa en los puntos anteriores este campo está formado por aquellos temas asociados a las modificaciones microsociales de la alimentación contemporánea. Nos referimos aquí a todas aquellas referencias al cambio alimentario dentro del hogar, así como a su extensión pública (restauración privada e institucional). La compra, la cocina, la dieta, las preferencias alimentarias, el gusto; un gran número de términos y de espacios de relación.

Identidad Cultural de la Gastronomía

Según Revel (2011) el verdadero arte e identidad de la cocina muchas veces tiende a desprenderse del chef, puesto que “un verdadero chef exalta los componentes naturales, realza su verdad intrínseca, sabe cómo extraerles perfumes y sabores y reafirmar consistencias, llevando todo esto a un registro nuevo donde se difuminan para renacer en el seno de un todo, producto de la inteligencia. En dichos casos, el genio culinario es el genio del lugar y es el arte del cocinero el que consiste precisamente en saber qué es lo que se puede rescatar de las viejas tradiciones” (p.106).

Tomando en cuenta al historiador francés Braudel (2003) establece que las influencias y transmisiones de saberes culinarios, difícilmente identificables, a su vez tocan diferentes

aspectos de la gastronomía, como el orden culinario. En una sociedad la cocina comprende representaciones, creencias, reglas y prácticas que son compartidas por miembros de una cultura. En este orden están integradas las clasificaciones y reglas culinarias, al igual que sucede con la gramática y el lenguaje. El orden culinario debe ser respetado a través de la alimentación pues su transgresión puede ocasionar inconformidad social. En ningún momento debemos olvidar que la alimentación es un acto social total, que el ser humano es el: único que cocina y también consume alimentos en forma de símbolos, creencias, visiones del mundo, representaciones sociales, status o elementos de prestigio social y económico.

Según la Comisión para la preservación del patrimonio (2005) pensar sobre la comida puede ayudarnos a revelar las ricas y complicadas texturas de nuestros intentos de auto entendimiento al mismo tiempo que la interesante y problemática comprensión de nuestra relación con los otros. Comer, entonces, implica un hecho social complejo que pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico diferenciados y diferenciadores. Y en este sentido, el consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder.

Del mismo modo, no se puede negar el hecho de que en gran medida las prácticas culinarias según Bernard y Domínguez (2001) están asociadas con el estilo de vida y se puede suponer que es la última fuente metafórica del concepto de sabor. En concordancia con esta polivalencia de significados, las prácticas de la alimentación son utilizadas como un laboratorio para comprender las relaciones sociales, y la manera cómo diferentes culturas preservan su sentido de identidad a través de ellas. Lo cierto es, que dichas prácticas revelan las características propias de cada región, localidad o lugar, y definitivamente constituyen uno de los valores más ilustrativos de las costumbres y tradiciones. Estos aspectos contribuyen con la preservación de la identidad de cada comunidad y minimiza la estandarización de la cultura. Bernard y Domínguez (2001)

La Cultura gastronómica Venezolana desde una sociología comprensiva

La sociología en esta investigación sería una sociología comprensiva, como dice Weber (1964) "una ciencia que pretende entender, interpretándose, la acción social para de esta manera explicar causalmente el desarrollo" (p.72). Weber designa acción social como todo acto donde, el sentido mentado por el sujeto, está referido a la conducta pasada, presente o futura de otros, la cual a su vez, puede clasificarse en: tradicional, afectiva y racional con arreglo a fines o a valores. La acción es considerada tradicional cuando está dirigida por una costumbre arraigada, balanceándose de esta forma, entre la acción con sentido y la simple reacción Weber (1964).

La modernidad que menciona Giddens (2002), al separar el espacio y el tiempo como elementos referentes de la acción, intercambia de manera casi completa la seguridad que otorgaban las tradiciones, por la inestabilidad del conocimiento que ofrece la ciencia, entonces diremos que la tradición es un conjunto de normas y prácticas de alto valor simbólico, iniciadoras de la memoria colectiva, que son compartidas y ejecutadas por un grupo, proyectándose desde el pasado, para legitimar y justificar el presente. Estas pautas tradicionales permiten la reproducción de conductas dentro de una cultura, modifican y controlan el entorno y establecen normas y límites para el comportamiento del individuo.

La tradición puede cambiar, ya que tiene la capacidad de incorporar las modificaciones que se dan por el constante movimiento de las sociedades. Pero, para participar en este proceso ella debe fortalecer su identidad ya que como señala Giddens (2002), cualquier práctica social se ve alterada por la modernidad, provocando así, que el control reflexivo de la acción que tiene la tradición y su relación con el espacio y el tiempo, se vuelvan menos nítidos como forma de valoración del pasado. En estos tiempos se incluyen nuevas formas de entender la alimentación, asociadas a todos los cambios económicos, políticos, sociales y culturales que ha generado esta nueva dinámica.

El comer es una actividad que tiene cierta regularidad y estética, de las cuales se derivan normativas que lo definen como acto socializador, según Simmel (1988) "se maneja

un código simbólico que describe el lugar de convivencia y las prácticas sociales de la comida" (p.255)

A la sociología le interesa conocer las modificaciones que introducen en la relación entre el hombre y su alimento. La modernidad alimentaria, como la denomina Fischler (1995), la pérdida del contacto entre el individuo y las técnicas de producción, procedimientos de conservación, almacenamiento y transporte de los alimentos que consume. Dichos cambios no solo afectan al producto en sí, sino también a la simbología y las representaciones sociales que las comidas poseen dentro del grupo, haciendo que las identidades colectivas de un espacio y las relaciones sociales en torno a ellas se alteren.

Por otro lado Giddens (2002) expresa que la cultura tiene valores que comparten miembros de un grupo dado, los cuales pactan normas y bienes materiales que producen. Los valores son ideales abstractos, mientras que las normas son principios definidos o reglas que las personas deben cumplir. La cultura incluye todas las manifestaciones de los hábitos sociales de una comunidad, las reacciones del individuo en la medida en que se van afectadas por las costumbres del grupo en que se vive según Boas (1911).

Dentro de la alimentación, la cocina es un proceso de construcción e identificación cultural muy importante, es por ende que Strauss (1981) hace una comparación entre ella y el lenguaje, nos establece que la alimentación posee vocablos, los cuales están conformados por productos consumidos. Éstos se organizan con reglas gramaticales, las cuales son las recetas que dan sentido a los ingredientes y los transforman en platos, también tiene reglas sintácticas, que es el orden de los alimentos y reglas retóricas, representadas por los comportamientos sociales a la hora de comer.

La alimentación de acuerdo a Fischler (1995) entre dos planos: la neofobia, definida como prudencia y resistencia a la innovación, expresado en el resguardo de la comida casera; y la neofilia, que es la tendencia a la exploración, necesidad de cambio y de variedad, que se ha visto aumentada ante la gran oferta de alimentos que ofrece hoy en día la globalización. Fischler (1995) opina que el comer implica incorporar el alimento tanto en el plano imaginario como en el físico, pues llegamos a ser lo que comemos y esta incorporación es la que funda la

identidad de una persona y su reafirmación, se da en la recreación de la dimensión imaginaria, simbólica y social de los alimentos, que se da al comer.

Comer es una manera de iniciar y mantener las relaciones dentro de la sociedad. En la medida en que los hombres interactúan entre sí y le añaden sentido a las experiencias cotidianas de su entorno, crean un sistema simbólico, económico y político que determina cuáles productos ha de ingerir y de qué manera según (Harris, 1989)

El acto de comer es una forma de transmitir un mensaje, conformado por los valores y las formas de pensamiento del grupo, en donde el consumo de un alimento se convierte en el medio de comunicación. En este sentido, la alimentación debe definirse en función de la estructura social del grupo y la cultura, de tal manera que su significado sólo podrá ser comprendido y explicado, a partir de su relación estructural con todos los demás comportamientos en la sociedad.

A su vez, tomando en cuenta lo que menciona Bourdieu (1979) acerca del habitus donde propone explícitamente que es un conjunto de esquemas generativos a partir de los cuales los sujetos perciben el mundo y actúan en él, socialmente estructurados a lo largo de la historia de cada sujeto y suponen la interiorización de la estructura social, del campo concreto de relaciones sociales en el que el agente social se ha conformado como tal. Pero al mismo tiempo son estructurantes: son las estructuras a partir de las cuales se producen los pensamientos, percepciones y acciones del agente:

> "El habitus se define como un sistema de disposiciones durables y transferibles -estructuras estructuradas predispuestas a funcionar como estructuras estructurantes- que integran todas las experiencias pasadas y funciona en cada momento como matriz estructurante de las percepciones, las apreciaciones y las acciones de los agentes cara a una coyuntura o acontecimiento y que él contribuye a producir" Bourdieu (1979, p.178)

Construcción Social de la Realidad

El arte de comer y conocer el mundo de la gastronomía, puede estar ligado a principios generadores y organizadores de prácticas de cada cultura, orientados a cada grupo social de una manera particular, dicho de otra manera las prácticas de cada cultura son las que terminan influyendo en la construcción social de una realidad específica.

Díaz y Gómez (2005) definen las prácticas alimentarias no solo como comportamientos o hábitos, sino también y sobre todo, prácticas sociales con una clara dimensión imaginaria, simbólica y social. Otro de los conceptos básicos para comprender esta aproximación teórica, es la manejada por Contreras (1995), quien define el termino estilo alimentario aludiendo con él tanto las representaciones simbólicas como a las prácticas materiales que configuran la realidad alimentaria o, más bien al conjunto de prácticas vinculadas con la comida y no solo a las cuestiones relacionadas con la salud. Contreras (1995) (p. 94)

Finalmente el mismo autor nos arroja otro concepto clave, el de cultura alimentaria caracterizado por ser 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 Contreras (1995). Bajo estos conceptos podremos explicar la noción de la alimentación en las formas de estructura en un conjunto social y en nuestra vida en comunidad.

Del mismo modo, al desarrollar la construcción social del restaurante como espacio de identidad cultural, es necesario indagar en los procesos involucrados en la producción de una realidad construida socialmente. Para ello, hablando desde la sociología de la comprensión, considerando no sólo las variaciones empíricas del "conocimiento" en las sociedades humanas, sino también los procesos por los que cualquier cuerpo de "conocimiento" llega a quedar establecido socialmente como "realidad" Berger y Luckmann, (2003), se analizará la construcción social del restaurante como espacio de identidad cultural, realidad que se desprende de una serie de representaciones sociales que le dan sentido a la creación de una identidad cultural particular.

El lenguaje que se habla desde la cocina venezolana sirve para darle sentido a esta construcción social de la que se ha estado mencionando. Berger y Luckmann (2003) hacen énfasis en el hecho de que el lenguaje ayuda a recuperar símbolos para presentarlos como elementos objetivamente reales en la vida cotidiana. De esta manera comprender los símbolos y el lenguaje simbólico presente en la gastronomía venezolana depende del acto socializador.

El lenguaje objetiva las experiencias compartidas y las hace accesibles a todos los que pertenecen a la misma comunidad lingüística, con lo que se convierte en base e instrumento del acopio colectivo de conocimiento Berger y Luckmann (2003). Por ende, la acción colectiva que se desprende en función de la cocina venezolana y, en gran medida la acción que se manifiesta en los chefs y críticos, es lo que produce un ambiente social con la totalidad de sus formaciones socio-culturales.

El individuo en su actividad social total, se relaciona con la cocina venezolana. Dicha indagación debe partir del análisis de roles que menciona Berger y Luckmann (2003) el cual tiene particular importancia para la sociología del conocimiento porque revela las mediaciones entre los universos macroscópicos de significado, que están objetivados en una sociedad, y las maneras como estos universos cobran realidad subjetiva para los individuos Berger y Luckmann (2003). Es decir, es posible analizar las raíces sociales macroscópicas de una concepción sobre la cocina y gastronomía venezolana en ciertas colectividades, entre las cuales perfilan las escuelas de cocina y los distintos restaurantes, y también la manera en que esta visión de la cocina venezolana se manifiesta en la conciencia de cada actor social, los chefs, los historiadores y el grupo de usuarios que forman parte del espacio del restaurante en un momento dado.

Finalmente, se debe considerar pertinente que al momento de considerar cada rol, se analice la forma de interacción como se da en cada ámbito de acción y así de esta manera llegar a conformación de una identidad cultural que surge de los distintos procesos sociales, que una vez cristalizada, es mantenida, modificada o reformada por las relaciones sociales.

Al mismo tiempo, Karl Mannheim (1987) quien a partir de su texto Utopía e Ideología, ratifica que elementos o mecanismos desde sus argumentos generan el conocimiento para

lograr acertar que dentro de la misma sociología del conocimiento se llega a la comprensión de que "no hay pensamiento humano que esté inmune a la influencia ideologizante de su contexto social" (p.54).

Mannheim (1987) sostiene, efectivamente, que el sentido del conocimiento, como un producto cultural más, puede ser sólo adecuadamente comprendido accediendo a tres planos: el plano objetivo inmediato (el conocimiento como dato autónomo), el plano expresivo-subjetivo y el plano documental. Este último plano (que se manifiesta a través de y en indisociable unidad con los anteriores) alude a la presencia de una cosmovisión de carácter social y sólo puede ser abordado con éxito desde una sociología del conocimiento. En este contexto, Mannheim defiende una sociología del conocimiento que no opera como explicación social de la génesis fáctica del conocimiento, sino como instrumento de análisis integral del sentido del conocimiento, desde el supuesto de que éste no se da sólo en él, sino que tiene que ser también buscado en la realidad social que (como realidad con sentido) lo constituye.

Mannheim (1987) se opone, pues, a toda concepción causal de la sociología del conocimiento porque, como explicación de la ocurrencia del conocimiento, sólo permite presentar secuencias de hechos, pero no establecer relaciones significativas, es decir, no permite aclarar la conformidad de sentido entre ciertas constelaciones sociales y ciertas formas ideológicas: el problema de por qué se da una relación de tales constelaciones sociales con tales formas de pensamiento y no con otras. Esto último, a su juicio, sólo es accesible a la interpretación.

Dicho de otra manera, la teoría que sostiene Mannheim facilita que a partir de dicha sociología del conocimiento, desde el plano documental se aborde el tema sobre lo gastronómico en Venezuela y al mismo tiempo lo referente a la construcción social del restaurante como espacio de identidad cultural, como un fenómeno netamente ideológico ya que es a partir de una colectividad donde se proporciona una cierta visión de lo que es el acto de comer para el venezolano y en qué medida la misma colectividad influye o no en la construcción social del restaurante como espacio de identidad cultural.

III PATRIMONIO CULTURAL DE LA COCINA CARAQUEÑA EN EL MÉTODO

Diseño y Tipo de Investigación

El siguiente estudio buscó identificar los restaurantes caraqueños como un elemento identitario socio-cultural, debido a que existe una gama amplia de restaurantes por su tipo y oferta a diferentes sectores sociales, se hizo una muestra no probabilística intencional para lograr tener una representación de los establecimientos según que fuera de tipo venezolano y gourmet.

En cuanto a los teóricos sobre el tema los aspectos tomados en cuenta fue su trayectoria, que fueran venezolanos y que hayan escrito algún libro con respecto a la gastronomía venezolana.

Por último, en el caso de los consumidores, la muestra fueron los comensales que asisten a los restaurantes de cocina venezolana gourmet propiedad de los chefs que han impulsado el movimiento de la promoción de la cocina criolla.

Por otro lado la investigación se llevó a cabo de una manera exploratoria "cuando el objeto de estudio es examinar un tema o un problema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado antes" Gómez (2006), como es el caso de esta investigación.

Unidad de Análisis, Población y Muestra

Según Gómez (2006) la unidad de análisis corresponde a quienes fueron medidos. En esta investigación, la unidad de análisis está constituida por los restaurantes, teniendo como actores a los chefs por un lado, los teóricos sobre el tema por otro y finalmente los comensales.

La población está conformada por todos los restaurantes de la ciudad capital y la muestra fueron los restaurantes seleccionados de modo intencional. En el trabajo de investigación se llevaron a cabo las entrevistas a los 7 chefs más representativos del movimiento. Del mismo modo ocurrió con 3 de los teóricos, reconocidos por sus aportes en este campo.

En cuanto a los comensales se decidió consultar mediante cuestionario tipo cedula a mínimo 10 sujetos que estuviesen comiendo en el restaurante en los que se hubiesen entrevistado chefs. Ello dio un total de 70 comensales a ser entrevistados. Todo ello con la finalidad de conocer el nivel de identificación de los mismos con la gastronomía venezolana.

Técnica de Recolección y análisis de los datos.

En el caso de los chefs y los teóricos sobre el tema entrevistados, la técnica de análisis de discurso es apta para rendir cuenta del acto conversacional y los procesos estructurales de interacción que se producen al momento de expresar sus puntos de vista sobre la cocina venezolana. Esta técnica enfocó 4 niveles interpretativos, el primero sobre valoración de la comida venezolana, la segunda sobre los sabores y olores tradicionales de nuestra gastronomía, en tercer lugar el conocimiento y la visión crítica del movimiento restaurador, y por último la relación entre el restaurante y el sabor venezolano.

La investigación está basada en un enfoque cualitativo desde la mirada de los chefs y los teóricos. Pero se consideró oportuno, dado el carácter de la información a obtener y el objetivo que se buscaba con la consulta a los comensales, que el tratamiento de los datos suministrados por ellos fuese de tipo cuantitativo.

El enfoque cualitativo se basó en el estudio a través de la observación e interpretación de hechos sociales de la vida cotidiana (comprende al sujeto), es decir, que se refiere a la investigación que produce datos descriptivos: “las propias palabras de las personas, y la conducta observable” Taylor y Bogdan (1987); en cambio el método cuantitativo es semi /abierto y trata de explicar la diversificación de las variables desde un método específico. Por

ello al momento de recolectar los datos, se buscó que la información arrojada sirviera para describir de manera detallada cómo diferentes actores intervienen en el proceso del sabor venezolano.

Lazarsfeld (1958) describe dos tipos de estudio los cuales fueron vitales para esta investigación. El primero identificó los estudios que tienen como base a los datos institucionales, en este caso la página web de Miro Popic y la aplicación Degusta. En segundo lugar, la elaboración del cuestionario ya citado no dependió de información existente, sino que fue preparado por el investigador mismo.

Para la presentación de los datos obtenidos de los comensales, se tomó en cuenta primer lugar, la edad de los informantes, para conocer cómo ha cambiado a través de los años la percepción general acerca del sabor venezolano y el lugar de nacimiento. Asimismo, los resultados obtenidos están organizados en las siguientes categorías: sentido de pertenencia y venezolanidad, comida típica nacional, elementos culturales de los procesos alimentarios venezolanos y la gastronomía junto a lo gourmet.

En Caracas existen 956 restaurantes según la Guía Gastronómica de Caracas editados por Miro Popic, dicha guía fue tomada en cuenta ya que es una de las clasificaciones gastronómicas más antiguas y regulares que existe en el país, además se utilizó la aplicación Degusta, en donde la misma se detallan los distintos restaurantes de Caracas de una manera representativa, desde su tipo de cocina, ubicación, precio y comentarios de los comensales. Ambas páginas web son sumamente importantes para los comensales a la hora de ir a comer a un restaurante. Se escogieron restaurantes de cocina venezolana gourmet porque se quería indagar si había una valoración comida venezolana como parte de la cultura gastronómica en la Gran Caracas, es decir, si en dichos restaurantes categorizados como comida criolla, existían platos que fueran cónsonos con nuestra venezolanidad, donde se buscó identificar el qué y cómo come el venezolano.

En resumen, la muestra de restaurante es de tipo no probabilística, tiene un tamaño de 7 restaurantes, dirigidos por chefs famosos. En lo que respecta a los comensales fue una muestra aleatoria clasificada por edad y lugar de nacimiento.

IV. VALORACIÓN DE LA GASTRONOMÍA VENEZOLANA: ANÁLISIS DE RESULTADOS

Sobre un fondo sombrío, caos e inestabilidad se desató nuestra búsqueda de información en los restaurantes caraqueños. El país atraviesa la crisis económica más grande de su historia, el agravamiento de la situación política tomó un grave curso durante los meses de marzo hasta agosto del 2017, a finales de marzo el máximo tribunal en su Sala Constitucional dictó sentencia, limitando aún más las atribuciones de la Asamblea Nacional, lo cual trajo consigo un rechazo internacional y del pueblo venezolano. El 6 de abril, luego de múltiples manifestaciones que fueron brutalmente reprimidas, los diputados a la Asamblea Nacional denunciaron la "ruptura" del orden constitucional, a su vez iniciaron el proceso para la remoción de los Magistrados del Tribunal Supremo de Justicia, las protestas se agudizaron siendo cada día más reprimidas con un resultado de 112 muertes registradas según el Tribunal Supremo de Justicia y un sinfín de heridos. Este evento agudizó la crisis constitucional que ha venido sufriendo el país, dejando consigo a una población cansada emocionalmente y desanimada con los partidos políticos, con miedo de que nuestra muestra no quisiera responder nuestras entrevistas, salimos a la calle, utilizando como medio de contacto Instagram y llamadas directamente a los restaurantes, sorprendentemente los chefs, los historiadores y los consumidores se sintieron muy animados a la hora de nuestro primer contacto, cada uno nos atendió sin ningún problema y con mucha amabilidad.

El objetivo principal del siguiente apartado se trata de la presentación de los resultados obtenidos mediante los diversos instrumentos señalados en la sección metodológica. El análisis de los resultados siguió dos modalidades claras, la primera corresponde a un estudio cualitativo mediante el uso de una entrevista a profundidad para los chefs y para los expertos, la segunda aproximación es cuantitativa a través de un cuestionario de inventario a los consumidores.

Los cuestionarios de inventario tuvieron como foco principal describir la relación de identidad con la gastronomía venezolana, utilizando como método el análisis estadístico. Las entrevistas buscaron por su parte identificar los elementos que llevan a la construcción social del restaurante como espacio de identidad cultural y fueron analizadas de una forma cualitativa sustentado por la "Teoría Fundamentada" Strauss y Corbin (2002) y con las teorías inicialmente propuestas, con el fin de no cerrar nuestra investigación y observar todas las variables posibles.

Ambas modalidades están interrelacionadas para lograr el objetivo central de la investigación, es decir, identificar cómo se construye socialmente el restaurante como espacio de identidad cultural en distintos sectores de la ciudad capital. Como ya se ha señalado anteriormente se hizo una división entre teóricos, chefs y consumidores, la razón de esto se debió a las necesidades para responder nuestra pregunta de investigación, además de observar las comparaciones de los distintos grupos, un grupo el cual es ilustrado y además encabezan su propio restaurante, una élite ilustrada que lleva años escribiendo sobre la cultura gastronómica del país y por último un grupo variado que asiste a comer en restaurantes de alta cocina venezolana.

CULTURA GASTRONÓMICA, UNA MIRADA CUALITATIVA

Los chef que se desempeñan en cada uno de estos restaurantes gourmet cumplen con una característica básica: son venezolanos. Así, encontramos ocho nombres que pertenecen a chefs de amplia trayectoria en el medio restaurador y gastronómico, de los cuales se pudo establecer contacto con siete, los cuales se muestran en la siguiente tabla.

Tabla 2 Chef Considerados para ser Entrevistados.

Restaurante	Chef	Edad
Leal	Edgar Leal	48
El Asador	Daniel Torrealba	37

Casa Veroes	Juan Hernáez	26
Alto	Carlos García	40
Moreno	Víctor Moreno	38
La Casa Bistró	Francisco Abenante	45
Hajillo's	Mercedes Oropeza	50
Milanesa Caracas	Gloria Rodríguez	37

Elaboración propia

En cuanto a los teóricos se tomó en cuenta la trayectoria que han tenido y los libros que han escrito. Así, encontramos tres nombres que pertenecen a expertos de alto prestigio, de los cuales se pudo establecer entrevistado y en otros casos una contribución a partir de documentos esenciales que contribuyeron a conocer la opinión de cada uno de ellos, como lo es en el caso de Rafael Lovera. En la siguiente tabla se observa los expertos tomados en cuenta.

Tabla 3 Expertos Entrevistados.

Libro	Expertos	Edad
12 pasos para cocinar la imagen de un país	Sumito Estévez	51
Mi cocina a la manera de Caracas	Armando Scannone	95
Historia de la alimentación en Venezuela	Rafael Lovera	78

Elaboración Propia.

El interés hacia la opinión de cada uno de los chef y expertos ante la construcción social del restaurante como espacio de identidad cultural se estableció en 4 categorías esenciales, primero, la valoración de la comida venezolana a través de los años, la segunda los sabores y olores tradicionales de nuestra gastronomía, en tercer lugar el conocimiento y la

visión crítica del movimiento restaurador, el cual permite agregar elementos que tienen especial significado para la definición del sabor venezolano y por último la relación entre el restaurante y el sabor venezolano, el cual nos permitió acercarnos a la realidad construida en función del aspecto gastronómico (alimentación y cultura) venezolano.

Los chef/expertos entrevistados demostraron tener un sentimiento de pertenencia hacia su nacionalidad, cada uno pudo afirmar que la venezolanidad es un elemento que siempre está en cada plato que cocinan y que ha sido lo criollo lo que los ha inspirado a cumplir sus metas como chefs, reflejando nuestra primera variable sobre valorización. Entre las preparaciones que más los representaban, la arepa fue la que siempre salió a colación, ya que además de ser muy completa nutricionalmente, se puede combinar con otras preparaciones con diferentes rellenos, otra característica principal de la comida criolla venezolana, que sirve para definir su sabor, fue la cantidad de sabores que se encuentran en un plato, ya que lleva dulce, salado, amargo y picante, cada uno de ellos se complementa muy bien respondiendo nuestra segunda variable sobre sabores y olores tradicionales de nuestra gastronomía. Seguidamente cada uno de los chefs/expertos demostró una visión crítica donde establecen que a pesar que existe un movimiento de reconocimiento de la comida venezolana, falta mucho por hacer.

En el recorrido por el mundo gastronómico surgieron durante el trascurso de la investigación de campo dos variables que no habían sido consideradas al inicio de la investigación, una sobre el impacto de políticas públicas en la construcción de una identidad gastronómica, siendo esta una variable circunstancial y la otra tiene que ver con el problema político del país que vendría siendo una variable coyuntural. Los chefs/expertos establecieron que se requiere una política de estado que contemple una visión de producción nacional, en la que se incluya la gastronomía criolla. Para lo cual hay que tomar muy en cuenta la calidad de los productos para una cocina gourmet, el acceso a los productos regionales, la capacidad de circular con seguridad por el país en busca de productos, así como para que puedan venir al país críticos y expertos de otros países interesados en conocer lo que es la cocina venezolana para que este movimiento siga creciendo y sea exitoso.

En cuanto a la relación del restaurante con el sabor venezolano, los chef expertos piensan que la primera está referida a la buena comida, preparada con productos venezolanos de calidad y es la que puede ser compartida entre muchas personas en un restaurante y lo gourmet es sólo una parte de esa amplia gastronomía que está enfocada en el refinamiento y la delicadeza.

Por último, surgió como un dato a destacar por los chefs el impacto de la población migrante en la construcción social de una identidad gastronómica, debido a que el éxodo de venezolanos hacia otros territorios ha traído como consecuencia por un lado creación de restaurantes en otros territorios y una expansión de la cocina venezolana, pero también una fuga de talento.

A continuación el texto completo de interpretación de las respuestas dadas a las preguntas por cada chef y teóricos sobre el tema y el memorándum comparativo correspondiente.

Interpretación analítica de las entrevistas realizadas

Para mantener una línea clara a lo largo de la investigación los resultados fueron presentados de la siguiente manera, en principio se dieron los resultados de 7 entrevistas realizadas a los chefs, seguidamente de 3 entrevistas realizadas a los teóricos y a partir de allí se estableció un memorando comparativo entre cada respuesta.

Las entrevistas fueron objeto de un análisis sustentado en la Teoría Fundamentada de Strauss y Corbin (2002) siendo organizadas por temas y preguntas, haciendo un análisis comparativo entre las distintas respuestas de los entrevistados y a la vez se hace énfasis en las frases más importantes siendo analizadas a mayor profundidad. Las entrevistas serán presentadas de forma comparativa para poder contrastar las respuestas mientras van siendo desglosadas, con el fin de evitar cerrar las categorías de selección, dentro del análisis de las entrevistas se tomaron en cuenta 4 temas significativos para contestar nuestra pregunta inicial, el primero sobre valoración de la comida venezolana a través de los años , la segunda en cuanto a los sabores y olores tradicionales de nuestra gastronomía, en tercer lugar el

conocimiento y la visión crítica del movimiento restaurador, y por último la relación entre el restaurante y el sabor venezolano.

Valoración de la comida venezolana a través de los años

Pregunta: Hablando desde la gastronomía en general, de su auge a nivel mundial, siendo el mismo un tema que está de moda, y del nuevo panorama que se está dando en la gastronomía venezolana desde su cocina gourmet, gustaría dar a conocer lo que históricamente se comentó acerca de la evolución de la misma y lo que se piensa en este momento de nuestra gastronomía venezolana en cuanto a las técnicas culinarias, los ingredientes y productos propios, recetarios, platos típicos que la han representado a través de los años

Chef Francisco Abenante: Primeramente hasta hace muy poco, podría decirte 10 años máximo a los venezolanos nos parecía nuestra comida inadecuada, fea o común para que fuera objeto de la mesa pública, es decir para que grandes cocineros se dedicarán de forma sistemática o metódica a trabajar sobre esa cocina, había una frase que me impactó muchísimo que escuché a principio de los 90s donde responden porque no habían cocineros venezolanos y contestaban "si mi mamá y mi abuela cocinan mejor que cualquiera para que yo voy a pagar para comer eso en otro lado" por otro lado hay un comentario de Scannone donde él decía que el caraqueño le daba pena la cocina venezolana, cosa que es muy distinto en el interior, la relación de la gastronomía y la gente en el interior es muy distinta, los caraqueños suelen pensar que caracas es Venezuela y si es clase media aún más. Yo comencé a trabajar en esto a principios de los 90s y efectivamente los restaurantes más exitosos que existían eran franceses, italianos y españoles y además había cocineros de esas nacionalidades. En los últimos 15 años sucede algo en el mundo, donde la cocina francesa referente en el mundo es desplazada por la comida española y sucede la vanguardia española, en ese momento la cocina más importante era la francesa y algunas cocinas regionales, al irrumpir la cocina española hablando desde su recetario y sus tradiciones surgió un nuevo discurso haciendo referencia lo que ellos son, eso para mí fue un gran giro donde la gente empieza a ver su identidad, su cultura, en un principio todos los cocineros del mundo empiezan a querer imitar lo que hacían los españoles y se dan

cuenta que es posible hacerlo desde sus cocinas, desde sus recetarios y sus productos. En Latinoamérica el ejemplo más importante fue Perú que acompañado con una política de estado deciden crear una marca país a través de la gastronomía, inclusive en reuniones con puerta cerrada se decía que era el ceviche el plato que se iba abanderar para hacer la marca país de la cocina peruana y mira hoy como es Perú gastronómicamente, uno de los más importantes, México y Brasil también pasan por todo esto y hasta Colombia. Eso ha cambiado en Venezuela, yo he dado clases de cocina hace 15 años por lo menos y puede decir que en los últimos 7 años los pensum de las escuelas de cocina le han otorgado un puesto a la cocina venezolana realmente importante, lo que era inimaginable hace 15 años, el área que se le daba a esta comida era muy reducido y muy cliché, solo daban como se hacían las hallacas o ciertos platos muy escogidos, hoy en día hay escuelas muy importantes como el ICC, donde he sido tutor de muchos chamos en los últimos años y el 99% de las tesis han tratado de cocina Venezolana, eso es un gran cambio, maravilloso, que muchísima gente ha estado trabajando por eso, afortunadamente yo conocí lo exuberante, maravilloso y exótico de la comida venezolana gracias al CEGA y Lovera hace 20 años atrás, donde Lovera ha luchado muchísimo para que se de este movimiento, por ello comparto tu hipótesis, ya que hay factores muy importante, por un lado un grupo de cocineros jóvenes formándose que tienen como referencia a diferentes cocineros venezolanos, con sus productos, tradiciones y recetarios, en mi generación por ejemplo nuestra referencia eran cocineros franceses y españoles.

Chef Juan Hernáez: Bueno, no es que quiera tomar en cuenta la crisis pero ciertamente ha influido mucho en la cultura gastronómica, ya que en Venezuela desde hace unos 20 o 22 años para acá se ido intensificando mucho, o sea los cocineros han empezado a hacer cocina venezolana, se han interesado por los ingredientes típicos, pero por el tema que se ha puesto cuesta arriba poder hacer lo que realmente quiere hacer, incluso había una cultura de que traían chefs del exterior, se abrían restaurantes todos los años pero eso ha ido disminuyendo. Yo creo que la cultura, todo el impulso que teníamos ha ido decayendo.

Chef Carlos García: Cuando decidimos hacer el cambio a comida venezolana, tuvimos miedo de que no fuéramos bien aceptados, esa mala concepción de que no voy a comer lo mismo que como en mi casa en un restaurante pero tuvimos la grata sorpresa que fue una

recepción total de confort, la gente decía por fin puedo comer esto, por fin me siento a gusto y además eso hace que se lleve un poco a los archivos de sabores, a los recuerdos, nosotros en el restaurante hemos tratado de enfocarlo a esos recuerdos y sabores que nos hacen sentir a gusto y tratamos de hacer las recetas y los platos en base a eso, investigamos y vamos trabajando así. Ahora estamos haciendo un plato que es un ceviche de plátano maduro con chica fermentada y es porque los que son segundos en la cocina son de la guajira y me trajeron la chicha y me dijeron que era lo que la mamá le daba a la gente para dar la bienvenida y recibirlos en casa y cuando lo probé era muy rico, entonces pensamos que otra cosa podríamos utilizar y nos encontramos con el plátano, entonces hicimos la prueba y nos reinventamos con este plato.

Chef Daniel Torrealba: Nosotros decimos aquí en el restaurante que nada se parece más a una sociedad que lo que comemos porque si tú quieres entender a una sociedad sea la que sea, tienes que ver que come. Si nos ponemos a revisar la gastronomía venezolana actual ahorita y qué comemos nosotros como sociedad se van a dar cuenta que hay un acumulado histórico, por ello la única manera de entender la gastronomía venezolana es entendiendo el proceso histórico y político de Venezuela, desde la llegada de los españoles hasta ahorita, pasando por el proceso de Independencia, pasando por la Guerra Federal, luego pasando por los primeros intentos de Democracia que existieron o cuando intentaron traer la modernidad para acá que había todo el auge eurocentrista con Guzmán Blanco, donde se quería hacer todo copiado a lo Europeo.

Observando lo que es la gastronomía ahorita y echando una mirada hacia atrás nos damos cuenta de que hay una serie de elementos importantes nuestra cultura que dan conocimiento para saber porque razón comemos ciertos alimentos, como lo es en el caso del pan, el casabe que viene siendo un alimento sumamente valioso para nuestra gastronomía.

Por otra parte cuando Pérez Jiménez trajo a todos esos europeo después de la guerra que venían muertos de hambre, se generaron una serie de intercambio cultural que originaron una serie de cambios en la manera de comer del venezolano en la medida que se mezclaron los conocimientos de las colonias europeas con los productos venezolanos para dar origen a un

plato fusionado, cosa similar que paso entre los Peruanos y los Chinos. Es un tema que no se ha investigado muy a fondo.

Todo el tema de la gastronomía venezolana aquí hasta no hace mucho, créeme hace 10 años los restaurantes venezolanos eran mal vistos y todavía son algunos medio mal vistos, lo que pasa es que está de moda a nivel mundial y los venezolanos somos muy esnobistas porque tenemos plata y podemos ir a viajar y probar otro tipo de comida de otra cultura, ya sea danesa, polaca, etc, que nos parece fabulosa, pero pasa que llega un cocinero venezolano que anda en esa misma onda y ahí si empezamos a prestar atención a lo nuestro, todo eso sucede gracias a la globalización donde uno se entera que pasa en otras partes del mundo sin la necesidad de estar ahí.

Chef Gloria Rodríguez: A nivel histórico la cocina venezolana siempre ha sido muy vanguardista, muy actualizada y en esta época yo creo que hemos avanzado muchísimo porque aparte de que nos hemos fusionado con otro estilo de comida y de gastronomía a nivel mundial, o sea española, italiana, etc, hemos avanzado en sentido de que la comida venezolana la hemos presentado de otra manera. Por decir un ejemplo, el pabellón criollo hay sitios que te lo presentan como una bandeja estilo paisa colombiana, entonces por lo menos ahorita hay un timbal, un sinfín, entonces colocas las caraotas, le puedes colocar una espuma de queso blanco. Hemos avanzado en ese sentido que hemos evolucionado en conjunto con la gastronomía internacional y eso de verdad es aplaudible, vamos a la vanguardia.

Chef Edgar Leal: No bueno sobre el auge puedo decir que ha sido algo mundial alrededor de hace 30 años atrás que fue la época en la que empecé, ser chef no era algo tan de moda como lo es hace 12 o 15 años para acá. Algo lindo que ha pasado aquí en el país, donde dos de los grandes responsables que se han visto involucrados en la cocina venezolana como lo es José Rafael Lovera que es un excelente escritor y Armando Scannone, es que en los últimos 17, 19 años los chefs acá han empezado a ver hacia dentro de las recetas de Scannone, las recetas locales, tomando en cuenta los productos locales, sea queso, sea cocuy, sea una cantidad de cosas ha sido algo de gran importancia.

No solo es un auge que está pasando solamente aquí en Venezuela sino que también está pasando en Brasil, Perú, Chile, Manhattan, New York donde hay algo que se llama one mille away, haciendo referencia al hecho de que todo esté cerca, hasta lo que uno siembra, ha dado lugar a que todo lo que está ocurriendo a nivel mundial dio paso a que aquí sucediera algo similar y la misma crisis ha ayudado a que los chefs locales empiecen a ser más creativos con las cosas de acá, fue algo malo pero al mismo tiempo provechoso para algunas cosas dando lugar al desarrollo de la cocina venezolana.

Chef Víctor Moreno: El tema gastronómico es un tema que está presente desde comienzos de la humanidad y es parte fundamental de la historia de las sociedades el que comen y el cómo lo comen. En Caracas y en las regiones del país, y esas regiones sumadas hacen lo que es Venezuela, pasan cosas interesantes sobre el tema de lo que es la evolución de la gastronomía porque se denota ese nacionalismo, el cual yo creo que es un nacionalismo tardío porque nosotros no podemos estar aplaudiendo el pabellón ahorita porque el pabellón tiene mucho tiempo. No deberíamos darnos cuenta tan tarde de la fortaleza que tiene la arepa o la cachapa. Pero bueno como somos un país adolescente, que adolece de tantas cosas, una de esas cosas es el amor propio y el reconocimiento de ver hacia adentro.

Experto Scannone: Anteriormente no había un interés para la comida venezolana, para mí realizar mi libro fue muy difícil porque a nadie le parecía interesante y creo que era porque todos comíamos muy variado y era algo de casa, de hecho la mujer lo guardaba para sí, todo era un secreto. Al día de hoy vemos como se abren más restaurantes venezolanos a pesar de que casi se pierde en los años 50 cuando empezó la independencia de la mujer, y de hecho ha resurgido y creo que he hecho un poquito para eso, porque no te imaginas la cantidad de mujeres y hombres que hoy me dicen yo aprendí hacer las hallacas por su libro y me quedan perfectas porque es exactamente de cómo fueron hechas esas recetas, de hecho en mi libro tiene 7 u 8 páginas ya que es un plato muy difícil, es un plato tradicional de una familia y que tú tienes que haberla comido y sentir el placer de la hallaca y que tu mamá te hubiera dicho que era lo necesario para hacer una hallaca para poder entenderla.

Experto Sumito Estévez: Uno de los cambios más trascendentales que ha vivido la humanidad en los últimos cincuenta años es que la cultura de un país se haya convertido en el elemento protagónico para vender a ese país. Antes, para los encargados de promocionar a sus propios países ante el mundo el prestigio lo determinaba la riqueza, el paisaje y el poder. Incluso algo tan poético como la pintura sólo le daba prestigio a una nación si los cuadros de un pintor valen fortunas en una subasta. Pensar que un país iba a atraer turistas gracias a sus bailes, a un plato de comida o a su música rayaba en estupidez de poeta delirante.

Es decir: la idea de que el tango, el ceviche o el rock le produjeran millones a algunos países era, hace medio siglo, una locura. Todos amamos nuestros propios países y todos quisiéramos que nos respeten, nos conocieran, nos visitaran, nos quisieran. Todos sabemos que si un visitante por una vez en su vida prueba uno de nuestros platos, entra a una de nuestras casas a cenar o nos acompaña a un mercado se enamoraría perdidamente de lo que somos. Pero esa conciencia colectiva que flota sobre el orgullo de nuestra propia construcción cultural no es más que un saludo a la bandera a la hora de convertirlos en transeúntes por nuestros saberes y sabores.

A la hora de vender, las buenas intenciones no bastan. Es más: nada más peligroso que las buenas intenciones sin foco, sin estructura, sin planes, sin técnicas. Y suena irónico, pero que el ceviche o la samba le produzcan millones a través de la venta de lo intangible no es intangible. El primer paso es sentir y creer que uno tiene el con qué, pero una vez que uno sabe que el potencial está allí toca formarse y establecer estrategias. Vender ante el mundo a la gastronomía de mi país ha sido mi obsesión. Lo ha sido porque tengo la certeza de que aquí confluyen condiciones que generaron una gran cultura, pero también sé que ello no se traducirá en un movimiento ni, más concretamente, en divisas si no nos planteamos una estrategia.

Experto Rafael Lovera: La formación del régimen alimentario criollo, que se opera a lo largo de los dos primeros siglos de conquista y colonización, pasa por tres etapas sucesivas, conducentes a su configuración, que si bien guardan un orden progresivo con respecto a su producto final, coexisten a lo largo del período, de acuerdo con la zona geográfica de que se

trate. La primera, que puede llamarse alimentación de guerra o de conquista, se caracterizó por la violencia que impregnó los contactos iniciales entre europeos y americanos; la segunda, que denominaremos de implantación de patrones europeos, estuvo signada por el denodado intento del conquistador por producir su paisaje alimentario; y la última, que llamaremos de adaptación, tuvo como rasgo fundamental la mutua adopción, por parte de conquistadores y conquistado, de elementos de sus respectivos regímenes alimentarios y la inserción, por parte de los esclavos negros, de una cultura adicional.

La gastronomía venezolana se ve influenciada por estas corrientes culturales, que se producen a través del mestizaje y la adaptación de nuevos patrones alimentarios .Actualmente se conservan muchas de las preparaciones que nos ha dejado la historia culinaria del país, sin embargo hemos cambiado con el tiempo, los ingredientes, las personas y las regiones no son iguales.

Memorando Comparativo

La respuesta de varios chef de alta cocina, como en el caso de Abenante, Torrealba y Leal se centró en recalcar que el auge de la cocina venezolana empezó a tomar importancia desde hace unos 10 años para acá, ya que antes de eso la cocina venezolana era mal vista por los mismos venezolanos, consideraban su comida como algo inadecuado para dar a conocer al público, por ello, por ese desarraigo y desprecio hacia lo nuestro se ocasionó que nuestra cocina a nivel internacional le costará posicionarse y marcar tendencia, como lo fue en su momento la cocina francesa y española en el caso europeo, o como la cocina peruana en el caso latinoamericano.

Dentro de sus contestaciones subyacen elementos importantes expresados en las siguientes oraciones.

Abenante recalca:

> “hasta hace muy poco, podría decirte 10 años máximo a los venezolanos nos parecía nuestra comida inadecuada, fea o común para que fuera objeto de la mesa pública”

Al mismo tiempo Torrealba reafirma el hecho de que nada se parece más a una sociedad que lo que se come en ella, dio a conocer su opinión sobre el desarraigo hacia la cocina venezolana a través de la siguiente expresión:

> "créeme hace 10 años los restaurantes venezolanos eran mal vistos y todavía son algunos medio mal vistos, lo que pasa es que está de moda a nivel mundial y los venezolanos somos muy esnobistas porque tenemos plata y podemos ir a viajar y probar otro tipo de comida de otra cultura, ya sea danesa, polaca, etc, que nos parece fabulosa, pero pasa que llega un cocinero venezolano que anda en esa misma onda y ahí si empezamos a prestar atención a lo nuestro"

Leal, sobre el auge mundial comenta que ser chef hace 30 años atrás no era algo tan de moda como en estos tiempos, durante ese momento nunca se había visto hacía dentro de las recetas de nuestro país, fue luego que las recetas locales fueron reconocidas como lo son las elaboradas por gastrónomos reconocidos como en el caso de Scannone.

Esto nos hace dar cuenta que los restaurantes que eran exitosos hace unos 15 o 20 años atrás eran franceses, italianos y españoles, donde además el cocinero era de nacionalidades extranjeras, esto influyó en que la cocina de otros países llamara la atención de los venezolanos más por lo ajeno que por lo propio, dejando la cocina de su país desvalorizada y apartada del espacio público.

Al mismo tiempo, a pesar de que la tradición alimentaria del venezolano mayormente ha estado ligada con desayunar una arepa, cachapa o empanada, almorzar un buen plato de pabellón o en ocasiones especiales comerse un mondongo, esto era algo para comerlo en casa y no en restaurantes, por el hecho que era mamá o la abuela quien lo hacía, esto ha hecho que de alguna manera no haya existido un nexo de identidad nacional con platos que internacionalmente darían a conocer el qué y el cómo comen los venezolanos, por la falta de conexión de los restaurantes con la comida criolla venezolana.

Lo expresó el chef Víctor Moreno cuando reconoce el nacionalismo gastronómico como un proceso tardío por lo lento que se le está dando valor a los platos venezolanos, así pasa con el pabellón criollo, la arepa o la cachapa y todo esto por el hecho de que a su vez considera que Venezuela es un país con una sociedad joven que necesita madurar y modificar su dinámica social para poder establecer un nexo de identidad hacía lo propio y se fortalezca.

> "somos un país adolescente, que adolece de tantas cosas, una de esas cosas es el amor propio y el reconocimiento de ver hacia adentro"

Ante esta misma pregunta los expertos de la cocina venezolana también han dado a conocer su punto de vista sobre lo que ellos han considerado que ha sido históricamente todo el proceso de valoración que ha llegado a tener la cocina venezolana, donde no solo se trata de cocinar y comer, sino también de revelar la historia de un país y su dinámica social a través de lo que la sociedad come.

El Experto Scannone:

> "Anteriormente no había un interés para la comida venezolana, para mí realizar mi libro fue muy difícil porque a nadie le parecía interesante y creo que era porque todos comíamos muy variado y era algo de casa, de hecho la mujer lo guardaba para sí, todo era un secreto"

Esta frase pone de manifiesto nuevamente el desarraigo que han tenido los venezolanos hacia su cocina, haciendo de la cultura gastronómica un estancamiento que afecta su desarrollo y reconocimiento en otras partes del mundo.

En este caso el Experto Sumito lo manifiesta en esta oración

> "El primer paso es sentir y creer que uno tiene el con qué, pero una vez que uno sabe que el potencial está allí toca formarse y establecer estrategias. Vender ante el mundo a la gastronomía de mi país ha sido mi obsesión"

El elemento de la conciencia colectiva es fundamental para construir una identidad de cultura gastronómica que de fuerza hacia ese sentimiento de arraigo para valorar lo que le pertenece al venezolano como sociedad en cuanto a costumbres y tradiciones gastronómicas. Sin conciencia colectiva es complejo desarrollar, crear normas y valores que den lugar a como por ejemplo se reconozca la arepa como algo propio del venezolano.

Experto José Rafael Lovera:

> "La gastronomía venezolana se ve influenciada por estas corrientes culturales, que se producen a través del mestizaje y la adaptación de nuevos patrones alimentarios .Actualmente se conservan muchas de las preparaciones que nos ha dejado la historia culinaria del país, sin embargo hemos cambiado con el tiempo, los ingredientes, las personas y las regiones no son iguales"

Se vuelve aquí a hacer énfasis en cómo la multiculturalidad es un elemento que siempre ha estado presente en la cocina venezolana, donde la influencia de otras culturas ha hecho un intercambio de ideas culinarias, dándole forma al comer del venezolano. De acuerdo a cada una de las regiones, existen diferentes formas de comer, como por ejemplo podemos hablar de la elaboración de una hallaca, donde observamos que por región se le agregan elementos diferentes.

Otro elemento importante sobre el nuevo paradigma que está teniendo la cocina venezolana hoy tiene que ver con afirmaciones donde lo que se realza es el vanguardismo de

la misma, así lo afirma la chef Gloria Rodríguez quien opina que la cocina venezolana siempre ha buscado innovar su forma de hacer gastronomía.

> "Hemos avanzado en ese sentido que hemos evolucionado en conjunto con la gastronomía internacional y eso de verdad es aplaudible, vamos a la vanguardia"

Puede decirse que hoy en día nuestra gastronomía ha tomado una visión vanguardista en la medida que los chefs han buscado innovar desde una cocina gourmet, tanto sabores ligados a la cocina criolla como a la internacional, pero no por ello se puede hablar de una evolución en conjunto con la gastronomía internacional, ya que la cocina venezolana siempre estuvo al margen por considerar como una cocina de casa y no de restaurante.

Sabores y olores tradicionales de nuestra gastronomía

Pregunta: Si bien es cierto, todo sabor gastronómico guarda algo en particular que lo distingue de otros sabores. Del sabor venezolano ¿qué es lo característico para dar sazón o gusto a un plato, tomando en cuenta los elementos que no pueden faltar en la cocina venezolana?, y a su vez ¿que se busca realzar en cada plato y en la presentación del mismo?

Chef Francisco Abenante: Hay referentes de sabores de aromas que definen la cocina venezolana, para mí la gran base es el sofrito que es una herencia que nos viene con la conquista, eso es común en el mediterráneo y norte de áfrica, esos productos que en un aceite caliente o en una grasa vegetal extraen su sabor como base de la preparaciones, es lo que nos representa, en todo caso el sofrito criollo por supuesto, después vienen los referentes aromáticos que son los que tienen que ver con el ají dulce por ejemplo, el cilantro, que van definiendo unos sabores y unos aromas que además están amarrados con una memoria gustativa de todos nosotros. Poniéndote un ejemplo que eso cuando yo empecé a cocinar, tenía 19 años y estuve invitado a una comida en casa del profesor Lovera y sirvieron un pescado que se hace en Paria que es con coco, uno podría decir que eso suena tailandés o indio, de hecho yo nunca lo había comido y yo sentí que eso me habló porque ahí estaban los aromas

del cilantro, ají dulce, sofrito, yo sentí en ese plato que además fue lo que hizo adentrarme a esta cocina, que era algo maravilloso, complejo, exuberante y me hablaba, algo que yo podía reconocer y que no pasa con otras cocinas porque tiene que ver con tus referentes aromáticos o en el caso del sofrito que tiene que ver con la base de nuestra cocina.

Para mí en ese momento fue revelador, tenía 18 años y trabajaba en el mejor restaurante que había en su momento de comida francesa, en ese mismo instante formé parte del CEGA que no era un instituto sino una casa en el cual se reunían cocineros o gente ligada a la gastronomía, y en esa casa llegue a probar varios platos, un estofado de cachete de res con papelón con vino, y eran platos que yo no conocía, claro yo vivía en una típica casa clase media que comían lo normal, cosas sencillas exceptuando Diciembre que se cocinaban hallacas, algún cumpleaños polvorosa de pollo pero de esto era más o menos un menú no muy amplio de cosas que suelen comer aquí en caracas, me encontré en esa casa del Dr. Lovera con una cocina venezolana maravillosa y también con cosas simples, como los bollitos, las arepitas, la dulcería, también cosas más complejas como el asado negro, escabeche o pescado pariao que me hablaron a mí de una cocina basta, yo era ignorante, no sabía que existía, una cocina variada, compleja, emocionante y muy barroca y ahí surgió el amor a la comida venezolana que ha sido algo desde mis inicios.

En cuanto al plato típico yo podría decirte la arepa y me veo tentado a hacerlo, además que es maravillosa que el maíz es una cosa increíble que además nos representa a nosotros, como latinoamericanos y como del caribe, la arepa es una maleta donde lleva adentro a toda Venezuela, puedes tener guisos de todas las partes de Venezuela, costumbres, formas de comensalidad, todo está ahí tanto en la arepa como en la empanada, pero para mí el plato que define la comida venezolana es la hallaca, por muchos motivos, más allá de los motivos emotivos porque está asociada a la familia y al fin de año, a las fiestas y al reunirse que es importantísimo y seguramente es lo que le ha dado connotación de fiesta que le han dado a la hallaca. Más allá de eso es un plato muy complejo, porque se ven claramente todos los hitos importantes que han influenciado en nuestra cocina, como los productos españoles, alcaparras, aceitunas, especias, vinos y las pasas, la presencia del maíz como el ingrediente nativo, además la técnica con las hojas de plátano y además es un plato sumamente complejo. Por ahí

hay un mito en el cual los indígenas agarraban las sobras de los españoles y las envolvieron y las cocinaron y yo estoy sumamente en contra de eso por desde el punto de vista técnico como cocinero es sumamente complejo porque la hallaca es un pastel, que envuelve un relleno, además que no es un tamal que es la historia que más pegaría. La hallaca tiene una complejidad maravillosa no solo en su cocción sino también en su guiso, la hallaca de Scannone por ejemplo tiene 23 ingredientes que es más o menos el promedio ingredientes y es un plato que tiene representación en toda Venezuela porque hay hallacas orientales, gochas, centrales, además sería una locura decir que todas las familias venezolanas tienen su propia receta pero es algo que más o menos se acerca a eso, tantas abuelas habrán tantas recetas de hallacas existirán, además es un plato que nos une porque si yo te tuviera que decir que hay una comida nacional yo te diría que no yo creo que hay una cocina regional y la suma de ellas constituyen una cocina nacional entre comillas porque no algo común en todas partes. Un plato común en toda Venezuela es la arepa y con todo y eso hay variantes, de resto las cocinas regionales tienen marcadas diferencias, inclusive de espacios de 5km cuadrados las cosas se hacen completamente diferente, entonces una gran cocina nacional no sé, yo creo que no, hay maravillosas cocinas regionales que sumadas podrían dar una visión de una cocina nacional.

Chef Juan Hernáez: La gastronomía venezolana es netamente casera, es decir la mayoría de los platos típicos son guisos o elaborado con masas, hallacas, cosas básicas. Lo que se puede ver en las calles es técnico que no son modernas, creo que estamos un poco atrasados a comparación de otros países que tienen técnicas de cocciones, elaboraciones y conservaciones.

En cuanto al plato típico la arepa, en cualquiera de sus versiones, quizás la polvorosa de pollo o el pabellón, pero siempre la arepa va ganando.

Chef Carlos García: La cocina venezolana es una mezcla de muchos sabores, es un sabor dulce pero no comida dulce, es una cocina con mucha picardía y don Armando Scannone nos dice eso que es una cocina muy cosmopolita, muy picara, con mucha maldad, porque es eso tiene sabores dulces, picantes, salados, ácidos, tiene mucho contraste, por ejemplo cuando uno le dice a alguien que aquí las caraotas se comen dulces un oriental te puede decir que él come

saladas, al igual que la hallaca, se come diferente dependiendo de las regiones del país, es más complejo que eso pero es lo bonito de las comidas regionales, la comida de Caracas es de una manera, la de Mérida de otra manera, la de oriente también es diferente, eso es lo que hace que la cocina venezolana marque diferencia.

Chef Daniel Torrealba: Sin duda que la arepa y la cachapa, son muy parecidas a nosotros, porque pegan con lo que sea. Podríamos hablar también de la hallaca, hervidos, del bienmesabe o de todo eso que nos características y que son cosas muy nuestras porque no tienen representación en otros lugares pero para mí lo que más nos representa es lo primero que dije.

Chef Gloria: Desde mi punto de vista ingredientes que dan ese toque venezolano están asociados a lo que sería el plátano, los diferentes tipos de queso. Por lo menos aquí sacamos una pizza de plátano que se hace estilo patacón, entonces en ese sentido se evolucionó el plátano. Hay variedades de ingredientes que utilizamos en la cocina que van a la vanguardia, ingredientes venezolanos como el guayanés que se han utilizado en otro tipo de comidas. Por lo menos en el restaurante lo utilizamos en la milanesa criolla que se le coloca guayanés con crotones de plátano que vienen empanizados y se le agrega una pasta de ají dulce. Todo esto vendría siendo la evolución de ingredientes venezolanos, los criollos.

Al mismo tiempo, en cuanto a plato típico, para mí la arepa, a dónde vaya, no sé Francia, Italia, siempre vas a conseguir un sitio donde hay un venezolano vendiendo arepa y lo mejor de todo es que siempre hay variedad ya que no te la presentan de una sola manera, mas bien te la pueden presentar de mil maneras y con los mil rellenos de tu preferencia, la arepa es lo máximo.

Chef Edgar Leal: Bueno aquí es el guiso, lo que se conoce como sofrito que es algo básico para comenzar a elaborar cualquier plato venezolano, compuesto por la cebolla, el pimentón, el ají dulce y ajo, es algo clásico para ya empezar un asado negro, para las hallacas o cualquier otra comida que amerite un guiso y el papelón

Chef Víctor Moreno: Bueno la gastronomía venezolana, es una gastronomía mezclada como lo que somos nosotros, somos mestizos y al ser mestizos entonces obviamente tenemos una

propuesta de cocina abigarrada donde tenemos la mezcla de la cocina digamos aborigen, la mezcla de la cocina negra y la mezcla de la cocina española, y ese mestizaje sugirió una cocina como por ejemplo yo aquí en Moreno ofrezco cocina venezolana contemporánea, ofrezco cocina viajera porque al ser tan cosmopolita y al ser tan mestizos pues obviamente yo tengo sabores venezolanos pero con técnicas chinas, sabores venezolanos con técnicas japonesas, tengo sabores venezolanos con técnicas españolas, francesas e italianas, entonces por ejemplo un plato de mi restaurante es el espagueti con ragú asado negro que no es otra cosa que un plato que proviene de unos sabores muy nuestros pero con técnicas italianas.

Y como platos del menú criollo del cual se pueda estar ofreciendo hay una variedad tremenda, pero hay que empezar a hablar de que tenemos que tener un buqué insigne y hay que identificarlo con nombre y apellido, y este buqué insigne se llama arepa, entonces bueno ese es como el principio básico y tanto así que en el mundo hay areperas regadas por todo el mundo gracias a esa necesidad de consumir producto nacional.

Experto Scannone: Una característica es que se hace un sabor en la olla de gran complejidad y cosmopolita, está caracterizada por el sofrito, es decir una base en la cual comienzan las preparaciones y sirve para comenzar a cocinar, la cocina de caracas tiene dulce y no significa que sea dulce sino que tiene dulce, también se utiliza la salsa inglesa entre otras cosas que transmite el sabor umami, no significa que tu sientas un sabor que domina entre los otros, más bien todos están en perfecta armonía, y creo que el sabor de caracas es eso un sabor muy intenso y voluptuoso exuberante.

Experto Sumito Estévez: El sabor venezolano es el más complejo y quizá el más completo de todo el continente americano. Nuestro país aceptó migraciones de muchos lugares. Eso hace que la venezolana, sea una cocina plenamente barroca. La mejor prueba es la hallaca, compuesta de alcaparras, ajo porro, almendras, tomate, huevo y una multiplicación de ingredientes. En los platos venezolanos el reto pareciera ser el de buscar el equilibrio entre los sabores dulces, salados, amargos, agrios.

Y hablando de que ingrediente no puede faltar sería el ají dulce, es como nuestro perfume. Nuestras cocciones parten de un sofrito que llevan ají dulce. Cuando llegó a

Venezuela se inició un proceso de “domesticación” para que no picara y terminó por encerrar una fragancia que solo desea florecer en nuestros climas. Se usa para los hervidos y sancochos -que también son muy típicos- ya que solo requieren que se les agregue agua para que sean compartidos por más personas.

Experto Rafael Lovera: El sabor del edulcorante es fundamental en nuestra historia gastronómica, el sabor del papelón o la panela. En materia de tubérculos hoy no es tan fácil como antes conseguir el mapuey morado, que es uno de mis recuerdos de la infancia. Antes te servían el mapuey morado hervido, cortado en dos partes, con un poquito de mantequilla y sal, y esa era una especie de merienda salada. En este caso no es por la crisis sino porque comercialmente el mapuey nunca ha tenido tanta salida como la papa o la cebolla. El mapuey entra en el sancocho pero con el tiempo se ha dejado de lado y se prefiere la papa, el apio criollo, la batata, el plátano, que se han quedado presentes.

Otro ingrediente importante de la sazón venezolano sería el ají dulce que ha comenzado a cultivarse con fuerza. Antes la mejor calidad de ese fruto se había logrado en oriente, particularmente en Margarita. El margariteño siempre ha sido muy orgulloso del ají que siembran y cosechan allá, y no les gusta mucho el que viene de tierra firme porque no tiene el mismo aroma. El ají dulce es realmente un aroma, todos recordamos, cuando hacemos el guiso de las hallacas, ese aroma que se desprende y que viene del ají dulce.

Memorando Comparativo

Tanto los chefs como los expertos parten de la idea de que el sabor gastronómico de la cocina venezolana se desprende del sofrito o guiso que se realiza previo a elaborar el plato, en pocas palabras dicha mezcla de ingredientes no pueden faltar en la cocina venezolana, sobretodo el ají dulce, ya que es lo que influye notablemente al momento de colocarle sazón a la comida, hecho fundamental que forma parte de la distinción de un plato venezolano a uno peruano o francés.

El Chefs Abenante lo denomina de la siguiente manera:

> "Productos que en un aceite caliente o en una grasa vegetal extraen su sabor como base de la preparaciones, es lo que nos representa, en todo caso el sofrito criollo por supuesto, después vienen los referentes aromáticos que son los que tienen que ver con el ají dulce"

Juan Hernández, otro chef de cocina venezolana recalca:

> "La gastronomía venezolana es netamente casera, es decir la mayoría de los platos típicos son hechos a base de guisos"

Leal añade:

> "Bueno aquí es el guiso, lo que se conoce como sofrito que es algo básico para comenzar a elaborar cualquier plato venezolano, compuesto por la cebolla, el pimentón, el ají dulce y ajo, es algo clásico para ya empezar un asado negro, para las hallacas o cualquier otra comida que amerite un guiso y el papelón"

Al mismo tiempo el Experto Scannone:

> "Una característica es que se hace un sabor en la olla de gran complejidad y cosmopolita, está caracterizada por el sofrito, es decir una base en la cual comienzan las preparaciones y sirve para comenzar a cocinar"

Otro que sigue esta línea de argumentación es el Experto Sumito:

> "En los platos venezolanos el reto pareciera ser el de buscar el equilibrio entre los sabores dulces, salados, amargos, agrios. Y hablando de que ingrediente no puede faltar sería el ají dulce, es como nuestro perfume. Nuestras cocciones parten de un sofrito que llevan ají dulce"

El Experto José Rafael Lovera también recalca al ají dulce como ingrediente principal:

> "Otro ingrediente importante de la sazón venezolana sería el ají dulce que ha comenzado a cultivarse con fuerza. Antes la mejor calidad de ese fruto se había logrado en oriente, particularmente en Margarita. El ají dulce es realmente un aroma, todos recordamos, cuando hacemos el guiso de las hallacas, ese aroma que se desprende y que viene del ají dulce"

Uno de los elementos que no se puede ignorar al momento de darle valor a las **sensaciones y distinciones** de sabores que se desprenden de la cocina venezolana son los que están relacionados con el sabor y el aroma, los cuales caracterizan la memoria gustativa a través de la construcción social del sabor, esta sensación está ligada a nombres, características, representaciones, asociaciones y preferencias donde se combinan ingredientes para lograr construir un sabor venezolano junto a un aroma agradable al público, siendo entonces el sabor un elemento intangible de la alimentación.

En cuanto a lo típico como comida venezolana la gran mayoría de los chefs entrevistados coincidieron en su respuesta, consideran que uno de los platos que representan mejor a la gastronomía venezolana es la arepa. Parte de este hecho queda reflejado en las siguientes aseveraciones.

Abenante lo expresa así:

> "En cuanto al plato típico yo podría decirte la arepa y me veo tentado a hacerlo, además que es maravillosa que el maíz es una cosa increíble que además nos representa a nosotros, como latinoamericanos y como del caribe, la arepa es una maleta donde lleva adentro a toda Venezuela, puedes tener guisos de todas las partes de Venezuela, costumbres, formas de comensalidad, todo está ahí, en la arepa"

Juan Hernáez por otra parte dice:

> "En cuanto al plato típico la arepa, en cualquiera de sus versiones, quizás la polvorosa de pollo o el pabellón, pero siempre la arepa va ganando"

Daniel Torrealba añade:

> "Sin duda que la arepa y la cachapa, son muy parecidas a nosotros, porque pegan con lo que sea. Podríamos hablar también de la hallaca, hervidos, del bienmesabe o de todo eso que nos características y que son cosas muy nuestras porque no tienen representación en otros lugares pero para mí lo que más nos representa es lo primero que dije"

Gloria Rodríguez también evoca su opinión:

> "En cuanto a plato típico, para mí la arepa, a dónde vaya, no sé Francia, Italia, siempre vas a conseguir un sitio donde hay un venezolano vendiendo arepa y lo mejor de todo es que siempre hay variedad ya que no te la presentan de una sola manera, más bien te la pueden presentar de mil maneras y con los mil rellenos de tu preferencia, la arepa es lo máximo"

Por último el chef Víctor Moreno:

> "Y como platos del menú criollo del cual se pueda estar ofreciendo hay una variedad tremenda, pero hay que empezar a hablar de que tenemos que tener un buqué insigne y hay que identificarlo con nombre y apellido, y este buqué insigne se llama arepa"

No se debe olvidar como contábamos en nuestro marco teórico el hecho de que un plato es una práctica social y al mismo tiempo puede constituir un símbolo de identidad

cultural. Por ello la cocina de un país constituye un aspecto de la cultura que identifica a una sociedad tanto como su lengua y jerga común, siendo lengua y cocina los rasgos culturales más cohesionantes y resistentes en cualquier país. Incluso a veces la cocina es un referente identitario más poderoso que el idioma, como es el caso en los grupos sociales que aun hablando lenguas distintas se reconocen a través de la misma tradición culinaria.

Por ello, ese sentimiento de arraigo que hay hacia la arepa es lo que da lugar al desarrollo de la identidad nacional, en la cual se considera la arepa como parte de la tradición alimentaria del venezolano.

Conocimiento y la visión crítica del movimiento restaurador

Pregunta: El reconocimiento de la cocina venezolana parece estar en uno de sus momentos de auge a nivel internacional, ¿Existe algo en particular que se esté haciendo o se deba o no hacer para que la gastronomía venezolana se dé a conocer en otros lugares del mundo?

Chef Francisco Abenante: Yo creo que ese proceso ya arrancó y hemos coincidido con todo este desastre político que está viviendo Venezuela, por ejemplo yo veo con preocupación que una generación completa de cocineros se fue del país, eso es una cosa que me llena de muchísima angustia, este no es un gremio muy grande, tengo 30 años en esto y te puedo decir que un 90% de una generación que es la que sigue a la nuestra, quienes heredan nuestro trabajo se fueron, están trabajando en millones de sitios, eso es quizás lo que más me preocupa, pero finalmente es algo circunstancial y al fin al cabo el proceso de valorización ya arrancó quizás lo pueda retrasar, ser más lento, pero se han dado las dos cosas que hacían falta, primero que los que hacen cocina se hayan dado cuenta cosa que sucedió porque los discursos que oyes de cocineros jóvenes y hablan de su país, y ves la redes sociales y ves diferentes versiones por ejemplo del asado negro o de otros platos venezolanos, ese hervidero de oficios y quehaceres hacía falta y después el otro punto importante es quien lo recibe y es que la gente perdió el tema de la pena porque no le parecía gourmet o que no era bonita, eso ha cambiado, ha cambiado la oferta, la estética ha cambiado ahora tiene ver más con lo contemporáneo, de lo que se hace en todos lados y se está usando ahora en nuestros sabores,

ya que la gente ahora le parece “cool” venir a comer arepitas de maíz pilado, cachapas y cosas o comer ese tipo de comidas y por eso se abren espacios como este que ya hay varios en la ciudad que demuestra cómo somos los venezolanos a través de nuestra cocina, yo pienso que estamos en un momento maravilloso, nuestra cocina está en su mejor momento y el futuro es infinito, la coyuntura en la que estamos nos ha frenado muchísimo, porque a Venezuela no vienen grandes críticos influenciadores que son los que han ido a Chile, Perú, Colombia y a Centroamérica a hablar de la cocina de esos países y hacer que la gente que sigue a esos influenciadores voltee a vernos o venga o tenga la certeza de aquí tú llegas y no te va a pasar nada, que podrás visitar 3 o 4 restaurantes y se empiece a hablar de la cocina venezolana como lo hacen de las demás del continente, eso no ha sucedido, empezó hace 8 años pero se paró por todos nuestros problemas, la cocina venezolana está en la cola de las miles de cosas que faltan por arrancar en Venezuela

Chef Juan Hernáez: Que haya compromiso de todos los agricultores, productores y criadores de animales, que se dediquen hacer un producto de calidad, porque en Venezuela hay muy poca gente que se dedica a cultivar un producto de excelente calidad, por ejemplo uno va al mercado de coche o de Chacao y se dificulta conseguir un producto que se note que haya sido bien cultivado, no solo que haya sido cultivado para venderlo sino que sea bueno, normalmente nos encontramos tomates que fueron madurados en el camino por ejemplo, nunca hubo un tomate que fue madurado en la mata sino que se bajó verde, esos son los pequeños detalles que hacen una comida de calidad. Por ejemplo tu vas a la Colonia Tovar y esas ferias son muy buenas, con excelentes productos pero se nos hace difícil ir por la distancia, la verdad falta eso que empecemos desde la base, desde que se cultiva y se cosecha.

Chef Carlos García: Lo que nos ha hecho esta realidad país es que nos veamos hacia adentro, hacer un poquito de introspección y entender que tenemos, que son nuestras tradiciones, que son los sabores y buscar ese producto de primera calidad, hacer entender que es mejor la sardina que el salmón, que es mejor el queso telita que la trufa, yo creo que lo que tenemos que terminar de afianzar es que la cocina regional sea exigida, que se diga que los quesos de tal zona es impecable, que el cacao de tal lugar es el mejor, que nosotros como

comensales lo vayamos a exigir, yo creo que eso es lo que va a terminar de afianzar la gastronomía en Venezuela.

Chef Daniel Torrealba: Siempre van a ver cosas por hacer, que faltan cosas? Si, digamos que es muy difícil tener aquí es tener consistencia en los productos, que esas son cosas del estado, que apoyen a los productores, a trabajadores del transporte, para que lleguen a los restaurantes productos frescos y de una manera rápida, eso es solo posible con planificación, el mismo estado tiene que estimular el negocio, mientras sea un negocio que las personas puedan vivir de eso la gente lo podrá hacer. Hay que ver la cadena productiva, digamos que en principio son los productores y finalmente es los restaurantes o los mercados, pero bueno, eso es una tarea del estado, desde los restaurantes no lo podemos hacer y te doy un ejemplo aquí antes hacíamos la pierna del cabrito, pero dejamos de hacerla porque los santeros lo pagan más caro, entonces si no hay una regulación más nunca la cocinaremos, entonces hasta el patrimonio cultural lo protege el estado.

Chef Gloria Rodríguez: A nivel gastronómico pienso que falta mucha gente que esté bien capacitada en cuanto al tema de lo que es hacer cocina venezolana, a nivel académico en Venezuela hay muchas academias buenas pero hay otras que no son tan buenas, entonces salen los muchachos de la academia no tan preparados como cuando yo estuve en su momento. No hay un patrón como tal, las reglas establecidas de hoy no son las mismas de hace unos años atrás, uno viene de la vieja escuela y es otra manera de ver la cocina. La cocina es como la milicia, cada quien tiene su rango y cada quién debe cumplir una función dentro del mismo, pero todo empieza desde la academia, si tu no vienes de la academia con esa perspectiva va a costar mucho avanzar, eso es lo que yo pienso a nivel gastronómico. Y por otra parte el problema de los insumos en el país actualmente que dificulta muchas veces brindarle al cliente la calidad en el producto.

Chef Edgar Leal: En este momento yo creo que se está buscando dar un reconocimiento a lo que tiene que ver con nuestra cocina venezolana, distinto era hace 30 años cuando la mayoría de los chefs que teníamos en Venezuela eran de origen Europeo y hasta los comensales de restaurantes negaban la comida de Venezuela. Entonces si hago esa comparación de lo que era

antes con lo que es ahora pienso que vamos en muy buen camino para lograr el reconcomiendo local e internacional de nuestra cocina.

Pero creo que desde el mismo modo los chefs deben tratar de apoyar más lo local y que al mismo tiempo los clientes tienen que tratar de apoyar a los chefs que apoyen lo local, y es así de esta manera como poco a poco se va uniendo todo.

Chef Víctor Moreno: Nosotros en Venezuela como te digo yo, por más que yo sea un venezolano que esté enamorado de su país, también si sé la falta que nos hace de arraigo y la falta que nos hace de compromiso con nuestras tradiciones. Creo que estamos en buen camino pero nos falta muchísimo, seguimos siendo un pueblo adolescente y gastronómicamente no dejamos de serlo.

Por otra parte, a mí me seduce mucho la idea de que haya un cambio de postura por parte de los comensales criollos. O sea a mí me encantaría que niñas como ustedes les parezca súper aspiraciones y súper chévere comerse un mondongo, hace falta el clic de lo que somos. Yo no quiero venir a vanagloriar a culturas foráneas, ni decir que el Colombiano es mejor que nosotros, el Peruano o el Mexicano, pero si siento que hay un tema de gentilicio, de cultura y de aprendizaje de nuestra cocina. Si nuestras madres no aprender a hacer cocina criolla es muy difícil porque además las abuelas se mueren y no duran toda la vida, entonces si tu madre no aprendió, porque además la cocina es una expresión de tradición oral que hay que poner en práctica, por ello falta que los venezolanos promedio nos sintamos orgullosos, conozcamos nuestros productos, lo defendamos y nos parezca maravillosa nuestra cocina. Es la única manera de poder internacionalizarse, por eso les hablaba de la arepa como una insignia y eso tiene como que pasar así.

Experto Scannone: Lo que pasó anteriormente es que le venezolano nunca emigró, por eso simplemente no se difundió nuestra comida, pero tú ves hoy en día por ejemplo en EEUU como la arepa es exitosísima y empiezas a ver cosas como el concurso de la mejor hallaca en España, y tú me dirás que así se empieza a difundir la comida Venezolana, llegará el día que hacen hallacas para vender en Madrid como en efecto lo hacen y los españoles comenzarán a comerla.

Experto Sumito Estévez: Lo más importante está, que es que nosotros creemos en nuestra cocina y creemos que es importante, yo creo que ese trabajo ya está, el problema ahí es que eso se convierta en una política de estado, al final los procesos de promoción intangible son políticas de estado, no existe una sola cocina hoy en día que no tenga mucho estado por detrás promocionando todos sus eventos culturales, el segundo punto que la gente no lo piensa pero para que tú puedas hacer exportación de gastronomía debes apoyar mucho a la pequeña y mediana industria porque las gastronomías se exportan en código de barras, en pequeños frascos, tu puedes hablar mucho de la cocina China y Japonesa pero si tú no te traes la soya y el alga olvídalo que no lo podrás hacer, entonces lo mismo mientras nosotros no tengamos un proceso importante de exportación de casabe, ron, papelón, de nuestros quesos y pare de contar es sumamente difícil hacer ese trabajo. Un tercer punto que está ahora bien adelantado se trata sobre lo editorial, hay mucha literatura y está creciendo de gastronomía venezolana. Otro punto muy importante y se va a dar es que para que se reconozca en el mundo una gastronomía tiene que haber gente cocinándose afuera, la popularidad de la comida italiana ha sido porque hubo muchos italianos montando restaurantes, ha sido tal la cantidad de venezolanos que han migrado que yo intuyo que en algunos años habrá muchos restaurantes venezolanos en todo el mundo y eso será una bendición.

Experto Rafael Lovera: Ahora nosotros estamos expandiendo nuestra cocina más allá de la frontera por la crisis que tenemos y con una especie de cocina del éxodo, de la diáspora. Nosotros desde que estábamos en el Cega pretendíamos traspasar la frontera y conquistar otras ciudades, y eso era lo que yo le metía en la cabeza a los muchachos. Tanto así que yo recuerdo que una de las primeras areperas que abrió en Nueva York era de una muchacha egresada del Cega. Después hubo otro que montó la primera arepera en China, en Shanghái, egresado del Cega, para darle valor a lo nuestro. Pero no esperaba que por la emigración ocurriera esto.

Memorando Comparativo

La cultura posee un carácter dinámico, por lo tanto las tradiciones alimentarias que pueden entenderse como valores, creencias, reglas y patrones de conducta tienen relación con el acto de hacer cocina venezolana y que se reconozca internacionalmente.

Para uno de los chefs lo que se está ocurriendo para lograr ese reconocimiento, tiene que ver con el tema de que el venezolano ha perdido la pena hacia su comida, es decir, ya ha dejado de ver la cocina venezolana como algo inapropiado para ser presentado en un espacio público. Esto se reafirma en las siguientes afirmaciones:

El chef Abenante:

> "la oferta, la estética ha cambiado ahora tiene ver más con lo contemporáneo, de lo que se hace en todos lados y se está usando ahora en nuestros sabores, ya que la gente ahora le parece "cool" venir a comer arepitas de maíz pilado, cachapas… por eso se abren espacios como este que ya hay varios en la ciudad que demuestra cómo somos los venezolanos a través de nuestra cocina, yo pienso que estamos en un momento maravilloso, nuestra cocina está en su mejor momento y el futuro es infinito"

Pero por el contrario otros chefs y expertos comentan que la falta de apoyo hacia lo local, no solo se debe por parte de los chefs sino también de los comensales, ya que los mismos son los que deberían sentirse más identificados con lo propio, de su país y en la medida que se afianza su interés hacia la gastronomía es que se formará una marca país que lo distinguiría de otros. Así lo dan a conocer a través de las siguientes oraciones:

El Chef Carlos García lo asevera de esta manera:

> "Yo creo que lo que tenemos que terminar de afianzar es que la cocina regional sea exigida, que se diga que los quesos de tal zona es impecable, que el cacao de tal lugar es el mejor, que nosotros como comensales lo vayamos a exigir, yo creo que eso es lo que va a terminar de afianzar la gastronomía en Venezuela"

El Chef Edgar Leal agrega:

> "Los chefs deben tratar de apoyar más lo local y que al mismo tiempo los clientes tienen que tratar de apoyar a los chefs que apoyen lo local, y es así de esta manera como poco a poco se va uniendo todo"

Al mismo tiempo el Chef Víctor Moreno:

> "Por más que yo sea un venezolano que esté enamorado de su país, también si sé la falta que nos hace de arraigo y la falta que nos hace de compromiso con nuestras tradiciones"

Además:

> "Por otra parte, a mí me seduce mucho la idea de que haya un cambio de postura por parte de los comensales criollos. O sea a mí me encantaría que niñas como ustedes les parezca súper aspiraciones y súper chévere comerse un mondongo, hace falta el clic de lo que somos… la cocina es una expresión de tradición oral que hay que poner en práctica, por ello falta que los venezolanos promedio nos sintamos orgullosos, conozcamos nuestros productos, lo defendamos y nos parezca maravillosa nuestra cocina. Es la única manera de poder internacionalizarse"

El Experto y Chef Sumito Estévez:

> "La gente no lo piensa, pero para que tú puedas hacer exportación de gastronomía debes apoyar mucho a la pequeña y mediana industria"

Un segundo elemento que más que acelerar el proceso de reconocimiento de la cocina venezolana a nivel internacional, lo que ha hecho es retrasarlo, está asociado a

un problema coyuntural enmarcado en el contexto político que vive Venezuela durante el periodo presidencial de Nicolás Maduro. Para el año 2017 la fuerte crisis socio-económica y política del país ha llevado a que el venezolano se vea en la obligación de modificar su manera de comer (hábito alimentario), lo mismo ha pasado en restaurantes de cocina venezolana gourmet donde del mismo modo los chefs han tenido que adaptar su menú de acuerdo a lo que es posible conseguir en los mercados locales del país. El siguiente hecho queda constatado en las siguientes argumentaciones:

En este caso el Chef Abenante:

> "La coyuntura en la que estamos nos ha frenado muchísimo, porque a Venezuela no vienen grandes críticos influenciadores que son los que han ido a Chile, Perú, Colombia y a Centroamérica a hablar de la cocina de esos países y hacer que la gente que sigue a estos influenciadores voltee a vernos o venga o tenga la certeza de aquí llegas y no te va a pasar nada, que podrás visitar 3 o 4 restaurantes y empezar a hablar de la cocina venezolana como lo hacen de las demás del continente, eso no ha sucedido, empezó hace 8 años pero se paró por todos nuestros problemas, la cocina venezolana está en la cola de las miles de cosas que faltan por arrancar en Venezuela"

La chef Gloria Rodríguez añade:

> "Por otra parte el problema de los insumos en el país actualmente que dificulta muchas veces brindarle al cliente la calidad en el producto"

Aunado al tema de la coyuntura política de Venezuela, no se puede ignorar el elemento de **migración,** el cual conlleva a un el éxodo de venezolanos hacia otros territorios que trae como consecuencia por un lado creación de restaurantes en otros territorios y una expansión de la cocina venezolana pero también una fuga de talento importante. Por ello no hay que quedarse solamente con la idea de que la crisis socioeconómica y política del país

ha frenado el reconocimiento de la cocina venezolana, sino que a su vez ha dado lugar a que la misma coyuntura promueva, con la salida de los venezolanos del país, la posibilidad de llevar los platos típicos de Venezuela a mesas internacionales. Este hecho es afirmado de la siguiente manera por Expertos de la cocina venezolana:

Experto Scannone lo dice:

> "Lo que pasó anteriormente es que le venezolano nunca emigró, por eso simplemente no se difundió nuestra comida, pero tú ves hoy en día por ejemplo en EEUU como la arepa es exitosísima y empiezas a ver cosas como el concurso de la mejor hallaca en España, y tú me dirás que así se empieza a difundir la comida Venezolana"

Añade el Experto y Chef Sumito Estévez:

> "Otro punto muy importante y se va a dar es que para que se reconozca en el mundo una gastronomía tiene que haber gente cocinándose afuera, la popularidad de la comida italiana ha sido porque hubo muchos italianos montando restaurantes, ha sido tal la cantidad de venezolanos que han migrado que yo intuyo que en algunos años habrá muchos restaurantes venezolanos en todo el mundo y eso será una bendición"

Experto Rafael Lovera:

> "Ahora nosotros estamos expandiendo nuestra cocina más allá de la frontera por la crisis que tenemos y con una especie de cocina del éxodo, de la diáspora. Nosotros desde que estábamos en el Cega pretendíamos traspasar la frontera y conquistar otras ciudades, y eso era lo que yo le metía en la cabeza a los muchachos… Pero no esperaba que por la emigración ocurriera esto"

Un tercer elemento está relacionado a una variable de circunstancias, es decir, un problema que tiene que ver con la forma como se manejan los procesos económicos en relación con facilidades de acceso hacia los productos agrícolas de la región. Esa dificultad de circunstancias se debe a que no hay una cultura del producto y no existe una política de control de calidad, puesto que desde los tiempos del petróleo se perdió el interés por mantener en buenas condiciones el sector agrícola y el desarrollo del mismo en gran escala, dejándose llevar por el negocio de la renta petrolera, actividad que facilitaba unas formas del sector económico pero debilitaba otros, ocasionado la falta de compromiso por parte del estado y los productores agrícolas de velar por el cuidado hacia la calidad del producto. Este factor queda expresado por chefs y expertos en las siguientes aseveraciones:

El chef Juan Hernáez lo reconoce así:

> "Que haya compromiso de todos los agricultores, productores y criadores de animales, que se dediquen hacer un producto de calidad, porque en Venezuela hay muy poca gente que se dedica a cultivar un producto de excelente calidad"

A esto el Chef Daniel Torrealba comenta:

> "Digamos que es muy difícil tener aquí consistencia en los productos, son cosas del estado, que apoyen a los productores, a trabajadores del transporte, para que lleguen a los restaurantes productos frescos y de una manera rápida, eso es solo posible con planificación, el mismo estado tiene que estimular el negocio"

Del mismo modo el Chef y Experto Sumito Estévez:

> "creemos en nuestra cocina y creemos que es importante, yo creo que ese trabajo ya está, el problema ahí es que eso se convierta en una política de estado, al final los procesos de promoción intangible son políticas de estado, no existe una sola cocina hoy

> en día que no tenga mucho estado por detrás promocionando todos sus eventos culturales"

R*elación entre el restaurante y el sabor venezolano.*

Pregunta (solo chef): Llevar el sabor venezolano al espacio público, al mundo de la restauración puede considerarse un factor clave para dar a conocer el qué y cómo come el venezolano, por ello ¿qué fue lo que lo motivó en este caso en la apertura de un restaurante de cocina venezolana gourmet y en qué medida este restaurante se diferencia de otro de alta cocina, o alguno que también haya tenido o trabajado?

Chef Francisco Abenante: Arrancamos este proyecto hace cuatro años, casi 5, aunque abrimos al público hace 3 años, cuando decidí hacer este restaurantes yo estaba seguro que hablara desde nuestra comida, más que de nuestro recetario que hablara desde nuestra forma de comer, porque hay una forma de comer del venezolano y nadie puede decir que el pasticho que es algo italiano, no se come igual a como lo comemos nosotros y eso es lo que yo quería rescatar, la comensalidad del caraqueño, esas cosas que se han ido adaptando y que nos representan y además nos sentimos identificados, yo quise hacer un sitio que no sólo hable del recetario tradicional del venezolano sino de la forma de comer que tenemos los venezolanos, de lo que nos gusta y como nos gusta comer específicamente los caraqueños, decidimos hacer este sitio que el gran éxito que ha tenido porque vienen 2000 personas en la semana, es que hemos hecho una cocina perfectamente identificable, sin ningún tipo de pretensión porque yo no pretendo cambiar el asado negro ni mejorar la polvorosa y sin ningún tipo de complejo porque hacer una inversión como la que se hizo aquí para vender empanadas es una cosa que es revolucionaria en cierto sentido, porque crear unos espacios como estos para eso y por eso vendemos 1000 empanadas un domingo, una locura como esa, porque la gente reconoce que empanadas hay en muchos sitios pero haber seguido con las tradiciones es lo que marca la diferencia porque nosotros buscamos el maíz pilado, exaltamos el oficio de cocinar, la cocina venezolana es una cocina oficiosa, la cocina como la francesa o algunas cosas de la española y la italiana que son cocinas de ensambles, por ejemplo tienen una carne con una salsa y una cosa, esa es una cocina de ensamblaje, la cocina venezolana es de olla, son cocinas de largas

cocciones, de cuidado, de las abuelas, nosotros quisimos retomar eso que además era la cocina de hace 20 años cuando yo empecé a cocinar, yo creo que ha sido el gran éxito de nosotros además que nos conectamos con la nostalgia de la gente , yo siempre le decía a mi socio que nosotros queríamos hacer un homenaje a todos los recuerdos felices que nosotros tenemos, para el desayuno es uno de los más grandes éxitos y en mi casa era algo de los fines de semana y me recuerda a festividades y se servía así como se sirve aquí, cosas que habían quedado de la semana, o quesitos y cosas y teníamos distintas cosas en la mesa acompañada de arepas y todos comíamos ahí, eso es lo que yo quise replicar acá y es un referente ahora en caracas, hacemos buena comida con una visión contemporánea pero respetando la tradición y los sabores, porque uno de los errores que comete muchísima gente joven es querer expresar cosas a través de su trabajo pero se comete el error de querer hacer eso sin conocer las bases, cuando tus sabes hacer ya mondongo y lo has hecho 100 veces puedes empezar a reinventar y que se yo hacer una gelatina de mondongo, pero primero hay que entenderlo y saber hacerlo.

Chef Juan Hernáez: Este restaurante tiene 10 años de fundado, nosotros lo compramos hace dos años y siempre nos gustó el ambiente del lugar, con el jardín, además aquí siempre se ha hecho una comida mantuana, clásica, caraqueña, los platos siempre han sido típicos, históricos y el recetario ha sido netamente criollo.

Chef Carlos García: El restaurante tiene 9 años hoy en día, cuando comenzamos era cocina catalana porque yo estudié y duré muchos años en Barcelona, a los 4 años decidimos un día en la apertura en el mes de enero que íbamos a comenzar con cocina venezolana, porque vimos que el 90% de nuestra alacena eran productos importados para hacer alta cocina, no creíamos en nuestros productores y lo consideramos como una falta de respeto por eso empezamos a trabajar en un concepto de recetas, de tradición, de sabores conocidos, apostando a que tal salía porque no sabíamos si iba a gustar o no, pero esto nos ha hecho muchísimo más fácil todo, al trabajar con productos venezolanos, con productores acá, donde nuestro trabajo es directo con el productor.

Chef Daniel Torrealba: Yo he sido toda la vida muy auténtico y desde que inicie el mundo en la cocina siempre me gustó la venezolana, cuando entre a la escuela de cocina y me tocó

presentar el primer examen lo hice de cocina venezolana, con productos, era un plato con nuestros sabores y como siempre me ha gustado eso me dije que cuando pudiera abrir un restaurante y pudiera escoger la carta y todo eso sería de comida venezolana, que sería grande y demostrar que si se puede hacer un restaurante de comida venezolana, de calidad y que sea exitoso financieramente y cuando vuelva a abrir un nuevo restaurante también será de comida venezolana.

Chef Gloria: Yo sé que va a sonar un poco trillado, pero desde pequeña mi familia por parte de mama en su mayoría saben cocinar pero quien era una dura cocinando era mi abuela, entonces mi abuela en algún sentido no nos permitía entrar a la cocina, eso era un tabú para mí, por eso a medida que fui creciendo fui metiéndome en el mundo de la cocina hasta que empecé a estudiar cocina y aquí estoy gracias a mi abuela quien no me permitía entrar a la cocina, solo veía y comía más nada. En cuanto al restaurante, sabes que nosotros somos pioneros en el país, tenemos poco tiempo ya de aperturados con esta idea del milanesa. Es una idea que viene de Argentina, donde se tiene muchos restaurantes que venden milanesa tanto individual como familiar, de pollo o de carne, pero en Venezuela somos los primeros. Los dueños viajaron a Argentina, vieron la idea, les gustó, llegaron unos asesores, los ayudaron a convertir esa idea que tenían en mente en realidad y lograr que al venezolano le gustara.

Se le colocó el nombre de Milanesa Caracas porque lo emblemático del restaurante es que vendemos milanesas tanto de pollo como de carne, individuales o familiares y Caracas porque es nuestra ciudad, suena muy básico pero es original.

Chef Edgar Leal: Hay tres épocas por así decirlo, la primera tienen que ver cuando empecé a estudiar cocina y la razón fue porque quería viajar mucho, entre en el 87, hace 30 años exactamente y fue una época donde ser chef no estaba de moda, después entró Sumito, entró Fran Conde, éramos amigos todos. Esa época era más un plan de viajar y en con el tiempo fue que se me fue dando la idea de formar parte del estudio sobre la gastronomía. Luego fui a estudiar afuera en el 94 y la época del 88 hasta el 2000 fue pura cocina europea, sobretodo netamente francesa. Fue en el 2000 donde empieza la búsqueda por cocina de acá, de

Venezuela, y por ello es que tú ahora captas en tu carta de restaurante platos de acá típicos, como por ejemplo queso de bola, bollo pelón, etc. Son épocas.

Hay algo de gusto en el sentido de que te gusta más la comida de fuera que lo que comías en casa, pero hay algo también que tiene que ver con la clientela, es algo que marca. Cuando ahora los clientes están aceptando y les está gustando esa comida que forma parte de lo que ser venezolano, ya es más fácil dedicarte a eso. Ahora si el cliente hubiese decidió no aceptar eso estamos fritos nosotros.

Al mismo tiempo, lo que nos diferencia de otro restaurante es el cómo le prestamos atención a lo que tiene que ver con los recursos humanos y en cómo somos todos un equipo que se ayuda. Gracias a que seamos un equipo somos mejores que la media en cuanto a servicio en la medida que hacemos que el personal se sienta parte del restaurante. De hecho los platos muchas veces que ofrecemos son sugerencias del equipo, donde siempre hay ideas muy buenas.

Chef Víctor Moreno: Tengo 22 años dedicado a la cocina y decidimos hacer esto porque sentimos que hacía falta un lugar donde pudiésemos ofrecer una cocina venezolana sin complejos, una cocina venezolana fusionada con los sabores del continente con productos de altísima calidad donde se privilegie lo criollo, lo autóctono, donde se privilegie el producto local y habían algunas ofertas pero no suficientes. Un país necesita muchas ofertas gastronómicas donde pueda a los invitados que lleguen al aeropuerto de Maiquetía no llevarlos a un restaurante japonés sino a un restaurante venezolano y normalmente pasaba eso, la gente los llevaba a restaurantes de areperas o restaurantes de otro tipo de etnia. Entonces fundamental para mi contarles que se decidió hacer en Altamira porque la oportunidad se generó, este proyecto tiene 7 años desde que se empezó a fraguar y tiene un año de abierto, abrimos el 6 de septiembre del año 2016 y bueno se llama Moreno porque ¿Qué es Moreno?, Moreno es parte de mi apellido, es un sinónimo de mestizo y nosotros somos un pueblo mestizo entonces qué mejor que el restaurante tenga un nombre como ese, Moreno, porque finalmente el chef se llama Víctor Moreno, entonces yo le doy mi sello pero sobretodo le damos el sello de un sinónimo de algo que políticamente fuera menos tergiversado que

mestizo, cosa que seguramente el público asociaría con algo que tiene que ver con la política, tiene que ver con Chávez y no no no, mi madre nació en España, mi padre nació en Venezuela y yo soy mestizo, ese es el concepto. Lo decidimos hacer aquí porque se generó una oportunidad interesante, me gusta la zona de Altamira para ello y creemos que se logró una adaptación de la casona caribeña donde hay una puesta en escena de nuestra cocina y de nuestras tradiciones.

Yo hago cocina venezolana y mi mayor motivación para ser cocinero es porque me ha gustado siempre comer, entonces si yo me metía a cocinero iba a poder tener acceso a comida de cualquier tipo todo el tiempo, sin escaparse la posibilidad de tener acceso directo a la gastronomía y eso es lo que me hizo ser cocinero, las ganas de comer, entonces digamos que soy cocinero porque siempre fui un gran glotón llegando a conectarme con el mundo profesional a través de un deseo de ganas de probar cosas.

¿Qué me hizo hacer cocina venezolana?, yo tengo mucha suerte porque yo me formé en el Cega, el centro de estudios gastronómicos la escuela del profesor José Rafael Lovera, entonces gracias a Dios yo en mi país aprendí la corriente mundial ,las técnicas mundiales pero por sobre todas las cosas logré entender que lo nuestro era lo que había que investigar de primero antes de querer conocer la cocina de otro lugar hay que conocer la nuestra, entonces yo tengo mucha suerte porque empecé a hacer cocina venezolana y mi formación aunque me fui a vivir luego a Europa, igualmente tengo una formación clara sobre los sabores venezolanos.

Memorando Comparativo

Actualmente existe un amplio interés a nivel mundial por la alimentación, cada país, cada chef, en la medida que el mundo de la cocina se ha profesionalizado, va generando un discurso a través de un espacio público que genere interés en el comensal. Por ello, dar a conocer lo que es el sabor venezolano es algo que tiene que ver con el cómo y desde dónde se está brindando la oportunidad hoy día de promover la cocina venezolana.

Considerando entonces la idea de generar conocimiento sobre una cultura gastronómica venezolana, los chefs entrevistados al momento de ofertar su cocina, han

buscado hacerlo desde un lugar en particular, un restaurante, espacio público donde se inducen a formas de expresión socio-cultural. Para ello se presentan una serie de afirmaciones por parte de los chefs, dando a conocer como ha sido su inicio tanto en el mundo gastronómico como en el mundo de la restauración:

El Chef Francisco Abenante:

> "Arrancamos este proyecto hace cuatro años, casi 5, aunque abrimos al público hace 3 años, cuando decidí hacer este restaurantes yo estaba seguro que hablara desde nuestra comida, más que de nuestro recetario que hablara desde nuestra forma de comer, porque hay una forma de comer del venezolano… yo quise hacer un sitio que no sólo hable del recetario tradicional del venezolano sino de la forma de comer que tenemos los venezolanos, de lo que nos gusta y como nos gusta comer específicamente los caraqueños… haber seguido con las tradiciones es lo que marca la diferencia"

Además:

> "Hacemos buena comida con una visión contemporánea pero respetando la tradición y los sabores, porque uno de los errores que comete muchísima gente joven es querer expresar cosas a través de su trabajo pero se comete el error de querer hacer eso sin conocer las bases"

A su vez, el Chef Juan Hernáez:

> **"**Este restaurante tiene 10 años de fundado, nosotros lo compramos hace dos años… además aquí siempre se ha hecho una comida mantuana, clásica, caraqueña, los platos

siempre han sido típicos, históricos y el recetario ha sido netamente criollo”

El Chef Carlos García comenta:

“El restaurante tiene 9 años hoy en día, cuando comenzamos era cocina catalana porque yo estudié y duré muchos años en Barcelona, a los 4 años decidimos un día en la apertura en el mes de enero que íbamos a comenzar con cocina venezolana, porque vimos que el 90% de nuestra alacena eran productos importados para hacer alta cocina, no creíamos en nuestros productores y lo consideramos como una falta de respeto por eso empezamos a trabajar en un concepto de recetas, de tradición, de sabores conocidos”

Asegura el Chef Daniel Torrealba:

“Yo he sido toda la vida muy auténtico y desde que inicie el mundo en la cocina siempre me gustó la venezolana, cuando entre a la escuela de cocina y me tocó presentar el primer examen lo hice de cocina venezolana, con productos, era un plato con nuestros sabores y como siempre me ha gustado eso me dije que cuando pudiera abrir un restaurante y pudiera escoger la carta y todo eso sería de comida venezolana, que sería grande y demostrar que si se puede hacer un restaurante de comida venezolana, de calidad”

El chef Edgar Leal afirma:

“Empecé a estudiar cocina y la razón fue porque quería viajar mucho… fui a estudiar afuera en el 94 y, la época del 88 hasta el 2000 fue pura cocina europea, sobretodo netamente

> francesa. Fue en el 2000 donde empieza la búsqueda por cocina de acá, de Venezuela, y por ello es que tu ahora captas en tu carta de restaurante platos de acá típicos, como por ejemplo queso de bola, bollo pelón, etc. Son épocas"

Además:

> "Cuando ahora los clientes están aceptando y les está gustando esa comida que forma parte de lo que es ser venezolano, ya es más fácil dedicarte a eso... Al mismo tiempo, lo que nos diferencia de otro restaurante es el cómo le prestamos atención a lo que tiene que ver con los recursos humanos y en cómo somos todos un equipo que se ayuda"

El Chef Víctor Moreno:

> **"**Tengo 22 años dedicado a la cocina y decidimos hacer esto porque sentimos que hacía falta un lugar donde pudiésemos ofrecer una cocina venezolana sin complejos, una cocina venezolana fusionada con los sabores del continente con productos de altísima calidad donde se privilegie lo criollo, lo autóctono, donde se privilegie el producto local y habían algunas ofertas pero no suficientes.

Al mismo tiempo:

> "Hago cocina venezolana y mi mayor motivación para ser cocinero es porque me ha gustado siempre comer, entonces si yo me metía a cocinero iba a poder tener acceso a comida de cualquier tipo todo el tiempo… ¿ Qué me hizo hacer cocina venezolana?, yo tengo mucha suerte porque yo me formé en el Cega, el centro de estudios gastronómicos la escuela del profesor José Rafael Lovera, entonces gracias a Dios yo en

> mi país aprendí la corriente mundial, las técnicas mundiales pero por sobre todas las cosas logré entender que lo nuestro era lo que había que investigar de primero antes de querer conocer la cocina de otro lugar hay que conocer la nuestra"

Con base en las aseveraciones anteriores se puede establecer que existe hoy día un espacio, un lugar, un sitio que en este caso es el restaurante, donde los chefs están promoviendo y dando a conocer todo lo que tiene que ver con la cultura gastronómica venezolana desde lo gourmet.

Pregunta (Sólo Historiadores): La gastronomías es un tema de moda que no solo forma parte de un auge mundial, sino que también está agarrando consistencia en Venezuela. ¿Puede usted contarnos alguna experiencia que lo haya motivado a iniciarse en este mundo de la cocina venezolana?

Experto Scannone: Mi vocación de gastrónomo comenzó desde muy pequeño, yo tenía una manía o una obsesión inconsciente de la comida, disfrutaba de los sabores, del aroma, del sonido que produce los alimentos en la boca, es decir, yo tenía una apreciación total de la comida y lo manifestaba siempre yo le decía a mi mamá que maravilla de comida, inclusive no podía contener a decírselo. Yo fui guardando en mi memoria gustativa, un archivo de sabores, texturas, olores y en los años 60 empecé con este movimiento porque mi cocinera profesional Magdalena se fue y a pesar de que vinieron otras cocineras muy buenas no tenían la misma sazón que ella había logrado a través de mis observaciones.

Experto Sumito Estévez: En mi caso mi mamá nació en la India y mi papá si es venezolano, pero se separaron estando muy jóvenes y me pasó lo que le pasa a cualquier persona con una mamá inmigrante que termina comiendo la comida que la mamá hace y a pesar que soy venezolano y vivía en Venezuela mis costumbres gastronómicas es más signada en la de la India, cuando yo empecé a adentrarme al mundo de la cocina profesionalmente, la comida venezolana no era la de mi infancia, la que yo aprendía a hacer, sin embargo siempre me interesó la cocina, a los 12 años estuve en un club gastronómico, en la universidad siempre estaba muy pendiente en eso y cuando estaba terminando mi carrera decidí que me tomaría un

pequeño descanso para divertirme y ver de qué se trataba el tema de trabajar en un restaurante y me lo imagine como algo temporal pero me quedé.

Memorando Comparativo

A lo largo de la investigación de campo se ha sostenido la idea de que la gastronomía en general es un tema de auge a nivel mundial, este proceso no ha dejado a nuestro país a un lado. Son muchos los chefs que se han interesado por hacer y dar a conocer lo que es la cocina venezolana y al mismo tiempo se ha contado con opinión de expertos, tanto gastrónomos como periodistas, que se han dedicado a documentar y relatar lo que es hacer cocina venezolana. A continuación se presenta lo que los expertos entrevistados mencionaron acerca de la experiencia que los motivó a formar parte de este mundo antes mencionado, aquí algunas afirmaciones:

El experto Scannone afirma**:**

> **“**Mi vocación de gastrónomo comenzó desde muy pequeño, yo tenía una manía o una obsesión inconsciente de la comida, disfrutaba de los sabores, del aroma, del sonido que produce los alimentos en la boca, es decir, yo tenía una apreciación total de la comida y lo manifestaba siempre… fui guardando en mi memoria gustativa, un archivo de sabores, texturas, olores y en los años 60 empecé con este movimiento porque mi cocinera profesional Magdalena se fue y a pesar de que vinieron otras cocineras muy buenas no tenían la misma sazón que ella había logrado a través de mis observaciones”

El Experto y Chef Sumito Estévez:

> “En mi caso mi mamá nació en la India y mi papá si es venezolano… a pesar que soy venezolano y vivía en Venezuela mis costumbres gastronómicas es más signada en la de la India, cuando yo empecé a adentrarme al mundo de la

> cocina profesionalmente, la comida venezolana no era la de mi infancia… cuando estaba terminando mi carrera decidí que me tomaría un pequeño descanso para divertirme y ver de qué se trataba el tema de trabajar en un restaurante y me lo imagine como algo temporal pero me quedé"

Lo expresado anteriormente ayuda a comprender que la actividad gastronómica no puede desligarse de la cultura de una sociedad, en la medida que expertos de la cocina venezolana muestran un interés particular por decirle al público a que sabe lo venezolano y que es comer a lo venezolano.

Del mismo modo, asociando este hábito a aromas y texturas, muchas veces se representan recuerdos y nostalgias que hacen mirar hacia atrás, con la intención de revivir momentos que hacen comprender porque la cocina venezolana se distingue al resto y porque la cocina venezolana sabe a lo que el venezolano quiere que sepa, a identidad, a cultura, a Venezuela.

Cultura Gastronómica, Una Mirada desde los Usuarios de los Restaurantes

Tal como ya se señaló, para acercarnos a lo que los consumidores consideran como el sabor venezolano se realizó un cuestionario basado en las siguientes categorías, la primera basada en la cocina (preparaciones, comidas típicas, particularidades de las regiones, presentación y alimentos usados), la segunda referente a las simbolizaciones y representaciones, una tercera referente al aprendizaje y memoria (incluyendo, la memoria gustativa) y por último sobre asociaciones y relaciones sociales. Estas encuestas fueron aplicadas a setenta personas escogidas aleatoriamente, a partir de su condición de comensales y de venezolanos, que fueron clasificados por sus edades y lugar de nacimiento.

A continuación se presentan una serie de datos estadísticos que buscan describir las características generales de la población encuestada según los valores obtenidos en la fase de campo.

Tabla 4. Distribución de los Sujetos por Sexo

Sexo	Frecuencia	Porcentaje
Femenino	46	66%
Masculino	24	34%
Total	70	100%

Elaboración Propia

La población encuestada fue de un total de 70 comensales. Como se puede observar en la tabla 3, de estas 70 personas el 66% son mujeres y el 35% de los individuos son hombres. La diferencia entre ambos sexos aunque parezca significativa, no afecta directamente la representatividad que tienen dentro de la población.

Tabla 5. Distribución de los Sujetos por Edad

Edad	Frecuencia	Porcentaje
20 a 29	24	34%
30 a 39	8	11%
40 a 49	18	26%
50 a 59	16	23%
60 o más	4	6%
Total	70	100%

Elaboración Propia

Partiendo de esta afirmación se decidió conformar intervalos de diez (10) entre los 20 y 60 años o más, es decir el primer intervalo pertenece a los comensales entre 20 y 29 años, el segundo entre 30 y 39 años, el tercero entre 40 y 49 años, el cuarto entre 50 y 59 años, y el último desde 60 años en adelante.

La tabla 5 indica que la mayoría de los comensales tienen de 20 a 29 años, representando el 34%, seguidamente del grupo de 40 a 49 años, representado por 26%, consecuentemente el grupo de 50 a 59 con 23% de representación, luego continuó el grupo de edad de 30 a 39 años siendo representado por el 11% de la muestra y finalmente el grupo de 60 años o más con una representatividad de 6%. Se puede decir que se está frente una población distribuida casi equivalente entre los años que corresponden a la adultez joven y media, la cual sería la mayoría de nuestra población a estudiar, siendo la misma la que más suele ir a los restaurantes.

Tabla 6 Relación entre la Edad y Sexo de los Sujetos

Grupo de informantes	Femenino	Masculino	%Femenino	%Masculino
20 a 29	17	7	37%	29%
30 a 39	7	1	15%	4%
40 a 49	12	6	26%	25%
50 a 59	9	7	20%	29%
60 o más	1	3	2%	13%
Total	46	24	100%	100%

Elaboración Propia

En la tabla 6 da cuenta de la relación entre la edad y el sexo de los sujetos. Lo más representativo en esta tabla es ver que la representación femenina es aproximadamente equitativa en los grupos de edad seleccionados, mientras que los hombres dan un salto en el grupo de 50 a 59 y 60 años o más. Las mujeres tienen más predominancia en las edades comprendidas entre 20 a 49 años de edad con un 78% mientras que los hombres obtienen un 58%. Esta diferencia se invierte y crece dentro de los individuos de 50 en adelante, favoreciendo a los hombres con un 42%. Esto da cuenta de que las mujeres están equivalentemente distribuidas dentro de los primeros grupos etarios, mientras los hombres se ubican en la edad de adultos tardíos.

Tabla 7 Distribución por Restaurante

Restaurante	Frecuencia	Porcentaje
Alto	10	14%
Asador	10	14%
Casa Bistró	10	14%
Casa Veroes	10	14%
Leal	10	14%
Milanesa Caracas	10	14%
Moreno	10	14%
Total	70	100%

Elaboración Propia

Como se señaló en el apartado metodológico los individuos se distribuyen equivalentemente dentro de cada uno de los restaurantes como lo demuestra la tabla 7.

Tabla 8 Distribución por Región del País

Lugar de nacimiento	Frecuencia	Porcentaje
Región de los Andes	2	3%
Región Central	60	86%
Región Llanera	3	4%
Región Occidente	2	3%
Región Oriente	2	3%
Región Sur	1	1%
Toral	70	100%

Elaboración Propia

Se puede observar que la muestra por lugar de nacimiento en su mayoría representa a la Región Central con un 83%, lo cual era esperado ya que las encuestas fueron hechas en los restaurantes caraqueños.

Comenzando con nuestra primera variable sobre preparaciones típicas de los venezolanos el primer grupo de comensales, constituido por diecisiete (17) personas del sexo femenino y siete (7) del sexo masculino, entre los 20 y los 29 años, se observa que el sentimiento de pertenencia al grupo con la cultura gastronómica está muy presente en todos ellos, la mayoría diecisiete (17) asoció consumo constante de la arepa, como símbolo de venezolanidad.

Al profundizar en las características de la comida criolla venezolana, este grupo reacciona de manera positiva, asegurando que las preparaciones tradicionales de su país son "excelente, divina, rica y buenísima". Este grupo, al igual que los siguientes, considera que la comida venezolana está caracterizada por el aroma del sofrito.

Las madres venezolanas de este grupo de edad enseñaban a sus hijos a consumir de todo, pero hacían un esfuerzo en los granos, sopas, y pescados. Es decir, el hábito alimentario que se desea introducir en los niños venezolanos está ligado a la buena comida, de hecho al momento de establecer que era malo comer la mayoría mencionó alimentos con grasas o comer en exceso, podemos destacar que debido a su edad estos informantes están caracterizados por la importancia que le dan a su físico y le por esta razón cuidan más lo que comen.

Cuando observamos la variable de representaciones nos damos cuenta que la arepa y el pabellón son los platos con los que más se sienten identificados. Al momento de mencionar a qué sabe Venezuela mencionan un plato nuevo en nuestro historial, siendo este la cachapa. En el caso específico de Caracas dos platos se consideran importantes, el primero el perro caliente y el segundo la empanada, es decir que Caracas está relacionada con comida rápida.

En el momento de identificar que debían tener siempre al comer este grupo en su mayoría expuso "algo de tomar" dejando a un lado "dar gracias a dios" o "lavarme las manos".

Hablando de nuestra tercera variable sobre la memoria gustativa nos llama la atención que la arepa no es la primera opción, más bien existen múltiples opciones, siendo la más importante la que tiene que ver con dulces como lo son el chocolate y las galletas marías.

En cuanto las relaciones sociales, este grupo comparte esencialmente con su familia sin embargo hay un grupo importante conformado por siete (7) comensales que le gusta compartir con sus amistades, lo cual está íntimamente relacionado con la edad, ya que ciertamente las amistades forman un círculo importante, al momento de salir a restaurantes generalmente lo hacen para celebrar..

Finalmente, a los informantes entre 20 y 29 años se les solicitó información sobre el término gastronomía, los comensales lo asociaron con restaurantes pero no específicamente de comida venezolana, a pesar de que en su mayoría el plato favorito es pabellón. Esto nos hace pensar que este grupo valora la comida venezolana pero no lo considera como un gran ícono en cuanto a gastronomía mundial se refiere.

El segundo grupo está conformado por siete (7) mujeres y un (1) hombre entre 30 y 39 años de edad. Ellos se sienten venezolanos en variadas situaciones, a diferencia del primer grupo, este está más vinculado a lo que son las emociones, ya que describen el sabor venezolano como un momento de "felicidad o tradiciones", asocian al consumo con la arepa y con el pabellón. Al profundizar en las características de la comida criolla venezolana lo relacionan al igual que el grupo de 20 a 29, diciendo que es "deliciosa".

Se observa que el interés de las madres de estos informantes estaba enfocado en que los niños comieran variedad de alimentos, entre ellos se encuentran el arroz con pollo, granos, sopa y arepa. Pero los que marcaron su infancia y su memoria gustativa fueron las comidas tradicionales como lo son las empanadas y las arepas. Cuando hablamos de lo malo para comer también lo relacionaron con emociones como "es malo comer enojado" o "es malo comer sin compartir".

Estos informantes consideran que Venezuela sabe a arepa, la cual es reconocida a nivel mundial como el mejor desayuno. Mientras que Caracas tiene el sabor de lo industrializado, a comida chatarra como lo expresó el grupo anterior; pero en ningún caso, es desagradable al comensal. Lo anterior muestra que este grupo de individuos entre 30 y 39 años de edad tienen una visión más tradicional y simple sobre lo que representa la gastronomía venezolana.

En el momento de identificar lo que debían considerar siempre a la hora de comer, este grupo en su mayoría expuso “dar gracias a Dios” estableciendo un elemento de religión y de tradición a la hora de comer.

Este grupo exceptuando una persona que prefiere comer con su pareja, nos dice que al compartir el momento de comer prefiere hacerlo con sus familiares, siendo esta etapa de la vida asociada con la estabilidad familiar y el compartir con los hijos.

Finalmente, a los informantes entre 30 y 39 años se les solicitó información sobre el término gastronomía, los comensales lo asociaron al igual que el anterior grupo con restaurantes y algunos de ellos lo asocian con gastronomía venezolana, podemos decir que en este grupo hay una correlación media entre el plato favorito y el término gastronomía.

El grupo de comensales número tres, consta de doce (12) mujeres y seis (6) hombres con edades comprendidas entre los 40 y 49 años, quienes para sentirse venezolanos comen principalmente arepa y pabellón como lo hace el grupo anterior, al referirse a lo está asociado al sabor venezolano hacen hincapié en lo que son los ingredientes, como el ají dulce y los condimentos utilizados a la hora de preparar comida venezolana. Al igual que los demás grupos no les parece que algo de la gastronomía sea desagradable. Al profundizar en las características de la comida criolla venezolana lo relacionan al igual que los grupos anteriores como “extraordinaria”

Cuando establecemos el rol de las madres de estos informantes, nos damos cuenta que se dedicaron a que sus hijos comieran de todo, con un hincapié hacia los granos. Lo que marcó la infancia de este grupo y su memoria gustativa fueron las arepas por un lado y los dulces como el chocolate y el quesillo. Cuando hablamos de lo malo para comer lo relacionaron con excesos y con grasas, en esta etapa de la vida nos damos cuenta cómo las personas le dan más importancia a la salud.

A este grupo Venezuela le sabe más a sentimientos relacionados con la tradición la grandeza que le encuentran al país, mientras que Caracas le sabe a múltiples sabores y tradiciones, a dulce y a salado, tanto a golfeados como perros calientes. Este grupo de edad se caracteriza más por la diversidad de expresiones sobre la gastronomía.

Al momento de responder qué es lo que siempre debe hacer a la hora de comer salió un nuevo elemento, siendo este “disfrutar lo que se come”, en esta etapa de la vida relajarse, dar gracias a dios y disfrutar es lo más importante.

Las personas más importantes que lo pueden acompañar en la mesa para este grupo de edad son sus familiares, siendo dicha respuesta expuesta por 16 comensales. A la hora de pensar en gastronomía este grupo lo asocia tanto con restaurantes de categoría gourmet como con cocina venezolana, siendo consistentes con sus platos favoritos, teniendo como los más comunes el asado negro, la polvorosa de pollo y la pizca andina.

El antepenúltimo grupo pertenece a los individuos encuestados con edades comprendidas entre 50 y 59 años de edad, que están representados con nueve (9) mujeres y dos (7) hombres, quienes aseguran sentirse venezolanos cuando comen comidas más elaborados como lo son el mondongo, el asado negro y el pabellón, sin perder de vista a la arepa. El sabor y el olor venezolano están representado por el ají dulce. Para estos encuestados, la comida venezolana tiene muchas virtudes: equilibrado en sabores, fresca y caliente, variada, tiene gran sabor y excelente dulcería, es decir, puede asegurarse que es fuerte, pero variada a la vez.

Al igual que los demás grupos la madre les enseñó a comer de todo. El sabor que representa a su infancia y así su memoria gustativa son sabores dulces como la chicha, el bienmesabe, pan andino y el chocolate. En cuanto lo malo para comer lo relacionan con alimentos dañinos para la salud por un lado y por otro lo relacionan con compañía, es decir, establecen que es malo comer solo, quizás esto sucede porque en este rango de edad las personas ven partir a los hijos de casa para realizar sus respectivas vidas desde otro lugar.

Los platos elaborados son los que representan a Venezuela para este grupo, siendo el pabellón y el pastel de chucho los más importantes, en cambio a Caracas lo representan comidas más sencillas y en los estándares de comida chatarra, como lo serían las empanadas, la chicha y la cachapa. En el momento de identificar que debían tener siempre a la hora de comer, este grupo en su mayoría expuso que “dar gracias a dios” era lo más importante.

En este grupo de edad el 100% de los comensales estableció que le gusta comer junto a sus familiares, representando como al pasar los años la familia es lo más importante en nuestra vida. En cuanto a qué se imaginaban cuando se hablaba de gastronomía este grupo lo asocia al igual que el grupo de 40 a 49 años, siendo tanto los restaurantes de categoría gourmet como la cocina venezolana elementos importantes para construir dicho concepto.

El último grupo corresponde a los adultos mayores, desde los 60 años en adelante siendo una (1) mujer y tres (3) hombres quienes lo conforman. Al investigar sobre la alimentación venezolana, este grupo de encuestados asegura que los alimentos que comúnmente consumen son el pabellón, y curiosamente asocia al sabor venezolano con extranjeros, elemento que no había sido tomado en cuenta anteriormente.

Los aspectos más agradables de la comida venezolana, según las personas con más de 60 años de edad, son la variedad de las preparaciones, la textura de los alimentos que se preparan y los platos emblemáticos, como la arepa y el pabellón. La valoración de la comida típica es bastante alta, lo cual se muestra en la inexistencia de caracteres que puedan tornar desagradables a las preparaciones tradicionales venezolanas.

A diferencia de los hábitos alimentarios de los otros grupos analizados, los adultos mayores de 60 años, cotidianamente comparten el uso de las normas en la mesa y lavarse las manos antes de comer. Para ellos, la enseñanza de sus madres acerca de la alimentación fue comer de todos los alimentos que se le presentaran sobre la mesa, pero especialmente recuerdan las caraotas de su infancia, dicho plato también lo asocia con el sabor de Venezuela. También aprendieron a agradecer a Dios antes de comer, ser buenos anfitriones y disfrutar de la compañía, prefiriendo siempre a los seres queridos. Por ello, deben evitar comer en exceso, de pie y grasas.

A este grupo le parece que lo que más representa a Venezuela son los múltiples sabores y pensar con anhelo la comida de mamá, en cuanto a Caracas, lo que más lo representa es una buena arepa.

Por último relacionan el término gastronomía con sabores, sin especificar que sea comida venezolana o comidas en restaurantes, lo que nos indica que no le dan gran

importancia a los mismos. En general su plato favorito es el pabellón, símbolo que ha sido representado en todos los grupos de edad.

En el tema de la compañía al comer, todos los grupos de encuestados contestaron que prefieren comer junto a su familia, pero que sólo lo hacen durante una comida al día, los fines de semana o en reuniones familiares.

Partiendo de la información recogida entre comensales y chef, tanto a través del cuestionario de inventario, como de las entrevistas, es posible tener una aproximación a la construcción social del restaurante como espacio de identidad cultural en distintos sectores de la ciudad capital. Los informantes comentaron que los restaurantes están asociados al calor de su gente, al modo de ver la vida, y por supuesto, a la comida típica venezolana. Es decir, la gastronomía venezolana tiene elementos culturales que reúnen a los venezolanos y, a su vez, los diferencian de otros grupos sociales, que no poseen las mismas prácticas sociales o que no se desenvuelven en el mismo contexto físico y cultural.

En cuanto a la dimensión gastronómica, lo que representa su sabor se refleja en el ají dulce, la complejidad en mezclas (dulce- salado, picante) y preparaciones (con muchos pasos en su elaboración). Los elementos anteriores abarcan aspectos tangibles (los productos venezolanos, las recetas) y no tangibles (las representaciones y simbolizaciones que se han elaborado en torno a las características de la cocina y comida tradicional). De esta manera, el sabor venezolano se disfruta principalmente al comer platos típicos (pabellón, arepa) y asociarlo a los diferentes paisajes venezolanos o al hecho de viajar por el territorio nacional.

La arepa es el alimento que presenta mayores niveles de consumo entre los venezolanos, justamente por su relación simbólica con la venezolanidad: la arepa es el pan de maíz de los venezolanos, el cual se rellena según los gustos o posibilidades de cada individuo. Su permanencia en la mesa del venezolano es fundamental para relacionar y hacer palpable la identidad sociocultural y la gastronomía venezolana. Al investigar sobre platos más completos y complejos de la gastronomía venezolana, aparece el pabellón como el favorito de los venezolanos. Asimismo, existen otros ingredientes y preparaciones que tienen un fuerte

carácter venezolano (o forman parte del cúmulo llamado gastronomía venezolana), como la hallaca, los quesos típicos y los pescados que se encuentran aquí.

De las representaciones y las preferencias por las preparaciones típicas, se extrae que quienes cocinan venezolano sabrán cocinar tanto arepas como pabellón. Y es en la preparación, cuando los olores se relacionan al sabor venezolano, pues los aromas del sofrito son característicos de la cocina venezolana. De esta manera, la activación del sentido del olfato y su relación cultural con la comida venezolana se realiza cuando se percibe el aroma de esta preparación, que combina la cebolla, el ají dulce y el ajo en altas temperaturas, pero que también presenta versiones en las que se agrega cilantro, perejil, pimentón, entre otros. El sofrito es tan variado como la misma percepción que el venezolano tiene de sí mismo; así, no queda duda del carácter metafórico de la alimentación.

Los venezolanos consideran que Caracas sabe a comida chatarra y no la relacionan con restaurantes de comida criolla gourmet, sin embargo, la presencia de comensales en los restaurantes suele ir asociada a celebraciones. En general, los venezolanos consideran que la comida criolla tiene muchas virtudes: equilibrado en sabores, fresca y caliente, variada, tiene gran sabor y excelente dulcería, es decir, puede asegurarse que la comida venezolana tiene un sabor fuerte, pero que a la vez es sumamente variada, lo cual proviene de la diversidad de platos oriundos de las respectivas regiones.

Otro aspecto importante de ser considerado son los hábitos alimentarios. En los niños venezolanos, se desea introducir valores que están referidos a la buena alimentación (equilibrada, variada y orientada a la salud) y, en menor medida, al mantenimiento de la tradición culinaria básica (arepa y casabe). Asimismo los venezolanos durante su infancia aprenden una cantidad de maneras de mesa que determinan los pasos a seguir para comer: aprenden a agradecer a Dios antes de comer, ser buenos anfitriones y disfrutar de la compañía. Estas enseñanzas acerca de la alimentación suponen que lo bueno sea comer variado y sano, mientras que lo malo al comer son los excesos, comer de pie, hacerlo rápidamente, comer sin ganas, con gula o lo que esté podrido. Ahora bien, la variedad (aportada por la combinación del proceso de mestizaje cultural y la formación de las cocinas regionales) es el componente

que le genera mayor fuerza y valoración a la comida venezolana, lo cual está relacionado a todo el proceso de inmigración histórico desde otros países. De ser esto así, el venezolano se siente satisfecho por la mezcla cultural y étnica que caracteriza a esa venezolanidad.

No obstante lo anteriormente señalado, los chef consideran que hay aspectos a mejorar en esa comida venezolana, no inscritos en sus aspectos culinarios, como son los problemas coyunturales y problemas circunstanciales, es decir como problema coyuntural tenemos la dimensión política la cual ha contribuido a un atraso a la valoración mundial de nuestra comida ya que las políticas públicas no están asociadas a explotar nuestra cultura como medio de turismo, por otro lado un elemento importante ha sido la migración, la cual tiene una particularidad positiva que es dar a conocer nuestra comida en otros espacios, con la apertura de restaurantes venezolanos en el exterior se está generando un movimiento de apertura de nuestra cocina, pero como segmento negativo tenemos una fuga de talento muy grande dejando a nuestros fogones vacíos. En cuanto los problemas circunstanciales tenemos una cultura venezolana que no le da importancia a la agricultura, por ello no tenemos control de calidad hacia los productos haciendo que los chefs se sientan desmotivados a la hora de innovar en nuestros platos criollos, por otra parte vivimos en la ciudad más peligrosa del mundo, siendo esto una desventaja para los restaurantes, ya que trae consigo una clausura más temprana y que expertos culinarios no quieran dirigirse a nuestro país a calificar nuestra comida.

Esencialmente, los chefs de restaurantes gourmet caraqueños tienen deseos de trabajar en pro de la gastronomía venezolana, básicamente por el sentido de pertenencia y el orgullo de ser venezolano, siendo estos dos elementos expuestos por ellos en las frases de las entrevistas

V.LA CULTURA GASTRONÓMICA DESDE SUS AUTORES

En el marco teórico de la investigación se establecieron diferentes teorías con el fin de entender la identidad cultural desde la gastronomía, la cultura gastronómica venezolana y la construcción social del restaurante como espacio de identidad cultural, entre los autores que sustentan estas teorías están Berger y Luckmann (2003), Bourdieu (1979), Fischler (1995), Strauss L (1981), Giddens (2002) y Mannhein (). En este capítulo se hará una síntesis entre los autores que nos permitirán ver el fenómeno en un aspecto más amplio hasta llegar a aspectos más específicos del fenómeno.

La influencia de la familia y amigos, así como el contexto cultural donde se encuentra el sujeto está inmersa, son los principales generadores de la identidad gastronómica de los venezolanos. Esto concuerda con postulados anteriormente mencionados como lo que nos establece Fischler (1995), los gustos y los consumos alimentarios son sistemas normativos de clasificación primaria, construidos a partir de prácticas y representaciones socialmente diferenciadas. Aunado a esto podemos mencionar también como Giddens (2002) acierta que la cultura tiene valores que comparten miembros de un grupo dado, los cuales pactan normas y bienes materiales que se producen a través de los procesos socializadores.

Es justamente mediante esos procesos socializadores que los sujetos son capaces de aprehender el mundo socialmente construido que les rodea. De entender esa serie de realidades diversas que son creadas colectivamente por medio de la interacción, posteriormente objetivadas, y legadas a través de la socialización para que los sujetos la internalicen subjetivamente Berger y Luckmann (2003). Es a partir de estos mecanismos que efectivamente el colectivo es capaz de transmitir a los sujetos una identidad gastronómica común culturalmente. Existen platos típicos que son parte del conocimiento acumuladohistóricamente, que no necesariamente significan que el individuo desarrolle su

memoria gustativa, pero que sí representan un carácter compartido con los demás actores, como vínculo entre los hombres, como lazo inequívoco de la cultura y de la unión entre sujetos.

El estímulo por comer los platos típicos venezolanos viene aunado con el entorno familiar, como señala Bourdieu (1979) el habitus correspondiente a cada una de las distintas condiciones sociales de clase en la que el individuo nace, que posteriormente serían el detonador de distintos estilos de vida acordes a dichas condiciones. A su vez, la idea de que el lugar donde está ubicado el restaurante en la Gran Caracas determina la identidad gastronómica parece ser no tan cierta, ya que en cada uno de los restaurantes que asistimos eran de alto prestigio y con cartas casi idénticas, siendo cada uno de ellos de diferentes zonas de la ciudad, demostrando así que no se puede reducir la identidad cultural de los restaurantes por su ubicación, es decir, los restaurantes que se catalogan como "venezolanos" tendrán su menú con platos particulares que representan a Venezuela.

En nuestra sociedad queda demostrado que la cocina comprende representaciones, creencias, reglas y prácticas que son compartidas por los miembros. En este orden están integradas las clasificaciones y reglas culinarias, al igual que sucede con la gramática y el lenguaje. En ningún momento debemos olvidar que la alimentación es un acto social total, que el ser humano es el: único que cocina y también consume alimentos en forma de símbolos, creencias, visiones del mundo, representaciones sociales, status o elementos de prestigio social y económico como nos comenta Braudel (2003)

Por su lado, el gusto encuentra su fundamento en la estructura de pensamiento. El gusto es una construcción valorativa del mundo que nos rodea. Es la forma como pensamos las cosas y las evaluamos positiva o negativamente. El gusto es una entidad compuesta de valores a través los es cuales juzgamos a los alimentos, se trata de nuestra percepción valorativa del sabor del plato.

Siguiendo a Bourdieu, entendemos que los hábitos no son elementos separados, esporádicos o que se producen por simple coincidencia de la repetición de acciones, sino que poseen una estructura con un sentido en el contexto social y cultural. Los hábitos son una

estructura, y estos se caracterizan principalmente por ser durables, transferibles, contextualizado, diferenciadores y lo suficientemente flexibles como para cambiar y adaptarse.

Los hábitos son durables, en donde las nuevas acciones presentes o futuras se conservan en referencia con las acciones pasadas. Se mantienen en referencia al sistema de disposiciones o reglas establecido en el contexto dado. Es decir, que los hábitos son acciones que han sido reglamentadas, con formas, maneras, contenidos, lugares y tiempos que le son propios según el contexto cultural. En este sentido, los hábitos son estructuras estructuradas.

"Los hábitos constituyen un principio generador que impone un esquema durable y, no obstante, suficientemente flexible al punto de posibilitar improvisaciones reguladas."(Bourdieu, 1979)

Quizás la referencia más típica que acompaña a la idea de los hábitos en la alimentación resulta de completar la frase: en este lugar, las personas acostumbran a comer, la idea de la costumbre de un plato es la referencia popular a la presencia de una acción que se repite y que caracteriza a ese plato con respecto a un contexto determinado de personas. Por ejemplo, vemos tanto en las entrevistas como en los cuestionarios la costumbre de comer arepas y pabellón, y como caracas se caracteriza por los famosos perros calientes con amplia gama de salsas, distintos sabores y colores.

Los hábitos de un plato narran los eventos físicos que se llevan a cabo en torno a la acción determinada dentro del contexto social, sea ésta comer o preparar un plato. Nos acercamos desde el mundo observable de la actividad humana a cuando comemos, se observó que no sólo estamos ingiriendo nutrientes, sino también conceptos, ideas, valores, es decir, una forma de pensar la realidad. El mundo de las ideas se funde con el mundo de los hechos. "Bueno para pensar, bueno para comer" nos señala claramente Lévi Strauss (1964). He aquí la relación más directa entre las valoraciones y la alimentación. Este es el caso cuando los comensales dicen que la comida criolla venezolana es valorada no sólo por su belleza, calidad, pureza o complejidad; sino por su tradición. Esto sucede con el pabellón, en donde existe una cantidad de elementos culturales gracias a la tradición

Es por esto que asumimos que el vínculo entre los hábitos y las valoraciones son un elemento importante, en donde, las condiciones del hábito pueden ser determinantes de su

valoración social, y viceversa. Podemos incluir a las motivaciones en este ejemplo, explicando que las personas pueden sentirse motivadas a comer en un restaurante como un medio para obtener exclusividad, por ello lo hacen generalmente en ocasiones especiales y de celebración, este valor sugiere a que existe una admiración hacia los chefs venezolanos.

Mannheim reconoce el sentido del conocimiento, como un producto cultural que debe ser interpretado desde el plano documental, tomando en cuenta la colectividad desde donde se proporciona una cierta visión de lo que en ese caso sería el acto de comer para el venezolano y al mismo tiempo comprender en qué medida la misma colectividad influye o no en la construcción social del restaurante como espacio de identidad cultural. Todo esto sin dejar de considerar la aseveración de que "no hay pensamiento humano que esté inmune a la influencia ideologizante de su contexto social".

En el caso de la cocina venezolana, el elemento de la conciencia colectiva es fundamental para construir una identidad de cultura gastronómica que de fuerza hacia ese sentimiento de arraigo para valorar lo que le pertenece al venezolano como sociedad en cuanto a costumbres y tradiciones gastronómicas. Sin conciencia colectiva es complejo desarrollar, crear normas y valores que dé lugar a reconocer platos gastronómicos como algo típico de Venezuela.

El hecho de que un plato es una práctica social y al mismo tiempo puede constituir un símbolo de identidad cultural asociado a un tipo de cocina en particular, en este caso la venezolana, es un acto que trae consigo una serie de sensaciones y distinciones relacionados con el sabor y el aroma, los cuales caracterizan la memoria gustativa a través de la construcción social del sabor, esta sensación está ligada a nombres, características, representaciones, asociaciones y preferencias donde se combinan ingredientes para lograr construir un sabor venezolano junto a un aroma agradable al público, siendo entonces el sabor un elemento intangible de la alimentación que ayuda a generar conocimiento sobre a qué sabe lo venezolano.

VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Llegado al final del trabajo de investigación el cual tuvo como objetivo identificar como se construye socialmente el restaurante como espacio de identidad cultural podemos establecer tomando en cuenta a los diferentes actores que el acto de comer para el venezolano es un elemento de la conciencia colectiva, la cual es fundamental para construir una identidad, la fuerza hacia ese sentimiento de arraigo para valorar lo que le pertenece al venezolano como sociedad en cuanto a costumbres y tradiciones se ve asociado a la gastronomía. Sin conciencia colectiva es complejo desarrollar, crear normas y valores que dé lugar a reconocer platos gastronómicos como algo típico de Venezuela.

El hecho de que el plato es una práctica social y al mismo tiempo puede constituir un símbolo de identidad cultural asociado a un tipo de cocina en particular, en este caso la venezolana, es un acto que trae consigo una serie de sensaciones y distinciones relacionados con el sabor y el aroma, los cuales caracterizan la memoria gustativa a través de la construcción social del sabor, esta sensación está ligada a nombres, características, representaciones, asociaciones y preferencias donde se combinan ingredientes para lograr construir un sabor venezolano junto a un aroma agradable al público, siendo entonces el sabor un elemento intangible de la alimentación que ayuda a generar conocimiento sobre a qué sabe lo venezolano. Venezuela sabe a arepa, ají dulce, papelón y en cuanto al aroma huele a sofrito criollo.

Lo que se refiere al objetivo sobre la construcción social del restaurante desde la mirada de los chefs se estableció que existe un amplio interés a nivel mundial por la gastronomía que involucra a los distintos actores en cada país. En el caso de esta investigación puede concluirse que detrás de sus opiniones puede identificarse un discurso de identificación con Venezuela a través de su cocina, con la que se comprometen como una forma de hacer país.

El tercer objetivo donde se establece la mirada de los teóricos sobre el tema comprende que la actividad gastronómica no puede desligarse de la cultura de una sociedad, ya que está asociando al hábito de aromas y texturas, muchas veces representados en recuerdos y nostalgias que hacen mirar hacia atrás, con la intención de revivir momentos que hacen comprender que la cocina venezolana se distingue al resto gracias a sus restaurantes de comida criolla ya que llevan dentro una identidad y una cultura de Venezuela.

El último objetivo relacionado con la mirada de los comensales nos establece que las representaciones y las preferencias por las preparaciones típicas, son dadas por la comida hecha en casa e igual por la de los restaurantes. Es en la preparación, cuando los olores se relacionan al sabor venezolano.

En lo que respecta a las herramientas metodológicas utilizadas, se puede concluir que el tratamiento cualitativo resultó ampliamente efectivo al momento de arrojar resultados que iban en consonancia con los objetivos planteados, además la observación participante fue de gran ayuda para reforzar nuestra apreciación.

Sin embargo, lo relativo a los datos aportados por los comensales no pareció igualmente eficaz. Creemos que el uso del cuestionario no contribuyó en la misma medida al conocimiento del punto de vista de los comensales como algo distintivo de los sujetos que asisten a los restaurantes de cocina venezolana. Ello puede deberse a una debilidad del instrumento en igual medida que a una opinión real de los que contestaron el mismo. Las respuestas confiables suministradas por ellos son las que se refieren al sabor venezolano, a que le gusta de la comida venezolana y con cual elemento de la cocina criolla se identifican mas.

Aun así, el uso de las dos metodologías fue de gran importancia para nuestra investigación porque el cuestionario nos permitió las tendencias de gustos en los comensales. Aunque no vacilaríamos en realizarlo de manera distinta, eliminando ciertas preguntas que no funcionaron.

Esta investigación afirma nuestros objetivos planteados, donde el ser humano es un ser social, con una identidad cultural gastronómica. Ahora más que nunca los restaurantes invaden nuestras celebraciones y las situaciones sociales importantes. Los sujetos tienen codificados

una serie de gustos gastronómicos identitario que se vinculan con la memoria gustativa en momentos específicos con los otros. Ir a un restaurante hace retomar momentos de goce y regreso a la infancia. A los efectos de este trabajo no hay dudas de que el restaurante juega un papel importantísimo en la vida social de los individuos en la actualidad, siendo un espacio de identidad cultural que contribuye a la identificación de lo nacional a través del sabor y olor de una cocina.

Ello resulta especialmente importante en un momento en el cual los venezolanos enfrentan el quedarse o irse de su país. La migración venezolana puede tener un gran papel, no solo para el conocimiento de la cocina venezolana en el mundo, sino como una forma de reconocimiento al país, de la identidad cultural para el que está ausente. Todo ello es algo que desprenderse perfectamente de este trabajo.

BIBLIOGRAFÍA

Alcántara, C., Long, O., & Rivas, B. (Enero de 2004). *La patrimonialización de la gastronomía venezolana como estrategia de desarrollo turístico*. Recuperado el 3 de Noviembre de 2016, de http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522004000100004

Almarza, C., & Escalona, Y. (1992). *Como rescatar y mantener la comida tradicional.* Caracas: Avances de nutrición y dietética.

Bardin, L. (1996). *Análisis de contenido.* Madrid: Akal Ediciones.

Berger, P., & Luckmann, T. (2003). *La construcción social de la realidad.* Buenos Aires: Industria Argentina.

Bernard, A., & Domínguez, P. (2001). *Rutas de Arte y Gastronomía una propuesta inexplorada. Estudios y Perspectivas en Turismo.*

Boas, F. (1911). *Cuestiones Fundamentales. Antropología Cultural.* Argentina: Ediciones Solar.

Bourdieu, P. (1979). *La Distinción.* Madrid: Taurus Humanidades.

Braudel, F. (2003). *Conquista y Comida.* México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Cartay, R. (Enero de 2005). *Aportes De Los Inmigrantes A La Conformación Del Régimen Alimentario Venezolano En El Siglo Xx*. Recuperado el 17 de Enero de 2017, de http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542005000100003

Comisión para la preservación del patrimonio. (2005). *La cocina como patrimonio intangible.* Recuperado el Noviembre de 23 de 2016, de https://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas_6.pdf

Contreras, J. (1995). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres.* Barcelona: Universidad de Barcelona.

Contreras, J., & Mabel, G. (2005). *Alimentación y Cultura.* Barcelona: Ariel.

Del Comer al Nutrir. (17 de Mayo de 2016). Recuperado el 10 de Octubre de 2016, de http://www.plazayvaldes.es/upload/ficheros/introduccion_21.pdf

Díaz, C., & García, I. (2014). *La alimentación fuera del hogar en España. Clarificando la dualidad entre la obligación y.* Recuperado el 20 de Octubre de 2016, de http://fes-sociologia.com/files/congress/12/papers/3237.pdf

Díaz, C., & Gómez, C. (2005). Sociología y Alimentación. *Revista Internacional de Sociología*, 21-46.

Durkheim, É. (2007). *Las formas elementales de la vida religiosa.* Madrid: Akal.

Fischler, C. (1995). *El homnívori. El gusto, la cocina y el cuerpo.* España: Anagrama.

García. (s.f.). Cocina y Patrimonio Cultural. *El Nacional*.

Giddens, A. (2002). *Consecuencias de la modernidad.* Madrid: alianza editorial.

Gómez, M. (2006). *Introducción a la metodología de la investigación científica.* Argentina: Brujas.

Harris, M. (1989). *Bueno para comer.* Madrid: Alianza.

Lazarsfeld, P. (1958). *Metodología de las ciencias sociales.* Barcelona: Laila.

Lovera. (1998). *Historia de la Alimentación en Venezuela.* Caracas: CEGA.

Mannheim, K. (1987). Ideología y Utopía. Introducción a la sociología del conocimiento. México: Fondo de Cultura Económica.

Medina, X. (2011). *Sabores Culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura.* España: Montesinos Ensayos.

Medina, X. (2011). *Sabores Culturales: Ensayo Sobre Alimentación y Cultura.* España: Montesinos ensayos.

Meléndez, J., & Gloria, C. (Noviembre de 2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. Recuperado el 15 de Enero de 2017, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008

Poulain, J. (2002). *Sociologies de I 'alimentation.* París: Presses Universitaires de Franc.

Reni, C. (2012). *Lara Gastronómica (tesis de Grado).* Caracas: UCAB.

Restaurantes. (1995 – 2006). *Guía de Caracas*.

Revel, J. (11 de Marzo de 2011). *Tú guía gastronómica*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2016, de http://www.miropopic.com/n116/El-dilema-de-ser-chef-o-cocinero

Sanoja, M., & Vargas, I. (1999). *Orígenes de Venezuela. Regiones ge históricas aborígenes hasta 1500 d.c.* Caracas: Comisión Presidencial Centenario de Venezuela.

Scannone, A. (2014). Cocina criolla. *Gastronomía en Venezuela*.

Simmel, G. (1988). *El individuo sociedad. Ensayos de la crítica de la cultura.* Barcelona: Península.

Strauss, A., & Corbin, J. (2002). *Bases de la investigación cuantitativa.Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada.* Antoquia: Universidad de Antoquia.

Strauss, L. (1981). *La Antropología Estructural.* Madrid: Tecnos.

Taylor, S., & Bogdan, R. (1987). *Introducción a los temas cualitativos de investigación.* Buenos Aires: Paidos.

Weber, M. (1964). *Economía y Sociedad.* México: Fondo de cultura económica.

ANEXOS

Anexo A: Cuestionario de Inventario para los Comensales.

Sexo:

Edad:

Lugar de Nacimiento:

Por favor, complete las siguientes frases sin tomar en cuenta el contexto político en el que se encuentra Venezuela actualmente. Intente usar pocas palabras para ello.

1. Cuando deseo comer comida venezolana, preparo_____
2. El sabor venezolano está asociado a_____
3. La comida criolla venezolana es_____
4. Mi infancia sabe a_____
5. Venezuela sabe a_____
6. Caracas sabe a_____
7. Disfruto del sabor venezolano cuando_____
8. El olor de la comida venezolana está caracterizado por el aroma de_____
9. Lo más agradable de la comida venezolana es_____
10. Lo más desagradable de la comida venezolana es_____
11. Cuando pienso en gastronomía, me imagino_____
12. Como venezolano, comúnmente me alimento con_____
13. Mi mamá me enseñó a comer_____
14. El sabor venezolano se diferencia del resto de los sabores del mundo, por_____
15. Al comer, siempre debo_____
16. Es bueno comer_____

17. A mis familiares y amigos no les gusta comer _____, mientras a mí me encanta_____
18. Es malo comer_____
19. Los tres alimentos más importantes son_____
20. Mi familia y yo comemos en la mesa cuando_____
21. Mi familia y yo comemos en un restaurante cuando_____
22. Mi plato típico favorito es_____
23. Me gusta comer junto a_____

Anexo B: Formato Entrevista a Profundidad para Chef Venezolanos de Restaurantes Gourmet Caraqueños.

NOMBRE DEL RESTAURANTE: _____

NOMBRE DEL CHEF: _____

EDAD: ____

PREGUNTA Nº 1

La gastronomía está de moda, siendo la misma un tema de auge mundial. En nuestro país parece haber todo un movimiento de valorización de la cocina venezolana en el que se busca el reconocimiento a nivel mundial de nuestros platos que muchos desconocen

Ahora bien, dejando de lado la crisis actual en la que se encuentra el país, considerando entonces el hecho que la cocina venezolana nunca había sido tan importante como ahora y que al mismo tiempo la actividad gastronómica en Venezuela se ha incrementado considerablemente, ¿Qué nos podría decir usted sobre la gastronomía venezolana en general, en cuanto a las técnicas culinarias, los ingredientes y productos propios, recetarios, platos típicos que la representan?

PREGUNTA Nº 2

Del mismo modo, ¿Qué hay para usted de característico en el sabor venezolano, aquello que muchos conocen como "sazón"? ¿Qué elementos para usted forman parte de la cocina venezolana que no puede faltar en ella? ¿Qué se busca realzar en la cocina venezolana, en cada plato y en la presentación del mismo?

A su vez, ¿puede comentarnos alguna experiencia que lo haya motivado a iniciarse en este mundo de la cocina venezolana?

PREGUNTA Nº 3

Anteriormente nos comentó que fue lo que lo motivo a iniciarse en ese mundo de la cocina venezolana pero ahora por otra parte nos gustaría saber que hay detrás de la creación de su restaurante, sabiendo de antemano ¿qué fue lo que lo motivo en este caso en la construcción del mismo y en qué medida este restaurante se diferencia de otro de alta cocina, o alguno que también haya tenido o trabajado?

¿Qué lo inspiró al momento de colocarle el nombre a este restaurante? ¿Quién o qué lo inspiró al momento de elaborar la carta? ¿Qué hay detrás al momento de colocarle un nombre a un plato?, ¿Guardan similitud con su región de procedencia? ¿Algún recuerdo de su infancia puede estar asociado al sabor venezolano que hay detrás de su cocina?

Por otra parte, en la sociedad actual unos hablan de vender un producto, otros hablan de vender experiencia/sensaciones, ¿Qué busca vender usted desde su cocina? ¿Busca usted vender algo en particular con sus platos?

PREGUNTA Nº 4

Aunque en la actualidad se habla mucho del rescate y la re-valorización de la gastronomía venezolana a través de la influencia de los chefs que buscan perpetuar la identidad de la cocina venezolana como patrimonio cultural, muchos opinan que no se ha dado a la cocina venezolana la difusión que se merece ni tampoco su reconocimiento mundial. ¿Qué puede decirnos usted sobre esto? ¿Está de acuerdo o no con este planteamiento?, ¿Qué opina usted sobre la onda de valorización? ¿Podría hablarnos un poco más sobre ello? ¿Hay algo en particular que se deba o no hacer para que la cocina venezolana sea reconocida en otros lugares del mundo?

Anexo C: Base de Datos de los Cuestionarios de Inventario para los Comensales.

cuando deseo comer comida venezolana, prepar	el sabor venezolano esta asociado	la comida criolla venezolana	mi infancia sab	venezuela sab	caracas sabe a	disfruto el sabor venezolano cua	el olor de la comida venezolana está caracterizado por el ar	lo más agradable de la comida venezola	lo más desagradable de la comida venezola	cuando pienso en gastronomía, me ima	como venezolano, comunmente me aliment	mi mamá me enseñó a co	el sabor venezolano se diferencia del resto de los sabores del mu	al comer siempre de	es bueno comer	a mis familiares y amigos no les gust	mientras a mi me enca	es malo com	los tres alimentos más importantes	Mi familia y yo comemos en la mesa cu	mi familia y yo comemos en un restaurante c	Mi plato típico favorito	Me gusta comer junt	Sexo	edad	lugar de nacimient	Restaurant
arepa	identidad	mejor	arepa	gloria	pabellón	viajo	buena comida	sabor	nada	hallaca	arepa	mondongo	sazón	dar gracias a dios	familia	brocoli	brocoli	de pie	carnes, granos, ensalada	celebramos algo especial	celebramos	pizca andina	mi familia	femenino	44	Región Central	alto
pabellón	arepa	reconocida	hallaca	pabellon	empanadas	chocolate	sofrito	todo	nada	pasticho	arepa	proteína	sazón	acompañar con pan	sano	vegetales	pasta	grasas	proteínas, carboidratos y vegetañes	celebramos algo especial	exporádico	arepa	mi familia	femenino	59	Región Central	alto
arepa	identidad	simple	pasticho	empanada	arepa	hervido	cilantro	carne mechada	caraotas	lomito	pasta	pasta	frito	repetir	pasta	hervido	hervido	caraotas	pasta, carne, pescado	siempre	exporádico	pizca andina	mi familia	masculino	29	Región Central	alto
pabellón	sazón	mejor	arepas dulces	comida de mama	variedad	viajo	ají dulce	sabor	nada	gastronomía venezolana	arepa	lengua de res	sazón	disfrutar	con gusto	lengua	lengua de res	picante	frutas, proteínas y cereales	siempre	celebramos	arepa	seres queridos	femenino	33	Región Central	alto
arepa	familia	unica	golfeado	agridulce	pabellón	familia	ajo	postres	nada	asado negra	arepa	sopa	sazón	queso	aceite de oliva	hervido de pescado	hervido de pescado	solo	proteínas, frutas y carbohidratos	fines de semana	viernes	pizca andina	mis amigos	masculino	48	Región Central	alto
pabellón	ají dulce	arepa	acema	café	mezcla	empanada	hallacas	variedad	poco saludable	sopa y seco	arepa	arepa	variedad	tener hambre	sano	sardina	pizza	grasas	todos	siempre	celebramos	pizca andina	mi familia	femenino	23	Región Central	alto
arepa	regiones	buenísima	arepa	arepa	perro caliente	viajo	ají dulce	sabor	difícil de preparar	comida gourmet	arepa	comida criolla	no se	no excederme	de todo	todo	agri dulce	en exceso	carbohidratos, proteínas y vitaminas	siempre	celebramos	asado negro	mi familia	femenino	43	Región llanera	alto
arepa	cálido	rica	helado	calidez	frescura	empanada	mar	sazón	nada	comida gourmet	empanada	de todo	calidad	lavarme las manos	despacio	ensaladas	ensaladas	en exceso	arepa, verduras y frutas	a veces	celebramos	pabellón	mis amigos	femenino	22	Región Central	alto
arepa	hallaca	deliciosa	caraotas	arepa	mezcla	cocina mi madre	ají dulce	sabor	hígado	comida gourmet	cruzado	de todo	aliños	picante	frutas	solos	compañía	sin hambre	carnes, cereales, vegetales	a veces	mi mamá no quiere cocinar	macarrones con pollo	mi familia	masculino	42	Región Central	alto
asado negro	salsa	extraordinaria	chicha	pabellón	arepa	café	cilantro	familia	comer solo	reina pepiada	arepa	de todo	sazón	café	casabe	caraotas	caraotas	comida fría	carbohidratos, proteínas y vitaminas	siempre	celebramos	asado negro	mi familia	masculino	50	Región Central	alto
pabellón	multicultural	arepa	caraotas	multicultural	reina pepiada	cocino	especias	sabor	hígado	sabor	granos	de todo	creativo	lavarme las manos	vegetales	higado	cocina venezolana	de pie	vegetales, frutas y proteínas	celebramos algo especial	celebramos	asado negro	mi pareja	masculino	60	Región Central	asador
arepa	arepa	pabellón	playa	amor	empanadas	arepa	ají dulce	sabor	nada	cachapa	arepa	de todo	aliños	dar gracias a dios	disfrutar	morcillas	cachapas	chicharron	arroz, plátano y carne	siempre	exporádico	pabellón	mi familia	femenino	50	Región Central	asador
pabellón	arepa	sabrosa	arepa	arepa	arepa	pabellon	guiso	olor	nada	arepa	arepa	de todo	sazón	dar gracias a dios	de todo	pescado	pescado	pescado	arepa, proteína, vegetales	a veces	quincena	pabellón	mi familia	femenino	22	Región Central	asador
cachapa	regiones	unica	empanadas	chocolate	empanadas	familia	guiso	sabor	nada	variedad de comida	arepa	arepa	sazón	dar gracias a dios	caraotas	granos	granos	cochino frito	arepa, pabellón, sopa	navidad	celebramos	cachapa	mis amigos	masculino	24	Región Central	asador
pabellón	felicidad	unica	pan andino	arepa	hallaca	familia	arepa	arepa	riñon	comida gourmet	arepa	pabellón	guiso	dar gracias a dios	de todo	higado	empanadas	carne	proteína, calcio y vitaminas	siempre	celebramos	arepa	mi familia	femenino	51	Región Central	asador
arepa	hallaca	pabellón	arepa frita	chocolate	cachapa	playa	hallacas	familia	nada	restaurante	arepa	arepa	ají dulce	dar gracias a dios	pabellón	no se	sano	chatarra	vegetales, proteínas y fruta	siempre	celebramos	arepa	mi familia	femenino	57	Región Central	asador
pabellón	pueblo	sabrosa	arepa	ají dulce	empanadas	comparto	caraotas	variedad	nada	comida gourmet	arepa	de todo	autenticidad	disfrutar	granos	cochino	cochino	en exceso	carnes, huevos, vegetales	siempre	fines de semana	pabellón	mi familia	femenino	44	Región Central	asador
pabellón	arepa	mejor	arepa	hallaca	reina pepiada	ricos platos	aliños	sabores	costos	comida gourmet	granos	sano	variedad	lavarme las manos	sano	frituras	cochino	grasas	granos, vegetales y cereales	fines de semana	celebramos	empanadas	mi familia	femenino	46	Región Central	asador
pabellón	españoles	sublime	hallaca	comida de mama	arepa	playa	ají dulce	guisos	nada	mamá	cruzado	guisos	agridulce	lavarme las manos	sopa	viceras	higado encebollado	grasas	huevo, pan y leche	fines de semana	celebramos	sancocho de pescado	mi familia	masculino	63	Región Central	asador
arepa	sazón	unica	fororo	pescado	perro caliente	perros calientes	mama	cantidad	nada	pescado	pasta	granos	sazón	algo de tomar	sano	sardina	pescado	sin compartir	carnes, granos, frutas	celebramos algo especial	celebramos	arepa	mi pareja	masculino	32	Región Central	asador
arepa	arepa	múltiple	arepa	pabellón	pabellón	voy al restaurante	guiso	múltiple	nada	elaborada	arepa	de todo	variedad	alimentos buenos	sazón	pan	arepa	solo	proteínas, carbohidratos y grasas	siempre	mi mamá no quiere cocinar	pabellón	mi familia	masculino	54	Región Central	bistró
cachapa	dulce	fusión	tajadas con queso	pabellón	arepa	siempre	maíz	variedad	nada	platos nuevos	pescado	de todo	mestizo	algo que me guste	lo que nos guste			en exceso	pescado	a veces	exporádico	hallaca	mi familia	masculino	49	Región Central	bistró
arepa	carne mechada	pabellón	arepa	arepa	arepa	casa bistró	café	sabor	picante	pescado	pollo	arepa	sazón		frutas	vegetales		grasas	pescado, vegetales y frutas	siempre	fines de semana	pasticho	mi familia	femenino	32	Región Sur	bistró
arepa	ají dulce	raíz	bollito	dulce y picante	dulce y salado	desayuno	ají dulce	aromas	nada	colores	harinas	sopa	contraste	oler	de todo	diablito		sin compartir	pan, vino, queso	a veces	celebramos	bollitos navideños	seres queridos	femenino	36	Región Central	bistró
arepa	sazón	pabellón	popi-gino	pabellón	fresas con crema	familia	café	variedad	hígado	exótico	proteías	sano	con amor	algo de tomar		frío	tibio	salado	proteínas, carboidratos y vegetales	celebramos algo especial	quincena	arepa	mi familia	femenino	28	Región Central	bistró
arepa	dulce y salado	deliciosa	chocolate	arepa	jugo de parchita	viajo	plátano	cariño	chavistas	francesa	frutas	bonito	autenticidad	normas de la mesa	sano	picante	chipotle	grasas	proteínas, vegetales, carboidratos	siempre	mi mamá no quiere cocinar	pabellón	mi familia	femenino	23	Región Central	bistró
asado negro	ají dulce	extraordinaria	bienmesabe	pastel de chucho	bollos pelones	como	arepa	polvorosa de pollo	nada	francisco abenante	arepa	mondongo	ají dulce	cepillarme los dientes					pescado, frutas y carne	siempre	quincena	pastel de chucho	mi familia	masculino	50	Región Central	bistró
hervido	pabellón	buenísima	caraotas			restaurante	aliños	sabor	nada	comida venezolana	arepa	de todo	ingredientes		variado			grasas				pasticho	mi familia	masculino	56	Región Central	bistró
arepa	pescado	condimentada	pescado	cambur	café	cerveza	ají dulce	variedad	frituras	chefs venezolanos	tajadas	granos	condimentada	disfrutar	casa bistró	ensaladas			cambur, granos, pescado	siempre	celebramos	cachapa	mi familia	masculino	47	Región Central	bistró
arepa	ají dulce	pabellón	quesillo	fresco	golfeados	viajo	experiencia	asado	frituras	colores	arepa	de todo	autenticidad	sentarme	comida venezolana	frutas	cítricos	dulce	queso, carne, pescado	siempre	celebramos	cachapa	mi familia	femenino	48	Región Central	bistró
pabellón	sazón	extraordinaria	caraotas	gloria	arepa	viajo	primavera	diversidad	escasez	gloria	arepa	granos	aliños	disfrutar	sopa	aliñoes	aliños	carne	vegetales, granos y carnes	a veces	quincena	sancocho de pescado	mi familia	femenino	44	Región Central	casa veroes
pabellón	arepa	mejor	hallaca	arepa	arepa	cualquier ocasión	ingredientes	compañía	dulce de lechoza	caracas	arepa	de todo	sazón	dar gracias a dios	familia	asado	cachapas	en exceso	fruta, vegetales y proteína	siempre	celebramos	polvorosa de pollo	mi familia	femenino	43	Región Central	casa veroes
pabellón	carnes	arepa	arepa	cachapa	reina pepiada	quiero	arepa	carne	nada	muchas carnes	arepa	arepa	aroma	algo de tomar	de todo	pescado	carne	enojado	vegetales, carbohidratos y proteínas	siempre	celebramos	pabellón	seres queridos	femenino	35	Región llanera	casa veroes
arepa	región	variedad	galletas marias	tajadas	empanadas	arepa	cachapas	hallaca	caraotas	diferentes sabores	arroz	avena	sofrito	algo de tomar	aguacate	jugo	pizza	frutas despues	brocoli, arroz y jugo	fines de semana	celebramos	congril	mi familia	masculino	24	Región Central	casa veroes
cachapa	tequeño	deliciosa	hallaca	pabellón	empanadas	arepa	plátano	diversidad	nada	dulces	arepa	caraotas	gustosa	lavarme las manos	sin apuro	cebolla	exceso	queso, carne y algo rico		celebramos algo especial	celebramos	cachapa	mis amigos	femenino	22	Región Central	casa veroes
arepa	tradición	divina	dulce	gloria	frescura	cocino	felicidad	la gente	nada	platos típicos	arepa	arepa	sazón	dar gracias a dios	tranquilidad	poco	bastante	enojado	frura, proteinas y carbohidrato	a veces	exporádico	ensalada de gallina	mi familia	femenino	49	Región Central	casa veroes
pabellón	gusto	rica	caraotas	riqueza	arepa	cocino	sabor	arepa	nada	dulces	granos	sano	delicias	dar gracias a dios	sano	solos	en familia	grasas	proteínas, frutas y carbohidratos	celebramos algo especial	celebramos	pabellón	mi familia	femenino	72	Región Occidente	casa veroes
arepa	tradición	divina	dulce	gloria	frescura	cocino	felicidad	la gente	nada	platos típicos	arepa	arepa	sazón	dar gracias a dios	tranquilidad	poco	bastante	enojado	frutas, proteínas y cereales	a veces	exporádico	pabellón	mi familia	femenino	30	Región Central	casa veroes
pabellón	felicidad	excepcional	arepa	tradición	empanadas	familia	sazón	sabor	pesada	asado negra	arepa	arepa	sazón	saborear	comida venezolana	caraotas	reina pepiada	sin saborear	proteína, vegetales y carbohidratos	siempre	celebramos	pabellón	mi familia	femenino	22	Región Central	casa veroes
arepa	caribeña	pabellón	playa	playa	aire fresco	cocino	encanto	simpleza	hallaca	hallaca	arepa	sano	típico	algo de tomar	carne mechada	mal	sano	grasas	balance	siempre	celebramos	hallaca	mi familia	masculino	51	Región Central	casa veroes
pabellón	sofrito	intersante	arroz con leche	café	cachapa	sumito	ajo	sabor	nada	pastel de chucho	granos	de todo	sazón	dar gracias a dios	sano	parados	arepa	frío	pollo, pescado y lenteja	siempre	celebramos	asado negro	mi pareja	femenino	53	Región Central	Leal
arepa	arepa	pabellón	tequeños	arepa	perro caliente	chicha	plátano	empanadas	chicha andina	arepa	arepa	melcocha	pocas especies	tener quesos	pabellón	chicha andina	panelas de san joaquín	grasas	vegetales, proteínas y carbohidratos	siempre	mi mamá no quiere cocinar	empanadas	mi familia	femenino	24	Región Central	Leal
pabellón	sazón	deliciosa	empanadas	arepa	tequenos	rumba	sofrito	sabor	mondongo	comida gourmet	frutas	arroz con pollo	variedad	dar gracias a dios	frutas	aceitunas	pizza	grasas	fruta, carnes y vegetales	celebramos algo especial	celebramos	cachapa	mi familia	femenino	32	Región Central	Leal
pabellón	felicidad	divina	empanadas	arepa	pobreza	como bastante	agradable	sabor	nada	asado negra	plátano	de todo	condimentada	algo de tomar			todo	guayaba	queso, carne, maíz	siempre	fines de semana	asado negro	mi familia	femenino	30	Región Central	Leal
arepa	condimentos	divina	sopa	pabellón	perro caliente	playa	ajo	variedad	mucha sal	comida gourmet	arepa	sopa	condimentada	normas de la mesa	sano	vegetales	ensaladas	salado	carnes, legumbre y cereales	celebramos algo especial	celebramos	arepa	mi familia	femenino	43	Región Oriente	Leal
pabellón	arepa	buenísima	dulce	carne	refresco	pabellon	masa	sabor	como se ve	comida gourmet	arepa	empanadas	frito	disfrutar	arepa	hallacas	empanadas	cachito	cachapa, arepa, empanadas	navidad	mi mamá no quiere cocinar	pabellón	mi familia	masculino	28	Región Central	Leal
empanada	fusión	buenísima	empanadas	pabellón	tradición	siempre	carne mechada	golfeado	nada	pabellón	arepa	de todo	mestizo	lavarme las manos	frutas	todo	todo	solo	leche, proteínas y fibra	siempre	exporádico	pisillo de chiguire	mi familia	masculino	50	Región Central	Leal
mondongo	regiones	pabellón	empanadas	pabellón	asado negro	cachapa	ají dulce	sabor	nada	restaurante	arepa	avena	variedad	normas de la mesa	proteínas	patitas de cochino	higado encebollado	solo	huevo, leche, pescado	siempre	exporádico	sancocho de pescado	mi familia	femenino	52	Región Central	Leal
cachapa	arepa	pabellón	arepa	cachapa	perro caliente	familia	arepa	compañía	pesada	multiculturalidad	arepa	de todo		algo de tomar		ceviche	todo	hasta no poder más		siempre	celebramos	cachapa	mi familia	femenino	21	Región llanera	Leal
arepa	arepa	pabellón	chocolate	pabellón	arepa	chocolate	ajo	sabor	nada	hallaca	arepa	pabellón	sazón	dar gracias a dios	cachapa	anchoas	queso	grasas	pollo, pescado y carne	siempre	celebramos	pabellón	mi familia	femenino	50	Región Central	Leal
arepa	arepa	pabellón	bizcocho	arepa	arepa	arepa	sofrito	arepa	malta	variedad de comida	arepa	de todo	sazón	comer rico	rico		todo	nada	arepa, queso, vegetales	fines de semana	celebramos	arepa	mis amigos	femenino	23	Región Central	milanesa ccs
pabellón	sensasiones	buenísima	arepas dulces	sabor tropical	perro caliente	arepa	sofrito	aromas	nada	comida gourmet	arepa	arroz con pollo	variedad	dar gracias a dios	de todo	chatarra	pizza	grasas	desayuno, almuerzo, cena	celebramos algo especial	celebramos	pabellón	mis amigos	femenino	25	Región Central	milanesa ccs
mandoca	sazón	pabellón	pizca andina	hallaca	variedad	como plato navideño	diversidad	lo casero	nada	comida gourmet	tajadas	pescado	sazón	algo de tomar	patacones	pabellón	patacones y pescado	grasas	carne, huevo, plátano	navidad	celebramos	pizca andina	mi familia	femenino	22	Región Andes	milanesa ccs
arepa	queso guayanés	pabellón	cachapa	múltipes sabores	perro caliente	rumba	carne mechada	la andina	nada	variedad de comida	arepa	de todo	sazón	masticar lento	lento y disfrutarlo	todo	arepa andina	chatarra	aguacate, arepa, huevo	fines de semana	exporádico	pizca andina	mi familia	femenino	26	Región Central	milanesa ccs
cachapa	comida	deliciosa	papitas de leche	arepa	fresas con crema	rumba	hallacas	el pabellón	mondongo	postres	arepa	torticas de auyama	sazón	algo de tomar	postre	dulces	el helado	picante	pavo, avena, pollo	celebramos algo especial	celebramos	arepa andina	mi familia	femenino	26	Región Central	milanesa ccs
cachapa	dulce de lechoza	fusión	arepas dulces	tradición	grandeza	restaurante	guiso	sabor	nada	comida gourmet	arepa	de todo	ingredientes	dar gracias a dios	sano	cachapas	cachapas	en exceso	pescado, leche, carne	a veces	celebramos	pabellón	mi familia	femenino	44	Región Central	milanesa ccs
arepa	fusión	extraordinaria	empanadas	cachapa	arepa	familia	sofrito	sabor	nada	multiculturalidad	productos venezolanos	de todo	sazón	algo de tomar	de todo	picante	picante	grasas	carnes, granos, frutas	siempre	celebramos	empanadas	mi familia	masculino	22	Región Central	milanesa ccs
arepa	arepa	pabellón	diablitos	cachapa	todo	pabellon	hallacas	sabor	mondongo	comida gourmet	arepa	de todo	sazón	dormir	vegetales	mondongo	platano	grasas	leche, huevos, vegetales	siempre	celebramos	pabellón	mis amigos	femenino	22	Región Central	milanesa ccs
pabellón	arepa	buenísima	savoy	chocolate	empanadas	viajo	sabor	sabor	alcaparras	margarita	arepa	de todo	aroma	disfrutar	empanadas	cuento	mondongo	grasas	vegetales, frutas y fibra	siempre	celebramos	arepa	mi familia	masculino	45	Región Central	milanesa ccs
arepa	arepa	deliciosa	arepa frita	pabellón	arepa	arepa	carne mechada	sabor	nada	pabellón	arepa	arepa	sazón	dar gracias a dios	arepa	todo	pabellon	mondongo	platano, carne, queso	celebramos algo especial	celebramos	pabellón	mi familia	femenino	26	Región Central	milanesa ccs
arepa	ají dulce	mantuana	polvorosa	mango	chicha	café	guiso	compañía	fregar	armando scannone	sopa y seco	de todo	sazón	dar gracias a dios	sin apuro	pabellón	parrilla	solo	arroz, plátano y carne	siempre	exporádico	hallaca	mi familia	femenino	56	Región Central	moreno
arepa	hallaca	laboriosa	arepa	tequeños	empanadas	voy al restaurante	plátano	carne mechada	exceso de dulce	polvorosa de pollo	granos	pizca andina	papelón	lavarme las manos	granos	morcillas		grasas	carne, fruta y vegetales	a veces	exporádico	empanadas	mi familia	femenino	51	Región Central	moreno
pabellón	aliño	sabrosa	criollo	autóctona	todo	como	ají dulce	simpleza	comer rápido	aprecio	productos venezolanos	de todo	ají dulce	disfrutar	en paz	apurados	relajada	estresada	proteínas, carbohidratos, vegetales	celebramos algo especial	celebramos	asado negro	mis amigos	femenino	45	Región Central	moreno
pabellón	ají dulce	sabrosa	sofrito	platano	carne mechada	desayuno	sofrito	equilibrio	queso rallado	clásico	arepa	de todo	sofrito	algo de tomar	beber agua	lengua		solo	carne, cebolla y arroz	a veces	celebramos	mondongo	mi familia	masculino	53	Región Andes	moreno
arepa	agridulce	sazón	dulce de leche	múltipes sabores	venezuela	chocolate	ají dulce	variedad	prpararla	venezuela	arepa	arepa	sofrito	dar gracias a dios	relajado	carne	mariscos	solo	leche, carne y arepa	a veces	celebramos	asado negro	mi familia	femenino	45	Región Occidente	moreno
arepa	natural	la mejor	arroz con pollo	ají dulce	mezcla	viajo	ají dulce	natural	nada	victor moreno	arepa	granos	único	algo de tomar	caraotas	caraotas	cosas nuevas	grasas	desayuno, almuerzo, cena	navidad	viajamos	pabellón	mi familia	femenino	20	Región Oriente	moreno
arepa	dulce	tajadas	galletas marias	ají dulce	pasta boloñesa	chocolate	hallacas	chocolate	cubito	victor moreno	arepa	sopa	ají dulce	lavarme las manos	vegetales	lengua	mondongo	grasas	granos, vegetales y cereales	fines de semana	quincena	tajadas con queso	mi pareja	masculino	28	Región Central	moreno
arepa	caribeña	versátil	cachapa	múltipes sabores	arepa	mi familia	pabellón	asopados	nada	multiculturalidad	arepa	pescado	variedad	normas de la mesa	vegetales	pizza	carpaccios	exceso	proteínas, carbohidratos y grasas	navidad		pabellón	mi familia	masculino	60	Región Central	moreno
arepa	ají dulce	sabores fuertes	bollito	hallaca	polvorosa de poll	cocina mi madre	pasas y aceitunas	aromas	presentación	cultura	arepa	granos	combinación	relajarme	vegetales	vegetales	vegetales	grasas		navidad	quincena	polvorosa de pollo	mi familia	masculino	40	Región Central	moreno
arepa	empanada	buenísima	empanadas	arepa	arepa	arepa	no se	cachapa	hallaca	no se	arepa	pan con mermelada	variedad	lavarme las manos	empanadas	hallacas	empanadas	nada	fruta, verdura, carnes	siempre	exporádico	empanadas	mis amigos	masculino	24	Región Central	moreno