



# UN FINO CABALLERO

Por Weidler Guerra Curvelo

[f weidler](#) [@weidldguerracurveli](#) [@yorija](#)

**H**ace varios años el destacado abogado e historiador Rafael Lovera se encontró en Bogotá invitado como jurado del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales. Lovera ha sido considerado el padre de los estudios de alimentación en Venezuela. Habiendo leído previamente la información de los platos que se presentaban había uno que evocaba la presencia holandesa en nuestro territorio durante el periodo colonial. Al momento de presentarlo ante el jurado el participante lo hizo rodeándolo de muchos y heterogéneos acompañantes que opacaban al plato principal. Cada uno de estos eran digno de una historia particular. De esta manera las orejas de cerdo ahumadas se perdieron en el escenario como la sombra de un ciudadano entre la multitud de una plaza. Ante ello y con inocultable decepción el profesor Lovera citó la célebre frase de Voltaire:

José Rafael Lovera había nacido en Caracas en 1939. Era miembro de la Academia Nacional de Historia de Venezuela, fue fundador de la Academia Venezolana de Gastronomía y miembro de la Sociedad de Historia de la Ciencia de Washington. Gozó de un extendido aprecio y admiración en Colombia, España y otros países. Autor de libros hoy clásicos como Historia de la alimentación en Venezuela, Food Culture in South América y Gastronáuticas entre muchas otras obras. A él le debemos la publicación en español del Viaje y Descripción de las Indias del florentino Galeotto Cey cuyo manuscrito se localizó en el Museo Británico y publicó en 1994.

Conversar con este gran maestro era un aprendizaje constante sobre la alimentación y la cocina en Sudamérica. Estaba lleno de anécdotas que ilustraban la baja estimada en que los gobernantes latinoamericanos tenían a las cocinas propias. Contaba que el 16 de diciembre de 1961 el presidente John F Kennedy visitó a Venezuela y fue invitado a una fastuosa cena por el mandatario de ese



país Rómulo Betancourt. Al día siguiente circularon inquietantes rumores acerca de los platos brindados por el anfitrión a su huésped norteamericano. Se decía, con perversos multas, que a Kennedy se le había ofrecido un menú basado en la cocina venezolana. Esto les pareció una herejía a los encargados del protocolo en el Palacio de Miraflores Visiblemente indignado el jefe de esta dependencia declaró que ese infame rumor era una calumnia denigrante y apátrida.

Aunque de carácter reservado era interiormente un ser cálido que tenía un sentido inigualable de la amistad y la generosidad. El impulsó la carrera de muchos jóvenes profesionales de la cocina. A través del Centro de Estudios Gastronómicos CEGA, un ente de investigación y educación, buscaba la formación de un “cocinero ilustrado”. A esta institución donó miles de sus libros. Al conversar con él y disfrutar sus modales y su erudición podía entenderse porque Caracas fue la cuna de hombres tan meritorios como Andrés Bello. José Rafael Lovera falleció el pasado mes de octubre a sus 81 años. La imagen que mejor lo define la brindó su colega Elías Pino Iturrieta quien lo describió no solo como un brillante investigador sino como lo que siempre fue: un «fino caballero»

