

# Los sabores que Venezuela reserva para los días santos

Una norma rige la mesa venezolana durante la Semana Santa: **no se come carne roja**. Lo demás es negociable. Lo demás, de hecho, es abundante.

Durante esta época que inicia el Domingo de Ramos y culmina el Domingo de Pascua, los católicos conmemoran la pasión, muerte y resurrección de Jesús de Nazaret, y las familias respetan las costumbres culinarias establecidas por la Iglesia Católica de abstenerse de consumir carnes rojas.

Y precisamente esa abstinencia, lejos de empobrecer la mesa, la enriqueció.

Durante cuatro siglos, la cocina venezolana aprendió a hacer de la restricción una oportunidad.

El resultado, según investigaciones gastronómicas, es uno de los recetarios más singulares del país: **pescados de todas las costas, dulces de todas las regiones y una variedad que cambia de sabor según el estado, el fogón y la abuela que lo prepare.**

## Iglesia, conventos y cocina mestiza

**La historia de la gastronomía de Semana Santa en Venezuela comienza en los conventos.**

El consumo y elaboración de golosinas era, en un principio, costumbre de las familias de origen europeo cuyas mujeres recreaban en sus mesas las tradiciones culinarias provenientes de la Península Ibérica.

El aprendizaje y supervivencia del recetario de dulces tuvo como protagonistas a las órdenes religiosas.

De esta forma, las tradiciones conventuales hispanas se asentaron y mezclaron con los sabores e ingredientes nativos en los claustros de los conventos.

**Esa fusión fue el motor de todo.**

Las recetas que los colonizadores trajeron desde España encontraron en Venezuela ingredientes que no existían en la Península: **yuca, maíz, coco, lechosa, papelón.**

Y de ese encuentro, a veces forzado y otras espontáneo, nacieron los platos que hoy se identifican como propios.

Los buñuelos de yuca bañados con almíbar de papelón representan, por ejemplo, la versión nacional de los buñuelos que en tierras españolas se sirven como parte de la dulcería de Semana Santa, sustituyendo el escaso trigo por la generosa yuca.

El pescado, por su parte, vino en barcos. **Juan José Hassan, directivo de la Asociación Culinaria de Venezuela**, afirma que el antecesor del cuajao llegó en los barcos que cruzaban hasta tierras americanas.

**Alina Torribilla, historiadora gastronómica radicada en Anzoátegui**, afirma que, como buen plato que se come en las festividades, siempre está enmarcado en una tradición religiosa que adoptamos de lo que fue la cultura colonizadora.



Hoy día, el cuajao es un plato muy elaborado cuya preparación varía de región en región y de fogón en fogón | Foto Diario El Tigrense

## ***El cuajao y sus 250 años de historia documentada***

Antes del pastel de chucho existía el cuajao. Y antes de que alguien lo escribiera en un recetario, ya estaba en los fogones del oriente venezolano.

En el texto ***Historia corográfica, natural y evangélica de la Nueva Andalucía***, redactado entre 1755 y 1759 por el misionero franciscano Antonio Caulín, se hace referencia al cuajao.

El [investigador, periodista y gastrónomo Miro Pópico](#), en su libro ***Comer en Venezuela***, lo ubica como parte del intercambio

culinario que comenzó con la llegada de los europeos.

El cuajao es un plato al estilo de un pastel que generalmente contiene carne de pescado desmenuzada, huevos, plátano frito y papas.

Es también **una mixtura culinaria surgida de la mezcla entre la cocina indígena y la europea.**

Para su elaboración se usan fundamentalmente la raya, la variedad denominada chucho, el cazón, e incluso mariscos y moluscos.

**La receta varía de familia en familia, de pueblo en pueblo.** Algunas casas, según el *Diario El Tigrense*, le ponen mapuey. Otras, papas. Pero los ingredientes fijos son siempre el pescado y los huevos batidos.

Esa flexibilidad es precisamente lo que le permitió sobrevivir cuatro siglos: **se adapta sin perder su esencia.**



Los buñuelos de yuca bañados con almíbar de papelón representan la versión nacional de los buñuelos que se servían en tierras españolas | Foto Archivo

## **Pastel de chucho, la única receta venezolana con fecha de nacimiento**

Del cuajao nació, con el tiempo, algo más elaborado.

El pastel de chucho es la única receta de autor de la cocina venezolana que tiene fecha de nacimiento, nombre y apellido.

**Su base es el chucho pintado y quien le dio historia en 1982 fue**

**Rubén Santiago**, vicepresidente de Margarita Gastronómica y cocinero trujillano enamorado de La Isla.

El chucho es una manta raya propia del oriente venezolano, y este pastel es un plato típico de las islas y las costas orientales.

En algunas regiones, no obstante, se sustituye el chucho por el cazón.

Su preparación, bajo la premisa de *Venparasaber*, combina capas de plátano maduro frito con un guiso de pescado desmenuzado, queso amarillo y una salsa bechamel que une todo en una arquitectura de sabores donde lo dulce y lo salado conviven sin pedirse permiso. No lo necesitan.



Este plato se elabora con una manta raya propia del oriente venezolano | Foto Comidas venezolanas

En su restaurante **La Casa de Rubén**, Santiago refinó la receta sin quitarle el alma y logró que este plato, nacido de la humildad y el ingenio, se convirtiera en una bandera gastronómica de Venezuela.

**Hoy el pastel de chucho viaja en las memorias y las maletas de la diáspora venezolana.**

Se cocina en Madrid, en Miami, en Bogotá. Y en cada versión lleva el sello de quien lo prepara, porque siempre habrá un ávido debate sobre cuál es el cuajao o el pastel de chucho original.

Eso también es parte de su historia.

## **El tiburón que Venezuela aprendió a guisar**

Menos conocido fuera de las costas, pero igual de arraigado en la tradición es el cazón, la cría de tiburón que en oriente se convirtió en ingrediente principal de empanadas, guisos y pasteles durante la Semana Mayor.

**La torta de cazón podría considerarse como el plato emblemático de Nueva Esparta:** es un pastel elaborado con cazón y plátano, similar al pastel de chucho, aunque aquel se elabora con chucho y tiene más ingredientes.

El cazón tiene una carne firme, de sabor marino pero sin exceso, que acepta bien los aliños venezolanos: **ají dulce, cebolla, ajo, pimentón.**

Guisado con paciencia y servido en empanadas crujientes recién salidas del aceite, es uno de los sabores más emblemáticos de la temporada en toda la franja costera del país.



Si se trata de postres, el popular majarete está elaborado con harina de maíz, leche de coco, esencia de vainilla y canela | Foto La Guía de Caracas

## **Cuando el ayuno se volvió creativo**

Hay algo paradójico en la mesa dulce de la Semana Santa venezolana: **nació precisamente del ayuno.**

La práctica del ayuno y la abstinencia en la cuaresma es tan antigua como la propia Iglesia.

El ayuno consiste en hacer una sola comida fuerte al día y, al caer la noche, una cena frugal. **Esa austeridad obligó a la creatividad.**

Y de esa creatividad surgió una dulcería que hoy es una de las expresiones más ricas de la identidad gastronómica venezolana.

**El majarete es, quizás, el más antiguo de todos.**

Elaborado con harina de maíz, leche de coco, esencia de vainilla y canela. Tiene origen prehispánico y es elaborado ancestralmente en Venezuela y otras zonas del Caribe.

Su textura cremosa y su aroma a canela lo convierten en el postre más transversal del país. Lo preparan en los llanos, en el oriente, en la costa y en los Andes. **Cada región le imprime su carácter.**

Vale acotar que el bienmesabe y el majarete, ambos hechos a base de coco, tienen una historia ancestral genuina porque son **platos que realmente nacieron en las cocinas de las abuelas** y que se mantienen hasta hoy.



El dulce de lechosa es de los postres más populares entre los venezolanos no solo en Semana Santa sino en Navidades

Los buñuelos de yuca llevan la huella de España, pero hablan venezolano. **Según la chef Lordshine Contreras**, cerca de los templos religiosos es común hallar preparaciones artesanales: arroz con coco, jalea de mango, conservas de coco, coquitos tradicionales, dulce de lechosa, dulce de cabello de ángel con piña, majarete y buñuelos de yuca.

Esa venta ambulante alrededor de las iglesias tiene siglos de historia. **Es una tradición dentro de la tradición.**

El dulce de lechosa, elaborado con la papaya verde cortada en tiritas y cocida en almíbar con canela y clavo de olor, comparte protagonismo con el arroz con coco, el arroz con leche, los besitos de coco y las polvorosas.

Los besitos de coco son galletas con siglos de historia que se preparan con coco rallado, papelón, harina, huevos y especias como canela y clavo de olor.

Son pequeños, se comen de un bocado y saben exactamente a lo que prometen.

## **Cada región tiene su Semana Santa**

Venezuela no tiene una sola mesa de Semana Santa. **Tiene tantas como estados, y dentro de cada estado, tantas como familias.**

En los Andes, la tradición más llamativa son los **Siete Potajes**. Es una variedad de platos entre vegetales, pescado y dulces que se consumen el Jueves Santo.

Las familias sirven al rededor del mediodía una gran variedad de preparaciones: chicha, masato, buñuelos, pasteles, empanadas, arepas de trigo y maíz. También chocolate caliente, arvejas, caraotas, yuca y jugos naturales.

En el oriente, el cuajao y el pastel de chucho dominan la mesa. **Monagas**, por su parte, tiene el majarete de coco es la estrella. **Sucre**, con la Feria de Las Pepitonas en **Cumaná** desde 1984, reúne a 450 familias de la comunidad pesquera que ofrecen cuajados de pepitonas, cazón, empanadas de pepitonas y los famosos frascos rompecolchón con trocitos de pepitona, caracol, mejillón, tripa e' perla, pulpo y camarón.

En **Yaracuy**, el buñuelo de yuca tiene incluso su propia feria durante los días santos. En el **Zulia**, las conservas de coco vendidas a la puerta de las iglesias son herencia directa de las barretas granadinas.



Arepas rellenas con frutos del mar, otro de los platos favoritos en Semana Santa | Foto Diario de cultura

**Hoy la mesa de Semana Santa venezolana no existe solo en Venezuela.** Existe donde quiera que haya un venezolano con ganas de recordar.

En un apartamento en **Santiago de Chile**, alguien hierve el chucho y lo desmenuza con las manos.

O, tal vez, en una cocina en **Madrid**, alguien busca papelón para hacer buñuelos.

Quizá en **Miami**, alguien prepara majarete con harina PAN porque no encontró la de maíz crudo. Porque, al final, lo que importa es el olor, no la receta exacta.

Para quienes extrañan Venezuela desde lejos, el pastel de chucho no es solo un plato típico. Es cerrar los ojos y volver a sentirse en casa. Es el sabor de un domingo en familia, de una Semana Santa bajo el sol, **de un país que, aunque hoy se sienta lejos, vive en cada receta que se recuerda con amor.**

Eso es lo que hace a esta gastronomía tan resistente al tiempo y a la distancia.

**No es solo comida. Es memoria. Y la memoria, bien alimentada, no se olvida.**

Con información de El Nacional