



*The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library*

**This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.**

**Help ensure our sustainability.**

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

[aesearch@umn.edu](mailto:aesearch@umn.edu)

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

*No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.*

## JOSÉ RAFAEL LOVERA (1939- 2021). *In memoriam...*

Rafael Cartay<sup>1</sup>  
(20 de octubre de 2021)

¡Qué puedo yo decir! Me dolió mucho esa muerte. Más todavía porque pienso que – aparte de la ausencia del amigo respetado y querido, un fuerte dolor en sí mismo–, su muerte constituyó una pérdida irreparable en la difícil empresa de componer una reflexión auténtica para descifrar los fundamentos de nuestra memoria gustativa, soporte de nuestra identidad cultural nacional. Fueron muchos años de intercambio intelectual con José Rafael Lovera, en quien yo reconocí a un investigador con un elevado rigor profesional. Lovera era un verdadero maestro, que supo –a pesar de los inevitables desencuentros propios de toda amistad intelectual, que los hubo–, valorar críticamente los aportes del otro. Así ocurrió entre los dos, desde 1988 –cuando él publicó su obra fundamental– y yo apenas me iniciaba, escribiendo uno de mis primeros trabajos sobre historia de la alimentación de Venezuela: *La mesa de la meseta*, una historia gastronómica de Mérida. Desde entonces, siempre lo consideré un guía –y una inspiración– en ese camino apasionante de esa parte de la historia de las mentalidades, en la cual él fue pionero indiscutible en nuestro país. A pesar de tener muchas actividades y compromisos, él siempre guardaba parte de su precioso tiempo para dedicárselo a la investigación histórica, apoyándose en valiosos amigos suyos, como Germán Carrera Damas, iniciador de una mirada crítica del acontecer de la historia contemporánea de Venezuela. Por medio de Lovera, tuve acceso privilegiado y cálido a esos amigos: a Germán, nuestro gran historiador; y a Armando Scannone, quien ha escrito una página gloriosa y bien reconocida en la evolución de la cocina venezolana –en especial de la cocina caraqueña, que era entonces la caja de resonancia de lo que ocurría en Venezuela en materia culinaria–.

Poco a poco comencé a transitar otro camino: el de la historia de las cocinas regionales, hasta entonces tratadas como las hermanas pobres del proceso de la gastronomía nacional, que no estaban situadas a la altura de la hermana consentida del gran linaje. Empecé a adentrarme, ahora de la mano del gran periodista gastronómico que fue Ramón David León, con su *Geografía gastronómica de Venezuela*, y hacia allí dirigí mi mirada y mi tiempo como investigador. Pero el rigor de Lovera en sus investigaciones fue mi guía y siempre lo consideré un maestro del género. Por eso agradecí siempre sus valiosos aportes y el regalo maravilloso de haberlo tenido como amigo. Cada cultura tiene una narrativa en la que cuenta su manera particular de aproximarse a la naturaleza, que la rodea y sustenta, y de

---

<sup>1</sup> Economista (Universidad Central de Venezuela-UCV, Caracas); M.Sc. en Economía Agrícola (Colegio de Postgraduados, Chapingo, México/IICA-OEA, Turrialba, Costa Rica); Doctor del Tercer Ciclo (Université de Paris I-Pantheon-Sorbonne, Francia). Profesor jubilado Universidad de Los Andes (Mérida, Venezuela) e investigador emérito del Centro de Investigaciones Agroalimentarias «Edgar Abreu Olivo» (CIAAL-EAO, FACES-ULA); Profesor-investigador de la Universidad Técnica de Manabí-UTM (Portoviejo, Manabí, Ecuador). Dirección postal: Universidad Técnica de Manabí. Av. Universitaria, Apdo. 82. Portoviejo, Manabí, Ecuador. ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-5870-5658>. Teléfono: +593 0983348876; e-mail: rafaelcartay@hotmail.com

mirar y de explicar el mundo. Sin esa aproximación, que tiene la forma de un relato y un cuadro de prácticas relacionadas con la producción, distribución, transformación y consumo de sus alimentos, no es posible crear una cultura ni garantizar su sobrevivencia.

La historia de la gastronomía opera como un fuerte caparazón, como una dura cubierta que envuelve ese relato complejo hecho de partes blandas, que se nos aparece como un patrimonio intangible, transferible, delicado, huido, que nutre nuestra identidad y en el que nos reconocemos como lo que somos en sociedad. Eso era para mí José Rafael Lovera y tuve la suerte de decírselo. Era, para mí, el impecable autor de ese relato, por el tiempo temprano en que lo hizo y por su rigor académico. Lovera dejó, con sus libros, una herencia intelectual que marcó la investigación histórica de la alimentación en Venezuela; en especial con *Historia de la alimentación en Venezuela*, la obra clásica de nuestra disciplina, publicada en 1988. Ese libro fue el fundamento con el que se inauguró la primera cátedra universitaria de historia de la alimentación en el país, en la Universidad Central de Venezuela, en un tiempo en el que la historia era otra cosa, concentrada en narrar episodios de guerras y vidas de luchadores militares y civiles. Allí, en esa cátedra, estuve invitado por él, hablando de la importancia de la cocina regional.

Pero Lovera no fue solo autor, sino también actor principalísimo del devenir de nuestra gastronomía. Fue cofundador de la Academia Venezolana de Gastronomía (AVG), profesor de la Escuela de Historia de la Universidad Central de Venezuela, Individuo de Número de la Academia Nacional de la Historia y creador del Centro de Gastronomía (CEGA), una escuela de cocina que hizo escuela y que alberga la más grande biblioteca de ciencias sociales relacionadas con la alimentación en el país. Esa biblioteca, la más rica del país en su género, cuenta con más de 9.000 títulos y una impresionante colección de manuscritos de cocina. De su afán coleccionista fui testigo y pequeño cómplice. Eso fue José Rafael Lovera: un protagonista, un pionero, un testigo y un constructor de la gastronomía venezolana. Él supo cumplir su tarea, y lo hizo con excelencia. Tras mucho darnos, dejó esa casa común que es nuestra gastronomía, construida sobre fuerte roca. Y se mudó luego hacia esa parte de la memoria colectiva, que se confunde con el corazón de una nación que amó tanto. Desde allí lo recordaremos con afecto. *Hasta luego...*