



Platos tradicionales del Zulia: desentrañando el vínculo entre lo ancestral y lo moderno

Entrevista a: Luis Adolfo Pérez Nava
Integrante de la Casa de la Diversidad Cultural del Zulia

Por: Carlos González

La gastronomía zuliana es ampliamente conocida en todo el país, siendo referencia sobre comidas de una zona en particular. Existen platos que están ligados indisolublemente con esta región de Venezuela, presentando una gran variedad y diversidad, características que hacen inconfundible esta gastronomía. A continuación se presenta una entrevista con el profesor Luis Adolfo Pérez Nava, perteneciente a la Casa de la Diversidad Cultural del Estado Zulia, donde se revela un panorama acerca de los saberes ligados a los platos tradicionales zulianos, desde un punto de vista etnográfico el cual permite comprender las raíces de lo que hoy en día se considera una tradición en cuanto a gastronomía, presentando la dicotomía entre lo tradicional y lo que hoy existe como comida callejera, principalmente en Maracaibo, para comprender cómo ha llegado a existir la oferta gastronómica zuliana actual.

El Zulia, una región de sabores diversos

Para comprender las características de los platos típicos del Zulia, es necesario hacer una precisión acerca de lo que vamos a entender por plato típico, y los llamados platos tradicionales. Esto puede ser comprendido desde una perspectiva antropológica, sociológica y etnográfica a partir de las experiencias de campo en distintas comunidades de la cuenca del Lago de Maracaibo.

Lo considerado como tradicional, tiene que ver con aquello transmitido de generación, en generación, de esta forma se va recreando y resumiendo el legado, el cual se va reproduciendo en las nuevas generaciones. Lo considerado como típico, que es un tipo de alimentación o un tipo de comida, sería una

clasificación, que desde un exotismo, de una distancia, permite caracterizar una cultura u otra, a partir de unas manifestaciones específicas que se van dando según el objeto de estudio, tiene que ver más con esa perspectiva folclorista, vinculada con esas características que hacemos de lo que es de uso común o lo que es generalizado, o lo que es la voz común de un pueblo.

Cuando entramos a la gastronomía y se intenta hacer una caracterización de la cuenca del Lago de Maracaibo, su paisaje humano, su población, su cultura, se hace la vinculación a tres raíces: el maíz prehispánico que se desarrolló desde Mesoamérica y se expandió por todo el subcontinente suramericano, el coco, que ahora no estamos seguros si fueron los viajeros de India quienes los trajeron en su embarcación, o ya estaba plantado en las orillas del Lago de Maracaibo, lo importante es conocer que el coco realizó un gran viaje hasta llegar al lago, ya fuese flotando en el agua o transportado en navíos.

Del mismo modo se habla de la panela, proveniente de la caña de azúcar, es un producto que se lo debemos a los conquistadores y colonizadores de estas tierras, entonces tenemos por un lado al blanco europeo, después tenemos el aporte africano e igualmente el aporte originario. Son tres elementos culturales que confluyen en una paila, en torno al fuego con agua. Eso es una caracterización de los elementos que aparecen en lo que llamamos platos tradicionales, o gastronomía tradicional.

La gastronomía de la cuenca del Lago de Maracaibo se caracteriza por la abundancia y diversidad de sus



Figura 1. Lago de Maracaibo
Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

ingredientes. El coco y el maíz son elementos fundamentales, tanto en platos dulces como salados. Además, la región destaca por el uso de productos derivados de la caña de azúcar, como el dulce de panela, un endulzante tradicional que aporta un sabor único a sus preparaciones.

La diversidad se refleja en la variedad de platos

La gastronomía tradicional zuliana cuenta en primer lugar con la arepa, un plato común en toda Venezuela, el cual cuenta con distintas variantes propias de la región, se consigue por ejemplo la arepa de coco, la arepa de maíz amasada con leche de coco y con la gruesa del coco, el cual para esta preparación es tostado. Igualmente conseguimos en otra región el uso de la carne de iguana, por no hablar de la carne de cacería de distintos animales que todavía sobreviven en nuestros montes, igualmente encontramos el pescado embasurado en el sur del Lago de Maracaibo.

En las poblaciones afrodescendientes, nos conseguimos el plátano y las diferentes posibilidades que tiene para realizar variadas preparaciones, por ejemplo, el mofote que es un plátano verde, sancochado y después

amasado con leche de coco y aderezado con vegetales, en la zona de Bobures; el “pescado embasurado” que es un pescado del Lago, puede ser bocachico o curvina relleno de cebollín, ají, cebolla, ajo y después cocinados en brasas, envuelto en hoja de plátano; la iguana en coco guisada en la zona de la cañada, la arepa de coco en Los Puertos de Alta Gracia, así mismo nos vamos consiguiendo otras cosas en Perijá, que tienen que ver con la presencia de los diferentes recursos de la zona.



Figura 2. Platos tradicionales hechos con pescado en el Zulia
Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

Es una gastronomía bastante amplia, habría igualmente que ver por cada región, como por cultura, porque también encontramos la gastronomía indígena Wayuu, presente y vigente en sus eventos funerarios, en sus rituales y eventos sociales, donde destaca el maíz, también sus carnes de cacería, el consumo de la lapa, las hallacas de lapa que preparan los Yukpas, toda la ritualidad que tiene que ver con la obtención del alimento del río que hacen los Barí, cuando usan el barbasco para adormecer a los peces que están represados en el río y poder agarrarlos y pescarlos fácilmente con sus manos.



Al explorar la gastronomía tradicional, encontramos ingredientes que se repiten o son comunes a distintos platos provenientes de la caza, la pesca, la cría de bovinos y caprinos, todos ellos acompañados con maíz, plátano, yuca, entre otros, preparados con diferentes procedimientos, envueltos o guisados, por ejemplo. También es recurrente el uso de los aderezos, la manteca que nos aporte el coco, las grasas que podemos obtener de los animales como la gallina, la res, la grasa de los animales porcinos, por allí se refleja la complejidad del asunto, siendo necesario realizar una caracterización en torno a la geografía, al paisaje, reflejando la idiosincrasia de los pueblos.



Figura 3. El plátano, ingrediente de variados platos zulianos
Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

Las características particulares de esta gastronomía tienen su origen en la homogeneidad de la región zuliana debido principalmente a la situación de aislamiento, pues no existió la comunicación vehicular hasta el siglo XX, antes de eso, la comunicación de nuestra región con el mundo, fue a través del lago, a través de la navegación. Por esta razón Maracaibo se

constituyó en zona de tránsito de distintos productos provenientes de Los Andes, Falcón, diversas zonas de Colombia, y la indisoluble vinculación de esta región a través de la cultura Wayuu.

Los saberes populares influyen en la creación de la diversidad gastronómica

No se puede llevar a la mesa algo desconocido o sin haberlo probado. Entonces, el principal antecedente de la comida tradicional zuliana actual se encuentra en la simbiosis entre las diferentes culturas que se dieron cita en esta región. Existen experiencias vinculadas con los pueblos originarios que se siguen recreando, y otras con las culturas extrañas, invasoras, colonizadoras, las cuales van sumando aportes.



Figura 4. Maíz Cariaco, tal como lo conocen los pueblos indígenas zulianos
Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

En la dinámica de ese proceso se han olvidado por desuso, algunos de los recursos alimentarios que nuestros pueblos originarios en algunos casos conservan y en otros han perdido, pero están allí de



manera latente, aportando. Como ejemplo de esto, se puede mencionar el fororo, en el maíz tostado, que a simple vista pareciera un recurso popular consumido generalmente en todo el territorio nacional, pero que puede tener una variante según el territorio donde se prepare.

En el caso de los Wayuu hay un alimento, un avío para viajes el cual también que se usa como un postre o como una golosina para los niños, y que también es un alimento usado para la vitalidad de los ancianos: se trata del Saguá hecho de maíz cariaco, el cual es un maíz morado denominado de esta forma por los pobladores originarios. En la Guajira se prepara el Saguá con otro tipo de maíz morado, que es un maíz tempranero, un maíz que se siembra con las primeras lluvias y en cuarenta (40) días se cosecha.



Figura 5. Mermelada de pulpa de Tapara preparada con panela
Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

El maíz se tuesta, se muele y se le agrega las semillas tostadas y molidas de la tapara, las cuales le dan un sabor y le agregan una fuerza, a esa preparación, se le

agrega un poco de panela raspada o de azúcar y ya se tiene un alimento que sirve para hacer caminatas largas en la zona semiárida de la Península de la Guajira. Es entonces el Saguá, un alimento que permite desplazarse hasta llegar al sitio a donde se tiene previsto. Si tenemos miel de abeja y la usamos en vez de azúcar o panela, podemos hacer unas pelotitas que se consumen como un caramelo por los niños.

De esta manera, se refleja un modo ancestral, una relación con un producto originario una que también puede tener adecuaciones, por ejemplo, si no hay miel (que se consigue de manera silvestre en la Península de la Guajira), se puede utilizar azúcar o panela, y de este modo se ha ido asimilando a la cultura actual esa receta.

La gastronomía tradicional abre paso a los platos callejeros

Los platos populares que hoy en día se consiguen en los puestos de la calle en Maracaibo son ampliamente conocidos, se vinculan con la ciudad. Para llegar a este tipo de comida callejera, es necesario revisar la vida marabina de los últimos cien años, muy influenciada por la presencia norteamericana, la cual se presenta como el modo de vida deseado, introduciendo transformaciones en los hábitos gastronómicos y nutricionales de nuestro pueblo.

Basta pensar en el sándwich, el "hot dog" y la pizza, esa comida rápida industrializada que popularizó la comida callejera. Estos alimentos masificados comenzaron a competir con platos tradicionales como el pescado frito con yuca, los cuales, paradójicamente, ahora son más difíciles de encontrar en los puestos callejeros y se han trasladado a los restaurantes formales.

Existe allí una arista muy importante porque dentro de esa comida rápida callejera se introducen elementos vinculados con la comida procesada industrialmente, lo cual se impone como norma, mientras que lo



tradicional, tiene que ver con la cocina hogareña, vinculada a una ritualidad familiar, comunitaria. Esta dicotomía hace que el paladar se encuentre a medio camino entre una memoria que necesita ser reactivada y un consumo al que estamos siendo inducidos a través de la publicidad y las leyes del libre mercado.

Se impone entonces la comida callejera como lo sabroso, como lo deseado, y se relega casi que a la vergüenza el fogón en el patio, la comida tradicional más característica de la región. Existen algunas hibridaciones, por ejemplo conseguimos el patacón, igualmente el queso de año incorporado al “tumbarrancho”, el cual es la arepa con una rodaja de mortadela, con una rebanada de queso y envuelta en una mezcla de harina, luego es echada a freír para después incorporarle un poco más de proteínas, de vegetales y salsas, haciendo un plato hipercalórico que se consume generalmente a altas horas de la noche.

Este tipo de alimentos callejeros hace que surja la pregunta: ¿y esto de dónde viene? En el caso del tumbarrancho tenemos la fritura, algo bien africano, por otro lado están las salsas que es un producto industrial, típico de la cultura petrolera, se encuentra igualmente el maíz como la sobrevivencia de una presencia originaria, pero que se nos va desfigurando en nuestra mente, en nuestro cuerpo y que nos hace pensar en los problemas de salud que acarrea esa cultura de consumir la comida de los puestos ubicados en la calle.

La costumbre de comer en la calle del zuliano trae repercusiones a la salud, sobre todo en un clima como el nuestro de 40 grados centígrados a la sombra. Se requiere entonces, adecuar los hábitos alimentarios para garantizar un equilibrio armonioso de nuestra salud corporal, mental y espiritual. Este problema se presenta en los zulianos desde niños, cuando se acostumbra a resolver el desayuno en una cantina escolar con un refresco y dos frituras, allí empieza a desarrollarse un desorden que tiene que ver con esa enajenación, transculturación e hibridación, a la cual hemos estado sometidos como pueblo.

Las festividades populares, una ventana por donde se asoma lo tradicional

Cuando se piensa en platos tradicionales asociados a fiestas populares lo primero que se viene a la mente son esas parrillas humeantes, de no sabemos qué animal, que se mantienen a disposición, desatando un olor atrayente en cualquier feria o fiesta de pueblo, por ejemplo, en las ferias de la Virgen de Chiquinquirá en el mes de noviembre, y como en torno a la plazoleta de la Basílica se instalan los parrilleros, creando una humareda, provocando que se desate el hambre, induciendo a agarrar un pincho de esa carne colorada por el achote, con un pedacito de masa de maíz en la punta para equilibrar el sabor de los aliños y de las especies añadidas a la carne del animal de dudosa procedencia.

Sin embargo, ese tipo de comida no es la única que se ofrece en ese tipo de eventos, ya que en las fiestas populares hay diversidad de experiencias, pero básicamente durante Semana Santa se consiguen platos diversos, como el pastel de polvorosa, preparada en los Puertos de Altagracia con una masa que asemeja a la textura de la galleta que llamamos polvorosa, boronosa, mantecosa y un relleno de gallina o de pollo o de pescado, o el postre que llaman chocho de vaca, que se puede preparar en medio limonzón o media lechosa verde, cuando en su concavidad se le agregan los ingredientes de un quesillo, se decora con ciruelas, y se hornea el quesillo en el cuenco del limonzón o de la lechosa, está igualmente el manjar blanco acompañando un dulce de lechosa y piña.

También existe una variedad de platos asociados no solamente a fiestas tradicionales, sino a lo cotidiano, a un desayuno, una merienda o una cena. Tal es el caso de la fritura de mandoca. hecha de harina de maíz, plátano maduro machacado y queso, para después ser freídos esos aros en forma de gota. Se encuentra igualmente el patacón, que se usa en otras partes del país pero que en el Zulia se utiliza como soporte de un relleno, que va de perrito a pollo o carne, lleva salsas,



ensaladas, queso; sería como el equivalente a una cachapa con una base de plátano verde en vez de maíz tierno.



Figura 6. Galletas saladas de harinas integrales, suero de yogur y manteca de cochino
Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

Del mismo modo, hay un guiso de bagre que se mezcla con pasta en forma de caracolitos y se consume como un asopado, o el pastel de macabí que es un pez de lago que tiene pulpa, o las croquetas que se hacen del mismo pez. Por otra parte, está el revuelto de pollo o gallina, que consiste en piezas del animal guisadas, a las cuales se les agrega pan rallado y huevo, y queda como un revuelto, preparaciones provenientes de la experticia de la cocinera, de la matriarca de la familia, y compartidas en un ámbito doméstico.

También existen postres que se pueden considerar típicos como los “huevos chimbos”, los cuales en la actualidad ya prácticamente no se usan, solo se preparan como un plato casero, pero como se encuentra arraigado profundamente en el imaginario popular, aun se pueden conseguir en algunas dulcerías

especializadas de la ciudad de Maracaibo.

En el interior del Estado Zulia, hay festividades como el Chimbánguele en el Sur del Lago, las cuales son las fiestas de tambores en homenaje a San Benito, donde en algún momento del recorrido de la procesión del santo, los tamboreros, los participantes de la fiesta pueden acceder a un hervido, principalmente de carne de res, que se prepara como guarnición para que la fiesta no pare, pues este tipo de platos aporta la energía necesaria para participar en estas festividades caracterizadas por su larga duración.

En Machiques de Perijá, diciembre es la época en la cual el bocachico está “enhuevado”, entonces se agarran las huevas, se exprimen en una gran cacerola y ahí se aliñan con ají, ajo y cebolla al gusto, y se hacen unas hallaquitas de hueva que se cocinan, entonces nos podemos dar el gusto en esa temporada de comer una hallaca de “caviar de bocachico”. Se trata de un plato específico de una época que tiene que ver con el ciclo de la pesca.

También en la zona de Perijá, existe una manera de consumir el bocachico, al que se le sacan todas las espinas con una técnica tradicional para sacarle el espinazo, luego se echa a freír empanizado y eso es como comer una galleta de soda de bocachico. En ambos casos, son platos que están asociados al territorio, al ciclo de pesca, a la temporada del año, pero no particularmente vinculados a una fiesta en particular.

Durante el fin de año se encuentra el plato tradicional venezolano de la navidad: la hallaca. Este plato en el Zulia adquiere unas especificidades, pues aquí lleva papa, no lleva tomate, no lleva huevo, se prepara un guiso previamente el cual puede llevar gallina, puerco y res. En el sur del lago tenemos una hallaca cuya masa está hecha de plátano verde rellena con caraota, a la que se le puede agregar picante puesto en la mesa para quien lo desee, esta viene a ser una hallaca negra muy propia del lugar, pero no se consume en diciembre, sino para los días de Semana Santa.



Figura 7. Hallaca zuliana
Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

Como se ha expresado, se trata de platos que siendo tradicionales, no necesariamente se encuentran asociados a festividades religiosas o populares, sino que su característica de vinculación con una época o temporada, los hacen afines a las fiestas o tradiciones religiosas que se celebran durante las épocas propicias para la preparación de dichos platos, creando una serie de exquisiteces, siendo varias de ellas conocidas en todo el territorio nacional.

Las tradiciones son apoyadas desde la institucionalidad pública

En la ciudad de Maracaibo la institución que se encarga de apoyar y visibilizar la comida tradicional zuliana, es la Casa de la Diversidad Cultural, dependiente del Viceministerio de la Diversidad Cultural, del Ministerio de la Cultura, desde donde se han hecho actividades para la recuperación y el reconocimiento del acervo patrimonial gastronómico del Zulia, con énfasis en los saberes ancestrales. Se trata entonces de la única institución conocida que ha hecho esfuerzos de

investigación y difusión de estos acervos patrimoniales.

Probablemente desde la Universidad del Zulia se han realizado actividades de difusión, pero se han quedado enclaustradas dentro del ámbito académico, contando con poca difusión, causando por consiguiente poco impacto, salvo la formación de profesionales para la agroindustria, que nos avasalla con un estilo de vida impuesto que nos obliga a un modo específico de consumo.

Se puede ver que lo concerniente a la comida tradicional zuliana no se difunde ampliamente, existe un apoyo limitado en este sentido y sería necesario revitalizar desde la institucionalidad existente en la región, un programa orientado hacia el conocimiento y la promoción de este tipo de gastronomía, de tal forma que no solo pueda servir de alternativa en momentos de apremio para el pueblo, sino que pueda ser reconocida como parte de la culturalidad de esta región del país.

La promoción de los platos tradicionales las realiza principalmente el pueblo

La promoción de la gastronomía tradicional zuliana se realiza generalmente de manera autogestionada, y a veces de forma institucional. En el caso de la Feria de la Chinita, en ocasiones se hacen exposiciones de dulcería o se hace un recorrido por diferentes kioscos donde distintas personas ofrecen diversidad de productos. Existen también iniciativas tales como la Feria del Mango, en el pueblo de Potreritos en el municipio de Urdaneta. Allí se exploran y se presentan los diferentes recursos y opciones gastronómicas que podemos tener a partir de esta fruta en el ámbito de la dulcería, pero también se ofrecen licores y otra variedad de bebidas.

Con el mango hay la posibilidad de hacer vinagre, conserva, de hacer las llamadas telas y el disecado de la pulpa del mango. Hay unos recursos que allí se exponen, se consumen, se divulgan, en el ámbito de las



fiestas patronales de la población. Es entonces el mango un recurso altamente popular para la preparación de diversos platos, por lo que se constituye en uno de los ingredientes más demandados al momento de realizar diversas preparaciones. Es una fruta que se consume en todo el territorio nacional, y que en el Zulia se prepara atendiendo a sus particularidades.



Figura 8. El mango es una fruta de gran importancia en el Zulia y en toda Venezuela
Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

Del mismo modo, el pueblo Yukpa, organiza en torno al inicio de las vacaciones escolares, el cual se corresponde con el solsticio de verano en el norte, invierno en el sur, 21 de junio. Es la época en que se cosecha el maíz carriaco. Toda la comunidad se prepara, hacen una “tumba”, sacan un pedazo de la montaña y hacen un gran conuco, lo trabajan de manera comunitaria y hacen la siembra. Lo producido por ese conuco se destina a la fiesta del maíz, a la fiesta del

“kuge”, llamada así por los Yukpa. En esa fiesta hay varios días para bailar, para cantar, para emborracharse con una chicha fermentada de maíz morado, que se prepara en el hueco de un tronco, que funciona como batea.

Por otra parte, se encuentran los “guapitos” y los bollitos de maíz morado, además del maíz sancochado para comer. Es un momento de celebración de toda la comunidad, donde se expone artesanía, sombreros, collares, cestas, de tal manera que los participantes de la fiesta y los invitados, al final regresan a su casa con una canasta llena de guapitos, con un sombrero puesto y collares, que son los regalos de la fiesta que prepara la comunidad para sus invitados.



Figura 9. Guapitos de maíz, plato tradicional ancestral zuliano
Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

Así mismo, tenemos una fiesta que se llama “La Quirora”, donde toda la comunidad Barí en una época de abundancia de peces sale a hacer una pesca colectiva. Al final de la pesca hay una carrera, a ver



quién llega primero subiendo la canasta con la mayor cantidad de peces, eso es una “guachafa” entre el “barrial” que se hace en el camino por el transitar de todas las personas mojadas, con las canastas chorreando agua, eso genera una actividad muy divertida. Al final todos celebran con una buena comilona de peces.

En el caso del Wayuu, existen los llamados “velorios de resto”, que es algo como el segundo velorio, donde se realiza la exhumación de los muertos, se prepara con un año o más de anticipación de tal manera que todas las personas que conocieron al difunto puedan estar presentes y revivir los episodios, los momentos, la historia de esa persona. Por supuesto hay reparto de alimentos, siendo el evento cultural más importante de los Wayuu.

Probablemente alguien ajeno a esa cultura, podría catalogarlo como una fiesta, sin embargo se trata de una ritualidad que reviste un carácter sagrado, pues representa la reconexión con el espíritu, con la memoria del difunto, y al mismo tiempo con todos los integrantes de la familia para revitalizar los vínculos y las relaciones entre sus miembros, quienes muchas veces se encuentran distanciados y por eso la necesidad de prepararlo con un año de anticipación.

Durante los “velorios de resto” se acostumbra el consumo de la carne de res en diferentes formas, en hervidos, en guisos, asados, con plátano, con yuca asada, yuca cruda, pelada y lavada que se pone sobre las brasas y se come como si fuese un plátano verde, del mismo modo tenemos la preparación de la chicha, el consumo del licor, el “chirrinchi” que es un destilado de la caña de azúcar a través de la panela, produciendo una caña blanca fuerte.

Del mismo modo se encuentran los granos, la auyama, es decir, los frutos del conuco, el frijol guajirero llamado quepechuna, prodigan entre las personas, entre los invitados y las familias. Estos alimentos también se

entregan como dones para ser distribuidos entre los asistentes al evento, en un acto de repartir bendiciones. A la familia del difunto le corresponde repartir carne, animales vivos y productos alimenticios con la certeza de que en un próximo evento de otra familia, ocurrirá ese mismo reparto, lo cual garantiza que los bienes, los animales y los alimentos estén circulando entre toda la comunidad.

Lo tradicional en las nuevas generaciones, un reto para la cultura gastronómica

En estos momentos nos enfrentamos a una distracción constante y no sólo de los jóvenes, sino de toda nuestra población, debido al fácil acceso a pantallas que difunden un acervo cultural planetario. En el caso de la gastronomía, este elemento distractor no ha mermado el interés de las nuevas generaciones por lo tradicional, siendo lo más interesante la creación de emprendimientos gastronómicos, mostrando interés por investigar y preservar las formas gastronómicas de la región.

En Maracaibo tenemos algunas ventas en la zona Wayuu al noroeste de la ciudad. Desde el mercado principal La Playita hacia la curva de Molina por la zona del Marite, la zona del Mamón, la zona de Bomba Caribe, existen puntos de concentración de población la Wayuu donde es posible conseguir la chicha fresca de maíz vital para mantenerse hidratado y alimentado en las jornadas de calor que se viven en la ciudad constantemente.

Así mismo, tenemos en la zona a las afueras de Paraguaipoa sitios enfocados en productos de la gastronomía Wayuu, allí además de la chicha fresca tenemos el Kojosü que es una especie de yogurt, leche cortada que se consume como desayuno principal, igualmente la carne de ovejo asada (los vizos de ovejo). Eso se consigue básicamente en la calle, del mismo modo en la ciudad de Maracaibo existen restaurantes formales que brindan servicios de alta calidad, dedicados a la gastronomía Wayuu.



Figura 10. Corte de carne listo para ser preparado en una parrillera Wayuu
Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

En estos restaurantes se ofrecen platos típicos zulianos como el ovejo guisado en coco o la carne de ovejo asada. Sin embargo, estas preparaciones distan mucho de las tradicionales parrilleras Wayuu rumbo a Maicao. Allí, la carne se aliña únicamente con sal, pues según las cocineras, el ovejo ha adquirido ya los sabores del monte, como el orégano, gracias a su alimentación natural.

Actualmente los emprendimientos culinarios están siendo llevados por jóvenes, lo que revela su interés por esta actividad. Igualmente participan en actividades tales como la elaboración, recolección de ingredientes, en la caza y pesca, esto muestra que la juventud está activa, aprendiendo y participando en la elaboración de los platos típicos y tradicionales zulianos, tanto en la ciudad capital, como en el ámbito rural.

Los platos tradicionales zulianos se proyectan hacia el futuro

El presente de la comida típica zuliana es dramático,

porque existe un gusto, unos usos y costumbres que están marcados por la industria de los alimentos. Ya ahí tendremos que pensar en la presencia de los colorantes en los refrescos, la presencia de la comida chatarra, la cual se ha convertido en una especie de cultura culinaria principalmente de la ciudad de Maracaibo, definiendo con sus características los gustos de los habitantes de la urbe.

Se nota por ejemplo, que algunos restaurantes han cerrado sus puertas en la ciudad de Maracaibo, porque no ha podido competir con las hamburguesas que se consiguen en cualquier puesto callejero, pues están mucho más guarnecidas, son más estimulantes, de sabores muy variados, mucho más “groseras” como se dice cuando lleva un buen tolete de queso, un par de huevos fritos, ensalada, salsas, entre otros.

Esto sucede porque hay un paladar conquistado que no se ve atraído por la homogeneidad y esa simplicidad de sabores que un “emparedado” o un hamburguesa norteamericana preparada en lugar aséptico e higienizado, pulcro y bien iluminado, pueda ofrecer. Entonces allí hay un combate, una confrontación entre esa comida preparada formalmente, y los llamados “pecados gastronómicos” que nos conseguimos en la calle, por ejemplo las empanadas de diferentes opciones, diferentes recursos, que están disponibles desde primera hora de la mañana hasta altas horas de la noche.

La disponibilidad amplia de platos callejeros significa - por ejemplo - que los pastelitos y los tequeños no solo son para la mañana, pues en algunos casos se prepara un tequeño relleno con un pedazo de queso, una tajada de plátano, una rebanada de jamón y en algunos casos un poco de carne mechada, lo cual lo convierte en un almuerzo para cualquier desprevenido, sorprendido por el medio día sin mucho dinero y con mucha hambre.

Este acervo cultural patrimonial callejero o “pecado gastronómico”, consistente en conseguirse con un alimento integral, con las opciones que el trópico



amazónico, caribeño y andino de nuestro país ofrece, hace que muchas veces se prefiera por razones de tiempo o sencillamente por no querer cocinar en casa, constituyendo una cultura en todo el país, y con particularidades muy conocidas en la ciudad de Maracaibo. Recientemente, a esta oferta culinaria callejera se ha sumado la comida italiana, árabe y china, las cuales se han adecuado a los gustos maracaiberos.

Es importante conocer que este tipo de ofertas se adecúan a los gustos, pero no se corresponden con nuestras condiciones calurosas, eso unido al uso del aire acondicionado, sumado a comida artificial hipercalórica, vivienda construida de manera inapropiada para el clima, escasez de sombra, uso sobrestimado del vehículo y las pocas posibilidades de caminar bajo sombra configuran una situación caótica a nivel de salud.

Esto se suma a una ciudad que le dio la espalda al lago, entregado a la industria camaronera y a la pesca para la exportación de alimentos, de la cual nadie se pregunta de dónde viene el alimento para los alevines o cómo se obtienen las grandes maquinarias para la misma. Nos hemos convertido en unos ensambladores de productos, por ejemplo el pollo, cuyo alimento y medicinas para la cría son importados, los productos agrícolas se siembran acá, pero dependen de un paquete tecnológico de pesticidas y fertilizantes.

Todas estas situaciones nos hacen dudar de lo que tenemos en nuestro plato, pero eso es parte de una situación más amplia que tiene que ver con el colapso civilizatorio al que nos enfrentamos, sería recomendable que se volviese a las prácticas del huerto, de la barbacoa tan propios del sur de Maracaibo, sitio donde se cultivaban de manera artesanal los vegetales para el consumo de las familias marabinas, y que a través de las piraguas se transportaban desde esa zona hacia toda la ciudad de Maracaibo.

Hoy en día la pérdida de estas prácticas de cultivo y transporte lacustre, nos ha dejado a merced del camión, del combustible y de lo cultivado en Los Andes venezolanos, desde donde llega a los mercados principales de Maracaibo, y de allí se distribuye a los mercados campesinos locales, por lo que debemos volver a tener acceso a unos determinados recursos vinculados al acervo patrimonial para darle una forma nuestra, de tal manera que podamos acceder siempre a preparaciones que nos satisfagan, que nos sean apetitosas, gustosas y nutritivas, siendo un acervo que se encuentra allí, latente y a la espera de salir al paso y presentarse como una opción para la alimentación de los zulianos en general.



Figura 11. Mercado de hortalizas en Maracaibo

Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)



Biografía

Luis Adolfo Pérez Nava, nació en Machiques de Perijá, en 1957. Sociólogo (LUZ), de la promoción Bicentenario del Natalicio del Libertador Simón Bolívar, 1983. Maestro en Ciencias de la Antropología Social y Cultural, MSc. 2005, (LUZ). Docente Asistente, fundador en el Zulia de la Universidad Bolivariana de Venezuela.

Desde el 2004 adscrito al Centro de Estudios Sociales y Culturales (CESYC), dicta cursos del PFG en Psicología. El área académica de interés humanístico y científico que investiga es hábitat, ecodesarrollo y ordenamiento territorial en la Cuenca del Lago Maracaibo.