

## LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE BOCONÓ: UN PATRIMONIO EN DECLIVE

### The traditional gastronomy of Boconó: A declined heritage

*María Luisa González, María José Oviedo, Freddy Rivera*

#### RESUMEN

En este estudio se identificaron los productos típicos de la gastronomía en la parroquia Boconó (municipio Boconó-Trujillo-Venezuela), luego, se determinaron los alimentos y bebidas representativos actuales de esta gastronomía, seguidamente se identificaron las posibles causas del declive de los platos boconeses y, finalmente, se infirieron las probables tendencias de este patrimonio culinario. Se halló que los productos gastronómicos típicos en desuso están en las categorías de amasijos, salsas, budines, pastas y carnes; las razones de su declive son: presencia de nuevas técnicas, ausencia en el mercado de los ingredientes básicos y su elevado costo, desinterés de las nuevas generaciones en aprender a elaborar los platos y bebidas tradicionales. La tendencia de la gastronomía típica boconesa es la de reinventarse o adecuar técnicas existentes, estimular el valor alimenticio y patrimonial de la actividad culinaria, crear productos a partir de recetas tradicionales con distintas presentaciones sin perder la esencia.

**Palabras claves:** gastronomía, patrimonio, gastronomía típica, cultura gastronómica, Boconó.

#### ABSTRACT

In this study, the typical products of gastronomy were identified in the Boconó parish (Boconó-Trujillo-Venezuela), then, the current representative foods and beverages of this gastronomy were determined, then the possible causes of the decline of the boconeses dishes were identified and, finally, the probable tendencies of this culinary heritage were inferred. It was found that the typical disused gastronomic products are in the categories of amasijos, sauces, puddings, pastas and meats; the reasons for its decline are: presence of new techniques, absence of basic ingredients in the market and its high cost, lack of interest of new generations in learning to make traditional dishes and drinks. The tendency of typical boconesa gastronomy is to reinvent or adapt existing techniques, stimulate the nutritional and patrimonial value of the culinary activity, create products from traditional recipes with different presentations without losing the essence.

**Key words:** gastronomy, heritage, typical gastronomy, gastronomic culture, Boconó.

**María Luisa González.** Profesora de Castellano y Literatura. Maestrías en Gestión turística y Educación Abierta y a Distancia. Dra en Ciencias de la Educación, correo: mgonzalez@iutet.edu.ve

**María José Oviedo.** Profesora de Lenguas Extranjeras. Maestrías en Gestión Turística y en Educación Ambiente y Desarrollo. Correo: moviedo@iutet.edu.ve, arcanelyfe@gmail.com.

**Fredy Rivera.** Licdo en Lenguas Modernas, Maestrías en Investigación Educativa y Gestión Turística. Doctor en Educación, correo: frivera@iutet.edu.ve, fredriver363@gmail.com

Artículo recibido el 13 de junio de 2017 y aprobado el 31 de agosto de 2017

## INTRODUCCIÓN

Los seres humanos al darse cuenta de las ventajas que ofrecía la convivencia grupal se constituyeron en colectivos, que van desde las parejas hasta las uniones internacionales, pasando por los países, y de esta manera, conformarse en organizaciones humanas más efectivas para enfrentar los múltiples retos que se encuentran en la vida. Estos grupos humanos, en sus diferentes niveles de organización además, de tener como elemento común, el garantizarse una existencia o vida aceptable, con las menores dificultades posibles, y a veces, incluso hasta una supervivencia difícil, se diferencian entre sí por los idiomas que utilizan para comunicarse; sus vestimentas para enfrentar los retos del clima, mejorar las apariencias (lucir más atractivos); sus creencias; sus actividades económicas; su educación y recreación; sistemas de gobierno; su tecnología (artesanal, agrícola, laboral, recreativa, educacional, entre otras.); y también los productos que cultivan e intercambian para alimentarse, es decir, su gastronomía, la cual varía incluso entre grupos cercanos.

La gastronomía es un término de mucho significado cultural y aplicabilidad universal a la sociedad. Constituye un patrimonio cultural de doble dimensión (material e inmaterial), que se transmite de generación en generación, y es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad. A la vez que contribuye a promover el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana.

La variedad gastronómica es muy rica en diferentes aspectos. Esta puede darse por los insumos utilizados para la preparación de los platos y bebidas, por las técnicas e instrumentos utilizados para su confección, por la forma de presentación, por las horas del día y los utensilios usados para su consumo, época del año en que se prepara y consume, incluso por el lugar asignado en la secuencia de consumo (primer plato, plato principal, acompañamiento, contorno, entre otros criterios de consumo).

En Venezuela, debido a su carácter cosmopolita, por ser un país que ha recibido inmigrantes de muchos países y continentes, la variedad gastronómica es muy amplia y está extendida por sus diferentes regiones; tanto es así, que se habla de gastronomía o comida oriental, llanera, central y andina. En los Andes, también hay una diferenciación gastronómica que identifica a los productos culinarios del Táchira, Mérida y Trujillo.

En este último estado, el municipio Boconó se ha caracterizado, desde siempre, por ser un municipio con una amplia gastronomía típica que data desde los aborígenes

y que ha perdurado en la historia según información recogida por varias personas oriundas o arraigadas en los distintos pueblos de las parroquias y caseríos, por lo que es meritorio mencionar a Dubuc (1966) y Mendoza (1980), quienes recopilaron buen número de las recetas de sopas, carnes, guisos, postres, ensaladas entre otros tipos de platos que conforman la gastronomía boconesa de forma generalizada, todas las recetas recopiladas pertenecen al municipio sin discriminarlas por parroquia.

Más adelante, Cartay (1999) habla acerca de la "formación del régimen alimentario del trujillano" y hace referencia a la alimentación del ser humano como una cultura que se va formando de acuerdo a su entorno, necesidades, gustos y preferencias. Además de resaltar algunos platos y bebidas que surgieron con el transcurrir del tiempo, los cuales forman parte de la cultura culinaria del trujillano. Finalmente, los trabajos de Avendaño y González (2001), Mujica y González (2001), Rausseo y González (2001), Romero y González (2001) y Oviedo (2015), quienes, como miembros de la línea de investigación: Emprendimiento, modelo productivo y participación comunitaria como factores de desarrollo turístico del Departamento de Turismo, núcleo "Fabricio Ojeda" –Universidad Politécnica Territorial del Estado Trujillo, en diversos momentos y en distintas parroquias, han recopilado información valiosa para inventariar el patrimonio gastronómico del municipio Boconó como componente cultural de un proyecto mayor de la cultura culinaria del estado Trujillo.

Pero ahora esa diversidad de sabores, formas, precios, dimensiones o tamaños están en franca decadencia, lo cual se ha evidenciado por la poca presencia de los productos gastronómicos, rasgo identitario de los pueblos boconeses, en la mesa de los diferentes hogares que conforman el gentilicio autóctono del municipio, pulperías, bodegas, abastos, expendios de souvenirs, restaurantes, entre otros lugares donde se había estado ofreciendo esta gastronomía con orgullo y humildad.

La palpable falta de la gastronomía típica boconesa en los hogares y expendios de alimentos y bebidas, preocupa porque constituye un componente fundamental del patrimonio cultural de los pueblos y además, es un elemento de identificación de los grupos humanos y, el municipio Boconó no es está exento a la trayectoria histórica en el quehacer alimentario de sus habitantes. Las razones de esta ausencia ubicua podrían ser varias. Entre ellas, están: (a) la falta de comunicación generacional, (b) la escasez de insumos, (c) alto costo de los mismos, (d) la falta de interés de las nuevas generaciones hacia la preparación y el deguste de la gastronomía característica de la zona, (e) falta de demanda familiar y comercial, entre otras.

Esta problemática amerita al menos un análisis de los factores que están produciendo el declive. Debido a ello el propósito central de este estudio es analizar la situación por la que atraviesa la gastronomía típica boconesa, para conocer las razones de su ausencia en las mesas de los hogares, restaurantes y otros expendios, con la finalidad de servir de base, más adelante, de acciones que conduzcan al rescate y conservación de tan importante elemento cultural y social que distinguen al gentilicio boconés y, constituyen, un componente importante del patrimonio cultural del municipio Boconó que incide en la calidad de vida de sus pobladores.

A fin de lograr este propósito se formuló la siguiente interrogante de investigación: ¿Cuál es la situación de la gastronomía típica Boconesa en la actualidad?, para lo cual se identificaron los productos típicos de la gastronomía tradicional de la parroquia Boconó, inventariados por Romero y González (2001) de la línea de investigación mencionada anteriormente, luego se determinaron los alimentos y bebidas representativos de la gastronomía boconesa en la actualidad por parroquias, se identificaron las posibles causas del declive de la gastronomía e infirieron las probables tendencias de este patrimonio culinario.

Para la identificación de los productos de mayor realce en la gastronomía típica boconesa se hizo una revisión documental del inventario realizado. En cuanto a la determinación de los alimentos y bebidas representativos de la gastronomía boconesa en la actualidad e identificación de las causas que están provocando el declive de los productos gastronómicos, se entrevistaron a las familias y a los expendedores de alimentos y bebidas como informantes partícipes del inventario. Finalmente, las posibles tendencias de la cultura gastronómica boconesa se dedujeron a partir de los resultados obtenidos.

La contribución de este estudio radica, por un lado, en la posible utilización del mismo como base para tomar las medidas pertinentes en el rescate y conservación de los variados productos que han venido conformando el patrimonio gastronómico del municipio boconés, por el otro, en la posibilidad que ofrecen sus resultados para analizar la relación entre los aspectos considerados como causas de la ausencia de la cocina típica en los hogares y restaurantes de las diferentes parroquias que forman el municipio y el declive que se está manifestando en este importante componente del patrimonio cultural boconés.

Entre los referentes teóricos que la línea de investigación se planteó y que es necesario mencionar en este apartado están: gastronomía, cultura gastronómica y gastronomía

típica. Da Costa (1993: 108) define el término *Gastronomía* como una palabra de origen griego, que se refiere “al arte de preparar una buena comida”. Parafraseando a este autor se nota que la gastronomía proviene de un hábito que se adquiere para alimentarse a través de cualquier tipo de comida, puesto que si se busca cómo surgió la gastronomía, no como palabra, sino como concepto, se observa claramente en los orígenes de la alimentación humana, desde el momento que el hombre comenzó a realizar la combinación de ingredientes para producir comidas nuevas, no obstante, esta mezcla no le ha restado autenticidad a la gastronomía típica que ostentan los pueblos.

Se considera que la gastronomía es una forma de alimentarse que tiene presente o que toma en cuenta el color, sabor, consistencia, y contorno de cada comida, bebida o postre, ya que busca satisfacer el hambre y, al mismo tiempo, que se deguste o disfrute el producto en todos los sentidos. La gastronomía es parte de un conjunto de conocimientos relacionados con el arte del buen comer y a cada persona le gusta algún tipo de comida en especial, ya sea ésta de cocina gourmet o típica. Hoy en día existen personas que se trasladan a un determinado sitio o región, tan solo por saber y degustar lo que se prepara tradicionalmente allí. Esta actitud y movimiento se le denomina turismo gastronómico y Da Costa (1993: 10) lo define como aquel “tipo de turismo que se hace para degustar una especialidad culinaria de una determinada región”. La relación entre gastronomía y turismo en el estado Trujillo, en particular en el municipio Boconó, ha sido estudiada por Rausseo y González (2001), Castillo, Morón y Rivera (2004) y Rivera, Oviedo y González (2011).

Para comprender la gastronomía contextualizada en la ciencia, se tiene lo expuesto en la reseña de Encarta (2009):

La aplicación de la ciencia a la producción de alimentos tuvo como resultado oportunidades espectaculares, para aumentar la producción por unidad de superficie o por animal. Los adelantos médicos básicos mejoraron la salud y la esperanza de vida de los habitantes de muchas partes del mundo, y la demanda total de alimentos creció. La colonización extensiva del Nuevo Mundo incrementó la superficie mundial de tierras de cultivo, y se domesticaron algunos animales y nuevas plantas. La explotación de diversas fuentes de energía en forma de combustibles fósiles fue básica para el desarrollo industrial, aportando la energía necesaria para crear esas áreas de cultivo, explotar y cosechas enormes cantidades de alimento, y transportar los víveres a todos los lugares del mundo.

Entonces la alimentación forma parte de la cultura de la humanidad, donde intervienen varios factores que a lo largo del tiempo se han ido incrementando, puesto que primero

se alimentaban con los productos que encontraban, pero después con la aparición del fuego se comenzó a cocinar los alimentos, creándose de esta manera la preparación de los alimentos, aquí es donde el hombre empezó a tener alternativas al momento de comer, ya que, si deseaba comer carne la podía consumir término medio o bien cocida, es decir que los alimentos que se consumían ya no era una obligación, sino más bien un gusto que las personas se daban al momento de escoger lo que se podían comer. El surgimiento de la agricultura también permitió al ser humano una mayor opción al momento de obtener insumos para su alimentación, aunque esta actividad puede constituirse en un factor que condiciona la cultura alimentaria.

Esta relación puede apreciarse al leer las ideas que al respecto señala Nunes de Santos (citado en Fusté-Forné, 2016: 15) cuando afirma que:

Los hábitos alimentarios se diferencian según las condiciones geográficas, climáticas y económicas locales, además de sufrir la influencia de cambios socio-culturales [...]. Se es lo que se come por los hábitos culturales que se adquieren y reproducen a lo largo de la vida y por los significados que se atribuye a los alimentos que se consumen, que se amoldan a cada cultura

Para Ochoa y Santamaría (2013), la cultura “está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo a la sociedad donde se generan.” (p. 151). También puede ser concebida como “la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivado en forma simbólica, todo ello en contexto históricamente específicos y socialmente estructurados” (Giménez, 2007: 56-57). Al respecto, continúan Ochoa y Santamaría (Ob. Cit.):

Un elemento clave en esta aportación, es la interiorización de la cultura, la cual se puede entender como la manera en que el ser humano adopta las distintas formas culturales para realizar cualquier acción. Esta acción puede ser un comportamiento, la preparación de un alimento, la danza, la forma de vestir, la lengua, entre otras más... Tan es así, que la cocina juega un lugar esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración, y en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan.

En este orden, Mead (citado en Cartay, 1999: 25) considera que los hábitos

alimentarios de una sociedad son “elecciones efectuadas por los individuos o grupos de individuos como respuesta a las presiones sociales y culturales para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos alimentarios posibles”. En síntesis, la cultura gastronómica abarca las creencias, conocimientos, elementos afectivos o emocionales, actitudes, significados, acciones, artefactos, utensilios, insumos o ingredientes, modos y épocas de preparación, función de las comidas y bebidas, que un grupo social, independientemente de su tamaño, posee y es identificado por los mismos.

Para cerrar este marco de referencia, es necesario definir el concepto clave de este estudio: Gastronomía Típica. Para la línea de investigación, la gastronomía típica son todas aquellas comidas, bebidas y dulces que se preparan en un lugar específico del mundo (un país, una región, un estado, un municipio, una parroquia o una localidad) los cuales tienen características propias como sabor, olor, presentación entre otras, además de nombres propios y diferentes, en muchos casos se puede encontrar platos considerados como únicos porque solo se preparan en un lugar en especial. Un criterio muy importante en la concepción de gastronomía típica es el temporal puesto que la tipicidad de los alimentos y bebidas está delimitada por “al menos quince años de preparación consecutiva en los sitios o poblados en los cuales se han desarrollado las investigaciones” (Avendaño y González 2001:13).

La gastronomía típica para efectos de este estudio se operacionalizó en diez categorías:

**1. Amasijos:** comprende todos aquellos productos gastronómicos que contengan harina de maíz y/o trigo pueden ser dulces o salados, y pasan por un proceso de cocción en horno, parrilla, a la plancha, de manera que dé como resultado un producto asado y/o horneado.

**2. Salsas:** Están aquí aquellas preparaciones semejantes a un guiso o una salsa. Si la base es el huevo deben tener como característica en común el que puedan apreciarse sus ingredientes en el momento de ser servido el producto en el plato. Si tienen como ingrediente básico las hortalizas y además son licuadas, su consistencia debe ser cremosa, donde no se le vean los ingredientes, sino que todo se pueda apreciar al momento de ser comidas u olfateadas.

**3. Budines:** Aquí se describen aquellos productos compuestos de una masa pastosa con algún ingrediente; se prepara en molde y además resulta ser una masa compactada. Pueden ser dulces o salados.

**4. Sopas:** Comprende cualquier líquido alimenticio cocido, basado en carnes, hortalizas y/o granos.

**5. Pasta:** Se denomina así a cualquier preparación que tenga como ingrediente principal pastas cortas, medianas o largas y que pase por un proceso de cocción que es de sancochar la pasta con abundante agua y generalmente se sirve como plato fuerte.

**6. Carnes:** Abarca todo tipo de carne roja o blanca que pasa por un proceso de cocción: guisado, asado, horneado o ahumado.

**7. Frituras:** Comprende todos aquellos productos que pasan por un proceso de fritura, sin importar a partir de qué ingrediente básico es elaborado, se logran a través de la manteca de cochino o de aceite vegetal.

**8. Encurtidos.** Esta categoría incluye todos aquellos frutos que pasen por un proceso de conservación que consiste en estar por mucho tiempo sumergidos dentro de un recipiente con vinagre y que además tomen el sabor de ese líquido, varían los ingredientes que pasan por este proceso.

**9. Dulces:** Aquí se ubican todas aquellas frutas, semillas u otros alimentos cubiertos en un baño de azúcar y además pasan por proceso de conservación.

**10. Bebidas:** Incluye todo tipo de bebida que contengan o no alcohol y se preparen a partir de frutas, granos o hierbas.

## METODOLOGIA

En razón del propósito de esta investigación, el cual es analizar la situación actual de la gastronomía típica Boconesa, la misma es de naturaleza analítica (Hurtado, 2005: 272), ya que para realizar dicho análisis se busca estudiar los productos de mayor realce en la gastronomía típica del lugar, las posibles causas (a nivel de identificación solamente) del declive de esta gastronomía, y las probables tendencias que podría seguir el acervo gastronómico, de continuar la situación que ha venido atravesando.

En cuanto a las unidades de análisis, éstas están constituidas por los alimentos y bebidas representativas de la gastronomía típica, que son preparados por los habitantes del municipio Boconó y aquellos que son vendidos por los establecimientos de alimentos y bebidas del municipio. En lo concerniente a las fuentes de información, ellas estuvieron representadas por los documentos que sirvieron de registro para el inventario de la gastronomía típica boconesa en las diferentes parroquias que

conforman el municipio, las personas que preparaban y/o preparan las comidas y bebidas típicas, así como también las personas que expenden dichos productos en los establecimientos de alimentos y bebidas del municipio Boconó.

Las técnicas e instrumentos utilizados fueron el análisis documental para la identificación de los productos de mayor realce en el inventario realizado y la entrevista a profundidad en la búsqueda de los productos gastronómicos producidos en la actualidad en la parroquia objeto de estudio y las posibles razones de la ausencia o poca presencia de la gastronomía boconesa en los hogares, los establecimientos de alimentos, bebidas y de productos artesanales. En cuanto a los instrumentos se utilizaron la Ficha de la Clasificación de la gastronomía típica y la Ficha Gastronómica como herramientas para el registro de información.

## RESULTADOS

En el Cuadro N°1 están representados los resultados correspondientes a los dos primeros objetivos específicos, es decir, los productos de la gastronomía típica boconesa inventariados en el año 2001 y los determinados en la actualidad a través de la entrevista semiestructurada.

Al observar el cuadro, el cual contempla diez (10) categorías de productos (alimentos y bebidas) típicos de la gastronomía boconesa, se puede notar en la categoría *Amasijos* los platos se preparan exclusivamente a base de maíz y trigo, y de los 17 productos inventariados, solo siete (41%) se continúan preparando. En la categoría *Salsa*, los productos se preparan a base de hortalizas, y de los tres (3) productos inventariados, solo uno (33%) sigue apareciendo en los hogares boconeses. En cuanto a la categoría *Budín*, los platos se hacen a base de semillas y maicena, y de —los cinco (5) inventariados solo uno (20%) continua en preparación. La categoría *Sopas* está representada por siete (7) tipos, preparados en su mayoría a base de carne, de los cuales el 71% sigue conservándose en las mesas de Boconó.

Por su parte, la *Pasta* como categoría gastronómica está poco representada en el inventario realizado y su único producto ya no está presente en las opciones culinarias. La categoría *Carnes*, inventariada a través de tres (3) productos está representada por uno (37%), pues los otros dos son escasamente preparados. De los productos (4) inventariados en la categoría *Frituras*, a base de trigo y carne, su presencia es del 50%. En los *Encurtidos* inventariados se observa una alta presencia, más del 75% de ellos en el menú. La categoría *Dulces*, una de las más representativas (14), junto con

**Cuadro I. Productos gastronómicos de la ciudad de Boconó.**

|   | Categoría | Base       | Plato                        | Existente | Inexistente | Observ.  |
|---|-----------|------------|------------------------------|-----------|-------------|----------|
| 1 | Amasijo   | Maíz       | Arepa de maíz pelado         | X         |             |          |
|   |           |            | Arepa vieja rellena          |           | X           |          |
|   |           |            | Cachapa                      | X         |             |          |
|   |           |            | Arepa de horno               |           | X           |          |
|   |           |            | Mantecada                    | X         |             | Escasam. |
|   |           |            | Arepa de polvo               |           | X           |          |
|   |           |            | Bizcochitos dulces           | X         |             | Escasam. |
|   |           |            | Polvorosas                   |           | X           |          |
|   |           |            | Hallacas de arvejas          |           | X           |          |
|   |           | Trigo      | Pan salado mamá              | X         |             |          |
|   |           |            | Empanadas dulces             |           | X           |          |
|   |           |            | Pan de Plátano               |           | X           |          |
|   |           |            | Bizcochos de agua            |           | X           |          |
|   |           |            | Besitos de coco              | X         |             | Escasam. |
|   |           |            | Paledonia                    | X         |             | Escasam. |
|   |           |            | Torta de Chayota             |           | X           |          |
|   |           |            | Pan de Cabello de Angel      |           | X           |          |
| 2 | Salsa     | Hortalizas | Mojo de Yuca                 |           | X           |          |
|   |           |            | Mojo de cilantro con perejil | X         |             |          |
|   |           |            | Mojo de berro con cebolla    |           | X           |          |
| 3 | Budín     | Semilla    | Cuajaditas de Ajonjolí       |           | X           |          |
|   |           | Maicena    | Delicada de piña             | X         |             | Escasam. |
|   |           |            | Delicada de auyama           |           | X           |          |
| 4 | Sopas     | Carne      | Sopa de Albondigón           |           | X           |          |
|   |           |            | Cruzado                      | X         |             |          |
|   |           |            | Sopa de pata                 | X         |             |          |
|   |           |            | Mute                         |           | X           |          |
|   |           |            | Sopa de arvejas              | X         |             | Escasam. |
|   |           |            | Sopa de pan                  | X         |             |          |
|   |           |            | Hervido de gallina criolla   | X         |             |          |
|   |           | Hortalizas | Pira de campo                |           | X           |          |

**Continuación... Cuadro I. Productos gastronómicos de la ciudad de Boconó.**

|        | Categoría | Base         | Plato                       | Existente | Inexistente | Observ.                    |
|--------|-----------|--------------|-----------------------------|-----------|-------------|----------------------------|
| 5      | Pasta     | Harina       | Pasta con queso al horno    |           | X           |                            |
| 6      | Carnes    | Carne Roja   | Muchacho relleno            | X         |             | Escasam.                   |
|        |           | Carne Blanca | Trucha a la plancha         | X         |             | Escasam.                   |
|        |           |              | Pescado Seco                | X         |             |                            |
| 7      | Frituras  | Trigo        | Solteritas                  | X         |             | Escasam.                   |
|        |           |              | Burros                      |           | X           |                            |
|        |           | Carne        | Bollitos de hígado picantes |           | X           |                            |
| 9      | Dulces    | Frutas       | Dulce de Toronja            |           | X           | Poca existencia de árboles |
|        |           |              | Dulce de higo               | X         |             | Escasam.                   |
|        |           |              | Dulce de zapallo            | X         |             |                            |
|        |           |              | Dulce de guayaba            | X         |             | Escasam.                   |
|        |           |              | Dulce de naranja            | X         |             | Escasam.                   |
|        |           |              | Dulce de Cidra              |           | X           |                            |
|        |           |              | Dulce de durazno            | X         |             |                            |
|        |           |              | Bocadillo de cambur         | X         |             |                            |
|        |           |              | Mermelada de mora           | X         |             |                            |
|        |           |              | Majarete                    | X         |             |                            |
|        |           | Leche        | Dulce de leche seco         |           | X           |                            |
|        |           |              | Turrone                     |           | X           |                            |
|        |           |              | Huevo                       | Suspiros  | X           |                            |
| Granos | Templones |              | X                           |           |             |                            |
| 10     | Bebidas   | Granos       | Fororo de maíz cariacó      | X         |             |                            |
|        |           |              | Masato de apio              |           | X           |                            |
|        |           |              | Chicha de maíz              | X         |             |                            |
|        |           | Alcohol      | Chicha de arroz             | X         |             |                            |
|        |           |              | Mistela                     |           | X           |                            |
|        |           |              | Leche de burra              | X         |             |                            |

**Fuentes:** S. Romero y M. González (2001) **La gastronomía típica trujillana y los servicios de la hospitalidad. Caso: Municipio Boconó parroquias Boconó, El Carmen, Mosquey y Ayacucho** y Entrevista semiestructurada.

las de Amasijos, tiene una alta presencia 71% en los platos boconeses. Finalmente, las *Bebidas*, categoría representada a base de granos y alcohol está presente con un

67% de sus productos.

En relación con las causas del declive o desaparición de la gastronomía típica boconesa que se obtuvo a través de la entrevista realizada a las personas que preparan los platos típicos, se halló lo siguiente: la baja degustación de algunos platos es por las técnicas tan rudimentarias a las cuales las amas de casa no están dispuestas a seguir experimentando, ya que las nuevas tecnologías pasaron a sustituir estas técnicas por ser más facilitadoras de los procesos culinarios, y para nadie es un secreto que realizar las actividades en menos tiempo y con calidad es uno de los objetivos de las nuevas tendencias.

Para otros informantes, una razón de considerable peso es la carencia de algunos rubros agrícolas que se cosechan con menos frecuencia como es el caso del maíz cariaco y el conocido como maíz de polvo, especialmente utilizados para elaborar las famosas mantecadas, polvorosas entre otros platos. También exponen razones de precio y ausencia en el mercado de ingredientes básicos para la preparación de algunos alimentos, por lo tanto, la elaboración se manifiesta de manera muy esporádica y en consecuencia se disminuye el consumo, venta de los platos y de los dulces envasados.

La poca frecuencia de estos productos gastronómicos en el consumo boconés disminuye el deguste de estos platos y eso des acostumbra a los comensales al sabor de los mismos, por lo tanto, cuando existe la oportunidad de consumirlos los encuentran toscos, sabores no atractivos, texturas gruesas, sabores agrios. Esta percepción se nota más en jóvenes que han acostumbrado su paladar a saborear otras sazones como pueden ser los productos conocidos como comidas rápidas e identificadas por otros como "comidas chatarra"; también disminuye el valor patrimonial de esta gastronomía a nivel local, regional y nacional.

## CONCLUSIONES

La gastronomía boconesa no está exenta de las influencias culinarias de Europa que resultaron combinándose con la gastronomía indígena especialmente con la timoto-cuica. Se han realizado muchos escritos en cuanto a la gastronomía trujillana incluyendo como fundamental la boconesa, pero en la actualidad se ha suscitado una problemática que amerita atención como es el declive de la misma como fuente de alimentación y comercialización, así como factor de atractivo turístico en Boconó.

Al respecto, se detectó que a pesar de existir un inventario gastronómico bastante

amplio donde se reflejan productos que habían sido preparados con mucha frecuencia y cantidades, a pesar de la pobreza de ingredientes para realzar sabores, colores, olores y presentación, ahora son menos vistos y saboreados en los hogares y expendios destinados para tal fin. Entre los productos que están desapareciendo de las mesas boconesas se tienen a los amasijos, salsas, budines, pastas, carnes y frituras. Mientras las sopas, encurtidos, dulces y bebidas continúan adornando los platos en los hogares de la ciudad de Boconó.

Es necesario acotar que no han aparecido nuevos platos o bebidas con la probable etiqueta de producto típico, a pesar de que se puede prever el posible aprovechamiento de otros ingredientes naturales (Cambur, papelón, yuca, batata, chayota, guaje, churí, entre otros) los cuales permitan la elaboración de nuevos productos, y en consecuencia, sean considerados posteriormente tradicionales.

Entre los motivos por los cuales algunas de las comidas y bebidas tradicionales están desapareciendo de la cultura culinaria del boconés está la presencia de nuevos equipos y técnicas, las cuales han permitido a las personas que elaboran productos típicos un mejor rendimiento al momento de prepararlos y, con esto, se están perdiendo las técnicas o procedimientos y recetas originales de elaboración. Además de este aspecto, está lo poco cultivado de algunos rubros que han servido de ingredientes básicos, así como los elevados precios de la mayoría de éstos que hacen un lujo su adquisición. Otro factor que constituye una razón de la escasa trasmisión de la cultura culinaria, es el poco interés que muestran las nuevas generaciones en preparar las comidas y bebidas que le ofrecían sus familiares, que junto a la propensión causada por la rapidez que se está viviendo cotidianamente, aleja a las personas a dedicarle tiempo a la elaboración de muchas recetas de vieja tradición.

Con relación a las posibles tendencias de la gastronomía típica boconesa, puede deducirse, de los resultados obtenidos, que de continuar con la ausencia de los ingredientes básicos de la mayoría de los platos tradicionales junto a los elevados precios de los mismos, la falta de interés tanto por parte de las generaciones adultas como de las jóvenes en continuar elaborando los productos tradicionales, así como el permitir que nuevas y rápidas formas de preparación sustituyan las comidas y bebidas típicas de las mesas boconesas, se presentará la necesidad de redireccionar la tecnología culinaria ubicándose en el nuevo contexto sociocultural, ya que, la alimentación responde no solo a la elección, sino a las necesidades del cuerpo, a las distintas relaciones sociales, así como el sistema de valores que prevalecen en la sociedad.

## REFERENCIAS

- Avendaño, A. y González, M. (2001). La gastronomía típica trujillana y los servicios de la hospitalidad. Caso: Parroquias Burbusay, San Miguel, San Rafael, Tostós, Niquitao y Las Mesitas. Tesis no publicada. Instituto Universitario de Tecnología del estado Trujillo, Boconó, Venezuela.
- Cartay, R. (1999). La formación del régimen alimentario trujillano. En D. Rengifo, Z. Rojo y L. García (Comp.). Boconó como pretexto: Memoria del II Simposio de Historia Trujillana (pp. 25-44). Trujillo: ULA-CRIHES.
- Castillo, G., Morón, A, y Rivera, F. (2004). La gastronomía típica como atractivo turístico en el municipio Campo Elías. Tesis no publicada. Instituto Universitario de Tecnología del estado Trujillo, Boconó, Venezuela.
- Da Costa, J. (1993). Diccionario de Turismo y Hotelería: Inglés/Español. Caracas: Panapo
- Dubuc de I., L. (1966). Romería por el folklore boconés. Mérida: Talleres Gráficos Universitarios.
- Encarta (2009). [Diccionario digital]. Microsoft Corporation.
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. Dixit [Revista en línea], 4. Disponible: <http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf>. [Consulta: 2017, Octubre 21]
- Giménez, G. (2007). Estudios sobre la cultura y las identidades sociales. México: CONACULTA/ICC.
- Hurtado, J. (2005). Cómo formular objetivos de investigación: Un acercamiento desde la Investigación Holística. Caracas: IUTC/Quirón/SYPAL
- Mendoza, G. (1980). Mojos, chichas y amasijos: La sabrosura de la comida boconesa. Caracas: Gerencia Cultural de CANTV.
- Mujica, C. y González, M. (2001). La gastronomía típica trujillana y los servicios de la hospitalidad. Caso: Parroquias Guaramacal y Vega de Guaramacal del municipio Boconó y parroquias Carache, Cuicas, La Concepción, Santa Cruz, Panamericana del municipio Carache. Tesis no publicada. Instituto Universitario de Tecnología del estado Trujillo, Boconó, Venezuela.
- Ochoa L., K, y Santamaría G., A. (2013). Cultura gastronómica. [Documento en línea]. Disponible: [web.uaemex.mx/Culinaria/tresne/articulo\\_08.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/tresne/articulo_08.pdf) [Consulta: 2017, Noviembre 20].
- Oviedo, M. (2015). Programa para promover la gastronomía típica de la parroquia General Ribas. Trabajo de Extensión Universitaria presentado por el grupo de investigación GETEL del Departamento de Turismo. Universitario Politécnica Territorial del estado Trujillo. Boconó, Venezuela.
- Rausseo, D. y González, M. (2001). La gastronomía típica boconesa como atractivo turístico. Caso: Parroquias Mosquey, El Carmen, Ayacucho y Boconó. Trabajo Especial de Grado no publicado. Instituto Universitario de Tecnología del estado Trujillo, Boconó, Venezuela.
- Rivera, F, Oviedo, M. y González, M. (2011). Aprovechamiento de la gastronomía típica de la comunidad de Rio Negro como alternativa para contribuir con la alimentación de sus pobladores y ofrecer una opción gastronómica a los visitantes. Trabajo de Extensión Universitaria presentado por el grupo de investigación GETEL del Departamento de Turismo. Instituto Universitario de Tecnología del estado Trujillo. Boconó, Venezuela.
- Romero, S. y González, M. (2001). La gastronomía típica trujillana y los servicios de la hospitalidad. Caso: Municipio Boconó parroquias Boconó, El Carmen, Mosquey y Ayacucho. Tesis no publicada. Instituto Universitario de Tecnología del estado Trujillo, Boconó, Venezuela.