

Ángel Félix Gómez



La Empanada Margariteña

Droguería Farmamigos
Título: La Empanada Margariteña
Autor: Ángel Félix Gómez
Portada: Modelo: Maribel Oliveros
Fotografías: José Alberto Mascareño
Tablas: Hilda Mata.
Diseño y Composición: Virgilio González
Depósito Legal: lf09520036412493

PRESENTACIÓN

H. J. A.
Hágase según arte.

Instrucción que contenía las recetas magistrales de tiempos pasados, donde el médico confiaba a las habilidades del farmacéutico la mezcla de los ingredientes, en la cantidades justas con las técnicas adecuadas y los instrumentos más idóneos para lograr el mejor producto.

Este es un trabajo *hecho según arte*, donde Ángel Félix Gómez nos presenta una exhaustiva investigación bibliográfica y un enjundioso trabajo de campo, hilvanando con su ya conocida brillante prosa para hacernos conocer la Empanada margariteña, sus orígenes, su evolución y su actualidad.

Es un texto fresco, de fácil lectura y que nos permite, en esta época de modernidades y complejidades, reencontrarnos con uno de los elementos más sencillos y tradicionales que nos identifican como pueblo allende los mares, las empanadas de cazón y las empanaderas (nunca empanadillas ni empanadilleras).

Pretendemos que esta publicación sea un buen reconocimiento al buen hacer de los Farmacéuticos; una demostración que con las técnicas adecuadas, la inspiración y el arte necesario se pueden lograr los mejores y más positivos resultados aún en los tiempos más difíciles.

Sirve también la obra de Felito Gómez como reconocimiento a la mujer Neo Espartana que construye, desde siempre, con su trabajo independiente, amoroso y honesto la ruta de la dignidad; que no podrá jamás ser politizada, mediatizada, utilizada, ni uniformada por ser absoluta y esencialmente libre, como ese mar que nos rodea, como ese cielo que nos cubre, como esa tierra que nos acoge.

Disfruten de este texto y Feliz Año 2004.

La Junta Directiva de Droguería Farmamigos.

Farmacéuticos

Nairobi Rosas

Hilda Mata

Rafael Silva

MEMORIAS DE EMPANADAS

Ninguno de los estímulos que percibimos a través de los sentidos tiene la potencia evocadora de los olores. Un olor, un aroma –a veces apenas insinuado– nos hace revivir (en pocas ocasiones he empleado mejor esta palabra) intensamente, situaciones que escapan por breves instantes a la rotunda prisión del pasado.

Frente a ese vigoroso, y generalmente inesperado, resurgir de lo ya vivido y aparentemente olvidado, sentimos el mismo tipo de asombro –por supuesto, en registro distinto– que debió sentir Howard Carter en 1922, cuando descubrió, intacta, la tumba de Tutankamón.

Para los margariteños, a menudo la memoria remonta el tiempo cabalgando sobre uno de sus caballos favoritos: las moléculas de la fragancia de las empanadas.

Memoria 1

Llegan nítidas las campanas de la Iglesia de La Asunción de la mano diestra de Miguel Ángel y la tía Yolanda comenta: *“las seis, ya están dando último”*. Y mientras el padre Agustín oficia en el altar, café con leche y empanadas –austera cena neoespartana– aparecen frente a mí en la mesa que preside mi abuelo, adusto y ceremonial.

Memoria 2

Del anafe de Juana “la del Castillo”, al lado del cine, escapan chispas fulgurantes y efímeras, como la vida poética de Rimbaud. Tengo seis años y Juana me reconoce, no como “el hijo de Toñito”, tampoco como “el nieto de Nila Silva”; ella reconoce mi identidad y me trata como individuo. Fuera del

núcleo familiar, ella es, después de Alfonso Silva y de la maestra Isabelita Quijada, la tercera “persona grande” que me trata como niño adulto.

Memoria 3

Es el receso largo a media mañana en el Rísquez. Mercedita es demiurga que transmuta masa, guiso, fuego, simpatía y bondad en los apetitosos bocados que, medios y lochas de por medio, nos disputamos en alegre algarabía.

* * * * *

Felito, el poeta que también es gastrónomo y gourmet, insistió mucho para que escribiera estas líneas; se lo agradezco de todo corazón. También agradezco al editor, Rafael Silva, el estímulo definitivo del inapelable ultimátum.

Manuel Antonio Narváez Chacón

INTRODUCCIÓN

Hasta el presente no se han localizado fuentes documentales, bibliográficas ni hemerográficas que determinen la presencia de la empanada en la gastronomía margariteña. Todo el conocimiento que se tiene sobre este platillo de la cocina insular lo es por la tradición oral, por lo que podemos afirmar que desde tiempos inmemoriales se conoce esta especialidad gastronómica en Margarita.

La empanada comenzó a ser preparada a nivel de las familias, y por lo menos a partir de las dos primeras décadas del siglo XX se inició su venta, pero en la casa de habitación de la empanadera o con muchachos que en panas (ollas) iban pregonándolas y vendiéndolas por las calles. Sería a partir de los años de 1940, cuando las ventas de empanadas comienzan a ser elaboradas y vendidas en sitios especiales de las calles, al principio al frente de la casa de la empanadera. También existían ventas de empanadas en las fiestas patronales de los distintos pueblos de la geografía insular, en las madrugadas cuando las misas de aguinaldos se realizaban en estas horas, y principalmente en los mercados de Porlamar, La Asunción y Juan Griego, únicos existentes hasta hace poco tiempo.

Llama la atención que los cronistas que reseñaron las festividades de la Virgen del Valle, a partir de Andrés Aurelio Level (1863) no hagan mención de las ventas de empanadas entre los vendedores que citan en dichas festividades. Es apenas Antonio Arráiz, en su novela **“El mar es como un potro”** (1950) quien hace referencia a ello: *“Hay hombres y mujeres; por lo regular, los primeros venden refrescos, helados café, tostadas, arepitas y empanadas; las segundas, productos de panadería. Aquéllos son dueños de carretelas, a las que han emplazado en posiciones estratégicas; las mujeres se contentan con colocar en el albo suelo las amplias canastas redondas, revestidas de blancos manteles y servilletas a fin de preservar los comestibles*

de las moscas, se agachan al lado y vocean sus mercancías. No es raro que las acompañe la prole: una parvada de chicuelos, a los que tienen que vigilar, a la vez que atienden a los clientes”.

Nótese que Arráiz dice que los hombres vendían las empanadas. Para la década de los años de 1940, las empanaderas en las festividades de la fiestas de la Virgen del Valle, colocaban sus puestos de venta alrededor de la iglesia y de la Plaza Mariño y por toda la vía principal hasta el sector Toporo sitio donde llegaban los transportes, y desde allí a pie, unos quinientos metros, hasta el Santuario. La elaboración y venta de empanadas constituyeron la única fuente de entrada económica de muchas familias, las que con mucho orgullo refieren que de esa manera “levantaron” a su familia, y sus hijos, muchos de ellos vendedores de las empanadas familiares, han sido destacados profesionales, políticos y hasta gobernadores.

La elaboración de la empanada margariteña a través de los años ha sufrido modificaciones en cuanto a la preparación de la masa, rellenos y materiales y métodos de cocción. Hay familias en la que esta actividad doméstica pasa de madres a hijas, contándose hasta tres o cuatro generaciones simultáneas, pues desde muy niñas aprenden el oficio ayudando en cualquier labor a sus mayores. En nuestra investigación por todo el estado Nueva Esparta hemos constatado que este oficio, la elaboración de la empanada, es netamente femenino, solamente en el Municipio Península de Macanao pudimos obtener información de dos hombres que hicieron empanadas, fueron ellos Felipe Valerio, en el barrio Champuturo de Boca del Pozo, y Mariano León, en la calle El Campo de la misma población.

El precio al público de las empanadas ha variado desde un centavo (Bs. 0,05) cada una o tres por locha (Bs. 0,125), pasando por el precio unitario de medio real (Bs. 0,25), un real (Bs. 0,50) un bolívar, y a partir de hace pocos años y debido a la inflación, para 2003, el precio fluctúa entre los trescientos y mil bolívares, dependiendo del tamaño y del relleno utilizado.

La empanada tradicionalmente se utilizaba como desayuno, algunas veces como tente en pie a media mañana y otras veces como merienda en horas de la tarde o como cena. A partir de finales de la década de los años de 1960, una especie de empanada pequeña se utiliza como pasapalos, de ello deja constancia Jesús Rosa Marcano (Cirio), en “La víbora de la mar”, El Nacional del 21 de junio de 1974:

*“Pasapalos absolutos:
desde huevos de esturión,
empanadas de cazón,
patecabras y botutos”*

Hoy día dada la crisis económica que se confronta, en Margarita en las calles de todos sus pueblos y ciudades, diríamos hasta con exceso, ha proliferado el número de empanaderas, dándose el caso muy particular que en Porlamar ya hay empanaderas guyanesas y chinas, cruce de la calle Velásquez con Fraternidad.

En marzo de 2002, Manuel Antonio Narváez Chacón, Alcalde del Municipio Arismendi instituyó con extraordinario éxito la “Gran Feria de la Empanada Margariteña”, la que ya se realizó en su segunda edición.

En el presente trabajo hemos realizado una investigación exhaustiva sobre la empanada, la que a nuestro juicio es el plato más tradicional, popular y representativo de la gastronomía margariteña, sobre todo la empanada de cazón.

RESEÑA HISTÓRICA DE LA EMPANADA

Este platillo de la gastronomía tradicional margariteña, es definida por el Diccionario de la Academia Española como: “*empanado/da.// 2. f. Masa de pan rellena de carne, pescado, verdura, etc.*” y define a la empanadilla como: “*(Del dim. De empanada.) f. Pastel pequeño, aplastado, que se hace doblando la masa sobre sí misma para cubrir con ella el relleno de dulce, de carne picada o de otro alimento*” (DRAE, 2001: 598-599).

De manera pues, que la popular empanada margariteña por tecnicismos académicos se nos ha convertido en empanadilla. No nos imaginamos a un margariteño por más refistolero que sea pidiéndole una empanadilla a una empanadera, pero si nos imaginamos la cara de suspicacia que ésta pondría ante tal pedimento, y su asombro no tendría límites si el peticionario llegara a llamarla señora empanadillera.

En 1525, aparece en España el libro de cocina de Ruperto de Nola, considerado como el primero editado sobre esta materia. Allí aparece el vocablo empanada: “*Las recetas de cocina que presenta el libro de cocina catalán adolecen de la falta de variación, pues todas se reducen a empanadas, cazuelas, parrillas, hervidos, pocas frituras, algún escabeche y un manjar blanco de pescado*”. (Manuel M. Martínez Llopis 1989: 200).

De Ruperto de Nola poco se sabe, fue cocinero de Fernando I de Aragón, rey de Nápoles. Para algunos fue catalán, pero para otros era italiano de nacimiento.

Evidentemente que estas empanadas eran elaboradas con harina de trigo, pues el maíz, cereal americano aún no se comercializaba en Europa.

En 1527, Francisco Delicado, en su novela “**La lozana andaluza**”, pinta un cuadro de la cibaria de Andalucía. Así dice la Lozana:

“¿Yo, señora? Pues me parezco a mi aguela que a mi señora madre, y por amor de mi aguela me llamaron a mi Aldonza, y si esta mi aguela viviera, sabría yo más que no sé, que ella me mostró guisar, que en su poder aprendí hacer fideos, empanadillas, alcuscuzú con garbanzos, arroz entero, seco, graso, albondiguillas redondas y apretadas con culantro verde, que se conocían las que yo hacía entre ciento”. (Ib: 255).

Hay que hacer notar que para el año de la aparición de esta novela, era cuando apenas comenzaba el poblamiento europeo en nuestro entorno insular. En la novela se habla de la cibaria de Andalucía, casualmente de la región de España de donde procedía la mayoría de los pobladores de Margarita.

Francisco Martínez Montiño, que fue cocinero del rey Felipe III (1598-1621), en su libro **“Arte de Cocina”**, dejó escrito sobre los pantagruélicos banquetes y meriendas que se daban en el palacio real, y en todos ellos aparecen varios tipos de empanadas. El autor no precisa la fecha de tales convites. Así, en un Banquete por Navidad, entre la segunda tanda cita, Empanadas Inglesas y Empanadas de liebres. En la tercera, menciona Empanadas de pavos con masa blanda y Empanadillas de pies de puercos. El pavo es un ave americana, por lo que desprende que desde los primeros tiempos del descubrimiento se criaron en España.

En una comida por el mes de Mayo, en la primera ronda de platos se citan Empanadillas de torreznos con masa dulce. En la segunda, Empanadas de palominos y Empanadas inglesas de pechos de ternera y lengua de “baca”. En la tercera vianda, Empanadas frías.

En una comida por Septiembre, en la primera ronda, Empanadas de pichones en masa dulce con torreznos. En la segunda, Empanadas de liebres en figura de leones; y en la tercera vianda, Empanadas frías.

En una “pequeña” merienda de 38 platos, resaltan: “Empanadas Inglesas, Empanadas de gazapos en masa dulce, Empanadas de pavos,

Empanadas de truchas, Empanadas de liebres, Empanadas de perdices en masa de bollos y Empanadillas de cuajada, o ginebradas". (Id: 236 a 241.)

Para los que como el autor de la presente crónica, no saben lo que es torrezno, se trata de tocino frito o por freír.

Según Ana María Calera en su libro **"Cocina gallega"**: "La extraordinaria cocina gallega, célebre por sus mariscos, pescados y crustáceos, y también por sus lacones acompañados de grelos, sus sabrosas empanadas, sus chorizos, sus asados, sus jamones asados, sus carnes de cacería, y sus postres: rosquillas, melindres, pan dormido, etc.". (Cartay 1991: I, 209).

En Barcelona, España se elaboran empanadillas a base de harina de trigo, aceite y cucharadas de vino blanco para hacer la masa: "*Se coloca el relleno en media empanadilla, se dobla, se aprietan los bordes con los dientes de un tenedor, para que se unan y no se salga el relleno, y se fríen en aceite bien caliente*" (Carmona 1980: 195). Entre los rellenos más utilizados están: lomo de cochino, atún, pollo, jamón, ternera, gambas, bacalao.

De un viejo recetario francés de 1872, hemos encontrado una manera de preparar empanadas, en la cual en un disco de masa de harina de trigo se coloca el relleno y sobre éste otro disco de masa. Los discos se unen por sus bordes y se llevan al horno suave. Una vez cocida se abre, y se coloca dentro la salsa, y se vuelven a pegar para dorarlas. (Noriega 1872: 213).

En España, desde donde nos llegó la empanada, elaborada con harina de trigo, hoy día existe una gran variedad de ellas con diversidad de rellenos que constituyen un atractivo de la cocina española. Entre esas empanadas y empanadillas podemos mencionar:

Empanadas: de cangrejo de río, de lamprea, de lomo a la gallega, de sardinas, de papas y cebollas, de jamón, de mariscos, de pescado a la asturiana, de cordero a la mallorquina.

Empanadillas: estilo Bresse (con hígado), de merluza a la murciana, salmón. (Enciclopedia Salvat de la Cocina, 1972: 12 tomos). En la misma Enciclopedia encontramos la definición de la empanada: *“Preparación que consiste en una masa de pan que admite toda clase de rellenos: lomo, pollo, bacalao, lamprea, almejas, etc., y que después se coce al horno o se fríe”*.

La empanada es una de las creaciones más característica de la cocina gallega, en opinión de doña Emilia Pardo Bazán en su libro **“La cocina española antigua”**, la empanada debió ser en su origen , sin duda muy remota, una forma de llevar reunidos el pan y el plato en cacerías y expediciones. (Enciclopedia. Salvat de la Cocina 1972: t 3, 170).

Asimismo define a la empanadilla: *“La empanadilla es una especie de pastelería que se puede rellenar con diversas preparaciones saladas o dulces. Dichos pasteles se fríen después en aceite hirviendo. También se llaman empanadillas unos buñuelos de pequeño tamaño, aromatizados con agua de azahar, que se sirven, muy crujientes y espolvoreados con azúcar”*. (Id: 171) Y entre las empanadillas saladas cita a las murcianas, rellenas de pescados (merluza, rape, lubina, besugo).

El genio de Leonardo da Vinci, también se recreó en la gastronomía y escribió un libro de cocina, donde aparecen las recetas para la elaboración de empanadas: **“Empanada de vaca: Ésta es similar al pastel del pastor, con la sola diferencia de que sólo las partes de una vaca, unidas a un queso de cabra, ocupan la bolsa de polenta”**. (En: El Nacional, 03.IX.2002. p. C/ 8).

En América vamos a encontrar el término empanada, en el diario publicado por Lady Nugent, esposa del Gobernador de Jamaica. En 1801, en su diario describe una cena: *“El plato principal era un pescado con una pata entera de jabalí en el centro y un pimentero de cangrejo negro. El segundo plato consistía en tortuga, cordero, carne de vaca, pavo, oca, patos, pollo, capones, jamón, lengua y empanadas de cangrejo”*. (Ritchie 1988: 171).

En México, las empanadas son las quesadillas. Son tortillas pequeñas rellenas y dobladas; pueden cocerse sobre el comal o freírse en manteca. (Kennedy 1972: 101). El relleno más tradicional para estas quesadillas es uno preparado con queso de Oaxaca, rajas de chile poblano asadas y hojas de repasote fresco. Otros rellenos bastante utilizados son: sesos, papas con chorizo, flor de calabaza, huitlacoche, que es un hongo del maíz. (Ib: 103).

En Colombia se utilizan los términos empanada y empanaditas, en ambos casos se rellenan. Algunas son de forma de disco y en otros casos se doblan como las nuestras. La mayoría son elaboradas con harina de maíz y otras con harina de trigo. Las más conocidas entre las empanadas de Colombia, están las antioqueñas, bogotanas, caucanas, todas ellas con relleno de carne de cochino con diferentes acompañantes, papas, huevos, etc. (Román de Zurek 1991: pp. varias).

La misma autora en su libro **“Cartagena de Indias en la olla”**, nos da la manera de preparar las empanadas colombianas: *“Se usa la misma masa de las empanadas con huevos (maíz amarillo pilado, huevos), se extiende luego sobre una hoja, o papel muy engrasado, dejándolas delgadas, se rellenan con picado de pescado para época de abstinencia. Se doblan, haciéndoles presión en los bordes y se fríen en manteca muy caliente”*. (Id: 116).

En Cuba a mediados del siglo XIX, también había diferencia entre empanada y empanadilla, tal como lo apunta Esteban Pichardo en su **“Diccionario provincial casi razonado de voces y frases cubanas”**, publicado por primera vez en 1836: *“EMPANADILLA.- N.s.f.- Tiene su significado común: pero siempre se entiende frita; pues siendo al horno, se llama Empanada o pastel. Dícese Empanadilla de Maíz, de Catibía, según la masa”*. (Ob. cit. 1985: 237).

En Venezuela, calificados autores han escrito sobre las empanadas y en casi todos los recetarios de cocina que hemos consultado aparece este

platillo de la cocina venezolana, cuya elaboración varía en las distintas regiones del país, algunas veces en cuanto a la preparación de la masa y otras en el relleno.

Ramón David León, en su obra **“Geografía Gastronómica Venezolana”**, en el capítulo “Las empanadas Regionales” apunta:

“La empanada es la prima hermana de la hallaca y pariente cercano del bollo. Como ellos desciende en línea recta de legitimidad del maíz. En Venezuela las manufacturan de diferentes maneras, es decir, las componen con diferentes ingredientes. En las porciones territoriales del Centro y en los Llanos se preparan con carne de marrano mezclada con la de res. En las localidades cordilleranas se las elabora en la misma forma, añadiéndole generalmente al guiso su regular dosis de chorizos desmenuzados. En las poblaciones del Oriente se les pone pescado salpreso, con frecuencia cazón, pero también se les hace con carne. De modo que la empanada es un plato de contornos regionales, de peculiaridades localistas, o más o menos especial de cada zona venezolana. En Lara y Yaracuy, por ejemplo, la rellenan con caraotas negras por todo condimento. En algunas partes le añaden a la masa papelón, en otras no, y esto último determina que queden bien tostadas, que es como son convincentemente deliciosas”. (León 1972: 117)

El doctor Germán Carrera Damas, historiador, gastrónomo, en su discurso de incorporación a la Academia Venezolana de Gastronomía, el 25 de noviembre de 1986, y titulado “Un día gastronómico en mi casa paterna, en Cumaná a comienzos de la década de 1940, hace referencia a una famosa hacedora de empanadas de Cumaná para esos años: *“Más tarde, poco antes de marchar a la cama, tenía lugar la excursión hasta la casa de Aurora “La turca”, venerable dama que había desarrollado una especial técnica para elaborar las empanadas de cazón. Eran casi del doble del tamaño de las corrientes y sobresalían por la calidad de la masa, –con leve dulzor– y por su perfecta freidura que resultaba un producto en el cual el crujir de una película*

ligeramente tostada se armonizaba con la suavidad de la masa –nunca correosa–, y el guiso de cazón punteado de ají dulce, El arte de doña Aurora compensaba la adopción de tabaquitos y quipe”. (Carrera Damas 1986: p.s.n.).

El conocido gastrónomo Armando Scannone, en su libro **“Mi cocina a la manera de Caracas”**, define a la empanada como: *“Pastel de masa de maíz pilado con forma de medias luna, relleno con queso, guisos, etc.”.* (Scannone 1986: 14). Hace luego una diferencia entre empanadas de masa dulce y de masa salada, de las técnicas para la preparación de ellas y las recetas para la elaboración de las empanadas de cochino, pescado, pollo, queso, cazón fresco y cazón salado.

El mismo autor, en su libro **“Mi cocina”** tomo II, 1996, agrega las empanadas de chucho salado, de plátano maduro, empanada gallega de atún, gallega de bacalao y gallega de pollo. No cita a las del primer tomo de su libro.

No fue sino hasta la década de los años de 1950 cuando se comienzan a publicar en Venezuela recetarios de cocina, pues antes de esta fecha sólo en algunos periódicos se publicaban de vez en cuando recetas de cocina.

De los recetarios de cocina venezolanos que hemos revisado, podemos citar:

Álvaro Peñalver en su obra **“La cocina criolla de Venezuela”**, donde tan solo da la manera de preparar la masa, la que hace de masa de maíz, melado de papelón, yemas de huevo y guiso de cochino. (Peñalver 1979: 89).

Las populares Morochas, Berta Cecilia de Cavalcanti y Carmen Cecilia Flores, en su obra **“El libro del pescado”**, “las preparan de cazón y hacen una masa muy similar a la de las empanaderas de Margarita: *1 Kg. de masa de maíz; 2 cucharadas de harina de trigo; agua con sal la suficiente para obtener una masa suave*”. (Las Morochas 1981: 98)

En el tratado **“Folklore y Currículum”**, se da una receta para preparar empanadas con un relleno de guiso de carne, que puede sustituirse por guiso de pollo, caraotas, queso, etc. Su fórmula para preparar la masa es: *“½ kilo de maíz blanco o amarillo, hervido; 2 ¼ tazas de agua; 1 cucharadita de sal; 3 cucharadas de papelón (rallado o melado), 2 tazas de guiso de carne”*. (Folklore y Currículum 1983: I, 132).

Juan José Larrea, en su **“Guía Gastronómica de Venezuela”**, menciona las empanadas como plato típico de varias regiones de Venezuela, no da receta alguna. En el Distrito Federal nombra:

Empanada dulce con queso, empanada salada con queso, empanada dulce con guiso y empanada de caraotas negras. En el Estado Barinas: empanada frita de carne. Estado Portuguesa: empanada de masa rellena con carne. Estado Sucre: empanada de cazón y chipichipe. Estado Falcón: empanada de chivo, empanada de cazón y empanada de carne. (Larrea, 1988: pp. Varias).

Larrea vivió en Margarita y sin embargo, no menciona a la empanada entre los platos típicos de la Isla.

En los fascículos **“Cocina Venezolana”**, se dice sobre la empanada:

“Tiene forma de media luna y su masa es firme, arenosa, dorada y crujiente. En algunas ocasiones, es endulzada con un poco de papelón. Los rellenos varían de acuerdo a la zona: en Margarita las más comunes son las de cazón, en Los Roques se encuentran de langosta, en Occidente de mojito, y en el centro de “pabellón” (carne mechada, caraota y tajada). Las más típicas en todo el territorio son las de queso, pollo, carne. También el tamaño pueden ser una sorpresa: desde empanadas pequeñas con masas muy delgadas y coloreadas con onoto, como las margariteñas, hasta otras más gruesas y grandes, como las centrales (variación que también puede

depender de su uso: las pequeñas como pasapalos y las grandes para el desayuno o la merienda).

*Ingredientes para 12 empanadas
2 tazas de harina de maíz precocida
2 ½ tazas de agua
1 ½ cucharaditas de sal
1 cucharada de azúcar” (Ob. cit 2001: 154).*

En Margarita, el doctor Heberaldo Rodulfo Mata en su obra fundamental **“Artesanía Folklórica Margariteña”**, explica la forma para preparar la masa para las empanadas y de los rellenos de cazón, carne, queso y de caraotas negras. Finaliza su descripción diciendo:

“Las empanadas no se usan como pan, ni necesitan ser acompañadas por ningún tipo de alimento sólido. Puede sustituir al desayuno o a la cena. Es frecuente presenciar que un buen número de personas que demandan de un servicio de empanadas las comen en el mismo sitio, tomándolas por una de sus puntas con un pedazo de papel.

En las fiestas populares se multiplica el servicio de las empanaderas, que ocurren de pueblos vecinos o que improvisan en el mismo pueblo, con la finalidad de aprovechar la afluencia de numeroso público y aumentar sus ventas”. (Rodulfo Mata 1994: 174 ss.).

José Joaquín Salazar Franco, Cheguaco, profundo conocedor de las costumbres margariteñas, en su obra **“Algunas tradiciones margariteñas”**, con prosa sencilla y muy propia suya, dedica una de sus crónicas a la empanada de cazón:

“Las empanadas de cazón son tradicionales en la Isla de Margarita. Vienen “desde que el mundo es mundo” como diría el vulgo. No se sabe quién las ideó, ni en qué época, ni en qué lugar las hicieron por primera vez, ni quién comió la “templera”, ni quién o quiénes las popularizaron.

Lo que sí se sabe es que se hallan de “cuarta a cuarta”: en las esquinas, en las aceras, debajo de las matas, al aire libre o dentro de cobertizos. En fin, para mejor decir, están en todas partes y lugares, porque hasta en “palanganas” andantes por las calles y callejones se encuentran las muy mentadas empanadas de cazón”. (Salazar Franco 1991: 163).

Ha sido éste un recorrido de siglos desde las empanadas palaciegas de 1525, hasta las populares que cada día encontramos en todas las calles de Margarita

En Margarita, la empanada es el pan nuestro de cada día. Alimento de todos y sostén de muchos hogares de toda nuestra geografía.

Testimonio de ello, lleno de gracia y picardía, es de una empanadera de 66 años y con 40 en el oficio, quien nos dijo, que la venta de empanadas había sido su única fuente de entrada, y que con ella había levantado una familia de nueve hijos, “y a mi esposo, quien siempre ha sido un flojo”.

ELABORACIÓN DE LA EMPANADA

La elaboración de este platillo tradicional y emblemático de la gastronomía margariteña, a simple vista parece muy sencilla dado los pocos ingredientes que la componen, pero en realidad es un proceso laborioso en que las empanaderas ponen todo su arte para obtener un producto de alta calidad en cuanto a presentación y sabor se refiere, los que le asegurarán el mercado, pues la referencia sobre la calidad de sus empanadas hará que hacia su puesto de venta acudan cada vez más compradores.

1.- LOS INGREDIENTES:

1. I. LA MASA

La masa con que se elabora la empanada es a base de maíz, a la que se le agrega, y no hemos podido determinar desde cuándo, una pequeña proporción de harina de trigo, que varía en cada empanadera.

Hasta hace pocos años, la obtención de la masa de maíz era un proceso lento y arduo, dado la cantidad de operaciones que había que realizar para obtenerla.

El maíz (*Zea mays* L.) es una gramínea cuyo cultivo ha sido tradicional en Margarita. Desde nuestra Isla salió el maíz que alimentó a la población de Cubagua a principios de los años 1500. Con las cosechas de maíz se pagaban los diezmos, así para 1525, estos alcanzaron la cantidad de 900 fanegas, lo que nos indica, lo abundante que debió ser la cosecha de ese año.

La secular sequía de Margarita, sin embargo, limitaba los cultivos de maíz, por lo que regularmente el grano utilizado en la Isla era adquirido en el Delta del Orinoco, conociéndose este maíz como maíz cañero. Otra variedad era traído desde el Golfo de Cariaco, llamándose maíz cariaco, bobo o mapito.

Una tercera variedad venía desde las costas del estado Anzoátegui, conociéndose como maíz piriteño, por la región de Píritu de dicho estado.

El proceso de elaboración de la masa de maíz a partir del grano, es como dijimos, bastante arduo. Hoy día con la incorporación al mercado a partir de diciembre de 1960 de la harina de maíz industrial precocida se ha simplificado el proceso, aunque hay todavía algunas empanaderas que elaboran su producto siguiendo el antiguo y complicado procedimiento que consta de varias fases:

1. Se desgrana el maíz a mano. Esta fase las empanaderas no la realizan, pues compran el grano entero o ya pilado.
2. Trituración o pilado del grano en pilones de madera. Esta operación iba acompañada con cantos, conocidos como cantos de pilón o cantos de molenderas. El maíz obtenido de esta manera se conoce como maíz pilado. En la década de los años de 1940, comenzaron a funcionar en los principales pueblos de Margarita, pilones eléctricos que simplificaron el proceso.
3. El maíz pilado se lava para separar el resto de las conchas, las cuales se utilizan para la alimentación de animales domésticos.
4. Se hierva el maíz pilado y lavado para ablandarlo. El agua de esta cocción igualmente se utiliza para la alimentación de animales de cría.
5. Se lava el maíz hervido o cocido. La segunda agua de estos lavados se reservaba para endulzarla con papelón. Se daba este carato o especie de chicha a las recién paridas para aumentarles la secreción de leche; igualmente se daba a los niños para engordarlos. Esta preparación se conoce con el nombre de **estrega**.
6. Molienda del maíz que se realizaba en piedras, sustituidas después por molinos manuales, siendo la marca “Corona”, la más conocida.

La segunda molida se llama **repaso** y la tercera y última **tequeno**, así se obtiene una masa muy fina. De esta tradicional molienda del maíz, quedó en la memoria popular la siguiente copla:

*A mujer baja y gordeta
no sirve pá molendera,
con el pezón de la teta
saca la masa pá fuera.*

La masa obtenida de esta manera o la preparada con harinas precocidas industriales, se le agrega suficiente cantidad de agua con sal hasta obtener una pasta óptima que servirá de base a la empanada.

Como hemos dicho, no se sabe desde cuándo comenzó a agregársele harina de trigo a la harina de maíz. La proporción de harina de maíz varía de acuerdo al gusto y a la experiencia de la empanadera. En las cincuenta encuestas que realizamos, una sola de las empanaderas dijo que no utilizaba harina de trigo, y otra afirmó que cuando la masa le quedaba algo dura le agregaba un poco de guiso, y la volvía a amasar para ablandarla.

La proporción de harina de trigo por cada kilo de harina de maíz varía desde “un puñito”, unos cincuenta gramos, hasta la de una a seis cucharadas. Cada cucharada de harina de trigo corresponde a 16 gramos. Otras empanaderas hacen sus proporciones por paquetes de un kilogramo de harina; en este caso la variación va desde un paquete de harina de trigo por cada cuatro de harina de maíz, hasta uno de harina de trigo por cada seis de harina de maíz.

Al ser consultadas las empanaderas sobre el por qué del agregado de harina de trigo, las respuestas han sido casi las mismas: “Para que sea más esponjosa y levante y no quede como arepa”. “Para que levante; solo le agrego una cucharada por cada paquete de harina de maíz, porque la harina de trigo cuando se echa demás, la empanada queda como un chicle, toda tembleque”. “Para que no quede grasosa”.

En la actualidad existe una harina industrial especial para empanadas, pero su uso no ha sido del todo aceptado por las empanaderas tradicionales de Margarita.

Para la preparación de la masa no hay tabúes, tal como ocurre con otras preparaciones culinarias donde se cree que la mujer con la “ñeca” o sea la regla o menstruación no puede hacerlas porque se les echa a perder, pero si se cree en la “buena mano” de la amasadora para que la masa quede con muy buena consistencia y la empanada tenga su justo punto de presentación, buena textura y sabor.

Las harinas se mezclan con agua con sal hasta conseguir la consistencia deseada; igualmente se le agrega un “punto” de dulce, el que queda a juicio de la empanadera, por lo regular es de una cucharada de azúcar por cada kilo de harina. Una de las empanaderas entrevistadas no utiliza azúcar sino un trocito de papelón, como era lo tradicional. En otros tiempos se le solía agregar un huevo crudo a la mezcla para hacer la masa, hoy día casi no se hace, y entre las cincuenta empanaderas entrevistadas sólo cinco (10,00 %) agregan un huevo entero crudo, para que la masa quede “más suave”, según la opinión unánime de ellas.

Todavía algunas empanaderas, no muchas, con esta misma masa pero con un poco más de dulce y anís “chiquito” preparan las llamadas torticas de manteca, que en La Asunción, al decir del doctor José Marcano Rosas (Ob. cit: 260) se les llama manduca. *“Hoy son escasas las manducas o arepitas dulces, porque son pocas las personas que saben hacerlas”; me dijo la morocha que vende empanadas frente al parque Luisa Cáceres”.* (Id.)

De estas torticas queda el recuerdo de una copla que todavía hoy día se le canta a los niños pequeños:

*“Tortica de manteca
pá mamá que da la teta
Tortica de cebada
pá papá que no da nada”*



Fig. 1. Hilda Rojas, extendiendo la masa.

1. II. LOS RELLENOS

Con el correr del tiempo, los rellenos de las empanadas margariteñas han sufrido importantes variaciones. Hasta las décadas de los años de 1970 sólo se rellenaban con cazón y con queso blanco rallado. Algunas veces por no conseguirse el cazón se utilizaba otro tipo de pescados tales como el loro o la raya.

Hoy día hay una gran variedad de rellenos, entre los que mencionaremos en primer lugar los productos del mar

1- Peces:

Atún: (*Thunnus alalunga*)

Cazón:

Loro: (*Sparisoma rubripinne*)

Palagar: (*Xiphias gladius*)

Raya: (*Dasyatis americana*)

2- Moluscos:

Botuto: (*Strombus gigas*)

Chipichipe: (*Donax denticulatus*)

Chucho pintado: (*Aetobatus narinari*)

Cucharón: (*Atrina seminuda*, *Atrina rigida*)

Guacuco: (*Tivella mactroides*)

Mejillón: (*Perna perna*)

Pepitona o pata de cabra: (*Arca zebra*)

Tripa de perla: (*Pinctada margaritifera*)

Vaquita: (*Strombus pugilis*)

También hay rellenos con una mezcla de estos moluscos que reciben diferentes nombres puestos por sus creadoras: Delicias del mar, Paramuertos, Frutos marinos, Sorpresa marina, etc.

Hay una décima popular cantada en ritmo de gaita margariteña, referente a algunos moluscos, y que algunas empanaderas tararean:

*“La pata e’ cabra se queja
y le dice al caracol:
pá nosotros no hay valor
eso grita la almeja,
también la papo e la reina
cuenta su historia pasada,
qué bicha tan desgraciada
ha echado Dios en el mundo
estamos en los mares profundos,
pero no valemos nada”*

3- Quesos.

Es otro de los rellenos tradicionales de las empanadas margariteñas. Se utiliza el queso blanco duro rallado. Este queso anteriormente provenía de los Caños del Orinoco, por cuya razón era llamado **queso cañero**. Después se impuso el queso blanco proveniente de los llanos, llamándose por ello **queso llanero**.

El queso amarillo es muy poco utilizado como relleno de empanadas margariteñas.

4- Carnes:

Pollo

Carne de res molida

Carne de res mechada

Jamón

Jamón con queso

Chorizo

Pabellón: carne de res mechada, caraota y plátano frito

Pabellón margariteño: cazón, caraota, plátano frito

5- Otros:

Caraotas

Asadura

Sin duda alguna es el relleno de cazón el más característico de la empanada margariteña. Se pierde en el tiempo el conocimiento que tuvieron las margariteñas para preparar este guiso de pescado y que se ha convertido en emblema de la cocina regional.

Existen varios tipos de cazones que se utilizan en la preparación de este relleno, pero destaca el cazón playón. Este cazón puede alcanzar un metro de largo, tiene una coloración pardo grisácea en la parte dorsal y blanco en la ventral. Su nombre científico es: *Rhizoprionodon porosus* (Poey). “*En Venezuela es una especie muy común y la más abundante de las dos, por lo menos en la región nororiental (...). Es comestible y muy apreciada por lo que es objetivo muy específico de los pescadores artesanales, sin embargo en los últimos años se ha hecho más escasa. Se prepara y comercializa principalmente salada. Se utiliza mucho para la elaboración de empanadas, aunque también se usan otras especies*”. (Cervigón y Alcalá 1999: 93-94).

Una de las empanaderas entrevistadas manifestó que el cazón conocido como macuira (*Carcharhinus limbatus*), era el que más guiso cogía y era el que ella prefería. Otros cazones utilizados en la elaboración de empanadas son:

Cazón amarillo: (*Carcharhinus acronotus*)

Cazón chino: (*Rhizoprionodon lalandii*), no muy utilizado porque su carne tiene un fuerte sabor amoniacal.

Cazón picudo: (*Isogomphodon oxayrhynechus*)

Tiburón piedrero: (*Carcharhinus leucas*)

Viuda amarilla: (*Mustelus higmani*)

Viuda virma: (*Mustelus canis*)

Viuda virma blanca: (*Mustelus norrisi*)

El tiburón bobo llamado también blanco, es otro de los cazones más utilizados en la elaboración de empanadas. El pueblo lo llama cazón, cuando el tiburón bobo es pequeño. Puede alcanzar una talla de hasta 3,30 metros. Tiene una coloración gris-acerado en su parte laterodorsal. Recibe el nombre científico de *Carcharhinus falciformis* (Bibron).

PREPARACIÓN DEL RELLENO DE CAZÓN

Los cazones utilizados en la confección del relleno de las empanadas margariteñas son peces cartilagosos, que al decir del pueblo “cogen mucho guiso”, es decir, que al sazonzarlos y guisarlos con los aliños adquieren un delicioso sabor, caracterizado por la suavidad de la carne, su aroma y sabor que lo hacen inconfundible entre los demás pescados preparados de la misma manera. Por esta razón, el paladar del margariteño acostumbrado desde muy pequeño a distinguirlo, fácilmente detecta cuando en algunas ocasiones es sustituido por otro pescado haciéndosele pasar por cazón. Generalmente esta sustitución, las pocas veces que ocurre, es con el llamado loro (*Sparisoma rubripine*).

Después de lavar repetidas veces al cazón, se procede a sancocharlo con agua con sal. Una vez cocido y enfriado, se desmenuza con los dedos. Se sofríen los aliños con un “poquito” en aceite achotado: ají dulce, cebolla y ajo. Se agrega el cazón desmenuzado, se salpimenta y se revuelve, se tapa el recipiente y se deja cocer a fuego lento. De vez en cuando se revuelve.

Otras empanaderas sofríen los aliños en agua, pues afirman que si los fríen en aceite, la empanada quedará más grasosa, ya que según sus opiniones “es aceite más aceite”.

Se deja enfriar y en esta forma se utiliza en la elaboración de las empanadas. Nunca se le agrega tomate, pues lo acidifica y puede darle un sabor muy dulzaino. A la mayoría de los degustadores de empanadas de cazón les gusta que los trocitos de ají dulce queden crocantes.

El ají dulce (*Capsicum annum* L.), es el condimento por excelencia de la cocina margariteña. Dudamos que haya alguna receta que no lo tenga entre

sus ingredientes. En todos los patios de las casas de Margarita había una mata de ají dulce, hoy día el fruto alcanza precios prohibitivos.

Algunas empanaderas entre los ingredientes del guiso de cazón agregan pimentón (*Capsicum sp.*); otras, cebollín (*Allium schoenoprasum* L.) y otras hierbas aromáticas como cilantro (*Conadrium sativum* L.). Alguna que otra, mal orientada por falsos conocedores han utilizado como condimento orégano de monte (*Lipia micromera Schauer*), cuyo fuerte sabor y aroma ocultan al del cazón. Otras empanaderas licúan los condimentos del guiso. Y hay hasta las que han cometido el sacrilegio de agregar cubitos y adobos industriales, cuyo sabor se detecta de inmediato.

En aceite donde se guisa el cazón tiene un punto exacto de achote (*Bixa Orellana* L.), llamado onoto, caituco o color en otras regiones. Achote es un nombre indígena que en la actualidad está siendo suplantado por el de color.

El uso del achote es indispensable en la preparación del guiso de cazón, pues en su punto exacto le dará un color dorado rojizo. La forma tradicional de utilizarlo es envolviendo los granos (semillas) en un pedazo de liencillo, anudándolo luego, lo que forma una especie de bolsa pequeña, llamada muñeca o muñequita. Esta muñequita se coloca en un recipiente con aceite para mantenerla húmeda.

Hoy día los granos de achote han sido sustituidos casi totalmente por el onoto o color en polvo.

Hemos dado explicación de la técnica de preparación del relleno de cazón de la empanada margariteña por ser el emblemático y hemos seguido para ello las opiniones de las empanaderas encuestadas. Los otros rellenos con que se preparan las empanadas siguen las técnicas del guisado de cada una de las empanaderas, a excepción del queso, el cual lo único que se hace es rallarlo.



Fig. 2. Tiburón bobo o blanco (*Carcharhinus falciformis*) (Bibron).

1. III. EL ACEITE

Una vez elaborada la empanada hay que freírla. Nunca hemos visto que las empanaderas acumulen sobre su mesa de trabajo empanadas crudas, sino que inmediatamente después de elaborarlas las fríen. En el caso de las empanaditas hechas como pasapalo, si se van acumulando hasta el momento de freírlas, tapándolas antes de hacerlo con un paño húmedo.

La grasa o manteca animal fue la utilizada anteriormente para freír las empanadas. En un principio fue la manteca de los cochinos que se beneficiaban en la Isla, y después la manteca vegetal industrial, a partir de 1940 cuando se impuso la marca comercial “Los Tres Cochinitos”, que había sido creada en 1933 por la C.A. Industrial Productora de Grasas.

El uso de la manteca vegetal y de la animal comienzan a decaer en la década de los años de 1950, pues son consideradas como nocivas a la salud, y comienza a imponerse desde entonces el aceite vegetal, bien de algodón o de ajonjolí, especialmente de las marcas comerciales “El Dorado”, “Branca” y “El Rey”.

Las empanaderas son muy cuidadosas con el aceite que usan para freír las empanadas, pues el uso de un aceite que ya se haya utilizado produce sabor de rancidez en el producto, o puede ennegrecer a la empanada por partículas de carbón que hayan quedado de otra fritura. Por eso, cada día utilizan un aceite nuevo, pues así mantendrán la calidad de su producto. Algunas de las empanaderas, agregan una bolita de masa al aceite donde habrán de freír sus empanadas.



Fig. 3. Teresa Arismendi, rellinando la empanada con guiso de cazón.

1. IV. LOS UTENSILIOS

Los utensilios de las empanaderas son cuidados con sumo esmero y a pesar del uso diario y por largo tiempo que hayan sido utilizados, siempre lucen limpios. Estos utensilios podemos clasificarlos en:

1. IV. 1. Utensilios o medios de cocción.

Con el tiempo han sufrido bastantes variaciones. En un principio fue el anafe, el utilizado como horno o recipiente de la fuente de calor.

1. IV. 1.1. El anafe. Es de origen indígena y es una especie de cono truncado donde se coloca carbón que es su fuente de calor. En la Comunidad de Indígenas “Francisco Fajardo” de Porlamar, se fabricaba este utensilio, que además de servir a las empanaderas se utilizaba para calentar las planchas de hierro con que anteriormente se hacía el aplanchado de ropas. También se hacían y se siguen haciendo, anafes en la población de El Cercado (Municipio Gómez). En ambas comunidades la alfarería de cerámica utilitaria ha sido tradicional, y ha sido reseñada por cronistas y viajeros desde los mismos inicios del poblamiento europeo en Margarita. En el noreste de Margarita existe un amplio valle llamado Arimacoa desde tiempos inmemoriales. Juan de Castellanos en sus “**Elegías de Varones de Indias**”, lo cita. Castellanos fue sobreviviente de la catástrofe de Cubagua, el 25 de diciembre de 1541, y pasó a Margarita, al valle de San Juan. En sus Elegías dejó testimonios sobre la historia y vida tanto de Cubagua como de la Margarita que conoció. Castellanos al referirse a los valles de Margarita escribió:

*“El de Charaguaray de grande porte
A la parte sur do va su proa
Ya los vapores frígidos del norte
El de Paraguachí y Arimacoa:*

*El valle de San Joan, dulce consorte,
Por ambas partes goza de gran loa,
Con árboles amenos y frescura
Y zavanas muy mayor anchura*". (Castellanos 1962: 119).

Según los lingüistas Arimacoa significa pueblo de los olleros.

En 1773, el monje benedictino Fray Iñigo de Abbad, Visitador de la Diócesis de San Juan de Puerto Rico y sus Ultramarinos, a la cual pertenecía Margarita para entonces, estuvo en Margarita y dejó escrito sobre su geografía, usos y costumbres. Al referirse al Valle del Espíritu Santo dejó escrito:

"Una legua valle abajo hacia la mar, hay una grande ranchería de indios guaiqueríes, cuyo ejercicio es el de la pesca; sus mujeres se dedican a la fabricación de vidriado de barro del que hacen grandes porciones sin tener hornos ni alfarerías, ni otro instrumento que el de sus manos de mucha habilidad para esta maniobra, pues hacen las múcuras, jarros y toda clase de cazuelas, ollas, tinajas, de un barro encarnado muy fino de diferentes hechuras muy hermosas. Después que han secado al sol estas vasijas, forman una pila de leña colocada sobre ella, le dan fuego, y sin más aparato concluyen su obra perfecta y útil, pues surten de este utensilio las Provincias e Islas Comarcanas". (Abbad: manuscrito).

Las mujeres de El Cercado siguen fabricando su cerámica utilitaria con esta técnica milenaria donde no existe el torno.

El anafe en su parte media tiene una abertura rectangular por donde penetra el aire que va a avivar el fuego de los carbones colocados en una rejilla integrada al anafe y colocada en la parte superior. Sobre estos carbones encendidos se colocaba el caldero de freír las empanadas.

Algunas empanaderas de antaño, que elaboraban su producto en sus casas, utilizaban el fogón casero, alimentado con leña y sobre tres piedras

llamadas topias, que hace las veces de trípode, colocaban el caldero de freír empanadas. Había personas que se dedicaban al comercio domiciliario de la leña, la cual era sacada de los montes y cerros de Margarita, causando la destrucción de los mismos. También en las bodegas de esos años se vendía la leña, bien por haces o por palos. Las leñas más utilizadas eran las de yaque, que crepitaba al arder, a causa de la goma resina que contiene la de candil, que era la más aromática; la de guatacare, principalmente.

El carbón utilizado en los anafes era fabricado en Margarita, también con la consecuente destrucción del medio ambiente. Luego que se prohibió el corte de leña en Margarita para hacer carbón, éste era traído de Costa o Tierra Firme, como ancestralmente se llama en la Isla a los pueblos de los estados Sucre y Anzoátegui.

1. IV. 1.2. La cocina de querosén. Es a comienzos de los años 1950, cuando las empanaderas margariteñas que elaboraban el producto en sus casas o en las puertas de las mismas, comenzaron a utilizar pequeñas cocinas de querosén. Estas cocinas tenían un recipiente de vidrio donde se colocaba el querosén que alimentaba a través de un tubo conductor a las hornillas de las cocinas, cuyo encendido se hacía con mechas. Estas cocinas gozaron de gran popularidad en su época, entre ellas, las marcas comerciales “Sun Flame”, y “Perfection”, cuya propaganda periodística rezaba: *“Perfección” “La marca de Calidad./ No ahúman, no mancha, no despide/ olor de ninguna especie. Están fabricadas con el más fino gusto”*. (Cartay-Chuecos 1994: 54). Estas cocinas venían con y sin patas. Estas últimas se colocaban sobre una base apropiada para comodidad de la empanadera.

1. IV. 1.3. El reverbero. A partir de la década de los años de 1950, comenzó a ser utilizado por las empanaderas margariteñas el reverbero de querosén. Este artefacto de cocción era de bronce, en la actualidad es fabricado con otros materiales. Tiene un depósito para el querosén, un cebador, y un mechero. El reverbero más conocido es el de la marca

“Coleman”. El reverbero por producir un fuego más vivo y por su facilidad para transportarlo sustituyó totalmente a la cocina de querosén. Este reverbero estuvo en uso hasta mediados los años de 1990, cuando comenzó a ser sustituido por los quemadores a gas.

1. IV. 1.4. Quemadores a gas. En cada uno de los puestos de empanaderas de Margarita, el utensilio para producir calor, es hoy día el quemador de gas. Un mechero o quemador conectado a una bombona pequeña de gas de 18 kilos, es la fuente de calor utilizada. El quemador se coloca dentro de un trípode y sobre éste el caldero.

Una empanadera que hace un promedio diario de cien empanadas, gasta una de estas bombonas en ocho días. El precio de la bombona a comienzos de 2000 era de 550 bolívares, hoy (mayo de 2003) tiene un valor de 3200 bolívares.

Con la evolución de la fuente de calor desde la leña y el carbón vegetal, hasta el querosén hasta llegar al gas, se perdió un utensilio de origen guaiquerí que es el guariguari que sirve para avivar el fuego.

El guariguari es simplemente un pedazo de lámina vegetal, a veces tejido con hojas de coco, y las más de las veces un pedazo de cartón con que con movimientos laterales se abanica sobre las brasas encendidas para avivar la llama.

1. IV. 1.5. El caldero. Es el recipiente para freír las empanadas. Los calderos son de muy vieja data en Margarita. Eran traídos de las islas extranjeras cercanas a Margarita con la que se mantenía un activo comercio de contrabando. Los calderos son recipientes de hierro forjado de diferentes diámetros, los muy grandes para la fabricación del papelón, los grandes utilizados en la matanza de cochinos y los pequeños para la fritura de las empanadas. Hoy día se utilizan otros materiales para su fabricación y los hay

también, interiormente esmaltados o revestidos de una capa de teflón. Los calderos utilizados por las empanaderas margariteñas tiene un diámetro de treinta (30) centímetros.

Los calderos se vendía por libras, es decir, de acuerdo al peso del caldero se ajustaba el precio. Había personas especializadas en reparar calderos cuando éstos perdían un pedazo o se rajaban. El ingenio margariteño inventó la “aguja de coser calderos”, un objeto imaginario para designar algo con que se repara lo imposible. A los muchachos inocentes, cuando se quería molestar a un bodeguero de mal humor lo enviaban a preguntarle si tenía agujas para coser calderos para rabieta del bodeguero.

1. IV. 2. Utensilios para la elaboración de las empanadas.

1. IV. 2.1. Liencillo para extender la masa. Este liencillo es un trozo cuadrangular de tela donde la empanadera coloca una pelota de masa, y con suaves y repetidos toques la va aplastando hasta darle forma de disco. En la mitad de éste disco coloca el relleno y lo dobla sobre sí mismo, quedando entonces ya la empanada con su forma característica de media luna.

Algunas empanaderas de hoy, utilizan un pedazo de bolsa plástica para extender las empanadas, lo que a simple vista causa una no muy grata impresión.

1. IV. 2.2. Plancha de extender. La mayoría de las empanaderas siguen extendiendo la masa con los dedos de las manos, pero algunas por la comodidad y por la rapidez utilizan planchas de unos veinticinco (25) centímetros de diámetro. Estas planchas de extender constan de dos discos unidos por una bisagra. En el disco inferior se coloca la pelota de masa, sobre el liencillo o sobre el pedazo de plástico y con las manos se baja el disco superior. Con la presión ejercida entre los dos discos por una palanca unida

al disco inferior, queda extendida la masa en forma de disco, el cual la empanadera “empareja”, coloca el relleno y dobla sobre sí mismo, tomando la empanada su forma definitiva de media luna y va directamente al caldero de freír. Estas planchas de extender están fabricadas de aluminio.

1. IV. 2.3. El pingacho. El pingacho o la pingacha es un tenedor con dos ganchos que se utiliza para voltear la empanada y para sacarla del caldero una vez frita. Anteriormente este pingacho era una delgada varilla de madera dura. Hoy día además de este tenedor de dos ganchos se utiliza como pingacho una varilla de metal, aguzada en uno de sus extremos.

1. IV. 2.4. Colador. Un colador de aluminio, generalmente de veinticinco (25) centímetros de diámetro, se coloca dentro de otro recipiente. En ese colador se colocan las empanadas recién sacadas del caldero con la finalidad que escurran el exceso de aceite. También hay coladores de plástico con el mismo diámetro que los de aluminio.

1. IV. 2.5. Las bolsas. De papel o plásticas constituyen el último eslabón del proceso de comercialización de las empanadas, pues en ellas son colocadas las que el cliente habrá de llevarse. Anteriormente el cliente iba a comprar sus empanadas llevando su propio recipiente. La servilleta de papel pone punto final el expendio de la empanada, bien para agarrar con ella a la empanada que el cliente come de pie cerca del puesto de la vendedora o colocadas dentro de las bolsas para su uso posterior.

1. IV. 2.6. La mesa. Hemos dejado para último a la mesa donde la empanadera elabora su producto. Generalmente es rectangular cubierta bien con un mantel de hule, de otro material plástico o de tela. Sobre ella coloca la empanadera todos los materiales de elaboración: recipiente con la masa, envases con los distintos rellenos, plancha para extender la masa, cuando la utiliza, y frascos con diversas salsas para el gusto y uso del cliente y las servilletas.

En la parte de atrás, donde trabaja la empanadera, hay clavadas bolsas que contienen las bolsas donde se colocarán las empanadas para llevar.

Hoy día muchas de las empanaderas tienen sus mesas rodantes o en forma de carrito para facilitar su traslado. Otras las tienen fijas en sus sitios de trabajo y pueden ser de madera o construidas con chapas metálicas con o sin techo. Muchas veces tapasoles de playa sirven para resguardarse del sol. En todos los casos, las mesas de las empanaderas lucen limpias y bien cuidadas.

La ubicación del caldero de freír las empanadas varía al gusto y comodidad de la empanadera, algunas la colocan a su derecha, otras a la izquierda. Actualmente hay mesas de empanaderas con una oquedad donde va colocado el caldero, en este caso siempre va a la derecha de la empanadera

La mesa de la empanadera se ha convertido en su “oficina” donde con gusto, dedicación, empeño y con mucho arte culinario elabora este platillo emblemático de la cocina margariteña.



Fig. 4. Empanadas escurriéndose en el colador.



Fig. 5. Yudith Rodríguez, embolsa las empanadas para llevar. ¡Buen apetito!



Fig. 6. Kiosco **La Reina de las Empanadas**, de Marelys Josefa Lunar, donde se observan los utensilios utilizados.

RADIOGRAFÍA DE LA EMPANADA

Con este título hemos designado al trabajo de campo realizado mediante cincuenta (50) encuestas a las empanaderas de los diez (10) Municipios de Margarita.

El estado Nueva Esparta está integrado por tres islas, y es el único estado insular de Venezuela. Margarita y Coche son las islas habitadas de Nueva Esparta, mientras que Cubagua donde se estableció la primera ciudad de Venezuela: Nueva Cádiz de Cubagua, permanece sólo con rancherías de pescadores y no tiene población estable.

En nuestro trabajo no realizamos encuestas entre las empanaderas de Coche, nos limitamos sólo a Margarita.

Nueva Esparta está integrada por once Municipios:

- 1. Antolín del Campo**, capital La Plaza de Paraguachí. No tiene Parroquias. Además de su capital, son importantes las poblaciones de El Tirano y Manzanillo, dedicadas a las labores del mar; Aricagua, La Rinconada, La Mira. El Salado, Loma de Guerra, Guarame dedicadas a la explotación agropecuaria en menor escala. Todo el Municipio tiene un gran atractivo turístico, especialmente por sus playas El Agua y Parguito.
- 2. Arismendi**, capital La Asunción, que es así mismo la capital del Estado. En La Asunción están asentados los poderes públicos. La Asunción tiene varios sectores, entre ellos El Copey y El Mamey. Otras poblaciones importantes son: Atamo Norte y Sur, La Otra Banda, Santa Isabel, Guacuco, donde hay artesanos dedicados a la fabricación de cesterías. No hay Parroquias en su territorio.

- 3. Díaz,** capital San Juan Bautista. Está conformado por varios Poblados tales como El Dátil, Carapacho, Agua de Vaca, Los Fermines, Fuentidueño, El Tuey. Estos poblados se dedican a las actividades agropecuarias, a la artesanía del sombrero de palma de dátil y a la fabricación de dulces de frutas. Tiene en su territorio a la Parroquia Zabala, cuya cabecera es la población de La Guardia, dedicada a las faenas del mar: pesca de peces y extracción de moluscos. Otra población importante de esta Parroquia es El Espinal.
- 4. García,** capital Valle del Espíritu Santo, en donde se encuentra la basílica menor de Nuestra Señora del Valle. Esta población tiene varios sectores: Toporo, Las Piedras, Buena Vista. Tiene la Parroquia Francisco Fajardo, cabecera Villa Rosa, además pertenecen a esta parroquia la población de San Antonio, La Isleta, aldea de pescadores y El Yaque.
- 5. Gómez,** capital Santa Ana del Norte y pertenecen a su entorno La Vecindad, donde se fabrican hamacas y El Cercado, pueblo de alfareros. Tiene cuatro (4) parroquias en su territorio: Bolívar, cabecera El Maco, pueblo cuyos habitantes tradicionalmente se han dedicado a la zapatería. Guevara, cabecera Tacarigua, también es de esta parroquia San Sebastián o Tacarigua Adentro; Matasiete, cabecera Pedro González, donde hay la artesanía del tejido de mapires; Sucre, cabecera Altagracia, llamada tradicionalmente Los Hatos.
- 6. Maneiro,** capital Pampatar, zona eminentemente pesquera y turística, con sus sectores Polanco, Apostadero y La Caranta. En su territorio está la Parroquia Aguirre, cabecera Los Robles o El Pilar, también Moreno o Puerto Moreno es de esta Parroquia. Otras poblaciones son Agua de Vaca y Los Cerritos.
- 7. Marcano,** capital Juan Griego, dividido en varios sectores: Guaymaro, Güirigüire, La Galera, Laguna Honda, Nuevo Juan Griego, La Salina,

Valparaíso, Las Piedras. Es zona pesquera, comercial y turística. Está en su territorio la Parroquia Adrián, cabecera Los Millanes, población donde por tradición se fabrican tabacos y calillas, especie de tabaco más delgado. Pedregales, Vicuña, El Palito, Tari Tari forman parte de su territorio.

- 8. Mariño**, capital Porlamar, integrada por varios sectores: El Poblado, La Cruz Grande, Guaraguao, Bellavista, Brasil, Punda, Macho Muerto. Municipio comercial y de actividad turística.
- 9. Península de Macanao**, capital Boca del Pozo. Ocupa todo el lóbulo occidental de la isla de Margarita. Tiene en su territorio a la Parroquia San Francisco, cabecera Boca del Pozo. Robledal, Guayacancito, El Manglillo, El Horcón, Punta Arenas y San Francisco de Macanao son parte de su territorio. Zona eminentemente pesquera y turística.
- 10. Tubores**, capital Punta de Piedras. Tiene una parroquia Los Barales, cabecera El Guamache, además Orinoco, Las Hernández, Los Bagres, Las Giles integran su territorio. Zona dedicada a las labores de mar: pesca y navegación. La isla de Cubagua es una comisaría que depende de este Municipio.
- 11. Villalba**, capital San Pedro de Coche. Tiene una parroquia Vicente Fuentes, cabecera El Guamache de Coche. Son también parte de este Municipio que es la isla de Coche, las poblaciones de Guinima, La Uva, La Uvita, El Bichar, Zulica y El Olivo.

Las encuestas se realizaron entre mayo de 2002 y abril de 2003, en éste último mes se hizo una pregunta adicional a una empanadera escogida al azar de cada uno de los diez Municipios, a fin de determinar el incremento de los insumos.

ENCUESTA

1. Localidad:
2. Municipio:
3. Lugar de procedencia
4. Edad:
5. Tiempo haciendo empanada
6. ¿De quién aprendió?
7. Modo de hacer la masa
8. Modo de hacer el guiso de cazón
9. Rellenos utilizados
10. Variación del precio
11. Precio actual
12. Varios

1. MUNICIPIOS DONDE SE REALIZARON LAS ENCUESTAS

Tabla I

MUNICIPIO	N° DE ENCUESTAS	%
ANTOLÍN DEL CAMPO	5	10,00
ARISMENDI	5	10,00
DÍAZ	5	10,00
GARCÍA	5	10,00
GÓMEZ	5	10,00
MANEIRO	5	10,00
MARCANO	6	12,00
MARIÑO	6	12,00
PENÍNSULA DE MACANAO	4	8,00
TUBORES	4	8,00
TOTALES	50	100,00

Las cincuenta encuestas se realizaron en los diez Municipios de la isla de Margarita. En Mariño y Marcano por haber el mayor número de empanaderas se realizaron seis encuestas, cinco en Antolín del Campo, Arismendi, Díaz, García y Maneiro, y cuatro en Península de Macanao y Tubores, por ser los Municipios donde hay menor número de empanaderas.

2. LUGAR DE PROCEDENCIA DE LAS EMPANADERAS

Tabla II

LUGAR	CANTIDAD	%
ACHIPANO	1	2,00
ALTAGRACIA	1	2,00
SANTA ANA	2	4,00
LA ASUNCIÓN	3	6,00
ATAMO	1	2,00
BOCA DEL POZO	2	2,00
BOCA DEL RÍO	2	2,00
LAS CABRERAS	1	2,00
CARÚPANO	2	4,00
EL ESPINAL	1	2,00
EL GUAMACHE	1	2,00
LA GUAIRA	1	2,00
LA GUARDIA	2	4,00
JUAN GRIEGO	3	6,00
SAN JUAN	2	4,00
EL MACO	2	4,00
MANZANILLO	1	2,00
MARACAIBO	2	4,00
LOS MILLANES	1	2,00
PAMPATAR	2	4,00
PARAGUACHÍ	1	2,00
PEDROGONZALEZ	1	2,00
PORLAMAR	4	8,00
PUNTA DE PIEDRAS	1	2,00
RÍO CARIBE	1	2,00
LOS ROBLES	1	2,00
ESTADO SUCRE	4	8,00
TACARIGUA	1	2,00
VALLE DEL ESPÍRITU SANTO	3	6,00
TOTALES	50	100,00

Del Estado Sucre provienen siete de las empanaderas: dos de Carúpano, una de Río Caribe y cuatro que no especificaron pueblos.

De La Guaira procede una de las empanaderas, llegada a Margarita después del deslave de diciembre de 1999.

De Maracaibo, Estado Zulia, provienen dos empanaderas, venidas a Margarita por tener aquí familiares y por necesidad económica elaboran empanadas.

Porcentualmente el 80 % (40) de las empanaderas son nativas de Margarita y el 20 % (10) son de otras regiones del país.

3. EDAD DE LAS EMPANADERAS

Tabla III

7,5	CANTIDAD	%	TOTAL GRUPO ETARIO	% GRUPO ETARIO
26	1	2,00	3	6,00
28	1	2,00		
29	1	2,00		
30	1	2,00	15	30,00
31	2	4,00		
32	1	2,00		
35	1	2,00		
36	2	4,00		
37	4	8,00		
38	2	4,00		
39	2	4,00		
40	3	6,00		
41	2	4,00	13	26,00
42	4	8,00		
44	1	2,00		
48	2	4,00		
49	1	2,00		
51	2	4,00		
52	2	4,00	9	18,00
53	1	2,00		
56	1	2,00		
58	1	2,00		
59	2	4,00		
60	3	6,00	10	20,00
61	1	2,00		
64	3	6,00		
66	1	2,00		
67	2	4,00		
TOTALES	50	100,00	50	100,00

La edad de las empanaderas entrevistadas fluctúa entre los 26 y los 67 años. Tres de ellas son menores de 30 años, quince menores de 40, las que constituyen el 30 % de las encuestadas, trece, menores de 50 años, y diez entre los 60 y 67 años de edad.

El 64 % de las empanaderas encuestadas son mayores de 40 años, destacándose entre ellas las diez mayores de 60 que representan el 20 % de la muestra.

4. TIEMPO HACIENDO EMPANADAS

Tabla IV

TIEMPO	CANTIDAD	%	TOTAL GRUPO ETARIO	% GRUPO ETARIO
Meses				
1	1	2,00	4	8,00
2	1	2,00		
4	1	2,00		
5	1	2,00		
Años				
1	1	2,00	15	30,00
2	2	2,00		
3	3	6,00		
4	3	6,00		
5	2	4,00		
6	1	2,00		
7	2	4,00		
8	1	2,00		
10	2	4,00	11	22,00
11	3	6,00		
12	2	4,00		
13	1	2,00		
16	3	6,00		
20	4	8,00	8	16,00
22	1	2,00		
24	2	4,00		
25	1	2,00		
30	4	8,00	7	14,00
31	1	2,00		
33	1	2,00		
35	1	2,00		
40	3	6,00		
50	1	2,00	1	2,00
60	1	2,00	1	2,00
TOTALES	50	100,00	50	100,00

Cuatro de las empanaderas (8 %) se dedicaron a hacer empanadas entre uno y cinco meses, todas apremiadas por la actual situación económica en que viven.

Un 30 % (15), el mayor porcentaje tienen entre uno y ocho años, por lo que ya tiene un perfecto dominio de la técnica y de los secretos para la confección de las empanadas.

Entre diez y treinta y cinco años, hay veintiséis empanaderas, tres con cuarenta años, una con 50 y otra con 60 años haciendo empanadas, respectivamente. La señora de 67 años de edad comenzó a ayudar a su madre a los siete años y desde entonces ininterrumpidamente ha continuado en su oficio, el cual expresa, no piensa abandonar hasta que se muera, pese a la petición casi a diario de sus familiares de que se retire.

5. FUENTE DE APRENDIZAJE DE LAS EMPANADERAS

Tabla V

FUENTE	CANTIDAD	%
Abuela	5	10,00
Familia	6	12,00
Mamá	11	22,00
Suegra	2	4,00
Tías	3	6,00
Iniciativa propia	23	46,00
Totales	50	100,00

Veintisiete de las encuestadas (54 %), respondieron que habían aprendido el oficio de sus familiares: abuelas, madres, tías, suegras y familia, sin especificar en esta respuesta el grado de parentesco. El otro 46 % de las encuestadas, expresó que habían aprendido por iniciativa propia, diciendo algunas de ellas que viendo hacer empanadas, pero sin determinar a quién o a quiénes vieron. Otras respondieron que aprendieron viendo por la necesidad de obtener fuentes de entradas, tampoco especificaron a quién vieron.

6. INGREDIENTES UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE LA MASA PARA LA ELABORACIÓN DE EMPANADAS.

CANTIDADES PARA UN KILO DE HARINA DE MAÍZ

Tabla VI

INGREDIENTE	Nº DE EMPANADERAS QUE LO USAN	CANTIDAD	%
Harina de trigo	5	1 cucharadita (4 grs.)	10,00
	16	1 cucharada (16 grs.)	32,00
	4	3 cucharadas (48 grs.)	8,00
	2	6 cucharadas (96 grs.)	4,00
	1	1 taza (210 grs.)	2,00
	10	120 gramos	20,00
	10	200 gramos	20,00
	2	No la utilizan	4,00
	Azúcar	25	1 cucharadita (5 grs.)
	8	1 cucharada (18 grs.)	40,00
	5	No la utilizan	10,00
Huevos	5	1 unidad	10,00
	45	No la utilizan	90,00

Las empanadas margariteñas, hasta muy entrada la década de los años de 1970 fueron hechas con masa de harina de maíz pilado, bien por la propia empanadera o por algún familiar. A partir de ese entonces poco a poco comenzó a imponerse el uso de la harina de maíz industrial, hasta ser hoy día la que generalmente usan las empanaderas.

Para endulzar la masa en aquél entonces se le agrega papelón rallado, y para una mejor consistencia se le añadía a la masa un huevo entero. Hoy, el papelón ha sido sustituido por el azúcar, sin embargo, cinco de las encuestadas no la utilizan. En cuanto al uso del huevo de gallina en la preparación de la masa, cuatro de las empanaderas de más tiempo en el oficio, así como una con 20 años en él, siguen utilizando un huevo entero de gallina por cada kilo de masa.

No pudimos determinar desde cuando se comenzó a utilizar la harina de trigo para hacer la masa con la harina de maíz. La proporción de harina de trigo por kilo de harina de maíz es muy variable entre las encuestadas. Las proporciones varían entre los 10 y los 200 gramos, sin embargo, dos de las empanaderas no utilizan la harina de trigo.

Pocas empanaderas, sólo seis de ellas han utilizado alguna vez, la harina industrial que ha salido al mercado para preparar empanadas, donde ya vienen mezcladas las dos harinas. Manifestaron que era mejor seguir haciendo la masa como la venían haciendo. Una de ellas manifestó que creía más en su pulso que el de otro.

7. INGREDIENTES PARA LA PREPARACIÓN DEL GUISO DE CAZÓN

Tabla VII

INGREDIENTES	Nº DE EMPANADERAS QUE LO UTILIZAN	%
Achote (onoto, color)	27	54,00
Adobo	3	6,00
Ají dulce	50	100,00
Ajo	48	96,00
Ajo porro	1	2,00
Cebolla	50	100,00
Cebollín	1	2,00
Cilantro	5	10,00
Comino	1	2,00
Cubitos	1	2,00
Orégano de Monte	1	2,00
Perejil	1	2,00
Pimentón	5	10,00
Pimienta	19	38,00

Ya hemos señalado los diferentes tipos de cazones utilizados para preparar a este platillo emblemático de la cocina margariteña.

Tradicionalmente los aliños utilizados para este guiso han sido el ají dulce, la cebolla y el ajo. En las encuestas realizadas, todas las empanaderas

utilizan ají dulce y cebolla como aliños, 48 utilizan ajo, y dos lo sustituyen, una por ajo porro, y otra por cebollín.

La incorporación al guiso de comino, cilantro, perejil, pimentón, es de muy reciente data.

Tres empanaderas utilizan el adobo industrial para condimentar el guiso de cazón, una comete el sacrilegio de utilizar cubitos, y otra no tiene perdón de Dios al agregarle orégano de monte, que oculta totalmente el sabor del cazón.

El 38 % de las empanaderas (19) utiliza pimienta, el 54 % (27) utiliza achote para colorear al guiso.

8. RELLENOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE LAS EMPANADAS

Tabla VIII

RELLENO	Nº DE EMPANADERAS QUE LO UTILIZAN	%
Asadura	4	8,00
Caraota	5	10,00
Carne mechada	20	40,00
Carne molida	23	46,00
Cazón	50	100,00
Chorizo	3	6,00
Chucho	1	2,00
Cruzado de mariscos	6	12,00
Guacuco	6	12,00
Jamón	1	2,00
Jamón con queso	2	4,00
Loro (pez)	2	4,00
Mejillón	1	2,00
Pabellón criollo	3	6,00
Pabellón margariteño	1	2,00
Palagar	3	6,00
Pepitona	4	8,00
Pollo	34	68,00
Queso	48	96,00
Raya	7	14,00
Tripa e' perla	4	8,00

Nuestro trabajo se centró en la elaboración de la empanada de cazón, sin embargo, en las encuestas realizadas obtuvimos información sobre los otros rellenos que las empanaderas margariteñas hacen. Tradicionalmente, el cazón y el queso blanco han sido los rellenos de las empanadas margariteñas. Las encuestas así lo ratifican, pues todas las empanaderas encuestadas hacen empanadas de cazón, y cuarenta y ocho de ellas de queso.

Hoy día son muy variados los rellenos utilizados y los resultados nos demuestran que se utilizaron cinco clases de pescados: 50 de cazón, 1 de chucho, 2 de loro, 3 de palagar y 7 de raya, para un total de 63. No hubo relleno de atún, aunque sabemos que también se usa.

De mariscos y moluscos, encontramos 21 muestras: 6 de cruzados marinos, 6 de guacuco, 1 de mejillón, 4 de pepitonas y 4 de tripa de perlas.

De carnes diversas, hubo 83 muestras: 20 de carne mechada, 23 de carne molida, 1 de jamón, 2 de jamón y queso, 34 de pollo y 3 de pabellón criollo.

De lo que consideramos como otros rellenos, en las encuestas determinamos 4 de asadura y 5 de caraotas.

En las 50 encuestas que realizamos no determinamos rellenos vegetarianos, aunque si los hay y parecen estar de moda.

9. VARIACIÓN DEL PRECIO DE LA EMPANADA DESDE 1943

Tabla IX

VALOR BS.	Nº DE EMPANADERAS ENCUESTADAS	%
0,05	8	16,00
0,125	4	8,00
0,25	3	6,00
0,50	3	6,00
1,00	2	4,00
1,50	6	12,00
10,00	2	4,00
50,00	2	4,00
100,00	3	6,00
130,00	1	2,00
150,00	9	18,00
200,00	2	4,00
250,00	2	4,00
400,00	3	6,00
TOTALES	50	100,00

Fijamos al año de 1943 como fecha inferior en la variación del precio de la empanada, por ser ese año cuando comenzó a elaborarlas la más vieja de nuestras entrevistadas.

Un centavo (Bs. 0,05) era el precio de una empanada para aquellos años. El precio fue aumentando hasta una locha (Bs. 0,125), precio este que

conocimos en nuestra niñez. Hay que destacar que la solidaridad de las empanaderas, a veces vendían dos empanadas por una locha.

La variación de precio por empanada entre medio real (Bs. 0,25) y un bolívar se mantuvo por muchos años. Ya para finales de la década de los años de 1970, la empanada alcanzó el precio prohibitivo para entonces, de diez bolívares.

A partir de la segunda mitad de la década de los años de 1980, comenzó a dispararse el precio de las empanadas hacia los cien bolívares, manteniéndose con este precio hasta mediada la década de los 90.

10. PRECIO ACTUAL (ABRIL DE 2003) DE LAS EMPANADAS (UNIDAD)

Tabla X

PRECIO BS.	N° DE EMPANADERAS	%
200,00	1	2,00
250,00	10	20,00
300,00	11	22,00
350,00	3	6,00
400,00	20	40,00
500,00	5	10,00
TOTALES	50	100,00

A partir de ese tiempo hasta nuestros días el incremento del precio de las empanadas ha ido en constante aumento. Para abril de 2003, los precios varían entre los 200 y los 500 bolívares, dependiendo del tamaño y del relleno utilizado. Si el cliente solicita empanadas especiales, por ejemplo con un relleno de una mezcla (cruzado) de moluscos y caracoles, el precio es, por lo menos de mil bolívares.

11. VARIACIÓN DE PESO DE LAS EMPANADAS CRUDAS FRITAS Y FRÍAS

Tabla XI

Nº	Peso masa Grs.	Peso guiso Grs.	Peso empanada cruda Grs.	Diferencia Grs.	Peso empanada recién frita. Grs.	Diferencia Grs	Peso empanada fría (1 hora). Grs.	Diferencia Grs.	Pérdida Total. Grs.
1	88	26	110	-4	94	-16	86	-8	-28
2	87	37	119	-5	99	-20	96	-3	-28
3	85	32	108	-9	98	-10	93	-5	-24
4	92	42	132	-2	120	-12	119	-1	-15
5	89	24	108	-5	90	-18	87	-3	-26
6	86	30	112	-4	96	-16	92	-4	-24
7	90	34	118	-6	101	-17	96	-5	-28
8	84	28	103	-9	86	-17	81	-5	-31
9	80	32	106	-6	87	-19	84	-3	-28
10	91	37	121	-7	114	-7	110	-4	-18
Promedio	87,20	32,20	113,70	-5,70	98,50	-15,20	94,40	-4,10	-25

Para esta experiencia, al azar, en cada uno de los Municipios donde realizamos las encuestas, pedimos a una de las empanaderas que nos vendiera una empanada sin hacer. Esto por supuesto, causó extrañeza a las empanaderas. En efecto, obtuvimos la cantidad de masa y la cantidad de guiso que usan para preparar la empanada.

En una balanza de precisión, pesamos por separado la masa y el guiso. De seguidas se confeccionaba la empanada, se pesaba. Luego se freía, se dejaba escurrir en el colador tal como hacen las empanaderas, e inmediatamente se pesaba. Al cabo de una hora, cuando ya la empanada estaba totalmente fría, se pesaba por última vez.

Siempre el peso de la empanada cruda fue menor que el total del peso de la masa más el guiso. El promedio de diferencia de las diez muestras fue de 5,7 gramos. Con un máximo de 9 y un mínimo de 2 gramos.

El peso de la empanada recién frita también fue menor que el de la empanada cruda, con un promedio de 15,2 gramos; una máxima diferencia de 20 gramos y una mínima de 7 gramos.

A la hora de frita, la empanada seguía bajando de peso, con un promedio de 4,1 gramos; un máximo de 8 gramos y un mínimo de 1 gramo con respecto a la empanada recién frita.

El total de la pérdida de peso entre el peso de la masa más el peso del guiso de cazón y la empanada fría, una hora después de frita, fue de un promedio de 25 gramos, con una pérdida máxima de 31 gramos y una mínima de 15 gramos.

Consideramos esta pérdida de peso como la pérdida de aguas tanto de la masa como del guiso de cazón. No realizamos la experiencia con otro tipo de relleno, para establecer una relación.

Cantidad

12. VARIACIÓN DEL PESO DE LOS INSUMOS DE LA ELABORACIÓN DE LA EMPANADA DE CAZÓN. PERÍODO 1960- ABRIL 2003.

Tabla XII

Insumos	Cantidad	Año 1960 precio Bs.	Año 2003 (abril) precio Bs.	Incremento nacional (%)
Cazón	1 kg.	1,00	3.000,00	299.900,00
Maíz	1 kg.	1,00	800,00	79.900,00
Harina de maíz	1 kg.	1,50	750,00	74.850,00
Harina de trigo	1 kg.	2,50	1.250,00	124.750,00
Azúcar	1 kg.	1,25	800,00	79.875,00
Sal	1 kg.	0,75	500,00	49.925,00
Carbón	1 kg.	2,50	1.300,00	129.750,00
Kerosén	1 lt.	0,50	1.250,00	124.950,00
Gas (1995)	10 kg.	550,00	3.600,00	39.950,00
Empanada		0,50	400,00	399.950,00

Establecimos el precio de la empanada a partir de 1943 hasta abril de 2003, porque en aquél año la empanadera más vieja comenzó a hacerlas. Pero no recordaba el precio de los insumos utilizados. Tampoco encontramos fuentes escritas para determinar los precios en 1943, pero sí para 1960, de aquí que nuestra referencia arranque de este año.

En la presente tabla el lector podrá darse cuenta del alto incremento nominal de los insumos para hacer la empanada de cazón en estos últimos 43 años. No hemos detallado el precio de los aliños para la elaboración del guiso de cazón.

Hemos si, hecho referencia a los tres tipos de combustibles utilizados en esos años. Como podrá observarse, el precio de la empanada está en

relación directa con el incremento de los insumos para elaborarlas. Hemos tomado como precio de la empanada para abril de 2003, el de cuatrocientos bolívares, pues en nuestra encuesta era el precio que tenía en 20 puestos de empanaderas (ver tabla X).

ANEXOS

EMPANADERAS DE AYER Y DE HOY

No se ha podido determinar desde cuando existen empanaderas que vendan sus productos en Margarita. Sin embargo, es un oficio de muy vieja data, que en un principio se ejercía en la propia casa de la empanadera. Posteriormente, la venta de las empanadas se hizo muy popular en las fiestas patronales de los diferentes pueblos de la geografía insular, hasta que definitivamente fue estableciéndose como un oficio de todos los días y en especial en horas de la mañana y de la tarde. Hoy día hay empanaderas que trabajan en horario corrido, y otras en horario nocturno, hasta las nueve de la noche.

En las fiestas patronales, era común oír el grito de las empanaderas diciendo –Venga pá dale–, refiriéndose a sus empanadas, para después agregar con una hermosa sonrisa: –Pero traigan su dinero–.

En los mercados de Porlamar, el antiguo ubicado en la calle Marina, en el de Juan Griego y en el de La Asunción, las empanaderas establecieron sus puestos de empanadas, aunque también hay que destacar que otras muchas elaboraban sus productos en sus casas y en grandes panas, ollas, llevaban el producto a vender a los mercados, o por muchachos y muchachas, y también mujeres mayores ofreciendo el producto por las calles.

El actual mercado de Conejeros, es referencia nacional e internacional por la calidad y variedad de este platillo emblemático de la cocina margariteña.

Más tarde, comenzaron las empanaderas a elaborar su producto en el frente de sus casas o en la esquina más próxima, y tiempo después pasaron a establecerse en otros puntos de los diferentes pueblos, que fueron haciéndose tradicionales, sobre todo los que establecieron frentes a las escuelas insulares,

siendo hoy día, esas empanaderas, recordadas por generaciones de estudiantes, que en esos puestos de empanadas desayunaron, con o sin dinero, pues esas empanaderas jamás le negaron una empanada a nadie. Desde estas líneas un recuerdo a sus memorias.

Los puestos de venta de las empanaderas eran atalaya de la vida cotidiana de los pueblos. Allí se conocía de los nacimientos, bautizos, enfermedades y muertes de los vecinos. De los amores y amoríos. De los matrimonios y fugas. De las travesuras y jumeras. De encapotados, duendes y aparecidos; y de todos los sucesos pequeños o grandes que sucedían en el pueblo.

Hacer un listado de viejas y actuales empanaderas, no es tarea fácil, pues se corre el riesgo de olvidos involuntarios de las fuentes de información o del recopilador. Si podemos decir, que las cincuenta empanaderas por nosotros entrevistadas permanecieron en el más completo anonimato, pues no aparecen sus nombres en las encuestas, pero si sabemos cómo se llaman. A ellas nuestro agradecimiento por el tiempo que dedicaron a contestar nuestras preguntas y por el buen humor con que respondieron las preguntas de la encuesta o alguna otra surgida en el momento.

El único Municipio de Nueva Esparta donde existe un registro de las empanaderas municipales es **Antolín del Campo**, en donde se les califica de pequeños empresarios, sobre todo a las que laboran en la mundialmente conocida Playa El Agua. Gracias a la gentileza del historiador y Cronista de ese Municipio, Ricardo Moya, podemos ofrecer un listado de reconocidas y viejas empanaderas que laboraron en ese Municipio, como a las actuales de Playa El Agua:

Empanaderas de antaño:

Aricagua: Telésfora González.

El Tirano: Genarita Ágreda, Juana de Dios Ágreda.

La Fuente: Juana Marcano, Tania Quijada, Martina Marín.

Manzanillo: Esperanza Quijada, Gregoria Subero.

Playa El Agua: María Secundina Martínez, Felicia Martínez.

Loma de Guerra: Rafaela Rosas.

Nuevas Empanaderas:

Aricagua: Eudys Rojas, Marilys Hernández.

La Fuente: Juana Marcano, Martina Marín, Tania Quijada, América Fermín, Berona Marcano, Mariela Salazar, Martina Villarroel.

El Tirano: Isolina Adrián, Brígida Ágreda, Ángela Brito, Estanislá González, Carol Jiménez, Carmen Cruz Malaver, Marcolina de Jesús Marcano, Felícita Rincones, Nancy Rodríguez.

Paraguachí: Mercedes Narváez.

El Salado: Dilia Bellorín, Inés Bellorín, Victoria Díaz, Lilia Quijada.

Manzanillo: Adeliz Natera, Maribel Natera, Isabel Natera, Resida Natera, Dellanides Subero.

El Cardón: Eira Sánchez

La Mira: Lisbeth Acosta

La Rinconada: Fidela Marcano

Playa Parguito: Carmen Marcelina Brito, Petra de Hernández, María Reyes.

Playa El Agua: Elizabeth Farías.

Listado oficial de pequeños empresarios de Playa El Agua.**Empanaderas (se ha respetado el orden del listado):**

Yamira Bello, María Marcano, María Rodríguez, Luzmila León, Daicy Marcano, Reinalda Rincones, Luisa Ylargo, Karina Rincones, Carmen Bejarano, Aurora González, Irbia Lárez, Aurismar Moya, Amarilys Moya, Inés Hernández, Lucibelth Pino, Dayanira Marcano, Nancy Lugo, Máxima Quijada, Josefina Hernández, Ana Acosta, Yrma Hernández, Rosa Marín, Yosmary Martínez, Zulmarys Rincones, Arcadia Rodríguez, Luzmila Quijada, Mary Esther Salazar, María Pino, Marilyn Salazar, Lourdes Mata, Columba Quijada, Luisa Quijada, Juana Hernández, Aura Rojas, Romana Cabreras, María Vargas, Yelitza Rodríguez, Elizabeth Blandín, Ana Persico, Daniria Martínez, Mary Moya, Anny Brito, María Ramos, Maribel Martínez, Aleida Martínez, Claudia Margarita Díaz Moya, Leidimar Pino, Eucarys Rincones de Rojas, Haidée Sarabia, Mayiris Caraballo, Fidela Steward de Rodríguez, Nelly Delgado, Ismenis Farías, Maritza Martínez, Arelys Reyes de Mendoza, Mirtha Marín, Rosalba Rosas.

Municipio Arismendi

La Asunción: Todas las fuentes consultadas señalan a la señora Juana Navarro como la empanadera que ha tenido más fama en La Asunción de elaborar las mejores empanadas. Trabajaba en el sitio conocido desde la colonia como la Portada de Reinaldos, entrada sur de La Asunción que la comunica con Porlamar y Pampatar, por vías diferentes.

También se menciona como empanaderas de antaño a Petronila Navarro, también en La Portada; María del Carmen Caraballo, en el barrio El Mamey. A Narcisa, que trabajaba frente al Cine; Vicenta en la esquina de la Casa Parroquial; y a Mercedes que trabajaba dentro del Liceo Dr. Francisco

Antonio Rísquez, y de quien todos los estudiantes que pasaron por esas aulas recuerdan con nostalgia; y Lichita que hacía sus empanadas dentro del Instituto Juan Bautista Arismendi.

Hoy día es muy conocida y famosa, María, a la que desde niña cariñosamente conocen como María Paloma, quien a partir de las seis de la tarde hace sus empanadas en la puerta de su casa en La Portada. Ella fue la ganadora del Primer Encuentro de Empanaderas realizado en La Asunción, en marzo de 2002. Ha impuesto la modalidad de entregar un ticket numerado a sus clientes para señalarles el lugar que le corresponde en la espera de sus ya internacionalmente famosas empanadas.

Municipio García

Valle del Espíritu Santo: Según la calificada opinión de Régulo Felipe Hernández Cedeño, Cronista de esta Villa y gran degustador de este platillo, la mejor empanadera que ha tenido el Valle de la Virgen ha sido Vallella Chafardett, quien comenzó a trabajar por la década de los años de 1930.

Son muy conocidas las empanaderas que trabajan frente a la Plaza Mariño de esta población, cerca de la Basílica Menor de Nuestra Señora del Valle. Los visitantes y peregrinos que van al Valle para ver o para pagarle una promesa a la Virgen, invariablemente terminan frente a los puestos de estas empanaderas, entre las que se recuerda a Agustina, Cruz Carmen, Chachito y Florina.

Municipio Mariño:

Porlamar: En la Ciudad Marinera de Margarita, además de las empanaderas que trabajaban en el viejo mercado de la calle La Marina, son muchas las que se recuerdan por la calidad de sus productos. Hoy día es

exorbitante el número de empanaderas de Porlamar, especialmente concentradas en los bulevares Guevara y Gómez y sus calles transversales. Igualmente, desde la Plaza Bolívar de Porlamar siguiendo por la Avenida Miranda y continuando por la vía principal de El Poblado y hasta la capilla de La Cruz Grande, tradicionalmente han existido puestos de empanaderas; así como en cada uno de los barrios de esta populosa social.

De las empanaderas de antaño se recuerda a: Paula Cedeño, Manuela de Mújica, Lastenia González de Campos, María González, Vita González, quien vendía sus empanadas en su casa frente al Colegio Nuestra Señora del Valle, mejor conocido como Colegio de las Monjas; Baldomera Fermín, Carmen Cruz Bravo, Juana López, Margarita Mata, Rafaela Velásquez, Anita, Idelfonza.

En el barrio El Brasil se recuerdan a Martina de Velásquez, Isabel Tineo y Mirian Velásquez de Reyes.

Hacemos mención especial de Laura Gómez de Salazar, nuestra vecina de la calle Gómez, quien lucía todo su arte culinario en las festividades de Nuestra Señora del Valle, preparando platos tradicionales de la cocina margariteña, y todos los días sus empanadas y torticas de anís, las que gozaban de gran fama sobre todo de los jóvenes madrugadores, que ocurrían a las misas de aguinaldos. Más de un romance surgió en esas madrugadas decembrinas, entre patinatas, paseos hasta el mar y saboreando las empanadas de Laura.

Municipio Marcano:

Juan Griego: Cerramos este periplo gastronómico, con las empanaderas de antaño de la ciudad de los crepúsculos. Se recuerda, entre otras a María Guadalupe Chollet, Ricarda, Agua Santa González, María Lárez, Francisca “Panchita” Rojas, María Aponte, Antonia Delpino, Fabiana

y su hija Emilia de González, Petra Reyes, y Baudilia “Ballilla” Millán quien vendía sus empanadas en el mercado de Juan Griego y frente al Grupo Escolar Antonio Díaz. Mención aparte, merece Dexsi Bonive, quien en su grupo familiar goza de preparar unas singulares empanadas con forma de bumerang o de platillos voladores.



Fig. 7. Baudilia "Ballilla" Millán, por más de 50 años haciendo empanadas en Juan Griego.

ENCUENTROS Y CONCURSOS DE EMPANADERAS

Por iniciativa del. Alcalde del Municipio Arismendi, economista Manuel Antonio Narváez Chacón, el 09 de marzo de 2002, en la Plaza Luisa Cáceres de Arismendi, de la ciudad capital de Nueva Esparta, se realizó la **I Gran Feria de la Empanada Margariteña**.

Una nutrida concurrencia desde muy tempranas horas de la mañana hizo acto de presencia en dicha plaza, donde además de la Feria de la Empanada, se presentaron destacados músicos margariteños.

En este concurso participaron como jurados, conocidos cocineros y conocedores de la cocina margariteña, y estuvo ceñido a bases muy precisas, en un instructivo para cada uno de los miembros del jurado:

I Gran Feria de la Empanada Margariteña

1. El Concurso se realizará el Sábado, 09 de marzo de 2002, en la Plaza Luisa Cáceres de Arismendi de La Asunción; a partir de las 09:00 a.m.
2. El Concurso sólo será empanada de cazón.
3. Las Concursantes deberán estar por lo menos una hora antes de iniciarse el concurso, colocarse en el sitio asignado y arreglar el puesto que le corresponde.
4. Las Concursantes deberán llevar su mesa de trabajo, equipo de cocción y demás materiales utilizados en la elaboración de las empanadas.
5. El Patrocinante aportará a las participantes: 1 litro de aceite, 1 Kg. de harina de maíz precocida, 1 Kg. de harina de trigo y medio Kg. de sal.
6. Las Concursantes podrán elaborar y vender al público las empanadas que elaboren.
7. Un Representante del Comité Organizador avisará a las Concursantes con diez (10) minutos de antelación el inicio de la elaboración de las empanadas que serán presentadas al Jurado.
8. Los Organizadores no se hacen responsable de pérdidas o extravío de los materiales de las Concursantes.
9. Las decisiones del Jurado son inapelables.
10. Se otorgarán tres premios, a las mejores empanadas.

INSTRUCTIVO PARA LA REALIZACIÓN DE LAS PLANILLAS DE EVALUACIÓN POR PARTE DE LOS JURADOS DEL CONCURSO.

*El Jurado dispondrá de dos planillas para emitir su juicio calificador. La planilla N° 1 servirá para calificar a **La Empanada**. La planilla N° 2 servirá para calificar **El puesto de Empanadas y la Empanadera**.*

PLANILLA N° 1

Para evaluar los criterios planteados en la planilla N° 1 se procederá de la siguiente manera:

- a. Se presentará a los jurados las empanadas concursantes, en grupo de cuatro (4), identificadas cada una con una letra. El Jurado no sabrá quien hizo las empanadas.*
- b. El Jurado utilizará una escala de uno (1) a cinco (5), en números enteros, para calificar cada uno de los ítems. Si el Jurado utiliza una escala distinta, la planilla será eliminada.*
- c. Para desarrollar su trabajo evaluador, el Jurado tomará como referencia los siguientes elementos:*

1. Aspecto Externo.

- 1.1. Aroma:** *Es el olor que emana de la empanada, puede variar desde los desagradables (aceites rancio, masa quemada), hasta la muy dulce fragancia de la empanada cocinada en su punto exacto.*
- 1.2. Color:** *Su rango varía desde los antipáticos o los insulsos pálidos, hasta el hermosísimo dorado que sólo la mano maestra de la orfebre sabe regalar.*
- 1.3. Forma:** *La destreza de la artesana produce con facilidad la forma perfecta y armoniosa del semi-óvalo; mientras que la inexperiencia y la falta de oficio se pone en evidencia con figuras irregulares de la edad de la plastilina.*
- 1.4. Tamaño:** *Existe un tamaño justo (más o menos como eran las empanadas de a locha) equidistante de las muy pequeñas que no satisfacen a ningún gourmet y de las excesivamente grandes, muy incómodas de manejar, las*

cuales generalmente terminan en parte por tierra o sobre la vestimenta del comensal.

- 1.5. *Materia Grasa:*** *Algunas empanadas presentan el feo aspecto de “bujías enchumbadas”, mientras que otras, “sequitas”, emergen virginales de su contacto con el aceite hirviente. El baño abrasador es bueno cuando trasmuta y purifica; pero también puede ser malo cuando satura y degenera.*

2. Masa.

- 2.1. *Textura al Paladar:*** *En este rubro el abanico de posibilidades extiende su radio desde las quemadas o crudas hasta las crujientes, pero suaves. También es importante el aporte del trigo europeo al maíz americano: demasiado trigo suaviza la masa, pero la hace inconsistente; la empanada termina exhibiendo una antipática flacidez. Pero, poco trigo produce empanadas de masa dura y áspera.*
- 2.2. *Sabor:*** *La masa insípida o excesivamente salada es el polo negativo; la mano sabia que conoce los secretos del cloruro de sodio, construye sin dificultades el polo positivo.*

3. Guiso.

- 3.1. *Aroma:*** *En ocasiones, ráfagas de vapores amoniacaes agreden la pituitaria para alertarnos sobre la expiración de la vigencia del escualo. Pero en otras ocasiones (afortunadamente las que más) la fraternidad cómplice, mediterráneo-caribeña, del ajo y el ají dulce, liberan la esencia que aprisiona la fibra del cazón y la potencian hasta alcanzar registros exquisitos.*
- 3.2. *Color:*** *Es bien conocida la frase de Andy Warhol afirmando que todos tenemos reservado en la vida nuestro cuarto de hora de celebridad. Pues bien, este es el cuarto de hora del achote, árbitro supremo del rojo ¡pero tengamos cuidado! A veces la celebridad se le sube a la cabeza y sobreactúa; en otras el capricho y voluble temperamento que caracteriza a las grandes estrellas afecta su desempeño. No nos gusta un guiso parcho, pero tampoco demasiado colorado.*

- 3.3. *Textura al Paladar:*** Hay quienes gustan del guiso “sequito”, vaporoso, que vuela con el viento; pero a otros tanta sequedad les parece aspereza y lo prefieren algo más jugoso. ¿Qué prefiere usted?
- 3.4. *Sabor:*** Mucho ajo enmascara sospechosamente a los demás ingredientes. ¿A caso se pretende ocultar la falta de frescura del cazón? Lo que nunca parece estar en exceso es el ají dulce y su ausencia es, definitivamente, lo más triste que puede sucederle al ansioso comensal. En uno de sus poemas Miguel Otero Silva dice: “triste como un guiso de cazón sin ají dulce”. En este apartado todo es cuestión de calidad, de frescura y de honestidad de los ingredientes; y luego la mano sabia de la demiurgo que sintetiza, armonía y equilibra.

PLANILLA N° 2

Para evaluar los criterios planteados en la Planilla N° 2, se procederá de la siguiente manera:

- a. Una vez concluido el proceso de degustación y habiendo sido consignadas las Planillas N° 1 al equipo escrutador, el Jurado, evitando aglomeraciones indeseables, visitará cada uno de los puestos de empanadas.*
- b. El Jurado utilizará una de Uno (1) a Cinco (5), en números enteros, para calificar cada uno de los ítems. Si el Jurado utiliza una escala distinta, la planilla será eliminada.*
- c. Para desarrollar su trabajo evaluador, i el Jurado tomará como referencia los siguientes elementos:*

1. Puesto de Empanadas:

- 1.1. **Pulcritud:** Los puestos tradicionales siempre han sido austeros, pero pulcros.*
- 1.2. **Disposición de los Ingredientes y Utensilios:** El puesto es el teatro de operaciones, en el cual la entrega despliega y ordena sus piezas para la batalla cotidiana. Flanco derecho, caldero y reverbero; (al estilo del Presidente) saludo nostálgico al anafe y su brasa viva. Al frente la mesita con los rellenos, el agua para humedecer manos y trapito, la masa y el cuenco donde escurren y reposan las deliciosas empanadas.*
- 1.3. **Aspecto del Aceite:** la “crónica de una mala empanada anunciada” comienza a escribirse con aceite quemado. El prelude de la crónica está completo cuando aparecen en escena residuos antipáticos navegando y buceando impunemente en el caldero.*

2. Empanadera.

- 2.1. **Pulcritud:** Pobreza y suciedad no son sinónimos, tampoco lo son sencillez y desaliño. Muchas bravas mujeres, de antes y de ahora, luchando para*

levantar a sus familias a fuerza de empanadas. Para la inmensa mayoría, la dureza del combate no ha sido excusa para descuidar su apariencia personal.

2.2. *Trato con el Cliente:* *En general, son espontáneas, simpáticas, desparpajadas, “sin pepitas en la lengua”, orgullosas y altivas; pero siempre respetuosas. Sin embargo, toda regla general tiene su excepción que la confirme; así que, cuidado con la retrechería de algunas arpías.*

2.3. *Atavío:* *La Coquetería femenina no deja de ofrecer en ocasiones, su toque especial: cayenas en el pelo, carmín en los labios, alegres faldas de guaricha... detalles que apreciamos y que nos hacen más sabrosas las empanadas.*

El doctor Emiro Marcano Maza, miembro del jurado e inspirado decimista insular, leyó el siguiente trovo:

“Empanada Margariteña

*LA EMPANADA DE CAZÓN
SEÑOREA EN NUESTRA COCINA
PORQUE ES POPULAR Y ES FINA
CON SENTIMIENTO Y RAZÓN*

I

*Desde el hirviente caldero
Donde la cuece el aceite
Se ofrece para el deleite
Del comensal callejero.
En el paladar primero
Por su gusto y su sazón
Activa la digestión
Por el ají y la masa,
Reina en la calle y la casa
LA EMPANADA DE CAZÓN*

II

*Su forma de media luna
Doradita, apetitosa
Crujiente, rica, sabrosa
Es al paladar fortuna.
Al degustar solo una
El turista lo adivina
Que en su ruta peregrina
Entre muy chicos y grandes
Desde Oriente hasta los Andes
SEÑOREA EN NUESTRA COCINA*

III

*Resuelve todo problema
Del hambre y la economía
Porque en esta carestía
Que en Venezuela es cruel tema
En Margarita es emblema
Que orgullosa la vecina
Improvisa allí en la esquina
Para el pobre, para el rico
Y la ofrece en abanico*
PORQUE ES POPULAR Y ES FINA

IV

*Embajadora exquisita
De la región insular
Para todo paladar
Que en Margarita visita.
Nuestro gentilicio invita
A ver con el corazón
La incomparable pasión
Que le pone aquí la gente
A su arte humanamente*
CON SENTIMIENTO Y RAZÓN”

Este concurso quedó institucionalizado, y el 14 de marzo de 2003, se realizó en el mismo lugar, la segunda edición del mismo. El periodista Augusto Hernández, quien ha sido miembro del jurado de estos dos encuentros de empanaderas, en una hermosa y sentida crónica se refiere a la empanada de cazón:

“Filosofía de la empanada de cazón”

Habría que preguntarse qué tiene que hacer una cosa con la otra. Lo primero que se me ocurre responder es que la filosofía es libérrima. Se puede filosofar las cosas más inauditas, y desde luego, la empanada de cazón es un tema cargado de tradiciones, idiosincrasia insular, secretos de familia y demás razones exegéticas. O sea, como cualquier rosa pintada de azul, la empanada de cazón es un motivo.

Si acaso, ahora que menciono el asunto, a la empanada de cazón le hace falta una buena canción folklórica, que describa sus encantos, sabores y demás sutilezas.

Lo que ocurre, como habrán captado los lectores informados, es que tuve el honor de participar nuevamente este año en el ya acreditado “Encuentro de Empanaderas” promovido por el alcalde de La Asunción, Manuel Antonio “Tonito” Narváez.

Naturalmente participé como jurado, tarea que no por grata deja de ser difícil, pues la degustación de 20 empanadas de cazón comienza por ser placentera, pero al final deja ahito al más pintado. En todo caso la organización del evento volvió a ser impecable y me tocó compartir empanadas con el alcalde del Municipio Marcano, también involucrado en el original concurso.

Pues bien, la filosofía que respalda a una empanada de cazón es tan variada como compleja. No se trata de un producto meramente culinario, que aprovecha como materia prima al tiburón bebé y lo convierte en un guiso que conserva toda la sabrosura marina, añadiéndole la sazón de nuestro ancestro español.

Podría jurar sin temor a equivocarme que el sabor de la empanada de cazón no depende tan solo del espesor de la masa, del gusto y compactación del guiso o del tiempo que se tarda la fritura. Puedo apostar que el humor de

la empanadera tiene mucho que ver con el producto. Influyen elementos tales como la flor de la cayena en la oreja, la gracia dicharachera para contestar con agudeza las observaciones de la clientela y las alegrías o tristezas que la animen a pulsar la masa como quien acaricia un objeto amado.

Además del sabor, la empanada de cazón margariteña tiene espiritualidad y temperamento”. (En: Sol de Margarita, Miércoles 19 de marzo de 2003, p. 4).

Dado el gran éxito obtenido por estos dos Encuentros de Empanaderas, el alcalde del Municipio Marcano, José Ramón Díaz, instituyó en ese Municipio la **1era Feria de la Empanada**, que se realizó en Juan Griego el 17 de mayo de 2003.

De esta Feria es la singular carta invitación para los miembros del jurado:

“Ciudadano (a)

Sabemos que desde su infancia, ha degustado con sumo placer el platillo tradicional margariteño que es la empanada. Especialmente, la empanada de cazón que ha sido siempre el emblema de la cocina insular.

*Otros conocedores como usted de la textura, apariencia, del color y sabor de la empanada de cazón, han sido seleccionados para acompañarnos como jurado a la **1era. Feria de la Empanada** que se realizará el 17 de mayo, a partir de las 09:00 a.m. en la Plaza Arismendi de esta entidad, en el marco del 3er. Galerón Crepuscular de Juan Griego.*

Al agradecer de antemano su aceptación, no dudamos que el veredicto hará historia por ser emitido por tan insignes conocedores de la materia culinaria margariteña...”

Los parámetros de calificación fueron casi similares a los utilizados en los dos concursos realizados en La Asunción. Como miembro del jurado

participó Manuel Antonio Narváez, alcalde La Asunción, y como ya hemos dicho, iniciador de estos concursos de empanaderas, quien haciendo gala de su buen apetito se comió las 19 empanadas participantes, rematando con dos vasos colmados de guarapo de caña, para después exclamar, tímidamente: ¡Quedé medio fallón!

El periodista Augusto Hernández, pedía en su crónica del 19 de marzo de 2003, que a la empanada de cazón le hacía falta una buena canción folklórica. Y razón no le faltaba, pero ya para 1998, el 23 de junio, el músico roblero Alberto Requena había compuesto una canción titulada La Empanadera, cuya grabación comenzó a ser escuchada en mayo de este año.

Alberto Requena tuvo la gentileza de facilitarnos para este estudio, la letra y la partitura de la música de composición que canta Martha González:

“La Empanada”

Merengue

Coro

*Aquí tengo la empanada
Hay de queso y de cazón
De carne, de tripa e' perla
De Guacuco o pabellón
Y caliente el cafecito
Sea negro o sea marrón.*

I

*Provista del material
Y dispuesta a trabajar
Cantidades de empanadas
Al expendio popular
Ella la va elaborando
Y en su caldero fritando
Mientras deja de tender
Las otras las va volteando*

Coro

II

*Así se gana el sustento
De su núcleo familiar
Y hasta alguno de sus hijos
Los ha mandado a estudiar
Qué orgullo para esta madre
Que a costa de su trabajo
Ha logrado levantar*

(Bis)



Fig. 8. ¡Que sabrosa!

BIBLIOGRAFÍA

- Doña Astrid. *Mi libro de cocina*. s.f.
- Berta Cecilia de Cavalcanti, Carmen Cecilia Flores (Las Morochas). *El libro del pescado*, 1981.
- Carrera Damas, Germán. *Un día gastronómico en la casa paterna, en Cumaná a comienzos de la década de 1940*, 1986.
- Rafael Cartay. *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*, vls, 1991.
- Rafael Cartay, Alicia Chuecos. *Tecnología culinaria doméstica de Venezuela (1820-1980)*, 1994.
- Ascensión Carmona. *Manual de la buena cocina*, 1980.
- Luis Castro. *Vira*, 1981.
- CAVENDES. *Los cereales en el patrón alimentario del venezolano*, 1987.
- Fernando Cervigón, Ayunari Alcalá. *Los peces marinos de Venezuela*. Tiburones y rayas, 1999.
- Ana Teresa Cifuentes. *La perfecta ama de casa*, 1979.
- CONAC. *Folklore y currículum*, 2 vls, 1983.
- Carlos Fisas. *Historias de las Historias*, 1988.
- Carmen de Freitas et cols. *Guía del buen comer*, 1987.
- Ángel Félix Gómez. *Historia y antología de la cocina margariteña*, 1990.
- Diana Kennedy. *Las cocinas de México*, 1990.
- Juan José Larrea. *Guía gastronómica de Venezuela*, 1972.
- Ramón David León. *Geografía gastronómica de Venezuela*, 1972.
- Andrés A. Level. *La Margarita*, 1998.
- José Rafael Lovera. *Historia de la alimentación en Venezuela*, 1988.
- José Marcano Rosas. *Historial vivencial y coloquial margariteña*, 1994.

- Margariteñerías (Revista). Varios números.
- Manuel M. Martínez Llopis. *Historia de la gastronomía española*, 1989.
- EL NACIONAL. *Cocina a la Venezolana*, 2001.
- Ceferino Noriega. *Manual del confitero y pastelero*, 1872.
- Álvaro Peñalver (editor). *La cocina criolla de Venezuela*, 1979.
- Esteban Pichardo. *Diccionario provincial casi razonado de voces y frases cubanas*, 1985.
- Francisco Quijada. *El tío Manuel*, 1968.
- Las recetas de la Tía Dora, 1992.
- Carson I. A. Ritche. *Comida y civilización*, 1988.
- Heberaldo Mata Rodolfo. *Artesanía folklórica de Margarita*, 1994.
- Teresita Román de Zares. *Cartagena en la olla*, 1991.
- José Joaquín Salazar Franco (Cheguaco). *Algunas tradiciones margariteñas*, 1991.
- Armando Scannone. *Mi cocina a la manera de Caracas*, 1986.
- Armando Scannone. *Mi cocina*, 1996.
- Efraín Subero. *Antología de la Virgen del Valle*, 1961.

ÍNDICE

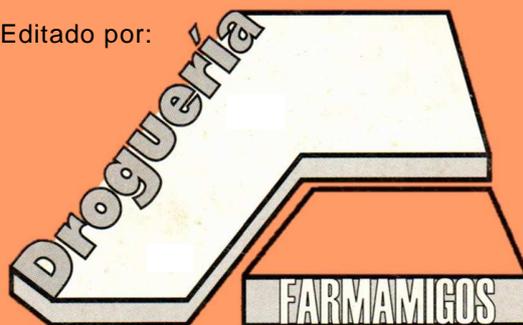
	Pág.
Presentación	3
Dame una de cazón	4
Introducción	6
Reseña histórica de la empanada	9
Elaboración de la empanada	19
Los ingredientes	19
I- La masa	19
II- Los rellenos	24
III- El aceite	31
IV- Los utensilios	33
Radiografía de la empanada	43
1. Municipios donde se realizaron las encuestas	47
2. Lugar de procedencia de las empanaderas	48
3. Edad de las empanaderas	50
4. Tiempo haciendo empanadas	52
5. Fuente de aprendizaje de las empanaderas	54
6. Ingredientes utilizados en la preparación de la masa para la elaboración de las empanadas. Cantidades para un kilo de maíz precocida	55
7. Ingredientes para la preparación del guiso de cazón	57
8. Rellenos utilizados en la elaboración de las empanadas	59
9. Variación del precio de la empanada desde 1943	61
10. Precio actual (abril de 2003) de las empanadas (unidad) ...	63
11. Variación de peso de las empanadas de cazón crudas, fritas y frías	64
12. Variación del precio de los insumos de la elaboración de la empanada de cazón, Período 1960 - abril 2003	66
Anexos	68
Bibliografía	90

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

	Pág.
Fig. 1. Hilda Rojas	23
Fig. 2. Cazón bobo	30
Fig. 3. Teresa Arismendi	32
Fig. 4. Empanadas en el colador	40
Fig. 5. Judith Rodríguez	41
Fig. 6. Kiosco La Reina de las Empanadas	42
Fig. 7. Baudilia “Ballilla” Millán	76
Fig. 8. ¡Que Sabrosa!	89

Este libro se terminó de imprimir
el día 30 de Noviembre de 2003,
en los talleres de
Editorial Pontevedra, C.A.
Porlamar, Isla de Margarita

Editado por:



Margarita, 2003

TEXTO DIGITALIZADO PARA USO ACADÉMICO Y EDUCATIVO, SIN FINES DE LUCRO.

Transcripción, corrección, diseño y diagramación:

Licdo. Frank Omar Tabasca

frank_otl@hotmail.com

La Asunción, estado Nueva Esparta

Julio de 2023