

Consideraciones sobre las bases pecuarias de la gastronomía de la Región Histórica Barquisimeto

NAUDY TRUJILLO MASCIA¹

UNIVERSIDAD CENTROCCIDENTAL LISANDRO ALVARADO

BARQUISIMETO-VENEZUELA

NAUDYTRUJILLOMASCIA@GMAIL.COM

RESUMEN

El siguiente trabajo analiza, desde la metodología de la Historia Total o Historia Síntesis, elementos, procesos y relaciones que han determinado la sólida interdependencia que se evidencia entre la producción pecuaria de la Región Barquisimeto y la conformación y características de su gastronomía en diversas etapas históricas. Presentándose asimismo consideraciones sobre escenarios prospectivos

Palabras Clave: Gastronomía, Ganadería, Región Barquisimeto, Historia.

Considerations on Livestock as a Staple in the Gastronomy of the Historic Barquisimeto Region

ABSTRACT

The following work analyzes, from the methodology of Total History or Synthesis History, elements, processes and relationships that have determined the solid interdependence that is evidenced between the livestock production of the Barquisimeto Region and the conformation and characteristics of its gastronomy in various historical stages. In addition, it presents considerations about some prospective scenarios.

Keywords: Gastronomy, Livestock, Barquisimeto Region, History.

Este artículo fue terminado en octubre de 2021, entregado para su evaluación en noviembre y aprobado para su publicación en diciembre del mismo año.

1. INTRODUCCIÓN

Venimos desde hace un tiempo embarcados en el estudio de los aportes de la actividad agropecuaria a la economía y al desenvolvimiento social de lo que se conoce, desde una perspectiva dinámica y funcional, como Región Histórica Barquisimeto, apoyando el trabajo de reconstrucciones históricas desde un novedoso punto de vista regional y no desde el tradicional punto de vista centralista.

Estamos convencidos de que el abordaje con Enfoque Geohistórico de la región y de las actividades económicas realizadas en su ámbito, en particular las pecuarias, permitirá un acercamiento valioso a la reconstrucción histórica y a la comprensión del desarrollo de la ganadería en Venezuela; ayudando además a entender el impacto que en el desarrollo económico, político y social local tuviese la economía ganadera. Y es que tal impacto definitivamente determinó algunos aspectos en la formación de lo que es la Nación y el Estado venezolano. En ese sentido, este trabajo hace aportes a la historiografía nacional al estudiar fenómenos asociados a la conformación de lo que hoy conocemos como Venezuela.

2. GANADERÍA: ORIGEN Y PROPÓSITOS

La pecuaria, también llamada ganadería, es la serie de relaciones dinámicas entre humanos y otros animales destinadas a acometer actividades y operaciones de manejo de semovientes domesticables con fines de su producción y aprovechamiento. El término contempla la práctica de reproducción y cría selectiva de animales con fines alimentarios, deportivos, de trabajo, de placer o de investigación. Sin embargo, las especies animales domesticadas y los sistemas de producción son múltiples, hecho que genera conflictos de conceptualización que obliga a limitar el tema a la cría de los mamíferos herbívoros que viven en rebaño, unidad de producción y de reproducción.²

El origen más remoto de la ganadería lo encontramos en el inicio mismo del consumo de carne por parte de los humanos. Concienzudos estudios paleontológicos han establecido que hace aproximadamente unos 4 millones de años, primates homínidos ancestros del *Homo* como el *Australopithecus*, herbívoros por naturaleza con dietas basadas en frutas, verduras, hojas y brotes, se enfrentaron a fuertes sequías en la sabana africana de donde eran originarios y encontraron en la carroña de otros herbívoros muertos elementos como el tuétano de los huesos, los cartílagos, la grasa y aun la

carne que pudieron sostenerlos nutricionalmente; lo que resultó determinante en cambios en su anatómo-fisiología que fueron desde el desarrollo cerebral hasta modificaciones en la conformación mandibular, dentaria, de las manos y del tubo digestivo,³ que los llevaron a convertirse en individuos omnívoros con un desarrollo intelectual progresivo debido a nutrientes como los Fosfoesfingomielípidos, clasificados en Esfingomielinas y Glucoesfingolípidos, que son un componente esencial de todas las membranas celulares en el organismo, pero particularmente de las capas de mielina del tejido nervioso,⁴ cuya constitución se fundamenta en compuestos de este tipo.⁵ Las fuentes alimentarias de los Fosfoesfingomielípidos son la carne, el pescado, la leche, los huevos y algunos vegetales como la soja.

Una teoría alternativa, pero no excluyente con la anterior, sugiere que otros alimentos disponibles en estas sequías de grandes proporciones podrían haber sido aquellos que por estar bajo tierra pudieron conservarse del calor como las raíces tuberosas o bulbosas, ricas en almidón, de algunas formas arcaicas de plantas actuales como la papa, la yuca, la zanahoria o la cebolla, que no constituían alimentos comunes en la dieta de los homínidos ancestrales, acostumbrados solo a las frutas y vegetales frescos, según las evidencias arqueológicas; un aumento en el consumo del almidón, compuesto que provee calorías para la alimentación y desarrollo del cerebro humano, habría permitido su crecimiento y por tanto ayudado también al desarrollo intelectual.⁶

Ambas situaciones descritas, conjugadas con predisposiciones genéticas y mutaciones, habrían sido determinantes en el salto evolutivo del hombre que dejó atrás a sus parientes más cercanos: chimpancés, gónobos, gorilas y orangutanes.

Es así como los homínidos comenzaron a buscar de ordinario fuentes animales para atender su particular dieta, en principio a través de la cacería y la pesca. No obstante, frente a la peligrosa y difícil tarea de acechar y matar animales, algunos clasificados como megafauna, para consumirlos, los seres humanos del Neolítico, se estima hace más de 10.000 años, comenzaron las primeras y rudimentarias prácticas ganaderas al reunir y capturar animales, mantenerlos vivos, evitar que se fugaran y domesticarlos, a la par que pudieron domesticar especies vegetales con la valiosa ayuda de la fertilización de los campos con el estiércol de los rebaños, que ahora no se depositaba de forma dispersa sino que se concentraba en los pastizales cercanos a los grupos humanos primitivos.

La utilización de animales en cautiverio como recursos alimentarios, y posteriormente como fuerza de trabajo, permitió reducir los riesgos y complicaciones que suponía la cacería y sobre todo la incertidumbre derivada

de depender de esta práctica. Este hecho significó un proceso esencial en la historia de las sociedades como lo fue pasar de una economía de recolección (caza, recolección y pesca) a una economía de dominio y producción voluntaria de ciertas especies vegetales y animales, resumida en el término economía agropecuaria. Sin embargo, no hay que desconocer que "...durante los periodos de pasaje de cazadores-recolectores a ganaderos-agrícolas los grupos humanos hayan complementados ambas actividades."⁷

Por cierto, que el establecimiento de la atención de grupos animales y de la ganadería será uno de los elementos más importantes para la aparición de las civilizaciones, siendo altamente probable que en muchas partes del mundo el hombre se estableciera en un solo sitio seguro y con buena provisión de agua, comenzara a reunir manadas de animales y a vivir de sus productos, dejando la vida errante y agitada de los pueblos que viven de la caza y la pesca, mucho antes de dedicarse al lento, arduo y dificultoso trabajo de cultivar la tierra.⁸

Así, la posibilidad de progresar en la ganadería y la agricultura, representa además el inicio del desarrollo cultural y la creación imaginativa del ser humano, ya que los individuos mejoraron su nutrición, en función de la diversificación de fuentes y aumento de la disponibilidad de alimentos, así como enfrentaron nuevos retos o desafíos que forzaban toma de decisiones y soluciones elaboradas y redujeron el esfuerzo que representaba la cacería o el caminar grandes distancias para lograr el recurso alimentario, disponiendo de mayor tiempo para dedicarse a las actividades sociales, y en adelante también a las intelectuales. Una demostración sencilla de esta premisa es que el inicio de la ganadería tuvo lugar en Oriente Próximo, precisamente en zonas donde, a su vez, el desarrollo cultural fue más intenso y temprano.

La ganadería entonces devino en el elemento estratégico que fundamentó el auge y progreso civilizatorio al proporcionar multiplicidad de productos no solo comestibles, sino otros de amplio uso como el cuero. Originó, además, la forma de valoración de riqueza y las unidades de cambio precursoras de la moneda,⁹ propició las formas de tenencia de la tierra y se convirtió eventualmente en la base de la fuerza bélica con la cual combatir, conquistar o someter a los enemigos,¹⁰ a través del tiempo.

3. LA GANADERÍA A AMBOS LADOS DEL ATLÁNTICO

En el momento del encuentro de los llamados Nuevo y Viejo Mundos, se enfrentaron dos realidades. Por un lado, la península ibérica tenía unas

ancestrales, y por demás arraigadas, tradición y cultura ganaderas que derivaron particularmente en formas de vida afianzadas durante la edad media, cuando poco a poco los pobladores rurales desarrollaron una producción de lana, cueros, carne, leche y derivados lácteos que competía en provecho y rentabilidad económica con el cultivo de cereales, del olivo o de la uva; destacando así los españoles en la producción pecuaria, de manera de que en

... las postrimerías del Medioevo, las poblaciones situadas en el Oeste y Sur de España desarrollaron la cría de ganado a gran escala de forma estable, sin trashumancia. El cortijo y la dehesa estuvieron dedicados, sobre todo, a la producción de reses y, en segundo lugar, a ganado menor. Esta forma de explotación pecuaria fue una particularidad española. Según han demostrado ya algunos estudios, en el resto de Europa, quitando las llanuras húngaras y, tal vez, la Irlanda Occidental, sólo se practicaba la cría del ganado en pequeña escala, en modestos establos.¹¹

Sin embargo, luego de la Reconquista de los territorios ibéricos peninsulares en manos de los moros, liderada por los Reyes Católicos, se presentaron conflictos y situaciones socioeconómicas y ambientales que fueron claves en llevar a los ibéricos a plantearse la necesidad de la expansión de sus territorios y la búsqueda de nuevas perspectivas que eventualmente desencadenarían los hechos que encaminaron al descubrimiento, conquista y colonización de América, con su consabida etapa intermedia en las Islas Canarias.

Por su parte, en los territorios americanos no existían ejemplos consistentes de ganadería, salvo el caso del altiplano suramericano, donde los camélidos salvajes¹² representaron animales autóctonos domesticables susceptibles de ser explotados; de hecho, los incas establecieron una importante ganadería para el aprovechamiento de la fuerza de trabajo, las pieles, la carne y otros subproductos de estos animales que dieron base material alimentaria y económica para el desarrollo de sus comunicaciones, su comercio, sus centros mineros y sus ciudades.

Ambas situaciones promovieron que durante la conquista del Nuevo Mundo convergieran tanto la necesidad de instauración de rebaños europeos para cubrir los requerimientos, además de los gustos, alimentarios y de trabajo de los conquistadores y colonos, como la ausencia de competencia animal por los espacios y los pastizales, que en conjunto determinaron el éxito temprano de la ganadería caribeña y americana en general.

Además, se sostiene que en definitiva el éxito de la instalación de la ganadería en América se debe en mucho al hecho de que esta actividad "...

requería muy poco de aquello que precisamente escaseaba (...) -mano de obra y tecnología, aún la mas rudimentaria- y contaba en cambio con grandes espacios naturales cubiertos de pastizales...”¹³ y con rebaños muy grandes en relación a los pocos pobladores, lo que es igual decir consumidores, lo que garantizaba siempre tener excedentes que podían comercializarse. Aparte de que el fenómeno ganadero trascenderá lo económico e impactará lo social ya que aupará “...las aspiraciones de una sociedad latifundista, para la cual las dimensiones del hato ganadero indican un mayor o menor reconocimiento de su *status*...”¹⁴ llevando a que la élite dirigente, como veremos, llegara a controlar de manera monopólica la producción y la distribución del ganado y sus derivados, y en consecuencia estimulara cada vez más este modelo productivo que en la práctica convivió, y en ocasiones superó, la tan estudiada economía de plantación.

N° 52

4. GANADERÍA, CONQUISTA Y COLONIZACIÓN

Por otro lado, no puede dejar de considerarse que en el proceso de Conquista del Nuevo Mundo surgió una necesidad imperiosa de producción agropecuaria que obedecía por un lado, a que el régimen común de vida de los indígenas americanos era nómada o seminómada y la alimentación se basaba en la caza, la pesca y la recolección acompañadas de una muy incipiente agricultura, la de pequeños conucos, donde la producción de alimentos permitía el mantenimiento de los pequeños grupos tribales y en pocas ocasiones existían excedentes que pudieran ser almacenados y, aun menos, ser aprovechados por los conquistadores.

Y por el otro lado, los alimentos indígenas resultaron a los españoles demasiado exóticos y muy alejados de la particular gastronomía mediterránea a la que estaban acostumbrados. En tal sentido, prontamente los europeos trasladaron a América e instalaron con éxito muchos de sus cultivos agrícolas adaptables; pero más aun, prácticamente todos sus animales domésticos de ganadería mayor (bovinos, equinos y asnos; produciendo además bueyes y mulas) y de ganadería menor (ovinos, caprinos, cerdos y gallinas).

La ganadería comenzó a desarrollarse primigeniamente en la isla La Española; en adelante, el proceso conquistador de las islas caribeñas, y tiempo después el de los territorios continentales, determinó la adaptación y diseminación¹⁵ de las especies animales productivas europeas, así como la incorporación paulatina de algunas otras de origen africano.

En estos territorios fueron precisamente los animales, a través de la base material para la sobrevivencia que proporcionaban, los que ayudaron a la

exploración y al establecimiento de los nuevos grupos humanos extranjeros. Los distintos tipos de ganadería proporcionaban carne y jamones;¹⁶ leche, queso y mantequilla; lana, cuero, cordobanes, hueso y cuernos para distintos enseres y vestimenta; miel para endulzar o conservar otros alimentos; manteca¹⁷ y sebo;¹⁸ huesos; bueyes para el arado; además de mulas, asnos y caballos para la monta, traslados de carga y acciones de guerra contra la resistencia aborígen.

A la postre, en áreas donde no pudo consolidarse la minería, que aparecía como el fin básico del proceso de la Conquista, la instalación de fundos, estancias o hatos representó una alternativa atractiva, dada la alta rentabilidad del negocio ganadero además de su necesidad intrínseca de grandes espacios para su desarrollo, que en conjunto propiciaron los latifundios.

Así, la presencia de núcleos ganaderos aislados también dio paso a la formación de caseríos y pueblos pues, "... tras los rebaños vacunos llegó el hombre, tras el rebaño de hombres llegó el sacerdote, fundando misiones, estableciendo curatos y dando rango de pueblo a los caseríos dispersos, con sus iglesias y campanadas. Durante el siglo XVIII la res, el criollo, el canario y el fraile poblaron las llanuras."¹⁹

5. LA REGIÓN HISTÓRICA BARQUISIMETO COMO ESPACIO GANADERO

En Venezuela destaca el caso de la Región Histórica Barquisimeto, en la cual es altamente marcado este proceso de poblamiento a partir del desarrollo ganadero. Es justamente por ello que desde hace un tiempo venimos proponiendo²⁰ que, con base en las tesis de Ramón Tovar²¹ y Reinaldo Rojas,²² esta región sea considerada como una Región Histórica Ganadera debido a que gran cantidad de investigaciones convergen en la idea de que fue justamente una formación económico social asociada de manera particular a la producción pecuaria, la que organiza su espacio en el tiempo histórico colonial y lo define como un "espacio de aprovechamiento ganadero" en cuyo estudio los investigadores se empeñan en incluir no solo la determinación de sus límites, la clase de espacio, del tipo de su propiedad y las prácticas aplicadas, sino también los poderes sociales que intervienen, la incidencia social y económica de la actividad ganadera, las pugnas por los controles de tierras y de mercados que aparecen de vez en cuando²³ y hasta las importantes características culturales, entre las que destacamos precisamente la gastronomía o inclusive las manifestaciones musicales.

Es que la Región Histórica Barquisimeto posee una combinación ideal de factores de relieve, de calidad de suelos, de clima, de vientos, de

disponibilidad de aguas y de vegetación para el auge agropecuario; a los que se le suman la organización socio espacial indígena prehispánica que legó una importante red de caminos que le dieron un verdadero soporte logístico al complejo productivo y mercantil que instalaran los españoles en la zona.

Esta región desarrolló un centro operativo, comercial, financiero y de consumo en la ciudad de Barquisimeto; pero, con un área de influencia²⁴ en el occidente venezolano, relaciones con otras zonas y mercados ganaderos del resto del país, así como salidas al exterior a través de puertos en el Mar Caribe y en el Lago de Maracaibo acompañados del proceso de expansión ganadera y comercial a los Llanos colombo-venezolanos y al Nuevo Reino de Granada, principiando por Tunja.



Cartograma elaborado por: Naudy Trujillo Mascia.

Así podemos ver que, a entender de varios investigadores entre los que destaca Eleazar Córdova, la ganadería constituye el hecho económico, social y político en la historia de Venezuela porque:

...no solo propulsó la penetración del territorio y la fundación de pueblos y ciudades, sino que dio nacimiento a entidades políticas como Los Llanos de Caracas y la Provincia de Nueva Barcelona y convirtió en ganaderos a los indios, lo que contribuyó tanto al establecimiento de núcleos pecuarios y civiles como a la vigorización de la economía y a la formación de pueblos.²⁵

Formación, que insistimos, no fue solamente geográfica y política, sino que también fue social y sobre todo cultural.

6. LA ACTIVIDAD PECUARIA DETERMINANTE DE LA GASTRONOMÍA

Diferentes estudios arqueológicos revelan que entre las sociedades aborígenes venezolanas productoras de alimentos, la base de la gastronomía era en general la combinación de las féculas derivadas del maíz como de la yuca y de otras raíces, con carne de cacería (venados, zainos o cerdos salvajes, agutíes, caimanes, aves, tortugas, etc.), huevos de tortugas, pescados y mariscos, algunos insectos, así como aceites extraídos de semillas;²⁶ y usaban el edulcorante natural de la miel.

No incluían prácticamente grasas en sus preparaciones culinarias y el condimento por excelencia era el ají. Al depender la mayoría de las tribus de la caza, la pesca y la recolección, no existía entre ellas un horario fijo de comidas, ni se hacían preparaciones culinarias sofisticadas.²⁷

Investigaciones arqueológicas en el Valle de Quíbor, al oeste de Barquisimeto, dan cuenta que la manufactura y consumo de maíz por parte de los aborígenes de la zona tendría una antigüedad mínima de siete siglos. El maíz era preparado bajo la forma de arepas o de cachapas, utilizando budares de barro de forma oval. Al igual que el cazabe, estos alimentos eran posibles acompañantes de los guisos o asados basados en la carne, particularmente la carne de venado.²⁸

Con la llegada de los europeos se produce un proceso de sincretismo gastronómico y culinario, ya que, en principio,

La culinaria y la gastronomía aborígenes fueron adoptadas por los conquistadores y colonos castellanos después del siglo XVI, hecho que les permitió mantenerse con vida, ya que de sí no tenían ningún otro recurso de supervivencia. Es interesante resaltar que los hábitos culinarios y gastronómicos de los castellanos de origen campesino que vinieron a “hacer a América,” eran muy pobres y sencillos: castañas, col, habas, papillas de cereal, poca carne de vacuno [mas de porcino y ovino además de grasas animales como manteca de res o de cerdo],²⁹ quesos, huevos, aceite y vino.³⁰

No obstante,

Los elementos de la culinaria y la gastronomía aborígen fueron complementados con el trigo y la avena, cultivos traídos de Europa, conjuntamente

con el aceite de oliva, el vino y los aguardientes, así como el queso y la mantequilla fabricados con técnicas también introducidas desde Europa. Estos últimos alimentos parecen haber hecho, desde entonces, una excelente combinación visual, gustativa y olfativa con las arepas y las cachapas de tradición indígena.³¹

De manera que el patrón alimentario indígena *maíz-cazabe-carne*, con importante valor energético y nutricional, fue asumido y complementado por los europeos, sufriendo, en algún momento, solo pequeñísimas modificaciones,³² para luego difundirse este modelo sincrético por amplios territorios y mantenerse en el tiempo.

De hecho, aun hoy existe claramente en la sociedad de la Región Barquisimeto, y en general en toda Venezuela, "...persistencia del binomio carne-maíz característico de la dieta colonial, lo que puede asociarse a la persistencia de las relaciones sociales predominantes en los llanos y, en particular, de relaciones de trabajo que mantenían continuidad con las configuradas en la segunda mitad del siglo XVIII..."³³ las mismas que están asociadas a una sociedad y una economía de haciendas y hatos ganaderos.

Esta dieta, resultante de un intercambio culinario³⁴ y basada fundamentalmente en carnes, usada tanto por blancos, como indígenas a su servicio y luego negros africanos, fue haciéndose poco a poco más usual debido, entre otras cosas, a que era ideal para soportar el trabajo duro, como lo manifiestan los investigadores al decir:

Respecto a la adecuación de la dieta de los hatos a las necesidades nutricionales y a las exigencias del trabajo ganadero, los resultados indicarían que era satisfactoria para el nivel de desempeño físico del 'trabajo de llano.' Este exigía un gasto calórico muy semejante al de un atleta de alto rendimiento en las condiciones actuales.³⁵

Por otro lado, es necesario destacar que, en la Región Barquisimeto, al igual como sucedió en muchos otros lugares de Venezuela y América, la explotación bovina ha tenido mayoritariamente connotaciones extensivas y extractivas³⁶ en espacios no limitados³⁷ lo que permitió el cimarronaje³⁸ y la bravura de los animales que dificultaban mucho su manejo y su ordeño. Es así como generalmente las explotaciones bovinas se tuvieron para la producción y comercialización de carne y cueros, dejando para el consumo doméstico de productos lácteos y cárnicos los lotes de ganados ovino, caprino y porcino, más dócil y manejable; práctica además alineada a las costumbres

de las regiones peninsulares de origen de los colonizadores, Extremadura, Castilla La Mancha, Andalucía o Canarias, y lo que determinará además una diversidad de productos de consumo.

Precisamente, la necesidad de contar con una producción lechera más amplia y eficiente, derivada de la demanda, determinó que algunos productores del oeste de la Región Barquisimeto de antigua estirpe ganadera pudieran generar, a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, con base a sus conocimientos y experiencias colectivas atesoradas, ensayos tecnológicos que llevaron a la formación de la primera raza lechera autóctona venezolana, el Ganado Carora; un mestizo bovino, de doble propósito, longevo, con buena reproducción, excelente aptitud lechera y gran rendimiento cárnico, resultado de cruces entre ejemplares de Criollo Amarillo de Quebrada Arriba y Pardo Suizo, con ventajas comparativas en calidad y cantidad de producción con respecto a otras razas, manso y de fácil manejo, y finalmente con unas altas rusticidad, fortaleza y vigor que le proveen la capacidad de adaptarse a las adversas condiciones tropicales de clima, forrajes, parásitos y enfermedades. Una raza que definitivamente contribuyó notablemente a elevar la rentabilidad del negocio ganadero lo que la ha hecho muy popular entre los productores pecuarios y afianzar la condición ininterrumpida y constante de referencia nacional de la ganadería de la Región Barquisimeto.

Justamente, es el desarrollo ganadero en la Región Barquisimeto donde está el origen del reinado gastronómico de los lácteos y las carnes en la zona, y que muestra las bases gastronómicas nacionales. Idea que suscribe José Rafael Lovera cuando plantea que

Fue en esa contrastante zona larense en la que se alternan desiertos sabanas y montañas, produciendo la coexistencia de todos los climas, donde debe buscarse el origen de la gastronomía venezolana.³⁹

Así, en la gastronomía de la Región Barquisimeto destaca una variedad de productos de origen animal como las preparaciones lácteas clásicas, fabricadas indistintamente de leche de vaca, cabra o oveja, como los sueros, cuajadas, cremas de leche, natas o mantequillas; estas últimas, acompañantes importantes del llamado *Caviar Caroreño*, preparación de carotas refritas tradicionales en Carora que se presentan sobre *Pampuras*, tortillas de maíz similares a las mexicanas.

Son importantes, además, los quesos frescos que, en oportunidades por su procedencia o costumbres productivas, tienen inclusive denominación de origen como el Carora, el Churuguara o el Palmita oriundo de la

zona al oeste de Carora limítrofe con el Lago de Maracaibo. Asimismo, es abundante la oferta de quesos de pasta filada o hilada⁴⁰ como el de Mano, Telita, Tapara, o Crineja; y más recientemente quesos madurados, ahumados, aliñados y pasteurizados.

Resalta una receta común en las haciendas de la zona ganadera de Sarare denominada *Sopa de Leche* elaborada con leche fresca recién ordeñada que se aliñaba y se le incorporaba migas de pan o arepa, no tan frescos, además de queso duro rallado y ocasionalmente huevos.⁴¹ Todos estos productos hacen a la Región Histórica Barquisimeto emblemática en la producción y alto consumo además de referencia gastronómica en el resto del país.

Entre los platos cárnicos regionales de tradición, con ancestrales orígenes coloniales y considerados como de mayor valor histórico en Venezuela por su expresión del mestizaje o por la originalidad en su elaboración, conseguimos sopas como el *Mute Larense de Chivo o Cordero* preparado con cabezas, patas y espinazos⁴² que deriva claramente según los entendidos del *Cocido Español*,⁴³ el *Mondongo de Res o de Chivo*, versiones criollas de los callos madrileños⁴⁴ y el *Sancocho o Hervido* a base de carne de cualquier tipo, aunque es común que fuera de gallina o de pichones de paloma en los regímenes cuarentenarios por reposo de enfermedad o en el puerperio como fórmula magistral para la recuperación, lo que forzaba a tener en cada casa un ingente corral de aves para estar preparados ante esas eventualidades.

Sopas de este tipo eran comunes tenerlas continuamente hirviendo en los fogones de leña de las cocinas de las explotaciones agropecuarias rurales, porque era la mejor forma de conservarlas y porque constituían, de ordinario, el desayuno madrugador, junto a las arepas migadas, de los trabajadores de campo, sobre todo los ordeñadores o arrieros de ganado.⁴⁵

Pero esa cultura del consumo de carne en la Región Barquisimeto también la ha hecho ser cuna de expresiones culinarias de importante contenido cárnico cuya fama se ha dispersado por todo el territorio nacional como lo son: la *Tostada Caroreña* que combina entre sus componentes la carne desmechada estilo “Pata e’ Grillo” con chicharrones de marrano; el *Lomo de cerdo prensado* identificado como un intento local del jamón curado ibérico tradicional del sur de España;⁴⁶ la *Carne mechada con ñema* (*huevos*) y el *Queso frito* en la zona ganadera de Sarare, donde además los *Chicharrones de carne de cerdo* sustituyen a la carne mechada en el pabellón criollo, acompañan las cachapas de maíz amarillo tierno en la zona ganadera de Sarare o se convierten en tropezones de los granos como las caraotas o las lentejas;⁴⁷ o los *Chicharrones de tocino* solos o en *Chicharronada* con huevos o los *Chicharrones de asadura de cerdo* que son también muy comunes en

toda la región de Barquisimeto. Sin incluir la *Hallaca larense*, que incorpora mas tocino que sus homólogos de otras regiones, y los típicos *Bollitos de chicharrón*.

Este particular y tradicional afecto del habitante de la región por la carne de cerdo se desarrolló debido, en mayor parte, a complacencias sensoriales, dado que los sistemas tradicionales de producción porcina eran,

... muy particulares, ya que: los animales se crían a campo abierto, es decir, recorren las sabanas, sus bancos, esteros, bajíos, lagunas, caños y fragmentos de bosque para buscar y recolectar sus propios alimentos (...) a base de frutos, semillas, hojas, raíces, tubérculos e invertebrados del suelo, [lo que] define buena parte de las características organolépticas de su carne. Esto es hasta el punto de ser la principal causa que le da el sabor y aroma a la carne que los consumidores identifican como silvestre; natural, suave e inocua. Ello recuerda la alimentación de los primitivos pobladores humanos, que no conocieron la gota, el colesterol, la artritis y demás enfermedades asociadas a dietas artificiales.⁴⁸

7. LA GASTRONOMÍA DETERMINANTE DE LA ACTIVIDAD PECUARIA

De igual manera, se pueden identificar cuatro momentos en donde las exigencias de la población para cubrir sus necesidades alimentarias y gustos gastronómicos han producido cambios importantes en la producción pecuaria venezolana, no escapando a esta realidad la Región Histórica Barquisimeto.

1. Política Inmigratoria de Guzmán Blanco

Con la llegada a la presidencia de Antonio Guzmán Blanco se estableció a partir de 1874 una política de recibir inmigrantes y fundar colonias agrícolas con los propósitos de mejorar la producción agropecuaria, de aprender nuevas técnicas y hábitos de trabajo, de propiciar el contacto con otras culturas y, sobre todo, que se diera una mezcla étnica para mejorar las condiciones del venezolano.⁴⁹

Este plan trae como resultado que

...entre 1874 y 1888 entran en nuestro país veintiséis mil inmigrantes, de los cuales veinte millares eran peninsulares y canarios. Entraron además dos mil setecientos sesenta y cuatro italianos, mil ochocientos seis corsos,

y ... según datos del Censo Nacional de Población de 1891, en Venezuela había treinta y ocho mil extranjeros, repartidos de la siguiente manera: trece mil españoles, once mil colombianos, seis mil ingleses, tres mil seiscientos holandeses, tres mil italianos y dos mil cuatrocientos franceses.⁵⁰

Tal contingente porta consigo sus propias culturas y costumbres, entre ellas las gastronómicas, requeridas de productos alimenticios particulares, que constituyen un lazo de conexión con su ahora lejana patria. De allí, por ejemplo, la necesidad de productos cárnicos y lácteos para atender los estofados de res o cordero o los paté franceses, los braciolo, salami, salsiccia, prosciutto o coppa y las salsas de carne para pasta italianos y corsos, los callos españoles y vascos, la crema para el ineludible té inglés de la tarde, o la leche para los diferentes quesos madurados ubicuos en toda Europa. Sin contar las preparaciones que van surgiendo y se suponen derivan del sincretismo culinario entre venezolanos y extranjeros como los tequeños, el pan de jamón o el pan de queso.

Por tal razón estos inmigrantes en su mayoría se dedicaron a la cría de animales en escala doméstica de subsistencia para cubrir sus necesidades, e inclusive de producción mercantil para atender un mercado cada vez más grande porque iba incorporando al venezolano que aprendía progresivamente a degustar, valorar e incorporar a su menú aquellos suculentos platillos.

Es el momento también de la aparición en Venezuela del desposte y los cortes de beneficio cárnicos, a la usanza tanto norteamericana como europea, porque hasta ese momento la carne era destazada toscamente a machete o a hacha, sin separar los músculos de los huesos.

2. Gómez: El Benemérito Presidente Ganadero

Con el advenimiento del Gral. Juan Vicente Gómez al poder en 1908, se estimula notablemente la producción pecuaria, negocio que explotaba el propio Gómez, quien era miembro de una exitosa familia ganadera tachirense, adquiriendo alrededor de 300.000 cabezas en alrededor de 30 hatos en diversas regiones del país, incluyendo unos 4 en la Región Barquisimeto entre los que destacan El Paso de Tacarigua, ubicado entre Barquisimeto y Duaca, y El Torrellero situado en Sarare.

Por orden expresa suya, se realizaron las primeras importaciones de ganado europeo y asiático a Venezuela con el cual comenzó a mestizarse el rebaño criollo, derivado de aquel ganado de raíces peninsulares y canarias de la conquista y la colonia.

Todo esto provocó un repunte en la actividad ganadera atrayendo aun más a los inversionistas nacionales y extranjeros, lo que aumentó de manera significativa la producción y la exportación; negocio capaz ahora de abordar los mercados tradicionales deprimidos en principio a consecuencia de la Primera Guerra Mundial y luego por la llamada Gran Depresión o Crack de la Bolsa de Nueva York.

En tal contexto, Gómez es un visionario. Funda en la década de los 1920s el Lactuario de Maracay para el procesamiento industrial de leche para obtener mantequilla y leche condensada enlatadas, y el Matadero Modelo de Maracay para el beneficio y procesamiento técnico y óptimo de las reses; promueve también la iniciativa privada de distribución nacional y exportación de carne destazada y congelada como la de la The Venezuelan Meat Export Company que poseía su planta de congelamiento en Puerto Cabello.

Asimismo, hacia 1934, Gómez establece su propia Compañía Ganadera Industrial, o “La Ganadera” como popularmente se le conocía, la cual se encargó de la compra de toda la producción ganadera nacional con el fin de procesarla industrialmente en su matadero maracayero y en sus factorías de Valencia, obteniendo tasajo, a ser expendido a muy bajo costo entre la población; así como salones, carne congelada y carne enlatada,⁵¹ que eran destinados a la exportación hacia los mercados emergentes ingleses y norteamericanos.

3. Irrumpe el American (Texan) Way of Life

Tras la política de inversión extranjera en petróleo y la llegada de las compañías transnacionales, los grandes grupos de *staff*, ingenieros, técnicos, empleados y obreros, que eran sometidos a trabajo rudo y exigente en condiciones muy adversas en los incipientes e insalubres primeros campos petroleros venezolanos, requerían para su sustento y productividad de una alimentación altamente proteica y energética; a la cual estaban por cierto acostumbrados por su experiencia de vida o laboral en los campos petroleros texanos de donde la mayoría fueron trasladados.

Es menester recordar que, para algunos investigadores de la historia y la sociología, la expansión económica de mediados del siglo XX estadounidense⁵² deriva en conjunto de la producción pecuaria, el envasado de carnes y la explotación petrolera, además de la industria de acero y la fabricación de calzado entre otras, que conformaron grandes emporios y fortunas con

un alto impacto social, económico y político, al punto de que llegaron a hacer grandes aportes en el modelaje de esa sociedad.

Estamos hablando de la época del surgimiento del consumismo, el de las estaciones de servicio con sus tiendas asociadas, de las fuentes de soda y de los supermercados. Hablamos de una sociedad cuya oferta y demanda gastronómica, fundamentada básicamente en productos derivados de la leche y la carne, se expande a los batidos, merengadas, helados, sodas, desayunos de cereales con leche, además de quesos amarillos y fundidos y jamones para emparedados; a los hotcakes, huevos con tocino, hamburguesas (mejores con queso y tocineta), el pollo frito o a la broaster, club house sándwich que potencia el emparedado convencional con pollo, los perros calientes, los asados y barbacoas con grandes T-bone steaks al mejor estilo tejano. Sin hablar de las originalmente italianas pizzas, adoptadas apasionadamente por los estadounidenses, repletas de mozzarella, pepperoni y jamón. Comidas que un estadounidense promedio, como el trabajador petrolero, tenía en la época como usuales o cotidianas.

No obstante, las costumbres alimentarias y la producción agropecuaria de las zonas de explotación petrolera en Venezuela eran muy diferentes, además de muy pobres: por lo que las compañías tuvieron inicialmente que importar grandes cantidades de alimentos y medicinas para la atención de su personal en un puente aéreo o marítimo imposible de sostener por lo perecedero de muchos de los artículos.

Eventualmente mediando la década de 1930, la Standard Oil Co. Inc., petrolera del grupo Rockefeller ya instalada en Venezuela hacia 1921 a través de sus subsidiarias Creole Petroleum Corporation y Lago Petroleum Corporation, se dio cuenta de la urgencia que representaba esta situación y comenzó a estimular la investigación, la promoción y el desarrollo agropecuario, para lograr obtener en el mercado local los productos que necesitaban sus comisariatos, mientras coadyuvaban a las economías regionales a pasar progresivamente del conuco a la hacienda y de la bodega al supermercado, mejorando la clase media trabajadora venezolana que constituiría la mayor fuerza laboral en sus proyectos de expansión petrolera.

Los Rockefeller, fundamentalmente empresarios del petróleo, también se habían dedicaron tradicionalmente a la producción pecuaria, en grandes ranchos de miles de acres, de ganado Hereford, Simmenthal y Santa Gertrudis en los estados Kansas, New York, Texas, Wyoming, Oklahoma, Arkansas y Ohio. Además, incursionaron como accionistas de empresas empacadoras de carne.

Para 1947, bajo la supervisión directa de Nelson A. Rockefeller (1908-1979), se crea la International Basic Economy Corporation (IBEC) un organismo privado enfocado en aplicar el capital y la asistencia técnica de Estados Unidos en un intento de potenciar las acciones de estímulo agro-productivo y mejorar las economías menos favorecidas de Latinoamérica, sobre la premisa de que una empresa rentable podría satisfacer mejor las necesidades básicas de alimentos, ropa y vivienda en el mundo de menor desarrollo. La IBEC tuvo a su vez una subsidiaria venezolana denominada Venezuelan Basic Economy Corporation (VBEC) de capital mixto entre la compañía petrolera y el gobierno venezolano.

El plan de la VBEC se centró en incentivos para impulsar la agricultura, la producción ganadera, las plantas industriales procesadoras de alimentos y las cadenas de distribución y comercialización, de manera de promover la producción local y cercana a los principales centros urbanos en Venezuela, sobre todo aquellos ubicados en zonas de explotación petrolera.⁵³

Es así como del seno de la corporación Rockefeller surgen en Venezuela las empresas del sector alimentario: Hacienda Monte Sacro en Chirgua estado Carabobo, Hato Palo Gordo en Rio Acarigua estado Portuguesa, Hato Mata Bárbara en el estado Barinas, Industria Láctea Venezolana C.A. (INDULAC) procesadora de la Leche Carabobo, Reproductora Avícola C.A., Desarrollo Agrícola C.A. productora del café El Peñón, y la cadena de supermercados C.A. Distribuidora de Alimentos (CADA) que incluía las famosas, omnipresentes, y archivisitadas Fuentes de Soda CADA que servían toda la panoplia gastronómica estadounidense de la segunda mitad del siglo XX que ya mencionamos. Por cierto, que entre Barquisimeto, Carora, Acarigua y San Felipe, ciudades de la Región Histórica, se llegaron a contar, en sus 60 años de trayectoria, más de 10 establecimientos de esta cadena; que modularon los gustos gastronómicos regionales, así como modelaron los establecimientos de la llamada comida rápida que en el futuro surgieron abundantemente en su ámbito.

Un legado importante de este fenómeno de entrecruce cultural propiciado por las petroleras es la potenciación del ya antiguo imaginario creado alrededor de la *Carne a la Parrilla*, también conocida como *Carne en Brasas*, o su variante llanera la *Carne en Vara*, ya sea en establecimientos o domiciliariamente, representa para el venezolano éxito, festividad o celebración y asimismo se asocia fuertemente a expresiones de la opulencia y el poder, convirtiéndose en un elemento de significación en la gastronomía, no solamente de la Región Barquisimeto sino de toda Venezuela.

No hay quizás nada regocijante para un venezolano que agasajarse y atender invitados preparando Solomo de cuerito o una Punta trasera de res, con sus respectivos acompañantes (Mejor mientras más en cantidad y más variados sean): Chuletas de cerdo, frescas o ahumadas; Supremas o Muslos de pollo; Chorizo ahumado, de ajo o picante; morcilla; chinchurria; y queso a la plancha.

Por esto muchos venezolanos han procurado fortalecer inclusive sus conocimientos acerca de las características y la calidad de los productos cárnicos, convirtiéndose en verdaderos consumidores gourmet⁵⁴ muy exigentes y selectivos a la hora de adquirir ingredientes, lo que de alguna manera ejerce presión positiva en su comercialización, y aguas arriba, en la producción pecuaria.

4. *Fast Food: Amor y Frenesí*

El concepto de comida callejera, comida para llevar, comida rápida o *Fast Food* es muy antiguo y ha acompañado a los humanos a lo largo de su historia urbana. Ya en el antiguo Imperio Romano existían los *Thermopolia*, ventorrillos a modos de kiosco que ofrecían comidas y bebidas listas para comer, como los encontrados en Pompeya o Herculano. De esta época data también la pizza y la focaccia, un simple pan plano con aceite de oliva, hierbas, queso o vegetales. Las ventas de faláfel o shawarmas en los mercados de Oriente Medio tienen una tradición de varios siglos. Las tradicionales ventas callejeras de frituras de India o Tailandia son otros ejemplos.

Tenemos por otro lado el caso de la venta callejera de los emparedados germánicos de salchichas, los Perros Calientes (Frankfurt y Viena); y de albóndigas de carne picada aplastadas, las hamburguesas (Hamburgo), que tienen un marcado ascendiente euroasiático, tal vez ruso, tártaro o mogol.

En la Inglaterra de finales del siglo XVIII surgieron los Sandwiches, como fórmula para alimentarse sin necesidad de desatender otras ocupaciones, popularizados por el aristócrata inglés John Montagu, IV conde de Sandwich. No obstante, el concepto de comida rápida apareció formalmente en la Francia napoleónica, a principios del siglo XIX, cuando los mercenarios cosacos rusos entraban apremiados a pequeños restaurantes y solicitaban les sirvieran comidas y bebidas sencillas y rápidas (En ruso БЫСТРО: Bystro). Algunos establecimientos tomaron como costumbre colocar un anuncio que decían Bistrot o ¡*Bistro!* para congraciarse con estos comensales, convirtiéndose a la postre en la denominación genérica para este tipo de restaurantes.

Con el advenimiento de la Segunda Revolución Industrial, a finales del siglo XIX y principios del XX, y luego con el nuevo orden económico establecido posteriormente a la Segunda Guerra Mundial a mediados de los 1940s, las dinámicas laborales y de vida del personal de empresas, establecimientos e industrias forzaban a comenzar con desayunos sencillos de preparar y tomar comidas ligeras y rápidas durante el día.⁵⁵ Tal necesidad fue capitalizada por las industrias de alimentos para ofertar alimentos instantáneos, de rápida preparación o precocidos y por empresarios gastronómicos para crear los grandes y afamados establecimientos y cadenas de comida rápida; que en el caso venezolano, como mencionamos llegaron, como empresas transnacionales al país con el progreso del negocio petróleo y el desarrollo de una sociedad de nuevos hábitos urbanos y consumistas, y que paulatinamente incentivaron la competencia criolla; pero de forma similar ambos sectores de la comida rápida, transnacional o nacional, presionaron al sector agropecuario para aumentar o diversificar su producción de manera de atender las demandas de un mercado en crecimiento exponencial, ávidos de probar cosas nuevas y sentir complacidos sus paladares.

Sin embargo, hay que reconocer que en Venezuela, y de forma particular en la región Barquisimeto, los productos exóticos encontraron versiones autóctonas de comida rápida que siguen dando dura batalla en la predilección del consumidor: hablamos de la costumbre de degustar una taza de *Café con leche con Acemita tocuyana con queso suave*, aunque este amasijo larense ya incorporaba queso rallado en su elaboración. Y en los espacios de ferias o fiestas patronales; hablamos de los sempiternos *Chuzos con bollitos pelones* (Carne adobada con el colorado Aliño preparado⁵⁶ para muchos con el propósito de esconder las cualidades organolépticas que permitan identificar la especie de origen de la carne); los *Platicos de parrillitas de solomo en tiritas con yuca picada*; los *Tostones de plátano* fritos en manteca de cerdo; las bolsitas de *chicharrones de tocino*; las *Arepitas ritas rellenas de rortadela* del sector de Altagracia en Barquisimeto; y las empanaditas de carne molida, mechada, queso, en la zona de Sarare de huevos con queso, y más modernamente pollo mechado, aderezadas con un chorro de suero de leche de cabra o de vaca, natural o picante. Las empanadas criollas se encontraron a finales de los 1970s con la competencia de las *Empanadas chilenas* rebosantes de queso derretido o de jamón y queso.

El decenio 1970-1980 es la época en la que además encontramos el inicio de la fama de los productos estrellas de las más novedosas pastelerías y panaderías, los *Cachitos de jamón*, los *Pasteles de hojaldre de queso o de jamón* y los *Golfeados* que incluían abundante queso. En los años 1980s, además

surgen en Barquisimeto dos propuestas gastronómicas que se convertirían en importantes referentes nacionales: la *Empanada de pabellón* con gran contenido de carne mechada y queso; y el callejero sándwich de lomito, posteriormente también de pollo o mixto, mejor conocido como *Pepito*.⁵⁷

A partir de la década de los 1990s aumentaron vertiginosamente los negocios de Fast Food en la región, diversificándose aun más la oferta gastronómica buscando complacer todo tipo de paladares. Más allá de perros calientes, hamburguesas y sandwiches, protagonizaban los menús los *Sandwich de Cordon Blue de Pollo*, los *Granjeros* un sandwich con supremas de pollo a la milanesa, *Nuggets y Tenders* de Pollo, los *Shawarma* de carne, pollo o mixtos, y las *Ensaladas César con Pollo*. Productos que tenían en la mesa como complementos el queso de año o pecorino en forma de topping y variedad de salsas entre las que se incluían algunas de diferentes tipos quesos y de tocineta. Recientemente también existe una explosión en la oferta de Pizzas, sin mencionar el Sushi que incorpora el queso crema y también hemos visto incursionar con variantes de carne de res, que poco a poco ganan terreno en la predilección de los consumidores.

Los requerimientos de ingredientes, en cuanto a cantidad y calidad, para cada uno de estos, y muchos otros, platos eran, y siguen siendo muy grandes, por lo que este segmento dinámico del negocio gastronómico ha incentivado a su vez la creación de un sector comercializador de materias primas e insumos, los establecimientos llamados genéricamente “Burgers,” sustentado por un nivel adicional y superior de alta competitividad de proveedores de productos cárnicos y lácteos, fundamentalmente de producción como de procesamiento industrial y ubicados en la misma región, que también ha visto un importante crecimiento.

8. CONCLUSIONES Y PROSPECTIVAS

Hemos hecho evidentes las fuertes relaciones de interdependencia que existen entre la ganadería y la gastronomía en el ámbito de la Región Histórica Barquisimeto y cómo estas relaciones han determinado una conformación cultural particular alrededor de los alimentos que inclusive trasciende a lo nacional y que hacen de la región un referente importante. Este fenómeno y sus grandes implicaciones son dignos de seguir siendo estudiados a fondo y ampliándose los ámbitos a fin de mejorar la comprensión histórica del país.

Por otro lado, la solidez de los procesos y relaciones que hemos puestos en relieve permiten hacer ejercicios prospectivos acerca de las potencialidades

de la región en su totalidad, y de cada uno de sus núcleos productivos,⁵⁸ hacia otros escenarios como por ejemplo el de la posibilidad de la explotación de las áreas del *Agroturismo* o del *Turismo gastronómico* que en definitiva entrelacen los conceptos de *Gastronomía Km 0* o *EcoGastronomía* es decir la adquisición de alimentos elaborados, o con ingredientes producidos, lo más cerca posible de donde se vive; y, si se llegase a hacer directamente en los centros de producción pecuaria, poder implementar una *Gastronomía contemplativa* que integre factores como la gente, su historia, la geografía, los recursos naturales, los ingredientes, los utensilios, las técnicas, los sabores, las texturas, los olores, y los suministros; permitiéndole al comensal experimentar vivencias y realizar actividades memorables que le lleven a conectarse y participar, y que deben ser la expresión de la atmósfera, el estilo de vida y la cultura gastronómica de cada lugar. Finalmente, una reingeniería de los platos de comida rápida, vistos desde su potencial nutricional y extrayéndole los elementos nocivos, supondría su optimización a través de deconstrucciones que puedan ofertarse en locales temáticos como *Menús de Degustación* en la filosofía del *Slow Food*⁵⁹ con la promoción de todos los elementos culturales, históricos y tradicionales de sus ingredientes buenos, limpios y justos, producidos con alta calidad, esmero y orgullo en la región.

NOTAS

- 1 Médico Veterinario. Magister Scientiarum en Historia y Doctor en Historia. Profesor Titular a Dedicación Exclusiva. Coordinador de la Cátedra de Historia, Ética y Deontología de la Medicina Veterinaria, DCV-UCLA. Presidente de la Sociedad Venezolana de Historia de la Medicina Veterinaria. Secretario Ejecutivo del CIHALC-Fundación Buría.
- 2 Pierre Bonte y Michael Izard: *Etnología y Antropología*. Madrid, Ediciones Akal. 1996, p. 313. (Edición española de la Primera Edición Francesa de 1991)
- 3 Juan Luis Arsuaga: *Los aborígenes: La alimentación en la evolución humana*. Barcelona (España). RBA Libros. 2002, p. 20.
- 4 David L. Nelson and Michael M. Cox: *Lehninger Principles of Biochemistry*. 5 Ed. New York, W. H. Freeman & Co. 2008, capítulo 10.
- 5 Nos referimos a esfingosinas, esfingomielinas, ceramidas, cerebrósidos y gangliósidos.
- 6 George Perry, Nathaniel Dominy, et al.: "Diet and the evolution of human amylase gene copy number variation" en: *Nature Genetics*, Vol. 39, Issue 10. (New York (USA). October, 2007), pp. 1256-1260. Disponible en: <http://>

- www.nature.com/ng/journal/v39/n10/index.html (Consultado: 10/10/2021, 3:00 pm)
- 7 Néstor Navarro: “Agricultura I. Guía de estudio de la Cátedra de Tecnología, Ambiente y Sociedad” Buenos Aires (Argentina). 20 pp. Disponible en: <http://www.exa.unicen.edu.ar/catedras/tecnoambiente/Agricultura%20.pdf> (Consultado: 23/01/2013, 4:30 pm), p 4.
 - 8 Así lo expresó el filósofo ilustrado francés Anne Robert Jacques Turgot en su obra *Reflexiones acerca de la Formación y Distribución de la Riqueza*. Caracas, Academia Nacional de Ciencias Económicas, 1991, p. 41. (Biblioteca Clásica de Economía Sapere Aude # 1) (Edición y Traducción al castellano del original en francés “Réflexions sur la formation et la distribution des richesses” por Asdrúbal Baptista)
 - 9 De hecho los vocablos latinos *Peculium* que es la hacienda, el caudal o los bienes que posee una persona, *Pecunia* que significa moneda o dinero y *Pecuniario* que se entiende como lo referido al dinero, tienen su origen en la palabra latina *Pecus* que significa rebaño o ganado cuyo plural es *Pecōra*, como también se conocen las oveja en latín e italiano y de donde viene *Pecorino*, es decir relativo a la oveja.
 - 10 Grandes estrategias de la historia así lo reconocen. Niccoló di Bernardo dei Machiavelli (Nicolás Maquiavelo) en su obra *El Príncipe* expone las ideas del mantenimiento del status quo en virtud del dominio de la producción y el acumulo de recursos estratégicos de índole alimenticio y bélico. Sun Tzu en su libro *El Arte de la Guerra* plantea lineamientos de cómo utilizar las provisiones propias y confiscar las del enemigo, incluido el ganado, en tiempos de guerra para garantizar el éxito.
 - 11 Lorenzo López y Sebastián y Justo Del Río Moreno: “Hombres y ganados en la tierra del oro: Comienzos de la ganadería en Indias” en: *Revista Complutense de Historia de América*, 24 (Madrid, enero-diciembre de 1998), p. 13.
 - 12 A saber: Llama (*Lama glama*), Guanaco (*Lama guanicoe*), Vicuña (*Vicugna vicugna*) y Alpaca (*Vicugna pacos*)
 - 13 Carmen Mena García: “Recursos Agrícolas y Ganaderos de Panamá en los Orígenes de la Colonización”. En: Laura Escobarri de Querejazu, (Coord.): *Colonización Agrícola y Ganadera en América, Siglos XVI-XVIII. Su Impacto en la Población Aborígen*. Estocolmo, Ediciones Abya-Yala, 1994, p. 50. (Libro de Ponencias del 48° Congreso Internacional de Americanistas) (Colección Biblioteca Abya-Yala # 25)
 - 14 *Ibid.* p. 72.
 - 15 Véase: Naudy Trujillo Mascia: “Introducción y adaptación del ganado europeo en el Caribe y el norte de sur América: aspectos históricos y biológicos” en: *Revista Mundo Pecuario*, 2 Vol. 011 (Mérida, mayo-agosto de 2015), p. 33.
 - 16 Las carnes curadas en sal, en forma por ejemplo de cecina de res o jamones de cerdos, constituyeron uno de los elementos principales de la vitualla del

- contingente expedicionario de la conquista española dado su valor nutritivo proteico y la posibilidad de su preservación por largos periodos.
- 17 Más barata que el aceite y de más fácil obtención porque no había que cultivar plantas oleaginosas.
 - 18 Fuente de velas y lámparas para el alumbrado.
 - 19 Yoston Ferrigni Valera: *La Crisis del Régimen Económico Colonial en Venezuela 1770-1830*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1999, p. 92. (Volumen II: Transición Económica y Conflicto de Intereses (1770-1810) (Colección V Centenario del encuentro entre 2 Mundos 1492-1992/1498-1998)
 - 20 Véase: Naudy Trujillo Mascia: “La Región Histórica Ganadera Barquisimeto” en: *Mayéutica Revista Científica de Humanidades y Artes*, 8. (Barquisimeto, enero-diciembre de 2020), pp. 139-169.
 - 21 Ramón Tovar: *El Enfoque Geohistórico*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1986. (Colección: Estudios, Monografías y Ensayos, 77)
 - 22 Reinaldo Rojas: *Historia Social de la Región de Barquisimeto en el Tiempo Histórico Colonial 1530-1810*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1995, p 37. (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, N° 229)
 - 23 Enrique Rodríguez-Picavea Matilla: “La Ganadería en la Castilla Medieval. Una Revisión Historiográfica” en: *Medievalismo*, (8), (Madrid, enero-diciembre de 1998), pp. 126-131. Disponible en: <https://revistas.um.es/medievalismo/article/view/52571>.
 - 24 Que incluye otras poblaciones, misiones, explotaciones agropecuarias aisladas derivadas de encomiendas o de composiciones de tierras, y eventualmente otras áreas y núcleos ganaderos así como grandes hatos, que en ocasiones desencadenaron, a su vez, la aparición de poblados.
 - 25 Eleazar Córdova Bello: *Aspectos Históricos de la ganadería en el Oriente Venezolano y Guayana*. Caracas, Ediciones Historia, Tipografía REMAR, 1962, p. 49.
 - 26 Mario Sanoja e Iraida Vargas: “Visión histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela” en: *Boletín Antropológico*, 56. (Mérida, septiembre-diciembre de 2002), pp. 761-765.
 - 27 Juan Calanche Morales: “Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano” en: *Anales Venezolanos de Nutrición*; Vol 22 (1) (Caracas, enero-junio de 2009), p. 34.
 - 28 Mario Sanoja e Iraida Vargas: “Visión histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela” ... p. 764.
 - 29 Juan Calanche Morales: “Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano” p. 34.
 - 30 Mario Sanoja e Iraida Vargas: “Visión histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela” ... p. 766.
 - 31 *Ibid.* p. 767.
 - 32 Como la incorporación del trigo en forma de pan, del papelón producto de la caña de azúcar o de los plátanos de origen africano.

- 33 Jaime Torres Sánchez: “Alimentación en Venezuela: Una Revisión Histórica” en: *Revista Heurística*. N° 11. (San Cristóbal, enero-junio de 2009), p. 32.
- 34 Carmen Sánchez Téllez: “El intercambio culinario tras el descubrimiento de América” en: *Estudios de Historia Social y Económica de América*, 12 (Madrid, enero-diciembre de 1995), p. 218.
- 35 Jaime Torres Sánchez: “Alimentación en Venezuela: Una Revisión Histórica” ... p. 32.
- 36 La *Ganadería Extensiva* es el sistema de producción practicado en base a pastoreo en grandes espacios abiertos, libre reproducción de los animales, con la utilización mínima de tecnología y mano de obra y generalmente asociada a la producción de carne. En Venezuela durante la colonia en este tipo de ganadería era *Extractiva*; es decir, el pie de cría estaba conformado por los machos y hembras de mayor edad que se apareaban libremente y los productos, es decir los animales jóvenes, eran “extraídos” para ser vendidos cada cierto período, comúnmente una vez al año, en procesos llamados rodeo o vaquería que consistían en una práctica a manera de caza de novillos y novillas a campo abierto.
- 37 La necesidad de construir barreras para evitar el avance del ganado llevó a través de la historia a la utilización de bardas de diferentes materiales como madera, piedras, barro o setos espinosos; especies espinosas autóctonas han sido también ensayadas en la Región Barquisimeto. No obstante, a la planta le toma años para crecer y convertirse en un obstáculo eficiente por lo que productores siguieron buscando algo mejor. Así, al menos tres estadounidenses se disputan la idea del alambre de púas; por un lado, en 1867, Lucien B. Smith de Ohio, registró la patente del alambre de púas como una invención suya; en 1868, Michael Kelly de Nueva York, presentó y patentó otra versión; pero también Joseph Glidden de DeKalb de Illinois, en 1874 patentó el modelo que persiste hasta hoy.
- 38 En la historia de la ganadería se conoce como *Cimarrón*, *de Rochela* o *de Paradero* aquel ganado que habiendo estado en una explotación se escapa del control humano y pasa a vivir en áreas recónditas en condiciones silvestres casi salvajes; su temperamento es tan agresivo que muchas veces es imposible su extracción por lo que debe ser sometido a cacería, sobre todo porque los toros jóvenes en condición de cimarronaje al no conseguir hembras para formar su harem particular tienden a secuestrar más novillas y vacas de los rebaños de explotación, una conducta llamada *sonsaque*.
- 39 José Rafael Lovera: *Gastronáuticas*. Caracas, Fundación Bigott, 2006, p. 118. (Colección Bigotteca, Serie Historia)
- 40 Los quesos de Pasta Hilada, Filada o Filata tienen su origen en las ciudades de Campania y Lacio, en el sur de Italia hacia el *siglo XVI* y se obtienen con un tratamiento térmico y amasado de la cuajada. Los exponentes tradicionales de este tipo son los *quesos provolone, mozzarella, caciocavallo y burrata*; sin embargo, existen versiones locales en varios países del mundo. Aunque no son quesos

- de origen español, pueden haber llegado antiguamente a Venezuela dado que los territorios italianos de Liguria, Milán, Toscana, Nápoles, Sicilia, Cerdeña y los estados Pontificios estuvieron bajo el dominio de la Monarquía Hispánica del Antiguo Régimen (Castilla y Aragón) precisamente entre los siglos XVI y XVIII. Y por otro lado que cierta cantidad de italianos estuvieron involucrados en la conquista española de lo que hoy es Venezuela, como el marino Giacomo Castiglione, (hispanizado como Santiago Castellón, fundador de Nueva Cádiz en la Isla de Cubagua, Francesco Graterollo (Francisco de Graterol) veneciano que acompañó a Coro al Welser Georg Hohermut *von Speyer* (Jorge de Spira) y luego fue uno de los fundadores de Barquisimeto, Maese Bernal (Posiblemente Bernalli o Bernelli) declarado como médico italiano contado entre los fundadores de Caracas, o el comerciante florentino exilado en España *Galeotto Cei* o Cey contado entre los fundadores de El Tocuyo y pieza importante en el desarrollo de la ganadería colonial de la Región Barquisimeto.
- 41 Entrevista a Pompeyo Gudiño Trujillo, Sarare, Lara, marzo del 2004. Serie de 4 Entrevistas a Pompeyo Gudiño Trujillo (Antiguo caporal de hacienda en Sarare). *Vida en una Finca Ganadera*. Sarare, Venezuela.
- 42 Entrevista a Juan Alonso Molina, Barquisimeto, Lara, septiembre del 2021. Entrevista a Juan Alonso Molina (Historiador, Gastrónomo y Chef). *Lara Gastronómica. La búsqueda del Gentilicio en la Mesa*. Barquisimeto, Venezuela.
- 43 Cristina Reni Anzola: *Lara Gastronómica. La búsqueda del Gentilicio en la Mesa*. Caracas, Universidad Católica Andrés Bello, Facultad de Humanidades y Educación, Escuela de Comunicación Social. 2012, p. 33. (Memoria de Grado para optar al título de Licenciadas en Comunicación Social, Inédito). Disponible en: <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAS3967.pdf> (Consultado: 10/10/2021, 5: 00 pm)
- 44 *Ibid.* p. 34.
- 45 Entrevista a Pompeyo Gudiño Trujillo, Sarare, Lara, marzo del 2004.
- 46 Cristina Reni Anzola: *Lara Gastronómica...* p. 34.
- 47 Entrevista a Pompeyo Gudiño Trujillo, Sarare, Lara, marzo del 2004.
- 48 Erica Escobar y A.F. Cardozo: “Gastronomía Tradicional del Cerdo Criollo producido en Los Llanos de Venezuela y Colombia” en: *Revista Computadorizada de Producción Porcina*, 2, Vol 17 (La Habana, abril-junio de 2010), p. 169. Disponible en: http://pigtrop.cirad.fr/FichiersComplementaires/RCP172/172_25artEEscobar.pdf (Consultado: 13/9/2021, 4:30 pm)
- 49 Marina Miliani de Mazzei: “Los proyectos de inmigración y colonización en Venezuela como política de poblamiento en el siglo XIX” en: *Tiempo y Espacio*, 56 (Caracas, julio-diciembre 2011), p. 47.
- 50 *Ídem.*
- 51 De los tipos carne de almuerzo, carne jamonada o carne mechada.
- 52 Podemos destacar el libro *Red Meat Republic* (República de Carne Roja), del historiador y académico estadounidense Joshua Specht, en el que se analiza el

cambio operado en Estados Unidos en el siglo XIX y a principios del XX que transformó a la carne de res de ser un alimento para una ocasión especial en un alimento básico de todos los días y lo que esto significó para la cultura, la política y el paisaje físico del país.

- 53 Shane Hamilton: "From Bodega to Supermercado: Nelson A. Rockefeller's Agro-Industrial Counterrevolution in Venezuela, 1947-1969" en: *Yale Agrarian Studies Workshop*, 09 (New Haven (USA). November 4, 2011), pp. 8-14. Disponible en <https://agrarianstudies.macmillan.yale.edu/sites/default/files/files/colloqpapers/09hamilton.pdf> (Consultado: 10/8/2021, 3:15 pm)
- 54 Vocablo francés utilizado como adjetivo para calificar aquellas comidas de elaboración refinada; o también a las personas que entienden de gastronomía, tienen un exquisito paladar, un gusto delicado y conocen los ingredientes, las preparaciones y los platos más selectos.
- 55 En la usanza anglosajona, y de muchas otras culturas, luego del desayuno en casa (*Breakfast*), se habla de comidas ligeras a media mañana (*Brunch*), a medio día (*Lunch*), a media tarde (*Linner* o *Dunch*) y finalmente la cena nocturna, que dependiendo de su cantidad pueden ser fuerte (*Dinner*) o ligera (*Supper*).
- 56 Mezcla de *Onoto* (*Achiote*), Pimentón, Sal, *Comino*, Orégano, Pimienta y Ajo, finamente molidos.
- 57 Cristina Reni Anzola: *Lara Gastronómica...* p. 41.
- 58 Como por ejemplo las poblaciones Barquisimeto y zonas aledañas, Cabudare, Sarare, Quibor, Carora, El Tocuyo, Sanare, Duaca, Siquisique o Santa Inés en el estado Lara; Yaritagua, Sabana de Parra, Urachiche, Chivacoa y Aroa en el Estado Yaracuy; Acarigua y Araure en el estado Portuguesa; Churuguara o la Sierra de San Luis en el estado Falcón. Todas con importante y pujante producción agropecuaria.
- 59 Movimiento filosófico gastronómico fundado en los años 1980s por el sociólogo italiano Carlo Petrini que tiene el objetivo de defender tradiciones regionales, la buena alimentación, la conciencia ecológica, el placer gastronómico y un ritmo de vida lento.

FUENTES

Bibliográficas

Libros

- Arsuaga, Juan Luis: *Los aborígenes: La alimentación en la evolución humana*. Barcelona (España), RBA Libros, 2002.
- Bonte, Pierre e Izard, Michael: *Etnología y Antropología*. Madrid, Ediciones Akal. 1996. (Edición española de la Primera Edición Francesa de 1991)

- Córdova Bello, Eleazar: *Aspectos Históricos de la ganadería en el Oriente Venezolano y Guayana*. Caracas, Ediciones Historia, Tipografía REMAR, 1962.
- Ferrigni Valera, Yoston: *La Crisis del Régimen Económico Colonial en Venezuela 1770-1830*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1999. (Colección V Centenario del encuentro entre 2 Mundos 1492-1992/1498-1998.) (Volumen II: Transición Económica y Conflicto de Intereses 1770-1810).
- Lovera, José Rafael: *Gastronáuticas*. Caracas, Fundación Bigott, 2006. (Colección Bigotteca, Serie Historia)
- Nelson, David L. and Cox, Michael M: *Lehninger Principles of Biochemistry*. 5 Ed. New York (USA), W. H. Freeman & Co, 2008.
- Rojas, Reinaldo: *Historia Social de la Región de Barquisimeto en el Tiempo Histórico Colonial 1530-1810*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1995. (Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, N° 229)
- Tovar, Ramón: *El Enfoque Geohistórico*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1986. (Colección: Estudios, Monografías y Ensayos, 77)
- Turgot, Anne Robert Jacques: *Reflexiones acerca de la Formación y Distribución de la Riqueza*. Caracas, Academia Nacional de Ciencias Económicas, 1991. (Edición y Traducción al castellano del original en francés “Réflexions sur la formation et la distribution des richesses” por Asdrúbal Baptista) (Biblioteca Clásica de Economía Sapere Aude # 1)

Ponencias

- Mena García, Carmen. “Recursos Agrícolas y Ganaderos de Panamá en los Orígenes de la Colonización”. Escobarri De Querejazu, Laura (Coord.). *Colonización Agrícola y Ganadera en América, Siglos XVI-XVIII. Su Impacto en la Población Aborigen*. Libro de Ponencias del 48° Congreso Internacional de Americanistas; Estocolmo, Suecia, 1994. Ediciones Abya-Yala. Colección Biblioteca Abya-Yala # 25. Quito (Ecuador). 1995

Hemerográficas

Artículos en revistas y boletines

- Calanche Morales, Juan: “Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano” en: *Anales Venezolanos de Nutrición*, 1, Vol 22 (Caracas, enero-junio de 2009), pp. 32-40.
- Escobar, Erica y Cardozo, A.F. “Gastronomía Tradicional del Cerdo Criollo producido en Los Llanos de Venezuela y Colombia” en: *Revista Computadorizada de Producción Porcina*, 2, Vol 17, (La Habana, abril-junio de 2010), pp. 167-169. Disponible en: http://pigtrop.cirad.fr/FichiersComplementaires/RCPP172/172_25artEEscobar.pdf

- Hamilton, Shane: "From Bodega to Supermercado: Nelson A. Rockefeller's Agro-Industrial Counterrevolution in Venezuela, 1947-1969" en: *Yale Agrarian Studies Workshop*, 09 (New Haven November 4, 2011), 34 pp. Disponible en <https://agrarianstudies.macmillan.yale.edu/sites/default/files/files/colloppapers/09hamilton.pdf>
- López y Sebastián, Lorenzo y Del Río Moreno, Justo: "Hombres y ganados en la tierra del oro: Comienzos de la ganadería en Indias" en: *Revista Complutense de Historia de América*, 24. (Madrid, enero-diciembre de 1998), pp. 11-45.
- Miliani de Mazzei, Marina: "Los proyectos de inmigración y colonización en Venezuela como política de poblamiento en el siglo XIX" en: *Tiempo y Espacio*, 56 (Caracas, julio-diciembre de 2011), pp. 30-49.
- Perry, George; Dominy, Nathaniel; et al. "Diet and the evolution of human amylase gene copy number variation" en: *Nature Genetics*. Vol. 39, Issue 10. (New York, October, 2007), pp 1256-1260. Disponible en: <http://www.nature.com/ng/journal/v39/n10/index.html>
- Rodríguez-Picavea Maulla, E.: "La Ganadería en la Castilla Medieval. Una Revisión Historiográfica" en: *Medievalismo*, (8), (Madrid, enero-diciembre de 1998), pp. 111-153. Disponible en: <https://revistas.um.es/medievalismo/article/view/52571>
- Carmen Sánchez Téllez: "El intercambio culinario tras el descubrimiento de América" en: *Estudios de Historia Social y Económica de América*, 12. (Madrid, enero-diciembre de 1995), pp. 217-224.
- Sanoja, Mario y Vargas, Iraida: "Visión histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela" en: *Boletín Antropológico*, 56 (Mérida, septiembre-diciembre de 2002), pp. 753-774.
- Torres Sánchez, Jaime: "Alimentación en Venezuela: Una Revisión Histórica" en: *Revista Heurística*, 11. (San Cristóbal, enero-junio de 2009), pp. 27-38.
- Trujillo Mascia, Naudy: "Introducción y adaptación del ganado europeo en el Caribe y el norte de sur América: aspectos históricos y biológicos" en: *Revista Mundo Pecuário*, 2, Vol. 011. (Mérida, mayo-agosto de 2015), pp. 31-48 Disponible en: <http://www.saber.ula.ve/handle/123456789/42745>.
- Trujillo Mascia, Naudy: "La Región Histórica Ganadera Barquisimeto" en: *Mayéutica Revista Científica de Humanidades y Artes*, 8. (Barquisimeto, enero-diciembre de 2020), pp. 139-169. Disponible en: <https://revistas.uclave.org/index.php/mayeutica/article/view/2440>.

Orales

- Entrevista a Juan Alonso Molina, Barquisimeto, Lara, septiembre del 2021.
Entrevista a Juan Alonso Molina (Historiador, Gastrónomo y Chef). *Lara Gastronómica. La búsqueda del Gentilicio en la Mesa*. Barquisimeto, Venezuela.
- Entrevista a Pompeyo Gudiño Trujillo, Sarare, Lara, marzo del 2004. Serie de 4 Entrevistas a Pompeyo Gudiño Trujillo (Antiguo caporal de hacienda en Sarare). *Vida en una Finca Ganadera*. Sarare, Venezuela.

Electrónicas

Navarro, Néstor: "Agricultura I." Guía de estudio de la Cátedra de Tecnología, Ambiente y Sociedad. Buenos Aires (Argentina). 20 pp. Disponible en: <http://www.exa.unicen.edu.ar/catedras/tecnoambiente/Agricultura%20.pdf>

Inéditos

Reni Anzola, Cristina: *Lara Gastronómica. La búsqueda del Gentilicio en la Mesa.* Caracas, Universidad Católica Andrés Bello, Facultad de Humanidades y Educación, Escuela de Comunicación Social, 2012. (Memoria de Grado para optar al título de Licenciadas en Comunicación Social, Inédito). Disponible en: <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAS3967.pdf>

Nº 52

●
REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021