



*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.*



*RESEÑAS Y MISCELÁNEOS*

*Don Armando Scannone*  
 Fuente: fotografía  
 publicada en el portal  
<http://www.cloktower.org>



*Don Rubén Santiago*  
 Fuente: fotografía publicada por  
 Zahamin De Beer (09 de  
 diciembre de 2021) en Twitter  
 [@ZahaminDeBeer], en [https://  
 /twitter.com/zahamindebeer/  
 status/1468944939576815629](https://twitter.com/zahamindebeer/status/1468944939576815629)

## LA GASTRONOMÍA VENEZOLANA ESTÁ DE LUTO (A LA MEMORIA DE DON ARMANDO SCANNONE Y DE RUBÉN SANTIAGO)

Rafael Cartay<sup>1</sup>

2021 fue un año aciago para Venezuela. Pocas satisfacciones dejó ese año al país. Como dijera el poeta español Miguel Hernández ante la muerte de su amigo Ramón Sijé: «.../ un manotazo oscuro, un golpe helado,/ un hachazo invisible y homicida, / un empujón brutal te ha derribado»<sup>1</sup>. Así fue. Como un viento poderoso y malsano, arrancó del mundo de la gastronomía, sin piedad, a tres de sus mayores exponentes. Primero fue José Rafael Lovera (1939-2021), a quien dedicamos un homenaje *In Memoriam* en nuestra revista Nº 52. Luego, meses después, nos quitó, avara e injusta, como a menudo es la muerte —el mismo día— a *Armando Scannone* (1922-2021) y a *Rubén Santiago* (1948-2021). No obstante, la parca, esta vez, no se salió enteramente con la suya. Los tres dejaron el recuerdo de una obra memorable que se quedó sembrado en el corazón de los venezolanos.

A Don Armando Scannone (1922, Santa Teresa del Tuy-2021, Caracas) hay varias maneras de aproximarse. Una es la de vivir la maravillosa experiencia de repetir una receta de cocina del *Libro Rojo*, el libro más importante de Scannone y el más conocido y vendido en la historia de la cocina venezolana, desde su aparición en 1982. Publicó otros libros: conocidos popularmente como el *Libro Azul* (1994), el *Libro Verde* (2010), el *Libro Amarillo* (2010) y el *Libro Anaranjado* (2013). No obstante, ninguno de ellos logró la fama del *Libro Rojo*, que se convirtió en el corpus culinario imprescindible de la cocina caraqueña. Ese libro era la «biblia» para las jóvenes casaderas caraqueñas y para los que se marchaban del país huyendo del oprobio, la pobreza y la falta de oportunidades. Armando era incansable: escribió, además, más de 100 artículos gastronómicos para el diario *El Universal*, ilustrados por la admirada Rayma, así como en otros medios como la revista *Pandora*, suplemento del diario *El Nacional*. En cierta manera, el *Libro Rojo* era la síntesis de la cocina nacional: meterlo en la maleta equivalía —y aún equivale— a llevarse en el equipaje el sentimiento simbólico máspreciado de

---

<sup>1</sup> Economista (Universidad Central de Venezuela-UCV, Caracas); M.Sc. en Economía Agrícola (Colegio de Postgraduados, Chapingo, México/HICA-OEA, Turrialba, Costa Rica); Doctor del Tercer Ciclo (Université Paris I-Panthéon-Sorbonne, Francia). Profesor jubilado Universidad de Los Andes (Mérida, Venezuela) e Investigador Emérito del Centro de Investigaciones Agroalimentarias «Edgar Abreu Olivo» (CIAAL-EAQ/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](mailto:rafaelcartay@hotmail.com)

<sup>2</sup> Poema «Elegía a Ramón Sijé», del Poemario: *El rayo que no cesa*. En: Instituto Damià Campeny. (2010). *Antología poética de Miguel Hernández*. Barcelona, España: Instituto Damià Campeny.

la memoria gastronómica del país amado que se quedaba atrás. La diáspora venezolana, de millones de compatriotas regados por el mundo, la mayoría en condiciones de una enorme precariedad, trató de reconstruir su patria lejana recomponiéndola en la cocina, muchas veces ayudada por la sabia orientación de las recetas precisas de la obra de Scannone. Y nuestra cocina se multiplicó en el extranjero. Otra manera de aproximarse a él es a través de su importante y diverso legado. Uno ha sido su contribución al desarrollo del gremio profesional de la Ingeniería, al ser parte entusiasta de la directiva del Colegio de Ingenieros y con sus aportes al mundo del urbanismo, con obras como la del Izcaragua Country Club, en Caracas y la de La Urbanización El Trigal, en Valencia. Otro es la institucionalización de la actividad gastronómica, al ser uno de los fundadores de la Academia Venezolana de Gastronomía (AVG), que estableció premios de estímulo para cocineros, escritores, periodistas, empresas y emprendimientos que han contribuido con el desarrollo de nuestra gastronomía. La querida Ivanova Decán Gambus, pilar de la AVG, habló alguna vez de la «generación Scannone», la que aprendió a cocinar con la guía de sus libros. Otra manera de acercarse a Scannone fue a través de la frecuencia en el trato, en cuanto evento gastronómico había. Conversé muchas veces con él, desde que lo conocí a instancias de mi amigo José Rafael Lovera, también lamentablemente fallecido en el 2021. Algunas veces fuimos comensales de la misma mesa (de *cum*, con, y *mensa*, mesa), en cuya sobremesa brillaba el talento y la gracia narrativa de Armando, que era un ameno conversador. Admiré mucho a Scannone y valoré su benéfica influencia en la cocina venezolana. No obstante, él siempre decía que su libro era solo la expresión de la cocina a «la manera de Caracas», como reza el subtítulo de su libro. Y era verdad. En su cocina, con el apoyo de su ayudante, se esforzó —durante más de diez años— por recuperar de manera fiel, tanto como pudo, apelando a su memoria gustativa, los sabores de la mesa de su casa familiar caraqueña. Y lo logró. El periodista y biógrafo venezolano Diego Arroyo Gil (26/07/2016<sup>3</sup>, p. s/n) entrevistó a Scannone, confrontándolo con su concepto sobre su trayectoria y legado:

(...) mi vida ha sido fructífera. Yo me gradué, trabajé como ingeniero e intervine en la construcción de obras importantes en el país, como la represa del Guárico. Desde el punto de vista profesional tuve una actuación éxitos. Y mi contribución a la gastronomía ha dado frutos... Mis libros contribuyeron a que el venezolano tuviera fe y confianza en su cocina.

Y sobre la vida: «La vida es un reto que tienes que vencer cada momento... Si no, es un fastidio... mentalmente hay que estar siempre venciendo el desafío que es vivir. Vivir es un desafío con uno mismo (*idem*).

A Rubén Santiago, el único de los tres que era cocinero profesional, lo cargo en el corazón, enredado en un abrazo que se quedó congelado en el aire de la despedida. Rubén procedía de una modesta familia trujillana radicada en la población de Sabana Grande, cercana a Betijoque. Desde muchacho, a los 16 años, se fue a vivir a Caracas con un pariente, donde comenzó su temprano aprendizaje como cocinero y barman. A los 27 años llegó a Margarita y allí se radicó. Abrió La Casa de Rubén, en Porlamar. Se convirtió así, poco a poco, en «un margariteño nacido en Trujillo», como él se autodefinía. Hablar con él era

<sup>3</sup> Arroyo Gil, D. (26 de julio de 2016). Armando Scannone: «Hay que estar siempre venciendo el desafío que es vivir». *Runrunes Web*. Recuperado de <https://runrun.es/investigacion/272186/armando-scannone-hay-que-estar-siempre-venciendo-el-desafio-que-es-vivir/>

una delicia y una clase de cómo amar verdaderamente a la patria y a su pueblo. Una experiencia inolvidable resultaba visitar con él el mercado pesquero, donde los pescadores ofrecían sus productos recién salidos del mar. Entre risas y bromas te explicaba, uno a uno, los atributos de cada especie marina, mientras se le acercaban los vendedores a saludarlo con cariño, a pesar de que les llamaba la atención sobre las posibles ofertas engañosas que hacían a los clientes desconocedores del producto. Rubén era un maestro que se movía en los mercados populares como si estuviera en un aula de clase. Su libro *«La vuelta a la isla en ochenta platos»* se convirtió en un éxito, desde su aparición en 1988. Mientras preparaba otra edición, llevaba más de seis, lo sorprendió la muerte. Allí, entre sus páginas, están las recetas de los platos más emblemáticos de su cocina: el pastel de chucho, la ensalada catalana, el dulce de curichagua. Siempre me ha llamado la atención de cómo una preparación tan relativamente nueva, con poco más de treinta años de existencia, apenas el tiempo de una generación –como es el *pastel de chucho*<sup>4</sup> creado por Rubén– se haya convertido en poco tiempo en la preparación culinaria más conocida de la isla; y que muchos tengan, erróneamente, como un plato tradicional, que debería tener al menos dos generaciones auestas. Ese pastel es una refinada adaptación del cuajao de chucho, un plato popular en la región de la costa marítima oriental, elaborado con chucho, huevos, papas y ají dulce. El chucho es un pez raya, cartilaginoso, con alas pectorales en forma de alas, con el cuerpo pintado con pequeñas manchas blancas sobre un fondo oscuro azul oscuro, casi negro, tal como lo describe Verni Salazar en una publicación sobre el plato. Rubén le cambió el aspecto y la composición, lo hizo suyo y de Margarita. Sustituyó la papa por el plátano maduro y el huevo por una salsa bechamel; le dejó el ají dulce margariteño y le agregó queso amarillo holandés, conocido como queso de bola. El arquitecto Fernando Escorcía<sup>5</sup>, promotor junto con Rubén del Festival Margarita Gastronómica –que constituye el alma de la celebración gastronómica en esas tierras–, resume lo que representaba Rubén en la isla: «Un extraordinario ser humano amoroso, amable, lleno de bonhomía, que todo quien lo conocía terminaba queriendo. El dejó una huella cariñosa en la gente, a la que ayudaba generosamente. Era un compendio de sabiduría de la cocina popular margariteña». Con mi amigo Rubén Santiago quedó en el aire un abrazo y una conversación inconclusa. Yo me refugio nuevamente en los versos de Miguel Hernández: «Que tenemos que hablar de muchas cosas, / compañero del alma, compañero»<sup>6</sup>.

---

<sup>4</sup> Receta disponible en <https://gastronomiaenvenezuela.com/pastel-de-chucho/>

<sup>5</sup> Escorcía, F. (18 de febrero de 2022). *Comunicación personal*. [Directivo de Margarita Gastronómica].

<sup>6</sup> [Nota del Editor] En fecha 20/03/2022 el diario venezolano *El Nacional* publicó un homenaje a Don José Rafael Lovera en su semanario *Papel Literario*. Además de un texto de la autoría del desaparecido venezolano, hay allí contribuciones y despedidas de Lena Yau, Germán Carrera Damas, Ocarina Castillo D'Imperio, Rafael Cartay, Ivanova Decán Gambús, Miro Popic, María Fernanda Di Giacobbe, Mercedes Oropeza, Roberto Lovera De-Sola, Juan Alonso Molina Morales, Emanuele Amodio, Luis E. Molina, Ocarina Castillo D'Imperio, Naudy Trujillo Mascia, Neller Ochoa, Marianella Herrera Cuenca, Fabiola Velazco Pérez, Fidel Flores, Marianne Robles, Mirla Alcibiades, Ivanova Decán Gambús y Julio Bolívar (coordinador del número especial). Puede accederse en el enlace: <https://lawebdelasalud.com/wp-content/uploads/2022/03/PDF-PAPEL-LITERARIO-2022-MARZO-20.pdf>