

## **Mujeres italianas y andinas migrantes: identidades compartidas**

**Jenny González-Muñoz**

Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil  
Universidad Pedagógica Experimental Libertador, Caracas, Venezuela

 <https://orcid.org/0000-0002-8480-991X>

E-mail: [jenny66m@gmail.com](mailto:jenny66m@gmail.com)

**Resumen:** El presente trabajo parte de un proyecto de Arte e Historia realizado en 2010 que tuvo por objetivo mostrar la vida exitosa de mujeres venezolanas que habían migrado dentro del propio territorio nacional, concretamente a la gran Caracas, llevando consigo su propia identidad cultural y aquella heredada de sus antepasados inmigrantes, teniendo como consecuencia la construcción de una nueva narrativa urbana basada en una hibridación desde la multiculturalidad. Como metodología se utilizó la recopilación de dichos testimonios siendo editados en audiovisuales de corta duración los cuales serían utilizados como parte del proyecto educativo museístico, con incorporación de escuelas y comunidades. En esta ocasión se cuenta tal experiencia desde el Capítulo Los Andes, como historia de vida, con énfasis en procesos de identidad cultural y memoria social, a partir de la configuración culinaria de herencia italiana y los sabores andinos trujillanos como otros saberes urbanos.

**Palabras-clave:** Historia de vida; Identidades andinas; Memorias; Sabores.

172

### **Migrant italian and andean women: shared identities**

**Abstract:** The present work is based on an Art and History project carried out in 2010 that aimed to show the successful life of Venezuelan women who had migrated within their own national territory, specifically to the great Caracas, taking with them their own cultural identity and that inherited from its immigrant ancestors, resulting in the construction of a new urban narrative based on a hybridization from multiculturalism. As a methodology, the collection of these testimonies was used, being edited in short-term audiovisuals which would be used as part of the museum educational project, incorporating schools and communities. On this occasion, this experience is told from the Los Andes Chapter, as a life story, with emphasis on processes of cultural identity and social memory, based on the culinary configuration of Italian heritage and Trujillo flavors as other urban knowledge.

**Keywords:** Life story; Andean identities; Memories; Flavors.

**Texto recebido em: 27/08/2019**

**Texto aprovado em: 14/11/2019**

## Introducción

En el año 2010 se cumplía 200 años de la Independencia del yugo colonizador español en varios países de América, entre ellos Venezuela. Como parte de las múltiples actividades desplegadas a nivel nacional en el ámbito de la Historia y el Arte, destacó un interesante proyecto denominado Gentilicios del Bicentenario, ideado desde el área de Educación del Museo Alejandro Otero, a cargo del especialista Evelio Salcedo. Dicho proyecto tenía por finalidad mostrar el desarrollo de vida femenino en lugares fuera de su territorio original, pero siempre dentro del propio país, con el objetivo de intentar entender dicho proceso a partir de la identidad cultural, vinculada con nuevas formas de asumir la diversidad, construyendo así una interculturalidad nacional.

La metodología utilizada fue la recopilación de una serie de entrevistas las cuales serían debidamente editadas en audiovisuales de aproximadamente 60 minutos de duración, estando dividido el proyecto en capítulos correspondientes a las zonas geográficas de Venezuela: andes, llanos, costa, selva, oriente, occidente, área insular. Así se dio inicio al Capítulo Los Andes en el cual tuvimos el placer de participar tanto en la producción como en calidad de entrevistada.

Uno de los aportes esenciales del Proyecto Gentilicios del Bicentenario fue focalizar la figura de la mujer desde la migración interna, visibilizando sus distintos roles como madre, esposa, estudiante, trabajadora, etc., con la intención de destacar lo positivo que tal desplazamiento trajo para esas mujeres y también para el lugar donde escogieron vivir. Este primer video abriría las posibilidades para indagar acerca de los procesos de migración interna de féminas venezolanas, afianzamiento de su propia cultura, sentidos de pertenencia, identidades propias y compartidas, influencias culturales regionales, nuevos diálogos culturales nacionales. El esquema de tales entrevistas fue testimonial, sin preguntas colocadas en el video. Una suerte de narración de historias de vida desde la memoria social. Como actividades complementarias al video se llevaron a cabo una serie de encuentros en escuelas, charlas con las participantes y especialistas en el área del tema migración, antropólogos y académicos vinculados a la Historia, así como la creación de performances, muestras teatrales y otras formas de expresión artística en torno al tema.

El proceso independentista de Venezuela fue largo y complicado, romper con el yugo español significaba mucho más que algo netamente jurídico-político, pues

también implicaba una serie de mudanzas culturales de relevancia, de manera que lo que iniciara el 19 de abril de 1810 marcaría un camino que aun hoy día se está intentando construir.

El relato que mostramos a continuación es parte de una historia de vida iniciada por los bisabuelos paternos de la autora de este artículo, en la Italia de la Segunda Guerra Mundial y plantada en Venezuela para edificar una hibridación étnico-cultural que sobrevive hoy día creciendo con los tiempos y las diversidades.

### **Un nuevo *sole* en América del Sur**

Las primeras décadas del siglo XX en Venezuela están marcadas por el férreo gobierno del general Juan Vicente Gómez, que se extendería desde 1908 hasta 1935 en el que se promulgaría una serie de leyes en relación a los inmigrantes, tales como la Ley de Extranjeros<sup>1</sup>, con varios cambios entre 1919 y 1932, pero que fundamentalmente tendría por objetivo abordar todo lo relativo a la reglamentación del ingreso de extranjeros al territorio nacional y sus actividades. De manera que, como es de suponer, dichos ingresos estaban condicionados a ciertas especificaciones, lo cual no permitió un verdadero desarrollo a nivel de inmigraciones.

Ya para el periodo de gobierno de Eleazar López Contreras (1936-1941) y la creación del Instituto Técnico de Inmigración y Colonización, se inicia una nueva etapa en la que se asoma una apertura a inmigraciones sobre todo para el fortalecimiento del trabajo agrícola, esto porque el país había quedado bastante mermado a nivel de desarrollo durante la larga dictadura de Gómez. Dicho instituto tenía la potestad de dar terrenos a los extranjeros para labores agrícolas y muchas veces ayudar en su traslado hacia el país receptor. Con el transcurso del tiempo se hacen llamados para ir a Venezuela e incluso existen misiones que viajan a Europa:

para promover la organización de grupos de inmigrantes que quisieran venir a trabajar a Venezuela. Todavía en 1954, para la entrada de un nativo de Portugal, España o Italia, se exigía únicamente el certificado de buena salud, otro de buena conducta y la edad de menos de 35 años. (BONDARENKO, 2015, p. 175)

Lo reflejado en la cita anterior explica parte de un fenómeno que traería consigo un contingente interesante de inmigrantes proveniente de Europa hacia

Venezuela, que alcanzaría su mayor flujo entre 1936 (luego de la muerte de Juan Vicente Gómez) y 1958 (con la caída del dictador Marcos Pérez Jiménez).

Los estragos que dejó la II Guerra Mundial repercutieron en todo el continente europeo. España, fue una de las naciones que vivió las consecuencias devastadoras de la post guerra, además de las secuelas de la guerra civil española; Italia, también sufrió los efectos de la guerra la cual dejó mucha pobreza en el país. Por otra parte Portugal, a pesar de no haber sido aliado de la conflagración, al igual que los países del continente, se vio afectado por la catástrofe. Muchos fueron los europeos que tomaron la decisión de emigrar, desencadenándose un éxodo poblacional masivo que buscaba paz, estabilidad y una mejor calidad de vida. (MORALES DÍAZ; NAVARRO PÉREZ, 2008, p. 7)

Específicamente en lo que se refiere a la emigración italiana hacia Venezuela, ésta no nace como producto de la diáspora del siglo XX, tal como lo señala Bondarenko (2015), ya para el siglo XIX durante el proceso independentista el país cuenta con figuras de descendencia italiana, como el caso de Juan Germán Roscio, inspirador y redactor del Acta de Proclamación de la Independencia, entre otros puntos destacables históricamente hablando. Quien como es obvio, no era el único, siendo que en 1891, por ejemplo, el censo arroja la presencia de 3.030 italianos (VANNINI, 2004. Apud. BONDARENKO, 2015) No obstante, es durante el siglo pasado que se incrementa tal flujo, sobre todo por causa de los estragos del fascismo durante la década del 40, cuando muchos individuos y familias huyendo de ello, llegan a tierras venezolanas, siendo un contingente interesante constituido por personas de diferentes oficios y edades, lo cual acrecienta culturalmente al país de acogida.

El *boom* petrolero y la entrada a la Modernidad (década del 50) traería también una nueva ola de inmigrantes, en nuestro caso de investigación italianos, por causa de las innumerables oportunidades que la bonanza económica y artística proporcionaba, de manera que para 1950 hay más de 43 mil personas italianas en el país, lo que seguiría en franco ascenso durante todo el resto del ciclo.

Lógicamente, como todo proceso humano social, el flujo migratorio es continuo e influenciado por el contexto histórico en el que se desenvuelve, así las problemáticas europeas y las alternativas que ofrecía América del Sur daría resultados positivos en relación a una nueva construcción en varios ámbitos como el social, económico-productivo, cultural, e incluso político. Para mayor entendimiento tomamos el cuadro referido por Morales Díaz y Navarro Pérez (2008,

p. 20) respecto a la entrada de inmigrantes a Venezuela durante 1949 y 1957, en el primer semestre.

**CUADRO 1**

<b>Año</b>	<b>Número de Inmigrantes</b>	<b>% Anual de Entradas</b>
1949	1.261	1,41
1950	8.685	9,69
1951	5.655	6,31
1952	3.605	4,02
1953	6.216	6,94
1954	6.792	7,58
1955	6.600	7,36
1956	6.283	7,01
1957	9.876	11,02

Fuente: Ministerio de Agricultura y Cría, 1986. Disponible en: <<http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAR3515.pdf>>.

Tal como sabemos por experiencias vividas dentro del país, la inmigración italiana trajo consigo la amplitud de una diversidad cultural a destacar por parte de intelectuales y artistas que se radicarian sobre todo en las grandes ciudades, como Caracas, Valencia, Maracaibo, Barquisimeto y Mérida, donde se establecerían en su área y otros de oficios más pragmáticos como obreros de construcción, especialistas en el área de confección, sobre todo sastrería, comerciantes y una gran cantidad de personas vinculadas con la culinaria, desde lo cual se extendería una profusión de restaurantes de distintas características. Estos aspectos traerían la creación de centros de intercambio endógeno italiano, lugares donde los inmigrantes comienzan a reunirse para hablar en su propio idioma, comer su propia comida, bailar sus danzas tradicionales, escuchar su música, en fin, son los lugares en sí (AUGÉ, 1993), concebidos para el desarrollo de procesos de memoria social (CANDAU, 2012) con la finalidad de sentirse en su propio territorio, de traer de manera simbólica su propia cultura al país receptor, pero a su vez, aislarse en esas islas culturales binacionales (GONZÁLEZ ORDOSGOITTI, 1993) construidas por ellos mismos, todo lo cual es un signo de identidad.

Así nacen lugares como el Club Italiano-Venezolano, creado en 1964, en:

aquella Venezuela joven y rebelde, llena de oportunidades para quienes venían de tierras lejanas con sus bolsillos y estómagos

vacíos, pero con el corazón lleno de esperanzas, era el lugar ideal para sembrar la semilla de ese sueño que, a base de sudor y lágrimas, nacería y crecería hasta convertirse en lo que es hoy, muestra majestuosa del poder y compromiso de una comunidad pujante que vive y muere amando a su Madre Patria, Italia, y con la fe puesta en esta cálida Tierra.<sup>2</sup>

El flujo migratorio italiano no solo llegaría a la “cálida Tierra” para establecerse en las ciudades, tal como se vio, serían muchos quienes llegarían en calidad de fuerza de trabajo agrícola, entre ellos la familia materna del padre de quien escribe, radicándose en el interior del país, en este caso específico el estado Trujillo, en la zona montañosa de Los Andes venezolanos. Allí llegarían familias como los Dalta, Miliani, Medici, entre otras, quienes, según lo relatado por nuestro padre acostumbraban casarse entre miembros de las mismas familias, con la finalidad de preservar lazos italianos, lo que muchas veces traería consecuencias no deseadas, sobre todo en lo que respecta a la salud de los descendientes.

En todo caso, la llegada de esas nuevas personas y sus propios sistemas culturales sería un punto primordial para el establecimiento de bases sólidas de diversidad étnico-cultural, por tanto una nueva construcción identitaria en América del Sur, desde la multiculturalidad, dejando atrás viejos vestigios de transculturación (ORTIZ, 1987).

La cultura jamás hubiera surgido si no hubiera sido por los intercambios. Ninguna cultura ha sobrevivido aislada, siempre ha sido el contacto con los otros, siempre ha sido la mirada hacia los otros lo que hace despertar la creatividad y en ese sentido la migración y migraciones a lo largo de la historia de la humanidad han sido el factor fundamental del desarrollo cultural. (ESTRADA, 2016, p. 206-207)

Al campo andino venezolano llegarían inmigrantes italianos que, en su mayoría no sabían hablar español y además eran analfabetas, de manera que la integración no fue sencilla. No todos se habían trasladado con ayuda gubernamental y tampoco contaban con tierras adjudicadas por ley, de modo que funcionarían como trabajadores en calidad de “jornaleros”, es decir, realizaban oficios de siembra u otros, pagos diariamente. Progresivamente cantidad de ellos adquirirían tierras y ampliarían sus finanzas y oportunidades, lo que daría la posibilidad de traer al resto de su familia (quienes habían llegado solos no eran la mayoría), siendo este factor esencial para la integración con la comunidad local, porque los hijos asistían a la misma escuela que los nacionales, jugaban en el

mismo parque, comían en la misma cantina, de manera que la iniciación era fundamentalmente a partir de los niños y no tanto por el factor religioso desde el catolicismo, en lugares comunes como la iglesia. Dentro de esta integración que se comenzaba a gestar hay dos elementos que queremos destacar: la culinaria y su aspecto cultural inmaterial.

### **Comidas mixturadas: los saberes *della nonna***

La abuela paterna de quien escribe llegó con su familia en aquel contingente italiano de las primeras décadas del siglo XX. Era aún lo bastante pequeña como para asimilar rápidamente tanto el idioma como la cultura del país que la había acogido. Así dentro de todo ese panorama familiar donde su padre siempre habló en un italiano complicado y difícil de entender, tanto ella como sus hermanas y hermanos hablaban un español que su madre había intentado internalizar porque le servía de lazo para poder comunicarse con vecinos e incluso, hacer más fácil el intercambio comercial local y las relaciones religiosas en la iglesia católica del pueblo.

En Italia los padres de quien sería nuestra abuela, eran campesinos, por lo tanto le fueron leves las labores agrícolas que debieron emprender en estas nuevas tierras americanas. Vivían en una pequeña finca y tenían bastante contacto con otras familias italianas que habitaban relativamente cerca, lo cual permitiría un sentido identitario cultural interesante sobre todo en relación a la culinaria y (entre hombres) el juego de cartas.

Como ya referimos, era costumbre que los italianos o sus descendientes casaran con sus paisanos, no obstante, en nuestro caso familiar todos casaron con nativos andinos, por lo que, sin ningún propósito, fueron construyendo los pilares para la creación de un modo cultural binacional, basado en la mezcla de aquellas costumbres italianas venidas con los viajeros inmigrantes y las pertenecientes a la sociedad local.

Siendo caracterizada la familia tradicional italiana como de raíz matriarcal, la formada por nuestros futuros abuelos no sería la excepción. La mujer era la base fundamental de las actividades del hogar, lo que abarcaba desde la limpieza de la casa y detalles específicos en relación a los hijos, como las comidas (compra de ingredientes y elaboración), por lo que las decisiones en dicha área descansaban en

la mujer. Mientras que el hombre se encargaría de oficios del trabajo en el campo, siembras, traslado de ganado, comercialización de productos y sustento completo del hogar. En resumen, la mujer era una especie de administradora de lo que el hombre producía, lo que permitió la incorporación de nuevas estrategias y modos culturales acrecentados en el caso de una pareja de diferentes nacionalidades y costumbres.

En dicho panorama el rol de la comida sería fundamental para una verdadera integración cultural entre lo traído por las personas inmigrantes y lo ya consagrado en el país receptor, tal como ocurrió con nuestra familia paterna donde serían incorporados ingredientes que no existían en Venezuela a platos italianos, por ejemplo. Dicha hibridación cultural (GARCÍA CANCLINI, 2004) desde la culinaria, daría paso a la creación de una diversidad de platos, inclusive rebautizados con el pasar del tiempo. Así elementos como el maíz o el picante comenzarían a formar parte de recetas europeas que originalmente eran hechas con trigo y pimentón, lo que también se extendería a ciertos dulces cuya confección frutal variaría drásticamente.

La comida y, por ende, el modo de comer, junto con el idioma original del inmigrante y el idioma original de sus descendientes llegados pequeños o ya nacidos en el país receptor, formarían parte de un proceso interesante de afianzamiento de la propia identidad cultural, así, tal como señala Estrada (2016), “La gastronomía es una de nuestras resistencias más importantes al lado de, por supuesto, la riqueza del idioma, nuestras expresiones y nuestra música” (p. 208). Nuevos paladares también se crearían entre saberes italianos y sabores andinos.

### **Sabores de Trujillo: la mujer andina en la ciudad**

Para Cartay (2015):

La cocina de una sociedad comprende, representaciones, creencias, reglas y prácticas, que son compartidas por los miembros de una cultura o de un grupo en el interior de una cultura. Eso es lo que se conoce como orden o régimen culinario. En ese orden están integradas las clasificaciones culinarias (la manera como una sociedad divide sus recursos alimentarios en ‘comestibles’ y «no comestibles») y las reglas culinarias (que gobiernan el consumo de alimentos y el comportamiento del comensal, como son, por ejemplo, los horarios de comida y las maneras de comer). Tal como sucede con la gramática en el lenguaje, el orden culinario debe ser respetado

en la alimentación, pues su transgresión puede ocasionar algún tipo de inconformidad social y convertir al alimento en indeseable. Todo eso se inscribe dentro de un sistema alimentario. En ningún caso debemos olvidar que la alimentación es un acto social total, que el ser humano es el único animal que cocina y que, cuando come, no sólo está consumiendo alimentos sino también símbolos, creencias, supersticiones, visiones del mundo, representaciones sociales, estatus o elementos de prestigio social y económico, maneras de comer, modos de comportarse en la mesa, horarios, etc. (p. 43)

En este sentido, tanto lo que se cocina como la ceremonia que algunas sociedades hacen para llevar a cabo el acto de comer, son rasgos culturales emparentados con las costumbres y con la memoria, esta última como parte de una herencia que se ha ido transmitiendo de generación en generación, como ocurre igualmente con los sistemas de creencia. Entonces, tal como asevera Todorov (2010) cada persona tiene la capacidad de asumir o tomar una nueva identidad cultural, basada por ejemplo, en la nueva tierra donde se ha establecido, esto es posible por dos razones básicas: una el dinamismo de todo proceso humano social, por tanto no hay una sola identidad sino varias; y la otra descansa en lo planteado por Hobsbawm (1997) respecto a las tradiciones inventadas, porque muchas veces se termina sobreponiendo rasgos de la cultura dominante a la minoritaria, siendo esta última no necesariamente la venida de afuera.

De manera que se establece una especie de nueva transculturación en la que parecería existir una pugna por sobresalir a partir de ingredientes y sabores implementados en la culinaria recién creada en lo multicultural, esto porque debemos tener presente que la comida no se da por sí sola, existe una serie de normas y procedimientos que se deben seguir en la realización de los platos, lo cual, por cierto, no comienza en la cocina, sino incluso en el momento de elegir los alimentos, así es lógico que pudiera existir una yuxtaposición cultural con la franca intención de quien elabora la comida y de quien la difunde, al realzar ciertos ingredientes, ergo sabores y consigo saberes culturales, lo que incluye modos de comer y abordaje de platos. No es casual tampoco que inmigrantes o migrantes internos lleven consigo su culinaria y costumbres en la cocina y mesa, pues es símbolo de resistencia cultural, de identidad, de sentido de pertenencia, tal como el idioma.

En nuestra experiencia personal plasmada en el corto *Gentilicios del Bicentenario*, Capítulo Los Andes, tuvimos la suerte de compartir con otras mujeres andinas (estados Táchira y Mérida) que habían migrado a Caracas en busca de

nuevas oportunidades, logrando éxito en sus propósitos. Una de ellas (tachirense) contaba que se estableció en su zona de residencia como hacedora de pasteles andinos, los cuales tienen características diferenciadas del resto de los pasteles hechos en el país, correspondientes a otras zonas. La masa es hecha de harina de trigo, utilizando preferiblemente manteca de puerco o vegetal en la amasada, y el relleno debe ser de carne (de res o de pollo) previamente cocida al gusto, luego mezclada con un guiso de arroz con papas picadas. Todo esto es colocado sobre la masa en forma de pequeño círculo, cerrado y luego frito en abundante aceite hirviendo. La diferencia estriba en el relleno con arroz y papas.

El cultivo del trigo, como ya se sabe, era desconocido en nuestro continente y parte insular antes de la llegada de los conquistadores españoles, siendo introducido con éxito en 1520 en la llamada Nueva España (México) y en Perú un poco más tarde, en 1535, desde donde se difundiera a Colombia y Venezuela (CARTAY, 1992; 2005). En este último país hay indicios de que durante el siglo XVII existieron siembras en el estado Aragua, Caracas y alrededores de Valencia (estado Carabobo), alcanzando en el siglo XIX la región andina, concretamente el estado Mérida, con un 90% de la producción nacional a inicios de la década de 1920 (CARTAY, 1988; 2005)

De esta introducción toma fuerza buena parte de la tradición culinaria italiana en el área andina, siendo confeccionados a nivel casero, diversidad de platos con el trigo como elemento principal, siendo la pasta, sobre todo el espagueti y macarrón, uno de los más difundidos. En este proceso, la llamada zona de alta montaña, constituida por los páramos, es escenario para la configuración de platos tradicionales nacionales con incorporación de harina de trigo. Uno de estos platos es la arepa, originalmente hecha con harina de maíz pilado, pelado u otro tipo<sup>3</sup> como la precocida (comercial), masa aderezada con sal y agua, de forma redonda, mediana en tamaño y delgada, asada en un budare generalmente de arcilla, en fogón a leña.

Este tipo de arepa quedaría relegado a segundo plano en las zonas altas del estado Trujillo y buena parte de Mérida y Táchira, es decir, los tres andinos, dando paso a una nueva lectura de la tradición, en una suerte de transculturación donde nace la arepa de harina (coloquialmente se ha suprimido la palabra “trigo”), hecha con una masa de dicho elemento, aderezada con sal, agua, bicarbonato y aceite, luego de estirada y hecha la correspondiente forma redonda, es asada en budare.



Foto: Acervo de la autora.

**FIGURA 1**  
**Arepa de harina**

De manera tal que la arepa tradicional de maíz, experimenta un proceso de transculturación transformándose en otra, en esta ocasión con aportes europeos en su ingrediente principal.

Otra parte de la culinaria andina, en este caso concreto del estado Trujillo, señalada en el video antes acotado, es el curruchete. Dulce hecho a base de panela<sup>4</sup>, queso blanco duro, leche líquida y trozos de pan duro, que al ser cocinado forma una suerte de mezcla dulce-salada interesante al paladar. Es realizado y consumido en la celebración del 24 de junio, día de San Juan Bautista, habiéndose mantenido dicha tradición de generación en generación y, quizá por sus características de sabor, no ha sido comercializado en grandes o medianas escalas. Como todo proceso cultural, el curruchete no ha escapado a las transformaciones, habiendo sido incorporados otros ingredientes, como el plátano maduro (= banana da terra) y clavos de especie, no obstante, tal como ha ocurrido con la arepa de harina de trigo, estos son elementos añadidos por componentes sociales no pertenecientes al área campesina, siendo fundamentalmente urbanos.

En el caso de la arepa de harina, contemporáneamente en las ciudades andinas o pueblos de mayor índice poblacional, se realiza con huevos y leche incluidos en los ingredientes tradicionales, lo cual cambia la historia de este plato inicialmente realizado por campesinos andinos de herencia directa europea como sustituto del pan, pues no ameritaba horno ni mayores cantidades de leña, lo cual disminuía el costo de la hechura del producto; mientras que los huevos y la leche, eran colocados como acompañantes para tener algo con qué comerla y así alimentarse un poco mejor. En las ciudades dicha situación cambia y, asimismo, el punto de vista tanto del productor como del consumidor, siendo enriquecida incluso con ciertos aditivos químicos (vitaminas, etc.) y comercializada a nivel nacional.

Respecto al curruchete ocurre algo parecido en función del pueblo como entidad geográfica e incorporación de los productos ya señalados, tal vez con la intención de variar un poco el sabor original (dulce-salado) y así intentar mayor consumo del mismo. Cabe destacar, no obstante, que dicho plato continua siendo parte de la tradición del día de San Juan Bautista en la zona alta del estado Trujillo.



Foto: Acervo de la autora.

**FIGURA 2**

**Curruchete en preparación**

Con la migración de mujeres andinas a la ciudad de Caracas, viajan también ciertos hábitos y costumbres en relación a la culinaria, que por una parte, se van adaptando sobre todo a los nuevos ingredientes urbanos, en ausencia de los

regionales, y por otra, ese mismo proceso se va a unir a los nuevos desafíos que ellas deben enfrentar en el nuevo espacio, como el trabajo, los horarios y las diferentes movilidades, lo cual incide directamente tanto en la preparación de los alimentos tradicionales como en su uso. Muchas costumbres se van dejando de lado, mientras otras permanecen como una manera de afianzar el sentido de identidad regional de cada mujer, lo que traslada a su familia, bien sea la nueva que ha constituido en la ciudad, como respecto a la que ha viajado con ella.

En el caso particular de las mujeres entrevistadas para el corto, las cuatro coincidimos en que la mayor parte de nuestro arraigo en la capital se llevó a cabo a través de la resistencia a “dejar de ser” andina sosteniendo la manera de hablar y sobre todo, cocinando y comiendo lo regional. Este último punto es de resaltar porque los modos y usos de la tradición en cuanto a la alimentación son fundamentales en la construcción de la identidad cultural.

En el caso específico de la señora vendedora de pastelitos tachirenses, esto se traslada también a otros individuos sociales no pertenecientes a su grupo cultural regional por medio de sus indicaciones de cómo comer el pastel (tipos de picante y salsas), proceso acompañado de la respectiva explicación sobre elaboración y diferencia con el pastelito central, oriental o costero del país. Lo propio ocurre, pero de manera familiar, en el caso personal de la autora de este artículo, porque las costumbres en cuanto a la implementación de “maneras” de agarrar utensilios, su uso o la ausencia de ello, entre otros aspectos, se ha tornado un patrimonio inmaterial, transmitido de generación en generación tanto dentro del proceso migratorio estudiado, como en casos de transmisión cultural a otros países con miembros del mismo núcleo familiar.

El patrimonio cultural inmaterial según la UNESCO en su Convención de 2003, es definido como “usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes”<sup>5</sup>, dentro de lo cual el rol del individuo social (comunidades) como reconecedor de sus propias tradiciones siendo patrimonio, es esencial para su conservación, salvaguarda y protección, aun y cuando cambie de lugar de representación e incluso de actores sociales.

Como todo patrimonio cuyo cuerpo es el propio humano, el inmaterial tiene su soporte en la memoria de quienes lo transmiten, por lo que su vulnerabilidad es mayor, de allí la importancia de la continua construcción de nuevas alternativas para su conservación, dictadas por medio de escritos de recetas (en el caso de la

culinaria), fotografías y en la continuidad de su aspecto de cohesión identitaria, sobre todo en comunidades migrantes o inmigrantes, pues la memoria va más allá de los sabores y los olores, siendo parte indiscutible de la historia individual, en conjunción con aquello externo que se nos une para re-hacernos en la multiculturalidad.

### **A modo de epílogo**

El investigador Jorge Bustamante (2016) asevera, en función de lo expresado por al antropólogo Manuel Gamio, que realmente los migrantes pueden ser vistos “como transportadores de cultura” (p. 29), siendo esto evidenciado por medio de sus estudios en relación a las tradiciones llevadas por ellos desde México hacia los Estados Unidos, con mayor preponderancia en expresiones culturales en el área de la Literatura, a lo que habría que añadir inclusiones importantes a nivel culinario y bebidas alcohólicas, que ya forman parte de costumbres y aceptaciones de buena parte del país receptor.

Como se ha observado a lo largo de este breve ensayo, siendo evidenciada también en otros aspectos culturales de migraciones, ya no en el ámbito alimentario, la inclusión de vestimentas, colores, diseños, aunque muchas veces consideradas “exóticas” comienza a formar parte de una nueva configuración cultural engranada por elementos nacionales y extranjeros, creando así una re-lectura social en tiempos contemporáneos, no de manera traumática como en los tiempos de las invasiones conquistadoras, sino en un trabajo conjunto que apunta indudablemente al diálogo intercultural en continua transformación.

El rol de la culinaria tradicional va más allá de la mera comida. Su confección, manera de servirla y ofrecerla, maneras de comer, horario de ingesta de ciertos platos, calendarios festivos, entre otros aspectos, son rasgos identitarios que envuelven el proceso alimenticio cultural, llevado por las migrantes andinas e inmigrantes italianas, en nuestro caso de estudio, a otros ámbitos geográficos, sustentando varias cosas importantes, entre ellas: la memoria y la herencia, siendo ambas su propio patrimonio.

La primera, como ya ha sido magistralmente descrito por Marcel Proust en el capítulo de las magdalenas, en “Por el camino de Swann”, primer libro de su obra *En búsqueda del tiempo perdido*, donde al llevarse a la boca un pequeño pedazo de

ese postre, remojado en té, le vienen a la mente una cantidad de recuerdos de su infancia, sensaciones hermanadas con evocaciones familiares, de lugares y de tiempos, posibles a partir del sentido del gusto y del olfato, lo que no es otra cosa que emanaciones suscitadas en la memoria desde su propia interioridad, de allí la importancia de la tradición culinaria.

Todo esto se vincula indudablemente, a la necesidad grupal de conservar de generación en generación las tradiciones y costumbres, pues desde el acto mismo de la transmisión de la herencia, se está a su vez, dejando testigos de aquellas ceremonias que han sido parte constitutiva del desarrollo cultural de los pueblos. Así, por ejemplo, la confección de los pastelitos de arroz tachirenses no solo se basa en la construcción misma del alimento, sino en todo lo que ha conllevado al producto final: modo de cortar los ingredientes, cocimiento, hora de comerlo (mañana como desayuno o tarde como merienda); lo propio ocurre en el caso de la arepa de harina de trigo, la cual sirve de base en cualquier hora, y más aún en relación al curruchete, por ser este último un postre exclusivo de la fiesta de San Juan Bautista en el estado Trujillo, realizado en casa para consumo familiar y para agasajar a visitas en ese día, entonces su presencia está envuelta en un áurea religiosa, ofertorio al santo a través de los humanos en la tierra, a través de un dulce que se confecciona y consume una vez al año.

El hecho de llevar consigo en los procesos migratorios, platos tradicionales (desde el recuerdo) y sus ceremonias contextuales, es una forma de resistencia por seguir siendo parte del grupo regional aunque aparentemente se esté fuera de él, de allí la necesidad de fortalecer lazos identitarios, afianzarse a las costumbres familiares desde la herencia cultural. La incorporación de dichos platos a los presentes en el país o región receptora, crean una nueva cultura, híbrida, rica en sabores, texturas, olores y colores, que solo puede ser parte de un mundo multicultural horizontalmente constituido desde la diversidad y el respeto.

## NOTAS

1. La primera data de 1903.

2. Disponible en: <<http://www.civ.com.ve/index.php/pages/about-us/pricing-tables>>.

3. Para ahondar en el tema se recomiendan los trabajos de investigación del periodista y cineasta Pedro Bereciartu, quien ha publicado textos sobre la arepa como El Tríptico de la arepa y La arepa, el pan del venezolano, del cual también existe un documental.
4. Especie de endulzante hecho de caña de azúcar, conocido en Brasil como rapadura.
5. Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial 2003. Disponible en: <[http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL\\_ID=17716&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html)>.

## REFERÊNCIAS

AUGÉ, Marc. *Los 'no lugares', espacios del anonimato: una antropología sobre la modernidad*. Barcelona: Gedisa, 1993.

BONDARENKO PISEMSKAYA, Natalia. Estudio comparativo de los aportes de las inmigraciones italiana y portuguesa. *Humania del Sur*, año 10, n. 18, p. 173-190, 2015. Disponible en: <<http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/humaniadelsur/article/view/6904>>.

BUSTAMANTE FERNÁNDEZ, Jorge A. Diversidad y migración. In: SANZ, Nuria; VALENZUELA ARCE, José Manuel (Coord.). *Migración y cultura*. México: El Colegio de la Frontera Norte; UNESCO, 2016, p. 29-32. Disponible en: <<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000247760>>.

CANDAU, Jöel. *Memória e identidade*. Trad. Maria Leticia Ferreira Mazzucchi. São Paulo: Vozes, 2012.

CARTAY, Rafael. Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX. *Agroalim*, Mérida, v. 10, n. 20, p. 43-55, 2005. Disponible en: <[http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1316-03542005000100003&lng=es&nrm=iso](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542005000100003&lng=es&nrm=iso)>.

ESTRADA, Gerardo. Cultura y migración. In: SANZ, Nuria; VALENZUELA ARCE, José Manuel (Coord.). *Migración y cultura*. México: El Colegio de la Frontera Norte; UNESCO, 2016, p. 205-208. Disponible en: <<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000247760>>.

GARCÍA CANCLINI, Néstor. *Laberintos de sentido: diferentes, desiguales y desconectados*. Barcelona: Gedisa, 2004.

GONZÁLEZ ORDOSGOITTI, Enrique Alí. Lo bicultural-binacional en expansión. In: MATO, Daniel (Coord.). *Diversidad cultural y construcción de identidades*. Caracas: Fondo Editorial Tropkos CEAP-FACES-UCV, 1993, p. 35-73.

HOBBSAWM, Eric. *A invenção das tradições*. São Paulo: Paz e Terra, 1997.

MARQUES, Teresa Cristina Schneider; DABENE, Olivier. Estado e sociedade em tempos de transnacionalismo. *Civitas: Revista de Ciências Sociais*, Porto Alegre, v. 16, n. 3, p. 355-362, 2016. DOI: <<http://dx.doi.org/10.15448/19847289.2016.3.25873>>.

MORALES DÍAZ, Escarlyn; NAVARRO PÉREZ, Silvana. *Venezuela: de receptor de inmigrantes a emisor de emigrantes*. Caracas, 2008. Tesis de Grado (Comunicación Social) – Universidad Católica Andrés Bello. Disponible en: <<http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAR3515.pdf>>.

ORTIZ, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1987.

SANZ, Nuria; VALENZUELA ARCE, José Manuel (Coord.). *Migración y cultura*. México: El Colegio de la Frontera Norte; UNESCO, 2016. Disponível em: <<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000247760>>.

TODOROV, Tzvetan. *O medo dos bárbaros: para além do choque das civilizações*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.

**Jenny González-Muñoz** é Professora Visitante na Escola de Belas Artes da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), em Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. Atua como investigadora no Centro de Investigaciones Culturales Mariano Picón Salas pelo Instituto Pedagógico de Caracas da Universidad Pedagógica Experimental Libertador (IPC-UPEL). Pós-Doutora (PNPD-CAPES) em História pela Universidade de Passo Fundo, Rio Grande do Sul, Brasil. Pós-Doutora em Pedagogia Militar pela Universidad Militar Bolivariana de Venezuela. Doutora em Cultura e Arte para América Latina e do Caribe pela UPEL. Mestra em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas, Brasil (Bolsa CAPES em Demanda Social). Licenciada em Artes pela Universidad Central de Venezuela.

**Como citar:**

GONZÁLEZ-MUÑOZ, Jenny. Mujeres italianas y andinas migrantes: identidades compartidas. *Patrimônio e Memória*, Assis, SP, v. 15, n. 2, p. 172-188, jul./dez. 2019. Disponível em: <[pem.assis.unesp.br](http://pem.assis.unesp.br)>.