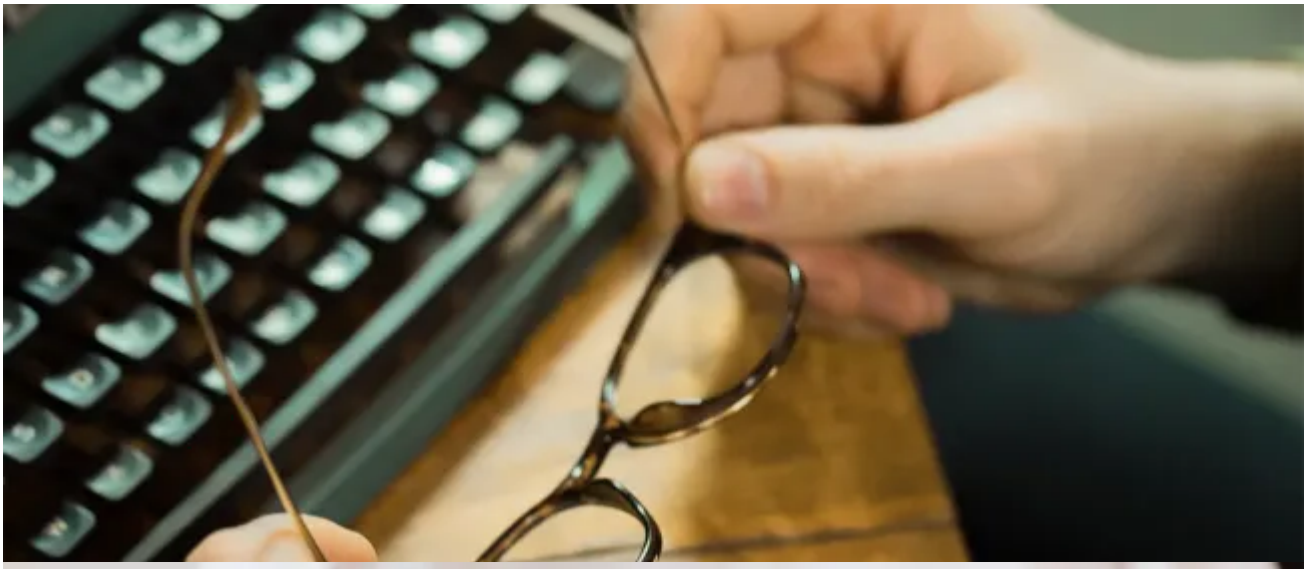
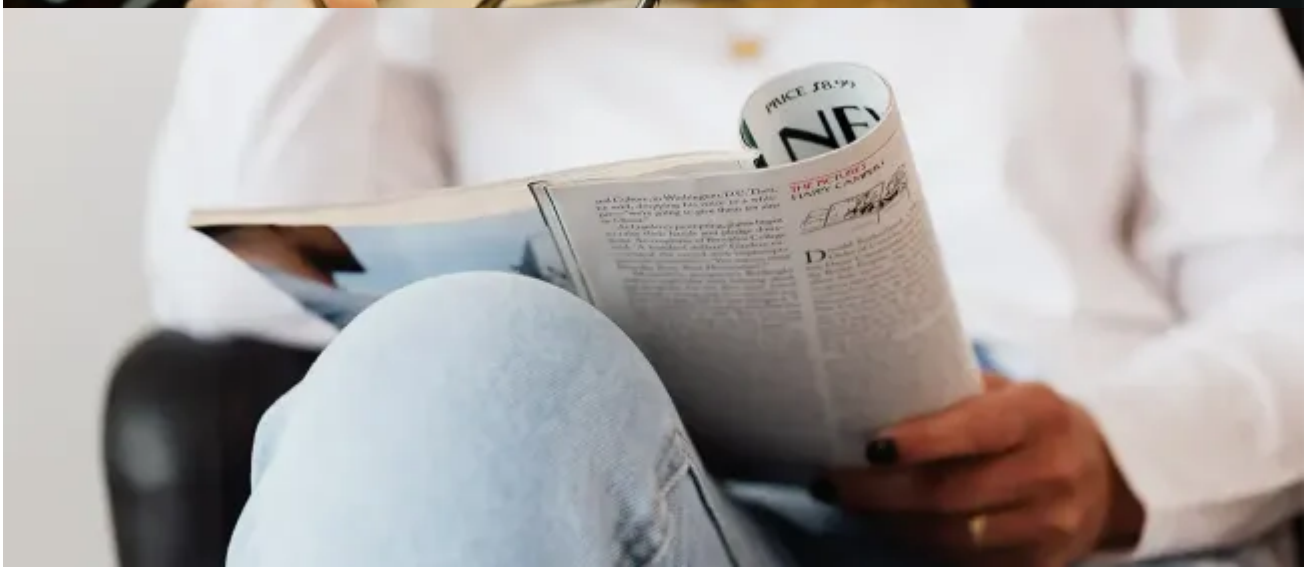
El notable impacto del Libro Rojo de Scannone





Tiempo de lectura: 4 min.

José E. Rodríguez Rojas

Vie, 07/01/2022 - 12:44

“Mi Cocina” de Armando Scannone ha sido una de las obras de mayor impacto en el quehacer diario de las familias venezolanas. Contribuyó a la revalorización de la cocina venezolana a nivel de las familias y de la cocina profesional, posibilitando la recuperación de platos en proceso de extinción. El recetario es reflejo del estilo de vida de una clase media en extinción y de la amalgama de influencias de la cocina local, donde destaca el aporte de la inmigración.

El chef Sumito Estévez en un programa dedicado a Armando Scannone y su libro, señalaba que el autor del Libro Rojo fue un gran entrevistador, entrevistó a su mamá y a las cocineras populares que laboraban en su casa, lo cual fue el punto de partida de su obra. Contó con el apoyo de personas de su entorno que ayudaron en el proceso de ubicación de recetas y prueba de los platos. A continuación anotó, hizo un registro de la información obtenida, lo cual fue uno de los aciertos del gastrónomo pues, según Sumito, las tradiciones culturales que no se registran se pierden. Esta labor de localización prueba y registro de recetas comenzó en 1960 y duró diez años. Finalmente la información obtenida fue catalogada por orden alfabético y grupo de alimentos dando lugar al famoso Libro Rojo, llamado así por el color rojo encendido de su portada.

Otro acierto de Scannone fue que presentó las recetas de tal modo que fueran replicables por personas con ninguna o poca experiencia en la cocina. Para ello presentó las recetas de tal modo de facilitar su lectura; en segunda lugar estableció medidas precisas para el uso de los ingredientes. No se trataba de una pizca de pimienta sino de un octavo de cucharadita, ni de un puñito de sal sino de media o una cucharadita.

EL libro posibilitó que la cocina venezolana tomara nuevos aires en el mundo familiar lo que generó un nuevo ambiente en el cual las nuevas generaciones tuvieron un referente concreto para definir eso que se llama la venezolanidad, referido al ámbito de la cocina. Ello potenció una demanda por parte de los potenciales cocineros que ubicó al Libro Rojo como el más vendido en la historia reciente de Venezuela.

El libro es un recetario que constituye un inventario bastante exhaustivo de los platos integrantes de la cocina local, en particular de la caraqueña. En ese sentido se convirtió en un referente obligado incluso para los restaurantes y profesionales de la cocina. Permitió que la cocina venezolana entrara con pie firme en el mundo de la alta cocina. Hasta ese momento este mundo estaba monopolizado por la cocina francesa. Sin embargo a partir de la aparición del Libro Rojo de Scannone ello cambió, Los restaurantes caraqueños comenzaron a valorizar la cocina venezolana como una opción y los jóvenes aspirantes a chef comenzaron a incluirla en sus planes de formación. Sumito Estévez es un ejemplo de ello, es parte de la diáspora y un chef apasionado por la cocina local, tiene desde hace varios años un canal de YouTube donde se ha dedicado a promover la cocina venezolana.

Un aporte singular de la obra de Scannone es que ayudó a recuperar platos de la cocina criolla que se estaban extinguiendo por desuso, como fue el caso de la Polvorosa de Pollo. La Polvorosa es un pastel de masa quebradiza muy sabroso, difícil de elaborar, que se preparaba en ocasiones especiales. Estaba en proceso de extinción cuando Scannone lo recuperó y lo incluyó en su libro. Actualmente es un plato icónico de muchos chefs.

El libro es un relejo de la venezolanidad en la medida que concebimos ésta como una amalgama de influencias, producto de las corrientes migratorias que arribaron a Venezuela, como españoles e italianos. Además están las influencias que recibe el país en su condición de país caribeño. Adicionalmente es necesario resaltar la influencia de la colonia, de particular importancia en platos como el asado negro.

El Libro Rojo no es un recetario de cocina criolla o popular, si bien contiene un inventario bastante exhaustivo de los platos integrantes de la cocina popular o criolla venezolana. La obra está integrada por los platos que consumía la clase media caraqueña en la década de 1950 y 1960, donde figuran algunas delicateses como langosta, de la cual se incluyen 15 platos, faisan, foie- grass, bacalao, caviar. Viandas particularmente costosas y de difícil acceso para el venezolano de a pie. Se trata de la dieta de una clase media de elevado poder adquisitivo gracias a la fortaleza del bolívar que posibilitaba que los derivados del trigo como las pastas y el pan fueran elementos claves de la dieta, a pesar de que nuestro país no es productor de trigo.

Lamentablemente el maestro Scannone ya no está con nosotros. Afortunada- mente recibió en vida varios reconocimientos por su excepcional obra. Uno de estos se lo hicieron varios chefs en el año 2012, entre los que podemos mencionar a Edgar Leal y Sumito Estévez, quienes elaboraron sus versiones de varios platos del Libro Rojo, los cuales degustaron en el restaurant El Alto, uno de los de mayor renombre de la capital.

Profesor UCV

ver PDF
Copied to clipboard