

EL FAKIH RODRÍGUEZ, Gamal¹

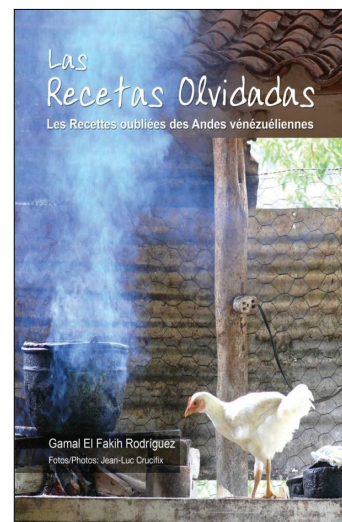
LAS RECETAS OLVIDADAS

Montreal: Editorial Hformation, 218 páginas. ISBN 978-2-9811898-0-6 (2010) *Website del libro y del proyecto:* <http://www.lasrecetasolvidadas.com>

«*Las Recetas olvidadas*» es el producto de un proyecto nacido en 1995, cuando el autor y un grupo de estudiantes se hallaban en Piñango, un pintoresco pueblo de la zona del Páramo del estado Mérida. Sentados en su Plaza Bolívar, punto obligado de encuentro para quienes visitan lugares como éstos, se les ocurrió indagar sobre lo que se comía antaño en las zonas rurales del estado Mérida. Seguros de que existía una gran cantidad de recetas de cocina escondidas tras los

fogones de leña, emprendieron la investigación «de campo»: viajaban de pueblo en pueblo, hablando con las abuelitas, con la gente de las aldeas y de los campos y a los que pudieran entrevistar. El método era simplemente una amable conversa, acompañada del infaltable «cafecito», sostenida con todas aquellas señoras que han consagrado su vida a las legumbres y granos, a las frutas y hierbas, a los animales del corral y a los del monte, lo que les permitió recopilar un ingente número de recetas, muchas de ellas casi olvidadas.

Aquel sueño original devino más tarde un proyecto apoyado por el Colegio Universitario Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos y por la Corporación Merideña de Turismo. Cuatro años más tarde, en enero de 1999, se publicó una primera edición del libro, a partir de los manuscritos originales de las



entrevistas realizadas en cinco páramos diferentes del estado Mérida. Estas no se limitaban exclusivamente a las recetas de cocina, sino que contenían además ingentes anécdotas, historias y relatos sobre costumbres de la región, muchas de las cuales se incluyeron finalmente en la reciente edición.

Esta edición de las «*Las Recetas Olvidadas*» es una versión bilingüe (español-francés), presentada en 218 páginas a todo color,

¹ Egresado de la 1ª Promoción del Colegio Universitario Hotel Escuela de los Andes Venezolanos (Mérida-Venezuela, 1993); cursó estudios de Cocina, Licenciatura y Maestría en Gestión Hotelera en la Universidad de Angers (Francia), el Hotel Escuela de la Haya (Países Bajos) y Universidad de Cornell (EE.UU.). Ha desempeñado diversos cargos en la industria de la restauración y hotelería, tanto en Venezuela como en otros países. Actualmente se desempeña como sub-Director del Instituto de Turismo y Hotelería de Quebec (ITHQ), en Montreal, Canadá. *Información y contacto:* gamaelfakih@gmail.com

con prólogo del destacado economista venezolano, historiador y aficionado a la gastronomía, *Rafael Cartay*. Se publicó en Montreal en julio del 2010 e incluye 220 recetas revisadas a las que, tras arduos momentos «en los fogones», han logrado poner las proporciones necesarias para hacerlas accesibles a todos los apasionados por nuestra historia y nuestras tradiciones; y, en general, al alcance de todos aquellos que quieran vivir la aventura de llevar a su mesa diaria, o en ocasiones especiales, lo mejor de nuestros páramos venezolanos.

Además de la *Presentación*, la versión impresa de la obra se estructura en 8 secciones, a saber: *Los potajes, Las ensaladas, Los contornos, Las arepas y los panes, Los pasaderos, Los dulces, Las bebidas* y, como epílogo, *Los remedios olvidados*. Esta última es un compendio de 120 remedios, muchos de ellos olvidados en el tiempo. El libro contiene igualmente una abundante colección de fotografías, historias, canciones y anécdotas que cuentan el transcurrir de la vida rural en los páramos merideños. Es, a fin de cuentas, un verdadero viaje etnográfico al corazón de los Andes Venezolanos, cargado de aromas, de sabores y de poesía.

Reconocimiento en los *Gourmand World Cookbook Awards 2011*

Recientemente, en el evento «*Gourmand World Cookbooks Awards 2011*», celebrado en el Teatro Folies Bergeres de Paris, el libro obtuvo el 3^{er} lugar en el Concurso de «Mejor Libro de Cocina del Mundo». El premio es una iniciativa de la organización *Gourmand Awards*, que desde 1995 celebra la Feria Mundial del Libro de Cocina, durante la cual se presentan todos los trabajos publicados durante el año y donde se escogen los mejores libros de cocina del mundo.

En esta decimosexta edición concursaron unos 8.000 libros, provenientes de 154 países. La organización del premio prevé que todos los libros se clasifiquen primero en su país de origen, pasando luego a ser parte de los finalistas. «*Las Recetas Olvidadas*» ganó por Venezuela y se clasificó en diciembre del 2010 para la gran final, dentro de las categorías «Mejor Libro de Cocina Regional» y «Mejor Fotografía».

Los finalistas se encontraron en Paris durante la ceremonia de entrega de premios, en la que compitieron: 53 categorías diferentes, dentro de los *Libros de Cocina* y 23 en el caso de libros de *Vinos y Bebidas*.

«*Las Recetas Olvidadas*» obtuvo el 3^{er} lugar en la categoría «Mejor Fotografía», gracias al invaluable trabajo fotográfico de Jean Luc Crucifix². Como bien señalan autor y fotógrafo, no cabe duda de que con este libro, «*Venezuela da un paso más hacia adelante en poner su nombre en el mapa gastronómico del mundo*». Un abrebocas del producto, así como parte de las recetas gastronómicas, los remedios caseros compilados y de las fotografías se hallan disponibles en el sitio de Internet arriba indicado.

2 De origen belga, reside en Venezuela desde el año 1983. Entre 1989 a 1998 se desempeñó como Director de la Alianza Francesa de Mérida-Venezuela, así como Agente Consular de Francia en esta misma ciudad, desde 1993 hasta 1998. Es actualmente Director de Proyectos de la Fundación Andes Tropicales (<http://www.andestropicales.org>), una ONG que desarrolla proyectos orientados a la conservación del Medio Ambiente y el desarrollo del turismo a base comunitaria en Venezuela, Bolivia y Argentina. Parte de su trabajo fotográfico se puede apreciar en línea, a través de los enlaces <http://fotolatina.wordpress.com>, así como en el blog en lengua francesa sobre Venezuela, disponible en <http://venezuelatina.com>