



Caracas, 1939. Licenciado en Historia. Profesor de la Universidad Central de Venezuela (Caracas).
Individuo de número de la Academia Nacional de la Historia.
Presidente de la Academia Nacional de Gastronomía. Premio Municipal de Literatura.
Entre sus obras deben mencionarse las siguientes:
El cacao en Venezuela: una historia (2000); *Codazzi y la Comisión Corográfica: 1840-1844* (1993);
Gastronomía caribeña (1991).

Entre la buena mesa y el diario sustento

Hasta el promedio del siglo

Desde los cuarenta en adelante

Bibliografía

HACER UN BALANCE de la evolución alimentaria de Venezuela durante el siglo XX presenta serias dificultades derivadas de la información disponible sobre esta área. No obstante que esa situación no es privativa del campo que nos toca tratar, pues existen también obstáculos para la reconstrucción de otros tantos aspectos de la vida venezolana, en el caso específico que nos atañe los problemas relativos a las fuentes hacen, si no imposible, muy ardua la labor por cumplir.

En primer término, quien emprende una pesquisa de esta naturaleza se enfrenta, *grosso modo*, con una fase inicial que abarca las cuatro primeras décadas de la centuria, y que se encuentra casi ayuna de datos estadísticos que permitan afianzar con seguridad las hipótesis que puedan formularse sobre el estado nutricional de la sociedad. En relación con el resto del siglo, sin desconocer que la situación de las fuentes estadísticas mejora, la verdad es que no todos los datos disponibles son confiables y más bien algunos de ellos, que podrían ser tomados sin mayor recelo, resultan, por razones de haberse obtenido con métodos diversos, no comparables (*vide* Fundación CAVENDES, 1988). Únase a estas limitaciones la existencia de interpretaciones dispares sobre el fenómeno que nos concierne, o muchas veces una lectura distorsionada de los datos, para así complicar el panorama de la alimentación de nuestro país durante el pasado siglo.

No cabe duda de que el área que nos ocupa es de alta sensibilidad por los alcances políticos que puede tener cualquier visión de las propuestas hechas; y esta característica que reviste nuestro asunto, lejos de facilitar su investigación, la enreda todavía más, llevándola hasta el punto de encontrarse con resistencias por parte de los organismos públicos especializados en suministrar información. Podría decirse que con los datos existentes y disponibles pueden formularse explicaciones que van desde la abundancia alimentaria hasta la escasez y el hambre. De todas formas, el historiador no debe arredrarse y ha de procurar proponer una secuencia lo mejor fundamentada posible, tomando previamente conciencia de los inconvenientes metodológicos apuntados.

Si se va al plano de la periodización se topará también con otro problema, pues hablar de un siglo, en lo que nos concierne del siglo XX, no es otra cosa que forzar los hechos sometiéndolos a los límites de una convención puramente cronológica que no se corresponde con el acontecer. De allí que sea necesario flexibilizar los cortes



temporales y tomar en cuenta que la evolución alimentaria de la sociedad venezolana rebasa todo intento de división secular, y en este sentido hay que advertir, desde un comienzo, que la dieta o el régimen alimentario venezolano tradicional que data del siglo XVIII, traspasa casi inalterado el último año de la centuria decimonónica y entra en la siguiente no menos de tres decenios, e incluso en algunos aspectos se prolonga aún más, alcanzando los años cincuenta. De forma que no es desencaminado afirmar que el conjunto de problemas que hoy percibimos como propios de nuestra realidad alimentaria, datan apenas de unas cinco décadas. En

Las tradiciones culinarias criollas pervivieron a pesar de extravagancias gastronómicas y gustos y tecnologías importadas.

tal sentido es necesario dejar claro que durante este último lapso se observan al menos dos fases que se derivan de las consideraciones anteriores. Esta innegable circunstancia nos llevará en algunos casos a remontarnos más atrás de 1900 con el fin de dar cabal significación a esos cincuenta años en los que, de acuerdo con los documentos, se percibe todavía el predominio de costumbres tradicionales.

Los venezolanos que vivieron la etapa que comúnmente se ha designado como prepetrolera, tenían una conducta alimentaria que podría caracterizarse como propia de una sociedad agraria, en la cual el fenómeno de la urbanización no había irrumpido con fuerza suficiente como para alterar sus antiguas costumbres. Para esta fase que, como se desprende de lo dicho, alcanza los mediados del siglo, no disponemos de estadísticas que de una manera directa permitan reconstruir el estado nutricional de la población. Sin embargo, acudiendo a testimonios cualitativos, diérase la impresión de que se estaba sufriendo un desmejoramiento paulatino, que sin llegar a haber desencadenado el hambre endémica, presentaba valores calóricos y vitamínicos cada vez inferiores respecto de los de la época colonial, incluso considerando las dos grandes guerras de nuestro siglo XIX que produjeron carestías coyunturales pero que en un largo período (1800-1900) no pasaron de ser simples episodios de nuestra historia alimentaria. Así pues, podemos pensar que hubo una primera fase que podría caracterizarse como de predominio cultural del antiguo régimen alimentario, y que al mismo tiempo registraba síntomas de desmejoramiento.

Para una mayor comprensión de esta fase vale la pena plantearse sus características en varios planos: el nutricional, el político y el cultural, incluyendo en este último la presentación de los aspectos relativos a la literatura gastronómica, al decantamiento de la tradición culinaria y a la cocina pública u oferta de los restaurantes. El tratamiento del tema tal como lo proponemos se desarrollará en la sección siguiente, y se establecerán también conclusiones comparativas que atiendan a la elaboración del cuadro secular de nuestra alimentación que es el objeto de este ensayo.

Hasta el promedio del siglo

El primer período bajo escrutinio resulta, en materia de consumo alimentario, una incógnita. Para intentar descifrarla no queda otro camino que referirnos a

fuentes alternas relacionadas, unas, con las ciencias médicas, otras, con relatos de viaje y algunas de corte político, muy cargadas por cierto de animadversión hacia el régimen de Juan Vicente Gómez, que ocupa la mayor parte la época. En todo caso, de ninguno de los documentos consultados puede deducirse que haya predominado un estado de hambruna que afectara drásticamente a la sociedad venezolana. Abundan, sí, los testimonios que hablan de la alta incidencia de la tuberculosis, que, como se sabe, conduce, al indagar su etiología, a problemas de fallas nutricionales. Uno de los médicos de aquel tiempo, muy preocupado por la salud pública, en un trabajo elaborado en 1924 y titulado *El decrecimiento de la población de Caracas*, después de analizar una serie de datos sobre natalidad y acerca de mortalidad infantil, llegó a la alarmante, y para el momento valiente conclusión, de que Caracas se estaba despoblando e iba a su ruina como urbe, señalando que entre los factores de tal decadencia se encontraba el raquitismo, o en otras palabras, la desnutrición infantil (Razetti, 1924).

Intervenían en las deficiencias de la dieta del pueblo venezolano varios factores, que iban desde los precios de los comestibles básicos hasta la falta de educación nutricional. Por un lado, desde fines de la centuria previa venía creciendo la importación de alimentos que seguramente incidía en el aumento de precios, situación que de manera un tanto exagerada, pero probablemente no exenta de un fondo verídico, resumía en 1902 Claudio Bruzual en estos términos:

“Como casi siempre hemos tenido la buena suerte de que el producto del café y del cacao nos produjera lo necesario para cubrir todas nuestras necesidades, no nos hemos ocupado de hacer que se establezcan entre nosotros las pequeñas industrias para no estar cometiendo el grave pecado de introducir del extranjero hasta los artículos más insignificantes de primera necesidad, que nosotros podríamos producir mejores y más baratos que los importados. Parece increíble que nosotros compremos al extranjero mantequilla, quesos, pescados conservados, frutas en su jugo, en fin conservas y confituras de todo género y lo que es más grave aún, hasta el maíz y las caraotas. Es decir, importamos el desayuno, el almuerzo y la comida y enviamos al extranjero una suma respetable en oro, oro que tanto necesita el país.” (En Pulido Mora, 1979).

Por otro lado, ya comenzaba a sentirse el éxodo campesino que terminaría eliminando el autoabastecimiento de los alimentos básicos que había sido característica tradicional de muchas comunidades. Este se lograba a través del cultivo del conuco, unidad básica de producción proveniente de la herencia indígena que para el siglo que nos ocupa era consistente en mínimas parcelas cultivadas con frutales, leguminosas y musáceas, y que convivía con las unidades mayores de producción agrícola, inclusive bajo el auspicio de los hacendados, quienes veían en aquellos conucos la oportunidad de abaratar costos al permitir ese autoabastecimiento del que hablamos. Casi invariablemente el conuco aparece acompañado de la cría de algunas aves de corral o de porcinos.

Al morir Gómez se desataron muchas voces críticas de lo que había sido la vida venezolana durante la larga hegemonía del dictador y, pese a que algunas de ellas pudieran en cierto grado considerarse panfletarias, proclamaron ciertas afirmaciones sobre el estado nutricional de las masas que no pueden desecharse del todo. Tal es el caso, por ejemplo, de Miguel Acosta Saignes, quien en 1937, en su libro *Latifundio*, aseveraba: “No sólo la metafórica hambre de tierras experimenta nuestro campesino. Tiene, primordialmente, hambre real, de alimentación, no ya variada y superabundante, sino sólo nutritiva y suficiente; hambre de comer completo” (Acosta Saignes, 1938).

Y continúa el autor:

“Morirse de hambre no es sólo caer fulminado en medio de la calle por inanición. Es contraer tuberculosis, por alimentación insuficiente; es consumirse con lentitud y morir de paludismo, sin defensa orgánica, desaparecida por la desnutrición; es ser pasto fácil de enfermedades, porque el organismo carece de resistencia. ¿Cuál es la alimentación de los peones venezolanos? ¿Qué comen los hombres cultivadores de la tierra, en este país tan ponderado por su riqueza agrícola, por su ubérrima superficie? Comencemos por citar algunos datos, publicados por el Dr. Carlos León en enero de 1937. ‘La alimentación –dice– consiste en las tres comidas, en: caraotas, arepas y guarapo de papelón; de modo que podemos decir que nuestro campesino está muy mal alimentado’. Y añade: ‘En algunos lugares, como en San Carlos del Zulia, en donde la alimentación corre por cuenta del dueño de la finca y el salario es de Bs. 1,25 ó 1,50, la alimentación consiste para todo el día en: tres pescados pequeños que llaman manaman (cuyo ciento cuesta al hacendado de Bs. 6 a 8), seis plátanos (que se producen en el mismo fundo y no le cuestan al hacendado ni un centavo) y un pedazo de papelón, para que haga guarapo. Esta alimentación sólo cuesta al hacendado, a lo sumo, Bs. 0,50, estando el peón obligado a trabajar una tarea consistente en la limpieza de una medida de cuatro varas de frente por doscientas de fondo’. En otro artículo escribe el mismo autor: ‘Cuando el padre carece de trabajo, se alimenta de las frutas que encuentra en la orilla de los ríos o de las quebradas. Muchos de ellos sancochan, en tiempo de cosecha, los mangos verdes, para alimentar a sus hijos y cuando no hay cosecha pasan los días íntegros sin comer’. Caraotas, arepa y guarapo, si tiene trabajo, come, pues, el peón venezolano. ¿Y carne? ¿Y la riqueza de los llanos venezolanos? Casi tan mítica como la otra para nuestro trabajador. Sin embargo, y como es natural, es en el llano la única región donde el trabajador come, alguna vez, carne. La acompaña con yuca o cazabe. En lugares no alejados de Caracas es muy frecuente oír a los campesinos que las gallinas no ponen por falta de maíz. Si obtiene huevos los utilizan para venderlos en los poblados más cercanos. Carne de cerdo o de gallina nunca la come el trabajador campesino. Si posee algunos ‘animalitos’, muchas veces sirven para cancelar cuentas al implacable gamonal.

La proverbial sobriedad de los llaneros es obligada. Muchas veces trabajan desde la mañana hasta la noche, sin otra cosa que un trago de café en el estómago. Persiguiendo las reses no es posible detenerse a almorzar, ni se sabe dónde se estará a esa hora.

De un artículo por el señor Manuel Blanas Romero, publicado en el diario 'Ahora', de Caracas, en marzo, de 1938, titulado 'Los latifundistas apureños claman por el jefe único':

La alimentación que invariablemente suministra el terrateniente a su peonada, la componen dos 'piques' al día, de topocho o yuca, huesos, 'pisillo' —carne seca con regular dosis de excrementos de mosca— y café. La leche, —que no vale nada en aquellos lugares— con raras excepciones se le proporciona a los trabajadores. En un latifundio apureño presenciamos una escena que de habérsela relatado alguien, nos hubiéramos resistido a creerla: un grupo como de ocho trabajadores desayunaban 'colectivamente' alrededor de una canoa —tronco de árbol con una cavidad en el centro, que utilizan los llaneros para depositar agua y para poner los alimentos a los puercos de ceiba—. En la rústica vajilla había sido vertida una especie de mezclote informe, a base de pedazos de carne, verdura y huesos" (*ibíd*: 80-82).

Luego de descrito este panorama, refiriéndose a la influencia sobre la alimentación de los arrendatarios de los elevados costos de usufructuar tierra ajena, y citando una carta dirigida por ocho de estos campesinos a Juan Vicente Gómez el 8 de noviembre de 1935, destaca lo siguiente:

"No podemos dirigirnos sino a Ud.; a Ud. que es el único que como Presidente de la República puede impedir que las mazorcas de maíz, las auyamas y las tortas de cazabe con que le damos de comer a nuestros hijos, nos continúen siendo arrebatadas por pagos de arrendamientos de terrenos" (*ibíd*: 83).

Y para finalizar la disertación en la parte de su obra que llama simplemente "Hambre", Acosta Saignes aborda el problema del aumento artificial de los costos en las tiendas de las haciendas:

"En la Margarita, —dice un periódico de Altagracia de Orituco, en diciembre de 1936— o en otras de un señor Salazar Vázquez, se expenden a los campesinos los artículos de primera necesidad a un costo tan elevado, que procedimiento semejante no puede menos que calificarse de robo descarado. La libra de sal que en Altagracia se expende a Bs. 0,17, en las haciendas de Salazar Vázquez se expende a 0,50; el papelón que en Altagracia cuesta de 0,20 a 0,25, en las haciendas se vende a 0,75 cada uno" (*ídem*).

Pueden contrastarse los asertos de Acosta Saignes con los de Eloy G. González, quien en 1906 asentaba:

"Somos la tercera parte de la población venezolana, dedicada a la cría de ganado, excepción hecha del lanar, para el que no son propicios nuestros climas.

Puede decirse que la arepa se convirtió en la competencia de las hamburguesas y los perros calientes, o en otras palabras, terminó siendo la "comida rápida criolla".

La carne vacuna es nuestro primer plato aunque el llanero de los campos no la consume frecuentemente fresca: a motivos originados por el género de ocupaciones pampero, se agrega una fuerte razón de experiencia, que el llanero campesino ignora que es una razón de fisiología. Pero la mesa llanera ciudadana es rica y selecta en viandas: júzguese de ello sabiéndose que durante mucho tiempo, a nuestra llegada a estas poblaciones foráneas de la llanura, no acabamos de sorprendernos de que bajo estas latitudes se consuma carne de ganado macho [...] Como el árabe, nos nutrimos a diario y en fuertes proporciones de leche,

“La idea venezolana de desayuno es una comida de cuatro platos de huevos fritos y mucha carne roja, usualmente cerdo, y frijoles, y arroz, y pasta frita [se refiere a las arepas] en manteca de cerdo”

mantequilla y quesos; nuestro pichero es exactamente el *koumys* de los tártaros. He ahí nuestra base alimenticia: carne, leche y sus productos; menestra, maíz y sus compuestos, plátano y yuca. Como *hors-d'oeuvre* o entremeses, será indispensable mencionar esa copia de prodigalidades con que la naturaleza se encarga, al regalarla y nosotros al gustarla, de destruir la fábula de nuestra frugalidad” (en Lovera, 1998: 353).

En contra del argumento del hambre generalizada también habla la viajera inglesa Lady Dorothy Mills, quien nos visitó en 1928, y que refiriéndose de nuevo a los llanos comenta que: “La idea venezolana de desayuno es una comida de cuatro platos de huevos fritos y mucha carne roja, usualmente cerdo, y frijoles, y arroz, y pasta frita [se refiere a las arepas] en manteca de cerdo” (Mills, 1931: 90, nuestra traducción).

También comentaba esta viajera un rasgo de lo que mencionábamos antes sobre la pervivencia del régimen tradicional, y acotaba refiriéndose a los pobladores de las márgenes del Orinoco: “Las enormes cantidades de papelón [en español en el original] consumidas y usadas en la cocina se dicen ser responsables de las acostumbradas malas dentaduras de los Venezolanos, que brillan usualmente por ser en más de tres cuartas partes de oro...” (*ibíd*: 168).

Volviendo a la obra de Acosta Saignes, ella termina con la cita de cifras de importación tomadas de un estudio de Ramón Veloz, aparecido en el tercer número de la *Revista de Hacienda*, que, además de las cantidades que se detallan que no parecen en extremo elevadas, sí sorprenden por los rubros en ella contenidos, mencionando la importación de arroz (molido y en grano), con casi 12 millones de kilos; chocolate, con 14.441 kilos; harina de maíz, con 1.576 kilos; manteca de cerdo, con casi 4 millones de kilos; mantequilla con más de 300 mil kilos; papas, con más de 5 millones de kilos; queso, con casi 300 mil kilos; y sardinas con 388.128 kilos (Acosta Saignes, 1938: 197-201). Vale la pena destacar que estos rubros eran producidos en la tierra, o bien susceptibles de serlo.

Al respecto también hubo de escribir Vicente Lecuna, quien en 1934, al referirse a la baja en los montos de los rubros agrícolas de exportación a raíz de la explotación petrolera, en especial del café y del cacao, también señala: “Esta disminución de valores explica el malestar profundo de la agricultura y del comercio, e

indican que Venezuela necesita desarrollar otros productos, bien para su propio consumo, como manteca, arroz y otros semejantes, o bien de exportación” (Lecuna, 1934).

Sin embargo, no puede decirse de manera tajante que el gobierno se hubiera desentendido del problema, pues existen documentos que acreditan la intervención administrativa en materia de regulación de precios de alimentos. En efecto, puede citarse como ilustrativo el caso del telegrama de Juan Vicente Gómez acerca de los artículos de primera necesidad, fechado el 24 de abril de 1932, dirigido al gobernador del Distrito Federal, general Rafael M. Velasco. Allí dirá el Benemérito:

“Como yo sé que los artículos de primera necesidad, que son precisamente los que sirven de sustento a las clases pobres, se encuentran en gran abundancia por las magníficas cosechas del año pasado, y que los depósitos y graneros de los agricultores están llenos, juzgo que no es equitativo, ni lícito el que los precios continúen altos, en detrimento de los proletarios. Del mismo modo la harina de trigo, el arroz y otros productos que vienen del exterior han bajado allá y no hay razón para que continúen altos aquí.

En esta misma fecha hace cuatro años me dirigí a Ud. por conducto del Ministerio de Relaciones Interiores en idéntico sentido; hoy quiero repetirle que es necesario que Ud. dicte y lleve a cabo en su jurisdicción las más enérgicas medidas para evitar que los acaparadores sostengan el alza artificial de los frutos e impedir por todos los medios a su alcance la despiadada especulación a que se dedican” (Lovera, 1998: 362).

A lo que el destinatario, en idéntica fecha, responderá: “en un todo de acuerdo con sus patrióticos y oportunos deseos en bien de la colectividad, especialmente del proletariado, procedo a tomar las medidas del caso para obtener una baja en los precios de nuestro mercado de frutos menores y artículos de primera necesidad, protegiendo al público consumidor contra las prácticas viciosas de los acaparadores” (*ibíd*).

Por efecto del crecimiento propio de las ciudades capitales, en Caracas, más que en ninguna otra población, encontramos, dentro de esta misma fase, la persistencia de los restaurantes que habían venido tomando raigambre desde la época guzmancista. En este plano de la gastronomía pública resaltan varias realizaciones llevadas adelante con el apoyo del general Gómez. Nos referimos a los hoteles que se construyeron entonces, y que fueron frecuentados no sólo por las élites urbanas sino muy especialmente por el dictador. Así encontramos el Hotel Jardín, establecido en Maracay, que durante buena parte del tiempo del régimen gomecista se convirtió en una especie de capital de hecho; el Hotel Miramar en Macuto, que reavivó el turismo local dirigido hacia el balneario más cercano de Caracas; o también el Hotel Los Baños en San Juan de los Morros. Estos tres establecimientos fueron puestos bajo la dirección de un personaje que llegó a gozar del valimiento de Gómez, León Becker. Este alemán nacido en Alsacia a fines del siglo XIX, se radicó

en Venezuela luego de 1918, desempeñándose como regente y dueño de Hotel El Calvario de Caracas a mediados de los años 20, cuando comenzó a dar servicios de banquetes y festejos para los habitantes más acomodados de la capital, que seguramente le valieron el contacto con Juan Vicente Gómez y el cargo que ocuparía posteriormente.

Los restaurantes de estos modernos albergues fueron muy frecuentados y, si bien en su oferta incluían platos típicamente criollos, como el mondongo (Baker, 1951: 146 y ss.), también en sus cartas aparecieron platos de la cocina francesa. No hay que olvidar que el nombrado director había fundado en Caracas en 1927 un restaurante con el nombre de *Chez Becker*, haciendo evidentes sus inclinaciones galas. Sin embargo, no gozó la comida que servía este hotelero de la total aceptación de los franceses que visitaban nuestro país, a juzgar por la opinión del médico J. L. Lapeyre sobre las cenas que con asistencia de Gómez se le celebraban en el Hotel Jardín:

“Llegada la hora de cenar, a una seña del General se detenía la orquesta y él se dirigía a tomar su puesto en la mesa que le tenía reservada el Director del hotel. Entonces la muchedumbre de los espectadores se lanzaba literalmente al asalto de las mesas de las cuales se apoderaban con frenesí como si estuviera poseída por la hambruna: era un momento de desorden seguido por el rumor de los comensales que comían glotonamente a sus anchas y sin límite. Espectáculo realmente extraño de ver esta orgía republicana y democrática donde, sin protocolo y sin reserva, un pueblo se atracaba de comida alrededor de su Presidente-Dictador, verdadero César Sudamericano que daba pan y diversiones a sus cortesanos y a sus súbditos. Los platos europeos, preparados a la alemana, eran por demás mediocres, y los vinos de Graves y Champaña, servidos a discreción, eran de calidad inferior; pero: ¿acaso un restaurador viene a Suramérica para servir buena cocina o más bien para llenar su caja fuerte? Aquel que había sido encargado de dirección de los ‘Hoteles Unidos de Venezuela’ no había tenido ningún titubeo al respecto, y él no ignoraba que una mala galantina y un mal vino eran sin embargo cosas muy buenas para unos comensales que habitualmente se alimentaban de plátanos fritos, de maíz y de caraotas negras” (Lapeyre, 1937: 122-123).

Sin embargo, no todos los comensales tenían las mismas características, inclusive entre ellos se encontraban personas que por su educación, su buen gusto y su conocimiento de las mesas europeas no dejarían de formarse un juicio adverso de las viandas que les servía Becker. De forma que podría pensarse, sin temor a estar equivocados, que una cosa era la ‘pseudogastronomía’ de los recién llegados al poder y la riqueza, y otra el refinamiento de unos pocos, integrantes de una élite de larga data, cuyo afrancesamiento en los menesteres de la mesa ya había marcado hitos desde la época de Guzmán Blanco y que se guardaba celosamente en el ámbito doméstico, donde los manjares eran preparados de acuerdo con fór-

mulas asentadas en viejos recetarios familiares o tomadas de los más respetados cocineros franceses. Fue, pues, esta dicotomía socio-alimentaria, una de las características resaltantes que marcaron el ámbito gastronómico venezolano durante todo el siglo XX.

Reflexionando aún más sobre el incisivo cuadro pintado por Lapeyre en sus memorias de viaje, se podría recordar la oposición binaria que referíamos en otro trabajo al hablar del “banquetear” de la sociedad venezolana: “De un lado, el régimen alimentario de la élite urbana, cautiva de los patrones de consumo europeos, que en sus banquetes da la espalda a la realidad agraria y se muestra seducida por el comercio de importaciones; del otro, el régimen alimentario rural del pueblo, sustentador de la tradición popular originada en tiempos coloniales. Superioridad/inferioridad, apreciaciones que, ajenas a razones bromatológicas, obedecían a las actitudes y valores sociales generados en nuestro proceso sociohistórico” (Lovera, 1998: 124).

Modos de comer que por los avatares políticos podrían entrecruzarse y que de hecho lo hacían en las famosas comidas gomecistas.

La paz que impuso durante casi tres décadas la tiranía de Gómez y el auge que en los medios urbanos tuvo la cocina pública, fueron propicios para que proliferaran los comercios que en las ciudades importantes se dedicaban a surtir comestibles cuya oferta, originada en la fortaleza que durante este tiempo tuvo nuestra moneda, pudo desplegar toda suerte de exquisiteces comibles y bebibles, como lo atestiguan los numerosos anuncios publicitarios que se encuentran en las publicaciones periódicas de entonces, pero también hay que destacar, siempre en el plano ciudadano, el aumento y la variedad de las existencias que muchos almacenes ponían a la disposición de los compradores en el ramo de las vajillas de porcelana, la cristalería, la cubiertería y platería, sin contar lo relativo a la mantelería y también al mobiliario para comedor, parte de la vida doméstica que se popularizó en el siglo XX, llegando a aparecer en muchas casas humildes. “Este mobiliario fue siempre considerado muestra de la prosperidad alcanzada por la familia que lo poseía, de tal manera que podía juzgarse el status socioeconómico por el juego de comedor que se tuviese. Uno de los muebles de ese conjunto, la vitrina, estaba destinado a ostentar la vajilla, que iba, según el caso, desde rústica loza y simple vidrio hasta fina porcelana y costosa cristalería” (*ibíd*: 155).

Esta primera fase que presenta la alimentación en Venezuela nos lleva a la conclusión de que si bien había diferencias notables entre lo que se comía en el campo y lo que se comía en las ciudades, y aun en estas últimas entre lo que comía la gente acomodada y el resto de la población, no hay pruebas fehacientes que permitan al historiador diagnosticar o identificar el fenómeno del hambre como situación crónica o de vastos alcances.

Si es indudable que la realidad nutricional venezolana lucía boyante en los años 80 del siglo XX, las cifras del siguiente decenio habrían de revelar un alarmante descenso que llevó a la presencia del hambre como fenómeno social a finales de la centuria.

Desde los cuarenta en adelante

Una segunda fase que presenta la alimentación del venezolano durante el siglo veinte comienza hacia la década de los años cuarenta. Para este lapso disponemos de mejor información estadística, aun cuando no es del todo satisfactoria. A grandes rasgos se deduce de los datos disponibles que a partir de los años cincuenta se produce un mejoramiento general en la dieta de los venezolanos, la cual llega a su máxima expresión a principios de la década de los ochenta. Este progreso fue artificial en el sentido de que no se debió a un incremento de la producción de co-

Durante siglos la mujer había oficiado en el fogón hogareño hasta el punto de que llegaron a considerarse como típicamente femeninas las labores culinarias...

mestibles que podía garantizar un grado de autoabastecimiento más o menos perdurable, sino que más bien tuvo como causa los favorables resultados económicos de la explotación petrolera que, traducidos en una constante alza en la disponibilidad de divisas, permitió una creciente importación de víveres.

Si este bienestar derivado del negocio de los hidrocarburos contribuyó a que se produjese un desarrollo de nuestra agricultura fue

sólo para perpetuar una situación que venía repitiéndose desde tiempos coloniales, pues casi todo esfuerzo se cifró en la generación de productos agrícolas de exportación. Y como se mantuvo un patrón de consumo que privilegiaba los cereales, la leche y las carnes rojas en desmedro de tubérculos y raíces, leguminosas, pescados y mariscos, fue necesario recurrir cada vez más a la importación. Resultan sorprendentes algunas cifras como las relativas a los cereales, según fueran suministradas en 1983:

“El cereal líder en cuanto al consumo humano, el trigo, no alcanza un porcentaje de autoabastecimiento mayor al 1,2% representando sin embargo el 78,8% del consumo aparente para el año 1968; así el consumo de trigo en Venezuela representó en 1977 el 42% del total de las importaciones agrícolas, pecuarias, pesqueras y forestales; el 40% en 1980 y el 38% en 1981.

Las variaciones que se observan en el consumo aparente del trigo están relacionadas con la substitución por el sorgo en la alimentación animal.

Esto significa que en el caso particular del trigo, el cual representa en 1981, el 56,8% del consumo aparente y el 0,5% del abastecimiento bruto para el mismo año, su participación a través del aporte de calorías y proteínas en la dieta básica del venezolano, descansa en la capacidad de importación de que disponga el país en todo momento.

En el caso del maíz observamos como el consumo aparente desciende a partir de 1968; al pasar del 83% al 30,4%, de la misma forma desciende la proporción del abastecimiento bruto, el cual pasa del 83,6% en 1968 al 30,4% en 1981. Sin embargo, se observa que la relación entre producción e importación es de orden diferente, en cuanto a la producción ésta crece moderadamente: de 660.786 toneladas en 1968, aumenta a 952.220 toneladas en 1981; simultáneamente la importación de maíz aumenta 10 veces: de 121.372 toneladas en 1968 llega a al-

canzar la cifra de 1.020.690 toneladas en 1981; esto significa que la participación del maíz importado pasa de un 15% en 1968 del total de maíz consumido en Venezuela” (Pereira, 1983).

Las cifras citadas, que podrían reforzarse con otras relativas a rubros distintos (De Hollain, 1993), demuestran una ingente dependencia alimentaria. Así es como el mejoramiento nutricional ocultaba la insuficiente producción agrícola, hasta el punto de haberse creado la ilusión de un desarrollo alimentario de la cual se habría de despertar en tiempos más recientes.

Si es indudable que la realidad nutricional venezolana lucía boyante en los años 80 del siglo XX, las cifras del siguiente decenio habrían de revelar un alarmante descenso que llevó a la presencia del hambre como fenómeno social a finales de la centuria. Lamentable proceso que hoy nos coloca en una grave situación socio-política.

En la Venezuela contemporánea, es decir, en los últimos cincuenta años, alcanzó su apogeo el proceso de urbanización que dio al traste con las características propias de la sociedad agraria que venía predominando en nuestro país desde tiempos coloniales. El crecimiento rápido, y las más de las veces desorganizado de los núcleos urbanos a expensas del medio rural, la entrada de la mano de obra femenina en el mercado laboral que ofrecían las ciudades, el incremento de la disponibilidad de productos de la industria agroalimentaria y el alza vertiginosa de las importaciones de comestibles, dieron como resultado cambios drásticos en los patrones de consumo y un decrecimiento de las preparaciones culinarias tradicionales.

Durante siglos la mujer había oficiado en el fogón hogareño hasta el punto de que llegaron a considerarse como típicamente femeninas las labores culinarias, pero cuando irrumpe la riqueza petrolera y crecen los sectores de servicios y de industria, la demanda de empleo atrae a las amas de casa y, poco a poco, va disminuyendo su presencia en los quehaceres domésticos y aumentando en las fábricas y talleres. Este cambio de función afectó sin duda el menester coquinaro. Hubo que recurrir a los productos semielaborados (vegetales congelados y enlatados, las pastas de jamón, los sobres para la preparación instantánea de postres, etc.) y también a los de sencilla y rápida elaboración (por ejemplo, toda la gama de pastas alimenticias). El acto de comer se hizo de más corta duración y muchas veces se realizó fuera de casa, sobre todo la comida del mediodía, para ajustarse a los horarios de las oficinas y fábricas.

Las industrias alimentarias y la importación de víveres dotaron a los expendios de comestibles de una oferta acorde con los nuevos tiempos y muy variada. Es la época en que comienzan a desaparecer las bodegas y se abren campo los supermercados que terminarán siendo en nuestros días el prototipo de las ventas de comestibles. Tanto los productos de las fábricas nacionales como los que se traían del exterior respondían a modos de comer que distaban mucho de nuestro yantar tradicional. Así, por ejemplo, encontramos peras y manzanas en almíbar y enlata-

das; quesos fabricados conforme a las pautas del gusto norteamericano; cereales como la avena y las hojuelas de maíz y muchos otros condumios foráneos.

Pero no sólo ocurrieron cambios en materia de ingredientes, también los hubo en el campo de los utensilios empleados en cocina. Desde mediados del siglo XX comienzan a proliferar las cocinas de gas y las eléctricas que van sustituyendo a los fogones de leña, al carbón o al kerosene. Además se introducen artefactos que terminarían siendo verdaderamente revolucionarios en nuestro ámbito: la licuadora y los ayudantes de cocina o procesadores de alimentos. Con ellos las operaciones de corte, molienda, batido y licuado se hacen fáciles y rápidos, dejando atrás las máquinas manuales y los pilones y piedras de moler. Con el advenimiento de esta tecnología se hace necesaria la revisión de muchas recetas para adaptarlas a las características de los aparatos, con lo que se cambian texturas y aun apariencias a las que estábamos acostumbrados desde tiempo inmemorial. Igualmente revolucionaria, esta vez en el área de la conservación de alimentos, fue la generalización del uso del refrigerador. Algo similar sucedió con los recipientes que alcanzaron novedosos diseños y técnicas de cocción que ahorraban considerable tiempo y combustible. Quizás el ejemplo más claro de estas innovaciones sea la olla de presión.

Comenzaron también las preocupaciones dietéticas e higiénicas que influyeron decididamente en la selección de los comestibles en función de preceptos profilácticos y sanitarios. Esta oleada de conocimientos que fueron llenando muchas columnas de las publicaciones periódicas, comenzaron a figurar en los recetarios y condicionaron el rechazo de ciertos ingredientes tradicionales como es el caso de la manteca de cerdo, desplazada por los aceites vegetales, o la irrupción del consumo de ensaladas frescas que no fueron usuales en nuestra cocina antigua en la que privaba la aplicación del viejo dicho “la gente no come monte”. Estos factores derivados de las ciencias médicas llevaron a los industriales a enriquecer muchos de sus productos con vitaminas.

Al mismo tiempo, la inmigración europea, que tuvo particular incremento en la década de los años cincuenta, determinó la proliferación de los restaurantes. Durante la segunda fase de que hablamos no es extraño para los venezolanos el comer fuera de casa y, por tanto, el tener contacto casi cotidiano con la cultura alimentaria de otros países. Es la época cuando se divulga el conocimiento de la gastronomía, sobre todo foránea.

En los años 50 no sólo vinieron los inmigrantes italianos a integrarse como mano de obra para la construcción, sino que también muchos de ellos se dedicaron al negocio del restaurante. Nacieron así las pizzerías, que en la capital fueron una verdadera novedad, como sucedió con la pionera de ellas “Da Pepino”, que tuvo su primera sede en Chacao. Pero estos establecimientos ofrecían, además, toda suerte de pastas aderezadas con las típicas salsas, en cuya base generalmente figuraba el tomate. Oferta hecha a precios módicos que permitieron el acceso de un público numeroso que terminó por aficionarse a esos platos.

También vinieron al país numerosos inmigrantes españoles, algunos de los cuales se dedicaron igualmente a la restauración, sentando plaza en numerosas poblaciones de la república. En estos comercios figuraban en la carta diversas preparaciones de pescados y mariscos, antes casi desconocidas en el país, y en lugar preferente la paella que pronto encontró numerosos adictos. Fueron siempre sus precios atractivos y así mismo proliferaron sus consumidores.

También encontramos en las ciudades el aumento de locales que ofrecían comida francesa, siempre considerada como la máxima expresión gastronómica.

Desde 1950 se inician muchos cocineros galos con sus negocios, sobre todo en la capital, donde llegan a alcanzar rotundo éxito que se perpetuó por no menos de treinta años. Baste recordar los casos del "Restaurant París", situado de Jesuitas a Tienda Honda y regentado por Abadie, que hizo las delicias de los caraqueños de la década de los cuarenta, o el de Héctor Prospero, quien llegó a mantener su hegemonía durante los tres decenios siguientes a 1950. Hubo otros restaurantes franceses que contribuyeron sin duda a que extranjeros que nos visitaran saliesen con la opinión de que en nuestra capital era donde mejor se comía en esta parte del continente. Son de recordación el "Henri IV", el "Monsieur", "Au bon gourmand", "Tony's" y "Le Chantilly".

Un caso particular es el de los chinos que también comienzan en la década de los cincuenta del siglo XX a ofrecer sus exóticas preparaciones, con tan gran éxito que se hace notable la forma en que se incrementó su número y llegaron a hacerse familiares muchas de sus recetas (arroz chino, lumpias, cerdo y pescado agridulces, etc.). Seguramente contribuyó a la popularidad de la comida del Lejano Oriente su costo moderado. En menor escala, pero siempre en grado importante, sucedió lo mismo con los restaurantes de comida árabe que surgieron en casi todas nuestras poblaciones, denotando la importante presencia de sirios, libaneses y turcos en diferentes ciudades. Con los argentinos pasó algo parecido, pues habiéndose comenzado a consumir la famosa parrillada del país sureño en Caracas a mitad del siglo en el restaurante "El rancho de Tranquilino", en breve tiempo tuvo gran difusión e incluso sufrió modificaciones vernáculas al incorporarse al plato de carnes las arepas, las hallaquitas, la yuca, la guasacaca y la nata criolla, con lo cual dejó de ser exclusivamente argentina.

No puede obviarse la penetración de otra forma de comer, en este caso la proveniente de EE.UU.: la comida rápida, que adquiere particular vigor durante la década de los ochenta, cuando comienzan las grandes compañías transnacionales a establecerse en los principales centros urbanos, abriendo sus expendios que ofrecían no sólo una homogeneidad en sus preparaciones, sino unos precios atractivos que unidos a la facilidad de consumo y transporte de sus productos, encontraron una acogida cuya expansión ha sido indetenible. Este fenómeno constituyó una

Pero no sólo ocurrieron cambios en materia de ingredientes, también los hubo en el campo de los utensilios empleados en cocina. Desde mediados del siglo XX comienzan a proliferar las cocinas de gas y las eléctricas que van sustituyendo a los fogones de leña, al carbón o al kerosene.

especie de “democratización” de los restaurantes y al mismo tiempo un poderoso factor tras el desplazamiento de la comida típica.

Por su parte, nuestra tradición alimentaria sufrió a su vez una notable extensión, particularmente en lo relativo a nuestro pan, la arepa, al fundarse y aumentar considerablemente su venta a través de los muy populares negocios llamados “areperas”. Detrás de este proceso estuvo el inicio de la producción a fines de los años cincuenta de la harina de maíz precocida, que facilitó la confección de ese pan y de sus numerosas versiones rellenas. Puede decirse que la arepa se convirtió en

En los años 50 no sólo vinieron los inmigrantes italianos a integrarse como mano de obra para la construcción, sino que también muchos de ellos se dedicaron al negocio del restaurante. Nacieron así las pizzerías...

la competencia de las hamburguesas y los perros calientes, o en otras palabras, terminó siendo la “comida rápida criolla”. Es interesante que la imaginación popular dio origen a curiosas mezclas de ingredientes que bautizó con nombres pintorescos, tal el caso de la “reina pepiada”, que consiste en una arepa rellena de guiso de pollo y aguacate, o la “dominó”, que incluye queso fresco blanco y guiso de caraotas negras. Esto sin contar con el consumo de las empanadas, que sobrevivieron las transformaciones y mantuvieron su gran popularidad exhibiendo ciertas diferencias regionales, como las de gusto oriental con relleno de cazón y algo de dulce en la masa o las elaboradas conforme a la costumbre andina con

carne de cerdo, garbanzos y papas.

Nacieron también en esta fase varias asociaciones de gastrónomos que contribuyeron al auge de la restauración. Así, a mediados de 1954, se creó el Club de Gourmets presidido por José Herrera Uslar e integrado por varios “buenos cubiertos” como el Dr. Alejandro Pietri, los hermanos Vicente y Miguel Velutini, Guillermo Machado, Alejo Carpentier, Carlos Beracasa y muchos otros aficionados a las excelencias de la mesa. Tuvo este grupo como lugar de reunión preferido el Hotel Tamanaco y llegó a tener como distintivo un diminuto tenedor que se prendía en la solapa del saco de estos sibaritas y que fue diseñado por el modisto francés Christian Dior durante su estadía en Caracas.

Este último, a propósito de nuestro tema, confiesa en sus memorias lo siguiente: “Durante mi permanencia en Caracas y, a pesar del exotismo geográfico, de la exuberancia de la naturaleza, de su inmensa riqueza y de la afición a lo fastuoso de aquel pueblo, jamás me sentí fuera de la patria. Cuando el azar o la obligación le arrojan a uno lejos de su clima familiar y de sus fronteras ¡Que alentadora impresión se siente al encontrar allí lo esencial de sus cualidades e incluso de sus defectos!” (Dior, 1957).

A tal punto, pues, llegaba el afrancesamiento de nuestra élite urbana que había dado sus primeros pininos en ese sentido en los tiempos de Guzmán Blanco. El Club del que hablamos llegó a protagonizar eventos que produjeron mucho revuelo, como la celebrada “Cena Misterio” a fines de 1955, y cuya reseña no puede menos que transcribirse:

“Por cierto, que en esta ocasión, se puso de manifiesto el poder internacional adquisitivo de nuestra moneda que cual varita mágica depositó en los platos de los comensales frutos de las más distantes e inverosímiles latitudes de la tierra. Allí estaban presentes las selvas del Amazonas, las heladas tierras de Alaska, el Oriente, Nueva York, el lago de Neuchatel y el Mediterráneo, las costas patrias de Cumaná, Sanlúcar de Barrameda, la villa chilena de Santa Ana, etc., etc., en vinos, y en manjares, que el arte culinario del Sr. Boneil, Chef del Hotel Tamanaco, convirtió en platos exquisitos de la cocina mundial.

La característica de esta reunión gastronómica –y social– que dio origen a llamarse ‘Cena Misterio’, fue la de adivinar el nombre de los diferentes platos del menú, su composición y origen y, así mismo, la viña y año de los vinos y licores. Dos damas, Doña María Luisa Sánchez de Sánchez y Doña Alegría de Beracasa, fueron las ganadoras del concurso, quienes con mayor puntaje se aproximaron a descifrar el enigma clave del misterio: ‘Quartier d’Ours d’Alaska Braisé’ y que en nuestra tierra se llama cuartos traseros y delanteros de oso preparados en una marinada lo mismo que la res ‘a la mode’. El oso fue cazado en Alaska hace ocho meses siendo la primera vez que esta clase de carne se sirvió en Venezuela” (revista *Reflejos*, 1955).

En 1984 se fundó la Academia Venezolana de Gastronomía, asociación sin fines de lucro, cuyo propósito inicial según sus estatutos fue: “promover la gastronomía en su sentido más amplio, estimular el mejoramiento de la alimentación y la práctica de la buena cocina, la investigación sobre las peculiaridades gastronómicas de cada región del país, la conservación y perfeccionamiento de sus típicas manifestaciones, valioso acervo para nuestra identidad nacional, y su divulgación en Venezuela y en el extranjero por todos los medios a su alcance” (Academia Venezolana de Gastronomía, 1984).

Las tradiciones culinarias criollas pervivieron a pesar de extravagancias gastronómicas y gustos y tecnologías importadas. Cuando en 1985 se celebró el I Congreso Nacional de Nutrición, con el objetivo de hacer conocer la situación alimentaria y nutricional de Venezuela, era tal el deterioro de la tradición de que venimos hablando que un estudioso del tema, en el discurso de clausura afirmó que pronto habría que rezar un *réquiem* a nuestra vieja usanza de comer. Este agorero presagio era compartido, no sin angustia por muchos especialistas. Se creía haber llegado a establecer los resultados que en el plano alimentario había producido entre nosotros el proceso de modernización. Sin embargo, hoy, lanzando una mirada retrospectiva, podemos constatar con satisfacción que se trataba de una premonición equivocada, como lo demuestran ciertos hechos que comenzaron a ocurrir en la misma década de los ochenta y que aún continúan sucediendo.

Así, encontramos la aparición del primer recetario verdaderamente técnico de cocina venezolana, *Mi cocina, a la manera de Caracas*, de Armando Scannone, cuya primera edición salió en 1982, teniendo al poco tiempo un éxito desconocido antes

para este tipo de obra, que llevó a repetidas reimpressiones, y que hoy alcanza un tiraje superior a los 130 mil ejemplares vendidos. Esta cifra, sin lugar a dudas sorprendente en nuestro mercado editorial, puede ser tomada como señal inequívoca de una voluntad colectiva de aprecio por una manera de alimentarse y del deseo de perpetuarla.

Antes de la aparición de este libro se había publicado más de una treintena de recetarios, aunque todos ellos podrían calificarse de empíricos. En su mayor parte carecían de medidas precisas, es decir, faltaba en ellos la descripción exacta de los procedimientos y sus resultados, y la nomenclatura rigurosa de los ingredientes. Se trataba de la descripción de fórmulas tradicionales sin que mediara un esfuerzo reflexivo de ordenación y precisión que permitiera una cabal comprensión de las recetas y, por ende, la posibilidad de su exitosa reproducción. Si se quiere, podrían conceptuarse como el registro más o menos impreciso del acervo alimentario típico, materializado por la vía de la imprenta. La obra de Scannone dotó a los venezolanos de un manual sistemático que permitió la supervivencia de la dieta tradicional con el añadido de que sus fórmulas contribuyeron a dar a nuestros platos ese refinamiento que se había logrado en el medio urbano y que estaba en trance de desaparecer.

También hallamos el surgimiento de un interés académico por nuestra alimentación, traducido en la aparición de varias obras destinadas al estudio de su historia. Nuestra *Historia de la alimentación en Venezuela* (1988) marca el comienzo del desarrollo de una historiografía que cuenta ya con varios títulos: la *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo* (1991) y *El pan nuestro de cada día* (1995), ambos de Rafael Cartay; la *Historia y antología de la cocina margariteña* (1991) de Ángel Félix Gómez y *Fogones y cocinas tradicionales de Venezuela* (1993) de Cecilia Fuentes y Daría Hernández. Todas ellas son muestras de esta labor investigativa que no sólo viene a ser una innovación en el cultivo de la historia de Venezuela, sino que además constituyen prueba evidente de un vivo interés en nuestras tradiciones alimentarias.

Deficiente sería nuestro análisis si no tomamos en cuenta el creciente interés por institucionalizar la educación culinaria y divulgar por vía de la restauración nuestra cocina. Un ejemplo de esta tendencia es la fundación en 1988 del Centro de Estudios Gastronómicos, con sede en Caracas, dedicado a la formación de jóvenes cocineros venezolanos, con particular énfasis en nuestras tradiciones alimentarias, que ha tenido como uno de sus resultados la celebración de los Encuentros de Jóvenes Cocineros (el primero en Mérida en 1994, el segundo en Barquisimeto en 1995 y el tercero en Ciudad Guayana en 1996), y también el advenimiento a nuestro panorama gastronómico de cocineros especializados en cocina criolla venezolana. Esta labor ha perseguido como meta sacar esa tradición del ámbito doméstico y llevarla al de los restaurantes, guiada por la convicción de que su entrada en la mesa pública es factor determinante de su preservación y de su enriquecimiento.

Al concluir el siglo XX no puede dudarse de que la situación alimentaria general se había deteriorado por comparación con la octava década del siglo, pero también es cierto que había signos favorables para la recuperación del antiguo acervo gastronómico criollo venezolano, síntomas cuyo comienzo data de la misma década mencionada y que prometen un siglo XXI que presenciara el fortalecimiento de una identidad cultural que, pese a sus altibajos, persiste y creemos que tendrá un vigoroso desarrollo.

BIBLIOGRAFÍA

- ACADEMIA VENEZOLANA DE GASTRONOMÍA (1984): *Estatutos*.
- ACOSTA SAIGNES, MIGUEL (1938): *Latifundio*, México, Editorial Popular.
- BAKER, CHARLES H. (1951): *The South American Gentleman's Companion*, Nueva York, Crown Publishers.
- DE HOLLAIN, PAULINA (1993): *El consumo de alimentos en Venezuela (1940-1957)*, Caracas, Fundación Polar, 1993.
- DIOR, CHRISTIAN (1957): *Christian Dior y yo*, Valencia [España], Editorial Marfil.
- FUNDACIÓN CAVENDES (1988): *Encuestas de consumo familiar y de colectividades, 1941-1988*, Caracas, Directorio de Fundación CAVENDES.
- GUEVARA, ARTURO (1946): *El poliedro de la nutrición. Aspectos económico y social del problema de la alimentación en Venezuela*, Caracas, Editorial Grafolit.
- LAPEYRE, J. L. (1937): *Au pays de Gómez*, París, Fernand Solot.
- LECUNA, VICENTE: "A propósito de los índices de exportación e importación", *Boletín de la Cámara de Comercio de Caracas*, núm. 263.
- LOVERA, JOSÉ RAFAEL (1998): *Historia de la alimentación en Venezuela* (con textos para su estudio), 2ª edición. Caracas, Centro de Estudios Gastronómicos.
- MILLS, LADY DOROTHY (1931), *The Country Of The Orinoco*, Londres, Hutchinson & Co.
- PEREIRA, ISABEL, *La situación alimentaria en Venezuela* [Ponencia presentada en el seminario: La cuestión alimentaria en Venezuela, Barquisimeto, 29 de septiembre de 1983], Maracay, Instituto de Economía Agrícola y Ciencias Sociales-Facultad de Agronomía-UCV, 1983. [Mimeo].
- RAZETTI, LUIS, *El decrecimiento de la población de Caracas*, Caracas, Tipografía Americana, 1924.

