



Desde la dirección del Centro de Investigaciones Gastronómicas (CIG) de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy (UNEY) Cruz del Sur Morales defiende nuestra gastronomía

# Rescatando nuestra gastronomía

Tamara Giménez de Alva

Conocer nuestra historia culinaria e investigar sus orígenes, son las principales premisas del Centro de Investigaciones Gastronómicas de la UNEY. Un lugar único en Latinoamérica

**i** Cierto que si invita a alguien especial a su casa para degustar un plato hecho por usted, no le daría una sopa de caraoas o un arroz con patitas de cochino? Pues por lo general pensamos en preparar algo más sofisticado o "representativo". Esta es la opinión de Cruz del Sur Morales, directora del Centro de Investigaciones Gastronómicas (CIG) de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy (UNEY) quien comenta que Venezuela es uno de los pocos países de Latinoamérica que no tiene documentada su cocina y además no la aprecia. "Pienso que en esta área, los venezolanos hemos sido colonizados, no usamos nuestros propios productos; a diferencia

de países como México, Honduras, Perú, el norte de Brasil, Colombia, donde aún mantienen su identidad gastronómica intacta", agrega Morales.

Motivado por ello, se decidió en la Universidad crear un espacio donde los estudiantes de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación, única en Latinoamérica, pudieran investigar sobre la cultura gastronómica de nuestro país, el origen de los platos, las influencias de nuestra cocina y trabajos de experimentación con diferentes productos.

De esta manera y desde hace cinco años, tiempo que tiene formado el Centro, ubicado en la casa Salsipuedes, Cruz del Sur trabaja con pasantes instruyéndolos en las prácticas culinarias. →



Cada año se reciben dos pasantes para que amplíen sus conocimientos de gastronomía en el Centro

## Rescatar nuestra historia culinaria

Según comentó Cruz del Sur para un diario de Valencia, estamos viviendo un verdadero auge mediático en cuanto al tema gastronómico; sin embargo considera que esta es una cocina de utilería y de exhibición narcisista que no tendrá mucho tiempo de vida.

Por el contrario, debemos abocarnos, quienes se preparan para ser cocineros, a indagar en las historias domésticas de la comida venezolana y buscar en ellas una sabiduría que se está perdiendo: La de alimentarse bien, sabroso y económico.

*"No podemos ignorar el deleite de la cocina tradicional, su elegancia campesina, natural y su sabor lleno de resonancias familiares, impregnadas de nuestra historia. La dulcería criolla, por ejemplo, es un abanico de excelencia, que ya quisieran los más pretensiosos exponentes del gusto impostado",* agregó Morales.



Cruz del Sur Morales

### Investigación en la cocina

Conocer y querer nuestras tradiciones gastronómicas, así como apreciar la cocina como una de las más nobles expresiones de la cultura y no como un oficio más, que requiere de la investigación para ser practicada, es la meta a enseñar en el Centro.

Una de las investigaciones culinarias que se llevan a cabo en la actualidad, es conocer la comida típica de Ciudad Bolívar, que surgió luego de la solicitud de declaratoria de esta ciudad como patrimonio de la humanidad, según la UNESCO.

*"Estos trabajos - comenta Morales- llevan mucho tiempo, porque como se trata de historias hay que entrar a las casas de familia y conocer sus tradiciones al cocinar".*

Han trabajado también con la gastronomía oriental, específicamente de Sucre, pues ésta representa la cocina más caribeña del país, aún conservada, bien desarrollada y mantenida por sus habitantes, evidenciado en los mercados de Cumaná o Carúpano, donde sus productos son autóctonos.

### De viaje y cocinando

Gracias al desarrollo investigativo logrado por todo el equipo del Centro, han viajado por varios países exponiendo sus conocimientos. En el 2005 estuvieron en Cuba en el festival del Caribe y ese mismo año en Medellín, Colombia, en el VI Encuentro para la Promoción y

Difusión del Patrimonio Inmaterial en los Países Iberoamericanos, donde llevaron un seminario sobre la arepa.

Luego, el siguiente año, Venezuela fue sede del Encuentro, el cual se desarrolló en Salsipuedes, donde asistieron cocineros de altísimo conocimiento culinario de los países de Bolivia, Colombia, México, Perú y Venezuela.

### Venezuela presente

De nuevo el equipo del CIG vuelve a representar a nuestro

país en el área gastronómica, esta vez en el VIII Encuentro para la Promoción y Difusión del Patrimonio Inmaterial en los Países Iberoamericanos, que se llevó a cabo a principios de este mes en Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

Entre los coordinadores del evento está Cruz del Sur Morales, quien planificó los talleres y demás exposiciones del evento, considerado según ella el más importante a nivel cultural decretado por la UNESCO.



*"Venezuela es uno de los pocos países de Latinoamérica que no tiene documentada su cocina y además no la aprecia", opina Cruz del Sur Morales*