

Suculento sazón larense

La gastronomía venezolana está llena de aromas y sazón, exquisitos sabores y llamativos colores de vegetales, condimentos y especias mezclado con la influencia de la cocina europea, que le han otorgado a la comida del país cierta particularidad.

La exquisitez de la cocina larense data desde mediados del siglo XVI, así lo refiere Juan Alonso Molina, en su artículo, Viaje al interior de la mesa larense. Una variada gama de rica comida le otorga personalidad y reconocimiento a la gastronomía de Lara. Diversidad de platos provistos de sabores únicos y extraordinarios, son representación de nuestra afición al buen comer.

Las sopas y las carnes marcan su protagonismo en la mesa. Siendo las carnes más apetecibles: ovejo, chivo, res y cerdo, aderezados y guisados de manera muy especial. Los granos, principalmente las caraotas, el casabe de yuca dulce, las hallaquitas de jojoto y las arepas de maíz pilado, constituyen los contornos más usuales en estos platos.

Los lácteos y sus derivados también ponen en evidencia su peculiaridad, los quesos de crineja, tapara y de cabra en diversas presentaciones son una verdadero manjar, que aunados a la majestuosidad del suero, tanto de leche de vaca como de cabra, pasteurizado o de tapara acompañan con prestancia a la arepa y a los granos.

En cuanto a panes y dulcería criolla, los de más tradición y preferidos por el paladar del larense y del venezolano son: los panes de Tunja, la acema tocuyana, las catalinas,



las canelitas, conserva de buche, buche en almíbar, conserva de tapatapa, conserva de nuez, dulce de lechosa, semerucos en almíbar y dulce de leche.

El licor y las bebidas alcohólicas también forman parte de nuestro apego culinario. El Cocuy de penca, constituye hoy un elemento del patrimonio cultural larense. Los rones y vinos obtenidos en nuestra región, provistos de aromas, texturas y sabores placenteros, también han logrado satisfacer los más exquisitos gustos nacionales e internacionales, lo que ha convertido a sus industrias destiladoras en merecedoras de reconocimientos.

Las abuelas y las generaciones de hoy le han adicionado ingredientes y grandes porciones de amor a esas creaciones gastronómicas, recetas que generación a generación se traspasan con el más preciado legado nutricional, provistas de un succulento sazón.

Fuente: Sunny Inojosa
UCS/PROINLARA