

## El Restaurant En San Felipe 1936 -1958

*The Restaurant in San Felipe 1936 -1958*

**Anabel López**

*Investigador Independiente*

*San Felipe -Venezuela*

*anabelcristinalm@gmail.com*

Recibido: 12/02/2023

Aprobado: 26/04/2023

**Resumen:** Si el comer es, sin menoscabo de otras buenas razones un evento placentero, vincular este hecho cotidiano a la posibilidad cierta de conocernos y reconocernos nos ofrecerá sin duda una oportunidad única, para el estudio de nuestra historia, en tal sentido el restaurante como espacio de síntesis de cocina, comida y convivialidad nos convoca desde la prensa y nos presenta a San Felipe, en el período comprendido entre 1936 y 1958. Momento aquel, en que la prensa de nuestra ciudad con franco entusiasmo nos invitó al disfrute de su mesa pública. El ofrecimiento de platos deliciosos, bebidas y esparcimiento fueron la expresión de una convocatoria que giró alrededor de dicho establecimiento hecha por la prensa citadina, en el lapso señalado para nuestro estudio. A nuestro entender, se produjo una suerte de auge del disfrute de la mesa pública Sanfelipeña al ritmo de vida de la ciudad que puede asociarse a la modernidad que comenzaba a expresarse en nuevos espacios y comodidades; proporcionando una aproximación especial para apreciar las modificaciones acaecidas en nuestra localidad en armonía con la llegada de algunos de sus tan ansiados beneficios.

11

**Palabras Claves:** Historia, Gastronomía, Restaurantes, Modernidad, San Felipe.



**Abstract:** If eating is, without a detriment of other good reasons, a pleasant event, this quotidian fact linked with the certain possibility of knowing and recognizing ourselves, will offer us without a doubt, a unique opportunity for the study of our history. In such a sense, the restaurants offer themselves as a space of synthesis where cooking, food and conviviality summons us in unison to present San Felipe in the period between 1936 and 1958. Time when the press of our city, with frank enthusiasm, invited us to enjoy its public table. The offering of delicious dishes, beverages and recreation were the expression of a convocation that turned around said establishments made by the public press, in the appointed time of our study. Which represents our understanding, some kind of boom, the enjoyment of our public table from San Felipe to the rhythm of the city's life which can be associated with the modernity which begins to express itself in new spaces and commodities; providing a special approximation to appreciate the modifications occurred in our town, in harmony with the arrival of some of its long-awaited benefits.

**Keywords:** History, Gastronomy, Restaurants, Modernity, San Felipe.

### *Comer Fuera de Casa*

El cotidiano acto de alimentarnos nos ofrece posibilidades interpretativas que realizan la comprensión y conocimiento de nuestro pasado, desde la perspectiva de la alimentación y el hecho gastronómico asociado a la misma, se rebasan las fronteras de lo biológico y se redimensiona como componente relevante de nuestro universo cultural y patrimonio identitario.

Así el estudio del restaurante en San Felipe en los años comprendidos entre 1936 y 1958, propósito de este artículo, nos ofrece desde esa perspectiva la oportunidad de un acercamiento a la historia de nuestra ciudad desde lo que nos permitió entrever la prensa local sobre la mesa pública sanfelipeña. La idea de una investigación en torno a este establecimiento en la ciudad surgió naturalmente de nuestro interés por los temas de historia de la alimentación, y de la gastronomía. Al



indagar sobre los mismos en las fuentes históricas disponibles en nuestras bibliotecas y archivos locales, observamos que durante los años comprendidos entre 1936 y 1958 del siglo pasado, la prensa de San Felipe ofreció referencias publicitarias relativas a la presencia del restaurante en la capital yaracuyana, así como de las creaciones culinarias que ofrecieron para atraer y complacer a sus comensales.

Por otra parte, en la revisión de dichos materiales se evidenció que el tema de los restaurantes, en los relatos históricos de nuestra ciudad no era relevante, esto coincidió felizmente con nuestro gusto por el mismo acicateando la necesidad de su tratamiento.

En este sentido y con las limitaciones del caso, elaboraremos un registro de los restaurantes y de la comida que ofrecieron estos en el lapso temporal antes referido, con fundamento en lo reseñado por la prensa local.

El concepto de “Régimen Alimentario” definido por nuestro Profesor José Rafael Lovera, nos ofrece la base metodológica necesaria para llevar a cabo esta propuesta:

... un complejo de alimentos y de conocimientos, valores, comportamientos y técnicas relativos a ellos, producidos por una sociedad en un medio físico determinado, obtenidos por intercambio, que durante cierto tiempo aseguran su existencia cotidiana, satisfaciendo sus gustos y permitiendo su persistencia en un conjunto de condiciones socioeconómicas específico. Se trata de un modelo cultural cuya formación, vigencia decadencia y transformación se dan históricamente a un ritmo lento que solamente en nuestra época ha adquirido cierta rapidez a causa de la llamada aceleración histórica (José Rafael Lovera. 1998, p. 28).

Desde la perspectiva planteada por Lovera; la expresión y propósito de este trabajo encuentran lo necesario para su desarrollo.



En otro orden de ideas, resulta oportuno comentar que la oferta de comidas de los restaurantes de la ciudad para el periodo elegido se caracterizó por el predominio de nuestra comida criolla o tradicional y en menor medida preparaciones cuyos sabores llegaron de la mano de algunos inmigrantes que se establecieron en la ciudad. Quienes ofrecieron al público sus preparaciones culinarias.

La revisión de la prensa para este artículo reveló en relación con nuestro tema que la presencia y ofertas de servicio del restaurante coinciden con el crecimiento urbano de la ciudad, con el advenimiento de la ansiada “modernidad,” que mucha expectativa generaba entonces para los habitantes de la capital yaracuyana, así como para el resto del país. Entendemos que enfrentados a necesidades y dificultades de variada índole, la “modernidad” representaba la salida a las mismas. Para el caso se interpreta e identifica dicha condición con la “Superación del atraso” Diccionario de Historia de Venezuela. P. 971. Así como también con cambios que en consonancia con la misma se producen en los hábitos asociados a la comida y su disfrute.

Ante la necesidad de ceñir temporalmente nuestro tema, se concilió la disponibilidad de la información, con el hecho de la aceptación tácita de que esa “modernidad” o los rasgos de esta que como proyecto nacional se encuentran sobre el tapete para el siglo XX en nuestro país se producen en estrecha relación con la dictadura gomecista, y el fallecimiento del dictador en 1935.

...Juan Vicente Gómez metió a Venezuela en el mundo moderno. No lo hizo porque tuviera vista y cualidades de estadista ni porque lo deseara, sino porque la paz que trajo a Venezuela permitió el desarrollo de la industria del petróleo después de la primera guerra mundial y porque el boom de esta industria desató sobre el país una serie de fuerzas modernizadas que a duras penas pudo contener el aparato eficiente y despiadado de la dictadura (...) (John Lombardi.1985, p.217.)



El deceso de Gómez, así como los nuevos actores políticos y sus propuestas, facilitaron las acciones orientadas a producir los cambios que las ansias de “modernidad” de larga data en nuestro país reclamaban. A este propósito se sumó el hecho de que la renta derivada de la explotación petrolera sufragó los costos e inversión que dicho proceso requería en los diversos escenarios nacionales. Agudizando la modificación definitiva del perfil de país rural asociado a la agroexportación que nos caracterizó hasta aquel momento.

Tal mutación sin duda alguna produjo efectos en el mismo acelerando su modificación o sustitución por uno de carácter urbano. Trastocando también aspectos importantes de la alimentación diaria, uno de ellos sin duda, el crecimiento o ampliación de los espacios públicos que se ofrecen para la ingesta cotidiana, hecho este, que la prensa hace notar en San Felipe.

El impacto modernizador adquirió notoriedad en nuestra ciudad fundamentalmente en las tan necesarias obras públicas de infraestructura urbana, proyectos de desarrollo social y acceso a la educación pública.

En cuanto a las fuentes para el desarrollo de este trabajo se dispuso de buen número de ellas, pero el uso de material hemerográfico gozó de preferencia por la amplia cobertura temporal y temática, que proporcionó la prensa local disponible en los reservorios de información de la ciudad, la misma abarca desde las últimas décadas del siglo XIX hasta la fecha tope de este estudio. La búsqueda de información nos enfrentó igualmente a la escasa disponibilidad de otras fuentes de carácter documental.

Se han revisado igualmente los asientos de los libros del registro mercantil de San Felipe vigente desde 1924, disponibles, a partir de 1928. En relación con este punto vale señalar que no todos los establecimientos publicitados están debidamente asentados en los libros del registro mercantil. Será luego del año 1954, cuando con mayor frecuencia aparezcan estos asientos. Comenzando con el



Bar Restaurant La Bomba y Bar Restaurant Napoli Para 1955, Hotel Restaurant Suramérica, Hotel Comercio Bar y Restaurant. En 1957, Hotel Yurubí Restaurant, (Este establecimiento aun presta servicio, y pertenece a la misma familia.) En 1958 se registra el Bar y Restoran (sic) La Catalana, que como el anterior permanece en servicio hasta la fecha.

Igualmente se revisó material bibliográfico vinculado al restaurante, y su historia, a la gastronomía y alimentación en general, desde perspectivas históricas y sociológicas.

Finalmente, no sin preocupación señalaremos, que los materiales revisados en nuestra ciudad cuya consulta era accesible hasta aproximadamente el primer lustro de este siglo, en las actuales condiciones institucionales; así como por el estado de las edificaciones donde se encuentran, nos hacen temer a la fecha, tanto por su disponibilidad como por su estado de conservación.

16

### *“San Felipe está llegando a nosotros, ...”*

A continuación, ofreceremos una breve semblanza de nuestra ciudad allá por 1936 para ilustrar algunas características propias del entorno donde se establecieron los restaurantes que reseñó la prensa de la ciudad. Sirvan a tal efecto las palabras de Alberto Ravell que en ese mismo año regresó a San Felipe luego de 18 años de presidio impuesto por la dictadura gomecista en el castillo de Puerto Cabello él nos dice;

En la carretera que sube hacia occidente, está San Felipe, sus calles ayer empedradas, lucen hoy el macadam. Se recortaron sus aceras para darle paso a los vehículos, y las casas han cambiado de dueños. La nuestra la que nos cobijó bajo el techo de vigas de caoba, pasó a otras manos, ya no da sus flores el naranjo del patio, ni el jazmín del cabo se abre pudoroso junto a la pluma del agua. No crepita la llama, en la cocina, bajo la sabia dirección de



Carmela Medina, la de las manos del milagro para el sabor los asados y para el esponjarse de las arepas.” (Alberto Ravell, 1998, p. 9)

Aquella imagen de nuestra ciudad, su aspecto y los cambios que se han hecho visibles en ella durante la ausencia del autor, resulta reveladora, Ravell señaló no solo los cambios ocurridos en la fisonomía de San Felipe sino también nos proporcionó información acerca de los sabores y saberes que identificaron su mesa hogareña. Preparaciones familiares aquellas que remiten a la comida característica de su hogar, antes de la obligada ausencia causada por su presidio. Ellas representan también parte del repertorio de nuestra cocina criolla que conservó su vigencia en la mesa pública de San Felipe.

Nuestra ciudad tiene su asiento en un valle; verde, cálido y de tierra generosa, que en gran medida ha determinado para la región a la que pertenece históricamente, el desarrollo de la agricultura como actividad económica fundamental de la zona. Así fue en periodos históricos precedentes, y lo es, aunque en menor medida para el momento en que se desarrolla este trabajo.

17

---

La producción se corresponde en el tiempo con los rubros tradicionales de importancia para la economía regional y nacional, café, cacao, caña de azúcar, maíz, etc. En otro orden de ideas, San Felipe ciudad capital del estado Yaracuy, forma parte del distrito del mismo nombre, Contó para el lapso en estudio con una extensión de 2049 Km<sup>2</sup>, y una población que estuvo entre 23.238 habitantes para 1936 y unos 32.835 para 1950. Según los datos registrados por los censos generales de población correspondientes a tales años, realizados y registrados en su momento por la, Dirección General de Estadística y Censos Nacionales. Oficina Central del Censo, adscritas al Ministerio de Fomento de la República de Venezuela.



Habitan los pobladores de San Felipe, barrios de sonoros nombres: Cantarrana, Zumuco, Los Mochuelos, Caja de Agua, Punta Brava y La Boca del Churro aquellos que allá por los años 30 y 40 del pasado siglo se disputaban en diciembre con gran entusiasmo la mejor misa de aguinaldos, entre palos “ensebaos”, piñatas, carreras de saco, ruido de cohetes y “bombas,” según nos relata (Carlos Álvarez Amengual.1999, p. 85)

En sus calles y avenidas se asentaron las residencias, el comercio, las plazas y la diversión. Un teatro y tres cines, el Central, el Tropical y el Junín. Esos espacios públicos ostentaron en su mayoría nombres de personajes y lugares de evocación histórica, calles Libertador, Zamora, Piar, plaza Junín, teatro Gómez.

En contraste, y en un tono menos amable, la ciudad acusaba un cierto descuido, la prensa señala en el año 1936, al mercado público, como responsable de la degradación de su entorno inmediato y por ende de la ciudad misma, por el mal manejo de los desperdicios que produce su actividad, un artículo del bisemanario, La voz de la Provincia señala que los mismos van a la calle “causando esa mala impresión que da a los transeúntes ver los detritus y horrruras, como diría un técnico en la materia, deslizarse tranquilamente por las cuadras adyacentes a la avenida Zamora... aledaña al mercado y en pleno centro de la ciudad” La voz de la Provincia. San Felipe 13 de noviembre de 1936. Año1, Mes1, n°2 P. s/ n°.

Años más tarde la acusación contra el mercado público se repite y también la de una casa particular en el centro de la ciudad y cercana a la misma avenida, que deja salir sus “aguas negras” a la calle. Albores. San Felipe 19.09.1942. Año 5, n° 170, P. s/ n°.

San Felipe sufre descuido y carencias, no luce bien, según la fuente citada en primer lugar. Complementa tal afirmación la siguiente reseña en la que la jefatura civil, ordena:





...Vecino como está el mes de diciembre, el de la pascua florida y en el cual Venezuela conmemorará el primer aniversario del fenecimiento de la tiranía...” “la pintura de los frentes de las casas comprendidas dentro del perímetro urbano, medida esta que contribuirá a imprimir a la ciudad sello de estética y modernidad.” ... La Voz de la Provincia. San Felipe 13 de noviembre de 1936. Año 1, mes 1, n° 2, P. s/ n°

Los proyectos del estado venezolano y la capacidad de sufragarlos gracias a la renta petrolera materializan el sueño de la modernidad largamente acariciado en nuestra nación. Alcanzando al espacio urbano de San Felipe, durante los años 40 y 50 del pasado siglo XX, con la realización de obras públicas que mejoraron sin lugar a duda, importantes aspectos de la vida ciudadana, relativos a la salud, instrucción pública y servicios en general.

Así el hospital Plácido Daniel Rodríguez Rivero, comenzará a prestar sus servicios en 1943, las instalaciones del mercado público y del aeropuerto al siguiente año, (1944), El stadium Yurubí, para 1945, para el siguiente año contará la ciudad con el grupo escolar, República de Nicaragua, en 1948 se construirá la urbanización, Banco Obrero.

Al tiempo que se continuó con la macadamización y asfaltado de las calles y avenidas de San Felipe. Completándose las obras públicas para los años 50 con más escuelas, una red telefónica, un acueducto, el matadero municipal, y a modo de cierre para esta apretada lista, sirva la inauguración de un parque para exposiciones agropecuarias, que, con algunas interrupciones en años pasados, alberga todos los primeros días del mes de mayo nuestra tradicional “Feria de Mayo.” Tan sucinta relación convalida la presencia de los cambios anunciados por Ravell y la presencia de la “modernización”, que inicialmente parecía eludir a la ciudad.



### *Los restaurantes de San Felipe.*

Luego de esta apretada síntesis descriptiva de las condiciones y características de la capital yaracuyana, durante el período considerado a efectos de este trabajo, en relación con sus restaurantes; encontramos evidencia de un factor que enriquece su estudio, nos referimos al hecho de que la prestación de servicios del restaurante se percibe en términos de convivialidad, como un cambio de comportamiento, salir a comer a un restaurante es considerado un evento, que asociaremos al modo de vida urbana. Sobre este particular, se dispone de interesantes trabajos, pero escapa a esta exposición su consideración en aras de la brevedad. En la bibliografía se citan algunos de ellos para su consideración.

A nuestros fines atenderemos lo que hacía 1825, Brillat-Savarin, señala como característico de estos establecimientos, el servir alimentos variados, para aquellos que deseen comerlos de día o de noche. Agregando que la variedad de personas que frecuentan al restaurante es una de las razones por las que resulta un lugar entretenido.

La fórmula publicitaria a la que recurrió entre los años de 1936-1958, la prensa en la ciudad de San Felipe suma en este sentido, ofreció comidas en un horario muy amplio, bebidas, atención esmerada, diversión y un buen “ambiente.”

El hecho de que la prensa señalara a estos establecimientos como espacios donde se come bien, de modo variado, al tiempo que se recibe atención esmerada, los sitúa en el centro mismo de nuestro interés, con su carga publicitaria, estos tópicos se comparecen con lo que entenderíamos un modo de vida urbano y moderno en su más amplio sentido. Los mismos nos remiten al uso del espacio público como el espacio de la diversión socialmente aceptada y compartida, a estos efectos se constituyen en preciados indicadores de la modernidad, del disfrute y la sociabilidad propios del compartir mesa y comida.



Asuntos estos durante largo tiempo asociados casi exclusivamente al ámbito estrictamente particular privativo de la vida familiar, que ahora puede extenderse a un espacio público, creado ex profeso para ello.

La calidad del servicio prestado por el restaurante incluyó junto a su comida, como asunto relevante, al esmero en la atención de los comensales sabor y atención, asociados en la mayoría de los casos al propietario del establecimiento. Más adelante trataremos este punto con mayor detalle.

El restaurante en San Felipe significa a estos efectos, una generosa oferta de comidas y bebidas para un buen número de personas; llamadas a disfrutar de comer como ya hemos comentado, fuera de casa.

La prensa de la ciudad por primera vez da cuenta de la presencia del restaurante en la capital yaracuyana, en abril de 1895 ocasión en que el diario El Paladión, reseña que, con la denominación; “Boarding House”, los señores Rafael Rocha, y Braulio Vásquez, han abierto una “casa restaurant.”

21

El semanario no escatima detalles al señalarnos la novedad de tal apertura, sin olvidar el halago a la “industriosidad,” del señor Rocha, así como “lo activo” e “incansable” que resulta su socio Braulio Vásquez. Extendiéndose a la descripción de la rica oferta de la “casa restaurant”. “Boarding House” ofrece “comida a todas horas del día y de la noche” “Un Botiquín (sic) bien provisto,” así como todo género de “diversión culta y social” El Paladión, San Felipe, 4 de abril de 1895, serie 1, n°3, p. 48.

Esta referencia se agotó en sí misma no se encontró ninguna otra del mismo restaurante ni de ningún otro establecimiento con esta denominación durante el siglo XIX, En la prensa citadina.



En cuanto al periódico donde se localizó ese anuncio sabemos que, Su director para esa fecha fue, Santiago Pérez Gil, la frecuencia de este, fue semanal, su costo 8 bolívares por serie de 16 ejemplares, y por número suelto 50 céntimos. Se publicaba los jueves a las 7:00 pm, y se declaraba “semanario de intereses laicos, de carácter político”.

Contentivo de crónica social, artículos de opinión, así como la réplica a los mismos, en ese número también se publicó un cuento. No encontramos ningún otro ejemplar hasta que El Paladión, reaparece en la escena de la ciudad, el 20 de febrero de 1937; con la siguiente nota y comentario editorial: “Diario de la Tarde, órgano de los Intereses Generales de la Colectividad”. Editorial “Como Ave Fénix del Pensamiento, - al antiguo órgano de publicidad ‘El Paladión que en épocas anteriores abogó por la cultura del Yaracuy.” El Paladión, San Felipe, 20 de febrero de 1937, año 1, mes 1 n° 1, s/p

22

Si bien el anuncio anterior señala el inicio en nuestra localidad de las referencias al restaurante este establecimiento en cuanto a características básicas y significación llega hasta nosotros asociado de modo inconfundible, a Francia y su cultura tanto en su etimología como en lo relativo a su popularización.

Los estudiosos que desde diferentes campos del conocimiento han dedicado investigaciones y reflexiones sobre este asunto reconocen e identifican dicho espacio como creación francesa.

No es que comer fuera de casa y pagar por ello sea algo particularmente novedoso, ni exclusivo de Francia y su gente. Hubo tabernas y posadas que ofrecieron comida y alojamiento a los viajeros en la más antiguas de nuestras civilizaciones.

“Los orígenes del restaurante se remontan a la frontera entre la prehistoria y la historia. (...) Se amplía y diversifica al ritmo de la urbanización a la que está principalmente ligado” Jean-Robert Pitte



en: (Nacimiento y expansión de los restaurantes, en Historia de la Alimentación, cap XLI, P.s/ nº )

Pero está debidamente documentado el punto de los orígenes franceses del restaurante, tal como hoy le identificamos. el primero de ellos fue establecido en París en 1765 por “un tal Boulanger ... cerca del Louvre (calle des Poulies o calle Bailleul, según los autores), donde sirve *restaurats*, unos reconfortantes consomes o caldos a base de carne para restaurar las fuerzas.” Jean-Robert Pitte (P.943)

De la mano del historiador de la alimentación, José Rafael Lovera, nos llega información de la presencia del restaurante en nuestro país, Lovera nos dice: “A mediados de la pasada centuria (siglo XIX) hizo su aparición el restaurante, también importado de Europa” Gastronáuticas. P. 195. Esa acotación nos ofrece un marco referencial para el hecho señalado en relación con la apertura a finales de dicho siglo del “Boarding House” primer restaurante inaugurado en la ciudad de San Felipe.

23

Entre 1936 y 1958 figuran en la capital yaracuyana los siguientes restaurantes, y al frente de los mismos sus propietarios: Así para el año 1936, Modesta Pereira, la primera restauradora, que señalan nuestras fuentes, a cargo de El Regional. Elías Castillo Bello, (1938) al frente del restaurante y hospedaje, La Indiecita.

Francisco Pereira, (1939) al frente del restaurante, Popular, para el (1942) año Luis Conde ofrece su restaurante denominado Bolívar. En el Jalisco, (1943), nuevamente encontramos a Modesta Pereira. Luego Silvino Inojosa, para la misma fecha, como propietario del Restaurante del Mercado. El establecimiento, El Silencio, es asociado al apellido Avendaño (1945) y Nicolasa Camacho, en el mismo año figura como propietaria de un restaurante y hospedaje con la cruda denominación, Ayúdame a Vivir. Luis Ramírez (1947) es el propietario del Café Xochimilco, asimilable a nuestros efectos a un restaurante.



Para la década de los cincuenta San Felipe suma a estos establecimientos el restaurante Milano, en (1953), atendido por Andrés “mago de la cocina en San Felipe” y al Napoli, atendido por el “popular” Armando. Para cerrar nuestro recuento se registra en 1957, una compañía formada por ciudadanos de origen italiano, que establecería el restaurante del hotel Yurubí en servicio desde esa fecha hasta el día de hoy.

Así como también, La Catalana (1958) restaurante adosado a “La Más Moderna Estación de Servicio del Yaracuy” es presentado para su registro por Juan Fernández, en diciembre de ese año, aún presta sus servicios. Al día de hoy, la Familia González es la propietaria de este establecimiento desde el año de 1966, en que el Arnardo Gonzáles adquirió el negocio, ambos establecimientos gozan de reconocimiento y aprecio local.

Hoy en día, uno de esos restaurantes con tradición culinaria llegada de Italia presta sus servicios, entre las 8:00 de la mañana y las 3:00 de la tarde. El restaurante del Yurubí como se le conoce tradicionalmente ubicado en el mismo lugar ... “en la avenida El playón de esta ciudad.” ... como consta en el registro mercantil de San Felipe. y administrado por los sucesores de su fundador, Flavio Toairi. La permanencia de este establecimiento es testimonio de una época. La hija de su fundador nos cuenta que la sala mantiene su decoración y distribución originales, aquella que lució al momento de su inauguración el 1º de mayo de 1957. Trataremos entonces de describirlo muy someramente, así en cuanto al mobiliario, diremos, que solo se han sustituido las sillas de madera que tuvo para ese momento, por desgaste de estas, en la actualidad las que se usan, son igualmente de madera con asientos tapizados en tela.

En la pared del fondo del restaurante, al lado de la barra del bar, si se mira desde la puerta de entrada, se encuentra un conjunto de seis (6) bancos de tablillas



de madera unidos con clavos de bronce; con espaldares adosados altos y redondeados, colocados cada par de espaldas al otro, excepto los bancos de los extremos, y todos ellos recostados lateralmente a la pared de fondo; en la línea en la cual se juntan los espaldares tienen un pequeño detalle decorativo calado cuyo diseño simple, visto de abajo hacia arriba sugiere una planta, con una flor en el extremo superior suerte de lirio, tal vez. Los asientos algo estrechos, están tapizados en tela, y pueden acomodar cuatro personas enfrentadas con una mesa al medio.

Es decir, en cada par de bancos y sus mesas pueden atenderse con comodidad a cuatro comensales. Este mobiliario es original de la época de apertura del Yurubí. En las mesas cuadradas del salón con sus respectivas sillas pueden acomodarse con comodidad, a unos 42 comensales, distribuidos en mesas para 2, 3, 4, 5 y 6, personas.

Como parte de este mobiliario hay dos sillas altas de madera para uso de niños pequeños. En cuanto a los otros elementos que conforman el servicio de la sala del restaurante como lo son la vajilla y la mantelería, al momento las de uso son de color blanco ambas muy sencillas, hay piezas guardadas de la vajilla original. Igualmente, austeras y sencillas son la cubertería y la cristalería. La decoración está constituida, fundamentalmente, por detalles arquitectónicos, algunos cuadros y platos de cerámica. Del techo pende un enorme plafón blanco en forma de estrella con superficie ondulada se extiende no sin cierta ligereza, por casi toda la superficie del techo del comedor del restaurante.

En cuanto a las paredes, el salón las tiene enteramente cubiertas de paneles de madera oscura, torneada en algunos lugares, con una pequeña hornacina rectangular, situada en la pared de la derecha, entrando al salón por la puerta principal. La iluminación la proporciona un ventanal deslizante de hojas de vidrio, en la pared izquierda del salón, según se entra por la mencionada puerta. Así como



también unos apliques de luz en forma de rectángulo ligeramente curvo, elaborados en vidrio y metal, discretamente colocados en las paredes de la sala. En cuanto al piso es un damero hecho de granito, en blanco y negro, con las juntas en color rojo. Los cuadros que adornan el salón, uno muestra el clásico bodegón el otro contiene un ramo de flores, están ubicados a los lados de la puerta principal. Esta es de cuarterones de madera y vidrio, con manija de bronce pulido.

Aún se conservan desde su inauguración, como elemento decorativo de las paredes, además de los cuadros mencionados hay colgados una serie de 6 platos de colorida cerámica italiana decorada con relieves, que a mi entender representan paisajes de zona montañosa, uno de ellos incluye un clásico molino de viento.

En otro orden de ideas apuntaremos que el primer cocinero “Gigi” como todos le conocieron estuvo a cargo de la cocina del restaurante desde la fecha de su inauguración hasta el año de 1973, año en que se retiró. Su trabajo dejó su impronta en la cocina, que hasta hoy distingue a este restaurante de clara raíz italiana. Pasta elaborada a mano, tallarines, tortellinis, pasticho casero, las salsas napolitana y bolognesa para las pastas, también con receta de la casa. el postre de grata recordación zabaglione con savoiardi.

26

Careciendo de este tipo de detalles para la gran mayoría de los restaurantes reseñados en la prensa de la época investigada. Consideré necesaria la digresión anterior, con la clara intención de complementar con valiosa información este trabajo.

Continuando con nuestro tema, en general puede afirmarse que parte de la fórmula para el éxito y como pauta publicitaria los restaurantes ofrecieron el nombre de quienes les atendían, como aval de la calidad de sus servicios y de la excelencia de sus preparaciones culinaria.





Esto cambió poco en nuestra ciudad, años más tarde Carlos Álvarez Amengual, señala que un agudo Felipe Rabán en 1984. “Estuvo al frente del Restaurant “Popular” de su propiedad.

Era un negocio de comidas criollas y precios al alcance de todo el mundo. Allí se encontraba la carne guisada y el tradicional pabellón con barandas, el mute con granitos de maíz, el sancocho de picatierras preparado con gallinas de esas que escarban y comen de todo, el marrano frito o en salsa, los frijoles con tropezones y otras delicias del condumio criollo.” (Carlos Álvarez Amengual.1999. P. 97.)

Notamos que bajo la denominación de **Popular** se encontraron establecimientos con diferentes propietarios, y en distintos años de nuestro lapso de estudio. No fue posible rastrear, si se trataba de una misma razón social, que cambiaba de propietario, o si se trataba de diferentes establecimientos, que recurrieron a esa denominación.

Es importante en cualquier caso anotar que, la oferta de comidas, en asociación o no con la diversión es asunto compartido con otros establecimientos de atención al público tales como: pensiones, bares, botiquines y botillerías tal como lo señalan nuestras fuentes, con algo de antelación, así encontramos a partir del año 1932 que: la pensión Cegarra el 22 de junio de ese año publica: “A las familias participa que los jueves y domingos prepara un bien condimentado mondongo e infinidad de platos” en otro anuncio unos pocos días después del anterior del mismo año la pensión ofrece “Hallacas y Longanizas.”

La diversión recibió de la modernidad, el acompañamiento representado por la música y las noticias gracias a los aparatos de radio y a la rockola, (sic), para amenizar la estadía mientras se comía y/o se bebía.



Rastrear la presencia de estos aparatos en los restaurantes de San Felipe, se dificultó, pero en la vecina población de Guama nos encontramos en 1936, la botillería El Himalaya “Provista de todo en su ramo, bebidas heladas a toda hora del día y de la noche, con un magnífico radio para amenizar las horas que Ud. pase allí...” En: Jaque. Guama, 26 de julio de 1936, año 1, mes 1, nº 1, P/s nº y en cuanto a la rockola para el año de 1953 tenemos noticia de ella, en la misma localidad en un anuncio del Bar- Restaurante La Gran Parada, “Que le ofrece comida a la carta desde las 5 de la mañana hasta las 10 de la noche (...) y una rockola con los últimos hits musicales.” En El Yaracuyano. 1º de mayo de 1953, año 1, nº 10, p. 9.

Otro anuncio del año 1937 nos dice “Bar Océano y Room Avión, Bar “Océano” de Pablo C. Avendaño G. Licores completamente nuevos y de las mejores marcas. En este Bar encontrará **un Restaurant**. Completamente “**moderno**” comidas variadas y al gusto del cliente: **Aseo Esmero Atención Lo mejor del Estado Visítelo**” El Tiempo, segunda etapa. San Felipe, 4 de septiembre de 1937, S/año, mes 3, nº 45, P/s nº

28

En 1943 un bisemanario anuncia: “City Bar ¿Ha visitado Ud. alguna vez el City Bar? Si no lo ha hecho no vacile, ocurra inmediatamente a este simpático Botiquín, donde será atendido cordial y gentilmente por cultos e idóneos empleados y donde conseguirá toda clase de bebidas heladas, dulces. Frutas extranjeras y criollas y un completo surtido de artículos del ramo. No lo olvide. City Bar, Calle comercio San Felipe” Atalaya. San Felipe, 17 de abril de 1943, año 1, mes 1, nº8, P/s nº

En 1943 el Bar Democrático de Ramón Galíndez podemos encontrar ... “bebidas heladas, dulces de todas las clases, Toddy frio y caliente, café con leche, tostadas i empanadas,” ... Argos. San Felipe, 30 de abril de 1943, año 1, mes 1, nº 2, P/s nº



En el año 1950 encontramos el nombre de Silvino Inojosa señalado como propietario del “Botiquín y Restaurant City Bar arriba mencionado el anuncio de prensa dice que es “el sitio predilecto de todos y el más céntrico de esta población. Ofrece a su numerosa clientela ... un variado menú (Chuletas, pollos, ensaladas; etc) ... Copei. San Felipe, 29 de julio de 1950, año 1, mes 1, n° 4, P/s n°

La oferta culinaria en los restaurantes de San Felipe tuvo en nuestras preparaciones criollas tradicionales, el punto fuerte de su servicio. Representada por arepas, empanadas, hervidos, succulentos mondongos, etc., se contó también con la presencia de dulces criollos y bebidas calientes y frías tales como Toddy, café tinto o con leche; Toddy frío y gaseosas, estas bajo la denominación de Fruta Kola, elaborada por la Venezuela Fruta- Kola en la avenida Falcón n.º 48 de la ciudad. Crisol San Felipe, 13 de diciembre de 1938, año I, n° 4, mes II, p/s n.º

y Orange Marbel. Señalada como “famoso producto criollo.” El Relámpago. San Pablo, 1 de mayo de 1943, año I, n° 5, p s/ n°

29

Complemento inseparable de aquella fue la garantía publicitaria de: atención esmerada del personal y propietario del restaurante; así como también comida sana, abundante aseada a precios accesibles.

Modesta Pereira en 1936 dueña del restaurante El *Regional* ofrece a su clientela “Mondongo extra los jueves y domingo y el pimientoso dulce de leche” ... El Noticiero. San Felipe, 23 de enero de 1936, año I, mes 1, n° 2, p s/ n°. Años más tarde (1943) Modesta Pereira, regentará otro restaurante denominado *Jalisco*; en el que se ofrecieron ... “comidas variadas, platos exquisitos. Aseo y atención esmerada. Despacho de viandas a domicilio. Precios módicos.”



El *Restaurante Popular* de Francisco Pereira, en publicidad del mes de enero señala: “Recuerde que los jueves y domingos le ofrecemos el exquisito mondongo” Crisol. San Felipe, 1 de enero de 1939, año I, mes III, n° 6, p s/ n° .

*La indiecita* (1940) establecimiento propiedad de Elías Castillo Bello, en su publicidad señala el costo accesible de la comida y la abundancia de esta. Sin proporcionar nombre o características de las preparaciones que ofrece. Albores. San Felipe, 23 de septiembre de 1940, año 3, mes 30, n°110, p s/ n° Este mismo periódico en el 12 de julio de 1941 ofrece publicidad del antes nombrado *Restaurant Popular*, que agrega a su menú la oferta diaria de: “Dulce de Leche y Torta...”

El restaurante *Bolívar* de Luis Conde (1942) como en el caso de *La Indiecita*, promete “Atención y esmero comida abundante, sana y nutritiva”. Avance. San Felipe, 2 de enero de 1942, año 1, n°25, p s/ n°

Otros dos establecimientos con nombres, escasos de ánimo, El Silencio y *Ayúdame a vivir*, (1944) siguieron la misma pauta publicitaria de los dos anteriores. Comida económica, variada, y buena atención.

El *Restaurante del Mercado* propiedad de Silvino Inojosa, ofrece: “Desde la madrugada hasta la hora de cierre 2 de la tarde ...Sopa de Gallina, Chicharronada, etc., Y el tinto café y con leche. “Atalaya. San Felipe, 31 de marzo de 1943, año 1, mes 1, n° 3, P/s n° Dos años más tarde otro anuncio del mismo restaurante en otro periódico se incorporaría a la oferta anterior unas tostadas.

Hotel Restaurant “Milano” “Comida internacional – todos los domingos pasta al horno y durante la semana variado `menú´. Tallarines al huevo todos los días - Nunca falta el pollo criollo horneado...” El Independiente, San Felipe, 13 de noviembre de 1952, n° 44, p.4.



Restaurant “Napoli”. Atendido por el popular Armando Sabrosos espaghetitis a la italiana. 5<sup>a</sup> Avenida n° 93. San Felipe” El Independiente, San Felipe, 13 de noviembre de 1952, n° 44, p.4.

### *A modo de conclusión*

A la historia del restaurante en San Felipe entre 1936 y 1958, nos acercamos gracias a la prensa local, la misma nos permitió durante el lapso señalado conocer de su presencia. Por ella también sabemos que antes del período escogido, se reseña la existencia de un establecimiento de esta naturaleza, que con el apelativo “Boarding House,” figura en 1895 anunciado por el semanario El Paladión.

Esa noticia, para nosotros constituye suerte de adelanto, en realidad, dichos establecimientos se vinculan más estrechamente a la incorporación de la ciudad a un modo de vida urbano, alrededor del periodo escogido para este trabajo. Dicha circunstancia acercó la mesa pública a la ciudad y su gente, así como, al disfrute de sus sabores y servicios.

En materia gastronómica la comida ofrecida por los restaurantes ciudadanos y los sabores característicos de su oferta en la capital yaracuyana privilegió nuestra cocina la criolla, pero al paladar de los habitantes de la ciudad, se ofrecieron otros sabores, llegados durante los años cuarenta y cincuenta, de la mano de quienes se avecindaron en San Felipe venidos de otras tierras, ellos legaron sus gustos al acervo gastronómico de la ciudad.

La oferta publicitaria resaltó la calidad de los platos, lo económico de los precios, así como lo sano, sabroso, y variado de la oferta de las comidas, que se sirvieron con esmero en un ambiente de sana diversión.



**Fuentes Documentales y Bibliografía**

Registro mercantil de San Felipe Libros de Registros de Comercio desde el 18/02/1924 al 29/12/1958.

Prensa

El Paladión. 4 de abril de 1895, San Felipe, p.48.

Nombre del periódico	Fecha	Año	Mes	Número	Página
<b>Ahora</b>	22/06/1932	1	1	1	=
<b>Alma Libre (Yaritagua)</b>	1/09/1933	2	-	24	=
<b>El Noticiero</b>	21/01/1936	1	1	1	=
	23/01/1936	1	1	2	=
<b>Venezuela Libre</b>	23/06/1936	1	2	19	=
<b>Baluarto Democrático</b>	24/07/1936	1	1	8	=
<b>Jaque</b>	26/07/1936	1	1	1	=
	28/04/1936	1	1	1	=
<b>Orientación (Guama)</b>	10/05/1936	1	2	2	=
	05/07/1936	1	2	2	=
<b>Semilla</b>	21/06/1936	1	1	1	=
<b>Vida Nueva</b>	30/03/1936	1	3	8	=
<b>Voz de la Provincia</b>	13/11/1936	1	1	2	=
	14/11/1936	1	1	1	=
	18/11/1936	1	1	3	=
	21/11/1936	12	1	2	=
<b>El Obrero</b>	28/11/1937	1	1	3	=
	5/12/1937	1	1	4	=
	23/01/1938	1	3	9	=
	06/02/1938	1	3	11	=
	18/06/1939	1	8	35	=



	23/06/1939	1	8	36	=
	13/10/1940	-	-	-	=
<b>El Pueblo (Yaritagua) (Segunda época)</b>	04/03/1937	1	1	2	=
	30/06/1939	1	08	37	=
	16/07/1939	1	10	39	=
	06/08/1939	1	10	42	=
<b>El Paladión (Segunda época)</b>	21/04/1937	1	1	24	=
<b>El Tiempo</b>	04/09/37	-	3	45	=
<b>Crisol</b>	07/12/1938	1	2	3	=
	13/12/1938	1	2	4	=
<b>Aborígen</b>	24/07/1938	1	1	1	=
	29/07/1940	1	-	15	=
<b>Dominguito (Yaritagua)</b>	24/11/1940	1	-	23	=
	16/03/1942	1	1	3	=
<b>Muralla</b>	03/06/1942	1	3	8	2 y 3
	08/12/1942	-	2	5	=
<b>Voz de Yaracuy</b>	19/03/1943	-			
	09/04/1943	-	4	13	=
	30/04/1943	1	1	2	3
	08/05/1943	1	1	3	3
<b>Argos</b>	31/03/1943	1	2	3	=
	14/04//1943	1	1	7	=
	17/04/1943	1	1	8	=
	23/05/1943	1	1	5	3
	20/06/1943	1	3	9	3



	15/08/1943	1	5	17	3
	21/08/1943	1	5	18	3
<b>Atalaya</b>	29/05/1943	1	2	18	=
	16/06/1943	1	3	23	=
	10/07/1943	1	4	30	=
	17/07/1943	1	4	31	=
<b>Relámpago</b>	01/05/1943	1	-	5	=
<b>Clarín</b>	07/10/1945	1	4	14	4
<b>Renovación</b>	22/12/1945	1	-	8	=
<b>El Gallo Pelón</b>	23/06/1946	1	1	1	=
	29/06/1946	1	1	2	=
	16/07/1949	1	-	1	=
<b>Copei</b>	12/08/1950	1	2	6	=
	19/08/1950	1	2	7	=
	26/08/1950	1	2	8	=
<b>El Independiente</b>	11/11/1952	--	-	43	2
	11/11/1952	-	-	43	3
	11/11/1952	-	-	43	4
	13/11/1952	-	-	44	3
<b>El Dia</b>	10/04/1958	1	4	4	=
	27/04/1958	1	4	18	=
	30/04/1958	1	4	20	=
	09/05/1958	1	5	27	=
	22/05/1958	1	5	38	=
	11/07/1958	1	7	78	=
<b>Arista</b>	13/03/1959	1	-	5	=
<b>El Caimán</b>	01/10/1960	2	26	65	=





	10/10/1960	2	26	66	=
	24/12/1960	2	28	79	=

\*Nota: La documentación de la tabla precedente está compuesta por materiales de colecciones incompletas y discontinuas. Igualmente, la ausencia del número de la página obedece, a la falta el mismo en los ejemplares revisados.

Ministerio de Sanidad y Asistencia social. Legislación Sanitaria Nacional, Acuerdos, Leyes, Decretos y Resoluciones Sobre Sanidad Nacional, Vol. I, Caracas, Editorial Jurídica Venezolana S.A., 1967.

---

### *Libros*

Álvarez Amengual, Carlos. Unas Cuantas Crónicas, Coordinación Editorial, Alcaldía de San Felipe, 1999.

Caballero, Manuel. Las Venezuelas del Siglo XX, Caracas, Ed. Grijalbo S.A 1988.

Carrera Damas Germán. Una Nación Llamada Venezuela. Caracas, Monte Ávila Editores, 1984.

Castillo D'Imperio, Ocarina. Los Años del Buldózer, Ideología y Política 1948-1958, Caracas, Fondo Editorial Tropykos, APUCV, CENDES, 1990.

Espinet, Miguel. El Espacio Culinario, de la Taberna Romana a la Cocina Profesional y Doméstica del siglo XX, Col. Los 5 Sentidos, Barcelona, Tusquets Editores, 1984.

Fine, Gary Alan. Kitchens, The Culture of Restaurant Work, Los Angeles, California, University of California Press, 1996.

Finkelstein, Joanne. Dining Out, A sociology of Modern Manners, Cambridge UK, Ed, Polity Press, 1989.



León, Ramón David. Geografía Gastronómica Venezolana, (Col. Yantares), Caracas, Línea Editores, 1984.

Lombardi, John V. Venezuela la Búsqueda del Orden El Sueño del Progreso, (Serie General Estudios y Ensayos), Barcelona, Editorial Crítica, 1985.

Lovera, José Rafael. Gastronáuticas, (Ensayos Sobre Temas Gastronómicos), Caracas, C.E.G.A., 1989.

\_\_\_\_\_. Historia de la Alimentación en Venezuela, Caracas, Monte Ávila Editores, 1988.

Perazzo, Nicolás. Hechos y Nombres del Yaracuy, Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1982.

Perera, Ambrosio. Historia Político-Territorial de los Estados Lara y Yaracuy, Caracas, editado por C.A., Artes Gráficas, 1946.

---

Pino Iturrieta, Elías, Rafael Arraíz Lucca, Inés Quintero y Otros. Juan Vicente Gómez y su Época, (Colección Tiempo de Venezuela) Caracas, Monte Ávila Editores, 1988.

Ravell, Alberto. Por los Caminos del Yaracuy, San Felipe, Ediciones de la Coordinación de Cultura del estado Yaracuy, 1998.

Spang, Rebeca L. The Invention of the Restaurants, Paris, and Modern Gastronomic Culture. Cambridge, Massachusetts, Harvard University press, 2000.

Velásquez, Ramón J. y Otros. Balance del Siglo XX venezolano, (Ensayos) Caracas, Fundación Francisco Herrera Luque, Caracas, Editorial Grijalbo de Venezuela S.A., 1995.

Vila, Marco Aurelio. Aspectos Geográficos del estado Yaracuy, (Serie Monografías Económicas Estadales), Caracas, C.V.F., 1996.

## **Anexos**



Esta sección está constituida en primer lugar por un menú, seguida de un conjunto de copias de anuncios publicitarios de algunos restaurantes locales, y copia parcial del registro mercantil de uno de ellos.

### **Menú.**

En virtud de que no hubo a disposición ningún ejemplar de carta o menú de alguno de los restaurantes mencionados en este artículo. Solo con fines ilustrativos nos atrevimos en este caso, a ofrecer un ejercicio libre, de lo que pudo ser un ejemplar de estos, en cualquiera de los establecimientos reseñados, utilizando a tal fin lo que ofreció la publicidad relacionada con los mismos.

Desayuno. Arepas, Tostadas, Empanadas, Chicharronada y Longanizas

Bebidas. Café negro (Tinto) Café con leche. Toddy caliente.

Almuerzos. Sopa de gallina, Hervido de res, Mondongo.

Bistecks, Chuletas de cerdo, Pollo horneado, Parrilla.

Tallarines al huevo, Pasta al horno. Espaguetis a la italiana

Hallacas.

Postres. Dulces Criollos en Almíbar, “pimientoso dulce de leche”,

Torta, y Ponqué.

Bebidas. Gaseosas: Fruta Kola elaborada por la Venezuela Fruta- Kola en la avenida Falcón n° 48 de la ciudad. Crisol San Felipe, 13 de diciembre de 1938, año I, n° 4, mes II, p/s n°

y Orange Marbel. Señalada como “famoso producto criollo.” El Relámpago. San Pablo, 1 de mayo de 1943, año I, n° 5, p s/ n° .

Cenas. Pollo a la Diabla, Ensalada, Espaguetis a la italiana.

Chuletas, Pollo horneado.

Postres. Dulces criollos, y Pastelería.



Bebidas. Café, y bebidas alcohólicas tales como: Cervezas, Whisky, Vinos y Brandy.

### **Anuncios Publicitarios y Registro Mercantil.**

#### Boarding House

“Con este Título han establecido en esta plaza, el industrial y activo Rafael F. Rocha y el incansable Braulio Vásquez, una casa Restaurant donde se encontrarán exquisitos licores, conservas alimenticias, dulces extranjeros (sic) y criollos, cigarrillos y tabacos y todo lo que constituye un botiquín bien provisto. Además, se encuentra comida a todas horas del día y de la noche. En conclusión, la casa de los señores Rocha y Vásquez, tendrán (sic) un billar americano y todo género de diversión culta y social. Felicitamos a los parroquianos” El Paladión. San Felipe, 4 de abril de 1895, serie 1, n°3, p.4.

#### El Regional

“Visite “El Restaurante El Regional atendido por sus dueños comida a la carta y por viandas al gusto del cliente.

Mondongo extra los jueves y domingos y el pimientoso dulce de leche.

Café con leche, desde las 4 de la mañana. Modesta de Pereira”. El Noticiero. San Felipe, 23 de enero de 1936, mes 1, año 1, n°2, P/s n°

#### El Popular

“Oiga Señor Si Ud. quiere Comer bien y barato Visite el Restaurant Popular de Francisco Pereira donde encontrará platos variados y al alcance de su bolsillo. No lo olvide Restaurant Popular” Crisol. San Felipe, 07 de diciembre de 1938, año 1, mes II, n°3. P/s n°

#### El Popular

De Francisco Pereira”. Luego de felicitar por las fiestas de navidad y el año nuevo. “Recuerde que los jueves y domingos le ofrecemos el exquisito mondongo” Crisol. San Felipe, 01 de enero de 1939, año 1, mes III, n°6. P/s n°

#### La Indiecita



“La Indiecita Restaurant y Hospedaje comida abundante a toda hora precios al alcance del bolsillo Espero su visita Atendido por su dueño Elías Castillo Bello al frente del cine Central”, Albores. San Felipe, 23 de septiembre de 1940, mes 30, año 3, nº 110, P/s nº

Ayúdame a vivir

“Ofrece sus comodidades y buen menú a todos sus visitantes. Ocurra a él y lo hará su predilecto. Nicolasa Camacho a media cuadra de la farmacia Central” Albores. San Felipe, 18 de agosto de 1941, mes 39, año 4, nº 130, P/s nº

Bolívar

“Frente al parque Junín. Atendido por su propio dueño – Atención y esmero comida abundante, sana y nutritiva. Luis Conde” Avance. San Felipe, 02 de enero de 1942, año 1, nº 25, P/s nº

Jalisco

“Restaurant Jalisco de Modesta Pereira - San Felipe – Situado frente al cine ‘Tropical’, en la calle ‘Zamora’ atendido personalmente por su dueña, a toda hora del día mantiene un confort suculento en comidas variadas. Se envían viandas a domicilio: sus precios están al alcance de todos. Aseo y Servicio Esmerado Argos. San Felipe, 17 de julio de 1943, año 1, mes III, nº 13. P/s nº

Restaurant Del Mercado

“atendido por su propietario Silvino Inojosa: en el encontrará, desde la madrugada hasta la hora de cierre 2 de la tarde- un confort completo para satisfacer el gusto más exigente, Sopa de Gallina, Chicharronada, etc. Y el tinto café y con leche”. Atalaya. San Felipe, 31 de marzo de 1943, año 1, mes I, nº 3. P/s nº

El Silencio

“Comida variada higiénica y barata. Situado en las cuevas de Avendaño” Avance. San Felipe, 18 de enero de 1945, mes 1, año 5, nº 789, P.4

Junín



“Francisco Pinto ofrece a su numerosa clientela y público en general el Bar y Restaurant ‘Junín’ Atención Esmerada – Precios Módicos – Dirección Parque ‘Junín’- San Felipe- Yaracuy” El Compás. San Felipe, 27 de mayo de 1945, (Segunda época) nº 9, P/4.

#### Café Xochimilco

“Ofrece exclusivo para familias moderno reservado.

Chuletas de cerdo, Bistechs, Ensaladas, Parrillas, etc., etc. (...) abierto hasta la una de la madrugada.

Luis Rodríguez P.” Acción, San Felipe, 22 de marzo de 1947, mes 2, nº7, P/s nº

#### Hotel Restaurant Milano

“Comida Internacional - todos los domingos pasta al horno y durante la semana variado ‘menú’- Tallarines al huevo todos los días – nunca falta el pollo criollo horneado Quesos importados y nacionales. Fiambres de todas clases y de la mejor calidad. Licores y cerveza. Cuando quiera pasar un rato agradable y saludable visite el reservado familiar del Hotel Restaurant ‘Milano’. Donde le atenderá el popular ‘Andrés’ (mago de la cocina en San Felipe) 6 Avenida Nº 97. Dentro De Pocos Días Sorprenderá a su clientela con una original comida... ¿...?” El Independiente. San Felipe, 13 de noviembre de 1952, nº 44, P/3

#### Hotel Restaurant Milano

“Hotel Restaurant ‘Milano’ Comida Internacional – Todos los domingos pasta al horno y durante la semana variado menú. – Tallarines al huevo todos los días – Nunca falta el pollo criollo horneado – Quesos importados y nacionales. Fiambres de todas clases y de la mejor calidad – Licores y Cerveza. – Cuando quiera pasar un rato agradable y saludable. Visite el reservado familiar del Hotel Restaurant ‘Milano’, donde lo atenderá el popular ‘Andrés’ - (mago de la cocina en San Felipe) 6ª Avenida Nº 97 SERVICIO DE PASTELERÍA. TORTAS PARA FIESTAS Y CUMPLEAÑOS.” El Independiente. San Felipe, 01 de febrero de 1953, nº 56, P/4

#### Restaurant Napoli



“Atendido por el popular Armando Sabrosos espaguetis a la italiana.

5 Avenida Nº 93. San Felipe. El Independiente. San Felipe, 13 de noviembre de 1952, nº 44, P/3

Hotel y Restaurante Yurubí

Figura en los libros del Registro Mercantil de la ciudad, una compañía de nombre colectivo, constituida por Flavio Toairi Zuppini y Remo Iancanari Mirandola, denominada Hotelera Río Yurubí, cuyo objeto es: “la explotación del negocio de Hoteles, Restaurant y Bares” domiciliada en el Hotel Yurubí, avenida El Playón de esta ciudad. Registro Mercantil de la ciudad de San Felipe. Año de 1957

El Naranjal\*

“Bar y Restaurant Naranjal. Carretera Panamericana, frente a la entrada de Cocorote. Especialidad: Lapa Horneada los sábados y domingos; Pollo a la Diabla y la incomparable parrilla. La mejor atención se la presta ‘El Pelón’ con su ayudante ‘El Negrón’”. El Día. San Felipe, 09 de mayo de 1958, año I, nº 27, P/s nº

La Catalana

“Que estas Navidades sean disfrutadas con la mayor felicidad es un deseo de Fuente de soda ‘La Catalana’ La que a la vez tiene el infinito placer de ofrecer el siguiente Menú; Lechón Horneado, Pavo, Hallacas, y sus respectivos pasapalos, además en licores el siguiente Stock: Whisky, Champaña, Brandy Francés y Españoles, Vinos finos de todas las marcas y todo lo relacionado con el ramo. Y anuncia lo que todo el mundo esperaba: Grandes Bailes los días 24, 25 y 31 de Diciembre allá les esperamos, con la atención, seriedad y honradez que nos ha distinguido siempre. Carretera Panamericana -Teléfono 1784 - San Felipe- Edo Yaracuy”.

El Caimán. San Felipe, 24 de diciembre de 1960, año II, mes 28, nº 79, P/4.

\*Este Restaurante, que también presta sus servicios hasta la fecha, ha sido incluido en este registro, a pesar de no encontrarse dentro de los límites de San Felipe. El



hecho de su cercanía geográfica ha hecho que forme parte de los restaurantes que se frecuentan como si se hallara dentro del perímetro de la ciudad.

#### El Naranjal

“Bar y Restaurant Naranjal. Carretera Panamericana, frente a la entrada de Cocorote. Especialidad: Lapa Horneada los sábados y domingos; Pollo a la Diabla y la incomparable parrilla. La mejor atención se la presta ‘El Pelón’ con su ayudante ‘El Negrón’”. El Día. San Felipe, 09 de mayo de 1958, año 1, n° 27, P/s n°

---

