

## Presentación

Afortunadamente la academia ha flexibilizado su visión de los estudios históricos, ya desde inicios del siglo XX la escuela de los Anales propuso otros aspectos de la vida social para ser historiados. Marc Bloch, Lucian Febvre como los grandes artífices de esta nueva corriente historiografía, dan una visión de la historia que nos permite ver la sociedad desde otras perspectivas, dándole un valor fundamental a la interdisciplinaridad de los estudios históricos a través de esta nueva enfoque, las mujeres, el amor, las costumbre, la infancia, entre muchos otros aspectos del quehacer de la sociedad se convierten en objetos de estudio. Más recientemente comienza a estudiarse aspectos como el acto de comer, preparar los alimento, su cultivo y transformación de estos, los rituales, costumbres culinarias, comensalidad todos aquellos aspectos que involucran estas acciones, y que podemos incluir en lo que se ha llamado Historia de la Alimentación, como la han presentado dos de los grandes pioneros de esta vertiente historiográfica el historiador francés Jean-Louis Flandrin y el italiano Massimo Montanari, gracias a sus grandes aportes esta visión de la historia ha logrado mayor alcance para comprender el hecho primigenio del hombre, el de alimentarse y la evolución que ha tenido a través del tiempo. En Venezuela, el pionero de estos estudios es historiador José Rafael Lovera, en la década de los años 80 del siglo pasado, el abrió el camino con su acucioso y valioso trabajo sobre la historia de la Alimentación, hoy quisiéramos llamarla Historia de la Gastronomía, término más amplio y acorde con los nuevos tiempos En Venezuela no son muchos los

8



investigadores dedicados al tema gastronómico desde la academia, pero ciertamente va en aumento e involucrando otras disciplinas. Es importante destacar los grandes alcances del trabajo que ha venido desarrollando la Dr. Ocarina Castillo, antropóloga de carrera, Académica de la Historia, con una dilatada carrera en todo aquello que involucra el hecho alimentario, siguiendo un paradigma rizomático como ella lo señala y que ha venido transmitiendo exitosamente a través del Diplomado Antroposabores: Alimentación, Cultura y Perspectivas adscrito a la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela, no puede dejar de mencionarse al Prof. Rafael Cartay, el Prof. Emanuele Amodio investigadores gastronómicos incansables, entre otros que se han sumado a esta propuesta con productos investigativos novedosos, como son los autores de los artículos que estamos presentando en la Revista Tiempo y Espacio, siempre abierta a divulgar las nuevas tendencias de los estudios históricos. En esta oportunidad ofrece un Dossier sobre Historia de la Gastronomía publicando 4 trabajos sobre el tema.

9

El Primero es el trabajo *El Restaurant en San Felipe realizado por la Licenciada Anabel López*, investigadora y docente en el área de la Historia de la Alimentación, nos ofrece un acucioso trabajo, sobre los primeros restaurantes de su ciudad San Felipe, estado Yaracuy, basado en fuentes hemerográficas locales y respaldado con bibliografía especializada. Cabe destacar que es un tema novedoso y un valioso aporte a la Historia de la Restauración Gastronómica en nuestro país.

Nuestro segundo artículo, *Diversidad Cultural Gastronómica Venezolana: un recorrido por su cocina y algunas recomendaciones para salvaguardarla* realizado por la Msc Yumary Machado Pérez, Profesora adscrita al Departamento de Arte del Instituto Pedagógico de Caracas y tesista del Doctorado en Educación de la UPEL-IPC, un trabajo bien fundamentado donde el eje central es entender la



gastronomía como una muestra de la diversidad cultural, siendo el aporte de la autora sus propuestas para salvaguardar nuestro patrimonio gastronómico.

El tercer artículo *Aportes para una conformación de los regímenes alimentarios vinculados a la repostería criolla en Venezuela* elaborado por los Profesores José Ismael Pereira Benítez y Ernesto Elías de la Cruz Sánchez, ambos profesores del Instituto Pedagógico Siso Martínez. Los autores contextualizan su trabajo con un abordaje interdisciplinario, bien avalado, para resaltar la importancia cultural de nuestra repostería

El artículo *Venezuela en sus conservas, una afanosa aventura de sabores* elaborado por la Ms. Olga Santeliz Cordero, Gerente General de la Fundación John Boulton nos presenta un trabajo concienzudo y muy bien sustentado, sobre el proceso de la conservación de alimentos a través de nuestra historia y los alcances de esta actividad en los inicios de la industrialización. Para cerrar, Laura Febres nos ofrece una investigación en torno a La Despensa del Obispo Mariano Martí a finales del siglo XVIII venezolano.

10

**Haydeé Vilchez C.**

Universidad Pedagógica Experimental Libertador  
Instituto Pedagógico de Caracas

