Texto de lectura del libro de cocina

El sabor de Venezuela

Venezuela en tu cocina

Michael Wolff

El sabor de Venezuela

Venezuela en tu cocina

Introducción al capítulo

Edición de autor | Prepublicación

Octubre de 2026

© 2026 Michael Wolff

Todos los derechos reservados.

El sabor de Venezuela

Texto de lectura: Venezuela en tu cocina – Introducción

BORRADOR · PREPUBLICACIÓN

Esta no es la versión definitiva del libro. El texto, la composición, la paginación y la presentación pueden cambiar hasta la impresión.

Prohibida su difusión, venta o distribución pública sin la autorización expresa del autor.

Contacto: info@chefkochbuch.de

Web: chefkochbuch.de

Esta prepublicación contiene solo la introducción del capítulo; las descripciones de ingredientes figurarán en la versión del libro.

Versión del texto: 29 de octubre de 2026

Índice

Introducción 5

Las personas y el trabajo compartido 5

Sabor y condiciones distintas 6

Orientaciones para la cocina de casa 8

TEXTO DE LECTURA

Venezuela en tu cocina

La historia de la cocina venezolana continúa también allí donde sus platos se preparan fuera del país. Con las personas viajan recetas y saberes, pero también ideas sobre cómo debe saber una comida y con quiénes ha de prepararse.

El capítulo «Raíces» ha descrito cómo se fue formando esta cocina. Aquí se plantea cómo darle continuidad en otras condiciones.

Quien prepara un plato conocido fuera de Venezuela lleva consigo una expectativa. En una Arepa asada en Budare, esa expectativa puede centrarse en el aroma del maíz, en la superficie tostada o en la relación entre la corteza y la humedad de su interior. Quien conoce su preparación a leña puede asociarla también con el olor del fuego. Estas cualidades constituyen un criterio que se ha formado al comer y preparar el plato una y otra vez. Al reproducir la receta familiar en Alemania, el resultado puede apartarse de ese criterio, aun con las mismas cantidades y los gestos de siempre. Para comprender la causa, es preciso identificar los rasgos que permiten reconocer la versión conocida —y qué aspectos pueden modificarse al cocinar—.

Esa misma descripción ofrece, a su vez, una vía de acceso a quien se acerca por primera vez a los platos venezolanos. Una lista de ingredientes muestra la composición. Comprender cómo se integran los componentes, qué consistencia se busca y cuánto interviene la preparación en el resultado exige una observación más atenta. El grosor de la masa, el manejo del calor y el momento de servir pueden ser tan importantes como la elección de un alimento determinado.

Las personas y el trabajo compartido

En algunos platos, la propia elaboración forma parte de la experiencia que se asocia con ellos. La Hallaca vive también de la comunidad que la prepara.

En torno a la mesa de trabajo se disponen las hojas preparadas, la masa, el relleno y el hilo para amarrar. Las tareas se reparten: se extiende la masa, se coloca el relleno, se doblan las hojas y se amarran los paquetes. El aroma de las hojas de plátano ya preparadas acompaña el trabajo compartido y, más tarde, contribuye también al sabor de la Hallaca. Durante esa labor compartida se transmite cuán fina ha de extenderse la masa, cuánto relleno se coloca y cómo se dobla la hoja. En esos gestos se reconoce la manera habitual de hacer de cada casa.

Una receta familiar transmitida con precisión puede conservar buena parte de ese saber. Sus cantidades y procedimientos documentan decisiones que han dado buenos resultados a lo largo de los años. También una forma particular de doblar las hojas o de repartir el trabajo puede formar parte de los conocimientos transmitidos. En la precisión de esos detalles, la propia receta cuenta un fragmento de historia.

En otro lugar, otras personas se reúnen en torno a una misma mesa. Del trabajo compartido nace una nueva comunidad: algunos traen recuerdos; otros apenas comienzan a conocer el plato y su elaboración. Asumen tareas, se ponen de acuerdo sobre el trabajo y viven experiencias que, en adelante, quedarán vinculadas a esa comida. Dar continuidad a una receta conocida implica, por ello, redescubrirla con otras personas; lo que se espera de un plato puede abarcar tanto su sabor como la preparación compartida y la ocasión.

Sabor y condiciones distintas

Lo que en la vida cotidiana llamamos sabor nace de la interacción de varios sentidos. Al masticar, los aromas pasan de la boca a la nariz y se integran con las sensaciones de la lengua; la temperatura y la consistencia contribuyen a la impresión de conjunto.

La apariencia y las expectativas también influyen en la percepción. En los platos conocidos se suman los recuerdos de personas y situaciones. Una Arepa puede tener la sazón de siempre y, aun así, percibirse distinta si su interior está más seco. Al preparar un plato, conviene distinguir: ¿qué cualidades pueden regularse al cocinar y qué aportan, además, la memoria y las circunstancias en que se come?

En el caso de los alimentos, esta consideración comienza antes de la compra. Al comprar, a veces es posible elegir entre distintas variedades. El cultivo, el estado del producto al cosecharlo, su procesamiento, el transporte y el almacenamiento previo, en cambio, ya han dejado su huella antes de que llegue a la cesta de compras. Cuando el producto lo permite, se puede dejar que siga madurando o ajustar las condiciones de conservación y adaptar la preparación en consecuencia; buena parte de la historia previa del ingrediente ya viene determinada.

Un Mango madurado en el árbol, comido a su sombra mientras el jugo corre por las manos: en una experiencia así, las cualidades de la fruta se unen al lugar y al instante. En el recuerdo de aquel disfrute permanecen tanto la madurez y el aroma de la fruta como las circunstancias en que se comió. Incluso quien haya visitado Venezuela brevemente puede llevarse un recuerdo semejante y buscar su sabor en otro lugar. Un Mango puede seguir madurando después de la cosecha, siempre que al recogerlo haya alcanzado un desarrollo suficiente; los frutos cosechados demasiado pronto no desarrollan un buen sabor. En los platos cuyo carácter depende del aroma del Mango maduro, el estado de la fruta al cosecharla sigue siendo decisivo. La tarea práctica consiste en acercarse lo más posible al sabor descrito del plato con las frutas disponibles en Alemania.

En la Yuca, las diferencias suelen hacerse evidentes solo al cocinarla. En un estudio de distintos tipos de Yuca, algunas raíces se ablandaron mucho más rápido que otras; el momento de la cosecha también influyó en el tiempo de cocción. El tiempo indicado en una receta familiar responde a la experiencia con las raíces que allí se utilizaban. Un producto distinto puede exigir otros tiempos; por eso, describir el punto de cocción deseado orienta tanto a quienes tienen experiencia como a quienes comienzan.

En la harina de maíz precocida, el proceso de elaboración influye en el comportamiento posterior de la masa. Un estudio venezolano mostró que una harina de molienda más fina producía una masa más firme y más pegajosa. Así, aun cuando se empleen las mismas cantidades, las características de los productos pueden ser distintas. El seguimiento preciso de una receta debe complementarse con la observación de la masa.

Orientaciones para la cocina de casa

Las descripciones de ingredientes que siguen explican qué cualidades resultan esenciales para las preparaciones venezolanas y cómo reconocerlas entre los productos disponibles.

Muchos de los alimentos disponibles en Alemania proceden de otros países latinoamericanos o son de elaboración europea. Su idoneidad depende de cómo se comporten en cada plato.

La oferta de alimentos de Venezuela y de Alemania abre posibilidades distintas. En el caso del queso, además de buscar un equivalente lo más cercano posible, cabe considerar un queso disponible en Alemania que, junto con los demás componentes del plato, dé lugar a una combinación con carácter propio y un sabor logrado. El primer criterio sigue siendo aproximarse a la versión venezolana descrita. A la vez, un queso disponible puede permitir una combinación sabrosa y aportar las cualidades que requiere el plato —como un comportamiento de fundido adecuado, una salinidad pronunciada o suficiente humedad—, aunque resulte poco familiar. La elección más adecuada depende del plato y del gusto de quienes se sientan a la mesa.

Por ello, el uso concreto de cada ingrediente sirve de criterio al considerar posibles alternativas. Un queso destinado a rallarse y aportar una salinidad intensa requiere cualidades distintas de las de otro cuya humedad y estructura fibrosa definen la preparación. Las indicaciones sobre compra, conservación y procesamiento ayudan a valorar esas diferencias.

En las recetas, estos conocimientos se integran con las cantidades y los pasos de elaboración, con las descripciones del resultado y, cuando corresponde al plato, con indicaciones para la preparación compartida. Así, quien se acerca por primera vez a esta cocina puede formarse una idea de estos platos. Quien haya crecido con ellos puede reencontrar cualidades familiares en otras condiciones. Cuando las personas preparan estos platos juntas y los comparten en la mesa, transmiten saberes heredados y los vinculan con sus propias experiencias. También así continúa la historia de la cocina venezolana.