

**DISCURSO DEL DR. ALVARO SANDIA BRICEÑO PARA DAR
RESPUESTA AL DISCURSO DE INCORPORACIÓN DEL DR.
RAFAEL CARTAY COMO MIEMBRO DE HONOR DE LA
ACADEMIA DE MERIDA**

MERIDA, 8 DE MARZO DE 2023

RECUERDOS DE ANTAÑO

Nunca me imaginé en los años en que he estado vinculado a la Academia de Mérida, primero como invitado a los actos y sesiones en las presidencias de los doctores Rafael Solórzano y Mario Spinetti Berti, luego como Presidente de la Fundación Academia de Mérida y ahora como Miembro de Honor, que me correspondería la singular tarea de dar respuesta a un discurso en un acto de incorporación de uno de sus miembros y que sería precisamente para recibir al Dr. Rafael Cartay, como Miembro de Honor de esta Academia, quien ha presentado, para cumplir con las disposiciones legales y reglamentarias de esta institución, un recuento de sus vivencias de joven recién llegado desde su natal Barinas a culminar sus estudios de bachillerato en el Liceo Libertador de nuestra ciudad y su posterior ingreso en la Facultad de Economía de nuestra Alma Mater hasta graduarse de economista.

Cuando me dispuse a cumplir el cometido impuesto por la Junta Directiva de esta institución, pensé en tratar un tema relacionado con la gastronomía, pero no siendo un experto en la materia, como es mi caso, responder a un erudito en tales asuntos, como es a quien hoy recibimos, no es tarea fácil. Del extenso curriculum del Dr. Cartay podemos destacar su formación académica, sus actividades universitarias, los premios y reconocimientos recibidos, pero, fundamentalmente, debo mencionar los cincuenta y seis libros publicados como autor o coautor, a los cuales hay que agregar los libros terminados y aún no publicados, los libros en proceso, además de cuarenta y cinco artículos arbitrados e indexados.

Entre los premios y reconocimientos recibidos por el Dr. Cartay en la tarea de investigador y escritor de temas sobre gastronomía sobresalen el Premio Nacional de Nutrición (1994), el Premio Gourmand World Cookbook Awards (2006) por el Mejor Diccionario de Cocina en Kuala Lumpur, Malasia, el Gran Tenedor de Oro de la Academia Venezolana de Gastronomía (2011), el Primer Premio del Primer Concurso de Ensayo Gastronómico de la Academia Venezolana de Gastronomía (2012), el Premio Gourmand World Cookbook Award (2013) con el Libro Mango Verde, Maduro, Pintón, en cuya redacción participó como coautor, pero además hay que destacar que es Miembro de la Asociación Venezuela Gastronómica y Miembro de la Academia Venezolana de Gastronomía.

Ante este caudal de libros y artículos, premios recibidos y su membresía como Miembro de Academias Venezolanas de Gastronomía, el tema gastronómico no estaba al alcance de quien les habla, que no ha pasado de ser un aficionado a la buena mesa, a “sentarse a manteles” como decía el recordado Padre Eccio Rojo Paredes y a catar tal o cual vino, que en palabras de Pablo Neruda son: “Vinos que lloran o ríen acompañándote a tu alma, vinos con insignias antiguas, cubiertas de gloria o vinos sencillos de la pradera, vinos sin nombre” (1). La imposibilidad de tratar a fondo y con sapiencia el tema culinario me hizo evocar a nuestro poeta Andrés Eloy Blanco porque me siento “como el niño pobre ante el juguete caro”.

El Dr. Rafael Cartay, en su discurso de incorporación a la Academia de Mérida, hace un hermoso recuento de sus vivencias de la ciudad en que vivió en sus tiempos de estudiante, apenas llegado de su tierra barinesa. Era una Mérida indudablemente distinta a la actual, pequeña en extensión y que tenía Universidad, Arzobispo, ocho plazas dedicadas a próceres de la independencia, diez iglesias, un cementerio y un mercado, gente amable y trabajadora, duendes, escritores, poetas y músicos serenateros.

Cuando el ahora académico inició su viaje desde Barinas para avecindarse en nuestra ciudad, se detuvo en Barinitas donde se dejan atrás los llanos y se inician las estibaciones andinas y recorrió por el polvoriento Ramal de la Carretera Trasandina, construida por el General Juan Vicente Gómez e inaugurada en el año 1925, los pueblos de La

Mitisus, Santo Domingo, El Baho, Apartaderos, San Rafael de Mucuchíes, Mucuchíes, Mucurubá, Escaguey, Cacute y Tabay y cuando ya se divisa la ciudad, y en la curva que pasado el precipicio que se ahonda en el Mucujún y frente a la Capilla del Carmen, el chofer y los pasajeros agradecían a la Virgen protectora de los viajeros que los hubiera traído con bien y sin percance alguno.

Poco antes del Puente sobre el río Mucujún se podían ver las instalaciones de la Planta de la Luz Picón, una de las dos que surtía de electricidad a Mérida. La otra era la Luz Parra ubicada en la esquina donde fue construida el Edificio Torre de los Andes. Al llegar a la Vuelta de Lola, se bajaba por la Hoyada de Milla y era la Cruz Verde, frente al actual Hotel Prado Río, el símbolo de Mérida que le daba la bienvenida a los visitantes. Era todavía una ciudad “donde estiraban su pereza ocho calles longitudinales y veintitrés transversales” como en Signos de Mérida lo dice Emilio Menotti Spósito. Si la Cruz Verde era el límite de la ciudad por el norte, la Plaza Glorias Patrias, con sus monumentos en honor al General Páez y al General Campo Elías, era el límite de la ciudad por el sur. Era una ciudad con apenas unas decenas de miles habitantes y que cabía en la estrecha meseta circundada y guarnecida por los ríos Chama, Mucujún, Albarregas y Milla.

Esa era la ciudad que Rafael Cartay conoció al llegar de su tierra natal para cursar estudios primero en el Liceo Libertador y luego en la Universidad de los Andes. Cartay se refiere con nostalgia a esa ciudad que hoy va desapareciendo para quedarse en las brumas del recuerdo. Hace referencia a los pocos sitios de diversión que existían, de la novia platónica a quien acompañaba hasta su casa de la Plaza de Milla para regresar caminando a la pensión donde vivía en las cercanías de la Plaza del Llano y que tenía una cocina criolla y sencilla pero suficiente para calmar el apetito del adolescente que pronto se haría hombre. Recuerda las incursiones al Comedor Popular donde por un módico precio se podía almorzar y allí acudían estudiantes, trabajadores y oficinistas de las cercanías que en una paciente cola esperaban su turno para sentarse en las modestas mesas donde se compartían las sillas con quienes hubieran llegado con anterioridad o se incorporaban luego.

Rafael Cartay nos hace en su discurso un adelanto de lo que serán posiblemente sus Memorias, que desde ya esperamos con el anhelo de quienes hemos sido sus consecuentes amigos y lectores.

No puedo responder los recuerdos de la Mérida de los tiempos de estudiante y de luego novel profesor de Rafael Cartay con otro recuento de lo que fue la Mérida que yo viví, porque creo que sería redundante. Mucho de lo que disfruté y también sufrí en esa ciudad también la disfrute y sufrí yo y también la añoro, porque ha cambiado en lo físico y espiritual, ya no podemos ver en nuestras mañanas las nieves de los picos, ahora ocasionales, y hasta el clima que nos obligaba a utilizar sweteres, abrigos y chaquetas, hoy nos permite vestir ropa liviana. Todo es diferente y esta variación no siempre ha sido para mejorar nuestra manera de vivir.

Pero al revisar la extensa obra escrita por el nuevo académico me he conseguido con un libro de su autoría que leí con el interés de siempre y que se titula “La hallaca en Venezuela” y que editó la Fundación Bigott. Creo que es oportuna la relectura de ese libro para que al recibir al Dr. Rafael Cartay como Miembro de Honor de la Academia de Mérida, haga memoria de lo que para los muchachos de mi tiempo significaron dos tradiciones arraigadas en nuestra Mérida de siempre: los pesebres y las hallacas.

Haciendo un repaso del libro del Dr. Cartay vemos como se remonta a los orígenes de la hallaca y su lenta evolución desde el siglo XIX hasta llegar a convertirse en el plato más emblemático de la cocina venezolana, se refiere a los primeros registros que se ubican en Coro en 1538 y en Barquisimeto en 1568, para luego ser una preparación imprescindible en la navidad venezolana como lo señalan estudios de Aníbal Lisandro Alvarado en 1953 y de Ramón David León en 1954.

En su recuento histórico nos habla del “pabellón criollo” y del pan de jamón nacido en Caracas en 1905 en la Panadería Ramella, que por cierto solo vino a conocerse en Mérida pasada la media centuria del siglo pasado.

En cuanto a la aparición de las hallacas andinas, la tachirenses, la trujillana y la merideña, hace referencia a noticias de prensa en San Cristóbal en el Diario Horizontes en 1903 y aún más atrás en “La Lira”

de Trujillo en 1896. En Mérida hay un poema anónimo publicado en el periódico La Avispa en 1878.

Al historiar la hallaca en Mérida nos habla de los tradicionales pesebres y de las misas decembrinas y del intercambio de regalos entre las familias amigas.

Luego de leer detenidamente el trabajo presentado por quien hoy se recibe como Miembro de Honor de esta Academia, me ha parecido pertinente recordar las fiestas navideñas que disfrutamos en nuestras mocedades, porque cada uno de los asistentes a este acto tiene un especial recuerdo de las hallacas de nuestras casas, de quiénes las hacían y del modo de prepararlas.

Germán Briceño Ferrigni, en el Prólogo a la edición de la Asamblea Legislativa del Estado Mérida de Viaje al Amanecer – Nieves de Antaño en homenaje a Don Mariano Picón Salas en los 423 años de la Ciudad de Mérida, escribe a propósito de Picón Salas lo siguiente: “Don Mariano vivió siempre perseguido por los fantasmas merideños de los que quiso liberarse escribiendo Viaje al Amanecer. Mas, falló en su intento pues los fantasmas siguieron contumaces tras su pesquisa, como una familia alucinada en sus nochebuenas de allá lejos, según lo confiesa en Nieves de Antaño” (2).

Y así Mariano Picón Salas, en su hermosa añoranza de su Mérida natal recogida en Viaje al Amanecer, se refiere a las fiestas navideñas de esta manera: “Pero ya al alborear de diciembre la Sierra Nevada de Mérida parece estrenar una luz nueva, despeja y azula el cielo para que en él revoloteen las más tornasoladas mariposas del tiempo seco. Una promesa pascual ya se advertía en la campanita madrugadora que llama a misa de aguinaldos; en la claridad de aquellas mañanas, en los perfumados manojos de incinillo y dicitamo real que para adorno de los “pesebres” bajan los campesinos de los páramos. Se escoge la fina paja sobre la cual debe tenderse el Niño Dios; los helechos y los musgos que refrescarán su gruta. Se muestra ya la labor extraordinaria e inconfundiblemente merideña de los artífices del anime. En sus livianos muñecos, la Historia Sagrada se trasladó al paisaje humano y geográfico de Mérida. Sobre caballitos de paso, por caminitos de cuesta, espolvoreados de mica, van los Reyes Magos envueltos en sus

chamarretas montañesas. Con un sombrero “pelo e guama” y esgrimiendo uno de aquellos machetes “rabo e gallo”, tan famosos en las guerras civiles de Venezuela, en otro rincón del pesebre, el Rey Herodes se entrega casi jovialmente a la tarea de degollar inocentes. Distinguimos entre la minúscula multitud de jinetes y peatones, esculpidos en anime, cotudos de Ejido que llevan al mercado sus cántaros de greda, indios de Lagunillas que arrastran sus esteras, pastores de Mucuchíes con su tropilla de ovejas” (3).

Ahora pasemos de los recuerdos de Don Mariano a los nuestros.

Desde muy niño rememoro dos rituales en la casa de mis abuelos Hilarión y María en la que viví desde que apenas tenía meses de nacido: El pesebre y las hallacas.

Para hacer el pesebre y antes de que se iniciara la recogida de troncos para moldear las montañas que le darían forma y que se cubrirían con papeles de diferentes colores a los cuales se les rociaría mica, polvo abrigantado para avivarlas, se tenía la previsión, a comienzos de noviembre, de sembrar en potes a los cuales se les había colocado tierra lo que llamábamos “almácigos” y que consistía en sembrar arvejas, frijoles y cualquier otro grano que creciera rapidamente y en cuestión de semanas, porque con ellos se rodearía el pesebre para darle un tinte de verdor. Hacer el pesebre involucraba a los jóvenes de la familia particularmente a las tías Lilia, Celina, Maruja y Nancy y con el refuerzo que significaban mis primos mayores Román Eduardo y Gilberto y de Germán Enrique, casi de mi misma edad. Se colocaban en el portal a San José y a la Virgen, la mula y el buey, se guindaba en un ganchito al Ángel de la Anunciación y se dejaba el espacio con algunas pajas para el Niño Jesús que solo se colocaría el 24 de diciembre a las 12 de la noche. Había pastores y ovejas en un tiempo de anime y luego de cerámica española, algunas casas y tal vez un puente que cruzaba un inexistente río. Musgo comprado en el mercado sin las restricciones ambientalistas de hoy y “barba e palo” de alguna hacienda cercana, completaban el pesebre. Los Reyes Magos iniciaban su viaje lo más lejano posible del portal y cada día, hasta el 6 de enero, avanzaban poco a poco en su largo peregrinar hasta la gruta de Belén donde entregarían sus regalos de oro, incienso y mirra al recién nacido.

El pesebre debía estar listo para los primeros días de diciembre. Además de los almácigos se colocaban algunos materos pequeños con plantas de hojas verdes. A partir del 16 y al culminar el rezo del Santo Rosario, se daba inicio a la Novena del Niño Jesús que debía terminar precisamente el día 24 al comienzo de la noche.

La emoción de los niños era grande porque esperábamos la “llegada del Niño Jesús” con sus regalos. Esa noche nos acostábamos no después de las 9 porque teníamos que estar bien dormidos para cuando llegara. Antes le habíamos escrito el Niño Jesús pidiendo los regalos que aspirábamos. Esas cartas siempre empezaban por decirle que nos habíamos portado bien y que en recompensa a nuestro buen comportamiento esperábamos que nos trajera tal o cual regalo. No siempre cumplía el Niño Jesús porque algunas veces no le alcanzaba la plata y otras veces porque lo solicitado no se conseguía en el comercio local, pero claro, estos eran secretos entre el Niño Jesús y los papás que les habían entregado las cartas. La emoción de abrir los regalos era enorme. Lo recuerdo vívidamente cuando lo hice de niño y luego cuando vi a mis hijos disfrutarlo. Por eso ser niño es una vivencia tan grande, que por muchos años que vivamos jamás podremos olvidarla y decimos con el poeta Miguel Hernández:

Para siempre fundidos en el hijo quedamos:

fundidos como anhelan nuestras ansias voraces
en un ramo de tiempo, de sangre, los dos ramos,
en un haz de caricias, de pelo, los dos haces (4)

y también nos acercamos a esa edad con nuestro poeta Antonio Spinetti Dini, en su Romance de la Luna Niña:

Dejad que ría la niña
con esa risa de luna.

Dejad que la niña alce
sus manos como la espuma (5).

La hechura de las hallacas empezaba por encargarse las hojas a nuestra Hacienda Quizná en Chiguará. Muchos diciembres, cuando pasaba allá

algunos días de vacaciones después de haber salido de clases en el Colegio San José, vi como los obreros “asaban” en el patio del café las hojas cortadas en el cambural de San Miguel, en toscos fogones armados con leña seca de árboles de la finca. Luego les quitaban las venas y las acomodaban en paquetes envueltos con tiras de hojas de los mismos platanales que habían sido puestas a secar previamente.

Los tíos Gustavo y Tera, que vivían en Chiguará, pasaban los días decembrinos con nosotros. La tía Tera o Terita, diminutivo de Teresa, tenía tres especialidades culinarias: los huevos chimbos, la carne fría y las inolvidables hallacas a las cuales se dedicaba apenas había pisado el zaguán de nuestra casa, con su característico afán de que estuvieran listos todos los preparativos para iniciar ese trabajo.

Comprar los ingredientes de las hallacas suponía un recorrido por el viejo Mercado Principal de Mérida, el que estuvo situado donde hoy se ubica el Centro Cultural Tulio Febres Cordero y hace doscientos años el Convento de las Clarisas. Había que comprar carne de res, de cochino y de gallina, tomates, cebollas, cebollín, ajos, comino, ajo molido, ají dulce, pimentones verde y rojo, tocino, garbanzos, pasitas, vino tinto, sal, cubitos y un punto de azúcar para quitar la acidez, aceitunas con y sin hueso y alcaparras. La masa era un proceso lento porque había que “pilar” el maíz y con ceniza quitar la concha que lo cubre y hacerlo en anchos calderos de estaño. Este trabajo se preparaba con suficiente antelación para que estuviera listo para el día fijado, el 24, y las domésticas de la casa Concha o Chayo o Goya, todas lagunilleras, lo hacían con sobrada buena voluntad. La Harina Pan facilitaría esta tarea años después.

La abuela María nunca permitió que las hallacas se hicieran otro día que no fuera el propio 24 de diciembre y por eso se iniciaba el “rito de las hallacas” desde muy temprano. El día anterior se había preparado el guiso, crudo en la costumbre merideña, y el olor que desprendía hacía presagiar la calidad de las hallacas. En la cocina se organizaba la tarea y cada una, todas mujeres, sabían lo que tenían que hacer. Primero limpiar las hojas y colocarlas para extender la masa y a esta masa ponerle onoto para darle color, luego colocar uno por uno los ingredientes y los diferentes tipos de carne, de res, de cochino y de gallina, los adornos en los extremos (pasas, aceitunas, alcaparras),

cubrir todo con la propia masa y finalmente cerrar con la hoja, cuidando de que estuviera bien apretada para que no le entrara agua. Lo último era amarrar la hallaca con pabilo, tarea esta que siempre estuvo reservada a mi madre. El fondo y los lados de la olla “hallaquera” se cubría también con hojas de plátano para que no se pegaran las hallacas a la olla. La cocción al fuego de leña en el patio del solar, costumbre que se mantuvo mientras la abuela María estuvo como el personaje de la novela de Gallegos, la “Mano Azcárate”, firme y erguida al frente de la familia, duraba no menos de cuatro horas porque el guiso andino es crudo. En otras regiones del país, donde el guiso se cocina antes, en dos horas debe estar lista la hallaca.

La Cena de Nochebuena era un acontecimiento familiar porque en la Mérida de mis tiempos, a los cuales me he referido, cada familia cenaba en su casa y eran los abuelos, hijos, nietos, tíos y sobrinos, los que se sentaban en la mesa, unos primeros y los otros después, en orden y por jerarquías. Antes se habían tomado algunos licores, whisky, brandy, ponche crema o “leche de burra”, pero en la mesa el acompañamiento era vino Chianti, italiano y a la hallaca, según los gustos, se le colocaba aceite de oliva casi siempre el de marca El Gallo, importado de Portugal, el pan era de “bola o de bolita”, y dependiendo del apetito del comensal, se repetía la hallaca porque era una fiesta de nunca acabar. El postre habitual en mi casa eran los buñuelos de yuca que tenían un nombre: “Buñuelos Beleneros”, porque se hacían con la ancestral receta de mi tía abuela Belén Sandía de Chiguará.

En mi experiencia con las hallacas puedo decir que he disfrutado las hallacas margariteñas de pescado que más bien parecen una empanada de cazón grande, hallacas corianas de chivo, hallacas con masa de maíz de plátano en la zona del sur del lago, hallacas de masa de maíz oscuro, color morado, en la zona cercana a Las Porqueras de Timotes, hallacas caraqueñas según la receta de Scanone, hallacas de caraota en San Isidro de Trujillo, hallacas solo de carne de cochino, hallacas de res y de pollo, sin cochino, hasta hallacas inventadas o improvisadas, todas muy buenas, pero me quedo con las hallacas merideñas y sobre todo las de mi casa, que mantienen la sazón de las de la abuela.

El Precursor don Francisco de Miranda en su fallida incursión por el Cabo de la Vela en 1806, añoraba las hallacas de su casa en Caracas. La tradición de las hallacas se ha convertido en una manera de recordar la casa de los primeros años. La diáspora venezolana la ha llevado a los cinco continentes. Las recetas se mantienen como nos la enseñaron en nuestras casas, las inigualables “hallacas de mamá”, con algún toque del país que nos ha cobijado. La Harina PAN es un producto que se consigue ahora con relativa facilidad en América y en Europa. Seguimos celebrando la Noche de Navidad y si bien por razones de espacio en los apartamentos no ponemos siempre el pesebre, no falta el Nacimiento con el cual honramos al Niño Dios.

Mario Briceño Iragorry definió a nuestra hallaca en su incomparable estilo: “La hallaca o tamal corresponde en el arte de comer a lo que el barroco representa en el arte de construir. La hallaca es la más perfecta expresión del barroquismo culinario de la Colonia. Es la conjunción sibarítica del maíz de América con las finas carnes y los saporíficos aliños venidos de Europa: pasas, alcaparras, aceitunas, almendras, aceite, carne de vaca, carne de puerco, etc.” Y luego agrega: “La hallaca, que pudiera considerarse como la apoteosis colonial del maíz indígena, es el plato de la América fiel al maíz. Representa la generosidad de la cultura que se nutrió en el ámbito fecundo de la Colonia. El pan arcaico que se ofreció de molde para recibir los mil sabores de la mesa europea. El maíz es la suprema expresión de su fuerza de nutrimento y de goloso deleite” (6).

Arturo Uslar Pietri, se refiere a la hallaca en los siguientes términos no menos elogiosos: “Nuestra hallaca...es como un epítome del pasado de nuestra cultura...En su cubierta está la hoja del plátano. El plátano africano y americano, con el que el negro y el indio parecen abrir el cortejo de los sabores. Luego está la luciente masa de maíz. El maíz del tamal, de la tortilla y de la chicha, que es tal vez la más americana de las plantas...En la carne de gallina, las aceitunas y las pasas está España en su historia ibérica, romana, griega y cartaginesa...En el azafrán que colorea la masa y en las almendras que adornan el guiso están los siete siglos de la invasión musulmana...Y la larga búsqueda de las caravanas en la Europa medieval hacia el Oriente fabuloso de

riquezas y refinamientos está en la punzante y concentrada brevedad del clavo de olor” (7).

Mariano Picón Salas dice que la “cultura arcaica del maíz se extendió por toda América no menos de cinco milenios antes de que aparecieran en el continente los primeros europeos, cereal de usos múltiples, que es para “bestias y para hombres, para pan, vino y aceite” –como decía el padre José de Acosta-, el monumento americano más antiguo que testimonia su domesticación y uso es la venerable pirámide de Cuicuilco, cerca de Coyoacán, México, ejemplo de una cultura neolítica que algunos arqueólogos alargan a una vejez de diez mil años” (8).

El maíz es la base fundamental de la hallaca y en el Capítulo “Nochebuenas, allá lejos” de Nieves de Antaño, don Mariano recuerda la época de su Mérida navideña, así: -“Para gusto de un niño y primer contacto con el mundo, había también en la casa el trabajo de “amasijo” y ver salir del horno encendido los más azucarados “mojicones” y rosquetes. Un olor de condimento criollo –de salpresa, vinagre, guayabita, aceitunas y pasas de Almería- brotaba también de las enormes ollas en que se prepara el guiso de las “hallacas”- y termina sus recuerdos de juventud con tristeza diciendo: “Entre esas nochebuenas de allá lejos y las de ahora, ¡que frontera de nieblas, de oscuros cirros, de cambio y de soledad!” (9).

Don Tulio Febres Cordero en su “Cocina Criolla o Guía del Ama de Casa” (10), publicado en la Tipografía El Lápiz en 1899, en el Capítulo PRINCIPIOS, copia una receta de cómo preparar las hallacas y las hallaquitas de agua, que no difieren mucho de nuestra receta actual. Una curiosidad del recetario es que no usa medidas para las porciones, ni se indican los tiempos para cocinar, ni para cuántas personas alcanza la receta por lo cual es de suponer que las amas de casa de la época tenían su propio sentido de las proporciones necesarias y del tiempo de cocción para preparar las hallacas.

Señores Académicos:

He tratado de cumplir el grato deber impuesto por la Junta Directiva de la Academia de Mérida de dar respuesta al trabajo y discurso del Dr. Rafael Cartay al incorporarse como Miembro de Honor que, sobre “Las vivencias en la ciudad de Mérida”, ha presentado ante las Comisiones

de Honor y de Ingreso de esta multidisciplinaria corporación y no tengo la menor duda de que el joven Cartay en esa su primera incursión a nuestra serrana y altiva ciudad vino buscando la Mérida que recordaba Picón Salas en su hermosa “Pequeña confesión a la sordina” cuando escribe: “mi verde altiplanicie andina guarnecida de cumbres nevadas, de donde se desgajan blanquísimos ríos torrentosos, y mi vieja ciudad de arriscados aleros y campanarios, donde en el tiempo de mi infancia aún se vivía en un sosiego como de nuestro colonial siglo XVIII” (11).

Al comenzar a escribir estas palabras y siendo el Dr. Cartay un experto en temas gastronómicos, quise hacer una historia del hombre en su afán de alimentarse. Tomé algunos apuntes sobre los homínidos. Estudié en algunos libros de historia buscando estos orígenes hasta llegar a millones de años atrás, desde el simio de los árboles hasta el que bajó para caminar agachado por bosques y matorrales. Eso quedará para otra ocasión. He preferido remontarme a mis recuerdos de niñez y juventud de nuestra Mérida, porque al fin y al cabo el neoacadémico nos ha recordado la Mérida de sus albores juveniles y tenía que responder este trabajo en los términos que se corresponden con un tema afín a los tantos libros que han salido de la prodigiosa pluma del ahora académico.

Doctor Rafael Cartay: Bienvenido a la Academia de Mérida. Usted dará lustre a esta institución. Siga escribiendo sobre gastronomía y su historia porque es un tema que tiene muchos y consecuentes admiradores y gracias por haberme permitido hablar sobre los tradicionales pesebres y las hallacas merideñas, y finalmente, mi gratitud porque hemos saboreado sus hallacas en la Academia de Mérida y en pleno mes de marzo.

Señores!

BIBLIOGRAFIA

1. Pablo Neruda, Antología Esencial. Clásicos Universales. Losada S.A. Buenos Aires. 1998.
2. Germán Briceño Ferrigni, Prólogo a Viaje al Amanecer – Nieves de Antaño. Edición de la Asamblea Legislativa del Estado Mérida. Mérida. 1981.
3. Mariano Picón Salas. Viaje al Amanecer – Nieves de Antaño. Edición de la Asamblea Legislativa del Estado Mérida. Mérida. 1981.
4. Miguel Hernández, Obras Completas. Editorial Losada, S.A. Buenos Aires. Segunda edición. 1973.
5. Antonio Spinetti Dini, Antología Poética. Ediciones Academia de Mérida. Colección “Temas y Autores Merideños”. Segunda edición. Mérida. 1995.
6. Mario Briceño Iragorry, Obras Selectas. Ediciones Edime. Madrid Caracas. 1966.
7. Arturo Uslar Pietri, La hallaca como manual de historia, citado en La Hallaca en Venezuela de Rafael Cartay. Fundación Bigott. Caracas, 2003.
8. Mariano Picón Salas, “Pequeña historia de la arepa” en Obras Selectas, Ediciones Edime. Madrid-Caracas, 1962.
9. Mariano Picón Salas. Viaje al Amanecer – Nieves de Antaño. Ob. Cit.
10. Tulio Febres Cordero, Cocina Criolla o Guía de la Ama de Casa. Universidad de los Andes. 2006.
11. Mariano Picón Salas, “Pequeña confesión a la sordina” en Obras Selectas cit.