

# **UNA APROXIMACIÓN A LA HALLACA NAVIDEÑA EN VENEZUELA, Y EN LA CIUDAD DE MÉRIDA.**

**Rafael Cartay**

**Trabajo de incorporación como Miembro de Honor a la Academia de Mérida, 03. 03. 2023.**

**A mi querido amigo Mario Spinetti Berti (1920- 2007), a quien tanto quise y “con quien tanto quería”, como dijo el poeta español Miguel Hernández de su amigo Ramón Sijé.**

## **Resumen**

La hallaca es la preparación culinaria más representativa de la gastronomía navideña venezolana. Constituye una preparación compleja y laboriosa, nutricionalmente completa, que ha tenido una transición importante en relación con el ámbito en que se produce y el momento en que se consume, y que está cargada de representaciones simbólicas para los venezolanos. En una lenta evolución desde el siglo XIX, en un país desarticulado política, económica y territorialmente, la hallaca, elaborada en el marco de la cocina regional, se fue posicionando como la reina de la gastronomía de la Navidad en todo el país, y el símbolo de la identidad gastronómica nacional, en la medida en que se fue unificando la cocina, aunque manteniendo durante ese largo viaje las variaciones regionales. En este artículo se examina el simbolismo que encierra la hallaca, las características particulares de la elaboración de las hallacas andinas, en particular la merideña, y el contexto histórico en el que se produce su consumo en la época decembrina.

## **Palabras clave**

Hallaca, hallaca andina, hallaca merideña, simbolismo alimentario, cocina regional venezolana, Navidad venezolana, corpus culinario venezolano.

## **INTRODUCCIÓN**

La hallaca es el plato más emblemático de la gastronomía venezolana y el más laborioso de su corpus culinario, con sus cuatro partes indivisibles: la masa, el guiso, el adorno y la envoltura. Es un plato

completo desde el punto de vista nutricional. En la práctica, resulta una preparación laboriosa y compleja, hasta el punto de que es la única preparación culinaria nacional que convoca a los miembros de la familia para su elaboración y la que más ingredientes contiene para su preparación.

### **La hallaca como símbolo**

La hallaca está cargada de representaciones simbólicas. Constituye probablemente la preparación culinaria que más relaciones de este tipo tiene en el corpus culinario venezolano. La hallaca es un plato central en nuestro régimen alimentario, que está vinculado estrechamente a la festividad decembrina, cargada de religiosidad. Por la vía del plato, en su dimensión simbólica, nos vinculamos a la remembranza de la madre, la familia, la patria, estableciendo una relación de pertenencia a un país y a una identidad cultural. La intermediación más directa es con la madre, viva o muerta, a través de la memoria afectiva y, en general, con el régimen alimentario nacional, lo que refuerza su connotación simbólica (Sequera 2012; Finol, Pérez 2016; Cartay 2003).

El sociólogo brasileño da Matta (1988) distingue entre los conceptos de alimento (que alude al aspecto biológico y nutritivo de la alimentación) y de comida (que se refiere al aspecto de la alimentación relacionado con un contexto familiar, de afecto, de carácter, de identidad social). Para da Matta, todo lo que los individuos comen para nutrir el cuerpo y sobrevivir es alimento, pero no todo alimento es comida. Para serlo, es necesario que transite desde lo universal (alimento) a lo particular o singular (comida), cargándolo de representaciones simbólicas, y convirtiéndolo en un acto de amor.

Desde esta perspectiva planteada por da Matta, el alimento tiene dos dimensiones: la de nutriente, que nos nutre el cuerpo y le proporciona energía calórica, y la de símbolo, que inserta a la persona en el mundo específico de la cultura. En este sentido, creemos que toda sustancia alimentaria se inscribe en tres dimensiones, en vez de dos, como plantea da Matta. Es decir, la de nutriente (que proporciona energía para cumplir las funciones fisiológicas del organismo humano); la de medicamento (al contener sustancias que sanan el cuerpo, combatiendo carencias alimentarias, como sucede con la fibra

alimentaria y las vitaminas y los minerales aportados por los alimentos (por ejemplo, el hierro de un alimento para combatir la anemia, o la vitamina C para prevenir el escorbuto), y la de símbolo (aportando un significado emocional, espiritual, identitario, cultural, comportándose como un referente simbólico).

La hallaca es un alimento resultante de una elección cultural que conecta al venezolano con el calendario de la religiosidad, la festividad, la familia y la patria. Bordieu (1979) sostenía que el gusto alimentario constituye la marca más fuerte e inalterable de los aprendizajes primitivos, que sobreviven más tiempo a la lejanía o al derrumbamiento del mundo natal. En ese sentido, la hallaca crea, amén de nutrir el cuerpo, tiernos recuerdos afectivos, genera perdurable memoria gustativa, conecta estrechamente con la nostalgia, mitigándola, mientras refuerza los vínculos que unen al individuo con un grupo o comunidad social, fortaleciendo su identificación mediante la reafirmación y el sentido de pertenencia a un colectivo.

Es importante tener en cuenta que la madre, y la madre de la madre, son eslabones de parentesco que recrean un sentimiento inmaterial que llamamos tradición (un conocimiento existente y heredado que vale la pena salvaguardar y seguir transmitiendo para el futuro intergeneracionalmente para que la llama de una cultura no se extinga). El novelista estadounidense Richard Ford (1999) escribió que su madre lo ligaba con un mundo extraño, un lugar que había formado parte de su vida y del que nada supo ni sabe todavía: “Es una característica de las relaciones con nuestros padres que ha sido a menudo pasada por alto y, por consiguiente, menospreciada”.

Vista desde la perspectiva de estas reflexiones, la hallaca es polisémica. Evoca el recuerdo de la madre afectuosa y solícita que “elabora” el guiso, la esencia del plato, y que es el punto central que convoca y vincula al resto de los demás miembros de la familia, reunidos en pleno al menos una vez al año, en el mes de diciembre, disfrutando de la alegría de la Navidad, y convocando el recuerdo de lo que ya no están con nosotros, el inventario de las cosas que nos han pasado. Esa festividad llena ese espacio en el que se funde lo casi público, el hogar amplificado o la familia extendida en el acto del reencuentro, con lo estrictamente privado, esa contabilidad de los episodios vividos de vida

que uno ajusta calladamente con uno mismo, y en la que interviene la madre, la familia, la patria. Lo dijo el poeta Andrés Bello (1960), en su poema “El regreso a la madre”, escrito en 1920: “La Patria, donde nuestro corazón está preso. / La Madre, que es la patria que primero habitamos”.

### **Evolución histórica de la hallaca**

Los tres primeros registros conocidos de la existencia de la hallaca se pueden situar en 1538, en Coro, y en 1568, en Barquisimeto. En los dos casos, el término “hayaca” tiene una acepción de bulto, paquete o bojote pesado (Rosenblat 1974, Lovera 1989). Rosenblat (1974) señala que la voz venezolana hayaca, hallaca o ayaca guarda similitud lingüística con la voz tupi-guaraní “ayacá” y, en relación con su significado, con la palabra náhuatl tamalli, que designa un bollo o pan de maíz cocido al vapor, con o sin guiso, que se envuelve en hojas de vegetales, de consumo usual en el virreinato de Nueva España, en el México actual. Preparaciones similares a ésta, nombradas tamal o pastel, las hay en América Central, Colombia, Perú, Puerto Rico, Cuba, Trinidad, Barbados y otras islas caribeñas. Incluso en Ecuador la llaman hallaca. La elaboración del tamal o bollo de maíz es frecuente en zonas tropicales americanas habitadas por pobladores de descendencia afroamericana. Parkinson (1999) refiere que en África occidental hay un tipo de preparación llamado kenky, que agrupa a los platillos de masa de maíz, un cereal americano, que llevan guiso y se envuelven con una cobertura de hoja de plátano.

### **La hallaca venezolana**

No hay duda de que los registros históricos dejan clara constancia de la existencia de la hallaca en Venezuela desde mediados del siglo XVIII, hacia 1749, tal como atestigua el misionero jesuita italiano Felipe Salvador Gilij (1965), que vivió 19 años en territorio aledaño al río Orinoco. En su Ensayo de Historia Americana, Gilij describe un pan de maíz, alargado, cocido y envuelto en hojas llamado paratí. Pocos años después, en 1756, una mujer enjuiciada por conducta licenciosa al recibir hombres en su casa, se defiende alegando que esos hombres solo iban a comprarle las hallacas que ella elaboraba (Calzadilla 1994). Años después, en 1806, el general Francisco de Miranda, uno de los

precursores de la independencia venezolana, se refirió con nostalgia, y un cierto dejo de tristeza a la hallaca, que tenía años sin degustar por estar ausente de la patria sometida. Setenta años después José Antonio Díaz, en 1877, incluyó a la hallaca entre los principales platos venezolanos, al incluir la receta de su preparación en el tomo I de *El Agricultor Venezolano*, publicado por entregas en Caracas entre 1861 y 1864.

La hallaca era una preparación imprescindible en el festejo de la Navidad venezolana, tal como lo señalan Aníbal Lisandro Alvarado (1953) y Ramón David León (1954). No obstante, hasta bien avanzado el siglo XIX, la hallaca no era un plato de elaboración y de consumo exclusivamente decembrino. Se consumía generalmente el fin de semana, en cualquier época del año, en algunas regiones del país.

La hallaca no era, tampoco, una preparación representativa de la cocina nacional. La razón es muy simple: Venezuela era solo una nación en el papel. Existían, en la práctica, varias regiones desarticuladas entre sí que componían lo que se conocía como Venezuela, que no constituían realmente una nación integrada, con un estado nacional y un mercado nacional. Eran seis regiones naturales, inconexas, y la mayoría de la población habitaba en las regiones de la franja costera montañosa del norte, que apenas representaba una quinta parte de la superficie del país. Esa atomización política, demográfica y económica era, en gran parte, consecuencia del abandono histórico a que la metrópoli española había condenado a las provincias de Venezuela hasta 1777. La administración colonial las trataba como partes independientes y sin comunicación entre sí. Esa carencia de un proyecto integrador se extendió durante todo el siglo XIX republicano, aunque se desarrollaron puertos para comunicarse con el mundo. Pero era puertos controlados por casas comerciales mayormente extranjeras, que vinculaban las regiones con el exterior para exportar e importar productos (Cartay, 1988; Banco de Mousaki 2014). Las finanzas públicas dependían estrechamente del pago de los derechos de exportación y de importación. Esta situación de aislamiento continuó aún después de la creación de la Capitanía General de Venezuela en 1777 (Vallenilla Lanz 1930; Frankel 1976; Velásquez 1980; Cunill-Grau 1985; Cartay 1988; Tarver, Frederick 2005; Arroyo-Abad 2012; Estaba 2017). Lo que

producía un estado de abandono por todas partes. Una desidia en el país que actuó como un caldo de cultivo para el fraccionamiento del territorio, promoviendo el desarrollo de un fuerte regionalismo, y la aparición de caudillos regionales. Lo que uno llama “alma nacional”, o cultura nacional, no existe más que en los versos de los poetas.

Miguel Tejera (1877) realizó en 1874 un inventario de las principales preparaciones culinarias de Venezuela, y no mencionó, entre ellos, a la hallaca ni al pabellón caraqueño o criollo. Esa constatación evidencia muchas cosas. Una era que aún la cocina tradicional, y sus preparaciones, no funcionaba como la articuladora cultural del sentimiento de nación.

Habría que esperar hasta 1870, con la llegada del general Antonio Guzmán Blanco al poder, quien convirtió, con su comportamiento autocrático, a Venezuela en su hacienda privada, con la ilusión de que se pareciera a su amada París. Con ese propósito comenzó a impulsar una serie de medidas con el fin de establecer, de manera sistemática, las bases de un proyecto nacional (Carrera Damas 1984). Fue un intento serio para lograrlo, aunque fallido. Faltó la voluntad organizadora y la conciencia nacional, sin la cual se cayó, una y otra vez, en la disgregación de las instituciones y de la sociedad civil (Picón Salas 1939). Ese propósito, a pesar de los avances y retrocesos que han caracterizado nuestra historia republicana, aún continúa siendo una asignatura pendiente de la política y la sociedad venezolana. Lo predijo Simón Rodríguez en el siglo XIX (citado por Mijares 1970): “Alborotar a un pueblo por sorpresa, o seducirlo con promesas, es fácil; constituirlo es muy difícil”. Eso lo hemos vivido, muchas veces, representado por la galería de gobernantes populistas y de mesías de caricatura que solo buscan, por encima de los grandes intereses nacionales y del servicio público, el porvenir de sus finanzas personales y de sus ansías de poder. La historia nos enseña que no basta con crear los símbolos de la patria, símbolos de la nación, porque la política populista los banaliza y los convierte en fachada y pretexto para reforzar el poder autocrático de los gobernantes. Y el culto del héroe y el sentido de patria, hoy como ayer, se volvió insustancial y se volvió un pretexto para el reparto y la rapiña del patrimonio nacional (Carrera Damas 1969, Briceño Guerrero 1983, Frankel 1976, Briceño-Monzón, Briceño-Monzón 2014). La

historia de los países hundidos en la miseria y sometidos al férreo control de los dictadores ha mostrado hasta la saciedad que los símbolos de la patria (el escudo, la bandera, el himno), y hasta la representación del rostro del héroe de la patria se pueden cambiar, en provecho de una causa ideológica, sin que se logre avanzar en la consolidación del país como una verdadera nación soberana.

El corpus culinario de nuestra cocina nacional, como parte de esos símbolos patrios que refuerzan la identidad y la nacionalidad venezolana, comienza a perfilarse de manera sistemática desde los primeros años del siglo XX, alimentado por el desarrollo de las cocinas regionales. La creación de ese corpus es fue gestando, ajeno a la política, desde la humildad de los fogones de las cocineras populares. Se trata de las cocinas resultantes de una actividad agropecuaria de poco desarrollo. Era, al principio, una cocina pobre, poco diversificada, y monótona, con alguna variedad de productos derivada de una agricultura de baja productividad, que se complementaba, en el caso de la elite social, con el abastecimiento alimentario de alimentos extranjeros en las poblaciones portuarias o cercanas a los puertos o que eran centro de de productos de exportación (café, cacao, pieles de ganado y plumas de garza). En esas condiciones, las casas comerciales extranjeras asentadas en esas poblaciones influyeron de manera importante con los alimentos importados en la ampliación de la dieta alimentaria de entonces (Cartay 2005). Arroyo-Abad (2012) muestra el bajo nivel de vida del pueblo y las enormes desigualdades sociales y económicas existentes en la Venezuela del siglo XIX. Las comidas más elaboradas que forman parte de la gastronomía nacional van surgiendo en la medida en que mejoran las condiciones económicas regionales y el país se va articulando política y económicamente, se urbaniza y se conectan las distintas regiones entre sí por vías de comunicación. Así pasó con el pabellón criollo y con la hallaca, los dos platos más representativos de la cocina nacional. El caso de la hallaca es dramático. En su confección intervienen mayormente ingredientes importados, que llegaban al país por los puertos operados por casas comerciales extranjeras. Hay que decirlo, la hallaca es, desde el principio, hija del esfuerzo productivo nacional, y especialmente de las mercaderías que llegaban a nuestros puertos desde el extranjero.

El pabellón nació de otra manera que la hallaca. Se fue desarrollando en Caracas como “pabellón caraqueño” entre los últimos años del siglo XIX y los años iniciales del siglo XX. El pabellón no existía como plato unificado, pero sí sus componentes, servidos de dos en dos, y que conocíamos desde hacía mucho, tal como lo mostró Lovera (1988, 1998). Luego el plato cambió su denominación, y empezó a llamarse pabellón criollo en algún momento de las tres primeras décadas de ese siglo, con la puesta de moda del criollismo (Cartay 1998).

Algo similar pasó con el pan de jamón, otro símbolo gastronómico de la Navidad venezolana, que nació en Caracas en 1905, en la panadería de Gustavo Ramella, y que en el año siguiente, 1906, ya era imitado por la panadería de Banchs (Popic 1986). Al principio, el pan llevaba solo jamón, pero luego se le fueron agregando otros ingredientes. Durante varios años, hasta la década de 1920, el pan de jamón se consumía solo en Caracas. En 1934 lo encontramos en las panaderías de Maracaibo (Panorama, Maracaibo, 28.12.1934). Todavía en 1950 ninguna panadería merideña ofrecía pan de jamón durante la Navidad. Su conversión en símbolo gastronómico navideño ocurrió, como pasó con la hallaca en otra época, de una manera lenta, aunque progresiva.

La hallaca siguió una ruta diferente a la del pabellón, y más temprana. La comíamos desde el siglo XVI, y con cierta frecuencia en el siglo XVIII, y principalmente desde el siglo XIX. Se elaboraba y comía en cualquier mes del año, y no siempre era llamada hallaca, pues se la nombraba también pastel, en la isla de Margarita (Gómez 1991); tamal o bollo, en el estado Táchira (Peña 1997), o tamare, en algunas partes de Oriente. Lo que nos ilustra sobre el hecho de que la hallaca es una de las variaciones de las preparaciones derivadas del maíz, el gran cereal americano. Una variación que es, quizás, una de las más refinadas entre las preparaciones con base al maíz que existen en América Latina.

A mediados del siglo XIX, hacia 1852, la hallaca ya era un plato estelar de la Nochebuena en Caracas (Consejero Lisboa 1954), y se ofrecía para la venta en 1857 en varios establecimientos caraqueños, como El Café Español (Diario de Avisos 16.12.1857). Aunque también se vendía hallacas en cualquier época del año. No obstante, había ciertas diferencias con el resto del país, y especialmente con los estados



andinos. La diferencia no consistía solo en los momentos de consumo en los meses del año, sino también en su contenido y en la forma de su preparación.

### **La tradición de la Navidad y de la hallaca merideña**

Los periódicos de San Cristóbal, en el estado Táchira, a pesar de la revisión exhaustiva que hice, ofrecen escasa información sobre las fiestas y comidas navideñas durante el siglo XIX. Habría que esperar hasta 1903 para leer las primeras alusiones decembrinas sobre las “tradicionales hallacas” (Horizontes, San Cristóbal, 23.12.1903), aunque se reporta que unas hallacas más sencillas eran consumidas en cualquier época del año, en especial durante los fines de semana.

En el estado Trujillo, en cambio, la Navidad ya se celebraba con entusiasmo a finales del siglo XIX, y la hallaca era “la reina de la fiesta navideña” (La Lira, Trujillo, 15.12. 1896). Aunque la hallaca se comía también en la noche del Miércoles de Ceniza (El Pincel, Trujillo, 09.03.1886).

En Mérida, a diferencia de otras partes del país, salvo Caracas, la fiesta navideña se celebraba con gran alegría en la ciudad. Entonces, la hallaca, la protagonista indiscutible de la fiesta, compartía honores con los buñuelos, los pasteles y el vino, de lo cual fueron responsables en gran medida los italianos que allí residían, al menos en el consumo de buenos vinos. tal como lo recuerda el poema anónimo Los Aguinaldos, aparecido en el periódico La Avispa (Mérida, No. 17, 21.12.1878):

Las brisas murmuradoras

De Diciembre, perfumadas,

Vienen ya con las Auroras,

De sus frescas madrugadas,

Todo el mundo se acatarra, más no cea el movimiento,

Todo el mundo está contento,

Todos tocan la guitarra.

Ya preparan las hallacas,

Los buñuelos, los pasteles,  
El vino corre á toneles.  
Al son de alegres maracas,  
Todo se vuelve alegría.  
Todo es bullicio, retozo,  
El viejo, el niño y el mozo  
Cantan en dulce armonía.

En las poblaciones del estado Mérida, y en general en las ciudades andinas, la gente solía congregarse en las plazas durante la Nochebuena para conversar, y para asistir luego a la misa de Aguinaldos o del Gallo, que se celebraba en la ciudad desde la época colonial, en sus aspectos religiosos, aunque los usos festivos actuales se introdujeron a partir de la época republicana.

La Misa de Aguinaldo se realizaba después de la medianoche, y no antes, como establecía el Código de Derecho Canónico, de 1917. Esa adaptación se aceptaba como una excepción, debido a que era una costumbre establecida en la región, probablemente introducida por los agustinos (Del Pozo, 2009). Los merideños asistían a las misas de aguinaldo y, más tarde, salían a pasear por la ciudad con el fin de visitar los grandes pesebres que se hacían tradicionalmente en algunas casas (Cartay 2014). Un costumbre que se repetía en las otras ciudades de la región andina (Cartay, 1997).

La Navidad era una fiesta privada, que se celebraba con solemnidad en las casas de los merideños pudientes, con una gran cena familiar, presidida por la hallaca, acompañada con un buen vino. No obstante, en todos los hogares se comía hallaca. En los hogares más humildes, la hallaca se comía acompañándola con chicha. Después de la comida de Nochebuena, en todas las casas se acostumbraba servir como postre los buñuelos de yuca bañados con miel de panela (almíbar) o miel de abejas.

La Navidad merideña era una fiesta que se fue transformando en un acontecimiento público. Una estampa de la ciudad de Mérida en la

década de 1920 nos muestra una ciudad iluminada, amable y apacible, de arraigadas tradiciones. El mayor acontecimiento de ese mes era el establecimiento de los pesebres, algunos muy elaborados, como el de las hermanas Romero, o las Romerito, como le decía la gente. Las Romerito eran famosas porque cada año armaban un gran y pintoresco pesebre, que era muy alabado y era una de las mayores atracciones de la ciudad durante la época navideña.

Los pesebres eran visitados desde la tarde hasta la noche por las familias. Se acostumbraba que los dueños de los pesebres obsequiaban a los visitantes con un vaso de chicha andina o un dulce, que generalmente era de higo, de piña o de cabello de ángel, o con un postre de arroz con leche.

Tras las misas decembrinas, despuntando la mañana, los jóvenes se reunían en bulliciosos grupos y se iban a visitar las haciendas cercanas, que quedaban ubicadas en la periferia de la ciudad, como los barrios de Milla o de El Llano. Allí les obsequiaban leche fresca de vaca, al pie de la vaca recién ordeñada, que algunos la mezclaban con licor para preparar una suerte de ponche. Los más pudientes, propietarios de automóviles, que eran pocos, iban con su familia a pasear en auto por las calles de la ciudad. Otros lo hacían a pie, y después se congregaban en la Plaza Bolívar o en la Glorieta de la Alcabala, donde comían pastelitos.

La gente acostumbraba intercambiar regalos navideños, o hallacas o dulces entre las familias cercanas. Los que podían regalaban artículos más elaborados, en su mayoría importados. Los regalos de Navidad se adquirían principalmente en la bodega de Atilio Spinetti, o en el Bodegón 14 de Enero, de Leopoldo Gelsi. En esas tiendas podían comprarse chocolatinas, o cajitas de bombones, o pastillas de peptina con menta, almendras recubiertas, caramelos Royal o de miel, o galletas diversas procedentes de España, Inglaterra o Estados Unidos, con las que se solía obsequiar a las visitas. Sin embargo, a pesar de las diversas manifestaciones festivas acostumbradas durante la Navidad, siempre la reina de la fiesta era la hallaca, acompañada del consumo de los generosos vinos italianos, que habían puesto de moda los hacendados y entusiastas inmigrantes italianos, que se integraron rápidamente en la sociedad local.

Los vinos italianos habían sido popularizados en la ciudad por los inmigrantes procedentes mayormente de la isla de Elba. Algunos de ellos emigraron a Venezuela desde finales del siglo XIX, residenciándose preferentemente en Carúpano, estado Sucre, y en los estados andinos (Vannini de Gerulewicz, 1966). Uno de los primeros elbanos en establecerse en la ciudad de Mérida fue, en 1837, Pellegrino Carnevalli. No obstante, desde mucho antes italianos de otras procedencias se habían residenciado en Mérida. Era el caso de Vidal de Mérida, que llegó a fines del siglo XVI y se naturalizó en Venezuela en 1614 (según señala F. Oliver Brachfeld en *El Vigilante*, Mérida, en el No. 5.209, del 07.07.1951).

Los vinos, la música, la alegría y la sabrosa cocina italiana, que tenía el sello de la Isla de Elba, una hermosa isla del Mar Mediterráneo, cuya capital era Portoferraio, famosa por su minas de hierro, su cocina y sus excelentes vinos, como el Aleático, el Chianti y el Moscato (Cartay, 2014), que popularizaron los italianos en la zona andina.

A los elbanos, como a todos los inmigrantes en tierra extraña, los asaltaba con frecuencia la nostalgia. El elbano Rómulo Sardi escribió, en 1879 (*El Eco de la Sierra*, Mérida, No. 4, 06.12. 1879), el artículo *La Patria*, dedicado a su isla querida, en el que buscaba “desahogar un sentimiento de gratitud, evocar un recuerdo y solazar mi alma, pensando en aquel lugar encantado donde mi madre al compás de su arrullo meció mi cuna con amorosa solicitud”. Era el recuerdo de la isla una presencia tan vívida, que Mariano Picón Salas (1957) señaló que “los nombres y pequeños puertos de aquella isla, como Portoferraio y Marciana Marina, nos eran toponímicamente tan familiares como Betijoque o Mucuchachí”. Los apellidos de esas laboriosas y alegres familias italianas se grabaron en el alma de la ciudad y en otras ciudades andinas, y actuaron como un factor estimulante del progreso del comercio, la música y la gastronomía citadina. Con afecto se recuerdan sus nombres fundidos en el acontecer de la ciudad: Carnevali, Sardi, Valeri, Pisani, Ferrigni, Anselmi, Adriani, Masini, Spinetti, Berti, Dini, Dezeo, Puccini, Grassi, Fossi, Gerbasi, Giudicii, Petrosini, Paparoni, Pardi, Massi, Murzi, Gelsi, Giusti, Grisolfá, Burelli, Parilli, Poggoli, Siboli, Bosetti, Valeri, Sandia, y otros más.

En 1894 los miembros del Comitato Cristóforo Colombo, presidido por Costantino Valeri, levantaron como agradecimiento a la ciudad un busto de Colón y una primorosa baranda de hierro en la placita Colón, que, años más tarde, gente irresponsable y malévola se encargó de destruir.

Una imagen preciosa de la ciudad engalanada y en fiesta fue descrita por un poema no muy bueno, aunque justo, datado en 1927, que firmaba un tal Maurice Didot, que seguramente era un seudónimo de algún poeta de los que abundaban en la ciudad. Aunque es justo decir que Mérida es tierra de excelentes poetas y prosistas, de gratísima recordación.

“A las ocho de la noche, /alumbrados con velas, / quedan puestos los pesebres, / en todas las casas de Mérida. / Alborotadas eran las cocinas / con las hallacas y la chicha espesa, / y entre las campanas y la luz y el vino / que los aires pueblan, / empiezan a estallar los cohetes, / a salir las parrandas, a gritar las cornetas / a culminar el entusiasmo inmenso / en la locura de la borrachera”.

En medio de aquella alegría, la reina de la Navidad merideña era la hallaca, acompañada de los sabrosos vinos italianos, entre los cuales destacaba el Chianti y el Aleático.

La hallaca que se elabora actualmente en los estados andinos difiere de las hallacas de las demás regiones del país. Se diferencia en cuatro características muy notables. La primera se refiere a la cocción del guiso. En las hallacas andinas se emplean carnes crudas, picadas y aliñadas, mientras que en el resto del país se usan carnes cocidas. Ese procedimiento nos lleva a la segunda característica relacionada con el tiempo final de cocción. La hallaca andina se cuece de cuatro a cinco horas, debido al guiso no cocido previamente, mientras que en el resto del país la cocción dura de treinta minutos a una hora. La tercera característica se refiere al contenido del guiso, igual en todas partes, salvo en la hallaca andina, en la que se incluyen garbanzos cocidos y tomate. La cuarta característica es que en el adorno de la hallaca andina se agregan ciruelas pasas.

Las hallacas andinas eran singulares en muchos aspectos, por las diferencias señaladas y por algunas otras particularidades como sucedía al menos con las hallacas merideñas. En la prensa local

merideña de la década de 1920 se promocionaba la venta de hallaca en diciembre, pero también durante cualquier fin de semana en los distintos meses del año. Y se ofrecía, además, algunos ingredientes no convencionales para elaborarlas, como mortadela, jamón, salchichones, pavo, lengua de vaca y patitas de cochino, tal como aparece con frecuencia en el periódico Patria, durante el período comprendido entre 1925 y 1927 (Ver varias ediciones de Patria, de Mérida, desde el número 101 hasta el 665). Se supone que estas carnes y embutidos se molían y se agregaban a la mezcla de carnes de res, cochino y gallina. En aquella época las hallacas se confeccionaban en los hogares y en los principales hospedajes de la ciudad, y se ofrecían durante los fines de semana, mayormente el día sábado. Así ocurrió durante el período comprendido entre los años 1926 a 1928 (Ver varias ediciones del periódico Patria de esos años), e incluso durante el lapso entre 1943 y 1945 (Ver varias ediciones de esos años de El Vigilante, de Mérida).

En el recetario de cocina impreso más antiguo de Venezuela, “Cocina criolla ó Guía para el ama de casa”, de nuestro admirado don Tulio Febres Cordero (1899), aparece una receta de la hallaca merideña. Sin embargo, la mayoría de las preparaciones incluidas en ese recetario revela la influencia de la cocina italiana, como consecuencia del establecimiento de inmigrantes italianos en la ciudad de Mérida, y en otras ciudades del estado, procedentes en su mayoría de la isla de Elba. Algo similar ocurre, aunque en menores proporciones, en otros estados andinos, como en el estado Trujillo. Esa presencia italiana marca tanto el devenir de la cocina andina, como el de las bandas municipales de música.

En 1890 don Tulio estimó, en su ilustrada y ocurrente prosa, que en la ciudad de Mérida se consumían, durante la noche de Navidad y los dos primeros días de pascua, un total de 30.000 hallacas, que, puestas en fila, según sus palabras, “darían un cordón del largo de una legua; y para ser transportadas de un lugar á otro, se necesitarían cien mulas poco más o menos” (El Lápiz, No. 75, 15.01.1890).

## Bibliografía

Alemany, María. 1995. *Enciclopedia de las dietas y la nutrición*. Barcelona: Editorial Planeta.

Alvarado Aníbal Lisandro. 1953. *Menú-Vernaculismos*. Caracas-Madrid: Ediciones Edime.

Arroyo-Abad, Leticia. 2012. Instability, Cost of Living, and Real Wages in Venezuela in the 19<sup>th</sup> Century. *América Latina en la Historia Económica*. Vol. 20 (3), México, septiembre-diciembre.

Banko de Mousaki, Catalina. 2014. El puerto de La Guaira y la economía agroexportadora venezolana (Siglo XIX). *Coloquio de Historia Canaria-Americana*. Doi:/downloads/9101-Texto%20del%20articulo-9828-1-10-20141014.pdf.

Blanco, Andrés Eloy. 1960. *Tierras que me oyeron*. Caracas: Editorial Cordillera.

Bourdieu, Pierre. 1979. *La Distinction*. Paris: Éditions de Minuit.

Briceño Guerrero, José Manuel. 1983. *Recuerdo y respeto para el héroe nacional*. Mérida: Ediciones del Rectorado de la Universidad de los Andes.

Briceño-Monzillo, Claudio A.; Briceño-Monzillo, José L. 2014. Desenmarañando la administración política territorial de Venezuela en el siglo XIX. *Presente y Pasado. Revista de Historia*. Año 19 (37): 179-188. Enero-junio.

Calzadilla, Pedro E. 1994. *Quimeras de amor, honor y pecado en el siglo XVIII venezolano*. Caracas: Editorial Planeta.

Campo del Pozo, F.C. 2009. Misas de aguinaldos, posadas y paraduras en Venezuela. *D:Downlod/Dialnet-MisasDeAguinaldoPosadasYParadurasdeVenezuela*. 30.41012.pdf.

Carrera-Damas, Germán. 1969. *El culto a Bolívar*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.

Carrera-Damas, Germán. 1984. *Una nación llamada Venezuela*. Caracas: Caracas: Monte Ávila Editores.

Cartay, Rafael. 1988. *Historia económica de Venezuela. 1830-1900*. Caracas: Vadell Hermanos Editores.

Cartay, Rafael. 1997. *Caracterización de la región alimentaria andina*. San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses (BATT).

Cartay, Rafael. 1998. El pabellón, ¿símbolo gastronómico nacional?, en: Varios. *Venezuela: tradición en la modernidad*. Caracas: Universidad Simón Bolívar-Fundación Bigott.

Cartay, Rafael. 2003. *La hallaca en Venezuela*. Caracas: Fundación Bigott.

Cartay, Rafael. 2005. Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX. *Agroalimentaria*, Vol 20 (10): 43-55.

Cartay, Rafael. 2014. *La mesa de la meseta. Historia gastronómica de Mérida*. Mérida: Editorial Venezolana. Colección Surco y Tradiciones. 2da. Ed.

Cunill-Grau, Pedro. 1985. Desarticulación de los paisajes regionales venezolanos en el siglo XIX. *Revista Geográfica*, Vol. 12: 115-121.

Da Matta, Roberto. 1988. Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil. *América Indígena*. México, Vol. XLVIII.

Díaz, José Antonio. 1877. *El Agricultor Venezolano ó Lecciones de Agricultura Práctica Nacional*. Caracas: Rojas Hermanos Editores. Tomo 1.

Estaba, Rosa M. 2017. Venezuela (1810-1811). De la desarticulación territorial pre-monárquica a la república confederada. *Revista Geográfica Venezolana*. Vol. 58 (2): 452-463.

Febres Cordero, Tulio. 1899. *Cocina Criolla ó Guía del Ama de Casa*. Mérida: Tipografía El Lápiz.

Finol, José E.; Pérez, Beatriz. 2016. Semiotic food, semiotic cooking: The ritual of preparation and consumption of hallacas in Venezuela. *Semiotica, Issue 211: 271-291*. Doi: <https://doi.org/10.1515/sem.2016-0088>.



Ford, Richard. 1999. *Mi madre, in memoriam*. Barcelona: Editorial Lumen.

Frankel, Benjamin A. 1976. "Política y economía en los tiempos de Guzmán Blanco: centralización y desarrollo". En: Miguel Izard, et al. *Política y economía en Venezuela, 1810-1976*. Caracas: Fundación John Boulton.

Gillij, Filipo Salvador. 1965 (1780-1784). *Ensayo de Historia Americana*. Caracas: Academia nacional de la Historia.

Gómez, Ángel Félix. 1991. *Historia y antología de la cocina margariteña*. Caracas: Armitano.

León Ramón David. 1954. *Geografía Gastronómica de Venezuela*. Caracas: Editorial Garrido.

Lisboa, Consejero. 1954. *Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador*. Caracas: Presidencia de la República. Ediciones Edime.

Lovera, José Rafael. 1988. *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila Editores.

Lovera José Rafael. 1989. *Gastronáuticas*. Caracas: CEGA.

Mijares Augusto. 1970. *Lo afirmativo venezolano*. Caracas: Ministerio de Educación.

Parkinson, Rosemary. 1999. *El Caribe. Un paraíso culinario*. Barcelona: Konemann.

Peña, Leonor. 1997. *La cocina tachirenses*. San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses (BATT).

Picón-Salas, Mariano. 1939. Antítesis y tesis venezolana. *Revista Nacional de Cultura*, Caracas, 1-3, noviembre 1938- enero 1939.

Picón Salas, Mariano. 1957. Memoria de Antono Spinetti Dini, en: Antonio Spinetti Dini. *Antología Poética*. Caracas: Ediciones del Ministerio de Educación, Prólogo, 7-14.

Popic, Miro. 1986. *El pan de jamón...y otros panes*. Caracas: Ernesto Armitano.

Rosenblat, Ángel. 1974. *Buenas y malas palabras en el castellano de Venezuela*. Caracas-Madrid: Edime.

Sequera, José Leonardo. 2012. El gusto lo dan las manos. Carmen Luis Rivero, Maestra de la Culinaria Popular Venezolana. *Revista de Pedagogía* Vol. 33 (93) : 121-126. Julio-diciembre.

Tarver, Michael; Frederick, Julia. 2005. *The History of Venezuela*. Westport: Greenwood Press.

Tejera, Miguel. 1877. *Venezuela pintoresca e ilustrada*. París: Librería Española de E. Denne Schmitz. 2 tomos.

Vallenilla-Lanz, Laureano. 1930. *Disgregación e integración*. Caracas: Tipografía Universal.

Vannini de Gerulewicz, Marisa. 1966. *Los italianos en la cultura de Venezuela*. Caracas: Oficina Central de Información.

Velásquez, Ramón J. 1980. *Confidencias imaginarias de Juan Vicente Gómez*. Caracas: Ediciones Centauro.

## **Hemerografía**

*Avispa*, La. Mérida, 21.12. 1878.

*Diario de Avisos*. Caracas, 16.12. 1857.

*Eco de la Sierra*, El. 18.11. 1879.

*Horizontes*, San Cristóbal. 23.12. 1903; 05.01.1905.

*Lápiz*, El. Mérida. No. 75. 15.01.1890.

*Lira*, La. Trujillo, 15.12.1896.

*Panorama*, Maracaibo. 28.12.1934.

*Patria*, Mérida. 16.12.1925; 06.10. 1926; 24.05.1927; 31.05. 1927; 23.06.1928; 28.07.1928; 24.12. 1928.

*Pincel*, El. Trujillo. 09.03.1886.

*Vigilante*, El. Mérida. 08.12.1943; 22.11. 1944; 15.05.1945; 22.07.1944.