



# Historias de Sobre Mesa

INICIO MI SAZÓN



Seguir Historias de Sobre Mesa

## RECIBE ACTUALIZACIONES DE HSM POR EMAIL

Introduce tu dirección de correo electrónico para seguir este Blog y recibir las notificaciones de las nuevas publicaciones en tu buzón de correo electrónico.

Dirección de correo electrónico

Seguir

Únete a otros 9.029 suscriptores

SÍGUEME EN TWITTER @VROLFINI

Mis tuits

## EL COMER COMO METÁFORA DEL PENSAR

“Tenemos “apetito” de conocimiento, “sed” de saber y “hambre” de información, “devoramos” un libro, “nos empachamos” de datos ... nunca nos “hartamos” de cuentos, nos “comemos” las palabras, “rumiamos” algún proyecto, “digerimos” a duras penas algunos conceptos mientras que “asimilamos” mejor unas ideas que otras. Nos “bebemos” las palabras de alguien que nos narra una historia sobre todo si emplea “dulces” palabras y evita hacer “amargas” consideraciones, comentarios “ácidos” o “repulsivos” o, peor aún, “inspídeos” o “desabridos”. Por algo los cuentos más “apetitosos” son aquellos “salpimentados” de anécdotas graciosas, descripciones “pícanes” y metáforas sabrosas” Andrea Tagliapietra

NEBULA

# MARRIAGE VS BREAKUP

aquarius + cancer = marriage  
pisces + leo = breakup  
aries + leo = best sex  
taurus + pisces = family  
gemini + gemini = friendship  
taurus + cancer = business  
leo + aries = divorce  
aquarius + aries = marriage  
pisces + cancer = best sex  
capricorn + pisces = breakup  
gemini + virgo = divorce  
capricorn + aries = marriage

TAKE TEST

← Caffè de Mokambo: Lugar para degustar, conversar y contemplar

Paco Roncero destaca el sabor local de la toronja y el pargo →

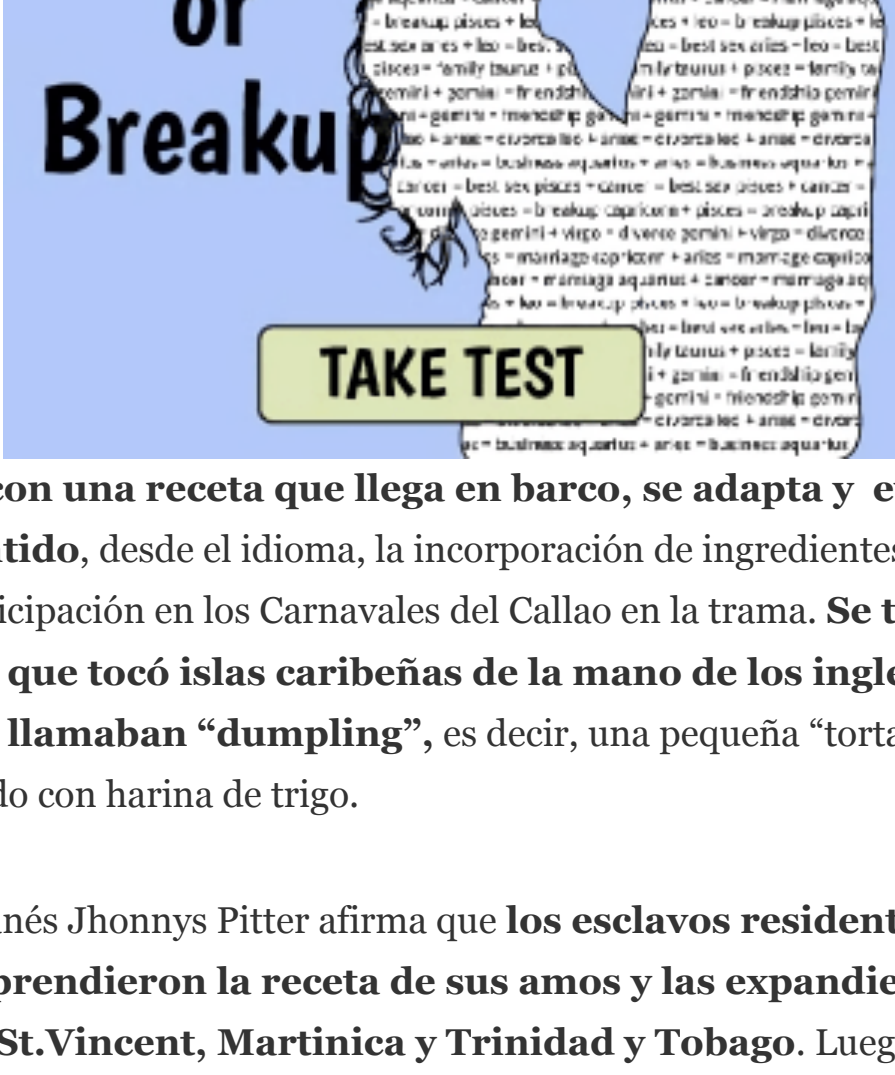
## Las domplinas hablan inglés, español y patuá

Publicado el julio 16, 2013 | 4 comentarios



*Inglesas de nacimiento. Adoptadas por los caribeños. Amadas y apropiadas por parianos y guayaneses. Las domplinas son su “arepa” y su “pan” en el condumio diario. Una venezolana trilingüe que se disfruta en la mesa.*

Seguirle la pista a las domplinas, se asemeja a escribir el guión para una película sobre el Caribe, ambientada entre los siglos XVI y XVIII. Con un elenco donde participan ingleses, franceses, piratas, mayorales, esclavos, mineros, nativos de las islas y de tierra firme.



Comienza con una receta que llega en barco, se adapta y evoluciona en todo sentido, desde el idioma, la incorporación de ingredientes y rellenos hasta su participación en los Carnavales del Callao en la trama. Se trata de un tipo de pan que tocó islas caribeñas de la mano de los ingleses, quienes las llamaban “dumpling”, es decir, una pequeña “torta” o “pastel” frito elaborado con harina de trigo.

El chef guayanés Jhonnys Pitter afirma que los esclavos residentes en Jamaica, aprendieron la receta de sus amos y las expandieron a otras islas como St.Vincent, Martinica y Trinidad y Tobago. Luego llegó a Venezuela por dos vías: por el Delta del Orinoco y viajó por los mineros que buscaban oro en el Callao, y el otro camino se trazó por la península de Paria, cuya proximidad geográfica está servida.

Por su parte, Rafael Cartay en la publicación *Entre gustos y sabores* (Fundación Bigott 2010), menciona la relación de la isla caribeña y tierras surenses, “basta revisar el recetario de Trinidad, cuya historia estuvo ligada a la de Venezuela de manera muy estrecha desde 1530 hasta 1797, cuando una escuadra inglesa tomó la isla sin encontrar resistencia (...) Consequiremos, entonces, muchos usos y preparaciones, platos y bebidas, que nos resultan similares (...)”.

Anuncio publicitario

SOL Education Center

### ¡Aprende Inglés con confianza!

¡Programa una llamada de descubrimiento GRATUITA hoy!

Lo que obtendrás:

- Un instructor certificado
- Clases personalizadas
- De persona en línea
- Inicio de conversación gratuita
- Planificación en línea con tiempos flexibles y actividades
- Todas las lecciones son bilingües

832-844-1336  
info@soleducationcenter.org  
soleducationcenter.org  
soleducationcenter

Aprende Inglés con Confianza!

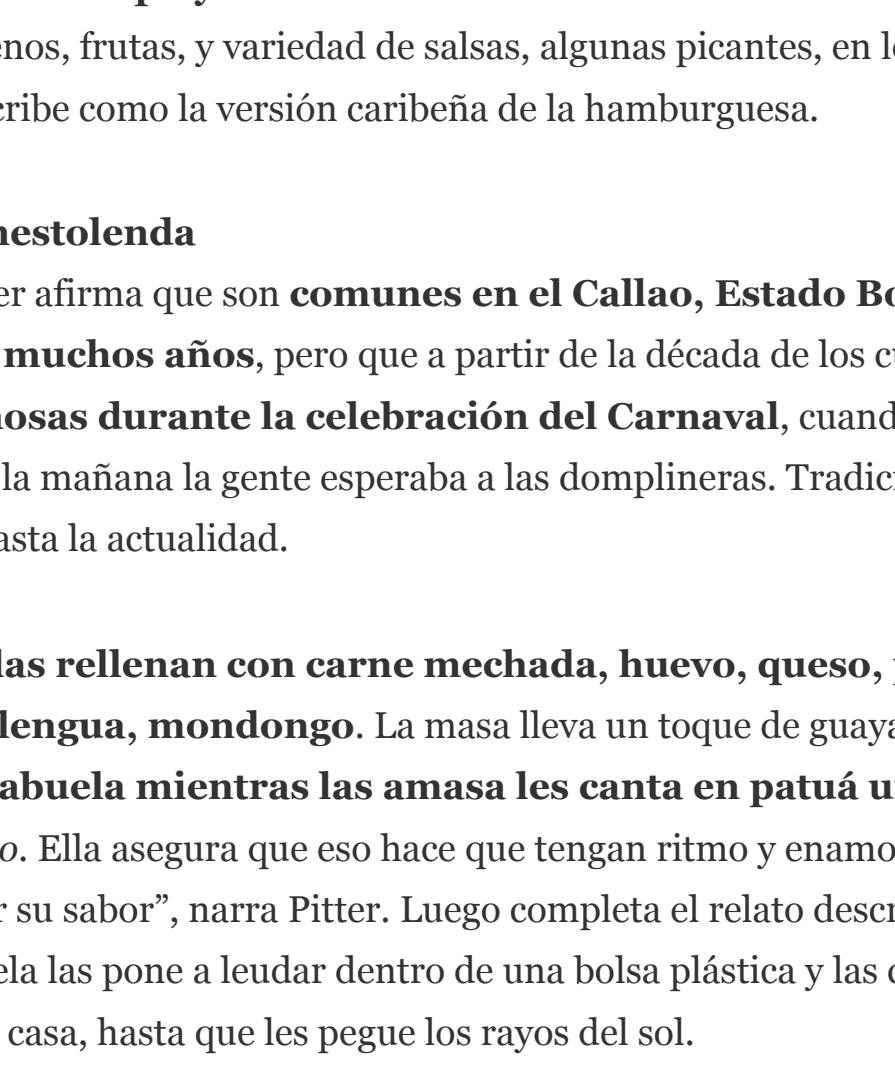
Aprende inglés en línea o en persona (htx) con un instructor certificado y actividades prácticas. Disponible para todas las edades

>

El nombre delata la identidad del cocinero Domplinas, bekas, galetas, flotas, cholas, pan de minero, dependiendo de la región adquiere su nombre. Cartay en el diccionario de la Alimentación y Gastronomía de Venezuela (Fundación Empresas Polar, 1997) las define como “masa de harina con levadura, zumo de coco, sal, huevos y aliños que se hornea como pan”. Sin embargo, tanto Pitter como la chef Tamara Rodríguez, coinciden que las del Estado Bolívar llevan agua y las de Sucre leche de coco en su fórmula.

Las bekas (procedente del vocablo inglés bake) son comunes en Güiría. Cuando se hacen fritas se les menciona como flotas y en budare toman el nombre de galetas o domplinas.

Rodríguez afirma que entre Irapa y Güiría “no tienen un ritual del relleno. En algunos lugares lo hacen con buñol o bucol, un guiso de pescado salado. En Río Caribe todas las señoras las saben preparar, pero creo que por flojera dejaron de hacerlas”.



La receta de Rodríguez contiene 500g de harina leudante, una taza y media de leche de coco, 50g de mantequilla, una cucharada de azúcar y otra más pequeña de sal. “Se amasa la harina con la leche de coco hasta que queden bien incorporados los ingredientes y la masa suave. Se derrite la mantequilla, se agrega la sal y el azúcar y se añaden a la masa. Cuando esté lisa se forman bolitas y se dejan reposar una media hora. Se estira cada bolita y se le da forma de arepa y se asa en un aripo o budare”.

Rodríguez prepara su versión del Bake & Shark trinitario, que ha hecho famosa a la playa trinitaria de Maracaes. Esta modalidad contempla diversos rellenos, frutas, y variedad de salsas, algunas picantes, en lo que la cocinera describe como la versión caribeña de la hamburguesa.

Receta carnestolenda Jhonnys Pitter afirma que son comunes en el Callao, Estado Bolívar, desde hace muchos años, pero que a partir de la década de los cuarenta se hicieron famosas durante la celebración del Carnaval, cuando a partir de las cuatro de la mañana la gente esperaba a las domplineras. Tradición que se mantienen hasta la actualidad.

En ese caso, las rellenan con carne mechada, huevo, queso, pollo, chanfaina, lengua, mondongo. La masa lleva un toque de guayabita y clavo de olor. “Mi abuela mientras las amasa les canta en patuá un lamento llamado ipso. Ella asegura que eso hace que tengan ritmo y enamoren a los visitantes por su sabor”, narra Pitter. Luego completa el relato describiendo cómo su abuela las pone a leudar dentro de una bolsa plástica y las coloca sobre el techo de la casa, hasta que les pegue los rayos del sol.

Además del Callao son comunes en otros pueblos mineros. En Guayana se hacen de tres maneras: se estiran a mano, que en algunos casos les dicen Cholas y se les coloca el guiso arriba. Otra modalidad, es estirarlas con rodillos, entonces quedan parejas y al cocerlas se inflan “como sapos” y luego las rellenan. La tercera versión – menos comercial – se coloca la masa en un molde, se hornea y se les señala como “pan de minero”. Luego se corta en trozos como una torta.

¿Por qué las domplinas no han trascendido del eje Paria – Guayana? Los ingredientes están presentes en todos lados, su preparación es relativamente sencilla y están elaboradas con trigo, un cereal afín a nuestra dieta. Sin embargo, es una receta que cuando se adueña de la mesa no la abandona, hace de pan, de arepa, de golosina, de principal y de guarnición. Las domplinas son tan versátiles como su habilidad con los idiomas.

Anuncios

Deleted Items (149)  
Drafts (1)  
Inbox (6289)  
Junk E-mail (68)

Best Rated Help Desk Software

Powerful yet Easy-to-Use — Discover a Smarter Customer Support Solution.

sponsored by: Top Answers Today

LEARN MORE

INFORMA SOBRE ESTE ANUNCIO

COMPARTE ESTO:

Compartir 1102 Post

Rebloguear Me gusta 4 Me gusta

## RELACIONADO

Panaventura: un viaje por los pases de Venezuela octubre 11, 2013 En «alimentación»

#UnDiadeMercado3 sabe a «bala fría» criolla y gourmet noviembre 30, 2013 En «cóctel»

Explosivos sabores de oriente febrero 13, 2011

Esta entrada fue publicada en comida callejera, curiosidad gastronómica, domplinas, gastronomía, historia, pan, producto artesanal, Sucre, tradición, Uncategorized, Venezuela. Guarda el enlace permanente.

4 RESPUESTAS A “LAS DOMPLINAS HABLAN INGLÉS, ESPAÑOL Y PATUÁ”

migarbe | agosto 29, 2013 en 9:40 am | Responder

Rebloguéo esto en El Fogón de Miguel.

prhabrams | agosto 3, 2014 en 3:10 pm | Responder

Me encantó esto! Gracias x compartir esta historia de venezuela q muchas personas no conocen... También el tareari de chivo viene de la india a traves de jamaica y trinidad.

prhabrams | agosto 3, 2014 en 3:16 pm | Responder

Rebloguéo esto en caribbeanpetey comentado: Si quieres aprender a hacer panes antillana (jamaica y trinitaria) en Venezuela lee este artículo!

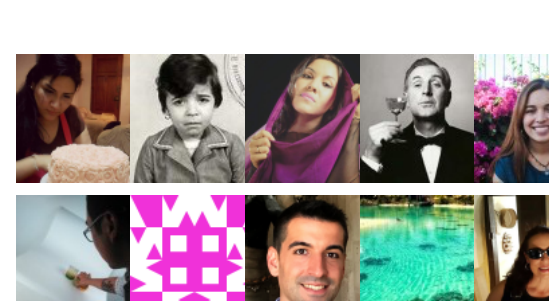
Anónimo | septiembre 16, 2015 en 3:43 pm | Responder

Que bonito de verdad, excelente artículo.

DEJA UN COMENTARIO

## BLOGROLL

- 7 Canibales
- Animal Gourmet
- Cukmi
- Eater
- El Comidista
- El fogón creativo
- El Gourmet Urbano
- Esnob Gourmet
- Fonde de olla
- Foodista
- La casa de Antociano
- La Comensal
- La Reina de las Catas
- Notas de Cira
- Planeta Joy
- Revista Bienmesabe / El Estímulo.com
- Sucesos a Bienesales
- WordPress.com
- WordPress.org
- Yocomo.net



## PARA ESTAR AL DÍA CON LAS HISTORIAS DE SOBRE MESA

Dirección de correo electrónico

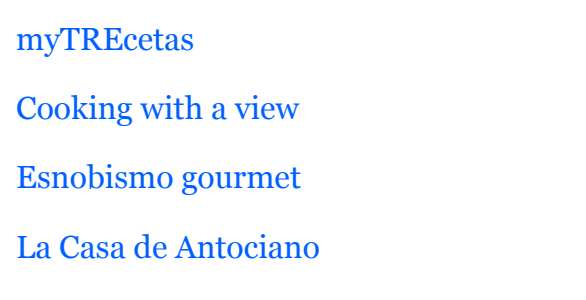
Seguir

Únete a otros 9.029 suscriptores

## BUSCA QUE ALGO ENCUENTRAS

....

Buscar



## HISTORIAS NARRADAS ...

Elegir el mes

## ENTRADAS RECIENTES

- ¡Adiós Historias de Sobre Mesa, bienvenidas Rutas Golosas!
- El cuento de cómo los quesos de cabra criollos aprendieron a hablar francés
- Apuntes básicos para catar cocuy
- Semana Gastronómica en la casa «Lorenzo Mendoza»
- Comer en el estadio amerita mucha plata en los bolsillos

## BLOGS QUE SIGO

- Diario de una comensal caraqueña que se aburre
- Historias de Sobre Mesa
- AlimentandoMiBienestar
- myTREetas
- Cooking with a view
- Esnobismo gourmet
- La Casa de Antociano
- Cocina sana con Ernest Subirana
- Two Leaves Tea SPAIN
- foodie
- WordPress.com

## VROLFINI

Twitter Facebook

Anuncios



Find Results For leastexpensiveglobalizationpartnerseo... Find the least expensive Globalization Partners... sponsored by: Yahoo Sea... LEARN MORE

INFORMA SOBRE ESTE ANUNCIO

Anuncios

Vive el fútbol con Mastercard

Mastercard

Abrir

INFORMA SOBRE ESTE ANUNCIO