ISSN Electrónico 2343-5682
Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

PRESENTE y PASADO

Revista de Historia

Año 26. Nº 52. Julio - Diciembre, 2021

UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
VENEZUELA

Universidad de Los Andes
Facultad de Humanidades y Educación
Escuela de Historia
Mérida-Venezuela

Universidad de Los Andes
Facultad de Humanidades y Educación
Escuela de Historia
Mérida-Venezuela

PRESENTE Y PASADO

Revista de Historia
N° 52, Julio-Diciembre, 2021
ISSN: 1316-1369 / ISSN Electrónico: 2343-5682
Depósito Legal pp 196602ME301
Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

Fotografía de Luis Brito. Portada: Detalle.

PRESENTE Y PASADO. REVISTA DE HISTORIA
Es una publicación semestral que empezó a circular en Enero de 1996. Su objetivo es difundir, confrontar y debatir el conocimiento histórico; definido lo histórico con amplitud y concibiendo la disciplina histórica, como preocupación por la complejidad y diversidad que constituye la sociedad y la cultura en el tiempo, por tanto se admiten distintos enfoques teóricos y metodológicos, sustentados por la investigación sistemática.

Es la revista de la Escuela de Historia de la Universidad de Los Andes, estrictamente arbitrada en las diversas materias contempladas en los trabajos que publica, todos los cuales son sometidos a la evaluación de árbitros nacionales e internacionales en dos evaluaciones de doble punto ciego.

PRESENTE Y PASADO. REVISTA DE HISTORIA, recurre a especialistas de reconocido prestigio de destacadas instituciones científicas nacionales y extranjeras.

Dirección: Avenida "Las Américas". Núcleo Universitario "La Liria".
Facultad de Humanidades y
Educación. Edificio A, 3er. piso Dirección de la Escuela de Historia.
Mérida, Estado Mérida - Venezuela. Código Postal: 5101.
Teléfonos: (0058) 0274- 240.14.79 Telefax: 240.18.51 - 2401463 - 240.18.30
Marca de identidad: Brújula de Juan de la Cosa
E-mail: presenteypasado.historia@gmail.com
URL: http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/presenteypasado/index - Twitter: @Revist_Historia
Facebook: presenteypasado.historia - Instagram: @revisthistoria - Telegran: Revista de Historia Presente y Pasado

El presente documento se distribuye en esta edición bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional. La evaluación y arbitraje fue realizado de manera anónima y gratuita con la finalidad de contribuir con el libre acceso a la producción intelectual de la Universidad de Los Andes – Venezuela, a través de su Repositorio Institucional SaberULA (www.saber.ula.ve).

INDIZACIÓN:
Base de Datos REVENCYT/ Bajo el Código: RVP002
Índice Bibliográfico CLASE. CITAS LATINOAMERICANAS
EN CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES. MÉXICO.
CATÁLOGO LATINDEX Nº 10941. MÉXICO.
CATÁLOGO 2.0 DE LATINDEX.

Se prohíbe la reproducción total o parcial de esta revista en cualquier forma, sin la autorización de los editores.

PRESENTE Y PASADO

Revista de Historia
N° 52, Julio-Diciembre, 2021
ISSN: 1316-1369 / ISSN Electrónico: 2343-5682
Depósito Legal pp 196602ME301
Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/presenteypasado/index

EDITOR
Isaac López
Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela

Coordinador
Hancer González Sierralta
Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela

CONSEJO CIENTÍFICO
Norbert Molina Medina
Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela
Johnny V. Barrios Barrios
Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela
Nelson García Pernía
Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela
Juan Jose Duarte Peña
Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela
Ramón Alonso Dugarte
Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela
Francisco Soto Oraa
Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela
Oriana Angola

CONSEJO ASESOR
Inés Quintero
Academia Nacional de la Historia-Venezuela
Mercedes Ruiz Tirado
Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela
Tomás Straka
Universidad Católica Andrés Bello
Enrique Obediente
Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela
Carmen Aranguren
Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela
Horacio Biord C.
Universidad Católica Andrés Bello (UCAB), Venezuela
Carlos Sandoval
Universidad Central de Venezuela (UCV)

TRADUCCIÓN
Areaní Moros - Frank Arellano

Artistas invitados

Luis Brito y Javier David Volcán

Luis Brito, nacido como Luis Enrique Brito, (Rio Caribe - Venezuela el 5 de enero de 1945 -Caracas - Venezuela el 1° de marzo de 2015). Galardonado con el *Premio Nacional de Cultura Mención Fotografía* (1996). Autor de significativas obras cuyos temas destacados representaron personajes y la vida cotidiana de las ciudades. Su trabajo, reconocido por la crítica, como una de las miradas fotográficas más profundas en los rostros y el paisaje más cercano al hombre. A Luis Brito pertenece la fotografía de la portada.

Javier David Volcán, (Ciudad Bolívar 27/11/1973) Radicado en la isla de Margarita desde 1998. Se ha dedicado a registrar el paisaje insular como acción para preservar la naturaleza. Ha participado en concursos sobre conservación donde ha obtenido diversas menciones y premios. Fotógrafo en eventos como Margarita Gastronómica; revistas *Todo en Domingo y Sabores de oriente (EN)*, así como libros, *Memoria Compartida* de T. Hernández Ediciones del BOD y *El señor de los aliños* de Miro Popic. Colaborador de *El Estímulo*, *La vida de Nos*; y Revista *Wiken* del Diario *El Mercurio*. Colaborador también de Artesanos Group; Gastronomía en Venezuela y en el Museo de Arte Contemporáneo Francisco Narváez. Las fotografías de Volcán ilustran este número en su interior.

El Consejo Editor y Científico de *Presente y Pasado* se siente particularmente complacido por contar con su talento en las páginas de nuestra revista.

La Revista Presente y Pasado agradece a Industrias Salineras de Francisco Juaristi su contribución para esta edición.

http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/presenteypasado/index

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

Tabla de contenido

Presentación pp. 9-15
Julio C. Bolívar

Artículos

Juan Alonso Molina Morales pp. 19-38
La gastronomía como objeto de investigación en la Venezuela de la emergencia alimentaria

Emanuele Amodio pp. 39-65
Los fideos criollos. Introducción y consumo de pasta seca en Venezuela durante el siglo XVIII

Luis E. Molina pp. 67-93
Azúcares y embriagantes. Producción y consumo de derivados de la caña de azúcar en la Venezuela decimonónica

Ocarina Castillo D'Imperio pp. 95-109
Los alimentos que crecen bajo tierra

Naudy Trujillo Mascia pp. 111-139
Consideraciones sobre las bases pecuarias de la gastronomía de la Región Histórica Barquisimeto

Neller Ochoa pp. 141-164
"Hacer el cacao." Manuales de cultivo, trabajo y cotidianidad. Venezuela (Siglos XVIII-XIX)

Marianella Herrera Cuenca pp. 165-183
Epigenética de los sabores

Misceláneas

Fabiola Velasco Pérez pp. 187-195
Sentir y saber sabores

Nº 52
Revista de Historia, Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

Fidel Flores pp. 197-205
Cocuy: En Pasado y Presente

Marianne Robles pp. 207-220
Fuentes para el estudio de la gastronomía venezolana: una taxonomía en construcción

Entrevista

Varios autores pp. 223-230
Entrevista coral al Prof. José Rafael Lovera. La especificidad de nuestra cocina viene dada por condimentos como el ají dulce

Documento

Mirla Alcibíades pp. 233-239
Un banquete popular para Antonio Guzmán Blanco

Reseñas

Marianne Robles pp. 243-246
Miguel Felipe Dorta Vargas: *¡Viva la arepa! Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela*

Ivanova Decán Gambús pp. 247-249
Esther Sánchez Botero y Ocarina Castillo D'Imperio: *Colombia y Venezuela: Historia, Alimentación y Saberes compartidos*

Emanuele Amodio pp. 251-254
Rafael Cartay: *La despensa de la cocina afrovenezolana*

Julio C. Bolívar pp. 255-257
Rubén Santiago y Verni Salazar: *El Pastel de chucho Sabor de una tradición*

Julio C. Bolívar pp. 259-262
Ana María Montero Navarro: *Raíces de la Cocina Falconiana. Región Centronorte de Venezuela*

Índice acumulado pp. 265-269

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

Table of Contents

Presentation pp. 9-15
Julio C. Bolívar

Articles

Juan Alonso Molina Morales pp. 19-38
Gastronomy as an Object of Research in Venezuela in the Midst of the Food Emergency

Emanuele Amodio pp. 39-65
Creole Noodles. Introduction and Consumption of Dry Pasta in Venezuela During the 18th Century

Luis E. Molina pp. 67-93
Sugars and Intoxicants. Production and Consumption of Sugar Cane Derivatives in Nineteenth Century Venezuela

Ocarina Castillo D'Imperio pp. 95-109
Foods That Grow Underground

Naudy Trujillo Mascia pp. 111-139
Considerations on Livestock as a Staple in the Gastronomy of the Historic Barquisimeto Region

Neller Ochoa pp. 141-164
"Make cocoa". Cultivation, Work and Everyday Manuals, Venezuela (18th-19th Centuries)

Marianella Herrera Cuenca pp. 165-183
The Epigenetics of Flavors

Miscellanea

Fabiola Velasco Pérez pp. 187-195
Feeling and Knowing Flavors

Nº 52
Revista de Historia, Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

Fidel Flores pp. 197-205
Cocuy: in Pasado y Presente

Marianne Robles pp. 207-220
Sources for the Study of Venezuelan Gastronomy: A Taxonomy Under Construction

Interview

Various authors pp. 223-230
The Specificity of Our Cuisine is Given by Condiments Such as the Sweet Pepper

Document

Mirla Alcibíades pp. 233-239
A Popular Feast for Antonio Guzmán Blanco

Reviews

Marianne Robles pp. 243-246
Miguel Felipe Dorta Vargas: *¡Long Live the Arepa! Flavor, Memory and Social Imaginary in Venezuela*

Ivanova Decán Gambús pp. 247-249
Esther Sánchez Botero y Ocarina Castillo D'Imperio: *Colombia and Venezuela: Shared History, Food and Knowledge*

Emanuele Amodio pp. 251-254
Rafael Cartay: *The Pantry of Afro-Venezuelan Cuisine*

Julio C. Bolívar pp. 255-257
Rubén Santiago y Verni Salazar: "Pastel de Chucho" [*Stingray Pie*]. *The Flavor of a Tradition*

Julio C. Bolívar pp. 259-262
Ana María Montero Navarro: *Roots of Falconian Cuisine. North-Central Region of Venezuela*

Cumulative Index pp. 265-269

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida.
Presentación. Julio C. Bolívar. pp. 9-15.

Presentación

Cuando me fue sugerida la idea de coordinar una edición especial de *Presente y Pasado. Revista de Historia* de la Universidad de Los Andes que hoy es el número 52, dedicado al variado universo de la gastronomía y su evolución en investigaciones, históricas y bibliográficas en Venezuela, por parte de su Editor, el historiador profesional Isaac López, la asumí con la responsabilidad y en conciencia que desconocía la lógica de elaboración y consecución de los materiales estrictamente académicos. Además, en medio de una situación compleja del país y en particular del ámbito universitario. Adicionalmente estábamos en un mundo sorprendido por una pandemia, que nos llegó como una flecha lanzada al vacío, y obligó al país a estar encerrado en casa y lejos de los centros de investigación y las bibliotecas públicas y privadas para las consultas necesarias. Sin embargo, con esa realidad, nos propusimos invitar a algunos especialistas que han dedicado sus líneas de investigación al tema de gastronomía, entendiendo esta como un concepto más amplio que la sola culinaria.

En esta edición encontraremos eso, miradas desde diversos ángulos metodológicos y textos que ofrecen una perspectiva al lector de una revista dedicada al estudio de la historia que reconoce el fenómeno de la gastronomía y su importancia histórica. Como lo planteó el historiador y docente José Rafael Lovera: "la Historia de la Alimentación, inaugura así un espacio académico dedicado al estudio de la alimentación desde el campo de las humanidades y las ciencias sociales." Entendiendo que en este término gastronomía, concurren las ciencias naturales y sociales, con aportaciones en la cultura, la historia, la literatura, la filosofía, la economía, la geografía, la biología, la fisiología y la religión, entre otros saberes.

Por otro lado, el tema de la cocina y la gastronomía ha impactado de manera positiva a la industria, nuevos emprendedores, la restauración, la publicación de recetarios y estudios. Reconocimiento de un gusto, productos endémicos en proceso de investigación y reconocimiento como DOC (Denominación de Origen Controlada), la conciencia de que poseemos una gran biodiversidad y la presencia mediática de cocineros (nuevas y anteriores generaciones). Aunque

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

también estén presentes la banalización del oficio de cocineros que conciben la cocina como espectáculo. En general, el fenómeno gastronómico agrega valor a la cultura y al turismo, convirtiéndose en una variable económica de suma importancia para países que dependen de su oferta turística, incluso a países mineros o que exportan exclusivamente un solo producto.

¿Con qué nos encontraremos en este número?

Juan Alonso Molina Morales, historiador y cronista gastronómico del Municipio Iribarren del Estado Lara, se ocupa de revisar precisamente a "La gastronomía como objeto de investigación en la Venezuela de la emergencia alimentaria." Su estudio, de forma más amplia y generalizada, se evidencia desde la década de 1980, correspondiendo con un período de consolidación de las clases medias, desarrollo de la mesa pública en Caracas y demás ciudades principales, e interés creciente de medios de comunicación y del público sobre la cocina, especialmente la culinaria tradicional. Pero la crisis económica y la emergencia nutricional han conmocionado el régimen alimentario, y la restauración, planteando retos ineludibles para la investigación. Molina Morales agrega, en su artículo, una amplia bibliografía para los que se inicien en el estudio de la gastronomía.

Emanuele Amodio, antropólogo de la Universidad Central de Venezuela, se dedica desde hace tiempo a estudiar los procesos de evolución y comercialización de rubros en el siglo dieciocho, y nos trae en esta oportunidad "Los fideos criollos. Introducción y consumo de pasta seca en Venezuela durante el siglo XVIII." Nos informa sobre el consumo de fideos y, en general de pasta seca, atribuido fundamentalmente a la presencia de emigrados italianos. Amodio ubica según sus investigaciones, la presencia de este producto mucho antes de las migraciones italianas y su introducción en el comercio. Demostrando que su consumo fue consistente con su presencia en la mesa criolla, hasta su ineludible reinado durante el siglo XX y hasta hoy.

El antropólogo Luis E. Molina, titula su investigación "Azúcares y embriagantes. Producción y consumo de derivados de la caña de azúcar en la Venezuela decimonónica." En este rastrea los orígenes de la caña en Venezuela desde el siglo XVI, su difusión social y transformaciones de los edulcorantes como el azúcar blanco, la prieta que hoy llamaríamos lavada, panes de azúcar enteros, papelones, melados, aguardientes y guarapos de caña vendidos en los comercios. Molina observa en detalle "la evolución de la elaboración de estos azucares y sus usos y significados distintivos dentro de la estructura social."

Ocarina Castillo D'Imperio, individuo de número de la Academia Nacional de la Historia, aborda un tema fundamental en su trabajo "Los alimentos que crecen bajo la tierra", en estos días de escases y descubrimientos culinarios tanto en la mesa privada como en la pública. En su trabajo, Castillo pone de relieve la importancia que tienen en nuestra despensa originaria las raíces y tubérculos olvidados, estudia el papel que han jugado en la conformación de nuestro sistema alimentario estos productos y aporta una mirada a las cocinas regionales cuando comenzaron a mitad del siglo XX, su sustitución influenciada por la modernidad y el impacto de la renta petrolera en los hábitos de consumo. Un texto iluminador en cuanto a la mirada que debemos tener sobre nuestro régimen alimenticio y lo que ella llama "nuestra recuperación de sabores en medio de la crisis agroalimentaria."

El Presidente de la Sociedad Venezolana de Historia de la Medicina Veterinaria, profesor Naudy Trujillo Mascia, revisa en su artículo "Consideraciones sobre las bases pecuarias de la gastronomía de la Región Histórica Barquisimeto" el impacto que ha tenido el trabajo pecuario en la región centroccidental en el país, partiendo de una lectura de la historia total con respecto al ganado vacuno. Como afirma el autor, "una 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" y agregaríamos, la formación del régimen alimentario que hoy tenemos.

El historiador Neller Ochoa nos entrega un artículo titulado "Hacer el cacao": Manuales de cultivo, trabajo y cotidianidad. Venezuela (S. XVIII-XIX). Su punto de partida es una afirmación de Adolf Ernts, a propósito de la Exposición Nacional de Venezuela, realizada por Antonio Guzmán Blanco en 1883, de la fue cronista nuestro visitante alemán, donde afirma que hay muy pocas referencias sobre el cultivo del cacao en Venezuela. En este texto Ochoa indaga en la memoria de esos dos siglos, partiendo del análisis de cuatro manuales que directamente tratan el tema del cultivo del cacao durante ese periodo histórico. Una muestra que comienza con "El cacao y su cultivo", presente en la obra El Agricultor Venezolano o *Lecciones de agricultura práctica nacional* de J. A. Díaz (1861), sigue con "Sobre el fomento y cultivo del cacao", *Memoria de la Sociedad Económica de Amigos del País* (1834), continua con el *Manual para la siembra de cacao* (1802) realizado por el Real Consulado de Comercio de Caracas, y finaliza con "Modo de fundar una Hacienda de cacao y sus comodidades" (c. 1750),

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

inserto en la *Colombeia* de Francisco de Miranda. Como afirma el autor del artículo, "más que juzgar, sería entrelazar estas recomendaciones, especie de tensión entre vanguardia y tradición, para comprender los vaivenes la actividad durante los siglos XVIII y XIX", más allá de los efectos de las guerras y el tema de la esclavitud que impactó la economía y la desaparición de la importancia del cacao y del café, que hoy comienza a renacer, con las dificultades de siempre.

Finalmente, en esta sección de *Artículos*, la profesora Marianella Herrera Cuenca en sus indagaciones sobre un tema relativamente nuevo en nuestra ciencia: "La epigenética de los sabores", nos demuestra como depende la formación de una nación de la calidad de sus alimentos y consumos, como impacta en la memoria genética una alimentación adecuada a las necesidades nutricionales. El origen de los sabores y el desarrollo del sentido del gusto es un tema relativamente poco explorado, al estudiar temas nutricionales, de crecimiento y desarrollo infantil, y de seguridad-inseguridad alimentaria. Es un asunto urgente en el que Herrera Cuenca nos llama la atención más allá de las tendencias sobre alimentación y mesa pública, más bien depende de las políticas públicas, formar una república sana, colocando en discusión temas como: La programación fetal de la alimentación y sus sabores; el retardo del crecimiento, la calidad y variedad de la dieta. Pero por encima de estos factores, la influencia de los ámbitos social, político, económico y cultural se convierte en mecanismo que determina el comportamiento de los individuos.

Quisimos traer tres reflexiones, para la sección *Misceláneas* sobre la gastronomía como patrimonio cultural a través de un bien soportado trabajo "Sentir y Saber Sabores" de la Doctoranda en Patrimonio Cultural Fabiola Velasco Pérez, refiriéndose al levantamiento de patrimonios locales durante los años 2004 y 2007: "No podemos decir que se hizo un registro de la gastronomía en esta oportunidad, pero si podemos encontrar en el capítulo denominado «La Tradición Oral» las recetas culinarias que fueron significativas como referentes de las comunidades particulares investigadas, que se han transmitido de generación en generación mediante la narración oral."

La reflexión sobre el cocuy del antropólogo Fidel Flores, "Cocuy: En Pasado y Presente", donde el autor apunta que "La tradición no es una camisa de fuerza ni una frontera, las tradiciones se refundan, se reviven y sembrar agave no debe verse como un atentado ni una ruptura con la tradición y no solo se debe sembrar, se debe estudiar y propiciar espacios para su conocimiento en función de un mejor aprovechamiento de las plantaciones existentes, incorporando en esa faena la tecnología disponible para apuntalar su mejoramiento genético, estudiando otros espacios geográficos

ideales para la expansión de su siembra, lugares como los referidos por los cronistas donde observaron plantaciones silvestres de magueyes…" Un tema que sigue pendiente en la agenda pública y en el diseño de políticas adecuadas para proteger y promover el Cocuy.

Marianne Robles se plantea formular una especie de taxonomía de la bibliografía de la cocina venezolana, la cantidad de variables que se deben tomar en cuenta al establecer la documentación gastronómica. "Fuentes para el estudio de la gastronomía venezolana: una taxonomía en construcción" se trata de un trabajo que asoma las herramientas metodológicas a la hora de emprender una investigación sobre la gastronomía. Su profesión de bibliotecóloga, vinculada a programas sobre de formación antropológica, nos indica los criterios y el manejo documental, como ciencia auxiliar a la hora de establecer la diversidad bibliográfica que debes acometer a objeto de formar lo que ella llama "una masa crítica", para poder investigar una gastronomía en particular. Valioso y orientador trabajo.

Presentamos en *Entrevista* al reconocido historiador de la cocina venezolana José Rafael Lovera, una especie de *Entrevista coral* con especialistas en el tema culinario e investigadores y cocineros. Esta variedad de preguntas nos permitió ver la precisión en cuanto a los diferentes conceptos que manejaba el conocido investigador, partiendo de las ideas en su libro fundamental: *Historia de la alimentación en Venezuela, 1500-1959;* que inició la presencia en la historia venezolana del tema alimentario y su formación en la sociedad.

Lamentablemente, el historiador de nuestra gastronomía falleció el 20 de octubre del año en curso, antes de que la revista circulara. Su obra nos deja una lección: rigor y aplicación del conocimiento a nuestra realidad. Queremos pensar que con esta entrevista realizada al profesor José Rafael Lovera González, rendimos un modesto homenaje a su memoria y al legado que nos dejó.

En la sección *Documentos* Mirla Alcibíades, ensayista y afanosa investigadora de los archivos y publicaciones periódicas del siglo XIX, se adentra con sus notas tituladas "Un banquete popular para Antonio Guzmán Blanco" en el análisis de un precioso reportaje de la época sobre este festejo al poder en *La Opinión Nacional* el 29 de abril de 1871. En los párrafos comentados por Alcibíades, vemos que hubo un despliegue en aquel banquete ofrecido al "Ilustre Americano", "de lo que actualmente enunciamos como "alta cocina" y estuvo, además, la degustación de sabores propios de estratos sociales más modestos, si los calificamos desde el punto de vista socioeconómico." Aquí podemos inferir que lo que se llama ahora lo aspiracional y el oportunismo político no es una conducta de esta época, sino que viene desde lejos y que no solo tiene sentido social.

Cinco reseñas recogen varios textos publicados recientemente a pesar de la crisis en el sector editorial y de impresión. Marianne Robles comenta el valor de representación cultural de lo que somos y la transforman en la maravillosa mensajera de venezolanidad que es en la actualidad. La arepa como signo social, como referencia cultural del país, y símbolo de la gastronomía venezolana, de su tradición e identidad cultural, estudiados en el libro *¡Viva la arepa! Sabor*, *memoria e imaginario social en Venezuela*, de Miguel Felipe Dorta Vargas. Pudiéramos afirmar que es el trabajo más completo sobre este pan venezolano, donde se analiza la relación histórica y cultural que tiene la arepa con la venezolanidad, con la cotidianidad del país desde el período prehispánico, atravesando los años de independencia, hasta el amplio despliegue que tiene hoy en el mundo.

Ivanova Decán escribe sobre el libro *Colombia y Venezuela: Historia, Alimentación y Saberes compartidos*, escrito por dos antropólogas, Esther Sánchez Botero (Colombia) y Ocarina Castillo D'Imperio (Venezuela). Escribe Decán: "uno de los aportes más valioso de este libro, en especial para el estudio y la comprensión de esa "mesa" que une y separa a Colombia y Venezuela. Tradiciones culturales similares de las poblaciones originarias en zonas fronterizas, así como despensas y modos de alimentarse compartidos; retóricas culinarias que caracterizan el consumo de productos como el maíz, la yuca, los frijoles y los tubérculos en cada país y reflejan las diferencias de gustos, técnicas, modos y significados, tal como sucede con dos panes ancestrales y comunes: la arepa y el casabe."

Emanuele Amodio nos reseña el reciente libro de Rafael Cartay *La despensa de la cocina afrovenezolana,* propuesta que resulta novedosa y de mucho interés histórico, dice el comentarista. Una lectura nueva sobre los aportes de África. "Cartay complejiza creativamente el problema de los aportes "africanos" a la cocina venezolana actual."

Se habla de una cantidad de platos representativos de la nacionalidad, pero tal vez unos pocos tienen un autor reconocido públicamente que haya creado como cocinero una receta de consenso nacional. Por eso, el que suscribe, reseña con entusiasmo al creador de *El Pastel de chucho*, Rubén Santiago. Él, junto con el cronista oficial del Estado Nueva Esparta, Verni Salazar, han publicado un libro con el apoyo de la empresa privada dedicado a examinar desde la valoración por cronistas, periodistas e investigadores de la gastronomía, la importancia de esta preparación, además de unas 16 versiones de reconocidos cocineros del país que han tomado este pastel recreándolo en sus cartas de presentación.

Finalmente, en el 2018 se publicó un libro digital de la periodista y museóloga Ana María Montero Navarro titulado *Raíces de la Cocina Falconiana. Región Centronorte de Venezuela.* Un nuevo aporte, que reseñamos, para incorporar a la bibliografía gastronómica venezolana, que estudia desde un ángulo antropológico e histórico la formación de una cocina poco conocida en el país que hoy reclama con esta investigación su presencia en la cultura nacional. Aparte del estudio de la región, Montero Navarro recoge y reinterpreta, de una gran parte del Estado Falcón, un magnifico recetario que puede ser el arranque de una investigación más amplia y detallada.

Quiero cerrar esta presentación agradeciendo la generosidad de los autores del contenido de este número especial dedicado a la gastronomía. Siempre lo decimos y es verdad, sin ellos la revista no sería posible. Las condiciones de crisis material en el país y emocional no eran las mejores ni lo son aún, pero su talento, generosidad y sensibilidad fue demostrada al entregar sus materiales en el cronograma pautado, muchas gracias. En especial a Juan Alonso Molina Morales, cronista gastronómico e historiador, su asesoría puntual y apoyo para solucionar algunos escollos en el camino, fue una columna fundamental para el término de esta revista. A Marianne Robles por el apoyo metodológico en algunos textos particulares. A la Fundación Luis Brito que lleva adelante la conservación y el estudio del archivo del fotógrafo venezolano, a Javier Volcán que generosamente cedió las fotografías para ilustrar el interior de estas páginas, a Linda Arias y a Lety Rosa Castillo V., por su generosidad al transcribir algunos textos y abrirnos las puertas en Biblioteca Nacional del Archivo de Libros Raros y Manuscritos.

Isaac López puso toda su confianza en este tema y en mi como editor vinculado a la edición de libros de cocina y movimientos dedicados a la gastronomía, a él todo mi agradecimiento y respeto; a Hancer González Sierralta por su trabajo exigente al revisar minuciosamente cada uno de los textos aquí publicados; y al Comité Científico de *Presente y Pasado. Revista de Historia* por la oportunidad brindada.

También quiero reconocer a Industrias Salineras (INDUSALCA), particularmente a Francisco Juaristi, por su decidido apoyo material, que hizo posible la edición digital de *Presente y Pasado N° 52*, y finalmente a la Universidad de Los Andes y su Facultad de Humanidades y Educación, por mantener estos espacios abiertos a la diversidad, al estudio y la perseverancia de los venezolanos, en momentos tan difíciles para la patria y sus instituciones.

¡Gracias!

Julio C. Bolívar

Caracas/ Isla de Margarita, noviembre de 2021

Artículos

LA REVISTA **PRESENTE Y PASADO**, ASEGURA QUE LOS EDITORES, AUTORES Y ÁRBITROS CUMPLEN CON LAS NORMAS ÉTICAS INTERNACIONALES DURANTE EL PROCESO DE ARBITRAJE Y PUBLICACIÓN. DEL MISMO MODO APLICA LOS PRINCIPIOS ESTABLECIDOS POR EL COMITÉ DE ÉTICA EN PUBLICACIONES CIENTÍFICAS (COPE). IGUALMENTE TODOS LOS TRABAJOS ESTÁN SOMETIDOS A UN PROCESO DE ARBITRAJE Y DE VERIFICACIÓN POR PLAGIO.

La sección *Artículos* es una presentación clara y precisa de una investigación, en ella se desarrollarán los resultados de una temática, sobre un basamento teórico- conceptual, con un adecuado tratamiento metodológico y sustentación historiográfica. Estará compuesto por una *Introducción*, donde se señalará la propuesta de trabajo, su base teórica, metodología y objetivos, además de sus alcances y limitaciones. *Desarrollo o Cuerpo del trabajo,* en la que se expondrá de forma ordenada la consecución de los objetivos antes señalados, las ideas centrales del tema objeto de investigación, reforzado y sustentado todo con el aparato crítico, que tendrá soporte en diversidad de fuentes. *Conclusiones,* se señalarán los resultados de la investigación, apreciaciones sobre los planteamientos iniciales, las propuestas para continuar y profundizar sobre la temática investigada. Se debe señalar en números arábigos desde la Introducción hasta las conclusiones.

http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/presenteypasado/index

La gastronomía como objeto de investigación en la Venezuela de la emergencia alimentaria

Juan Alonso Molina Morales[1]
Investigador Independiente
Barquisimeto-Venezuela
juanalonsomolina@yahoo.com

Resumen
La gastronomía ha concitado las últimas décadas en Occidente el interés de numerosos especialistas de las ciencias sociales y comunicadores. En Venezuela, su estudio de forma más amplia y generalizada se evidencia desde la década de 1980, correspondiendo con un período de consolidación de las clases medias, desarrollo de la mesa pública en Caracas y demás ciudades principales, e interés creciente de medios de comunicación y del público sobre alimentación y cocina, especialmente cocina tradicional. Pero la crisis económica y la emergencia alimentaria han conmocionado el régimen alimentario, la cocina cotidiana y la restauración, planteando retos ineludibles para la investigación.
Palabras clave: Gastronomía, mesa pública, crisis económica, emergencia alimentaria.

Gastronomy as an Object of Research in Venezuela in the Midst of the Food Emergency

Abstract
Gastronomy has attracted the interest of many specialists in the social sciences and communicators in the last decades in the West. In Venezuela, its study in a broader and more generalized way has been evidenced since the 1980s, corresponding to a period of consolidation of the middle classes, development of the public table in Caracas and other main cities, and growing interest from the media and from the public about food and cooking, especially traditional cuisine. But the economic crisis and the food emergency have shocked the diet, daily cooking and restaurants, posing unavoidable challenges for research.
Keywords: Keywords: Gastronomy, Public Table, Economic Crisis, Food Emergency.

Este artículo fue terminado en julio de 2021, entregado para su evaluación en agosto y aprobado para su publicación en septiembre del mismo año.

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

1. Introducción

La gastronomía, añoso subgénero de la literatura afín a la crónica, cultivada ya por griegos y romanos antiguos,[2] ha venido buscando, desde la publicación en 1825, en la convulsa Francia de la restauración borbónica, de *Fisiología del Gusto*, debida al agudo ingenio y la vasta sensibilidad de Anthelme Brillat-Savarin, una ampliación de su objeto de estudio tanto como una precisión de su alcance y métodos de análisis, si bien no hay aún consenso al respecto.

En todo caso, al calor de la vitalidad creciente de la crónica y del periodismo gastronómicos en todo Occidente, exponencialmente multiplicada por el ágora virtual de las redes sociales, no han faltado quienes asuman un compromiso sostenido de investigación y difusión de contenidos dedicados al examen de diversos aspectos de la gastronomía venezolana, presente y pasada, en sus muchas variantes, particularmente historiadores, antropólogos y periodistas.

Desde luego, como en otros ámbitos del acontecer nacional, las dos primeras décadas del siglo XXI han venido a significar un conjunto de cambios profundos y trascendentes también en todo lo relativo a los hábitos, tradiciones, valoración y expresiones gastronómicas propias del ser venezolano, lo cual ha afectado la producción y el desarrollo de líneas de investigación, pero, al mismo tiempo, ha sugerido (cuando no, forzado) inéditos caminos y áreas de interés.

Propicia es entonces la ocasión para intentar censo y debate, puesta al día y proyección de los esfuerzos investigativos y de comprensión de la gastronomía patria, en el complejo marco de acción de la emergencia humanitaria en que ha venido a desembocar la crisis económica de fines de la segunda década del siglo XXI en nuestro país.

2. De aquellos cronistas, estos investigadores

Crónicas gastronómicas hubo en Venezuela antes que cronistas.[3] Empiezan a aparecer en la prensa local caraqueña a partir de la segunda mitad del siglo XIX, coincidiendo en gran parte con la revitalización urbana y el afrancesamiento de las costumbres impulsados por Antonio Guzmán Blanco.[4] Pero habría que esperar hasta la tercera década del siglo XX para ver aparecer el primer esfuerzo sostenido de dedicación al tema gastronómico, si bien en curiosa clave poético-humorística. Lo ejerció el poeta barquisi-

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

metano Rafael Michelena Fortoul,[5] mejor conocido por su seudónimo de Chicharrita, fundamentalmente en el semanario *Fantoches*,[6] en Caracas, durante poco más de una década hasta su muerte en 1933. Sin embargo, su esfuerzo pionero, al carecer de intención sistematizadora y producirse en un país predominantemente rural, de escaso desarrollo urbano e intelectual, no tuvo seguidores que le dieran continuidad.

Llegaría la década de 1950 cuando Ramón David León[7] comenzó a publicar en el diario *La Esfera* las crónicas que luego recogería en forma de libro con el nombre de *Geografía Gastronómica de Venezuela,*[8] cuyo contenido supo aprovechar los frecuentes viajes por casi todo el territorio de aquel país en pleno proceso de acelerada urbanización, que en su condición de periodista y dirigente político realizó durante esos años. Aunque breves y parciales, tuvieron en su momento el inestimable valor de poner en conocimiento de muchos venezolanos ciertos platos, ingredientes y técnicas culinarias regionales hasta entonces confinados a sus zonas de origen; convirtiéndose, de hecho, ese libro, en la primera publicación venezolana que reunió aspectos gastronómicos y culinarios del conjunto de sus estados.

Más allá de numerosos recetarios de cocina,[9] así como puntuales reflexiones y análisis sobre aspectos de la producción agroalimentaria y del consumo de alimentos de la población venezolana,[10] ese era el "estado del arte" llegada la década de 1980 en que irrumpieron en la prensa caraqueña los dos primeros cronistas "modernos," con vocación profesional: Ben Ami Fihman[11] y Miro Popic.[12]

Su labor fue crucial tanto por la documentación exhaustiva de la escena gastronómica capitalina como por el ejercicio responsable de una exigente crítica de sus fundamentos conceptuales y de la calidad de sus servicios. Asimismo, amplió su perspectiva al registro, examen y valoración de la despensa local, las tradiciones alimentarias populares y a sus cocineros más representativos, aunque, en el caso de Fihman, no faltó quien le reclamara cierta "francofilia," en un momento en que Caracas disfrutaba de un puñado de restaurantes en manos de competentes chefs franceses y eran asequibles en el país muchos de los productos emblemáticos de la cocina gala, así como cierto desdén o indiferencia por la cocina tradicional venezolana.

En esa década, además, coincidieron algunas iniciativas locales de mucha significación para el estudio, comprensión y promoción de la gastronomía venezolana, particularmente de su cocina, como fue el caso de la fundación del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA)[13] y de la Academia Venezolana de la Gastronomía,[14] ambos en Caracas, de los cuales el primero se dedicó sistemáticamente al examen y actualización de las

tradiciones culinarias regionales venezolanas con miras a poner en práctica un sistema de enseñanza de la cocina profesional que, si bien se fundamentaba en su mayor parte en la terminología, las técnicas, la organización y la pedagogía misma de la cocina internacional de raigambre francesa, también se preocupó por otorgarle, dentro de él, un lugar privilegiado a los productos de la despensa nacional y al recetario tradicional, valorando con ello al patrimonio cultural gastronómico heredado.

Además, Caracas era entonces una capital de especial renombre por la calidad y variedad de la oferta gastronómica de su mesa pública, donde, por una parte, no faltaban numerosos chefs europeos de reconocida trayectoria y la más alta calificación, y, por otra, abundaban supermercados y bodegones con muchos productos importados de alta gama de diversas procedencias a precios asequibles incluso para la clase media. Esta última condición la disfrutaban igualmente las más importantes capitales regionales, entre otras cosas porque una buena parte del "retail de alimentos"[15] estaba en manos de cadenas de supermercados de alcance nacional[16] y el poder adquisitivo de la moneda nacional hacía relativamente económica la importación de bienes suntuarios, entre ellos las llamadas "delicatesses."

Poseyendo, de hecho, aquel país, una amplia y vigorosa clase media, ávida de experiencias, roce e ilustración, fue la gastronomía rápidamente identificada por su industria cultural, periodística y editorial, como un nicho atractivo para la inversión. Tal convencimiento se expresaría en el cada vez mayor espacio consagrado en la prensa nacional a las secciones, columnas y aún cuerpos enteros especializados en los temas de cocina y gastronomía, en la publicación de numerosos libros de diversa índole —estudios históricos, antropológicos, crónicas y recetarios, entre otros— que tenían a la gastronomía o aspectos de ella como su principal objeto de estudio, y en la aparición de numerosas revistas dedicadas a la gastronomía, la cocina y la restauración.

Entre los libros referidos destacan especialmente cuatro: *Mi cocina a la manera de Caracas,* de Armando Scannone;[17] la *Historia de la Alimentación en Venezuela*, de José Rafael Lovera;[18] *y La mesa de la meseta*[19] *y El pan nuestro de cada día,*[20] de Rafael Cartay.

El primero es un recetario publicado por su propio autor, con más de 500 recetas fundamentalmente representativas de la cocina de una familia promedio de clase media-alta, caraqueña, de mediados del siglo XX, pero donde no faltan algunas características de ciertas cocinas regionales venezolanas ni tampoco versiones propias de fórmulas clásicas de la cocina europea, principalmente francesa, española e italiana. Además de la amplitud

de su registro, los principales atributos que se le reconocen son el orden, la precisión, la prolijidad y la eficacia de los ingredientes, métodos y procedimientos que describe. Probablemente por ello, a pesar de no haber contado en su origen con ninguna promoción especial, rápidamente se convirtió en el recetario venezolano de cocina más exitoso de todos los tiempos, influyendo de manera significativa en la recuperación y difusión de numerosos platos salados y dulces antaño tradicionales, que, en ese momento, habían desaparecido de la mayoría de los hogares venezolanos, y hoy, en buena parte debido a semejante popularidad, han sido vueltos a preparar, degustar y valorar por parte de nuevas generaciones de venezolanos.

La historia de la alimentación en Venezuela, del maestro Dr. José Rafael Lovera, publicada por Monte Ávila Editores, entonces con gran alcance nacional, tiene, entre otros méritos, el haber sido la primera obra de investigación histórica, por lo demás metódica, pulcramente expuesta y exhaustivamente documentada, dedicada a examinar la evolución de las prácticas alimentarias en territorio venezolano desde el pasado prehispánico hasta fines del siglo XX en que se publica. Su papel fue fundamental en la descripción y comprensión del régimen alimentario criollo forjado a mediados del siglo XIX, el cual, con los sucesivos aportes de las colonias más importantes de inmigrantes y, particularmente, del vertiginoso proceso de urbanización provocado por la inversión de la renta petrolera, constituiría el régimen predominante en la mayor parte del territorio y la población venezolanos, y, al mismo tiempo, la base de la gastronomía nacional, tal como aún es posible reconocerla.

La mesa de la meseta, del economista Dr. Rafael Cartay, es una obra de investigación histórica dirigida a estudiar, acotar, describir y valorar la evolución del régimen alimentario, la cocina y los hábitos de consumo de la subregión merideña de los Andes venezolanos. Hasta su publicación, la alimentación regional se había considerado casi exclusivamente con relación a algunas recetas típicas, ciertos ingredientes, restaurantes y cocineros populares, más bien de modo simplista y superficial, cuando no chauvinista. Pero esta obra, a pesar de su limitada circulación, vino a señalar una forma de abordaje académico y profesional del tema, mucho más capaz de recoger, interpretar y comprender la complejidad de los factores que la sustentan, la explican, la relacionan y le dan valor dentro del conjunto de lo nacional.

El pan nuestro de cada día, del mismo prolífico autor, tuvo a su favor la hermosa edición ilustrada y la promoción hecha por su casa editora, la Fundación Bigott, que le proporcionó renombre nacional. Allí se recogen textos sobre diversos tópicos de la gastronomía venezolana, entre reflexiones

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

teóricas y metodológicas sobre la cocina venezolana y sus cocinas regionales, ejercicios de microhistoria de platos tradicionales y crónicas sobre la gastronomía caraqueña, principalmente, muchos de los cuales evidenciaban un acercamiento novedoso a la praxis alimentaria y revelaban temas poco o nada tratados por las publicaciones dedicadas a los temas gastronómicos.

En su conjunto, estas publicaciones contribuyeron decisivamente a estimular un interés creciente por el mejor conocimiento de la gastronomía nacional, así como a valorar el trabajo de cocineros, populares o profesionales, restauradores, productores agroalimentarios, industriales y artesanales, gastrónomos, investigadores, periodistas y cronistas gastronómicos, responsables de dar sustento, perfeccionar, promover y difundir la cocina venezolana. A ellas, tal vez, aunque con mucha menor circulación e impacto comunicacional, cabría agregar el trabajo de investigación de las antropólogas Cecilia Fuentes y Daría Hernández, *Fogones y cocinas tradicionales de Venezuela,*[21] especialmente útil para obtener una visión de conjunto de los aportes materiales particulares de cada una de las principales raíces étnicas —indígena americana, española y negra africana— de la gastronomía nacional.

De ahí que durante los años siguientes se multiplicaran con éxito inusitado las publicaciones de valor gastronómico, desde columnas y secciones gastronómicas en toda la prensa nacional y regional hasta colecciones dedicadas al tema en varias de las principales editoriales nacionales, pasando por revistas especializadas,[22] recetarios, crónicas y trabajos de investigación sobre cocinas regionales, empresas agroalimentarias, rubros y productos emblemáticos de la gastronomía nacional.

3. El auge y la quiebra

El siglo XXI encontraría a la gastronomía venezolana como una tendencia en alza, con multitud de jóvenes cocineros venezolanos al frente de los fogones de los más exclusivos restaurantes de Caracas y de las principales ciudades del interior,[23] numerosas revistas especializadas y academias de cocina profesionales,[24] vigorosas asociaciones de cocineros activas a todo lo largo y ancho del país,[25] frecuentes festivales de cocina en los hoteles, posadas y restaurantes más importantes,[26] programas y concursos de cocina en prácticamente todas las plantas televisoras nacionales y regionales,[27]

programas y actividades académicas universitarias dedicadas a cocina y gastronomía,[28] así como eventos gastronómicos del más alto nivel donde se daban cita productores, cocineros, restauradores, sommeliers, catadores, gastrónomos, investigadores, estudiantes de cocina y aficionados, entre los cuales, especialmente en Caracas, solían no escasear algunos invitados internacionales de renombre.[29]

Asimismo, algunas fundaciones privadas de gran renombre y capacidad financiera, como, por ejemplo, Cavendes,[30] Fundación Polar, Fundación Bigott y la C. A. Editora *El Nacional,* entre las principales, encontrarían en los temas y actividades gastronómicas un filón para desarrollar, estimulando, organizando y promoviendo eventos, publicaciones y autores. Todo ello, sin duda, contribuyó a generar un notable interés en la gastronomía nacional y sus distintas expresiones regionales, acercando muchos de sus aspectos más relevantes a una generación de jóvenes en cuyos hogares sólo habían podido tejer pocos y débiles lazos con el acervo gastronómico tradicional.[31] Por otro lado, contribuiría también a crear mercado para un pequeño grupo de emprendedores en el campo de la producción agroalimentaria especializados en rubros hasta entonces poco o nada conocidos, tanto autóctonos como de origen exótico, desde cría de avestruces hasta quesos madurados de leche de cabra, pasando por frutas amazónicas, cocuy, cervezas artesanales y patés variados, entre otros. Incluso, el atractivo despertado por los productos regionales llegaría al punto de propiciar la aparición de promotores dedicados exclusivamente a la comercialización de estos productos particularmente en Caracas,[32] así como de restaurantes dedicados al aprovechamiento estacional de tales productos, ubicados, seleccionados y trasladados con no poco esfuerzo desde lugares remotos del país.[33]

Sin embargo, gran parte de aquel despliegue, como muchas otras cosas en el país, estaba sostenido por la capacidad de redistribución de la renta petrolera sobre el conjunto de la economía, de manera que ya desde principios de la segunda década del nuevo siglo empezaron a mostrarse los signos de una contracción que fue progresivamente minando la capacidad de financiamiento, la sostenibilidad, la programación y la actividad misma, de todo tipo, de las fundaciones privadas, productoras y comercializadoras agroalimentarias y de bebidas alcohólicas, restaurantes, productoras de eventos, empresas periodísticas y editoriales, e instituciones públicas, que habían desempeñado un papel protagónico en la "movida gastronómica" del pasado inmediato.

Paralelamente, los cambios en la conformación de la élite socioeconómica y, sobre todo, el acelerado empobrecimiento de la hasta entonces

nutrida y vigorosa clase media venezolana, además de la migración al extranjero de muchos de sus miembros, trajeron consigo drásticas transformaciones en los patrones de consumo alimentario y una notable reducción general del mismo, que impactaron profundamente en el ámbito gastronómico, restándole mercado a muchos productos, actividades y emprendimientos.

No obstante, investigadores, cronistas y periodistas gastronómicos seguirían activos aportando descripciones, análisis y estudios comprensivos de productos emblemáticos, cocinas regionales, rubros, recetarios, empresas, personajes de valor gastronómico y aún de la gastronomía nacional como un todo. A este respecto, la figura de Miro Popic, periodista chileno de nacimiento pero arraigado en Venezuela desde 1975, cronista gastronómico desde la década de 1980 y responsable durante 5 lustros de la *Guía Gastronómica de Caracas,* puede considerarse durante estos últimos años la de mayor trascendencia particularmente por la originalidad y el rigor de la tetralogía conformada por sus libros *Comer en Venezuela, El pastel que somos, El señor de los aliños y Venezuela on the rock's*[34], en los que aborda con mirada crítica la evolución histórica, el aporte a la identidad cultural y algunos de los platos populares y hábitos de consumo más importantes de la gastronomía nacional. Asimismo, la obra de valor gastronómico del Dr., Rafael Cartay ha seguido extendiéndose a lo largo de todos estos años, destacando especialmente en ella por su amplitud y utilidad los diccionarios de *Alimentación y Gastronomía en Venezuela* y de *La Cocina Venezolana*[35], así como sus trabajos de caracterización de cocinas regionales venezolanas.

4. Conclusiones. Venezuela: una gastronomía bajo asedio

La década de 2010 y lo que va de la presente ha sido el escenario del que probablemente sea el cambio más profundo en el régimen alimentario de las grandes mayorías nacionales desde la verificación del vertiginoso proceso de urbanización acaecido entre los años que van de 1930 a 1960, aproximadamente, que llevó a invertir la proporción de población rural y urbana, con el subsecuente crecimiento en muy corto plazo de las principales ciudades del país y el brusco abandono de la dieta campesina por parte de los migrantes recién llegados a éstas desde los más diversos rincones del campo venezolano, configurando con ello un proceso de transición alimentaria especialmente rápido y profundo, por el cual una gran porción de la población nacional progresivamente adquirió una dieta especialmente rica en grasas saturadas, azúcares y alimentos procesados, hasta el punto de

contribuir significativamente a generar importantes problemas de obesidad y enfermedades metabólicas en algunos segmentos.[36]

En un sentido completamente inverso, numerosas instituciones e investigadores independientes han venido documentando durante los últimos años los cada vez más alarmantes índices de desnutrición, deterioro y empobrecimiento general de la dieta cotidiana del venezolano promedio, con todas sus secuelas sobre la salud, como producto del agravamiento de una crisis económica que parece no tener fondo. De allí que la situación prevaleciente haya sido calificada como una "emergencia alimentaria," sólo comparable en sus alcances y magnitud con las situaciones experimentadas por algunas regiones del mundo con ocasión de catástrofes naturales o conflictos armados a gran escala.[37] En este contexto, la antaño numerosa clase media profesional e ilustrada, dejó de ser, por fuerza de las circunstancias, la gran animadora y sostén de la actividad gastronómica, en vista de la abrupta caída de sus ingresos, mientras que los sectores populares, hundidos en el nivel de la mera sobrevivencia, han tenido que hacer hábito de prescindir de los alimentos más básicos, a la espera de las dádivas ocasionales de los maltrechos programas alimentarios gubernamentales. En otras palabras, prácticamente todos los venezolanos, por diversas razones que en su mayoría tienen que ver con la prolongada crisis económica, han visto modificar sustancialmente su dieta cotidiana, tanto por imposibilidad de mantener el tipo, la calidad y la cantidad de la ingesta, como también en cuanto al origen de muchos insumos y las limitaciones para disfrutar de la mesa pública, entre otros aspectos.

Ahora bien, debe advertirse que periodistas, cronistas e investigadores de la gastronomía, con muy pocas excepciones, han tardado en reconocer la impronta que sobre el desarrollo y disfrute de la gastronomía, ha tenido la crisis nacional. Probablemente lo reciente del hecho, lo vertiginoso de los cambios acaecidos, el estar todos inmersos en la vorágine de los acontecimientos y la dificultad inherente a comprender en todo su alcance los fenómenos de los que somos arte y parte, ayuden a explicar este pendiente aporte intelectual, tan necesario ante los retos del porvenir. La naturaleza misma del medio gastronómico, en gran parte sostenido sobre una reduccionista y no poco superficial visión de la gastronomía como sola expresión del placer, del ocio y del espectáculo, ajena a las tribulaciones de la cotidianidad y separada de su contexto social, seguramente también ha contribuido a su todavía escasa repercusión en la producción escrita disponible en los distintos medios de comunicación y redes sociales. Y, por último, el comprensible afán por ofrecer una visión esperanzadora del diario acontecer en medio

de tanto desconcierto, drama e incertidumbre como los que privan en la actualidad, ha tenido asimismo su parte en la situación descrita.

En todo caso, es dable esperar —y debe estimularse— en el corto plazo la documentación, análisis e interpretación de los modos en que los venezolanos de distintos niveles socioeconómicos y regiones han asimilado la crisis (y sobrevivido) desde el punto de vista de su alimentación, tanto dentro como fuera del país. Tratar de responder interrogantes como, entre otras: ¿Cuáles platos tradicionales se preparan hoy en los hogares venezolanos y cuáles han desaparecido? ¿Qué sentido tiene la gastronomía tradicional venezolana para los más jóvenes y para los migrantes? ¿Hay nuevos platos, recetas o hábitos alimentarios nacidos de la adecuación de la dieta a la estrechez económica? ¿Cómo ha impactado la emergencia alimentaria el imaginario social de valor gastronómico? ¿Cuál es el grado de sustentabilidad de la gastronomía venezolana actual? ¿Qué papel está jugando hoy día la cocina tradicional venezolana en los escenarios de la restauración local y de la diáspora? ¿Qué añoran más los migrantes venezolanos de los sabores dejados atrás en Venezuela? ¿Qué tan recuperables serán o deberán ser los productos, recetas o hábitos perdidos con la crisis? ¿Deberá integrarse la gastronomía a los programas escolares? ¿Cuál debe ser el papel de la identidad gastronómica en el proceso de superación de la crisis actual?

Seguramente, las investigaciones y reflexiones más ambiciosas pergeñadas en esta hora difícil de la historia nacional respondan algunos de estos interrogantes y aún se planteen la respuesta a otros de suma importancia que todavía no alcanzamos a formular. Ahora bien, una cosa parece clara: el régimen alimentario, la cocina hogareña, la mesa pública y la experiencia de los venezolanos —sobre todo los más jóvenes— con ella, no serán lo mismo que conocimos hasta hace una década, una vez que lo más grave de la crisis empiece a remitir. Y la gastronomía nacional habrá acusado sus efectos. ¿En qué magnitud? Es lo que está por demostrarse.

5. Epílogo: Bibliografía mínima de la gastronomía regional venezolana: Una guía para su estudio

El estudio de la gastronomía en Venezuela, dada la diversidad y complejidad de sus particularidades regionales, así como el carácter reciente y la escasa difusión de la mayor parte de sus abordajes, requiere de una orientación en la consulta de sus fuentes indispensables que aspiramos a satisfacer con esta breve selección de los que consideramos sus textos fundamentales, si bien algunos de ellos de difícil ubicación y consulta, a veces

por agotamiento de sus ediciones impresas, reducidos tirajes o por su origen corporativo, de limitada distribución.

El panorama que muestra la presente selección también puede servir para identificar lagunas y enfoques o tareas pendientes por desarrollar para ampliar y mejorar la comprensión de la gastronomía venezolana. En ese sentido, confiamos en que pueda ser un estímulo para las nuevas generaciones de historiadores y demás estudiosos de las ciencias sociales.

Libros

Abreu Olivo, Edgar: *Pioneros del primer siglo 1864-1929. La industria de alimentos en Venezuela*. Caracas, Fundación Polar, 2005.

Abreu Olivo Edgar et al: *Entre campos y puertos. Un siglo de transformación agroalimentaria en Venezuela*. Caracas, Fundación Polar, 2001.

_____: *Inicios de modernidad. Marcas de fábrica y de comercio en el sector de alimentación en Venezuela 1877-1929*. Caracas, Fundación Polar, 2000.

Barrios, Zoraida y Rafael Cartay: *El paisaje en la olla. Cocina y gastronomía de Carabobo*. Caracas, Los Libros de *El Nacional*, 2014.

Briceño Iragorri, Mario: *Alegría de la tierra. Pequeña apología de nuestra agricultura antigua*. Caracas, Ávila Gráfica S. A, 1952.

Carrera Damas, Germán: *Elogio de la gula. Glosas sobre apetitos y satisfacciones*. 3 ed. ampliada. Caracas, Editorial Alfa, 2014.

Cartay, Rafael: *El pan nuestro de cada día*. Caracas, Fundación Bigott, 1995.

_____: *Caracterización de la región alimentaria andina*. San Cristóbal, Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, 1997.

_____: *La cocina de Barinas*. Barinas, Fundación Cultural Barinas-Ediciones Revista ICAM-CONICIT-CONAC, 2001.

_____: *La hallaca en Venezuela*. Caracas, Fundación Bigott, 2003.

_____: *Diccionario de cocina venezolana*. Caracas, Editorial Alfa, 2005.

_____: *La despensa de la cocina afrovenezolana*. Caracas, Fundación Bigott, 2018.

Cartay, Rafael y Elvira Ablan: *Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela*. Caracas, Fundación Polar, 1997.

Cartay, Rafael y Luis Ricardo Dávila: *La mesa de la meseta: historia gastronómica de Mérida.* Mérida, Entidad de Ahorro y Préstamo Merenap, 1992.

Castillo D'Imperio, Ocarina compiladora: *Revista Bigott: Anotaciones sobre gastronomía*. Caracas, Fundación Bigott, 2014.

_____: *Los panes en Venezuela*. Caracas, Fundación Bigott, 2014.

Fundación Cavendes-INN: *Recetas Tradicionales de Venezuela*. Caracas, Ediciones Cavendes-Instituto Nacional de Nutrición, 1996.

Dehollain, Paulina: *El consumo de alimentos en Venezuela (1940-1987)*. Caracas, Fundación Polar, 1993.

Di Turi, Rosanna: *Ron de Venezuela*. Caracas, DT Ediciones, 2010.
El Fakih Rodríguez, Gamal: *Las recetas olvidadas*. Mérida. Corporación Merideña de Turismo CORMETUR, 1999.
Estanga, Nancy: *De la tierra al gusto. Recetario de Comida Afro-Veroense*. San Felipe, Archivo Regional de Folklore del Estado Yaracuy ARFEY, 2004.
Febres Cordero, Tulio: *La cocina criolla o guía del ama de casa: para disponer la comida diaria con prontitud y acierto*. Mérida, Tipografía El Lápiz, 1899.
Flores Ortega, Bernardo Enrique: *La alimentación en el Táchira*. San Cristóbal, Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, 1997.
Fihman, Ben Ami: *Los cuadernos de la gula*. Caracas, Línea Editores, 1983.
_____: *Boca hay una sola*. Caracas, Fundación para la Cultura Urbana, 2006.
Fundación Venezuela Positiva. *Nuestra cultura gastronómica: origen, influencias y mestizajes*. Caracas, Fundación Venezuela Positiva, 2008.
Fuentes, Cecilia y Daría Hernández: *Fogones y cocinas tradicionales de Venezuela*. Caracas, Ediciones Cavendes, 1993.
Gibbs, Adriana: *Soy panadero. Homenaje a los artesanos del pan*. Caracas, Alumware, 2018.
Goldberg, Jacqueline y Vanessa Rolfini: *Conversaciones con Armando Scannone*. Caracas, Fundación Bigott, 2007.
Gómez, Ángel Félix: *Historia y antología de la cocina margariteña*. Caracas, Armitano Editores, 1991.
Guevara, Arturo: *El poliedro de la nutrición*. Caracas, Editorial Grafolit, 1946.
Krispin, Karl: *Las razones del gusto y otros textos de literatura gastronómica*. Caracas, Universidad Metropolitana-Exceso Cocina y Vino, 2014.
La Riva, Grissette: *El fogón guanareño*. Caracas, Dirección de Turismo del Edo. Portuguesa, (s/f).
León, Ramón David: *Geografía Gastronómica Venezolana*. Caracas, Línea Editores, 1984.
Lovera, José Rafael: *El cacao en Venezuela. Una Historia*. Caracas, Chocolates El Rey C. A., 2000.
_____: *Gastronáuticas. Ensayos sobre temas gastronómicos*. Caracas, Centro de Estudios Gastronómicos CEGA, 1984.
_____: *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, Monte Ávila, 1988.
_____: *Retablo gastronómico de Venezuela*. Caracas, Fundación Artesano Group, 2014.
Méndez, Nelson: *Saberes y sabores de la gastronomía indígena del Estado Amazonas*. Caracas, Fundación Cocina Amazónica, 2010.
Mendoza de Gonzalo, Gladys: *Mojos, chichas y amasijos*. Boconó, Fondo Venezolano de Inversión Social FONVIS, 2004.
Michelena Fortoul, Rafael: *Culinaria sentimental*. Barcelona, Fondo Editorial del Caribe, 2013.

Montero, Ana María. *Raíces de la cocina falconiana*. Beau Bassin (Mauritius), Editorial Académica Española, 2018.

Nava, Marlene: *La cocina zuliana*. Maracaibo, Cervecería Modelo, 1997.

Osorio Canales, Rubén: *Memorias del fogón. 100 platos caseros de Venezuela*. Caracas, Libro de *El Nacional*, edición ampliada, 2015.

Peña, Leonor: *Lo mejor de la cocina tachirense*. San Cristóbal, Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, 1997.

Popić, Miro: *Comer en Venezuela. Del cazavi a la espuma de yuca*. Caracas, Miro Popić Editor, 2013.

_____: *El pastel que somos. Identidad y cocina en Venezuela*. Caracas, Miro Popić Editor, 2015.

_____: *El señor de los aliños*. Caracas, Miro Popić Editor, 2017.

_____: *Venezuela on the rock's*. Caracas, Miro Popić Editor, 2018.

_____: *El nuevo libro del pan de jamón y 26 recetas más.* Caracas, Libros de *El Nacional,* 2014.

Regalado, Rosita: *Delicias zulianas*. Caracas*, El Nacional*-Banesco, 2008.

Rolfini, Vanessa: *El cocuy*. Caracas, Fundación Bigott, 2015.

Salas de Carbonell, Julieta: *Caminos y fogones de una familia merideña*. Caracas, Fundación Empresas Polar, 2009.

Scannone, Armando: *Mi cocina a la manera de Caracas*. Barcelona, General Grafic, 1982.

Santiago, Rubén: *La vuelta a la isla en 80 platos*. Caracas, Libros de *El Nacional*, 2014. (Edición ampliada y revisada)

Smith, Noris: *Cocina Pariana. Rescate y valorización*. (S/c.), Gobernación del Estado Sucre-Fondo Mixto Turismo Estado Sucre-Fundapatrimonio Sucre, 2006.

Vélez Boza, Fermín: *El folklore en la alimentación venezolana*. Caracas, Instituto Nacional de Nutrición, 1966.

_____: *La alimentación y nutrición en Venezuela*. Caracas, Instituto Nacional de Nutrición, 1990.

Capítulos de libros

Molina, Juan Alonso: "A lomo (prensao) por la gastronomía larense" en: *Lo bello y lo útil de Lara*. Barquisimeto, Entidad de Ahorro y Préstamo Casa Propia, 2004, pp. 197-208.

_____: "Las gastronomías regionales en Venezuela" en: *Comidas Bastardas. Gastronomía, tradición e identidad en América Latina*. Santiago de Chile, Editorial Cuarto Propio, 2013, pp. 287-300. (Ángeles Mateo del Pino y Nieves Pascual Soler Editoras).

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

Notas

1 Historiador egresado de la Universidad de Los Andes, especialista en gastronomía larense. Cronista gastronómico del Municipio Iribarren del Edo. Lara. Miembro del Consejo Consultivo de la ciudad de Barquisimeto. Consultor de restaurantes, instructor de cocina y chef especializado en la cocina regional larense. Mención de Honor del premio Tenedor de Oro de la Academia Venezolana de la Gastronomía 2014 por su labor investigativa.

2 Dos son las obras más antiguas cuyos fragmentos nos han permitido conocer aspectos fundamentales de las gastronomías griega y romana, las cuales se consideran los textos fundacionales del género. Se trata del poema *Gastronomía*, *Gastrología* o *Hedypátheia* (palabra que traduce "tratado de los placeres"), atribuido a Arquestrato de Gela, griego de Sicilia contemporáneo de Pericles (siglo IV a. de C.), por Ateneo de Naucratis en su obra el *Banquete de los sabios*, diálogo escrito entre los siglos III y II a. de C.; y *De re coquinaria,* recetario atribuido a Marco Gayo Apicio, formado entre los siglos I y V d. de C., respectivamente. Ver: Néstor Luján: "Atenienses en la mesa" en: *Historia y Vida Extra/9. La mesa en la Historia*, 9 (Barcelona, 1977), pp. 21-22; y Apicius: *Gastronomía en la Antigua Roma Imperial*. (S/c), R&B Ediciones, (S/a). 447 p. (Comentarios y traducción de Miguel Ibáñez Artica)

3 En nuestro trabajo "Rafael Michelena Fortoul: Primer cronista gastronómico venezolano", presentamos un sucinto resumen de los más importantes autores de las primeras crónicas, recetarios, poemas o artículos publicados sobre la cocina, ingredientes, hábitos alimentarios y aún personajes representativos de la gastronomía venezolana de la época. Ver: Juan Alonso Molina: *Rafael Michelena Fortoul: Culinaria Sentimental*. Barcelona (Venezuela), Fondo Editorial del Caribe, 2013. pp. 9-10. Asimismo, en la *Historia de la alimentación en Venezuela*, del maestro José Rafael Lovera, puede consultarse una antología documental en la que se incluyen algunos de aquellos textos.

4 Antonio Guzmán Blanco (Caracas, 1829-París, Francia, 1899), desde el ejercicio de su primera presidencia en 1870, cultivó y promovió el aprecio y valoración de múltiples aspectos de la cultura francesa, entre los cuales destacó su gastronomía, introduciéndose en banquetes oficiales, reuniones familiares de las élites dominantes y menús de hoteles y restaurantes, numerosos platos de la cocina francesa y aún el hábito de denominar en francés todos los platos de los menús, independientemente de su origen. Influjo que perduró por décadas cuando menos en las principales ciudades del país, incluso después de su muerte.

5 Sorprendido por una muerte temprana (Barquisimeto, 1897-Los Teques, 1933), se destacó también como poeta lírico y narrador, habiendo publicado casi toda su obra en la prensa caraqueña.

6 Fundado en 1923 por Leoncio Martínez, "Leo" (Caracas, 1888-1941), el *Semanario Humorístico y de Intereses Generales Fantoches*, circuló bajo su dirección hasta el año de su muerte, en Caracas, con notable repercusión en la opinión pública nacional, tanto por la calidad de su humorismo gráfico y del vuelo intelectual de muchas de las firmas que congregó, como también por su postura crítica, particularmente, en contra de los regímenes de los generales Juan Vicente Gómez y Eleazar López Contreras, cada uno de los cuales, en su momento, lograrían hacerlo cesar, encarcelando a su director y otros colaboradores. Sin embargo, el semanario pudo sobrevivir a la muerte de Leo por varios años más. Ver: Ildemaro Torres: *El humorismo gráfico en Venezuela*. Caracas, Editorial Maraven, 1982.

7 (Cumaná, 1890-Caracas, 1980) Periodista, escritor, diplomático y editor fundador del diario caraqueño *La Esfera*, del cual fue director por tres décadas, desde su aparición en 1927 hasta 1957. Ver: Carlos García Arrieche: "León, Ramón David" en: *Diccionario de Historia de Venezuela*. 2ª ed. 1ª reimpresión. Caracas, Fundación Polar, 2010, Tomo 2, p. 929.

8 Ramón David León: *Geografía gastronómica de Venezuela*. Caracas, Línea de Editores, 1984.

9 Para obtener una visión panorámica exhaustiva de la producción editorial de recetarios venezolanos hasta principios de la década del 2000, puede consultarse: Orfila Márquez Márquez: *Recetarios de cocina venezolanos. Ensayo bibliográfico*. Caracas, CEGA, 2005. (Libros del CEGA, N° 1)

10 Entre los más importantes, pueden citarse *El poliedro de la nutrición*, del Dr. Arturo Guevara, publicado en 1944, primer intento de comprensión histórica y análisis crítico de la alimentación del venezolano; *Alegría de la tierra*, de Mario Briceño Iragorri, colección de artículos publicados en el diario *El Nacional,* en que examina, valora y denuncia el estado deplorable de la producción agroalimentaria y la amenaza de "extranjerización" de la dieta, cuya primera edición data de 1952; y los numerosos trabajos del Dr. Fermín Vélez Boza sobre nutrición y alimentación, especialmente "La alimentación en Venezuela", publicado inicialmente en la Revista del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, en 1948, y *El folklore en la alimentación venezolana*, inicialmente editado por el Instituto Nacional de Nutrición en 1966, aunque ampliado para su 2ª ed. de 1967.

11 Ben Ami Fihman (Caracas, 1949), publicó entre 1982 y 1989, en el diario *El Nacional*, una columna gastronómica semanal bajo el nombre de Los Cuadernos de la Gula, algunos de cuyos textos fueron recogidos más tarde en un par de antologías. Posteriormente, en 1994, fundaría la revista *Exceso Cocina y Vino,* y más tarde, en 2002, organizaría en Caracas el Salón Internacional de

Gastronomía, el cual dirigió por varios años, consolidando su nombre como periodista, crítico gastronómico y productor de eventos gastronómicos.

12 Miro Popic (La Serena, Chile, 1942), fue columnista de vinos de las ediciones dominicales *Feriado* y *Todo en Domingo* del diario *El Nacional* —toda una novedad en la prensa nacional de aquella década de 1980—, y luego columnista gastronómico del diario *Tal Cual*, entrado el nuevo siglo. Entre 1992 y 2014, publicó, con periodicidad anual, la reputada *Guía Gastronómica de Caracas*.

13 Institución de enseñanza e investigación culinarias, fundada por el Dr. José Rafael Lovera en 1988 y activa hasta el 2017, con el objetivo de salvaguardar la cocina tradicional venezolana y elevarla a la categoría de alta cocina profesional.

14 Fundada en 1984, en su primera junta directiva, presidida por Armando Scannone, figuraron José Rafael Lovera, Ben Ami Fihman y Germán Carrera Damas, entre otros. Desde el año 2003 entrega, con carácter anual, los premios Tenedor de Oro, unánimemente considerados los más importantes galardones del medio gastronómico venezolano.

15 Con este término de origen inglés (retail=venta minorista) se llama en la jerga especializada el sector comercial constituido por los establecimientos de venta al menor de alimentos frescos, procesados y/o refrigerados, en grandes superficies climatizadas, con autoservicio del público en estanterías y neveras, auxiliado por carritos de carga, y pago en baterías de cajas registradoras, así como empaquetado de los productos adquiridos en bolsas desechables. Esta modalidad se introdujo en el país a mediados del siglo XX, en buena parte inspirado por el modelo de los economatos de los campos petroleros en manos de las transnacionales estadounidenses.

16 Las más importantes de las cuales fueron, para la época, Central Madeirense, Cada y Victoria.

17 Editado en Caracas, por primera vez, en 1982, y rápidamente convertido en un suceso editorial, hasta el punto de convertirse en el libro venezolano más vendido de todos los tiempos.

18 Publicado por la editorial estatal Monte Ávila Editores en 1988, en la que hasta el presente es su única edición, incluye una muy útil antología de textos para el estudio de la historia de la alimentación nacional, cronológicamente ordenada, entre otros apéndices.

19 Editado en Mérida, en 1988, constituye la primera obra de caracterización de una gastronomía regional venezolana con criterio científico y abarcador, desde el punto de vista de las Ciencias Sociales contemporáneas.

20 Lujosamente editado por la Fundación Bigott, en 1995, es un libro heterogéneo, entre cuyos aportes destaca la inclusión de un mapa gastronómico regional, que vino a sumarse al anteriormente propuesto por José Rafael Lovera en su obra citada, pero bajo criterios distintos, así como una selección de platos regionales con sus respectivas referencias de valor histórico y recetas de fuentes diversas.

21 Publicado por la Fundación Cavendes en 1993, es uno de los numerosos trabajos de investigación sobre diversos aspectos de la cultura venezolana redactados por esta dupla de antropólogas venezolanas.

22 *Exceso Cocina y Vino*, fundada por Ben Ami Fihman en 1994, y *Bienmesabe*, fundada en 2008, publicada en papel hasta el 2015 y desde entonces en formato digital, destacan como las de mayor trayectoria y más influyentes en el medio gastronómico nacional, aunque la primera de ellas, ya sin la participación de Fihman y también hoy confinada a la web, ha reducido mucho su calidad y su alcance durante los últimos años.

23 Después de casi dos décadas en que la jefatura de las cocinas de los restaurantes más prestigiosos de Caracas y de algunas capitales de provincia, estuvieron en manos de chefs europeos, principalmente franceses, a partir de los años 90 del pasado siglo, tal jefatura, en gran parte por motivos económicos, empieza a pasar a manos de una generación de jóvenes cocineros venezolanos, mayormente egresados del Centro de Estudios Gastronómicos de Caracas (CEGA), que adquieren visibilidad coincidiendo con una revalorización del oficio de cocinero y de la enseñanza de la cocina en todo el mundo occidental.

24 Sirva como ejemplo el caso de Barquisimeto, ciudad que en el año 2010 contaba con más de una docena de academias de cocina que en conjunto sumaban más de 10.000 estudiantes activos, según datos recabados en ese momento para la realización en esta ciudad del evento denominado "Lara: Capítulo 1", organizado por la Asociación Venezuela Gastronómica y para cuya realización prestamos nuestra asesoría y apoyo.

25 Aparte de varias iniciativas de organización gremial, poco duraderas, el más importante y eficaz esfuerzo asociativo fue el de los chefs reunidos en la Asociación Civil Venezuela Gastronómica, fundada en 2009 bajo el liderazgo de Sumito Estévez, y activa hasta el 2015 a través de la organización y participación en numerosos eventos, entre los cuales el más significativo fue el de sus "capítulos" regionales, realizados en Caracas y los estados Lara, Nueva Esparta, Zulia y Mérida, con la participación de chefs, instructores y estudiantes de cocina, productores y artesanos agroalimentarios, cocineros populares, investigadores, cronistas y periodistas gastronómicos.

26 Festivales de cocina del más diverso origen y características, dedicados a los más disímiles productos y recetas, con participación de chefs nacionales y extranjeros, fueron habituales a lo largo de todo el año en la mayoría de los restaurantes más prestigiosos de todo el país, particularmente entre las décadas de 1990 hasta la primera mitad de la década del 2010.

27 A los chefs Martino D'Avanzo (mejor conocido como "Dino"), Jacques Decrock y Ángel Lozano, vigentes en la TV venezolana desde la década de 1980, vinieron a sumarse con el nuevo siglo, Eduardo Franco, Víctor Moreno, Mercedes Oropeza y Merlín Gessen, entre otros, al frente de exitosos programas y concursos de cocina en los principales canales televisivos nacionales. Por su

parte, Sumito Estévez llegó a formar parte durante varios años de la plantilla del canal argentino especializado en cocina Gourmet Channel, transmitido a todo el orbe de habla hispana.

28 Bien a través de programas de extensión cultural, en alianza con academias culinarias o con el desarrollo de carreras dedicadas al estudio e investigación de la alimentación, la gastronomía y la cocina, diversas universidades venezolanas han desarrollado durante las últimas dos décadas novedosas iniciativas de formación, entre las cuales destacan la Licenciatura en Ciencia y Cultura de la Alimentación, de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, el Diplomado en Ciencia y Gerencia de la Gastronomía de la Universidad Simón Bolívar, el Diplomado en Alimentación y Cultura en Venezuela de la Universidad Central de Venezuela, El Diplomado en Cultura del Vino y Spirits de la Universidad Metropolitana, y, más recientemente, la carrera de Técnico Superior Universitario en Gestión de la Gastronomía de la Universidad de Los Andes. Ver: Ivanova Decán Gambús: "Cocer el pensamiento: Pensar la comida" en: *Debates IESA*, 1, Vol XX, (Caracas, enero-marzo de 2015), pp. 39-43.

29 El de mayor prestigio y renombre internacional fue el Salón Internacional de la Gastronomía, creado por Ben Ami Fihman y el equipo que lo acompañó en la Revista *Exceso Cocina y Vino*, el cual se mantuvo vigente por una década desde el 2002 en que se realizó su primera edición, si bien los últimos años pasó a manos de un grupo inversor vinculado a la C. A. Editora *El Nacional* y su calidad decayó. Por sus salones llegaron a desfilar varios de los chefs más reconocidos de Europa y América Latina para ese momento, permitiendo a cocineros, emprendedores y aprendices de cocina, una oportunidad única de conocimiento, estímulo y reflexión. Mención aparte merece el festival gastronómico regional Margarita Gastronómica, desarrollado desde 2012 hasta nuestros días, el cual se ha convertido en el más significativo, extenso, participativo y mejor organizado evento gastronómico de su tipo.

30 Fundada en 1983 y especializada en el campo de la nutrición de la población venezolana, cesó sus actividades el año 2000, como parte de la liquidación del grupo financiero del que formaba parte. Sin embargo, gran parte de sus directivos y equipo de trabajo le dieron continuidad a través de la creación de una nueva fundación con el nombre de Fundación Bengoa, en homenaje al fundador de la primera, el prestigioso médico Dr. José María Bengoa (1913-2010). Andrés Carmona: "Editorial. Fundación Bengoa 20 años después" en: *Anales Venezolanos de Nutrición*, 2, Vol. 33, (Caracas, 2020), pp. 115-116.

31 Armando Scannone, al juzgar negativamente la calidad de la cocina venezolana ejecutada en sus restaurantes, apunta como parcial explicación el que "…los jóvenes que ingresan a las escuelas de cocina, algunas de las cuales están bien capacitadas para la enseñanza, no tienen ese archivo o memoria gustativa, o el que tienen es mínimo, insignificante. En general, aun de comida venezolana, es reducidísimo y a veces pésimo". Jacquelinne Goldberg y Vanessa Rolfini:

Conversaciones con Armando Scannone. Caracas, Fundación Bigott, 2007, p. 100.

32 Lucy Quero, creadora de la "Fundación Sabores Aborígenes," que desde el 2009 se ocupa de la promoción, comercialización y aprovechamiento de ingredientes amazónicos, y Paula Martínez, del Sello SpicyPau, empresa que desde el 2015 se dedica a la localización y distribución, en Caracas y EEUU, de productos alimentarios artesanales de diversas regiones del país, constituyen los más exitosos ejemplos a este respecto.

33 El más emblemático de estos restaurantes es D.O.C, fundado en Caracas el año 2011 por el experimentado restaurador de origen canadiense Jean Paul Coupal, especialmente concebido para ofrecer productos y platos regionales en sus temporadas, de factura o recolección artesanal y gran calidad.

34 Publicados por su propia Editorial, Miro Popić Editor, entre los años 2013 y 2018.

35 Publicados por la Fundación Polar y por la Editorial Alfadil, en 1997 y 2005, respectivamente, representan un primer intento abarcador sobre un tema especialmente vasto y complejo, con útiles precisiones respecto de voces, significados y acepciones regionales.

36 Para mayor abundancia en el tema, puede consultarse: Mercedes López de Blanco y Andrés Carmona: "La transición alimentaria y nutricional: un reto en el siglo XXI" en: *Anales Venezolanos de Nutrición*, 1, Vol. 18, (Caracas, junio de 2005), pp. 90-104.

37 La nutricionista Susana Rafalli, con amplia experiencia en la atención de emergencias humanitarias en diversas partes del mundo y asesora de Cáritas Venezuela, ha sido enfática en destacar la evolución del deterioro del régimen alimentario y las consecuencias cada vez más graves y difíciles de revertir sobre la salud de los venezolanos, especialmente los niños, tal como consta en numerosas entrevistas concedidas a medios de comunicación nacionales e internacionales. Por su parte, la más reciente actualización de la Encuesta Nacional de Condiciones de Vida (Encovi), correspondiente al período 2019-2020, desarrollada por el Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales de la Universidad Católica Andrés Bello, muestra, entre otros datos alarmantes: 96 % de la población en situación de pobreza; 79,2 % no puede cubrir la canasta alimentaria básica de subsistencia; 639.000 niños menores de 5 años (28 % de ese grupo etario) sufren de desnutrición crónica; de cada 3 hogares en al menos 1 la inseguridad alimentaria es severa; hechos todos que demuestran la gravedad de la crisis alimentaria, y, en buena parte, explican la magnitud de la diáspora venezolana de los últimos años. Proyecto Encovi. UCAB, Caracas. Disponible en: https://www.proyectoencovi.com/informe-interactivo-2019 (Consultado el 31/08/2021, 11:00 pm).

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

Fuentes

Bibliográficas

Libros

Apicius: *Gastronomía en la Antigua Roma Imperial*. (S/c), R&B Ediciones, (S/a). (Comentarios y traducción de Miguel Ibáñez Artica.)

Estévez, Sumito: *12 pasos para cocinar la imagen de un país*. Caracas, Ariel Venezuela, 2016.

Goldberg, Jacquelinne y Vanessa Rolfini: *Conversaciones con Armando Scannone*. Caracas, Fundación Bigott, 2007.

León, Ramón David: *Geografía gastronómica de Venezuela*. Caracas, Línea de Editores, 1984.

Márquez Márquez, Orfila: *Recetarios de cocina venezolanos. Ensayo bibliográfico*. Caracas, CEGA, 2005. (Libros del CEGA, N° 1)

Molina, Juan Alonso: *Rafael Michelena Fortoul: Culinaria Sentimental*. Barcelona (Venezuela), Fondo Editorial del Caribe, 2013.

Torres, Ildemaro: *El humorismo gráfico en Venezuela*. Caracas, Editorial Maraven, 1982.

Hemerográficas

Artículos en revistas y boletines

Carmona, Andrés: "Editorial. Fundación Bengoa 20 años después" en: *Anales Venezolanos de Nutrición*, 2, Vol. 33, (Caracas, 2020), pp. 115-116.

Decán Gambús, Ivanova: "Cocer el pensamiento: Pensar la comida" en: *Debates IESA*, 1, Vol XX, (Caracas, enero-marzo de 2015), pp. 39-43.

López de Blanco, Mercedes y Andrés Carmona: "La transición alimentaria y nutricional: un reto en el siglo XXI" en: *Anales Venezolanos de Nutrición*, 1, Vol. 18, (Caracas, junio de 2005), pp. 90-104.

Luján, Néstor: "Atenienses en la mesa" en: *Historia y Vida Extra/9. La mesa en la Historia*, 9 (Barcelona, 1977), pp. 21-22.

Electrónicas

Proyecto Encovi. UCAB, Caracas. Disponible en: https://www.proyectoencovi.com/informe-interactivo-2019 (Consultado el 31/08/2021, 11:00 pm).

Obras de referencia

García Arrieche, Carlos: "León, Ramón David" en: *Diccionario de Historia de Venezuela*. 2 ed. Caracas, Fundación Polar, 2010, Tomo 2, p. 929.

Los fideos criollos. Introducción y consumo de pasta seca en Venezuela durante el siglo XVIII

Emanuele Amodio[1]
Universidad Central de Venezuela,
Caracas-Venezuela
arinsana@gmail.com

Resumen
El consumo de fideos y, en general de pasta seca, es muy extendido en Venezuela, atribuido fundamentalmente a la presencia de emigrados italianos. Su introducción se remonta bien más atrás del siglo XX, pudiéndose rastrear su presencia en el siglo XVIII. En el contexto de nuestra investigación sobre la alimentación en Venezuela durante el siglo XVIII, indagamos la presencia de los fideos en el país, sobre todo en Caracas, para definir su lugar en la mesa colonial en el periodo que iba conformándose una dieta criolla. En este sentido, al tratarse de un producto importado y caro, intentamos aportar datos sobre el consumo suntuario de alimentos y la función simbólica que desempeñaban en la construcción de las identidades locales.
Palabras clave: alimentación colonial, fideos, emigración, identidades.

Creole Noodles. Introduction and Consumption of Dry Pasta in Venezuela During the 18th Century

Abstract
Noodle consumption and, in general, dry pasta intake, is widespread in Venezuela and attributed mainly to Italian migrants in the twentieth century. However, the insertion of noodles in everyday diet dates back to the eighteenth century, way before the twentieth's migrations and in the middle of the colonial period. Because of it and within our research on food in eighteenth-century Venezuela, we explored the presence of noodles in the country, particularly Caracas, their arrival, trade and consumption to define their role within the colonial table, at a time when the creole diet was taking shape. As such, considering this was an expensive, imported product, we tried to offer data on sumptuary food consumption and its symbolic function in creating local identities.
Keywords: Colonial Food, Noodles, Migration, Identities.

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

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

1. Introducción[2]

Venezuela se ha posicionado, hasta hace pocos años, como la segunda consumidora de pasta de harina de trigo del planeta, desplazada actualmente al tercer lugar por Tunes.[3] Este alto consumo es, por lo general, atribuido históricamente a la presencia considerable de habitantes de origen italiano, de segunda o tercera generación, cuyos padres fueron llegando en grupos numerosos durante el siglo XX. Sin embargo, ya a final del siglo XIX, cuando todavía no habían llegados muchos emigrantes italianos en el país,[4] el consumo de pasta seca, en sus variadas formas, no solo era considerable sino que, además, las referencias a este producto alimenticio relacionándolo con Italia eran explícitas como lo demuestra el uso de recetas llamadas "a la italiana", tal como aparece en uno de los primeros libros de cocina editado en Venezuela, *Cocina criolla o guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto* publicado por el merideño Tulio Febres Cordero en 1899, donde encontramos decena de recetas que incluyen fideos, macarrones, tallarines y ravioles, subrayándose además en la introducción que los niños ya estaban hartos de comer tanta "sopa de fideos".[5]

En consideración de este consumo decimonónico de las pastas de harina de trigo, sobre todo en su versión seca, y conscientes de la importancia que en cada sociedad ocupa el hecho alimentario, en términos de prácticas y de representaciones culturales, reflejo de sus contactos con otras sociedades y culturas, resulta pertinente rastrear el recorrido que lleva a la sociedad criolla a incorporar ya en el siglo XIX hábitos alimentarios foráneos. Esta pertinencia deriva de la sospecha que la relación que algunos historiadores establecen entre emigración italiana y presencia difusa de su cocina en Venezuela, no es tan obvia y lineal como se pretende. De antemano no estamos negando que así puede ser en gran parte, sino insinuando que esa historia es más enrevesada de lo que aparenta y que tal vez la trasparencia del cuadro que se nos presenta debe más al presente que al pasado, como ya sugerían implícitamente algunos datos coloniales reportados por José Rafael Lovera en 1988 en su pionero libro *Historia de la alimentación en Venezuela* [6]. El tema no ha sido estudiado, bien por falta de curiosidad, bien por la dificultad de encontrar datos en los archivos nacionales, mientras que en parte si lo han sido otros afines, como el del consumo de harina de trigo, tanto importada como producida en el país durante la época colonial,[7] o la producción y el consumo de pan de harina de trigo.[8]

Nuestra hipótesis de trabajo nos lleva a buscar respuestas por lo menos un siglo antes del XIX, cuando el auge económico y las actividades de la compañía Guipuzcoana permitieron el aumento exponencial de importaciones de productos europeos, sobre todo peninsulares, a Venezuela, siendo el alimentario uno de los rubros más constantes y copioso. Por otro lado, los alimentos importados generalmente eran destinados a las mesas de los estamentos acaudalados, hasta transformarse en un consumo suntuario y marca identitaria. Así, los temas que intentaremos dilucidar versan sobre la importación de los fideos en la Venezuela del siglo XVIII y comienzo del siglo XIX, medir de alguna manera su distribución y destino estamental, identificar las recetas en las cuales se utilizaban y, finalmente, determinar cuál era su valor simbólico en esa sociedad que cambiaba.

En este sentido, la idea clave que nos guiará estriba en que la construcción de las identidades se produce no sólo a través del uso de las tradiciones (el pasado), a menudo contrapuestas de manera rígida a las de los *otros*, cercanos o lejanos, sino también a través de los intercambios del presente; es decir, la identidad se conforma también como lugar de interrelaciones con sociedades y grupos diferentes, siendo el campo alimentario uno de los más permeables de las culturas. Como escribe Montanari, "Conservadoras, pero lejos de estáticas, las tradiciones alimentarias y gastronómicas son extremadamente sensibles a los cambios, a las imitaciones, a las influencias externas. Cada tradición es el fruto, siempre provisional, de una serie de innovaciones y del asentamiento que han inducido en la cultura que las acogió".[9]

Esto vale también para la larga historia de la pasta, en sus variadas formas, siendo en el Mediterráneo y, precisamente, en la Sicilia del siglo XIII, donde la elaboración de una tecnología de secado exitosa, aunada a un clima soleado y a la producción de trigos duros (*durum*), amén de su corte en tiras delgadas, dio impulso a la producción y comercialización de fideos secos. En términos culturales, la "invención" tenía raíces árabes y no chinas, como en la patraña de Marco Polo, inventada en el siglo XX por los norteamericanos,[10] pero se sustentaba también en la tradición del "leganon" griego y de la "lagana" romana (lasaña).[11] Un verdadero *crisol* alimentario que los barcos sicilianos, primero normandos y después aragoneses, esparcieron por los puertos del mediterráneo occidental desde el siglo XIII hasta avanzado el siglo XVIII, diseminando también su tecnología en Cerdeña, Nápoles, Génova[12] y, finalmente, en la península ibérica, donde su consumo fue aumentando entre los nobles que la importaban, hasta que se comenzó a producirla en Barcelona y Cádiz,[13] gracias también a la adquisición de prensas de madera napolitanas para la elaboración mecánica de los fideos (en

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Barcelona hubo en el siglo XVIII un gremio de fideeros). De Cádiz, el salto a las colonias americanas fue relativamente fácil, sobre todo considerando que comenzó tempranamente a utilizarse en los barcos de la carrera a las Indias, llegando finalmente a Venezuela en el siglo XVIII donde, gracias a nuevos gustos y sensibilidades culinarias, la pasta encontró terreno fértil para nuevas variaciones creativas.

2. La llegada de los fideos a Venezuela

La importación de alimentos desde la península ibérica hacia Tierra Firme, actual Venezuela, fue constante desde las primeras décadas de la colonización, mientras se implantaban en las nuevas tierras los cultivos de plantas útiles europeas y la cría de animales domésticos.[14] En los barcos de los primeros siglos de la conquista y colonización había de todo, desde vino y embutidos, hasta jalea de membrillo y uvas pasas, pero sobre todo abundaba la harina de trigo, por lo menos hasta que la producción local fuera suficiente para abastecer la población española local, aunque esta expectativa solamente en parte se cumplió.[15] Durante estos años, no hay fideos en los barcos transoceánicos y, en verdad, este rubro alimenticio no llegará por lo menos hasta el siglo XVIII, época de su auge en la Península, gracias particularmente al comercio de la Guipuzcoana (1730-1785), que tuvo el monopolio del comercio de ida y de vuelta entre Cádiz y la Provincia de Venezuela, con autorización tanto de llevar mercancías a La Guaira y Puerto Cabello, y lo sobrante a Cumaná, Trinidad, Margarita y Maracaibo, como de retornar con productos de la tierra, sobre todo cacao.[16]

Es probable que, en los primeros treinta años de actividad, la Compañía haya traído a Venezuela también fideos, aunque por ahora hemos encontrado su registro sólo a partir de 1762 en una lista de aranceles. Sin embargo, hay que tener también en cuenta el contrabando de productos alimenticios europeos y, en todo caso, el "Decreto de libre comercio" de 1765, resultado de la presión ejercida por los comerciantes gaditanos y la oposición al monopolio de la Compañía en Venezuela, que había originado la rebelión de Juan Francisco de León en 1749 en Caracas. El "Decreto" rompía en parte el monopolio de la Guipuzcoana, ampliando las ciudades de salidas de productos desde España a otros comerciantes y habilitaba al comercio libre los puertos de Cuba, Santo Domingo, Puerto Rico, Isla de Margarita y la isla de Trinidad, excluyendo La Guaira y Puerto Cabello, que permanecían como destino reservado a la Compañía.[17] Aunque este "Decreto" no fue de fácil realización, es interesante que Margarita y Trinidad

estaban entre los puertos habilitados, sobre todo porque incluía, entre otros productos alimenticios, "fideos, y demás masas o pastas, harina…", lo que puede indicar una vía de entrada de nuestro producto por esta ruta hacia Cumaná y otras ciudades de Tierra firme.[18] De la misma manera y con una mayor determinación y éxito, el nuevo "Decreto de libre comercio" de 1778 ampliaba el anterior: "con el objeto de estimular la industria española, el reglamento libertó por diez años de toda contribución de derechos y arbitrios a la salida de España, y del almojarifazgo a la entrada en América",[19] incluyendo los puertos de las Canarias y, en el artículo 24, entre muchos otros productos, también los fideos y las pastas de trigo, pero manteniendo la exclusión de La Guaira, Puerto Cabello y, por consecuencia, Maracaibo y Cumaná.[20]

Para la entrada de harinas de trigo y fideos a Venezuela la referencia al Oriente es aquí importante, no sólo por la fácil posibilidad de contrabandear estos productos desde Margarita y Trinidad, gracias a los comerciantes independientes, sino también porque, a su vez, la Guipuzcoana derivaba a Cumaná parte de lo que traía a La Guaira, incluyendo fideos, como lo indica Isabel Ruiz Acevedo, entre los muchos productos provenientes de Barcelona (España), con "predominio de lo agrícola sobre lo industrial y que se destacaron los aguardientes, licores y harinas…"[21] En todo caso, la caída de la Compañía Guipuzcoana y su trasformación en Real Compañía de Filipinas, abrió las compuertas al comercio peninsular con Venezuela, aunque los puertos principales continuaron siendo La Guaira y Puerto Cabello, desde donde los barcos proseguían hacia los otros puertos de la costa o las mercancías eran trasladadas allí por embarcaciones de menor calado. De todos modo, había también barcos que recalaban a Maracaibo desde el periplo caribeño, sin pasar por los dos puertos principales de la costa venezolana.

Precisamente en Maracaibo encontramos a final del siglo XVIII un intenso comercio de productos alimenticios peninsulares, a través de La Guaira, incluyendo fideos. Tomando como ejemplo el año 1796, encontramos dos goletas que entre sus mercancías trasportaban fideos a Maracaibo: la *Santísima Trinidad*, capitaneada por don Felipe Rexach, quien realizó un solo viaje; y la *Nuestra Señora del Carmen*, que realizó tres viajes, capitaneada por don Mariano Morales. El capitán Felipe Rexach, llevó en su único viaje: vino tinto, vino de Málaga, aceitunas, pasas, avellanas, rosolis, licores varios, fideos, almendras, aguardiente isleño, aceite, pimienta y vino dulce. De fideos, llevó un solo cajón, no sabemos cuán grande (a menudo los fideos venían también en barriles). Don Mariano Morales, dueño de varios barcos

con una intensa actividad comercial durante las últimas décadas del siglo XVIII y una casa de comercio en Coro desde 1788, se especializaba sobre todo en el transporte de víveres que llevaba también a Maracaibo,[22] donde trasladó tres barcos en el año 1796 desde La Guaira, con comestible y otras mercancías, pagando el relativo gravamen. Entre sus mercancías, encontramos: aceitunas, aceite de oliva, aguardiente, fideos, vino tinto, almendras, avellanas, vinagre, canela, pimienta y pasas. En los tres viajes citados, en dos llevó solamente un cajón de fideos, mientras en el otro fueron dos cajones.[23] Estos productos eran consumidos localmente o re-exportados hacia el Nuevo Reino de Granada: entre 1800 y 1809, pasaron a Cartagena "por Santa Marta a través del «Camino de tierra» que no pagaba impuesto de almojarifazgo pero si de alcabala… los fideos y los garbanzos de Maracaibo",[24] junto a otros productos, tanto alimenticios como de otro tipo. Del mismo modo, se dirigían a Pamplona fideos, almendras y aceitunas, siempre de origen europeos pero con tránsito en el puerto de Maracaibo.[25] En cuanto a La Guaira, era el puerto principal de la llegada de nuestro producto, siendo Cádiz el principal lugar exportador,[26] pero también desde Canarias, por lo menos después del "Decreto" de 1778.

Evidentemente, la guerra de Independencia trastornó todo este tráfico comercial, pero sin bloquearlo completamente, pues continuaron llegando embarcaciones desde la Península y las colonias españolas de Centroamérica y el Caribe, tanto para el ejército realista como para el patriota. Un solo ejemplo más para finalizar este recorrido: en 1815, Don Francisco Bazora reclamaba en Puerto Cabello el resarcimiento de los productos que le fueron secuestrados de su goleta en 1813 por las guardias militares del castillo. Presumimos que se trataba de las tropas de Monteverde quien, derrotado, se había refugiado en Puerto Cabello, ya que la fecha de la denuncia coincide con el retorno de los realistas a esa plaza. La lista de los bienes secuestrados incluye, "…para el consumo de la plaza de Puerto Cabello: 100 resmas de papel, 150 botijuelas de aceite, 12 sacos de garbanzos, 2 barriles de fideos y 36 barricas de manteca de puerco".[27]

3. Circulación y venta de fideos en Caracas

Durante la segunda mitad del siglo XVIII, la venta pública de productos en Caracas, alimenticios o de otro tipo, se realizaba fundamentalmente en la Plaza Mayor, donde estaba instalado el mercado urbano, con arcadas alrededor de la plaza, después de la reforma del Gobernador Ricardo en 1753,

cuando se construyeron algunas casitas en las que se colocaban los tarantines más importantes;[28] y en las pulperías, lugares de venta de productos variados, donde a menudo también se comía y bebía. Entre 1786 y 1811 han sido registradas 102 pulperías que pagaban aranceles.[29] A estos lugares principales, hay que añadir el depósito de la Guipuzcoana, mientras estuvo activa en Caracas, y los vendedores ambulantes por las calles y directamente en las casas, a menudos marineros peninsulares que llevaban consigo un fardo de productos, más o menos clandestino (por ejemplo, aceite de oliva y quesos). A margen de estos últimos y el almacén de la Compañía, en las pulpería y en el mercado de la Plaza Mayor se ofrecían tanto productos de la tierras, como importados, no siempre comprados legalmente a la Compañía, sino provenían del contrabando.[30] Teóricamente, todos estos actores comerciales podían haber traído o comprado fideos, así como lo hacían con la harina de trigo, aunque tal vez hay que añadir un ulterior actor a este recorrido, las panaderías, pero tal vez en este caso tendríamos que referirnos a la "pasta fresca" más que a los fideos secos.

En la revisión de los datos sobre aranceles aplicados a los productos del mercado de la Plaza Mayor, más algunos embargos, no hemos encontrado hasta ahora ninguna referencia a la venta de fideos,[31]sin embargo diferente es la situación en las pulperías. José Rafael Lovera elaboró, para su libro de 1988, a partir de dos documentos sobre precios y aranceles de Caracas y Valencia, una "Lista de víveres importados vendidos en las pulperías urbanas de la Provincia de Venezuela" entre 1764 y 1818, registrando 28 rubros en orden alfabéticos, sin indicar los más consumidos, aunque de su texto resulta bastante evidente que es la harina el rubro más vendido.[32] Los fideos se encuentran en la lista, siendo tal vez la primera mención que se hace de este producto en un texto publicado en Venezuela sobre la época colonial. En cuanto a las cantidades de fideos que las pulperías tenían disponibles, no tenemos muchos datos, aparte de una importante indicación derivada de una denuncia de 1807 sobre la existencia de víveres descompuestos. El alcalde Nicolás Anzola denunciaba que "…en perjuicio de la salud le han llegado noticia de que en bodegas, panaderos y pulperos y otras ventas públicas se encuentran diversos víveres corrompidas que en época de escases es cuando los vendedores aprovechan para expender al pueblo lo que botarian en otra época".[33] Así, fundándose en el parecer del médico de don Domingo José Díaz, en diferentes pulperías se encontraron "corrompidos" aceite, arenques, harina y fideos; en específico, había "…en la de don Bartolomé Salazar dos barriles con peso de ciento cinquenta libras de fideo en bruto".[34] Don Bartolomé Salazar era un comerciante canario que tenía una pulpería en

la calle Mercaderes,[35] con relaciones comerciales constantes con la Isla de Fierro, en las Canarias.[36] Los fideos en "bruto" parecen indicar un tipo de producto, mientras que los dos barriles alcanzan los 69 kilos, ya que la libra equivale a 0,460093 kg. Si asumimos estos datos del comerciante canario como indicación, podríamos inferir que la cantidad de fideos existentes en las pulperías caraqueñas no era poca, si bien que en el caso citado estuviesen "podridos", tal vez por la humedad, también podría indicar que en 1807 no se habían vendido mucho.

Los datos de los productos de las pulperías están generalmente consignados en las listas de aranceles que el Ayuntamiento dictaba mensualmente, además que, en los documentos de inspección de esos establecimientos, cuando había sospecha o denuncia que algunos de los productos vendidos estaban en mal estado, sobre todo la harina. De los datos disponibles, se puede inferir que en las pulperías caraqueñas los fideos se encontraban a la venta con relativa facilidad, es decir: se trata de un producto que era necesario regular por su presencia constante y, sobre todo, por ser importado. En todo caso, como escriben en 1796 los alcaldes Don Bernardo Butragueño y Don Luis Blanco y Blanco, en su relación de aranceles para los productos vendidos en las pulperías de Caracas, que incluyen los fideos, los aranceles podían cambiar durante el año según las circunstancias o la estación. [37] En la lista de aranceles de los años noventa del siglo XVIII, los fideos aparecen de dos tipos, "finos" y "gruesos u ordinarios", tal vez estos últimos equivalentes a los ya citado "brutos", siendo la diferencia entre ambos el grosor y el acabado del producto. Durante los años de 1790 a 1796, los precios regulados por el Ayuntamiento indicaban que los fideos se debían vender a un real y medio por libra (casi medio kilo), mientras que los segundos, a un real por libra.[38]

Estos precios debieron ser relativamente constantes durante la segunda mitad del siglo XVIII, ya que tenemos noticia que en 1779 hubo una propuesta de parte de don Josef de Amenabar, factor de la Compañía Guipuzcoana, al gobernador Don Luis de Unzaga y Amezaga, de aumentar los precios de los productos que se traían de la Península, sobre todo en consideración de las dificultades debidas a las hostilidades entre Gran Bretaña y España, aportando la referencia comparativa a un periodo análogo de conflicto (1761-1763).[39] La lista de nuevos precios propuestos está organizada en un cuadro comparativo que reporta también los de 1762 y de 1779, apareciendo también los fideos entre los rubros listados. En la columna de 1762, la casilla correspondiente a fideos está vacía, mientras que en la de 1779 se indica el precio de un real y medio a libra; en la tercera va la propuesta de aumentar a dos reales cada libra de fideos.

Aunque el factor agregaba como justificación también el aumento "…de los costos de conducción, y averias del trancito desde Puerto Cavello para el recargue de los precios de los generos, y viveres q^{e} se remitieron a aquella ciudad",[40] la propuesta fue rechazada. El hecho que la casilla relativa a 1762 esté vacía, permite inferir que en ese año no se trajeron fideos a la Provincia de Venezuela o, tal vez, que la llegada de este producto alimenticio europeo comenzó en años posteriores. Así, el precio de los fideos en Caracas continúo sin variaciones hasta por lo menos cuatro décadas después, cuando en los "Aranceles generales formados para el arreglo del abasto en 1818 en Caracas", en otro periodo de guerra, el precio sube de 2 reales la libra.[41] La constancia del precio de los fideos a un real y medio por libra hasta esa fecha, vale también para las pulperías o bodegas del interior de la Provincia, como se puede ver en el inventario y avalúo de una de las bodegas de don Alberto Antonio Reverón en La Victoria, realizados en 1803 por la muerte del dueño; en ella, entre muchos otros víveres y bienes, se encontraban 11 libras de fideos, que los peritos evaluaron al precio que hemos indicado.[42]

Con el fin de determinar el tipo de segmento estamental que podía acceder a este producto europeo en Caracas, vale la pena hacer algunas comparaciones con los precios de otras mercancías importadas, utilizando las listas de aranceles ya citadas. Ya el hecho que los fideos fueran importados desde la Península, los hacía un producto destinado a quienes tenían dinero suficiente para permitírselo, amén de que fuera conocido lo suficiente para incluirlo en la propia dieta, cotidiana o extraordinaria. Esto apunta, en primer lugar, a los funcionarios y militares españoles que prestaban su servicio en Caracas, pero evidentemente no excluye a las familias criollas acaudaladas cuyos miembros habían viajado a la madre patria. En los años 1790, 1795 y 1796, los precios se mantuvieron sin variaciones: una botija de aceite de oliva costaba cuatro reales y medio; la harina de trigo importada, un real por libra y media; un queso pequeño de Flandes, dos reales y medio la libra; una botella de vino tinto (genérico), un real y medio; y los fideos finos a un real y medio. Los fideos finos se colocan así en un nivel de costo mediano, por debajo del aceite de oliva y el queso de Flandes, mientras que hay productos de precios mucho más alto, sobre todo los vinos, como el de Málaga, que se vendía a cinco reales la botella, o el moscatel a seis o siete reales.

Para ahondar sobre el lugar económico ocupado por los fideos, puede ser útil una comparación con productos homólogos (fuente de carbohidratos) que circulaban en el mercado caraqueños. En Caracas se producían varios tipos de "panes", dependiendo de su materia base: trigo, maíz o yuca: del primero se elaboraban diferentes tipos de pan blancos y bizcochuelos;

del segundo, el "pan de maíz" (arepa) y, del último, el casabe. Veamos los precios de algunos tipos de los "panes" de harina de trigo: el pan blanco, llamado de horno, valía un real y medio por libra; el "pan de Tunja", un real por un pan de 13 onzas (una libra = 16 onzas); el "pan aliñado o francés", un real por libra; el bizcocho, once y media onzas por real; el bizcochuelo, seis onzas al real; rosquetes, cuatro onzas al real.[43] Así, hay una evidente equivalencia de precios entre pan blanco y fideos, siendo los dos productos accesible a quienes podía permitirse ese gasto diario, es decir, blancos criollos y peninsulares, más algunas familias de pardos enriquecido. Evidentemente, los sectores populares no podían acceder al pan de harina de trigo y a los fideos, sobre todo si consideramos los sueldos de los empleados en trabajos manuales en Caracas fluctuaban entre 3 y 5 reales al día, como en el caso de la cuadrilla que en 1804 reparaba el Camino Real de Caracas a La Guaira.[44] Así, podemos concluir con facilidad que, más que fideos, caros y poco conocidos, su dieta incluía sobre todo casabe o arepa para la ingesta de carbohidratos, considerando que siete libras de "pan de maíz" (arepa) o cuatro libras de casabe, se vendían a un real,[45] lo que costaba una libra de fideos gruesos.

4. El consumo de fideos

Hemos visto como llegaban los fideos a la provincia de Venezuela y hemos identificado los flujos de su circulación en Caracas, particularmente los sitios de venta y sus precios. Nos falta aclarar los últimos tramos del recorrido de este producto alimenticio importado, el que llega a las cocinas para ser preparado y a la mesa para ser consumido. De antemano, asumimos que una buena parte de los fideos eran comprados por familias pudientes, aunque es difícil encontrar datos sobre este uso familiar. Probablemente no se trataba de un alimento consumido cotidianamente, ya que sabemos que los productos importados eran utilizados a menudo como "dispendio vistoso", es decir, como expresión de un lujo que incrementaba el capital social del anfitrión cuando tenía invitados u organizado un banquete, lo que puede valer para los fideos así como está demostrado para el pan blanco de harina de trigo.[46]

La organización de banquetes durante las fiestas fue frecuente en las ciudades venezolanas de las últimas décadas del siglo XVIII, aprovechando las conmemoraciones religiosas y civiles, incluyendo las juras, nacimientos y matrimonios de la familia real.[47] Por ejemplo, se hicieron gran número de festejos en 1759 para conmemorar el ascenso al trono de Carlos III, lo

mismo que en 1789 para el de Carlos IV. En ambos casos, en varias ciudades de la Provincia se realizaron desfiles bajo las luminarias de las calles y fiestas organizadas por los cabildos y privados, con banquetes, realizados tanto en las casas de algunos principales como en espacios públicos.[48] Sin embargo, el banquete más lujoso que se dio en Caracas en esa época, fue el realizado por el Cabildo para agasajar al nuevo Gobernador y Capitán General Manuel Guevara Vasconcelos, quien llegaba en 1799 para asumir su cargo. El banquete costo 1000 pesos, incluyendo muebles, platos y ollas, amén de pagar los cocineros/as dirigidos por el chef François Combe.[49] Los productos comestibles que se compraron fueron tanto importados como producidos localmente, pero en mayor parte de origen europeo: aceite de oliva, aceitunas, anchoas, salmón, almendras, canela, clavo de especia, jamones, gallinas, pan blanco, azúcar, pavos, frutas varias, etc.

Como escribe Lovera, "ausentes los elementos básicos del régimen criollo rural o tradicional".[50] Entre tantos productos, encontramos también los fideos, aunque no sabemos si fueron utilizados en el banquete, ya que en el recibo de compras se indica que estaban destinados a la despensa del gobernador, como reporta el informe general que de los gastos del banquete elaboró el Regidor Alguacil Mayor Don Luis Serrano. La factura, con fecha del 27 de abril de 1779, fue entregada por Gerardo Martí, dueño de una "tienda pública", donde aparecen 30 libras de fideos por el valor de 30 pesos.[51] Así que en la despensa del gobernador a su llegada se almacenaron cerca de catorce kilos de fideos y, aunque en los cuadernillos de compra de su casa entre el 14 de junio hasta el 7 de octubre de 1807, dos días antes de fallecer, Lovera no registra la presencia de fideos, pocas dudas tenemos que utilizó en su mesa lo que encontró en la despensa de la casa que el Cabildo le había preparado a su llegada y hasta tuvo que comprar periódicamente otros para lucirse en los numerosos banquetes que organizaba, centro estratégico de su política relacional en Caracas, lo que Lovera ha definido la "política del convite".[52] En todo caso, está muy claro que Don Luis Serrano, decidiendo su compra en 1799, daba por descontado su utilización, en función de la experiencia que tenía de los gustos de los españoles acaudalados o de los oficiales militares que prestaban su servicio en Caracas.

Esta última referencia a los gustos españoles de los militares no es interpretativa, ya que tenemos otros datos para sustentarla: a lo largo de las colonias españolas en el continente, hay registros de la compra de fideos para los cuarteles militares de Cuba, Nueva Granada y Río de la Plata.[53] Lo mismo parece pasar en Venezuela, como puede verse, por ejemplo, en la "súplica" del Jefe de las fortalezas de Guayana, Don Francisco Orozco, al

Intendente Ábalos en Caracas en 1781, para que, en vista de la escases de alimentos que se experimentaba en aquella población "sin que ninguno de nos otros, pueda proveerse de la Angostura, porque allí tambien se carece de todo… En esta atención, V.E. se sirva conceder a mi, y a los otros oficiales una licencia para que interim nuestra existencia à los barcos que ban a las colonias extranjeras que nos traigan algunos viberes, esto es, unos fideos, algún queso y jamon, un poco de vino y otras frioleras que omito por no molestar".[54]

El consumo militar de fideos parece incrementarse en las primeras décadas del siglo XIX, inclusive durante la guerra de Independencia, como en el caso que ya hemos citado de los fideos secuestrado en 1813 por las milicias realistas en Puerto Cabello. Este hecho sería anecdótico, si no fuera refrendado por las "medidas exteriores" que España tomó en 1815 para reglamentar el suministro de víveres del ejército expedicionario enviado para sedar la rebelión de las colonias americanas, particularmente para "apresar los precios" de los suministros destinados a la oficialidad. Los precios elaborado por Antonio Jaspes el 5 de agosto en Santa Marta fueron los siguientes: "La libra de azúcar blanca costaba 2½ reales; la prieta a 2 reales, la de arroz a real, la de cacao a 10 reales, la de garbanzo a real y medio, la de fideos a 7 reales; los huevos, 4 por un real, la libra de queso a real y medio, "panela de pan" a 3 quartillo, el ciento de plátanos a peso, la medida de maíz a 2 reales, el "puerco fresco" a real la libra…"[55] Se trata de precios de guerra, siendo el de los fideos el más alto; sin embargo, lo que más importa de la referencia es que de todos los productos normados, solamente los fideos son importados y su inclusión manifiesta claramente la importancia que les es atribuida. Vale la pena mencionar que los datos sobre el consumo de fideos en el Nuevo Reino de Granada para final del siglo XVIII y comienzo del XIX, son más abundante que en la Capitanía de Venezuela, como puede verse, por ejemplo, del cargamento de la goleta *Alche Bigot,* que arriba a Cartagena en 1807 con 200 cajas de fideos (el 5% de todo su cargamento), destinados a Santa Fe.[56] Este consumo de fideos en Nueva Granada, se irá incrementando también en época republicana, como se registra, por ejemplo, en las cuentas de la compra de víveres del hospital militar bogotano en 1839.[57] Esto vale también para Venezuela, como resulta de la cuentas del hospital militar de Caracas para el mes de febrero de 1831, donde se sirvieron entre tres y cuatro libras a la vez, por varios días seguidos.[58]

Resulta evidente que, por lo que hemos visto en nuestro recorrido, las fuentes coloniales que nos permiten acercarnos a la vida cotidiana de las poblaciones investigadas y, especialmente, a su dieta, son en gran parte

indirectas, estribando sobre todo en registros de mercancías, aranceles y lista de compras para instituciones; es decir, allí donde era necesario, a fines administrativos y de control, registrar los gastos y definir los impuestos, si fuera el caso. Esto vale, por ejemplo, para los cuarteles, los hospitales, los conventos y las cárceles. Hasta ahora no hemos encontrado datos que confirmen la compra de fideos de parte de los conventos,[59] pero diferente se presenta el panorama alimenticio en el caso de los hospitales y de las cárceles. Es el caso del hospital San Pablo de Caracas, donde el *hospitalero* se encargaba de las compras de los víveres consumidos diariamente por los enfermos, encontramos también los fideos, entre los alimentos adquiridos: "pan de maíz (arepa), pan de trigo, harina, bizcochuelos, arroz, cebadilla, fideos, garbanzos, casabe, cebollas, "recado" de olla, almendras, pasas, higos, azúcar, papelón, manteca, unto, bovino, gallina, pollo, pichón, redaño, leche de vaca, leche de burra, queso en botijuela, huevos, cacao, sal, anís, canela, comino, mostaza, azafrán, agua de azahar y dulce",[60] a estos víveres hay que añadir también varios tipos de pescado, sobre todo durante la semana santa.[61] No se trata de productos comprados una sola vez, sino que "…la lista de mercado, con muy pocas excepciones, fue casi la misma cada semana desde 1766 hasta 1769".[62]

No resulta explicita la manera de cocinar los fideos, pero sabemos que fundamentalmente había dos modos principales: en caldos y sopas o como acompañantes de carnes hervidas o guisadas, posiblemente revueltos en la grasa de la olla o sartén.[63] De las dos posibilidad, propendemos por la primera, considerando que el consumo de caldos, particularmente de pollo o gallina, sobre todo para usos terapéuticos contra las "fiebres", era muy difundido en el mundo hispánico de la época, como el mismo *Diccionario de Autoridades* indicaba. Así, mientras que, en la definición de los "Tallarines", se afirmaba que se trataba de "Cierto género de massa, que viene de Italia cortada en pedacitos de diferentes formas, y son mui sabrosos guisados con caldo";[64] al referirse a la "Sarna", citaba una copla popular: "Filete con calentura / y fideos con quartana", con referencia evidente a los fideos en caldos.[65] Un reflejo de este uso, lo encontramos en las colonias españolas en el *Reglamento para el gobierno interior, político y económico de los hospitales reales* de 1776, cuando describe la alimentación de los enfermos, siendo la sopa y los caldos uno de los pilares de la dieta terapéutica, a los cuales se añadía, según las indicaciones médicas, arroz o fideos.[66] Este consumo de fideos relacionado con dietas médicas, lo reencontramos también en Puerto Cabello, durante la epidemia de fiebre amarilla de 1799, donde Julián Gaspar, cirujano de las milicias de Puerto Cabello, prescribía "…beber vino

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

aguardiente y comer fideos y carnes en cantidad abundante",[67] después de los vomitivos para templar los cuerpos enfermos.

Para el caso de las cárceles, aunque puede considerarse improbable que un producto caro como los fideos pudiera ser consumido en esos recintos, no hay que olvidar que los presos se dividían entre quienes podían costearse el mantenimiento, directamente o a través de sus familias, y quienes dependían de los recursos de la misma cárcel o de la caridad pública. Esta situación repercutía sobre la alimentación, ya que la mayor parte de los presos no tenía solvencia económica para adquirir sus alimentos, dependiendo de las compras que realizaba el encargado, diariamente o semanalmente.[68] La dieta de los presos se basaba fundamentalmente en carne vacuna fresca o seca y el casabe, a lo que se añadía ocasionalmente pescado, garbanzos, frijoles, pan de maíz, manteca y aliños (por ejemplo cebollas y ajos).[69] A la fuente principal de carbohidratos, representada por el casabe y las arepas, en algunas ocasiones podrían agregarse también fideos, aunque fueran de costo bien mayor de los dos productos principales. Sin embargo, sabemos que fueron donados en diferentes ocasiones, como en la década de los años setenta del siglo XVIII, sirviéndolos con pescado o carne, Algunos datos, reportados por Hernando Villamizar, nos dan indicaciones sobre cómo se cocinaban esos productos, incluyendo los fideos, cuando las donaciones se lo permitían. Por ejemplo, "Hacia la segunda mitad de febrero de 1796 se repartieron tres arrobas de carne seca cocinadas con fideos: «que desde el día 15 [de febrero] se acabaron los garbanzos y solo quedan fideos que se han estado dando con carne»".[70] Si consideramos que la lista de las compras incluía "verdura", manteca (de vaca y no la importada de Flandes) y aliños, podemos argüir que había tres opciones: caldo o sopa, sancocho o fritura. Por lo dicho arriba, parece probable que los fideos se cocinaban en un caldo o en sancocho de carne; sin embargo, por honestidad culinaria, hay que admitir que cabría también la posibilidad que se guisaran con grasa residual de algunas preparaciones de carne, así como lo indica para los macarrones el *Diccionario de Autoridad*: "Macarrón. s. m. Cierto género de pasta de harina en forma de cañones, que se guisan con la grasa de la olla, echándoles queso rallado por encíma".[71] Sin embargo, hemos ya visto que los fideos eran percibidos como diferentes de los macarrones, más gruesos y cortos, además de ahuecados; y de éstos no tenemos noticia de su presencia en Venezuela.

En todo caso, la preponderancia del uso de los fideos en caldos o sopas, se puede contrastar con otro dato de la misma cárcel: el 26 de enero de 1796 se suspendió el suministro de carne y se les dio a los presos garbanzos y fideos.[72] No hay duda de que los garbanzos fueran hervidos y, después de

aliñarlos con sal y algunas especias, al final de la cocción se les añadieran los fideos. Juan de Altamiras, en su recetario *Nuevo Arte de Cocina* (1747), uno de los pocos libros de cocina que circularon en la Caracas del siglo XVIII, reporta una receta de caldo de garbanzos comunes donde sugiere que, después de haberlos remojado, lavado, escaldados y cocido con un poco de aceite: "les pondrás cebolla frita, con todas especies, machacadas con unos granos de ajos, sazónalos de sal, y puedes espesarlos, poniendo la sexta parte de arroz". [73] En el caso de la anotación de Mosquera, el encargado de la cárcel de Caracas, en lugar de arroz se utilizaron fideos. Durante la semana santa de 1776, respetando la prohibición religiosa de comer carnes rojas, se compraron dos lisas y tres lebranches:[74] "los pescados se sirvieron junto con fideos –donados como limosna a finales de febrero por un vecino–, todo ello acompañado con sus respectivas porciones de casabe". [75] Una vez más nos encontramos con el problema de su tratamiento culinario: si el pescado hubiera sido frito, no se entiende bien como se mojaría el casabe "seco" (aunque se come también mojado en agua), lo mismo que los fideos secos, ya que implicaría hervirlos primero y después usarlos como acompañante. Nuevamente estamos obligados a pensar en caldos o calderetas, según la tradición tanto española como venezolana, como indica el *Diccionario de Autoridades*: "Caldereta. s. f. Guisado que hacen los pescadores y barqueros, cociendo el pescado fresco con sal, cebolla y pimiento, y cocido, antes de apartarle del fuego, le echan azéite y vinagre en poca cantidad: y porque se hace en una calderilla se le dio este nombre".[76] De la "Pasta col pomodoro", el famosos plato italiano de fideos con salsa de tomate y queso parmesano, no hay noticias todavía, ya que el encuentro "mágico" entre tomates y fideos se realizará en Nápoles solamente en la segunda década del siglo XIX y de allí, lentamente, se esparcirá por el mundo. Pero, esta es ya otra historia que tendremos que reconstruir.

5. Conclusiones

Reconstruida la presencia de los fideos en la sociedad venezolana de final de la época colonial, nos queda intentar aclarar algunas cuestiones que emergen de nuestro recorrido. Nos parece que hemos demostrado que no se trataba de un consumo esporádico, sino lo suficientemente consistente como para generar un flujo relativamente sostenido que fue aumentando en la primera mitad del siglo XIX, hasta ocupar un lugar importante en la dieta criolla, como el libro de cocina de Febres Cordero demuestra en 1899. Varios actores sociales participan de este proceso, tanto en su introducción

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

como en el mantenimiento y ampliación sucesiva del consumo de fideos. Si, como hemos evidenciado, fue la Compañía Guipuzcoana la que, desde Cádiz, comenzó a traer los fideos, pudo hacerlo o por decisión económica propia, esperando que el nuevo producto alimenticio tuviera éxito en tierras venezolanas; o para responder a una demanda. Ya que se trataba de un producto particular de escasa circulación en las colonias ultramarinas españolas y, por lo tanto, poco rentable, la primera hipótesis nos parece improbable, así que optamos por la segunda, la de satisfacer una demanda local de individuos o grupos que ya estaban al tanto de su existencia y sus posibilidades culinarias. Si esta hipótesis funciona, en Caracas la demanda estaría determinada por funcionarios peninsulares, criollos adinerados que habían viajado a Europa y, sobre todo, por individuos y familias de origen fundamentalmente aragonés, canario y del sur italiano, en cuyas tierras de origen los fideos eran ya ampliamente utilizados. En este contexto, su consumo, como ya pasaba con el pan blanco de trigo, asumió dos finalidades, además del placer de comerlos: como símbolo de estatus para los grupos criollos acaudalados y como ancla identitaria por los emigrantes que se habían establecido en las urbes venezolanas de ese fin de la época colonial. Estas conclusiones responden ampliamente a la cuestión si fueron o no los italianos a traer los fideos y, en general, la pasta seca a Venezuela: fueron los españoles de la Guipuzcoana, aunque impulsados por la demanda local, expresada tanto por peninsulares como por napolitanos y sicilianos emigrados a Venezuela y quienes, al fin y al cabo, eran igualmente españoles.

Notas

1 Antropólogo histórico, Profesor titular y Jefe del departamento de Arqueología y Antropología Histórica de la de la Escuela de Antropología (FACES), de la Universidad Central de Venezuela (Caracas).

2 Un agradecimiento especial a Eloísa Ocando por compartir su saber y documentos sobre las pulperías de Caracas, a Santiago Míguez y Kristo Ramírez Muñoz, por el apoyo en el arqueo documental, y a Silvana Caula, por la revisión final del texto.

3 IPO - International Pasta Organisation: *Annual Report* (2011 y 2019) en: https://internationalpasta.org/annual-report/ (Consultado: 15/11/2020, 2:00 pm).

4 Marisa Vannini de Gerulewicz: *Italia y los Italianos en la Historia y en la Cultura de Venezuela*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1980; Pedro Cunill Grau: *La presenza italiana in Venezuela*. Torino, Edizioni della Fondazione Giovanni Agnelli, 1996.

5 Tulio Febres Cordero: *Cocina criolla (Para disponer la comida diaria con prontitud y acierto)* [1899]. Caracas, Fundación Editorial El perro y la rana, 2017, p. 9.

6 José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, Centro de Estudios gastronómicos, 1998.

7 Rita Giacalone y Ada Morales: "Producción Triguera. Medio Ambiente y Hombre en los Andes Venezolanos del Siglo XVIII" en: *Montalbán*, 25 (Caracas, 1993), pp. 23-35.

8 Emanuele Amodio: "El pan nuestro de cada día. Comercio de harina de trigo y consumo de pan en Caracas durante el siglo XVIII" en: *Nuestro Sur*, 15 (Caracas, enero-junio de 2019), pp. 83-110.

9 Massimo Montanari: "La cucina, luogo dell'identità e dello scambio" en: *Il mondo in cucina.* Roma, Editori Laterza, 2002, p. VIII. (Massimo Montanari ed).

10 Este relato fue elaborado en 1928 por la revista norteamericana *Macaroni Journal*, de la National Macaroni Manufacturers Association, creada en 1919 con fines publicitarios, dirigidos a la creciente comunidad italiana en Estados Unidos. Silvano Serventi y Françoise Sabban: *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*. Roma-Bari, Laterza, 2004, p. 14.

11 Bruno Laurioux: "Des lasagnes romaines aux vermicelles arabes: quelques réflexions sur les pâtes alimentaires" en: *Une histoire culinaire du Moyen Âge*. Paris, Champion, 2005, p. 219. (Bruno Laurioux ed).

12 Laura Galoppini: "Le commerce des pâtes alimentaires dans les Aduanas Sardas" en: *Médiévales*, 36 (París, printemps de 1999), pp. 111-127.

13 Gloria Polonio Luque: *Exportación e importación en y desde el Mediterráneo en la Baja Edad Media. Mercaderes, mercancías y rutas comerciales (1349-1450)*.

Barcelona (España), Facultad de Historia Medieval, Universidad de Barcelona, 2010, pp. 213-214 (Tesis doctoral); María José de la Pascua Sánchez: "A la sombra de hombres ausentes: mujeres malcasadas en el mundo hispánico del setecientos" en: *Studia historica. Historia moderna*, 2 Vol. 38, (Salamanca, diciembre de 2016), pp. 251-285.

14 Emanuele Amodio: "Alteridades alimentarias. Dietas indígenas y españolas al comienzo de la conquista de Tierra Firme: rechazos y aceptaciones" en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial*. Caracas, Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 15-62. (Emanuele Amodio y Luis Molina eds)

15 Emanuele Amodio: "El pan nuestro de cada día…" pp. 86-87.

16 Eduardo Arcila Farías: *Economía colonial de Venezuela*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 2017, Tomo I, p. 271.

17 John R Fisher: *El Comercio entre España e Hispanoamérica. 1797-1820*. Madrid, Banco de España, 1993, pp. 15-18.

18 Fabián de Fonseca y Carlos de Urrutia: *Historia de Real Hacienda*. México, Imprenta de Vicente García Torres, 1852, p. 54.

19 Eduardo Arcila Farías: *Economía colonial de Venezuela…* Tomo II, p. 69.

20 *Ibíd*, p. 71.

21 Isabel E. Ruiz Acevedo: *El puerto de Cumaná en el comercio atlántico y caribeño, 1786-1810*. Caracas, Doctorado en Historia, Universidad Católica Andrés Bello, 2016, p. 47. (Memoria de grado para optar al Título de Doctor en Historia, Inédito)

22 Archivo General de la Nación (Caracas). *Intendencia de Ejército y Real Hacienda*, Tomo XLVIII, Exp. 8, f. 8. Representación de don Mariano Morales. Solicita licencia para transportar varios víveres en La Guaira a su casa de comercio en Coro. Caracas, 4 de abril de 1788. (En adelante: AGN).

23 "Noticias sobre la agricultura en Maracaibo, arte y comercio y precios corrientes en 1796" en: Antonio Arellano Moreno: *Documentos para la historia económica de la época colonial.* Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1970, pp. 521-528.

24 Brayhan Arévalo Meneses: *El comercio en Cartagena de Indias 1800-1809, una mirada socioeconómica desde la Administración de Aduanas*. Bogotá, Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2013, pp. 21-22.

25 Jason Andrés Bedolla; "Circulación de efectos de Castilla entre Maracaibo y la provincia de Pamplona (1785-1819)" en: *Fronteras de la historia*, 1 Vol. 25, (Bogotá, enero de 2020), p. 224.

26 María del Carmen Cózar Navarro: "El tejido empresarial en la ciudad de Cádiz 1830 a 1869" en: *Revista de Estudios Regionales*, 67, (Málaga, mayo-agosto de 2003), pp. 147 y 151.

27 Archivo de la Academia Nacional de Historia (Caracas). *Independencia.* 290-1327, f. 14. Don Francisco Bazora solicita el rembolso de los bienes secuestrados en 1813. Puerto Cabello, 1815. (En adelante: AANH).

28 Rosario Salazar Bravo: *El comercio diario en la Caracas del siglo XVIII: una aproximación a la historia urbana*. Caracas, Fundación para la Cultura Urbana, 2008, p. 257.

29 Eloísa Ocando Thomas: *Las Pulperías en Caracas. Organización, distribución y función a finales del siglo XVIII*. Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, Caracas, 2018, p. 97. (Memoria de grado para optar al título de Antropóloga, Inédito)

30 Miguel Reveco: *El comercio furtivo. Identidad y Consumo: Adquisición de productos de origen ilícito en la Provincia de Venezuela durante el Siglo XVIII*. Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, 2013. (Memoria de grado para optar al título de Antropólogo, Inédito)

31 AANH: *Civiles*, 9-3751A-2. Testimonio del expediente que contiene el arrendamiento a favor de los propios de los puestos interiores de la plaza mayor. Caracas, 1791.

32 José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación…* p. 71.

33 AANH: *Civiles,* 16-6462-4. Denuncia que hace el señor Gobernador y Capitán General, sobre que en las bodegas, panaderías, pulperías y otras ventas públicas y almacenes de esta ciudad se encuentran varios y diversos víveres corrompidos, que atentan contra la salud de los habitantes. Caracas, 1807, f. 1.

34 *Ibíd*, f. 4.

35 Archivo Histórico del Consejo Municipal de Caracas. (Caracas) *Inventario,* n. 4389. Bodegas y pulperías de Caracas, 1807. (En adelante: AHCMC).

36 Manuel Hernández González: *Los canarios en la Venezuela colonial (1670-1810).* Caracas, Bid & co. editor, 2008, p. 238.

37 "Autos promovidos por los tenderos, Bodegueros, Pulperos, Vendedores y vendedoras de la Plaza y el Síndico Procurador y Diputado de Mes de la Ciudad de Caracas, quejándose de los procedimientos del Regidor Licenciado Don Josef Hilario Mora en la visita que hizo el año de 1796 como Fiel Ejecutor Interino, Caracas 1796" en: Diana Rengifo: *La unidad regional Caracas – La Guaira – Valles de 1775 a 1825*. Caracas, Academia Nacional de Historia, 1983, p. 243.

38 Diana Rengifo: *La unidad regional Caracas…* Exp. 33 y 38; "Intendente de Real Hacienda don José de Ábalos, Providencia para la regulación de precios, Caracas 1779" en: Arturo Guevara: *El Poliedro de la Nutrición. Aspectos Económico y Social del Problema de la Alimentación en Venezuela*. Caracas, Editorial Grafolit, 1946, p. 11.

39 AGN: *Intendencia de Ejército y Real Hacienda,* Tomo IX, f. 298. Precios que se proponen al señor Don Luis de Unzaga y Amezaga Brigadier de los Reales Exercitos por el factor prāl de la Real Compañía Guipuzcoana Don Josef de Amenabar, para la venta de los generos, efectos y frutos, y viveres de ellas en sus factorías… Caracas, 1780.

40 *Ídem.*

41 "Aranceles generales formados para el arreglo del abasto común en 1818 en Caracas" en: José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación…* pp. 260-265.
42 "Testamento de don Alberto Antonio Reverón. La Victoria, La Victoria 1803" en: José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación…* pp. 250-253.
43 Emanuele Amodio: "El pan nuestro de cada día...", pp. 98-99.
44 AGN: *Real Consulado.* Tomo XIX, ff. 187-189. Relación de arreglos del camino Caracas-La Guaira. Caracas, 1803-1804. Ver: Emanuele Amodio, Rodrigo Navarrete y Ana Cristina Yilo: *El camino de los españoles. Historia y arqueología del camino colonial Caracas-La Guaira*. Caracas, Instituto del Patrimonio Cultural, 1997, pp. 135-136.
45 Jaime Torres Sánchez: "Dieta alimenticia en la provincia de Caracas en la segunda mitad del siglo XVIII: problemas y resultados cuantitativos" en: *Anuario de Estudios Americanos*, 2 Vol. LX, (Sevilla, diciembre de 2003) p. 495.
46 José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación…* pp. 58-59.
47 Andreina Soto Segura: "En el nombre del rey. Exequias funerales y proclamaciones reales en Caracas durante la segunda mitad del siglo XVIII" en: *Nuestro Sur*, 15 (Caracas, enero-junio de 2019), pp. 111-137.
48 AGN: *Diversos*, Tomo XXXV, Exp. 9, f. 185v. Expediente sobre la proclamación y jura del Rey Carlos Tercero. Caracas, 1 de febrero de 1760. Emanuele Amodio: "El banquete barroco. Fiesta, lujo y cocina suntuaria en Venezuela durante el siglo XVIII" en: *La Fiesta*. La Paz, Unión Latina, 2007, pp. 159-171. (Memorias del IV Encuentro Internacional sobre Barroco. Norma Campos Vera ed.)
49 José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación…* p. 110
50 *Ibíd,* pp. 112
51 AHCMC: *Diversos,* Tomo II, Exp. 38, ff. 43. El Regidor Alguacil Mayor Don Luis Serrano, presentando las cuentas del combite y muebles del Sr. Presidente. Caracas, 1799, f. 9.
52 José Rafael Lovera: *Manuel Guevara Vasconcelos o la Política del Convite*. Caracas, Academia Nacional de Historia, 1998. (Discurso de incorporación como Individuo de Número), p. 9.
53 Celia Parcero Torre: "La alimentación en Cuba en el siglo XVIII" en: *Revista de Humanidades*, 19, (Monterey, otoño de 2005; Adriana María Alzate Echeverry: "Comer en el hospital colonial: apuntes sobre la alimentación en tres hospitales neogranadinos a finales del siglo XVIII" en: *Historia Critica*, 46, (Bogotá, mayo de 2012), pp. 18-42.
54 AGN: *Intendencia del Ejército y Real Hacienda,* Tomo XIV, doc. 207, f. 288. Oficio de Don Francisco Orozco, Jefe de las Fortalezas de la antigua Guayana, al Intendente Ábalos. Antigua Guayana, 8 de agosto de 1781.
55 Vladimir Daza Villar: *La economía de las provincias de Cartagena, Santa Marta, y Rio Hacha en los tiempos de la restauración monárquica del Virreinato de la Nueva Granada, 1815-1821*. Minas Gerais (Brasil), Universidad Federal de Juiz de Fora, 2016, pp. 182-183. (Tesis doctoral)

56 Robert Ojeda Pérez: "Abastecimiento de Santafé antes de la Independencia. A propósito de la tienda de Llorente" en: *Tabula Rasa*, 8 (Bogotá, junio de 2008), p. 152.
57 Archivo General de la Nación de Colombia (Bogotá): *Sección República, Hospital Militar,* SR. 51,2, D. 13, ff. 458-510 Documentos de la cuenta que presenta el mayordomo del hospital militar de los artículos que se han consumido durante el mes de octubre de 1839. Bogotá, 1839. (En adelante: AGNC)
58 AGN: *Hacienda Pública,* Tomo LVI, docs. 26, 86, 89, 94, 97 y 114; y Tomo LVII, doc. 32. Relaciones de los alimentos suministrados a los enfermos del hospital Militar. Febrero de 1831.
59 María José Gómez Calomino: "El pan sagrado. Alimentación conventual en Caracas durante el siglo XVII" en: *Saberes y sabores…* pp. 93-112.
60 Margarita Escudero de Achabal: *Alimentación, salud y enfermedad en el hospital San Pablo de Caracas (Siglo XVIII)*. Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, 2007, p. 152. (Memoria de grado para optar al título de Antropólogo).
61 Margarita Escudero de Achabal: "La dieta terapéutica en la provincia de Venezuela durante el siglo XVIII. Caso: hospital San Pablo de Caracas" en: *Saberes y sabores…* p. 225.
62 Margarita Escudero de Achabal: *Alimentación, salud y enfermedad…* p. 152.
63 Massimo Montanari: *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*. Roma-Bari, Edizioni Laterza, 2019, p. 26.
64 Real Academia Española: *Diccionario de Autoridades*. Madrid, Imprenta de Francisco del Hierro, 1739, Tomo VI (En línea: https://apps2.rae.es/DA.html - Consultado 20/10/2020).
65 *Ídem.*
66 Celia Parcero Torre: "La alimentación en Cuba…" p. 110.
67 AGN: *Intendencia del Ejército y Real Hacienda,* Tomo CXLVIII. Oficios y correspondencia sobre epidemia de fiebre amarilla en Puerto Cabello. Caracas y Puerto Cabello, 1799, f. 170v.
68 Hernando Villamizar: *Discursos y prácticas del encierro punitivo en la ciudad de Caracas a finales de la época colonial (1780-1810)*. Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, 2008, pp. 270 y 282-283. (Memoria de grado para optar al título de Antropólogo, Inédito).
69 Hernando Villamizar Calderín: "La limosna del encierro. La alimentación de los presos en la Cárcel Real de Caracas (1780-1810)" en: *Saberes y sabores…* pp. 250-251.
70 *Ibíd*, p. 257 (Ref. AGN: *Gastos Públicos.* Tomo I, f. 360).
71 Real Academia Española: *Diccionario de Autoridades…* Tomo IV, 1734.
72 Hernando Villamizar Calderín: "La limosna del encierro…" p. 255.
73 Juan de Altamiras: *Nuevo Arte de Cocina: sacado de la Escuela de la experiencia económica*. Barcelona, Viuda. María Ángela Martí, 1747, p. 150. A parte del

libro de Altamiras, circularon en Caracas durante el siglo XVIII, algunos en decenas de copias, otros tres libros, identificados por Cristina Soriano en testamentos y notas de cargamentos de barcos llegados desde Cádiz: Francisco Martínez Montiño: *Arte de Cozina, pastelería, bizcochería y conservería* [1611]. Madrid, Luis Sánchez, 1763. Juan de La Mata: *Arte de Repostería*… Madrid, Imprenta Joseph García Lara, 1747. François Massialot: *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois, ou cuisinier moderne*… [1691]. Paris, Chez du Claude Prudhomme, 1732. Cristina Soriano: "Libros de cocina en la Provincia de Venezuela" en: *Alimentación y gastronomía colonial*. Dossier *Desafío de la Historia*, 23 año 3, (Caracas, 2010) pp. 67-72. Emanuele Amodio ed.

74 AGN: *Gastos Públicos,* Tomo VII, Exp. 6. Expediente formado para recoger lo necesario en donativo a fin de sostener los presos. Caracas, 1 de enero de 1796, f. 354.

75 Hernando Villamizar Calderín: "La limosna del encierro…" p. 254.

76 Real Academia Española: *Diccionario de Autoridades*… Tomo II, 1729.

Fuentes

Documentales

Documentos de Archivo

Archivo de la Academia Nacional de la Historia (AANH) (Caracas): *Civiles,* 16-6462-4; 9-3751A-2. *Independencia,* 290-1327.

Archivo General de la Nación (AGN) (Caracas): *Intendencia de Ejército y Real Hacienda,* Tomos: IX, XIV, doc. 207, XLVIII, Exp. 8; CXLVIII, DCCCVII; *Gastos Públicos,* Tomo VII, Exp. 6; *Real Consulado.* Tomo XIX; *Hacienda Pública,* Tomo LVI, docs. 26, 86, 89, 94, 97 y 114.

Archivo General de Indias (AGI) (Sevilla): *Ultramar,* 145, n. 17.

Archivo Histórico del Consejo Municipal (AHCMC) (Caracas): *Inventario,* n. 4389; *Diversos*, Tomo II, Exp. 38.

Archivo General de la Nación de Colombia, (AGNC) (Bogotá): *Sección República,* Hospital-Militar, SR. 51,2, D.13.

Documentales editados

"Aranceles generales formados para el arreglo del abasto común en 1818 en Caracas" en: José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, Centro de Estudios gastronómicos, 1998, pp. 260-265 (AHCMC, Archivos capitulares, Exp. 6).

"Autos promovidos por los tenderos, Bodegueros, Pulperos, Vendedores y vendedoras de la Plaza y el Síndico Procurador y Diputado de Mes de la Ciudad de Caracas, quejándose de los procedimientos del Regidor Licenciado Don Josef Hilario Mora en la visita que hizo el año de 1796 como Fiel Ejecutor Interino, Caracas

1796" en: Diana Rengifo: *La unidad regional Caracas – La Guaira – Valles de 1775 a 1825.* Caracas, Academia Nacional de Historia, 1983, pp. 233-246 (Archivo Histórico Nacional, Madrid, Consejo, Leg. 20.525, pieza 33).

"Intendente de la Real Hacienda don José de Ábalos, Providencia para la regulación de precios, Caracas 1779" en: Arturo Guevara: *El Poliedro de la Nutrición. Aspectos Económico y Social del Problema de la Alimentación en Venezuela.* Caracas, Editorial Grafolit, 1946, p. 180.

"Testamento de don Alberto Antonio Reverón. La Victoria, La Victoria 1803" en: José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación…*, pp. 250-253 (Archivo Arzobispal de Caracas, Testamentaría, Testamento de don Alberto Antonio Reverón. La Victoria, Carpeta n. 138, ff. 29-41).

Bibliográficas

Libros

Abreu Olivo, Edgar: *Pioneros del primer siglo, 1864-1929. La industria de alimentos en Venezuela.* Caracas, Fundación Polar, 2005.

Altamiras, Juan de: *Nuevo Arte de Cocina: sacado de la Escuela de la experiencia económica.* Barcelona, Viuda. María Ángela Martí, 1747.

Amodio, Emanuele, Navarrete, Rodrigo y Ana Cristina Yilo: *El camino de los españoles. Historia y arqueología del camino colonial Caracas-La Guaira.* Caracas, Instituto del Patrimonio Cultural, 1997.

Arcila Farías, Eduardo: *Economía colonial de Venezuela*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 2017, 2v.

Arévalo Meneses, Brayhan: *El comercio en Cartagena de Indias 1800-1809, Una mirada socioeconómica desde la Administración de Aduanas.* Bogotá, Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2013.

Cunill Grau, Pedro: *La presenza italiana in Venezuela*. Torino, Edizioni della Fondazione Giovanni Agnelli, 1996.

Febres Cordero, Tulio: *Cocina criolla o guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto*. [1899]. Caracas, Fundación Editorial El perro y la rana, 2017.

Fisher, John R.: *El Comercio entre España e Hispanoamérica. 1797-1820*. Madrid, Banco de España, 1993.

Guevara, Arturo: *El Poliedro de la Nutrición. Aspectos Económico y Social del Problema de la Alimentación en Venezuela.* Caracas, Editorial Grafolit, 1946.

Fonseca, Fabián de y Carlos de Urrutia: *Historia de Real Hacienda*. México, Imprenta de Vicente García Torres, 1852.

Hernández González, Manuel: *Los canarios en la Venezuela colonial (1670-1810).* Caracas, Bid & co. editor, 2008.

Humboldt, Alexander: *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente.* Caracas, Monte Ávila Editores, 1985, 5v.

La Mata, Juan de: *Arte de Repostería*. Madrid, Imprenta Joseph García Lara, 1747.

Lovera, José Rafael: *Manuel Guevara Vasconcelos o la Política del Convite*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1998. (Discurso de incorporación como individuo de número de la Academia Nacional de Historia.)

Lovera, José Rafael: *Historia de la alimentación en Venezuela.* Caracas, Centro de Estudios Gastronómicos, 1998.

Martínez Montiño, Francisco: *Arte de Cozina, pastelería, bizcochería y conservería* [1611]. Madrid, Luis Sánchez, 1763.

Massialot, François: *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois, ou cuisinier moderne*… [1691]. Paris, Chez du Claude Prudhomme, 1732.

Montanari, Massimo: *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*. Roma-Bari, Edizioni Laterza, 2019.

Millares Cantero, Agustín: *Reflexiones acerca del comercio exterior canario y la burguesía mercantil isleña (1778- 1852)*. Las Palmas, Universidad de Las Palmas de Gran Canarias, 2003.

Rengifo, Diana: *La unidad regional Caracas – La Guaira – Valles de 1775 a 1825*. Caracas, Academia Nacional de Historia, 1983.

Salazar Bravo, Rosario: *El comercio diario en la Caracas del siglo XVIII: una aproximación a la historia urbana.* Caracas, Fundación para la Cultura Urbana, 2008.

Serventi, Silvano y Françoise Sabban: *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale.* Roma-Bari, Laterza, 2004.

Vannini de Gerulewicz, Marisa: *Italia y los Italianos en la Historia y en la Cultura de Venezuela.* Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1980.

Capítulos de libros

Amodio, Emanuele: "El banquete barroco. Fiesta, lujo y cocina suntuaria en Venezuela durante el siglo XVIII" en: *La Fiesta. Memorias del IV Encuentro Internacional sobre Barroco.* La Paz, Unión Latina, 2007, pp. 159-171. (Norma Campos Vera ed.)

_____: "Alteridades alimentarias. Dietas indígenas y españolas al comienzo de la conquista de Tierra Firme: rechazos y aceptaciones" en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial.* Caracas, Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 15-62. (Emanuele Amodio y Luis Molina eds.)

Escudero de Achabal, Margarita: "La dieta terapéutica en la provincia de Venezuela durante el siglo XVIII. Caso: hospital San Pablo de Caracas" en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial.* Caracas, Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 217-238. (Emanuele Amodio y Luis Molina eds.)

Gómez Calomino, María José: "El pan sagrado. Alimentación conventual en Caracas durante el siglo XVII" en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la*

Venezuela colonial. Caracas, Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 93-112. (Emanuele Amodio y Luis Molina eds.)

Laurioux, Bruno: "Des lasagnes romaines aux vermicelles arabes: quelques réflexions sur les pâtes alimentaires" en: *Une histoire culinaire du Moyen Âge.* Paris, Champion, 2005, pp. 213-230. (Bruno Laurioux eds)

Montanari, Massimo: "La cucina, luogo dell'identità e dello scambio" en: *Il mondo in cucina.* Roma-Bari, Editori Laterza, 2002, pp. VII-XII. (Massimo Montanari ed.)

Villamizar Calderín, Hernando: "La limosna del encierro. La alimentación de los presos en la Cárcel Real de Caracas (1780-1810)" en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial.* Caracas, Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 239-270. (Emanuele Amodio y Luis Molina eds.)

Hemerográficas

Artículos de revistas y boletines

Alzate Echeverry, Adriana María: "Comer en el hospital colonial: apuntes sobre la alimentación en tres hospitales neogranadinos a finales del siglo XVIII" en: *Historia Critica,* 46, (Bogotá, mayo de 2012), pp. 18-42.

Amodio, Emanuele: "El pan nuestro de cada día. Comercio de harina de trigo y consumo de pan en Caracas durante el siglo XVIII" en: *Nuestro Sur*, 15 (Caracas, enero-junio de 2019), pp. 83-110.

Bedolla, Jason Andrés; "Circulación de efectos de Castilla entre Maracaibo y la provincia de Pamplona (1785-1819)" en: *Fronteras de la historia,* 1 Vol. 25 (Bogotá, enero de 2020), pp. 208-232.

Cózar Navarro, María del Carmen: "El tejido empresarial en la ciudad de Cádiz 1830 a 1869" en: *Revista de Estudios Regionales*, 67, (Málaga, mayor-agosto de 2003), pp. 139-166

Galoppini, Laura: "Le commerce des pâtes alimentaires dans les Aduanas Sardas" en: *Medievales*, 36 (Paris, printemps de 1999), pp. 111-127.

Giacalone, Rita y Ada Morales; "Producción Triguera. Medio Ambiente y Hombre en los Andes Venezolanos del Siglo XVIII" en: *Montalbán,* 25 (Caracas, 1993), pp. 23-35.

Ojeda Pérez, Robert: "Abastecimiento de Santafé antes de la Independencia. A propósito de la tienda de Llorente" en: *Tabula Rasa*, 8 (Bogotá, meses de 2008), pp. 147-175.

Parcero Torre, Celia: "La alimentación en Cuba en el siglo XVIII" en: *Revista de Humanidades,* 19, (Monterey, otoño de 2005), pp. 101-116.

Pascua Sánchez, María José de la: "A la sombra de hombres ausentes: mujeres malcasadas en el mundo hispánico del setecientos" en: *Studia historica. Historia moderna,* 2 Vol. 38, (Salamanca, diciembre de 2016), pp. 237-285.

Soriano, Cristina: "Libros de cocina en la Provincia de Venezuela" en: *Desafío de la Historia*, 23, año 3, (Caracas, 2010), pp. 67-72. (Emanuele Amodio ed.)

Soto Segura, Andreina: "En el nombre del rey. Exequias funerales y proclamaciones reales en Caracas durante la segunda mitad del siglo XVIII" en: *Nuestro Sur*, 15 (Caracas, enero-junio de 2019), pp. 111-137.

Torres Sánchez, Jaime: "Dieta alimenticia en la provincia de Caracas en la segunda mitad del siglo XVIII: problemas y resultados cuantitativos" en: *Anuario de Estudios Americanos,* 2 Vol. LX, (Sevilla, diciembre de 2003, pp. 493-520.

Electrónicas

IPO - la International Pasta Organisation: Annual Report (2011 y 2019) en: https://internationalpasta.org/annual-report/ (Consultado: 15/11/2020, 2:00 pm).

Real Academia Española: *Diccionario de Autoridades*. Madrid, Imprenta de Francisco del Hierro, 1739, 6 Tomos (En línea: https://apps2.rae.es/DA.html - Consultado 20/10/2020).

Inéditas

Daza Villar, Vladimir: *La economía de las provincias de Cartagena, Santa Marta, y Rio Hacha en los tiempos de la restauración monárquica del Virreinato de la Nueva Granada, 1815-1821*. Minas Gerais (Brasil), Universidades Federal de Juiz de Fora, 2016. (Tesis doctoral)

Escudero de Achabal, Margarita: *Alimentación, salud y enfermedad en el Hospital San Pablo de Caracas (Siglo XVIII).* Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, Caracas, 2007. (Memoria de grado para optar al título de Antropóloga)

Ocando Thomas, Eloísa: *Las Pulperías en Caracas. Organización, distribución y función a finales del siglo XVIII.* Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, Caracas, 2018. (Memoria de grado para optar al título de Antropóloga)

Polonio Luque, Gloria: *Exportación e importación en y desde el Mediterráneo en la Baja Edad Media. Mercaderes, mercancías y rutas comerciales (1349-1450).* Barcelona Facultad de Historia Medieval, Universidad de Barcelona, 2010. (Tesis doctoral)

Reveco, Miguel: *El comercio furtivo. Identidad y Consumo: Adquisición de productos de origen ilícito en la Provincia de Venezuela durante el Siglo XVIII.* Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, Caracas, 2013. (Memoria de grado para optar al título de Antropólogo)

Ruiz Acevedo, Isabel E.: *El puerto de Cumaná en el comercio atlántico y caribeño, 1786-1810*. Caracas, Doctorado en Historia, Universidad Católica Andrés Bello, 2016. (Memoria de grado para optar al título de Doctora en Historia)

Villamizar Calderín, Hernando: *Discursos y prácticas del encierro punitivo en la ciudad de Caracas a finales de la época colonial (1780-1810)*. Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, Caracas, 2008.

Figura 1:

Panadero produciendo fideos con una prensa mecánica de madera, Barcelona siglo XVIII. (Fuente: *Artes y Oficios de Barcelona desde la Edad Media*, Biblioteca Alamy, ID: P4X8AY (https://www.alamy.es/).

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida.
Azúcares y embriagantes. Producción y consumo de derivados de la caña... Luis E. Molina. pp. 67-93.

Azúcares y embriagantes. Producción y consumo de derivados de la caña de azúcar en la Venezuela decimonónica

Luis E. Molina[1]
Universidad Central de Venezuela
Caracas-Venezuela
lemolinac@gmail.com

Resumen

La caña de azúcar fue introducida en Venezuela en las primeras décadas del siglo XVI. Tuvo una amplia pero lenta difusión y en el siglo XVIII se organizó un importante número de haciendas de trapiche, en las cuales se elaboraban diversos derivados, tanto endulzantes como embriagantes, que fueron consumidos de manera distinta por los diferentes estamentos de la sociedad colonial. En el siglo XIX se mantuvieron algunas de estas formas de consumo diferenciado, a las que se incorporaron nuevos productos, con usos que dieron lugar a significados distintivos dentro de la estructura social.

Palabras clave: Caña de azúcar, Venezuela, siglo XIX, derivados.

Sugars and Intoxicants. Production and Consumption of Sugar Cane Derivatives in Nineteenth Century Venezuela

Abstract

Sugar cane was introduced to Venezuela in the first decades of the 16th century. It had a wide but slow diffusion and in the 18th century an important number of *haciendas de trapiche* (sugar cane mill estates) were organized, in which various derivatives were made, both sweeteners and intoxicants, which were consumed in different ways by the different levels of colonial society. In the 19th century, some of these forms of differentiated consumption were maintained to which new products were incorporated, with uses that gave rise to distinctive meanings within the social structure.

Keywords: Sugar Cane, Venezuela, 19th Century, Derivatives.

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

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

1. Introducción

En este ensayo presentamos una aproximación al tema de la producción y consumo de algunos de los derivados de la caña de azúcar en Venezuela durante el siglo XIX: azúcar, papelón, aguardiente y guarapo. El tema ha sido tratado en notables trabajos precedentes, que han puesto de relieve la importancia histórica de este cultivo desde su introducción en los albores de la época colonial hasta mediados del siglo XX.[2] En un trabajo anterior planteamos que durante la época colonial y la primera mitad del siglo XIX el papelón y el azúcar (en sus variedades blanca, prieta y refinada) tuvieron un consumo socialmente diferenciado.[3] A partir de esta propuesta queremos avanzar en la identificación tanto de las categorías de azúcares como de bebidas embriagantes que se produjeron y consumieron durante todo el siglo XIX. Para ello hemos utilizado un conjunto de fuentes primarias publicadas, fundamentalmente testimonios de viajeros y funcionarios que visitaron algunas de las haciendas de trapiche que estaban activas en el siglo XIX e información relacionada con la producción y consumo de los derivados elaborados en dichas haciendas. Si bien estas fuentes han sido revisadas en la literatura histórica sobre la caña de azúcar en Venezuela, nuestro énfasis está en precisar las posibles categorías que existieron dentro de cada grupo de derivados. Sería este un primer paso para establecer cómo se distribuía socialmente el consumo de los productos que salían de las haciendas cañeras.

Durante los siglos XVI al XVIII se estructuraron los gustos y las necesidades por lo dulce, lo fermentado y lo destilado en la Venezuela decimonónica. Mintz ha hecho notar que si bien podría ser aceptada la idea de que existe una predisposición innata en el gusto por la dulzura, no puede perderse de vista que "las circunstancias bajo las cuales esta predisposición se ve intensificada por la práctica cultural son muy relevantes para demostrar cuán fuerte es el gusto por lo dulce"[4] El "señuelo del azúcar," como lo ha llamado Toussaint-Samat[5] se expresó en un consumo diferenciado en los distintos estamentos sociales, que incluye significados también diferenciados, surgidos según Mintz de "las aplicaciones culturales a las que se prestó el azúcar mismo, de los usos para los que se lo empleó."[6] Este mismo autor ha señalado cómo los significados se expresan al interior de las sociedades, pero determinados por el significado externo y más amplio que emana del Estado y de las instituciones políticas y económicas.[7]

En tal sentido, al tratar la producción y consumo de derivados de la caña de azúcar durante los siglos XVI al XVIII no debe olvidarse que históricamente los azúcares, además de su función de endulzantes, han tenido

otros usos: como especia-condimento, conservador de alimentos, material decorativo y medicinal.[8] Su uso como edulcorante en Europa no habría ocurrido sino hasta mediados del siglo XVI, pues luego de introducido desde el Extremo Oriente en el siglo XI había sido utilizado como especia sazonadora y digestiva y con propiedades terapéuticas y sólo sería en el siglo XVIII cuando se generaliza su consumo en el viejo continente, al utilizarse asociado al café, el té y el chocolate y en la preparación de dulces caseros y comerciales.[9]

Sobre el uso terapéutico del azúcar en Venezuela podemos apuntar que en uno de los manuales de agricultura que posiblemente fueron conocidos en nuestro país a finales del siglo XVIII,[10] se menciona su utilidad para el tratamiento de fiebres, el escorbuto y las heridas.[11] Mérida-Fuentes cita un documento de 1784 en el que se hace referencia al uso del "azúcar de pilón" como parte de una pócima de vegetales para la cura de enfermedades venéreas.[12] En este papel medicinal del azúcar debe mencionarse su indicación en la dieta hospitalaria del siglo XVIII: cacao endulzado con papelón y miel de caña dulce como postre;[13] azúcar y papelón como edulcorantes, cacao diluido con agua y papelón, chocolate endulzado con azúcar y aromatizado con canela, considerado este último con propiedades terapéuticas.[14]

Esta relación entre uso y significado también la encontramos en los alcoholes. El aguardiente de cereales fue usado inicialmente en Europa como medicamento hacia el siglo XII de nuestra era, pero desde finales del siglo XV era consumido como bebida y a comienzos del XVI se producía en varias regiones de Europa. Luego, con la elaboración en América de aguardiente y ron a partir de la caña de azúcar, los nuevos productos van a competir con los otros alcoholes en los gustos de Inglaterra, Holanda y sus posesiones coloniales. En América, estas bebidas en algunos casos introdujeron cambios profundos en las pautas de consumo, que se pueden ilustrar con el caso de la producción de aguardiente de caña de azúcar en las misiones del Orinoco entre finales del siglo XVII y mediados del XVIII, al desplazar las bebidas tradicionalmente elaboradas con raíces, semillas y frutas, cambios que a su vez incidieron en los aspectos rituales y simbólicos a los que estaba asociado el consumo de dichas bebidas.[15]

2. Azúcares y alcoholes en el siglo XVIII

El cultivo y procesamiento de la caña de azúcar para obtener sus derivados estuvo presente en el contexto social y económico de Venezuela

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

desde los primeros tiempos de la conquista española. Como se ha señalado en trabajos acerca de su introducción y dispersión,[16] en la primera mitad del siglo XVI la planta ya era cultivada y procesada en el occidente del país y desde allí fue llevada a otras regiones, particularmente a los valles centrales de Aragua y Caracas. Durante esta y la siguiente centuria tuvo una amplia, aunque lenta difusión, que hizo posible que desde la primera mitad del siglo XVIII se organizaran numerosos establecimientos para beneficiarla. Junto a la planta vinieron a América los conocimientos técnicos para procesarla y a la vez un conjunto de derivados desarrollado en las islas Canarias. Desde inicios del siglo XVI se obtenía en el archipiélago canario una variada gama de azúcares: blanco, quebrado, de espuma o de segunda, de tercera y refinado. A la par de estos azúcares, se fabricaban panelas o netos, obtenidas a partir de la cocción de mieles y remieles.[17]

Se cuenta hasta ahora con muy poca información sobre los derivados que se elaboraban en los establecimientos venezolanos de los siglos XVI y XVII y en las muy generales referencias acerca de los productos obtenidos en los ingenios y trapiches sólo se mencionan azúcar, mieles y melados, que podrían corresponder a distintos tipos de derivados y productos intermedios. No obstante, no se puede descartar que la élite colonial haya consumido variedades de azúcar obtenidas vía importación. Vivas Ramírez apunta la llegada a La Guaira de azúcar de las Antillas Mayores en el primer cuarto del siglo XVII y en la Gobernación de Venezuela, entre 1651 y 1700, se introdujo azúcar procedente de La Habana, Puerto Rico, Santo Domingo y Nueva España.[18]

Para el siglo XVIII las fuentes mencionan con un poco más de detalle los productos que salían de los trapiches e ingenios: azúcar (blanca, prieta y refinada), papelones o melotes, y melado.[19] Junto a las fuentes publicadas originadas en documentos oficiales, se cuenta con fuentes documentales privadas, que permiten conocer los productos que se elaboraban en algunas regiones cañeras del siglo XVIII. Tal es el caso de testamentos correspondientes a haciendas de trapiche de la primera mitad del siglo en los valles de Guarenas y Guatire. En estas unidades de producción existían, para el momento de inventariar sus bienes, un conjunto de útiles en las llamadas "casas de purga," que estaban relacionados con la elaboración tanto de azúcar como de papelón: hormas, canoas, tendales o tarimas y repartideras.[20] En un estudio histórico y arqueológico del Ingenio San Mateo en el valle de Aragua, que perteneció a la familia Bolívar desde el siglo XVIII se hace referencia, a partir de fuentes testamentarias, de la existencia para finales de este siglo de "hormas de hacer azúcar," "petacas papeloneras," "un tendal

de poner hormas" y "hormas de hacer papelón."[21] Y a la par de estos datos, es interesante destacar que en lugares de distribución de productos como lo fueron las pulperías, se vendían azúcar blanca, azúcar prieta, panes de azúcar enteros, papelón y melado.[22] Al igual que en el siglo XVII parece haber ocurrido importación de azúcares, pues Arcila Farías hace mención de la llegada a la Provincia de Venezuela en 1701 de "azúcar blanco y moscabado" procedente de Santo Domingo y entre 1788 y 1790 habrían ingresado a Maracaibo y Caracas pequeñas cantidades de azúcar traídas de la Nueva España.[23]

En cuanto al aguardiente, es posible que se haya elaborado desde el siglo XVII, como ocurrió en La Española, Cuba y Nueva España,[24] pues como refiere una carta de 1694 del Gobernador de Cumaná Gaspar del Hoyo a Su Majestad, el aguardiente de caña, llamado *tacire*, causaba daños en la mencionada provincia.[25] Pero será en el siglo XVIII cuando se expande y generaliza su producción, a pesar de haber sido objeto de prohibición a fin de que no existiera competencia interna para los licores traídos de España. Sin embargo, las restricciones para la producción legal de aguardiente fueron burladas por los cañicultores y se mantuvo su elaboración a lo largo del siglo.[26] Esta situación varió hacia finales de la centuria, cuando la Corona abrió las posibilidades a una producción reglamentada de aguardientes, expresada en la Real Orden del 30 de abril de 1784, que permitía su producción en la Capitanía General de Venezuela, de acuerdo a las disposiciones que al efecto hiciera la Intendencia.[27] El 6 de octubre de ese mismo año el Intendente Saavedra emitió una Instrucción que permitía la destilación de aguardiente y la recaudación de las rentas correspondientes[28]. El mismo funcionario en 1785 dirigió una carta al Ministro de Indias José Gálvez en la que exponía la importancia de la introducción de "alambiques para la destilación de aguardientes de caña."[29]

Además del aguardiente, es importante destacar el consumo del "guarapo," una bebida embriagante que "se compone de azúcar de papelón y agua …y emborracha mucho," de acuerdo a la observación del Obispo Mariano Martí acerca de su consumo por los indios de Maiquetía a finales del siglo XVIII.[30] Ambos productos se expedían en las pulperías,[31] lugares que junto a las guaraperías fueron estigmatizados pues tenían que ver con el "daño a la honestidad y corrupción de las costumbres" y ser "lugares peligrosos donde ocurren los hombres."[32]

Un aspecto importante relacionado con el consumo de derivados de la caña de azúcar en Venezuela es que su producción durante los siglos XVII y XVIII estuvo dirigida fundamentalmente al mercado interno.[33] Así

lo indican las casi inexistentes o muy reducidas cifras de exportación de azúcar blanco y en menor medida azúcar moreno entre 1793 y 1797 en los movimientos de mercaderías registrados por el Real Consulado de Caracas entre los puertos de La Guaira y de Maracaibo y los de Cádiz, La Coruña, Santander y Barcelona,[34] aunque para algunos autores la escasa exportación registrada podría deberse a que la salida de dichos productos se hacía en forma de contrabando.[35]

3. Azúcares y papelón en el siglo XIX

La producción de derivados de la caña de azúcar en la primera mitad del siglo XIX se mantuvo orientada, como en la centuria precedente, hacia los mercados locales. Su importancia siguió estando muy por debajo respecto a la del cacao, como lo demuestran los datos estadísticos presentados por Ferrigni, que recogen en forma comparativa el valor global de las exportaciones de diferentes rubros en el período que va de 1828-29 a 1848-49: el azúcar representaba apenas el 1.1 % del total de las exportaciones, frente al 37.4% de las exportaciones de cacao.[36] Sin embargo, esta menor importancia de los derivados de la caña de azúcar no significó una disminución en la actividad de las haciendas cañeras, a pesar del impacto negativo de la guerra de independencia en la agricultura y la economía,[37] pues algunas provincias de la antigua Capitanía General de Venezuela permanecieron bajo el dominio realista y tuvieron una relativa recuperación de la recesión económica ocurrida entre 1810 y 1814 al comienzo del enfrentamiento bélico.[38]

Aun con las numerosas medidas económicas adoptadas por la naciente República -rebaja de derechos de exportación, exención temporal del diezmo eclesiástico, disminución de los censos de las haciendas afectadas por la guerra, otorgamiento de créditos en condiciones favorables, entre otros-, no se pudo obtener una diversificación de la agricultura comparable a la existente para finales del siglo XVIII y disminuyó la producción de varios rubros, entre ellos la caña de azúcar.[39] No obstante, la caña de azúcar, junto al tabaco, el cacao, el añil y el café fue uno de los cultivos que constituyeron la base de la economía venezolana luego de disueltos los nexos coloniales y durante la segunda mitad del siglo XIX,[40] pero a diferencia de estos últimos rubros no formaba parte del esquema agroexportador, por lo que su cultivo y procesamiento estuvo orientado fundamentalmente a la satisfacción del consumo local, a pesar de los intentos gubernamentales por lograr su exportación competitiva. Ejemplo de ello fue la Resolución del Ministerio

de Fomento en 1870, que estipulaba la exoneración de impuestos al azúcar destinado a la exportación en los estados de la República, de derechos de cabotaje y aduana al azúcar que se exportara, la constitución de una comisión de agricultores de caña de azúcar a fin de reunir datos para la mejora de los métodos de siembra y procesamiento y solicitar a los cónsules venezolanos en los Estados Unidos de América información acerca del precio de los azúcares, entre otras disposiciones. Estas medidas habrían incidido en la exportación de papelón.[41] Barral señalaba en 1878 una exportación de 2.271.575 kg de azúcar y melaza.[42] Esta misma cifra había sido mencionada por Tejera para la exportación de azúcar y papelón en los años 1872-1873, pero le contrapone 38.851.524 kg de esos mismos productos consumidos en el país. Además, estima el consumo interno anual de papelón muy superior al de azúcar: 35.640.000 kg del primero frente a 3.211.524 del segundo, cifras que corresponderían a un consumo de papelón de 10 kg al mes por persona en una sexta parte de la población, mientras que el consumo de azúcar sería de 3 kg mensuales sólo en una vigésima parte de la población.[43] La mayor orientación de la producción de azúcar y papelón hacia el consumo interno también se observa en las cifras presentadas por Izard para 1884: de las 77.002 toneladas producidas solo se habrían exportado 682.[44]

En la primera mitad del siglo XIX son abundantes las alusiones y descripciones que hicieron visitantes extranjeros acerca de haciendas de trapiche en la región centro-costera de Venezuela y el ávido consumo de los productos que en ellas se elaboraban. Así, a inicios del siglo XIX Humboldt señalaba que la mayor producción de estas haciendas era el papelón, pero también azúcar "refinado," azúcar "mascabado" y azúcar "blanqueada." Humboldt destaca el alto consumo de papelón, lo describe como "un azúcar impuro, hecho en muy pequeños panes, y de un color moreno pajizo, estando mezclado con maleza y materias mucilaginosas," pero también de azúcar "bruto" para la preparación de chocolates y confituras. Estos tipos de azúcares eran vendidos a precios claramente diferenciados: papelones de 2.5 libras a medio real de plata; 1 libra de azúcar mascabada, 1 real; 1 libra de azúcar blanqueada, entre 1 y 1.5 reales.[45] También para entonces Depons mencionaba que existían numerosos ingenios y que, a pesar de ser un producto secundario en cuanto a su exportación, el azúcar tenía un alto consumo, pues los españoles eran "muy aficionados a los dulces y a cuanto se prepara con azúcar," mientras que los esclavos y negros libres consumían el papelón, que lo describe como "cierta azúcar muy inferior, cargada de melaza o azúcar en bruto." El papelón acompañaba a una suerte de "tintura de cacao," llamada "chorote." Es de destacar que el azúcar de la que habla

Depons era del tipo "purgada," pues describe el correspondiente proceso de decantación en hormas de barro.[46]

Parecida observación hacía Robert Semple entre 1810 y 1811 cuando refería la gran afición de los criollos por los dulces y confituras, mientras que "el pueblo corriente utiliza azúcar ordinaria en forma de panes, llamada papelón."[47] De igual forma, ya en la tercera década del siglo XIX, visitantes como Walker repetían la observación de Depons acerca de la afición de los criollos por el dulce y de los esclavos por el "chorote," acompañado de "azúcar moreno."[48] También Boussingault en 1822 destacaba que la dieta de los venezolanos "consistía en carne, azúcar y arepas o pan de maíz," pero la distinguía de la correspondiente a los negros: "plátanos, carne gorda y melaza o papelón."[49] Contemporánea a estas observaciones es la que dejó William Duane a partir de su visita en 1822 al ingenio San Mateo en los valles de Aragua, para entonces propiedad de la familia Bolívar. Allí pudo apreciar la confección de las "panelas de papelón de un bonito color blanco, y de tamaño mucho mayor que el conocido por nosotros." Aun cuando Duane llama "papelón blanco" a este producto, pensamos que se trataba de "azúcar purgada," pues al describir las instalaciones del ingenio da cuenta de "salas apropiadas para los moldes y para el proceso de filtración" y al referirse al peso y tamaño de dichas panelas, dice que eran de 22, 25 y 27 libras y que los compradores las transportaban en sacos sobre las mulas, "colocando una panela o más en cada extremo del saco."[50] El testimonio de Richard Bache, quien acompañó a Duane en su visita al ingenio de San Mateo confirma que allí se elaboraba azúcar purgada pues dice, citando a Depons, que una vez cocido el jugo de la caña era depositado en "grandes vasijas de barro, de forma cónica, para que adquiera granulación y quede libre de impurezas."[51] En verdad, desde comienzos del siglo XIX se producía azúcar purgada y aguardiente en el Ingenio de San Mateo, pues en un inventario de la hacienda en 1806 se menciona la "casa de purguera," donde se encontraban, entre otros utensilios, "hormas de hacer azúcar," hormas de hacer "papelones de a real" y de "papelones de a cuartillo" y "tendales" para colocar estas piezas.[52]

En 1832 John Hankshaw hacía referencia a la venta de papelón en algunas pulperías de los alrededores de Valencia y describe a este producto como "azúcar moreno ordinario, en que una porción de melaza permanece" y que se fabricaba en pequeños conos y era consumido algunas veces con queso.[53] En 1835 existían 34 trapiches en el Cantón Guarenas, que produjeron 18000 arrobas de azúcar y 800 cargas de papelón.[54] Karl Appun, en su visita a Puerto Cabello en 1849, observó que el "papelón pardo" era una de las mercancías que se vendía en las pulperías.[55]

Para 1851 existían 27 haciendas de trapiche en el Cantón Maiquetía, de las cuales tres, además de papelón, también producían aguardiente y una de ellas sólo elaboraba dicha bebida alcohólica.[56] Un poco después, en 1852, Miguel María Lisboa señalaba que el papelón era el producto de mayor consumo, pero a la vez mencionaba la elaboración de azúcar blanco, fabricado en regiones como Guatire, "tan fino y brillante que muchos lo prefieren al refinado."[57] En 1857 Pal Rosti observó la preferencia del papelón en lugar del azúcar, a excepción de las "casas nobles" y lo describe como "un cono sólido, color café oscuro, de una a una libra y media, que sacan del recipiente [vasijas cónicas de barro] y envuelven en hojas secas de plátanos;" se le utilizaba para preparar confituras y dulces y se consumía acompañado de un trozo de queso o disuelto en agua caliente con jugo de limón y ron. Pero además dice que en las haciendas del valle de Aragua no se fabricaba azúcar, sino papelón y aguardiente.[58] Similar situación la encontramos en los Departamentos Barquisimeto y Tocuyo, donde un reporte oficial sólo señala la producción de estos derivados en 1876.[59]

La producción de azúcar y papelón continuó siendo importante en el último cuarto del siglo XIX. Entre los productos venezolanos mostrados en la Exposición Internacional de Chile de 1875, se encontraban "azúcar de Guatire" y "azúcar refinado," este último proveniente de la hacienda La Quebrada, en La Victoria.[60] Este "azúcar de Guatire" también fue exhibido en la Exposición Nacional de Venezuela de 1883 y al respecto Adolfo Ernst acotaba que los panes de azúcar "se refinan por medio de barro arcilloso humedecido" y que pesaban entre 20 y 25 kilogramos. A la par se exhibieron muestras de azúcar blanco "preparados en aparatos centrífugos de los cuales existen algunos en el país," pero era considerado, sin razón, de inferior calidad a la del "azúcar de Guatire" y tenía menor precio. Sin embargo, también señalaba Ernst la producción de "azúcar mascabado" y de papelón (llamado panela en las regiones de la Cordillera), siendo este último el de mayor importancia en la industria azucarera del país y "uno de los artículos de primera necesidad, y todo el producto se consume en el país."[61] Hay que agregar que en la Exposición también se exhibieron –y fueron premiados- ejemplares de "azúcar cande," elaborados en Maracaibo y "azúcar centrífuga" del Zulia.[62] Para esa misma época tenemos unas interesantes observaciones de un visitante colombiano, Isidoro Laverde, quien estuvo en Caracas en 1883, a propósito del centenario del nacimiento del Libertador. Señalaba que el papelón -junto a algunos dulces- era artículo indispensable en las pulperías y que el llamado "azúcar de Guatire" era equivalente al para entonces conocido en Bogotá como "chaguaní."[63]

Sobre algunas de estas categorías de azúcar es necesario hacer ciertas consideraciones. Según Moreno Fraginals en el siglo XIX cubano el término "azúcar mascabado" se atribuía al producto de peor calidad, con gran contenido de mieles y que no pasaba por el tradicional sistema de purga mediante hormas, sino que la masa cocida se envasaba directamente; también era denominada "azúcar morena" y "azúcar prieta." En Brasil el término se refería al azúcar de menor blancura que se depositaba en el extremo de la horma durante el proceso de purgado. En Canarias, se entendía por tal el azúcar en bruto, no purificado y purgado con barro, con contenido de melaza por su incompleta purga. En Cuba, el "azúcar bruto" era equivalente al mascabado y al quebrado, siendo este úlimo el que se obtenía de la parte media del pan de azúcar, mientras que en Canaria era el que resultaba de quebrar el pan de azúcar con defectos de elaboración. En Cuba se denominaba "azúcar blanqueado" o "azúcar blanco" al que quedaba en la base del pan de azúcar luego del proceso de purgado con barro y sería el resultante de la repetición de dicho proceso, pero con un grado menor de blancura que el "azúcar refinado"(obtenido en las refinerías industrializadas del siglo XIX), por lo que se le consideraba como un "semirefino;" también se obtenía este tipo de azúcar a partir del reprocesamiento del mascabado y el quebrado. En Canarias se llamaba "azúcar blanco" al que se extraía de la primera cocción del jugo de la caña de azúcar y el refinado era el obtenido luego de varias cocciones y purgas. El "azúcar cande," era resultante de la solidificación de las últimas melazas decantadas en las hormas de purga. En cuanto al "azúcar centrífuga," era un producto obtenido separando las mieles del azúcar cristalizada mediante máquinas con fuerza centrífuga, que fueron introducidas en Venezuela desde mediados del siglo XIX.[64]

4. Aguardiente y guarapo en el siglo XIX

A lo largo del siglo XIX son abundantes las referencias acerca de tres licores que salían de las haciendas de trapiche: aguardiente, guarapo y ron.[65] A comienzos del siglo Depons señalaba que el guarapo era consumido particularmente por las "clases bajas" y lo describía como una bebida alcohólica resultante de la fermentación del azúcar en agua.[66] En el inventario de 1806 del Ingenio San Mateo se habla de la "casa de alambique," en la que habían varios implementos, aun cuando no se menciona de manera expresa el alambique o aparato para la destilación.[67] En 1817 Richard Vawell, un legionario británico que estuvo en los llanos de Barinas, refiere que el

aguardiente formaba parte de la comida que se servía en la región.[68] En 1832 Hankshaw mencionaba haber tomado aguardiente en una pulpería entre Camurí y La Guaira, siendo éstas lugares donde podía encontrarse también guarapo y "ron criollo."[69]

Luego de la guerra de independencia la producción de aguardiente tuvo un importante auge, cuando aparecieron las primeras reglamentaciones que lo declaraban como fuente de riqueza pública y privada y por tanto una actividad que se podía hacer libremente y además estaba sujeta a impuestos por parte del Estado. De esta manera tenemos que a partir de 1830 se emitieron varias leyes relativas a estimular y normar, directa o indirectamente, la producción y comercialización del aguardiente de caña.[70] Para los años de promulgación de estas leyes, la producción de aguardiente de caña había alcanzado gran importancia en varias regiones del país. Tal como lo señala Rodríguez, en la Provincia de Caracas existían, entre 1832 y 1833, 43 alambiques y en la Provincia de Maracaibo, para 1838, 42 alambiques.[71] En 1835 existían en el Cantón Guarenas 34 haciendas de caña, de las cuales 28 poseían alambique, con una producción de 13.000 cargas de aguardiente.[72] En 1849 Karl Appun en su visita a Puerto Cabello observó que en las pulperías "los amigos de las bebidas alcohólicas desempeñan el rol más importante;" en estos establecimientos se encontraban "barriles de aguardiente y del llamado ron inglés, preparado por el mismo pulpero, que es teñido con papelón cocido y condimentado fuertemente con pimienta española, para las gargantas de sus aficionados negros y trigueños" y también había "una tinaja grande, llena de la bebida preferida, el guarapo, que es el más solicitado."[73]

En algunos momentos y regiones la producción de aguardiente cobró más importancia que la de azúcares. De 33 unidades de producción que existían para 1851 en el Cantón Guarenas, ocho producían azúcar, tres elaboraban mieles y las 20 restantes sólo aguardiente.[74] En los años siguientes funcionarios y viajeros extranjeros, así como intelectuales y estudiosos venezolanos, dieron cuenta de la elaboración de aguardiente en las haciendas de trapiche y del consumo del guarapo. Es el caso del Consejero Lisboa, quien en 1852 consideraba que el ron elaborado en Villa de Cura se equiparaba, según los entendidos, al de Jamaica.[75] En 1857 Pal Rosti apuntaba que en la hacienda El Palmar, en los valles de Aragua, no existía bodega pues el aguardiente destilado se vendía inmediatamente una vez elaborado.[76] En 1875 Miguel Tejera destacaba el gran consumo de dulce por parte de los venezolanos y que hasta el guarapo, la bebida más popular, era hecha de papelón disuelto en agua y fermentado,[77] Edward Eastwick, un funcionario

británico que visitó Venezuela en 1864 al transitar entre Maiquetía y Caracas observó a arrieros consumiendo aguardiente en una "venta" y comenta que con ese nombre "llaman el 'rum´ en esta tierra."[78]

En 1866 Carl Geldner menciona la elaboración de aguardiente en los alrededores de Caracas y lo tilda como una bebida de baja calidad, obtenida a partir de la destilación del jugo de la caña, pero también hace referencia a que algunas veces a este jugo se le agregaba agua, se dejaba fermentar y se destilaba, obteniéndose lo que se llamaba "Ron de Jamaica."[79] Y en 1876 Carl Sachs distinguía entre guarapo y "guarapo fuerte": el primero era hecho de jugo de caña o de papelón disuelto en agua que se dejaba fermentar durante una noche, mientras que el segundo se dejaba fermentar fuertemente y tenía propiedades embriagantes. En ambos casos, eran bebidas preferidas por la "clase baja," especialmente los llaneros.[80]

La equiparación entre aguardiente y ron que hacía Eastwick en 1864 la volvemos a encontrar en el testimonio de James Mudie Spence en su visita a Venezuela entre 1871 y 1872, pues al condenar la introducción de bebidas alcohólicas en las poblaciones indígenas -que él llama "razas primitivas"- decía que el ron era una forma moderna de conquista y que el exterminio físico ocasionado por los conquistadores españoles "era un simple grano de arena ante la gigantesca montaña de miseria y muerte creada por el aguardiente que el hombre blanco trae allende el mar."[81]

En 1876 existían 46 alambiques en San Cristóbal y sus alrededores, donde se producía "aguardiente anisado."[82] Wilhelm Sievers estuvo en Venezuela entre 1884 y 1885 y luego en 1892; de su primer viaje dejó impresiones acerca del expendio de licores en las pulperías y para ilustrar la abundancia de estos establecimientos dice que eran "como arenas en el mar" y en los que se consumían guarapo, aguardiente y "anisado." Pero, al referirse al efecto nocivo del consumo de licores, tanto en la "clase baja" como en la "clase alta," hace equivaler aguardiente y ron.[83] Esta importancia de la producción de aguardiente en las haciendas cañeras se prolongó hasta finales de la segunda mitad del siglo XIX, como lo ejemplifica la producción sólo de aguardiente y en menor importancia papelón y azúcar en la mayoría de las 30 haciendas que existían en el distrito Cabudare del estado Lara en 1883.[84]

5. Conclusiones

Azúcar blanca y prieta, panes de azúcar enteros, papelón, melado, aguardiente y guarapo eran vendidos en pulperías y guaraperías, así como

en bodegas y otros lugares de expendio durante el siglo XVIII. Ya en esta centuria es claro el consumo diferenciado de los endulzantes (tanto los producidos localmente como los importados) y de las bebidas embriagantes. El papelón se coloca como el edulcorante de mayor consumo y fue en algunos casos el único producto elaborado en las haciendas azucareras, mientras que los azúcares blanco, prieto y refinado tuvieron una producción más reducida y eran solicitados por las élites coloniales. En lo que se refiere a alcoholes, si bien el aguardiente fue ampliamente consumido, su prohibición para evitar que compitiera con licores importados indica que además de su consumo por parte de los grupos subalternos también lo fue por los estamentos dominantes de la sociedad colonial. No así el guarapo, bebida considerada perniciosa no sólo porque era la preferida de los grupos sociales subalternos, sino porque su consumo ocurría en lugares donde estos grupos socializaban y por lo tanto fueron estigmatizados moralmente. Este consumo de derivados de la caña de azúcar durante el siglo XVIII asoma las preferencias que de los mismos va a tener la sociedad venezolana decimonónica, pero también ocurrieron cambios en la producción y en los gustos. Los productos derivados del procesamiento de la caña de azúcar que se obtenían en las haciendas de trapiche, ingenios y pequeños centrales que operaron en Venezuela a lo largo del siglo XIX eran destinados, fundamentalmente, a suplir un mercado interno, cuyas preferencias se habían conformado desde el siglo precedente, cuando proliferaron los establecimientos cañeros. Durante todo el siglo XIX está presente el papelón como el derivado más producido y consumido. Fue descrito por los visitantes extranjeros como un azúcar "impuro," "ordinario," "muy inferior," "en bruto," "moreno," entre otros calificativos. La escala de valoración resultaba de la contraposición a la blancura que, en mayor o menor grado, exhibían los azúcares obtenidos mediante la tradicional técnica de decantación de las mieles en las hormas para el purgado. De tal manera encontramos gradaciones en el color del papelón: "moreno," "moreno pajizo," "pardo," "café oscuro." Esta escala cromática podría responder a distintas calidades del producto que, unidas a sus tamaños y pesos, explicarían las diferencias de precios de las piezas: "papelones de a real," "papelones de a cuartillo." En esta variedad de tamaños y calidades la constante era la forma cónica del producto, elaborado directamente a partir de las mieles obtenidas por la cocción del jugo de la caña de azúcar.

El consumo de papelón durante el siglo XIX mantuvo su preponderancia como alimento o complemento del mismo en los sectores subalternos de la sociedad, aun cuando no puede descartarse su uso por parte de la élite

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

y capas medias, particularmente en la preparación de comidas y dulces. No así las distintas categorías de azúcar, cuya escala de calidad estaba referida a su grado de blancura -mascabado, blanqueado, refinado, entre otros- y a su vez relacionada con la mayor o menor decantación de las mieles durante el purgado. Esta gradación de categorías se expresaba en una notable diferenciación de los precios entre ellas y a la vez respecto al papelón, como lo hiciera notar Humboldt en los albores del siglo XIX. Esta preferencia por los azúcares de más blancura explica que a mediados de siglo algunos productos más procesados como el "azúcar refinado" no gozaban de tanto aprecio como el "azúcar blanco" que se fabricaba en Guatire, por ser este "fino y brillante." La blancura del azúcar se haría cada vez más importante hacia finales del siglo XIX, cuando se introducen innovaciones técnicas como las máquinas centrífugas, que hicieron posible la obtención de azúcar blanco y azúcar cristalizado, productos que de alguna manera marcaron un quiebre con los tradicionalmente obtenidos mediante las técnicas heredadas de la época colonial.

La producción de aguardiente, que ya era importante en el siglo XVIII se expande y se hace mayor aún en el siglo XIX, observándose una clara distinción en cuanto a su consumo. Su expendio en las pulperías lo hizo una bebida popular y hasta fue considerado por algunos visitantes extranjeros como el equivalente local del ron, confusión o equiparación entre ambos productos que fue recurrente en los testimonios acerca de su consumo. Tanto fue así, que se llegó a llamar ron a un aguardiente que podríamos considerar "sazonado," al que se le agregaban especias y se le teñía con papelón, pero que igualmente era considerado como una bebida de "negros y trigueños." Si el aguardiente se asociaba a las "clases bajas," lo era aún más el guarapo, un alcohol que se obtenía sólo con lograr la fermentación del jugo de la caña o a partir de la disolución del papelón en agua. Era expendido ampliamente en pulperías y guaraperías y al parecer hubo variaciones en cuanto a su grado alcohólico, de acuerdo a la prolongación mayor o menor del proceso de fermentación.

En suma, tenemos un siglo XIX en el que en las "casas nobles" se consumían azúcares en sus distintas categorías de acuerdo a su mayor o menor blancura y se ingerían vinos y otros licores importados, mientras que las "clases bajas" tenían preferencia por el papelón, usado como endulzante y acompañante de otros alimentos y por el aguardiente y particularmente el guarapo como las bebidas alcohólicas más consumidas. Sin embargo, este panorama de los gustos por lo dulce y por el alcohol seguramente era más complejo en lo que respecta a las distinciones que se daban entre y dentro

de los estamentos sociales. Volviendo a una de las ideas que señalamos en las líneas introductorias de este ensayo, si bien los significados tienen una expresión al interior de las sociedades, están determinados por el significado externo y más amplio del contexto político y económico. Una investigación a largo plazo permitiría discernir los significados particulares de los derivados de la caña de azúcar de acuerdo a sus posibles usos y ámbitos de consumo específicos, de manera de determinar cómo operaban las preferencias que de ellos tenían los diferentes grupos de la sociedad venezolana del siglo XIX.

Notas

1 Antropólogo y Doctor en Arquitectura por la Universidad Central de Venezuela. Profesor Titular Jubilado, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela. Ha dirigido proyectos de investigación arqueológica relacionados con el tiempo prehispánico y colonial. Ha publicado trabajos científicos relativos a la historia y arqueología de las haciendas azucareras de las épocas colonial y republicana. Correo electrónico: lemolinac@gmail.com.

2 José A. Rodríguez: "Clandestinidad, contrabando y consumo de aguardiente de caña en Venezuela en el siglo XVIII" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 261, Tomo LXVI (Caracas, enero-marzo de 1983), pp. 145-160; José A. Rodríguez: *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela.* Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1986. (Serie Estudios, Monografías y Ensayos, 82); José A. Rodríguez: *Pampero. Una tradición, una industria. Medio Siglo de Industrias Pampero. 1938-1988*. Caracas, Fundación Pampero, 1988; José A. Rodríguez: *La historia de la caña. Azúcares, aguardientes y rones en Venezuela*. Caracas, Alfadil, 2005; José A. Rodríguez: *Al son del ron. Azúcares y rones de Venezuela y la cuenca del Caribe*. Caracas, Ediciones B, 2009; Catalina Banko: *De trapiches a centrales azucareros*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 2009.

3 Luis E. Molina, "El gusto por la dulzura: el consumo de azúcar y papelón en Venezuela durante las épocas colonial y republicana" en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial*. Caracas, Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 113-133. (Emanuele Amodio y Luis Molina editores).

4 Sidney W. Mintz: *Dulzura y Poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México, Siglo XXI Editores,1996, p. 43.

5 Maguelonne Toussaint-Samat: *A History of Food*. Cambridge-Oxford, Blackwel, 1994, p. 556.

6 Sidney W. Mintz: *Dulzura y Poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*… p. 41.

7 Sidney W. Mintz: *Tasting food, tasting freedom. Excursions into eating, culture and the past.* Boston, Beacon Press, 1996, pp. 21-22.

8 Sidney W. Mintz: *Dulzura y Poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*… pp. 115-152.

9 Marcello Carmagnani: *Las islas del lujo. Productos exóticos, nuevos consumos y cultura económica europea, 1650-1800*. Madrid, El Colegio de México, Marcial Pons Historia, 2012, pp. 153-156.

10 Luis E. Molina: "Saberes ilustrados en la producción azucarera de la Venezuela colonial" en: *Presente y Pasado,* 44 (Mérida, julio-diciembre de 2017), pp. 44-62.

11 Jacques-François Dutrône de la Couture: *Précis sur la canne et sur les moyens d´en extraire le sel essentiale,* Paris, Clousier, Imprimeur du Roi, 1790, pp. 291-294.

12 Marco Tulio Mérida-Fuentes: "La medicina del período colonial tardío: 1771-1821" en: *Mañongo*, 24, (Valencia, enero-junio de 2005), p. 127.

13 Ricardo Archila: *Historia de la medicina en Venezuela en la época colonial.* Caracas, Tipografía Vargas, 1961, p. 587.

14 Margarita Escudero: "Alimentación, salud y enfermedad en el Hospital San Pablo de Caracas (siglo XVIII)" en: *Antropológica*, 109, (Caracas, enero-junio de 2008), pp. 19 y 21.

15 Franz Scaramelli y Kay Tarble: "Caña. The role of aguardiente in the colonization of the Orinoco" en: *History and Historicities in Amazonia*. Lincoln, University of Nebraska Press, 2003, pp. 163-178. (N.L. Whitehead editor).

16 José A. Rodríguez: *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela*…; Luis E. Molina: *Los lugares del trabajo. Historia y arqueología de las tipologías y tecnologías de las unidades de producción de derivados de la caña de azúcar en la región Barquisimeto. Siglos XVIII al XX*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, 2014. (Memoria de Grado para optar al título de Doctor en Arquitectura, Inédita).

17 Guillermo Camacho y Pérez Galdós: "El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)" en: *Anuario de Estudios Atlánticos,* 7 (Gran Canaria, 1961), pp. 39-40.

18 Fabricio Vivas Ramírez: "La Economía Colonial" en: *Los tres primeros siglos de Venezuela. 1498-1810*. Caracas, Fundación Eugenio Mendoza, 1991, p. 411. (Pedro Grases editor); Fabricio Vivas Ramírez: "El comercio de Venezuela. 1651-1700" en: *Ensayos Históricos. Anuario del Instituto de Estudios Hispanoamericanos*, 20, Vol. 20 (Caracas, 2008), p. 30.

19 Luis E. Molina, "El gusto por la dulzura: el consumo de azúcar y papelón en Venezuela durante las épocas colonial y republicana" …p. 129.

20 Luis E. Molina: "Las cosas del trapiche: máquinas, utensilios, aparatos y herramientas de haciendas azucareras de la Provincia de Caracas (siglo XVIII)" en: *Llull*, 85, Vol. 41 (La Rioja, España, 2018) pp. 84-85. Estos utensilios están relacionados con un proceso técnico que era conocido en Gran Canaria y fue

traído a América en el siglo XVI: luego de la fase de cocción, el jarabe semisólido obtenido de las primeras mieles era sometido a un proceso de decantación o "purga," en el cual se utilizaban moldes, formas u hormas de arcilla. Una vez solidificado se extraía de estos moldes el "azúcar blanco" en forma de "panes de azúcar." Guillermo Camacho y Pérez Galdós: "El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)" …pp. 31-32.

21 David Lozada: *El Ingenio de San Mateo. Historia y Arqueología de una unidad de producción de derivados de la caña de azúcar en el valle de Aragua*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Escuela de Antropología, 2019, p. 107. (Memoria de Grado para optar por el título de Antropólogo, Inédito),

22 Eloísa Ocando: *Las pulperías en Caracas. Organización, distribución y función a finales del siglo XVIII*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Escuela de Antropología, 2019. (Memoria de Grado para optar por el título de Antropólogo, Inédito). Estos "panes de azúcar enteros" podrían haber sido piezas de "azúcar purgada."

23 Eduardo Arcila Farías: *Comercio entre Venezuela y México en los siglos XVI y XVII*. México, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica, 1950, pp. 96-97; Eduardo Arcila Farías: *Economía Colonial de Venezuela*. Caracas, Italgráfica, 1973, Tomo I, p. 216.

24 José Chez Checo: *El ron en la historia dominicana*. Santo Domingo, República Dominicana, Ediciones del Centenario de Brugal & Co., C. por A. 1888-1988, 1988, Tomo I, pp. 50 y 141.

25 Archivo General de Indias (AGI). (Sevilla) *Santo Domingo,* 189 en: Enrique Marco Dorta: *Materiales para la historia de la cultura en Venezuela (1523-1828)*. Caracas, Fundación John Boulton, 1967, p. 88.

26 José A. Rodríguez: "Clandestinidad, contrabando y consumo de aguardiente de caña en Venezuela en el siglo XVIII" … pp. 146-147; José A. Rodríguez: *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela*…pp. 59-64; José A. Rodríguez: *La historia de la caña. Azúcares, aguardientes y rones en Venezuela*…pp. 54-59.

27 Carlos J. Tavera M.: *Historia de la propiedad territorial en el valle de Aragua*. Maracay, Biblioteca de Autores y Temas Aragüeños, Gobernación del Estado Aragua, Academia Nacional de la Historia, 1995, p. 264.

28 Archivo General de la Nación (AGN). (Caracas) *Intendencia de Ejército y Real Hacienda.* 1784. Tomo XXXI, folios 30-32 en: Adelina, Rodríguez Mirabal: *Geohistoria de la hacienda trapiche en Venezuela colonial: "Santa Rosalía" y "Valle Abajo" (modelos de estudio)*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, 2007. (Trabajo presentado para ascender a la categoría de profesor Asociado en el Escalafón del Personal Docente y de Investigación, Inédito), pp. 32-33.

29 Mercedes Álvarez: *Comercio y comerciantes y sus proyecciones en la independencia venezolana*. Caracas, Tipografía Vargas, 1963, p. 41.

30 Mariano Martí: *Documentos relativos a su Visita Pastoral de la Diócesis de Caracas (1771-1784)*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. 1998. Tomo I. Libro Personal. (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 95) p. 8.

31 Eloísa Ocando: *Las pulperías en Caracas. Organización, distribución y función a finales del siglo XVIII*…pp. 113-114.

32 Yelitza Rivas: "La industria del aguardiente en Venezuela durante el siglo XVIII: producción, control y represión" en: *Revista Venezolana de Economía y Ciencias Sociales*, 3, Vol. 16 (Caracas, septiembre-diciembre de 2010), pp.171-173.

33 Eduardo Arcila Farías: *Hacienda y Comercio de Venezuela en el siglo XVII: 1601-1650*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1986, p. 74. (Serie Proyecto Hacienda Pública Colonial Venezolana. Vol. V); Eduardo Arcila Farías: "Comercio y hacienda pública de Venezuela en el siglo XVII" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 276, Tomo LXIX, (Caracas, octubre-diciembre de 1986), p. 1018; Michael McKinley: *Caracas antes de la Independencia.* Caracas, Monte Ávila Editores Latinoamericana, 1993, p. 81.

34 Manuel Nunes Días: *El Real Consulado de Caracas (1793-1810)*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1971. (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 106) pp. 370-374, 382, 385, 390, 395-396, 400, 403-404, 406, 408, 410-413, 415, 418, 420, 422-427, 430-431, 434, 436-437, 442-443, 446, 448.

35 Miguel Izard: "La agricultura venezolana en una época de transición. 1777-1830" en: *Boletín Histórico,* 28, (Caracas, enero de 1972), p. 14; Analola Borges: "El inicio del comercio internacional venezolano" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia,* 189, Tomo XLVIII, (Caracas, enero-marzo de 1965), p.37.

36 Yoston Ferrigni: *Venezuela: series de historia económica, 1828-1848*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1986.

37 Federico Brito Figueroa: *Historia Económica y Social de Venezuela*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Biblioteca, 1975, Tomo I. pp. 220-221; Pedro Cunill Grau: "Cambios en el paisaje geográfico venezolano en la época de la emancipación" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 237, Tomo LX (Caracas, enero-marzo de 1977), p. 47.

38 Catalina Banko: "Repercusiones de las guerras emancipadoras en la economía venezolana" en: *Una mirada al proceso de independencia de Venezuela*. Caracas, Bid & co. editor, 2011, pp. 167-179. (J. M. Cadenas compilador)

39 Miguel Izard: "Período de la Independencia y la Gran Colombia" en: *Política y Economía en Venezuela. 1810-1976*. Caracas, Edición de la Fundación John Boulton, 1976, p. 23.

40 En las postrimerías del siglo XIX Landaeta Rosales la consideraba el segundo ramo de la riqueza agrícola. Manuel Landaeta Rosales: *Gran Recopilación Geográfica, Estadística e Histórica de Venezuela*. Caracas, Imprenta Bolívar,

1889, p. 193; Manuel Landaeta Rosales: *Datos sobre la agricultura en Venezuela*. Caracas, Imprenta Bolívar, 1897, p. 20.

41 *Exposición del Ministro de Fomento al Presidente Provisional de la República*. Caracas, Imprenta de "La Opinión Nacional," 1870.

42 Jean A. Barral: *Porvenir de las grandes explotaciones agrícolas establecidas en las costas de Venezuela*. Caracas, Comisión del Cuatricentenario de Caracas, 1966, p. 32.

43 Miguel Tejera: *Venezuela Pintoresca e Ilustrada*. París, Librería Española de E. Denné Schmitz, 1877, pp. 282 y 289.

44 Miguel Izard: *Series estadísticas para la historia de Venezuela*. Mérida, Universidad de Los Andes, 1970, p. 88.

45 Alejandro de Humboldt: *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente*. Caracas, Monte Ávila Editores, 1985, Tomo 3, pp. 131-133.

46 Francisco Depons: *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme en la América Meridional.* Caracas, Banco Central de Venezuela, 1960, Tomo II, pp. 48-49 y 66.

47 Robert Semple: *Bosquejo del estado actual de Caracas incluyendo un viaje por La Victoria y Valencia hasta Puerto Cabello. 1810-1811*. Caracas, Ediciones del Grupo Montana, 1964, pp. 101-102.

48 Alexander Walker: *Colombia: siendo una relación geográfica, topográfica, agricultural, comercial, política &c. de aquel pays, adaptada para todo lector en general, y para el comerciante y colono en particular*. Londres, Baldwin, Cradock y Joy, 1822, Tomo Segundo, p. 18.

49 Jean Baptiste Boussingault: *Memorias*. Caracas, Ediciones Centauro, 1974, p. 206.

50 William Duane: *Viaje a la Gran Colombia en los años 1822-1823*. Caracas, Instituto Nacional de Hipódromos, 1968, Tomo I, pp. 144-145 y 149.

51 Richard Bache: *Notes on Colombia, taken in the years 1822-23. With an itinerary of the route from Caracas to Bogotá*. Philadelphia, H. C. Carey & I. Lea, 1827, p. 123.

52 David Lozada: *El Ingenio de San Mateo. Historia y Arqueología de una unidad de producción de derivados de la caña de azúcar en el valle de Aragua*… pp. 113, 116-117.

53 John Hawkshaw: *Reminiscencias de Sudamérica. Dos años y medio de residencia en Venezuela*. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1975, pp. 102-103.

54 Sociedad Económica de Amigos del País: *Memorias y Estudios. 1829-1839*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958, Tomo I. p. 240. (Colección histórico-económica venezolana, Volumen I) La arroba equivale a 25 libras, mientras que la carga de papelón en el siglo XIX constaba de 64 piezas, con un peso de 256 libras, es decir, 4 libras cada pieza. Leonardo Rodríguez Castillo: *Pesas y medidas antiguas de Venezuela*. Caracas, Fondo Editorial Tropykos,

2000, pp. 74 y 85. Así, en 1835 en el Cantón Guarenas se habrían producido 450.000 libras de azúcar y 204.800 libras de papelón (equivalentes a 51.200 piezas de 1 libra cada pieza).

55 Karl F. Appun: *En los trópicos*. Caracas, Ediciones de la Biblioteca, Universidad Central de Venezuela, 1961, p. 49.

56 Junta de Caminos de la Provincia de Caracas: *Memoria que presenta a la H. Diputación Provincial de Caracas en 1851 la Junta de Caminos de la Provincia*. Caracas, Oficinas Tipográficas de Briceño y Campbell, 1851, p. 45.

57 Miguel María Lisboa: *Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador*. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1992, p. 102.

58 Pal Rosti: *Memorias de un viaje por América*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Humanidades y Educación, Escuela de Historia, 1968, p. 92.

59 Ministerio de Fomento: *Apuntes Estadísticos del Estado Barquisimeto. Formados de orden del Ilustre Americano General Guzmán Blanco, Presidente de la República*. Caracas, Imprenta de "La Opinión Nacional", 1876, pp. 295 y 307.

60 Adolfo Ernst: *La colección de productos venezolanos en la Exposición Internacional de Chile de 1875*. Caracas, Imprenta de "La Opinión Nacional," 1875, p. 40.

61 Adolfo Ernst: *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883*. Caracas, Imprenta de "La Opinión Nacional," 1884, pp. 631-632 y 636.

62 "La Exposición Nacional de Venezuela en 1883" en: Adolfo Ernst: *Obras Completas*. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1986, Tomo IV, pp. 437 y 457.

63 Isidoro Laverde Amaya: *Viaje a Caracas*. Bogotá, Tipografía de Ignacio Borda, 1885: p. 49. A finales del siglo XVIII, el azúcar producido en Guaduas (cercana a Chaguaní, ambas en la región del Magdalena en Colombia) "sin ser la más blanca, igualaba a la ordinaria de La Habana." Oscar Gerardo Ramos Gómez: "Caña de azúcar en Colombia" en: *Revista de Indias*, 233, Vol. LXV (Madrid, enero-abril de 2005), p. 62.

64 Manuel Moreno Fraginals: *El Ingenio. Complejo económico social cubano del azúcar*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1978, Tomo III, pp. 108, 124, 143; Vera Lúcia Amaral Ferlini: *A civilização do açúcar*. São Paulo, editorial brasilense, 1998, pp. 41-43; Cristobal Corrales y Dolores Corbella: "La aportación del portugués a la formación de la terminología azucarera" en: *Anuario de Estudios Atlánticos*, 58, (Las Palmas de Gran Canaria, 2012), pp. 710-711; Cristobal Corrales y Dolores Corbella: *Diccionario ejemplificado de canarismos*. La Laguna-Tenerife, Instituto de Estudios Canarios, 2009, pp. 205-206; Luis E. Molina: "De los trapiches decimonónicos a los centrales protoindusriales. Aproximación histórico-arqueológica a los establecimientos cañeros de la segunda mitad del siglo XIX y primera del XX en Venezuela" en: *Boletín Antropológico*, 45, (Mérida, enero-junio de 1999), p. 65; Rafael Martínez Mendoza: *Manual del agricultor venezolano o compendio de métodos de todos los cultivos tropicales*. Caracas, Tipografía Central, 1930, p. 191.

65 Aun cuando en este ensayo sólo nos referimos al aguardiente y al guarapo, es útil el señalamiento de Rodríguez acerca de que la distinción entre ron y aguardiente a inicios del siglo XIX: "parecen más el resultado de voces distintas utilizadas como sinónimos, que desemejanzas impuestas por cualidades disímiles." José A. Rodríguez: *La historia de la caña. Azúcares, aguardientes y rones en Venezuela*…p. 62.

66 Francisco Depons: *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme en la América Meridional*... p. 49.

67 David Lozada: *El Ingenio de San Mateo. Historia y Arqueología de una unidad de producción de derivados de la caña de azúcar en el valle de Aragua*… pp. 113 y 117.

68 Richard Vawell: *Memorias de un Oficial de la Legión Británica. Campañas y cruceros durante la guerra de emancipación hispanoamericana*. Bogotá, Biblioteca Banco Popular, 1974, Vol. 26, p. 119.

69 John Hawkshaw: *Reminiscencias de Sudamérica. Dos años y medio de residencia en Venezuela*…pp. 102-103.

70 "Ley del 23 de setiembre de 1830 estableciendo las formalidades y derechos para la exportación y aboliendo la alcabala"; "Ley del 14 de octubre de 1830 estableciendo los puertos habilitados para el comercio exterior y los derechos y reglas para la importación"; "Ley del 14 de octubre de 1830 estableciendo las Rentas Municipales y su destino"; "Ley de 12 de mayo de 1834. Aranceles de derecho de importación que reforman el contenido de la Ley de 14 de octubre de 1830"; "Ley de 13 de mayo de 1837, estableciendo un impuesto sobre las destilaciones de aguardiente"; "Ley del 28 de abril de 1838, reformando la de Arancel de derechos de importación de 1834" en: *Recopilación de Leyes y Decretos de Venezuela*. Reimpresa por orden del Gobierno Nacional. Tomo I. Caracas, Imprenta y Litografía del Gobierno Nacional, 1890, pp. 44-46, 89-96, 107-109, 199-220, 418-419, 478-501; "Ley de 18 de junio de 1861 derogando la de 1860 que establece una contribución sobre las plantaciones de la caña de azúcar y la del mismo año de 1860 que establece una contribución sobre la renta de ciertas industrias" en: *Recopilación de Leyes y Decretos de Venezuela*. Reimpresa por orden del Gobierno Nacional. Tomo IV. Caracas, Casa Editorial de "La Opinión Nacional", 1890, pp. 80-81.

71 José A. Rodríguez: *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela*… pp. 79-81.

72 Sociedad Económica de Amigos del País: *Memorias y Estudios. 1829-1839*…p. 240. La carga de aguardiente oscilaba de 80 a 100 botellas de 1 litro cada botella. Leonardo Rodríguez Castillo: *Pesas y medidas antiguas de Venezuela*… pp. 74 y 86, por lo que la producción de aguardiente en el referido año estuvo entre 1.040.000 y 1.300.000 botellas.

73 Karl F. Appun: *En los trópicos*… p. 49.

74 Junta de Caminos de la Provincia de Caracas: *Memoria que presenta a la H. Diputación Provincial de Caracas en 1851 la Junta de Caminos de la Provincia*…p. 51.

75 Miguel María Lisboa: *Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador*…p. 103.
76 Pal Rosti: *Memorias de un viaje por América*…p. 93.
77 Miguel Tejera: *Venezuela Pintoresca e Ilustrada*…p. 282.
78 Edward B. Eastwick: *Venezuela o apuntes sobre la vida en una república sudamericana con la historia del empréstito de 1864*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1959, p. 29.
79 Carl Geldner: *Anotaciones de un viaje por Venezuela*. Caracas, Asociación Cultural Humboldt, 1998, p.116.
80 Carl Sachs: *De los Llanos*. Caracas, Fondo Editorial CONICIT, 1987, p. 80.
81 James Mudie Spence: *La tierra de Bolívar, o guerra, paz y aventura en la República de Venezuela*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1966, p. 77.
82 Pedro Cunill Grau: *Geografía del poblamiento venezolano en el siglo XIX.* Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1987, Tomo II, p. 1100.
83 Elías Pino Iturrieta y Pedro Calzadilla: *La mirada del otro. Viajeros extranjeros en la Venezuela del siglo XIX*. Caracas, Fundación Bigott, 1992, p. 347.
84 Telasco Mac.Pherson: *Diccionario del Estado Lara. Histórico, Geográfico, Estadístico y Biográfico*. 3 ed. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1981, p. 88. (Biblioteca de Autores Larenses, 3).

Fuentes

Publicaciones oficiales

Exposiciones, Memorias y Recopilación de Leyes

Exposición del Ministro de Fomento al Presidente Provisional de la República. Caracas, Imprenta de "La Opinión Nacional," 1870.

Junta de Caminos de la Provincia de Caracas: *Memoria que presenta a la H. Diputación Provincial de Caracas en 1851 la Junta de Caminos de la Provincia*. Caracas, Oficinas Tipográficas de Briceño y Campbell, 1851.

Ministerio de Fomento: *Apuntes Estadísticos del Estado Barquisimeto. Formados de orden del Ilustre Americano General Guzmán Blanco, Presidente de la República*. Caracas, Imprenta de "La Opinión Nacional", 1876.

Recopilación de Leyes y Decretos de Venezuela. Reimpresa por orden del Gobierno Nacional. Caracas, Imprenta y Litografía del Gobierno Nacional, 1890, Tomo I.

Recopilación de Leyes y Decretos de Venezuela. Reimpresa por orden del Gobierno Nacional. Caracas, Casa Editorial de "La Opinión Nacional", 1890, Tomo IV.

Sociedad Económica de Amigos del País: *Memorias y Estudios. 1829-1839*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958, Tomo I (Colección histórico-económica venezolana, Volumen I).

Bibliográficas

Libros

Álvarez, Mercedes: *Comercio y comerciantes y sus proyecciones en la independencia venezolana*. Caracas, Tipografía Vargas, 1963.

Archila, Ricardo: *Historia de la medicina en Venezuela en la época colonial*. Caracas, Tipografía Vargas, 1961.

Arcila Farías, Eduardo: *Comercio entre Venezuela y México en los siglos XVI y XVII*. México, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica, 1950.

_____: *Economía Colonial de Venezuela*. Caracas, Italgráfica, 1973, Tomo I.

_____: *Hacienda y Comercio de Venezuela en el siglo XVII: 1601-1650*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1986. (Serie Proyecto Hacienda Pública Colonial Venezolana. Vol. V).

Amaral Ferlini, Vera Lúcia: *A civilização do açúcar*. São Paulo, editorial brasilense, 1998.

Appun, Karl F.: *En los trópicos*. Caracas, Ediciones de la Biblioteca, Universidad Central de Venezuela, 1961.

Bache, Richard: *Notes on Colombia, taken in the years 1822-23. With an itinerary of the route from Caracas to Bogotá*. Philadelphia, H. C. Carey & I. Lea, 1827.

Banko, Catalina: *De trapiches a centrales azucareros*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 2009.

Barral, Jean A.: *Porvenir de las grandes explotaciones agrícolas establecidas en las costas de Venezuela*. Caracas, Comisión del Cuatricentenario de Caracas, 1966.

Brito Figueroa, Federico: *Historia Económica y Social de Venezuela*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Biblioteca, 1975, Tomo I.

Boussingault, Jean Baptiste: *Memorias*. Caracas, Ediciones Centauro, 1974.

Carmagnani, Marcello: *Las islas del lujo. Productos exóticos, nuevos consumos y cultura económica europea, 1650-1800*. Madrid, El Colegio de México, Marcial Pons Historia, 2012.

Chez Checo, José: *El ron en la historia dominicana*. Santo Domingo, República Dominicana, Ediciones del Centenario de Brugal & Co., C. por A. 1888-1988, 1988, Tomo I.

Corrales, Cristobal y Dolores Corbella: *Diccionario ejemplificado de canarismos*. La Laguna-Tenerife, Instituto de Estudios Canarios, 2009.

Cunill Grau, Pedro: *Geografía del poblamiento venezolano en el siglo XIX.* Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1987, Tomo II.

Depons, Francisco: *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme en la América Meridional.* Caracas, Banco Central de Venezuela, 1960, Tomo II.

Duane, William: *Viaje a la Gran Colombia en los años 1822-1823*. Caracas, Instituto Nacional de Hipódromos, 1968, Tomo I.

Dutrône de la Couture, Jacques-François: *Précis sur la canne et sur les moyens d´en extraire le sel essentiale,* Paris, Clousier, Imprimeur du Roi, 1790.

Eastwick, Edward B.: *Venezuela o apuntes sobre la vida en una república sudamericana con la historia del empréstito de 1864*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1959.

Ernst, Adolfo: *La colección de productos venezolanos en la Exposición Internacional de Chile de 1875*. Caracas, Imprenta de "La Opinión Nacional", 1875.

_____: *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883*. Caracas, Imprenta de "La Opinión Nacional," 1884.

Ferrigni, Yoston: *Venezuela: series de historia económica, 1828-1848*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1986.

Geldner, Carl: *Anotaciones de un viaje por Venezuela*. Caracas, Asociación Cultural Humboldt, 1998.

Hawkshaw, John: *Reminiscencias de Sudamérica. Dos años y medio de residencia en Venezuela*. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1975.

Humboldt, Alejandro de: *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente*. Caracas, Monte Ávila Editores, 1985, Tomo 3.

Izard, Miguel: *Series estadísticas para la historia de Venezuela*. Mérida, Universidad de Los Andes, 1970.

Landaeta Rosales, Manuel: *Gran Recopilación Geográfica, Estadística e Histórica de Venezuela*. Caracas, Imprenta Bolívar, 1889.

_____: *Datos sobre la agricultura en Venezuela*. Caracas, Imprenta Bolívar, 1897.

Laverde Amaya, Isidoro: *Viaje a Caracas*. Bogotá, Tipografía de Ignacio Borda, 1885.

Lisboa, Miguel María: *Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador*. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1992.

Mac.Pherson, Telasco: *Diccionario del Estado Lara. Histórico, Geográfico, Estadístico y Biográfico*. 3 ed. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1981. (Biblioteca de Autores Larenses, 3).

Marco Dorta, Enrique: *Materiales para la historia de la cultura en Venezuela (1523-1828)*. Caracas, Fundación John Boulton, 1967.

Martí, Mariano: *Documentos relativos a su Visita Pastoral de la Diócesis de Caracas (1771-1784)*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. 1998. Tomo I. Libro Personal. (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 95).

Martínez Mendoza, Rafael: *Manual del agricultor venezolano o compendio de métodos de todos los cultivos tropicales*. Caracas, Tipografía Central, 1930.

McKinley, Michael: *Caracas antes de la Independencia.* Caracas, Monte Ávila Editores Latinoamericana, 1993.

Mintz, Sidney W.: *Dulzura y Poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México, Siglo XXI Editores, 1996.

_____: *Tasting food, tasting freedom. Excursions into eating, culture and the past.* Boston, Beacon Press, 1996.

Moreno Fraginals, Manuel: *El Ingenio. Complejo económico social cubano del azúcar*. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1978, Tomo III.

Nunes Días, Manuel: *El Real Consulado de Caracas (1793-1810)*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1971. (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 106).

Pino Iturrieta, Elías y Pedro Calzadilla: *La mirada del otro. Viajeros extranjeros en la Venezuela del siglo XIX*. Caracas, Fundación Bigott, 1992.

Rodríguez, José A.: *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela.* Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1986. (Serie Estudios, Monografías y Ensayos, 82).

_____: *Pampero. Una tradición, una industria. Medio Siglo de Industrias Pampero. 1938-1988*. Caracas, Fundación Pampero, 1988.

_____: *La historia de la caña. Azúcares, aguardientes y rones en Venezuela*. Caracas, Alfadil, 2005.

_____: *Al son del ron. Azúcares y rones de Venezuela y la cuenca del Caribe*. Caracas, Ediciones B, 2009.

Rodríguez Castillo, Leonardo: *Pesas y medidas antiguas de Venezuela*. Caracas, Fondo Editorial Tropykos, 2000.

Rosti, Pal: *Memorias de un viaje por América*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Humanidades y Educación, Escuela de Historia, 1968.

Sachs, Carl: *De los Llanos*. Caracas, Fondo Editorial CONICIT, 1987.

Semple, Robert: *Bosquejo del estado actual de Caracas incluyendo un viaje por La Victoria y Valencia hasta Puerto Cabello. 1810-1811*. Caracas, Ediciones del Grupo Montana, 1964.

Spence, James Mudie: *La tierra de Bolívar, o guerra, paz y aventura en la República de Venezuela*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1966.

Tejera, Miguel: *Venezuela Pintoresca e Ilustrada*. París, Librería Española de E. Denné Schmitz, 1877.

Toussaint-Samat, Maguelonne: *A History of Food*. Cambridge-Oxford, Blackwel, 1994.

Vawell, Richard: *Memorias de un Oficial de la Legión Británica. Campañas y cruceros durante la guerra de emancipación hispanoamericana*. Bogotá, Biblioteca Banco Popular, 1974, Vol. 26.

Walker, Alexander: *Colombia: siendo una relación geográfica, topográfica, agricultural, comercial, política &c. de aquel pays, adaptada para todo lector en general, y para el comerciante y colono en particular*. Londres, Baldwin, Cradock y Joy, 1822, Tomo Segundo.

Capítulos de libros

Banko, Catalina: "Repercusiones de las guerras emancipadoras en la economía venezolana" en: *Una mirada al proceso de independencia de Venezuela*. Caracas, Bid & co. editor, 2011, pp. 162-183. (J. M. Cadenas compilador),

Ernst, Adolfo: "La Exposición Nacional de Venezuela en 1883" en: Adolfo Ernst: *Obras Completas*. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1986, Tomo IV, pp. 437-457.

Izard, Miguel: "Período de la Independencia y la Gran Colombia" en: *Política y Economía en Venezuela. 1810-1976*. Caracas, Edición de la Fundación John Boulton, 1976, pp. 1-31.

Scaramelli, Franz y Kay Tarble: "Caña. The role of aguardiente in the colonization of the Orinoco" en: *History and Historicities in Amazonia*. Lincoln, University of Nebraska Press, 2003, pp. 163-178. (N.L. Whitehead editor).

Vivas Ramírez, Fabricio: "La Economía Colonial" en: *Los tres primeros siglos de Venezuela. 1498-1810*. Caracas, Fundación Eugenio Mendoza, 1991, pp. 379-460. (Pedro Grases editor).

Hemerográficas

Artículos en revistas y boletines

Arcila Farías, Eduardo: "Comercio y hacienda pública de Venezuela en el siglo XVII" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 276, Tomo LXIX, (Caracas, octubre-diciembre de 1986), pp. 1013-1020.

Borges, Analola: "El inicio del comercio internacional venezolano" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia,* 189, Tomo XLVIII, (Caracas, enero-marzo de 1965), pp. 27-37.

Camacho y Pérez Galdós, Guillermo: "El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)" en: *Anuario de Estudios Atlánticos,* 7 (Gran Canaria, 1961), pp. 11-70.

Corrales, Cristobal y Dolores Corbella: "La aportación del portugués a la formación de la terminología azucarera" en: *Anuario de Estudios Atlánticos*, 58, (Las Palmas de Gran Canaria, 2012), pp. 705-754.

Cunill Grau, Pedro: "Cambios en el paisaje geográfico venezolano en la época de la emancipación" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 237, Tomo LX (Caracas, enero-marzo de 1977), pp. 25-60.

Escudero, Margarita: "Alimentación, salud y enfermedad en el Hospital San Pablo de Caracas (siglo XVIII)" en: *Antropológica*, 109, (Caracas, enero-junio de 2008), pp. 7-26.

Izard, Miguel: "La agricultura venezolana en una época de transición. 1777-1830" en: *Boletín Histórico,* 28, (Caracas, enero de 1972), pp. 81.145.

Mérida-Fuentes, Marco Tulio: "La medicina del período colonial tardío: 1771-1821" en: *Mañongo*, 24, (Valencia, enero-junio de 2005), pp. 121-137.

Molina, Luis E.: "De los trapiches decimonónicos a los centrales protoindustriales. Aproximación histórico-arqueológica a los establecimientos cañeros de la segunda mitad del siglo XIX y primera del XX en Venezuela" en: *Boletín Antropológico*, 45, (Mérida, enero-junio de 1999), pp. 48-77.

_____: "El gusto por la dulzura: el consumo de azúcar y papelón en Venezuela durante las épocas colonial y republicana" en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial*. Caracas, Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 113-133. (Emanuele Amodio y Luis Molina editores).

_____: "Saberes ilustrados en la producción azucarera de la Venezuela colonial" en: *Presente y Pasado,* 44 (Mérida, julio-diciembre de 2017), pp. 44-62.

_____: "Las cosas del trapiche: máquinas, utensilios, aparatos y herramientas de haciendas azucareras de la Provincia de Caracas (siglo XVIII) en: *Llull*, 85, Vol. 41 (La Rioja, España, 2018) pp. 67-94.

Ramos Gómez, Oscar Gerardo: "Caña de azúcar en Colombia" en: *Revista de Indias*, 233, Vol. LXV (Madrid, enero-abril de 2005), pp.49-78.

Rivas, Yelitza: "La industria del aguardiente en Venezuela durante el siglo XVIII: producción, control y represión" en: *Revista Venezolana de Economía y Ciencias Sociales*, 3, Vol. 16 (Caracas, septiembre-diciembre de 2010), pp.165-175.

Rodríguez, José A.: "Clandestinidad, contrabando y consumo de aguardiente de caña en Venezuela en el siglo XVIII" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, 261, Tomo LXVI (Caracas, enero-marzo de 1983), pp. 145-160.

Vivas Ramírez, Fabricio: "El comercio de Venezuela. 1651-1700" en: *Ensayos Históricos. Anuario del Instituto de Estudios Hispanoamericanos*, 20, Vol. 20 (Caracas, 2008), pp. 25-41.

Inéditos

Lozada, David: *El Ingenio de San Mateo. Historia y Arqueología de una unidad de producción de derivados de la caña de azúcar en el valle de Aragua*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Escuela de Antropología, 2019, p. 107. (Memoria de Grado para optar por el título de Antropólogo, Inédita).

Molina, Luis E: *Los lugares del trabajo. Historia y arqueología de las tipologías y tecnologías de las unidades de producción de derivados de la caña de azúcar en la región Barquisimeto. Siglos XVIII al XX*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, 2014. (Memoria de Grado para optar al título de Doctor en Arquitectura, Inédita).

Ocando, Eloísa: *Las pulperías en Caracas. Organización, distribución y función a finales del siglo XVIII*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Escuela de Antropología, 2019. (Memoria de Grado para optar por el título de Antropólogo, Inédita).

Rodríguez Mirabal, Adelina: *Geohistoria de la hacienda trapiche en Venezuela colonial: "Santa Rosalía" y "Valle Abajo" (modelos de estudio)*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, 2007. (Trabajo presentado para ascender a la categoría de profesor Asociado en el Escalafón del Personal Docente y de Investigación, Inédito).

Los alimentos que crecen bajo tierra

Ocarina Castillo D'Imperio[1]
Universidad Central de Venezuela
Caracas-Venezuela
ocarinacastillo@gmail.com

Resumen
Partiendo de la importancia que tienen en nuestra despensa originaria las raíces y tubérculos, se estudia en el presente artículo el papel que han jugado en la conformación de nuestro sistema alimentario y en las especificaciones de las cocinas regionales hasta la primera mitad del Siglo XX, cuando entraron en una etapa de sustitución y olvido acorde con los nuevos ritmos que marcaba la modernidad alimentaria y las posibilidades importadoras de nuestro país rentista petrolero. La crisis agro-alimentaria en las últimas dos décadas ha significado una recuperación de sus sabores, así como la apertura de nuevas posibilidades en la industria alimentaria.
Palabras clave: despensa originaria, raíces, tubérculos, sistema alimentario.

Foods That Grow Underground

Abstract
Based on the importance of roots and tubers in our original pantry, this article studies the role they have played in shaping our food system and in the specifications of regional kitchens until the first half of the 20th century., when they entered a stage of substitution and oblivion in accordance with the new rhythms set by food modernity and the import possibilities of our oil rentier country. The agro-food crisis in the last two decades has meant a recovery of its flavors as well as the opening of new possibilities in the food industry.
Keywords: Original Santry, Noots, Tubers, Food System.

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

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

Hallaron copia de mantenimiento
de yucas, boniatas y maíces
Y juntamente para su sustento
otras diversidades de raíces,
que los que no conocen abundancia
afirman ser comida de sustancia
Juan de Castellanos: *Elegías de Varones Ilustres de Indias*

1. Introducción

En los últimos años de mi desempeño de investigadora en el tema alimentario, me ha interesado especialmente el conocimiento de lo que he venido denominando nuestra "despensa originaria." Entendiendo por ella, la oferta de productos vegetales y animales propios de los diferentes ecosistemas, que nuestras sociedades más antiguas en virtud de procesos ecológicos, culturales y simbólicos convirtieron en comestibles, incluyéndolos en sus esquemas básicos de alimentación. Se trata, no sólo de un inventario de plantas, frutos y animales domésticos y silvestres, sino también de las prácticas sociales que explican su cultivo, transformación culinaria y comensalidad.[2]

El conocimiento de la despensa originaria resulta necesario y relevante no sólo desde la perspectiva histórico-antropológica en la medida en que constituye un elemento básico en la conformación de "nuestro espacio social alimentario," sino que constituye una tarea ineludible para enfrentar, en forma creativa y nutricionalmente adecuada, la crisis alimentaria que hoy nos afecta y los múltiples retos que nos plantea el desarrollo alimentario del porvenir.

Este ancestral repertorio alimentario, enmarcado entre el ecosistema tropical húmedo de gran riqueza florística, los llanos del Orinoco y las alturas representativas de las últimas estribaciones de los Andes, en su más amplia diversidad se caracteriza por un consumo predominante de raíces, tubérculos y rizomas de tierras cálidas y frías, la presencia extendida de cucurbitáceas como la auyama, variadas hortalizas y fibras vegetales, distintos tipos de leguminosas, la presencia exuberante del maíz, el peso de una importante pesca diversificada de aguas saladas y dulces, la importancia de la caza en los diferentes ecosistemas que proveían proteínas de diferente procedencia, mieles, palmáceas más que versátiles, nueces y oleaginosas, hongos, colorantes, condimentos y especias, una profusión de árboles frutales y la policromía de frutas silvestres de variada fisonomía, olores y sabores.

En esta variada y exquisita despensa ocupan un lugar de primera importancia las raíces y tubérculos, conocidos como tallos y raíces subterráneos, modificados y engrosados, en los cuales se acumula la reserva de nutrientes de la planta, cumpliendo a su vez un importante papel en su propagación en forma vegetativa.

Algunos de ellos son excelentes fuentes de almidón (amiláceos) como la papa, yuca y batata, mientras que otros, acumulan azúcar, como la remolacha. En su condición de fuente de carbohidratos complejos, tanto amiláceos como azucareros, han sido considerados por la FAO (1998) en el grupo de los alimentos que aportan energía. No obstante, dada su condición de carbohidratos, con frecuencia han sido menospreciados tanto por la publicidad alimentaria como por los voceros de regímenes dietéticos basados en las proteínas.

Muchos de ellos constituyen especies propias de América del Sur, siendo especialmente importantes en la nutrición de las comunidades que habitan las zonas tropicales. En los tiempos del relacionamiento inicial entre la población aborigen y la europea, éstos los denominaron los "alimentos que crecen bajo tierra" resultándoles extraños sus colores, sabores y la forma de plantarlos y cosecharlos.

2. Como los vieron y nos lo contaron

Las noticias acerca de su ancestral presencia en nuestro territorio, se las debemos a las investigaciones arqueológicas y etnohistóricas. En relación a las primeras, numerosas evidencias muestran su presencia en la dieta de los pobladores que, procedentes de la cuenca orinoquense, se establecieron en la costa oriental del país desarrollando una dieta abundante en conchas marinas, peces de mar y río, raíces como el ñame y rizomas de plantas herbáceas silvestres, como el changuango y guapo[3]. Así mismo, en las proximidades de Cariaco, hacia el 4000 A.P se encontraron evidencias de aldeas estables en las que se cultivaba yuca, ocumo, lairén y pericaguara. Por su parte, la preparación del casabe con base en la yuca amarga, se asocia a la ocupación *Barrancoide* del bajo Orinoco, a inicios del último milenio a.C., desde donde muy probablemente se expandió el procesamiento del casabe a las Antillas.[4] En lo que respecta a la región centro-occidental del país, específicamente en las cercanías de Carora, hacia 3.500 A.P. se contaba con aldeas sedentarias en las que se había domesticado la yuca, el maíz y la auyama[5]. Y los pobladores de la región andina -considerados emparentados

con la cultura Chibcha de Colombia- entre 1000 y 1500 d.C cultivaron una variedad de vegetales alimenticios que en los pisos más altos incluían a la papa –especialmente las variedades de "papas negras" o parameras– que se acompañaban con otros tubérculos de pisos fríos como el ulluco, ruba o papa lisa y la oca o ibia.

Por su parte, los datos etnohistóricos y muy especialmente los testimonios de expedicionarios y funcionarios dan cuenta de su presencia en la despensa originaria. Así, en las crónicas de la expedición de Américo Vespucio en Paria (1499) se refería al consumo de raíces, más tarde, Federmann (1529) señalaba en el Valle del Tocuyo la abundancia de yuca y batata, junto al maíz y auyama. También Juan de Castellanos, a propósito de su visita a Cubagua y Margarita en 1539, mencionaba las "…comidas de sustancia" y la diversidad de raíces, yucas y boniatos, lairén, guapo (rizoma al que denominaban "comida de comidas"). Benzoni se refirió a la batata y el "aje" o ñame, mientras que Cey nombraba las papas, batatas, ñame y mapuey. Juan de Pimentel, hacia 1558 apreciaba en el valle de Caracas, el cultivo que hacían los indígenas de yuca, batatas, ocumos, pericaguaras y mapuey.[6]

Con las raíces y tubérculos nuestros indígenas preparaban sopas, piras (guisos de vegetales), purés, chichas y otras bebidas como el masato. Con su almidón elaboraban distintos panes, como el que hacían en la zona oriental del país a partir del rizoma del "capacho o pericaguara" y el que preparaban los guahibos de la zona del Orinoco, utilizando las raíces llamadas "guapos… una raíz gruesa como una nuez y (…) blanca producida por cierta hierba que se encuentra en los lugares bajos."[7]

Existen numerosas descripciones que dan cuenta de la siembra y consumo de tubérculos a lo largo de nuestro territorio: en la *Relación Geográfica de la Nueva Segovia de Barquisimeto* de 1579 se señala, "Son los naturales buenos labradores porque tienen la tierra aparejada para ello por ser, como es, todo monte, que así lo requiere el maíz y la yuca y otras raíces como son las batatas, que ellos siembran."[8] En la región del Orinoco, Gumilla señalaba:

> …con las palas de macana que dije levantan la tierra en los sitios húmedos de uno y otro lado del surco, tapando la paja y el heno con la tierra extraída del uno y del otro lado, y luego siembran su maíz, yuca o manioca y otras raíces, y en todas partes gran cantidad de pimiento, que tienen de muchas especies, y algunas demasiado picantes, de que gustan mucho; y es el único condimento de sus comidas.[9]

Históricamente, la producción de raíces y tubérculos era propia de los conucos –unidad productiva de nuestras comunidades originarias- en

los cuales se explotaba la tierra gracias a una sabiduría y tecnología agrícola ancestral, basada en ciertos principios: "…siembra mixta y de mucha densidad, cultivo por poco tiempo, barbecho un tiempo largo, alta productividad por área al sembrar siempre en suelos nuevos y deforestar por el sistema de roza."[10] La base de los conucos era el intercalado de plantas, que se adaptaban a los diferentes suelos y altitudes y a las condiciones culturales, por ejemplo, cultivos mixtos de maíz y leguminosas, mientras que en el callejón se sembraban variedades de tubérculos, especialmente yuca –versátil y de gran utilidad–, pero también batata, ñame, mapuey, ocumo, apio, encontrándose también musáceas y frutales.

De esta forma se configuró un patrón alimentario en el que raíces y tubérculos vernáculos formaban parte de la alimentación diaria, ofreciéndose en diferentes preparaciones o simplemente hervidos o asados servidos en ensaladas o como acompañantes. En el último tercio del siglo XVIII, Joseph Luis de Cisneros se refiere a la variedad de los mismos en las hermosas sementeras cultivadas por los habitantes de la provincia de Caracas,

> Las infinitas raíces que en todo el año produce este terreno de ñamez, mapueyes, ocumos, lairenes, batatas, apios, papas, y frutas, como son plátanos, dominicos, cambures, aguacates, piñas, chirimoyas, guayabas, papayas, mameyes, nísperos, membrillos, manzanas, higos, uvas, cocos, hicacos, sapotes, anones y otras muchas, aunque agrestes, son de gran utilidad para las familias que las cultivan.[11]

También eran condumios presentes en las mesas andinas, en las cuales incorporaban los tubérculos propios de los pisos más altos de Mérida; en los llanos, en las "charas" de oriente (choza rodeada por un huerto) en las que se producían verduras, hortalizas y frutas; en los sembradíos ubicados en los valles centro-occidentales, en los que según el informe escrito por José Lorenzo Ferrer en 1745, se "produce verduras de quantas especies ay."[12]

3. Los "cultivos olvidados"

Estos registros demuestran su importante presencia en las dietas de la población venezolana hasta inicios del siglo XX, pero su progresiva desaparición en nuestras mesas y recetarios a partir de los años cuarenta, determinó que fuesen calificados por la FAO como "Cultivos olvidados" ya que no obstante la calidad de sus nutrientes, versatilidad de sus componentes y posibilidades de uso en la industria alimentaria, cayeron en desuso afectados

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

por la represión cultural de sus formas de consumo o por el desconocimiento de las prácticas agroecológicas adecuadas de su cultivo, reduciéndose a los márgenes de la agricultura familiar y de subsistencia.

Ciertamente, hacia mediados del siglo XX se registra en las estadísticas una disminución de la producción y consumo de este rubro, que se hace especialmente notoria entre 1950-1970. Esa reducción en las cifras, se aprecia claramente en los cambios en los hábitos alimentarios de la población, muy especialmente de la que habita las zonas urbanas, comenzándose a desconocer sus calidades y potencialidades, resultando prácticamente subutilizados.

Ese paréntesis de desatención y olvido, experimentó algunas fracturas durante los años noventa a propósito del reposicionamiento de la cocina venezolana como consecuencia de varios factores y, muy especialmente, de las iniciativas de jóvenes cocineros que comenzaron a incorporar, entre otras, algunas preparaciones con base en tubérculos en la mesa pública de mantel largo. La severa crisis agro-alimentaria que la sociedad venezolana ha venido experimentando en los últimos veinte años, y muy especialmente a partir del 2012, ha impactado claramente en lo "que comen y cómo comen" los venezolanos, desencadenándose, entre otros efectos, un aumento en los niveles de desnutrición aguda (especialmente entre los grupos más vulnerables, niños, embarazadas, enfermos crónicos y ancianos) que incluso ha sido reconocido, muy a su pesar, por algunas fuentes oficiales, agravados por la escasez de víveres y las consecuencias de una hiperinflación que remarca el acceso desigual a los alimentos.

Estos perversos efectos se evidencian diariamente en las mesas de los hogares venezolanos, en las cuales, dados los altísimos costos, se han abandonado varios condumios tradicionales que, hoy no es posible preparar, generalizándose los platos "mono-cromáticos" dada la ausencia reiterada de proteínas animales, hortalizas y frutas. Como en otros tiempos de la historia republicana, los cultivos propios de la agricultura conuquera (tubérculos, musáceas, maíz, lechosas y otras frutas) ocupan un lugar importante en el consumo doméstico, servidos en diferentes preparaciones acompañados del casabe, pan ancestral, que en el medio urbano ha diversificado sus usos y presentaciones y de los populares granos con los cuales, emulando la herencia africana, se hacen hoy masas, croquetas y hamburguesas. La exclusión de las proteínas, lácteos y frutas, evidencia cómo la combinación maíz/casabe/granos/plátanos/tubérculos/papelón/carbohidratos, característica del régimen alimentario criollo, sobrelleva la crisis alimentaria de los venezolanos.

4. El repertorio de raíces y tubérculos

Si pasamos revista a nuestra despensa originaria, encontraremos la producción y consumo en las tierras cálidas, de yuca, batata, ñame (mapuey), ocumo, lairén, guapo, capacho o pericaguara y en las frías, de papas, apio, oca, rubia y cubio.

Comencemos por la Yuca, *(Manihot sculenta)* raíz tuberosa de origen amazónico, magnífica fuente de energía, gracias a su composición rica en carbohidratos, fósforo, hierro y vitamina B y K, minerales, magnesio y potasio. Se le considera la fuente de almidón más barata y con escaso contenido lipídico, entrañablemente ligada a nuestro proceso sociohistórico, de fácil producción a lo largo del territorio, adaptabilidad y gran versatilidad en sus usos. La yuca está asociada a quizás el más antiguo de nuestros panes ancestrales: el casabe de amplia difusión en la cuenca amazónica, el caribe, la costa atlántica de Mesoamérica.

El Ñame, *(Dioscorea spp)* perteneciente a la familia de las *Dioscoreaceae* está representada por entre 6 y 9 géneros e incluye entre 600 especies procedentes de las zonas tropicales del Sur de Asia, África Occidental, China y América del Sur.[13] El Ñame (*Dioscorea rotundata* propia de África occidental *y la Dioscorea Alata* muy cultivada en el sureste asiático, vinieron a nuestro país a través de la presencia de la población negra esclavizada. La especie originaria de la América tropical es la *Dioscorea Trífida L.*, que en nuestro país recibe el nombre de *Mapuey*[14] y de *Aje* en Cuba. Se presenta tanto en color blanco como morado y se produce especialmente en el oriente del país. Conviene señalar que el mayor rendimiento y más alto contenido de proteínas y minerales, se encuentra en el mapuey morado. El ñame no sólo ha estado vinculado a la esfera alimentaria, sino que también ha sido de importante utilidad en el área farmacéutica.

El Ocumo blanco, (ocumo criollo) *Xanthosoma Sagittifolium* es una A*raceae* especie nativa de América tropical, que recibe en la región caribeña otros nombres como malanga, yautía, cocoyam. Requiere de suelos cálidos y bien drenados, aunque también puede soportar las sequías. Constituye un típico cultivo de subsistencia. En su composición posee un 15- 39% carbohidratos, 2.3% proteína y 70-77% agua, su valor nutritivo es comparable con el de las papas y de mayor digestibilidad. En algunas zonas del país suelen consumirse también sus hojas.

El Guapo, *Maranta arundinacea* es originario de la cuenca del río Orinoco en las selvas tropicales húmedas y se produce también en las cer-

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

canías de Caripe. Sus rizomas son ricos en almidón, de los cuales se obtiene "harina de guapo" con la cual se elaboran alimentos para niños, ancianos y regímenes especiales. Se produce en conucos familiares, particularmente en la zona oriental del país y en las sabanas llaneras. Se le conoce también como Maranta, Sagú o planta obediente y en Florida (EEUU) como "Arrowroot" (arrurruz) con cuyo almidón se obtiene un producto espesante, libre de gluten, que se utiliza en la elaboración de sopas, postres, mermeladas, salsas, panes, pasteles y guisos.

La Batata, Ipomoea "batatas" es una raíz que posee un sabor dulce y un color que varía entre blanco y anaranjado. Posee altas reservas de betacarotenos y compuestos fenólicos con gran actividad contra los radicales libres. Es rica en vitamina C y E, calcio y manganeso. Su contenido de carbohidratos es mayor que el de la papa blanca y contiene más almidones complejos y azúcares. No posee grasa. No sólo es atractiva por sus cualidades organolépticas sino por su color y múltiples posibilidades de elaboración desde la simple cocción hasta panes, chips, postres, buñuelos. Investigaciones recientes acerca de su evaluación sensorial y características nutricionales, demuestran que las harinas de batata cocidas pueden ser utilizadas como espesante y fuentes de carbohidratos en la elaboración de bebidas, por ejemplo, con sabor a chocolate, indicadas para regímenes especiales. "El uso de esta fuente de carbohidratos en la formulación de este tipo de alimentos puede diversificar su utilización en la industria de alimentos y por ende disminuir la pérdida postcosecha de este tubérculo."[15]

El Lairén (Lerén), *Calathea allouia* es un rizoma de consumo ancestral cuyo cultivo ha caído en creciente abandono en nuestro país, quizás entre otras razones, por contar con un ciclo vegetativo muy largo que se extiende hasta 12 meses y por haber sido sustituido por otros condumios en los hábitos alimentarios populares. Está asociado a la agricultura de subsistencia, requiere de pleno sol y suficiente agua. Es un cultivo amazónico, difundido en el oriente del país y en las adyacencias de los ríos en la zona central, tiene un extraordinario sabor, una gran blancura y una textura crocante muy particular. Rico en almidón y aminoácidos.

Capacho o pericaguara, Canna *indica* es un rizoma de posible origen sudamericano y que aparece reflejado en las investigaciones arqueológicas de las comunidades originarias del oriente venezolano. Del rizoma de la planta ornamental conocida como "capacho",

se obtiene el almidón de Achira, considerado de excelente calidad, con el cual se elaboran panes, atoles, bizcochos, galletas, pastas. Se le conoce con otras denominaciones como zulú, achira, achera, biri, chisgua, risgua, cucuyús.

Entre los tubérculos andinos, se encuentra en primer lugar la Papa, *Solanum Tuberosum,* y muy especialmente, las papas criollas de año, nativas de Mérida (Gavidia, Mucuchíes) y zonas altas de Trujillo, en lo que se llama el sistema altoandino de la papa. En los Andes venezolanos se han registrado 34 variedades de papa, que exhiben formas exóticas, colores llamativos e interesantes propiedades organolépticas. En estas últimas décadas se ha iniciado un proceso de recuperación de estas papas nativas y de otros tubérculos de tierra fría. Proceso que incluye la investigación de variedades, recuperación de la semilla y de la forma de manejo de los cultivares. Las papas tienen abundantes micronutrientes, sobre todo vitamina C, hierro, vitaminas B1, B3 y B6 y otros minerales como potasio, fósforo y magnesio, folato, ácido pantoténico y riboflavina y además aporta muy poca grasa.

El Apio criollo o arracacha, *Arracacia xanthorrhiza*, es rico en carbohidratos y fibras, Vitaminas B y C, calcio, hierro y fósforo. Se presume que su cultivo y consumo precedió históricamente a la papa, resiste muy bien las lluvias y su mayor calidad se consigue en los sembradíos ubicados al oriente de los Andes.

Como bien señala Laura López[16],

> …cubios, rubas e ibias hacen parte de una trilogía de tubérculos que ha alimentado durante milenios a las poblaciones del altiplano cundiboyacense, especialmente en las zonas medias y altas de las montañas, entre los 2.300 y 4.000 msnm, razón por la cual la gente la conoce como comida de primera, comida de antigua o comida de indios (…) Tradicionalmente, las hojas de rubas y cubios se consumen en ajíes, sopas, piquetes y puntales, aunque recientemente se han incluido hojas y tubérculos en la preparación de encurtidos, postres, fritos, bebidas lácteas, así como en usos industriales y medicinales.

Del país vecino estos cultivos se extendieron a las zonas de páramos y subpáramos en nuestro territorio, donde desde tiempos ancestrales, los consumían nuestras comunidades indígenas y hoy siguen estando presentes en una agricultura de ladera en unidades familiares cordilleranas, que ofrecen

cosechas de ciclo corto, sus requerimientos de suelo, así como las prácticas de cultivo son semejantes a las de la papa, junto a la cual suelen sembrarse.

La Ibia (cuiba, quiba, oca), *Oxalis tuberosa*, cultivo endémico de los Andes, cuyo centro de origen pudo ser la región altiplánica peruano-boliviana, donde se encuentra su mayor diversidad. Se ofrece en diferentes colores, rosada, amarilla y roja. Posee oligoelementos, vitaminas y micronutrientes y se utiliza en la elaboración de chichas, sopas y mermeladas y en una preparación ancestral andina la *pachamanca*.

El Cubio, *Tropaelum tuberosum* es un tubérculo que se cultiva por encima de los 2.400 mts., intercalándose con la papa y contribuyendo a su preservación gracias a las propiedades antioxidantes, antibióticas e insecticidas que posee. A veces, presenta un sabor un tanto anisado y constituye un importante ingrediente en algunas de las gastronomías regionales colombianas, como en el caso del "cocido boyacense."

La Ruba, olluco, ulluco, papa lisa, *Ullucos tuberosus* se considera originaria de los Andes Colombianos y endémica de la región andina, donde está muy extendida. Sus colores van de naranja, morado, rosado, verde claro hasta el blanco, dada su alta perecibilidad sus tubérculos se conservan mediante la congelación y deshidratación y culinariamente suelen prepararse en sopas o como guarnición y en conservas, también son comestibles sus hojas.

5. Tubérculos estratégicos

Este breve recorrido a lo largo de nuestro sistema alimentario, nos permite arribar a algunas consideraciones:

- Como bien ha sido señalado, las raíces, tubérculos y rizomas alimenticios forman el principal y más económico recurso energético en la dieta de los pueblos tropicales de América Latina, Asia y África. En nuestro territorio han jugado un importante papel en la configuración de los diversos sistemas alimentarios históricos regionales, vinculados a los patrones alimentarios de los sectores populares, de consumo básicamente doméstico y escasa utilización industrial. Constituyen una fuente muy importante de calorías, proteínas y fibras dietéticas, con la ventaja de que su

composición lipídica es prácticamente despreciable[17]. No obstante, lo cual han sido poco apreciados e incluso postergados por la culinaria académica y mediática y por la industria alimentaria.

- En la actualidad su papel se redimensiona, dadas las potencialidades nutricionales y agroindustriales de estos cultivos de cara a los nuevos desarrollos tecnológicos. De hecho, en las últimas décadas han sido considerados como materia prima de numerosos productos alimenticios, en particular por lo que se refiere a la elaboración de harinas compuestas en los países tropicales que no cuentan con el trigo como materia básica y están interesados en la búsqueda de alternativas libres de gluten. De esta forma, las harinas procedentes de raíces y tubérculos resultan insumos útiles en la confección de panes, galletas, tortas, pastas y otros alimentos.
- El ñame, ocumo y el mapuey, además de sus cualidades organolépticas y de la versatilidad de sus usos culinarios, constituyen recursos indispensables en la búsqueda del máximo aprovechamiento de nuestra despensa originaria, siendo además materias primas para la obtención de almidones y harinas[18]. Los almidones del ñame, mapuey, ocumo, apio o arracacha, con base en sus posibilidades nutricionales y agro industriales, así como en su baja digestibilidad, constituyen una alternativa de nutrientes e ingredientes funcionales en la elaboración de formulaciones alimenticias, además, de convertirse en una vía para el enriquecimiento con vitaminas y minerales, que pueda contribuir a resolver deficiencias en sectores de la población afectados nutricionalmente[19].
- Es importante señalar que algunas de estas raíces y tubérculos encuentran dificultades en los circuitos de comercialización, incluso, algunos de ellos como el lairén, guapo y capacho, resultan prácticamente desconocidos más allá de ciertos usos familiares y locales. Su condición de cultivos populares y tradicionales quizás ha influido en las escasas iniciativas de mejoramiento de su producción y reproducción así como en el limitado aprovechamiento de sus almidones y otras potencialidades.

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

6. Conclusiones

Conocer nuestra despensa no sólo es una alternativa indispensable para desarrollar una agricultura sostenible y restauradora de cara a las exigencias que plantea el cambio climático, es también un reconocimiento a la biodiversidad natural y cultural que habita nuestro territorio. En particular, es la constatación de nuestra presencia[20] en la Amazorinoquia, un espacio continuo que constituye el bosque tropical más extenso del mundo y una de las eco-regiones de mayor diversidad, centro de origen y domesticación de numerosos cultivos, de entrañable significación en el desarrollo de nuestras sociedades y culturas y de enormes potencialidades en la búsqueda de estrategias actuales y futuras basadas en la protección de la etno-bio-diversidad del territorio amazónico y de Suramérica.

En fin, es una invitación a reencontrarnos con estos alimentos que crecen bajo tierra, explorar sus sabores y posibilidades y a celebrar una vez más nuestra maravillosa despensa.

Notas

1 Fundadora del Área de Docencia e Investigación "Antropología de los Sabores" y Coordinadora del Diplomado "Alimentación y Cultura en Venezuela" (UCV). Integrante de la Academia Venezolana de Gastronomía AVG (2013). Es Individuo de Número de la Academia Nacional de la Historia.

2 Ocarina Castillo D´Imperio: *La Despensa originaria en la mirada y voz de los Cronistas.* Caracas, Academia Nacional de la Historia, 2020. (Discurso de Incorporación a la Academia Nacional de la Historia)

3 Mario Sanoja: *Historia sociocultural de la economía venezolana. Catorce mil quinientos años de recorrido.* Caracas, Banco Central de Venezuela, 2011. p.118. (Colección Venezuela Bicentenaria)

4 Mario Sanoja: *Los hombres de la yuca y el maíz.* Caracas, Monte Ávila Editores, 1982. p.186.

5 Mario Sanoja: "Origen de las fachadas geohistóricas de Venezuela." en: *Boletín Antropológico,* 67 (Mérida, mayo-agosto, 2006), pp. 259-284. Disponible en: https://www.redalyc.org/pdf/712/71206704.pdf (Consultado: 11/04/2021, 6:00 pm)

6 Antonio Arellano Moreno: *Relaciones geográficas de Venezuela.* Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1964, p. 129. (Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 70)

7 Felipe Salvador Gilij: *Ensayo de historia americana. Tomos I y II.* Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1965. pp. 71-72. (Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 71 y 72)
8 Antonio Arellano Moreno: *Relaciones geográficas de Venezuela…* p. 184
9 Joseph Gumilla: *El Orinoco ilustrado y defendido*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1963. (Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 68)
10 Gastón Carvallo: *Proceso histórico de la Agricultura Venezolana.* Caracas, CENDES/Fondo Editorial Tropycos, 1995.
11 Joseph Cisneros: *Descripción exacta de la Provincia de Venezuela.* Madrid, Edic.G. Blázquez, Fundación BBVA Provincial, 2001. p.4.
12 Antonio Arellano Moreno: *Relaciones geográficas de Venezuela…* p. 371
13 *Diocorea Rotundata*, *D. Cayenensis*, *D. Ulbífera* , *D. Dometorum* son genuinas de Africa Occidental; *Dioscorea Alata* y *D. Esculenta* del Sur de Asia; *Dioscorea Opposita* y *D. Japónica* de China; *Dioscórea Trifida* de América tropical.
14 La voz mapuey se dice que es chaima y cumanagota
15 Ana Teresa Ciarfella, Milena A. Amundaraín y Elevina Pérez: "Evaluación física y química de los rizomas de guapo (Maranta arundinacea) y de galletas dulces preparadas con su harina" en: *Saber Revista Multisidisciplinaria del Consejo de Investigación de la Universidad de Oriente*, 2 (Cumaná, abril-junio de 2013), pp. 210-217. Disponible en. https://www.redalyc.org/pdf/4277/427739462011.pdf. (Consultado: 11/04/2021, 6:00 pm)
16 Laura López Estupiñán: "Ibias, cubios y rubas. 10.000 años alimentando gentes de los Andes" en: *Arqueología y Patrimonio*, 1 (Bogotá, septiembre de 2019), pp. 33-41.
17 Álvaro Montaldo: *Cultivo de raíces y tubérculos tropicales.* 2 ed. San José de Costa Rica, Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, 1991
18 Álvaro, Montaldo: *Cultivo de raíces y tubérculos tropicales.* San José de Costa Rica, Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, 1972.
19 Lizet Bou Rached, Consuelo M. De Vizcarrondo, Alicia M. Rincón, y Fanny Padilla: "Evaluación de harinas y almidones de mapuey (Dioscórea trífida), variedades blanco y morado" en: *Archivos Latinoamericanos de Nutrición,* 4 (Caracas, diciembre, 2006), pp. 375-383. Disponible en: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222006000400010&lng=es&nrm=iso (Consultado: 30/07/2021, 3:00 pm)
20 Junto a Colombia, Brasil, Bolivia, Ecuador, Guyana, Surinam y la Guayana Francesa.

Fuentes

Bibliográficas

Libros

Arellano Moreno, Antonio: *Relaciones geográficas de Venezuela.* Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1964. (Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 70)

Castellanos, Juan de: *Elegías de varones ilustres de Indias.* Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1962. (Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 57)

Castillo D´Imperio, Ocarina: *La Despensa originaria en la mirada y voz de los Cronistas.* Caracas, Academia Nacional de la Historia, 2020. (Discurso de Incorporación a la Academia Nacional de la Historia)

Carvallo, Gastón: *Proceso histórico de la Agricultura Venezolana.* Caracas, Venezuela. CENDES/Fondo Editorial Tropycos, 1995.

Cey, Galeotto: *Viaje y descripción de las Indias, 1539-1553*. Caracas, Fundación Banco Venezolano de Crédito, Biblioteca Nacional, Embajada de Italia, 1995, Colección V Centenario del Encuentro entre dos mundos 1492-1992; 1498-1998.

Cisneros, Joseph: *Descripción exacta de la Provincia de Venezuela.* Madrid, Edic.G. Blázquez, Fundación BBVA Provincial, 2001.

Federmann, Nicolás: *Historia indiana. Seguida del itinerario de la expedición.* Madrid, Academia Colombiana de la Historia, 1958.

Gilij, Felipe Salvador: *Ensayo de historia americana. Tomos I y II.* Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1965. (Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 71 y 72)

Montaldo, Álvaro: *Cultivo de raíces y tubérculos tropicales.* San José de Costa Rica, Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, 1972.

_____: *Cultivo de raíces y tubérculos tropicales.* 2 ed. San José de Costa Rica, Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, 1991.

Sanoja, Mario: *Los hombres de la yuca y el maíz.* Caracas, Monte Ávila Editores, 1982.

_____: *Historia sociocultural de la economía venezolana. Catorce mil quinientos años de recorrido.* Caracas, Banco Central de Venezuela, 2011. (Colección Venezuela Bicentenaria)

Hemerográficas

Artículos en revistas y boletines

Anchundia, Miguel Ángel y Elevina Pérez: "Características nutricionales y evaluación sensorial de una bebida elaborada con harina de batata para personas con fenilcetonuria. Nutritional characteristics and sensory evaluation of a

drink made with sweet potato flour for people with phenylketonuria" en: *Agroindustrial Science,* 1 (Trujillo, enero-junio, 2018), pp. 15–19. Disponible en: http://revistas.unitru.edu.pe/index.php/agroindscience (Consultado: 30/07/2021, 3:30 pm)

Bou Rached, Lizet, Consuelo A. De Vizcarrondo, Alicia M. Rincón, y Fanny Padilla: "Evaluación de harinas y almidones de mapuey (Dioscórea trífida), variedades blanco y morado" en: *Archivos Latinoamericanos de Nutrición,* 4 (Caracas, diciembre, 2006), pp. 375-383. Disponible en: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222006000400010&lng=es&nrm=iso (Consultado: 30/07/2021, 3:00 pm)

Ciarfella, Ana Teresa, Amundaraín, Milena A. y Elevina Pérez: "Evaluación física y química de los rizomas de guapo (Maranta arundinacea) y de galletas dulces preparadas con su harina" en: *Saber Revista Multisidisciplinaria del Consejo de Investigación de la Universidad de Oriente*, 2 (Cumaná, abril-junio de 2013), pp. 210-217. Disponible en. https://www.redalyc.org/pdf/4277/427739462011.pdf. (Consultado: 11/04/2021, 6:00 pm)

López Estupiñán, Laura: "Ibias, cubios y rubas. 10.000 años alimentando gentes de los Andes" en: *Arqueología y Patrimonio*, 1 (Bogotá, septiembre de 2019), pp. 33-41.

Sanoja, Mario: "Origen de las fachadas geohistóricas de Venezuela" en: *Boletín Antropológico,* 67 (Mérida, mayo-agosto, 2006), pp. 259-284. Disponible en: https://www.redalyc.org/pdf/712/71206704.pdf (Consultado: 11/04/2021, 6:00 pm)

Electrónicas

FAO. *Cultivos marginados otra perspectiva de 1942. Producción y Protección Vegetal*, 26. Roma, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Editado por J. E. Hernández Bermejo y J. León, 1992. Disponible en: http://www.fao.org/3/t0646s/t0646s.pdf (Consultado: 22/07/2021, 4:00 pm.)

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

Naudy Trujillo Mascia[1]
Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado
Barquisimeto-Venezuela
naudytrujillomascia@gmail.com

Nº 52
Revista de Historia, Año 26, Julio-Diciembre, 2021

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.

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

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 *Autralopithecus*, 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 anatomo-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, gonobos, 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 mas 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

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

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 salvajes[12] 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 "…

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

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.

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 diseminación[15] de las especias 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; manteca[17] 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 aborigen.

A la postre, en áreas donde no pudo consolidase 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 proponiendo[20] que, con base en las tesis de Ramón Tovar[21] 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 cuando[23] 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

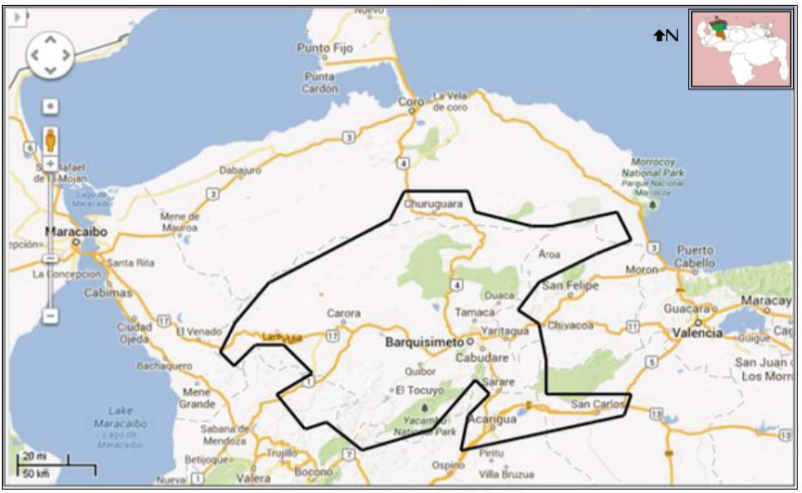
Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

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 influencia[24] 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.

REGIÓN GANADERA BARQUISIMETO



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 aborigen fueron complementados con el trigo y la avena, cultivos traídos de Europa, conjuntamente

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

> 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 culinario[34] 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 extractivas[36] en espacios no limitados[37] lo que permitió el cimarronaje[38] 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 caraotas 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 hilada[40] 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 espinazos[42] que deriva claramente según los entendidos del *Cocido Español,*[43] el *Mondongo de Res o de Chivo*, versiones criollas de los callos madrileños[44] 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 homólogas 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 braciole, 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 extrajera 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 estadounidense[52] 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 gourmet[54] 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 preparado[56] 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.

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

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 richeses" 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 *Pecŏra*, como también se conocen las oveja en latín e italiano y de donde viene *Pecorino*, es decir relativo a la oveja.

10 Grandes estrategas 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 Aborigen.* Estocolmo, Ediciones Abya-Yala, 1994, p. 50. (Libro de Ponencias del 48° Congreso Internacional de Americanistas) (Colección Biblioteca Abya-Yala # 25)

14 *Ibíd*. 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-diciemnbre 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 *Ibíd.* 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 *Ibíd.* 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/RCPP172/172_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 richeses" 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/colloqpapers/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-diciemnbre 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 de1995), 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 Pecuario*, 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

"Hacer el cacao." Manuales de cultivo, trabajo y cotidianidad. Venezuela (Siglos XVIII-XIX)

Neller Ochoa[1]
Fundación Friedrich Ebert
Caracas-Venezuela
nellerochoa@gmail.com

Resumen

El cacao marcó el desarrollo venezolano durante el siglo XVIII y gran parte del XIX. Su cultivo, la sociabilidad presente en la hacienda, y la mano de obra, primero esclava y luego libre, fueron ejes estructurantes de la sociedad. Por ello consideramos importante revisar una serie de instrucciones y manuales de cultivo surgidos en este período, que dan muestra del estado de la economía y la técnica, sí, pero también de la cultura propia de la sociedad del cacao.

Palabras clave: Hacienda, cacao, manual, esclavitud.

"Make cocoa". Cultivation, Work and Everyday Manuals, Venezuela (18th-19th Centuries)

Abstract

Cocoa marked Venezuelan development during the 18th century and much of the 19th century. Its cultivation, the sociability present in the hacienda, and the labor force, first slave and then free, were the structuring axes of society. For this reason, we consider it important to review a series of instructions and cultivation manuals that emerged in this period, which show the state of the economy and the technique, yes, but also of the culture of the cocoa society.

Keywords: Hacienda, Cocoa, Manual, Slavery.

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

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

1. Introducción

Un 3 de septiembre de 1881, Antonio Guzmán Blanco decretó el 24 de julio de 1883 como día de fiesta nacional. El "Ilustre Americano," tantas veces comparado con Simón Bolívar, no podía desperdiciar esta oportunidad. Se cumpliría un siglo del natalicio del Libertador, fecha redonda y propicia para afianzar una política de memoria iniciada en el "Septenio." Su ego lo deseaba, pero también un proyecto tambaleante que pronto requeriría de una "Aclamación." En el marco de estas celebraciones debía llevarse a cabo la inauguración de una *Exposición Nacional* que diese: "una idea la más exacta posible del estado actual de Venezuela y de su adelanto progresivo en sus distintas épocas, desde el siglo pasado."[1] La fecha estipulada fue el 2 de agosto de 1883.

Casi dos años tendría aquella Junta Directiva, encabezada por Antonio Leocadio Guzmán y Arístides Rojas, para representar con objetos, escenografías y discursos, la inserción de Venezuela en el sistema capitalista mundial. Un inventario de recursos y potencialidades que atrajera capitales extranjeros y diera la impresión de progreso al concierto de las naciones. Uno de los grandes promotores y cronistas de esta exposición fue el alemán Adolf Ernst, llegado a Venezuela en 1861. Fundador del Museo Nacional y del estudio sistemático del positivismo en el país, comprendía la importancia de estos eventos en la dinámica mundial, pues había coordinado la representación venezolana en las exposiciones de Viena (1873), Bremen (1874), Santiago de Chile (1875) y Filadelfia (1876). Un movimiento que había empezado en 1851 con el Palacio de Cristal de Hyde Park, y que tendría su cúspide en 1889 con la inauguración de la Torre Eiffel en París."[2]

Si los objetos de Bolívar entraban en la escena, no menos un producto que colocó al país en el orbe. En la crónica de Ernst puede leerse: "Antigua y bien merecida es la fama del cacao de Venezuela que ocupa uno de los primeros puestos en los mercados de Europa;"[3] por ello se pudieron ver a lo largo de la muestra ejemplares de diferentes haciendas y estados, como el cacao de Carúpano de José Franceschi, el de la Hacienda "El Portete" en Choroní y los granos de la Hacienda Chuao, propiedad de la Universidad Central,[4] entre otros.

Sin embargo, Ernst hace una reflexión muy interesante: "La literatura relativa al cultivo del cacao en Venezuela es muy escasa."[5] El alemán habla de un breve trabajo existente en las *Memorias de la Sociedad de Amigos del País*, de mayo de 1834; también reseña la obra *El Agricultor Venezolano* de

J.A. Díaz de 1861, así como "algunos artículos de poca importancia [que] salieron de vez en cuando en los periódicos del país". Asimismo nombra las anotaciones que Humboldt y Depons hacen sobre el fruto, así como unas cuantas hojas en la obra *Economie Rurale* de Boussingault, y *Tropical Agriculture* de P.L. Simmonds.

¿La escasa sistematización y reflexión sobre el cultivo y beneficio del cacao pudo haber influido en su declive como primer producto de exportación, o fue una mera consecuencia del mercado mundial? No sabemos si Ernst se hizo esta pregunta, y aunque se dedicó con mayor esfuerzo al estudio del café, la falta de conocimiento progresivo y estructurado sobre cualquier materia agrícola le preocupaba. Vale recordar que la inserción de Venezuela en el comercio internacional fue "…a través de la exportación de dos productos tropicales entonces de muy escasos requerimientos tecnológicos en la fase de producción: cacao y café…"[6] limitados por la falta de brazos, inversión, tecnología y caminos, y atados a los ruletescos vaivenes del mercado mundial. El estado del arte cercano a la *Exposición* era el siguiente:

> En 1881 á 1882 salieron 5.259.744 kilogramos [de cacao], valor B.8.302.712, repartidos así: para Francia: 3.403.761 kilogramos; para Alemania: 200.818; para Inglaterra 76.727, para los Estados Unidos del Norte 135.200, para España 802.690; para otros países: 640.548 (Memoria de Hacienda, 1883, página 550). En el año de 1882 á 1883 la exportación fue de 6.498,229 kilogramos, valor B. 9.955.344 (Memoria de Hacienda, 1884, página 613.)[7]

A pesar de estas cifras, que lucen imponentes si las comparamos con la actualidad, para 1860 "el café llegó a representar el 60% de las exportaciones, mientras que el cacao solo el 6%,"[8] tendencia que comenzó entre finales del siglo XVIII y comienzos del XIX, marcando el inicio del ciclo que movería la economía decimonónica.

El proceso de fundar una hacienda, beneficiar el producto y dosificar la mano obra, se alimentó de la experiencia cotidiana y la tradición, pero también de un conocimiento teórico presente en manuales que fueron discutidos por algunos hacendados venezolanos durante los siglos XVIII y XIX. Aunque no se refiere estrictamente al cacao, la obra de Gabriel Alonso de Herrera, de 1513 y que lleva por título *Agricultura General*, "fue reeditada doce veces, y encontramos una de sus ediciones dieciochescas, la de 1777, en la biblioteca de Juan de Vegas Vertodano, vecino de Caracas y dueño de haciendas."[9] Otro clásico que despertó el interés de la clase hacendada en

medio del fragor ilustrado, que amén de la libertad y la igualdad, buscaba incrementar la productividad y adelantar los métodos agrícolas, fue el *Curso completo o diccionario universal de agricultur*a, del botánico francés Juan Francisco Rozier, que a decir de las Actas del Real Consulado entre 1808 y 1810 "lo solicitaban urgentemente."[10] El afán de instruir al labrador y tecnificarlo se vio afectado por el inicio de las hostilidades independentistas, que hicieron del saqueo y el secuestro de haciendas medio y fin de su causa.[11] Los restos de la patria podían seguirse con el humo de las cosechas quemadas, los almacenes robados, y las esclavitudes y peones dispersos, ciclo destructivo que se reactivará entre 1840 y 1860.

2. "El buen plante da un buen árbol." El cacao y su cultivo en la obra *El Agricultor Venezolano o Lecciones de agricultura práctica nacional* de J. A. Díaz (1861)

Este libro publicado por José Antonio Díaz en 1861, gracias a la Imprenta Nacional de M. de Briceño, no es en sí mismo un manual para el cultivo del cacao. Constituye una obra de largo aliento, fruto de muchos años de experiencia en el tema agrícola, que vio su nacimiento en un momento álgido de la política venezolana. La inestabilidad producto de la llamada *Guerra Federal* (1859-1863), lleva a un José Antonio Páez sacado del retiro a la presidencia ese mismo año, con la finalidad más de negociar que de vencer. Pero Díaz es incansable, y al igual que su hermano Ramón Díaz, quien junto a Rafael María Baralt, recopila los hechos históricos más significativos del país en su *Resumen de la Historia de Venezuela,* sabe que para crear la nación, primero hay que inventariarla. Por ello aglutina métodos, experiencias, cifras, recetas y todo lo que considere necesario para "dejar en nuestras lecciones un escrito que hiciese prosélitos al campo, y si no para hoy para más adelante, restableciese la moral perdida, por las continuas revueltas políticas que no han cesado de turbar el orden público por una larga serie de años."[12] En el discurso que abre el texto, fruto de la invitación que los Directores del Colegio de Santo Tomás de Caracas le hicieron para dirigir una cátedra de Agricultura en 1858, no pierde tiempo en destacar los vicios que atentan contra el campo venezolano, pero también en destacar la excesiva feracidad[13] que a su entender caracteriza el suelo patrio.

Para Díaz, el cacao es una planta indígena que se encontraba silvestre en los bosques de nuestra zona cálida, usada como moneda y alimento, y que luego del proceso de conquista se hizo muy popular en Europa. Segui-

damente escribe sobre la Compañía Guipuzcoana, establecida en 1728 por decreto Real en Venezuela, y de sus efectos, dado que "bajó el precio de la fanega a cuarenta y cinco pesos…"[14] cuando antes de su arribo se calculaba en ochenta. En esta sección que lleva por nombre "El cacao," se destaca el nocivo efecto que tuvo la guerra de independencia sobre el beneficio de este fruto, así como el furor en la plantación de café a comienzos del siglo, que llevó a muchos hacendados a cometer el error de destruir una "planta exclusiva más valiosa, para sustituirla con otra inferior."[15] El autor aboga por el cultivo del cacao, más cuando su consumo interno es importante. Valga destacar que el "chorote," bebida a base de cacao y papelón, hacía las veces hasta bien entrado el siglo XIX, de lo que hoy el café en todos los hogares venezolanos.[16]

Geográficamente, ubica los mejores suelos para el beneficio del cacao en los litorales que van desde la boca del río Unare hasta la del Yaracuy, haciendo especial mención en La Guaira, Puerto Cabello, valles del Tuy y Orituco. Territorios que abarcan las bien conocidas denominaciones "Costa a la mar abajo" y "Costa de la mar arriba," presentes en no pocos documentos coloniales al momento de hablar del fruto.

Para Díaz es muy importante describir. Quiere dibujar cada uno de los procesos, algo que se nota en la sección denominada "Descripción de la planta," donde se van explicando esquemáticamente la conformación de un árbol de cacao desde su nacimiento hasta su madurez. Allí se habla de la raíz, el porte, las flores y el fruto. Sobre este último ofrece una explicación bastante curiosa de una mazorca de cacao, y del cuidado que debe tener su recolector para determinar el grado de madurez:

> Variable en su color: es al principio verde, después se vuelve pálido o amarillo en su madurez: unas veces es rojo o morado, y por grados va poniéndose más pálido: otras, después de una mezcla confusa de rojo y amarillo, los colores se despliegan formando un rojo variado o amarillo oscuro; y otras, en fin, se matizan de verde y de blanco, adquiriendo, por último una especie de amarillo: termina al tiempo de su madurez en un rojo oscuro salpicado de puntos amarillentos.[17]

Señaladas estas propiedades físicas, Díaz pasa a otro apartado que lleva por nombre "Cultivo del cacao," donde habla sobre la preparación del terreno, los almácigos de cacao, los riegos, la formación del árbol y las observaciones sobre el incremento y producción del mismo.

El terreno debe ser sílico y cargado de humus, y cualquiera que sea su situación requiere "ser fácilmente regado, porque la planta apetece vivir en una moderada pero constante humedad…"[18] Una vez seleccionado el sitio donde se va a sembrar, se procede a la roza y la quema, para luego establecer los ahilados de oriente a poniente. Los ahilados, futuras calles vegetales dentro de la plantación, deben establecerse por estacas, bien sea en triángulo o en cuadro. Según Díaz: "La ahiladura al triángulo es preferible en la plantación, porque quedando los árboles equidistantes, se aumenta su número en una séptima parte, formando cinco calles en un punto de partida, en lugar de las cuatro que da el cuadro…"[19] Aunque no descarta el ahilado en cuadro, por dejar mayor espacio entre matas y obtenerse mayores beneficios con los frutos menores, de gran importancia mientras la plantación alcanza su madurez. Acto seguido se planta la primera sombra, consistente en matas de plátano, y de forma paralela los bucares, cuyo semillero debió hacerse seis meses antes.

Los tiempos en una plantación de cacao son más bien "tempos," que marcan el ritmo de su funcionamiento y desafían el orden cronológico. Cada proceso tiene su momento. La roza de bosque o de un ahilado viejo se hace en enero; se quema y ahila en marzo y entonces se hacen los almácigos de cacao para trasplantarlos en octubre, y para esta época se pone corriente el riego, por si fallaren o fuesen escasos las lluvias. Esas estacas que han marcado la ahiladura deben ser sustituidas por los almácigos, no sin antes volver a limpiar el terreno y sembrar maíz. Estas pequeñas plantas de cacao serán preparadas en un terreno aledaño, y su número debe duplicar al que se tiene pensado sembrar, pues el buen agricultor debe tenerlas siempre sobrantes. La delicadez de este retoño requiere que se tienda sobre él hojas de plátano, cambur o guanábana, y mientras se secan, van penetrando de forma gradual los rayos solares. Para Díaz es importante volver a recordar: "El buen plante da un buen árbol, más fructífero, de más larga vida y más resistente a los achaques y enfermedades, a que están menos expuestos que los árboles raquíticos."[20]

El texto recomienda que esta labor sea encomendada a un "peón inteligente," ya que la limpieza del terreno, la siembra de los almácigos y la clasificación de las plantas según la edad, requiere un gran cuidado. El desyerbo recomendado es de por lo menos cuatro veces al año, y luego que la sombra le crece a la plantación, bastan tres, repartidos en los meses de junio, septiembre y enero. Pero cuando ya la arboleda esté frutal, bastan dos en junio y octubre. La limpieza excesiva no es recomendable, dado que "la hacienda de cacao frecuentemente desyerbada no produce tanto como la que solo recibe dos limpias al año…"[21]

La resiembra constante de cacao y de sombra es fundamental para mantener la hacienda en buen estado. Cuando los árboles de sombra, en este caso los bucares, cierran y crean el ambiente que requiere la plantación, pero aún quedan espacios qué tapar, estos deben ser sustituidos con otra clase de árbol, como por ejemplo el aguacate, ya que el resiembro de un nuevo bucare bajo la sombra no le permitirá desarrollarse. Ese espacio verde y "natural" es hechura del hombre, es un nuevo paisaje: "Para fundar la hacienda, al igual que para hacer el conuco que llegó a formar parte de ella, era necesario destruir, arrasar con la mayoría de las especies vegetales que por siglos venían poblando la zona que nos interesa."[22]

Como el cacao requiere abundante agua, se recomienda erigir la plantación cerca de un río, y para canalizar efectivamente ese recurso, es menester construir una red de distribución o una acequia. Según Díaz solo se necesita el riego en los meses de enero a marzo, pero debe meterse agua y estar preparado ante cualquier sequía en otros meses del año. Vale destacar esta recomendación: "Para una sola hacienda, por grande o extensa que sea, le basta un cauce de media vara de ancho o media vara cúbica de agua, si la toma está inmediata, y tres cuartas si muy distante."[23]

La poda de los árboles de cacao es vital para su crecimiento, pues cuando este ha llegado a la altura de cinco cuartas, le salen brotes que hay que quitar inmediatamente. Lo mismo pasa con la sombra. Esta debe cortarse periódicamente para que no entorpezca la circulación del aire; por ello se recomienda que peones, caporales y hacendados siempre lleven un machete para limpiar fallas, brotes y la sombra antes expresada.

El riego abundante es fundamental, pero también el desagüe, ya que una exposición prolongada al agua puede pudrir las raíces. El riego debe hacerse luego de las cinco de la tarde para que el choque térmico con el suelo caliente no pasme las flores y embriones del cacao. Cabe señalar que el árbol comienza a fructificar a los cuatro años, alcanza su punto álgido a los ocho y se mantiene así hasta los quince y veinte años, momento en el que decae y puede morir a los cuarenta o cincuenta años, aunque todo esto depende de sitio y la fertilidad del suelo. Vida que transcurre entre dos cosechas bien marcadas a saber: San Juan en junio y Navidad en diciembre.

Otra de las secciones recibe el nombre de "Enfermedades, accidentes y animales dañinos al cacao." De lo primero que habla es de la "pasmazón," que se puede dar por dos fenómenos. El primero se refiere al estancamiento del agua en el terreno a causa de malos desagües, lo que ocasiona que el árbol bote su cosecha. El segundo es originado cuando se riega la planta con el suelo muy caliente. Por ello el autor recuerda: La falta absoluta de

humedad produce el mismo mal que el exceso. El árbol de cacao también es amenazado por manchas, gusanos, bachacos, pájaros, ardillas y monos. Algunas de las soluciones para ahuyentarlos van desde la oración hasta el ruido causado por olla y disparos.

Una vez recogido el fruto hay que beneficiarlo, por ello la sección "Casa de habitación y oficinas" adquiere mucha notoriedad. La fundación, cuando la sombra es incipiente al igual que las plantas, tal vez no requiera una estructura mayor a un rancho de paja para descansar, pero el crecimiento de la plantación exige otra edificación. Por lo tanto: "En la casa de habitación debe haber dos cuartos y dos corredores destinados al beneficio del cacao; los corredores han de mirar uno al Naciente y otro al Poniente, por lo que el cañón de la casa debe estar de Norte a Sur."[24] Estos corredores deben servir para extender el cacao en época de lluvia y pueda recibir el sol del Oriente en la mañana, y el del Occidente en la tarde. La confección de dos patios, uno de tierra para el cacao fresco, y otro enladrillado para el más seco.

Otro apartado del escrito habla sobre los "Cálculos." El costo de cinco mil árboles y su fundación durante los primeros cuatro años asciende a 4000 pesos, "y ya para el quinto año el primero y segundo ahilados producen para cubrir el primer cálculo, y por total resultado tendremos al fin un capital de veinte mil pesos que vale la hacienda adquirida con cuatro mil…"[25] así como una renta anual de 2000 pesos a partir del décimo año. Todo calculando la fanega en unos 25 pesos. Seguidamente, Díaz se dispone a profundizar sobre "La Cosecha," expresando que aunque el cacao fructifica todo el año, los momentos álgidos se dan entre julio y diciembre. Aquí debe operar el mayor cuidado, pues "del método y buen orden en los trabajos resultan la economía y la utilidad," por lo tanto los peones deben ir hilera por hilera y mata por mata, armados de ganchos muy largos llamados "desjarretaderas." La vista, el olfato y el tacto constituyen herramientas fundamentales en esta etapa, ya que se deben derribar las maduras, y el color del cacao no siempre da señales inequívocas. Las mujeres y los niños recogen las mazorcas en un canasto para luego apilarlas. El siguiente paso es el desgrano, para lo que se requiere forrar una superficie de terreno con hojas de plátano donde se colocarán los granos. El corte de la mazorca debe ser preciso y cuidando que no arruine su contenido.

El cacao fresco es pasado al desbabadero, cuarto donde los granos pierden el mucílago que lo recubre. Dicha fase es de gran trascendencia, ya que la fermentación ocurrida allí es responsable de los aromas y sabores que adquirirá el producto final. Al día siguiente y aprovechando el sol, se echa

en el patio de tierra y luego se pasa al de ladrillo, donde se rastrillará. Luego del primer día de sol se apila y se deja reposar dos días, entonces

> Entonces vuelve al patio de hormigón donde se ha esparcido tierra colorada, ladrillo molido o almagre: allí se echa el cacao, y se remueve para que perciba con igualdad la tierra; después de este segundo día en que solo se le darán cuatro horas de sol, se le dan dos o tres horas al siguiente, y si aún no queda bien seco se le da otro rato después.[26]

Cuando un grano de cacao está listo, su concha debe estallar al partirla, y su almendra no debe presentar ningún punto blanco, sino un morado oscuro. Aunque el texto presente estos procesos como automáticos y fluidos, el conocimiento y la coordinación sobre los mismos marcan la diferencia. Una fermentación deficiente arroja un producto mediocre, lo mismo que un secado excesivo o el exceso de humedad que pudiera ocasionar una lluvia imprevista.

Para J.A. Díaz el cacao trinitario, que a su decir tiene unos treinta años de haberse introducido, no iguala en calidad al criollo, a pesar de su corpulencia y resistencia a las enfermedades. Al final del artículo, el autor agrega algunas anotaciones producto de la experiencia del señor J.M. Rodríguez en su hacienda, la cual presenta un buen cacao en el mercado.

3. "Sobre el fomento y cultivo del cacao. Caracas, mayo 15 de 1834. Memoria de la Sociedad Económica de Amigos del País."

La producción de cacao entre 1834 y 1835 fue de 32.532[27] fanegas, es decir, aproximadamente 1.649.372 kilos. Debido a los heterogéneos conflictos políticos y sociales que recibirían el nombre de Revolución de las Reformas, la producción sufrió una caída notable si la comparamos con las 41.284 fanegas del año anterior. A estos problemas debía enfrentarse la *Sociedad Económica de Amigos del País* si deseaba generar el tan anhelado progreso. Esta agrupación de notables, establecida a finales de 1829, tenía sus orígenes en el empeño ilustrado europeo de finales del siglo XVIII, que buscaba establecer grupos que debatieran los temas más álgidos de la sociedad. Vale resaltar que "la Sociedad Económica de Amigos del País buscó transformar la sociedad venezolana a través de la difusión de los llamados `conocimientos útiles` provenientes de los países industrializados."[28]

Su primer presidente fue José María Vargas, y entre sus miembros se encontraban Valentín Espinal, Wenceslao Urrutia, Carlos Soublette, Francisco Javier Yánes, Francisco Rodríguez del Toro y Agustín Ibarra, entre otros. La escasez de mano de obra, financiamiento, vías de comunicación y las frecuentes revoluciones que ponían en vilo cualquier intento de estabilizar la vida económica, eran menciones frecuentes en las *Memorias* e *Informes* de esta organización. Algo que se ajusta a la descripción hecha por Pedro Briceño Méndez en 1828: "El mal principal de nuestra agricultura está en que ningún hacendado tiene nada, y para haber de coger su cosecha o limpiar su hacienda, tomas créditos a interés muy subido…"[29] Discusión que llegará a un punto álgido en 1834 con la promulgación de la ley del 10 de abril sobre libertad de contratos.

Para la *Sociedad* el fomento y cultivo del cacao era de primera necesidad. Sabían de su tradición y potencialidad, por ello arrancan su *Memoria* preguntándose: "¿Por qué orden de cultivo, y disposición podrá conseguirse que estas haciendas sean más durables, su fruto menos propenso a pasmazón y más copiosas sus cosechas?"[30] Para intentar ofrecer una respuesta, se habla sobre las desigualdades de los valles de la costa, pues algunas plantaciones están sujetas a regadío y otras no. La falta de agua es fatal para el cacao, pero su exceso también, por ello se debe "tener bien desaguada la tierra dándola sus cortes, recortes y sangrías según lo requiera el terreno." De la misma forma se requiere una mayor atención en el trasplante de los almácigos, pues cuanto más tiernos, mejor es su enraizamiento, pero también aumenta el riesgo. Aunque sugiere la siembra que se hace de grano, lo mismo que la sombra.

La poda de la plantación es otra actividad donde los labradores deben tener mucho cuidado. Algunos creen que haciendo estos desrames de forma intensa colaboran con una mejor cosecha, pero "aunque se verifique su intento por aquel primer año, quedan en adelante exhaustos los árboles y en un estado triste y lamentable que anuncia su próxima ruina."[31] Por ello se recomienda que los dueños de hacienda descarten a los mayordomos y peones que estén encaprichados con esta práctica tan común. Otro punto que influye en la duración y conservación del cacao es que se tengan limpias del gusano y otros insectos que lo ataca, pues abundan unos volantes, parecidos a un cigarrón de menor tamaño, que se comen los árboles tiernos, y en los más consistentes depositan gusanillos que lo dañan por dentro. Así el labrador celoso no ha de descuidarse en este punto, "expurgando sus árboles con frecuencia principalmente cuando aprietan los soles que los atraen prodigiosamente."

La *Memoria* pasa a explicar lo que considera "el orden del cultivo;" es decir, la simetría de los ahilados, la perfecta disposición de la sombra así como su calidad. Sin embargo, esto no es garantía absoluta contra las pasmazones, producidas en primera instancia por la temporada de lluvia que abarca los meses de noviembre, diciembre y enero. Pero este fenómeno se da también por otros factores que el agricultor sí puede remediar, como la distancia entre las siembras de cacao y la formación de la sombra, pues cuando esta es muy densa, se crea un ambiente húmedo y sombrío que impide la entrada del sol, aumentando el frío y las posibilidades de pasmazón.

Aunque la opinión de los labradores no es homogénea, la *Sociedad* propone un método. En los valles de arriba propensos a la lluvia, se recomienda sembrar el cacao a catorce tercias de distancia entre los árboles, ahilando en cuadro para que la arboleda quede más desahogada, caso contrario al ahilado en triángulo. En los valles de regadío donde las lluvias escasean como Santa Lucía o el Tuy, se recomienda la distancia de trece tercias entre un árbol y otro. En cuanto a la calidad de la sombra, expone que la del bucare llamado Anauco es la mejor, pero en terrenos donde este no se dé es menester sembrar el otro bucare que se nombra de peonía, y en terrenos arenosos donde ninguno de estos crezca, se recomienda la sombra del jobo.

A la pregunta de cuándo debe recogerse el fruto, la *Memoria* habla sobre la costumbre de los antepasados de recoger el fruto solo en menguantes de luna, ya abolida, y de la forma actual donde se recoge sin seguir estos parámetros. Así se recuerda que:

> inferían los antiguos por una necesaria consecuencia dos utilidades que les resultaban de hacer sus recolecciones en el tiempo de la menguante de la Luna. La primera la conservación del cacao en su ser como menos expuesto a corrupción y polilla (…) La segunda su mayor peso, y solidez como que tiene el sol menos humedad que desecar, y por consiguiente dejar el grano en todo su jugo…[32]

Este principio que se deriva del corte de madera parece no encajar con el razonamiento de la *Sociedad* en cuanto al fruto sazonado, primero porque este ya no necesita del jugo nutricio, y no importa la fase de la luna en que se coja. Igualmente, el cacao se pica aun siendo cogido en menguante si no se le aplican los preservativos adecuados. Por ello, a veces retrasar la recolección para esperar la fase lunar deviene en pérdidas. Esperar es perder porque:

> En tiempo cosecha dada ya la primera recogida, comienza el cacao a sazonarse desde los ocho días y aun antes: todo este que se viene más temprano

Nº 52
Revista de Historia, Año 26, Julio-Diciembre, 2021

> dentro de un mes está ya apasillado en las matas, al que se agrega el que pica el pájaro, pierde la ardilla, el que se lleva el mono, y el que roban tal vez los negros; pérdidas que al cabo de un año hacen algún objeto, las que se evitan al menos por la mayor parte ocurriendo el cosechero a su recolección cuando advierta que hay fruto sazonado, y este deberá ser el tiempo oportuno para hacerla sin esperar a otra circunstancia o diferencia de tiempo.[33]

Era un tema complejo que iba más allá de la razón científica o productiva, pues buscaba romper con una sociabilidad ancestral. Los ritos asociados a la siembra y cosecha del cacao, y la mano de obra esclava, fundamental en el establecimiento y desarrollo de la plantación, condujeron la cotidianidad de la misma. Una prueba de ello es que la festividad de San Juan Bautista esté íntimamente vinculada con una de las cosechas más importantes, que precisamente lleva el nombre del santo. También durante el primer decenio republicano se trató de regular los días de fiesta, ya que quitaban muchos días al trabajo.[34]

Otro flagelo sufrido, esta vez por los granos de cacao, es la polilla, que por las características aromáticas y oleosas del grano, la propician en cantidad. Para ello es necesario cerrar herméticamente el depósito donde se guarden los granos, no siendo una garantía absoluta, pues la luz y la humedad se cuelan por cualquier resquicio. Así, los especialistas de la *Sociedad* recomiendan rociar sal en polvo al suelo que ha de tocar el grano, y no en forma de salmuera que lo enmohece; igualmente se habla de trasladar los granos de un lugar a otro. Para la perfecta conservación del grano, hay que cuidar que sea puro y limpio, libre de la escoria que se produce en el proceso, especialmente del cocoso y el apasillado.

4. Manual para la siembra de cacao (1802)

"El considerable aumento y extensión que ha tomado el comercio de América con la libertad concedida por mi Augusto Padre (…) ha dado motivo á repetidas instancias de varias Ciudades y Puertos en solicitud de que se erijan algunos Consulados en aquellos Dominios…"[35] Así comienza la Cédula que erige el Real Consulado de Caracas el 3 de junio de 1793, institución que muestra los cambios acontecidos en la provincia por las reformas. Aunque este Consulado debía funcionar como un Tribunal Mercantil, sus alcances llegaron a los predios de la ciencia, la técnica y la productividad, abriendo las perspectivas de los hacendados.

Pero la necesidad de fomentar y dirigir las máximas ilustradas de finales del siglo XVIII a fines concretos y útiles para la sociedad, se puede rastrear en años anteriores. Tal es el caso del doctor Agustín de la Torre, Rector de la Real y Pontifica Universidad de Caracas, quien en su "Discurso Económico: amor a las letras con relación a la agricultura y el comercio (1790)," señala: "ninguna nación ha hecho progresos de consecuencias por las armas, por las artes, agricultura y comercio hasta que se ha entregado al indispensable cultivo de la ciencia."[36] Así, el Real Consulado albergó los debates técnicos y económicos necesarios para fomentar la producción agrícola, y sirvió para que una clase que pronto haría la independencia tuviera un ejercicio de poder concreto.

Este *Manual* escrito en 1797, gracias al empeño del Consulado para mejorar el cultivo y beneficio del cacao, contiene 38 capítulos bien delimitados, que van desde la selección del terreno, los parámetros para ahilar las futuras plantas, el establecimiento de las acequias para el riego, el control de las plagas, el desyerbo, hasta las formas de mantener y controlar la esclavitud, recurso de vital importancia en la plantación. Un censo elaborado en 1787, expresa que la mayoría de las haciendas de cacao se encontraban en la Cordillera de la Costa, pues "de las 1144 haciendas de la lista, 779, un 68%, se asentaban en esta región; y quizá una mitad del total de la provincia estaba situada en un diámetro de 80 km en torno a la ciudad de Caracas,"[37] datos que refrendaban en cierto modo los suministrados por Pedro José de Olavarriaga en su *Relación* de 1721.

Lo primero que se destaca es que el cacao requiere de mucha "finura" para su cultivo y beneficio, pues las atenciones que deben prestarse, desde el cuidado de los almácigos, hasta su secado y almacenaje, conllevan numerosas sutilezas. El *Manual* realiza también una descripción de un árbol de cacao en óptimas condiciones, para que sirva de referencia a los hacendados, mayordomos, peones y esclavos envueltos en la actividad:

> La perspectiva de este árbol no tiene duda de que es hermosa. Su altura, en terrenos fértiles, pero no muy ventajosos, será como de siete a ocho varas. Y su grueso, en la parte más inferior tendrá como una tercia de diámetro. Sus hojas como las ordinarias de otros, esto es, que comenzando con estrechez en la parte de que penden, terminan en la punta, del propio modo, pero en punta. Siendo su largo como de una tercia y a veces más si son medianos los arbolitos que las producen; más las comunes son como de una cuarta con una sexta de ancho, gruesas y fuertes en toda su extensión.[38]

La escogencia del terreno influye notablemente en la productividad de la hacienda, pero el "arte" puede hacer que fructifique y se mantenga en buen estado aun partiendo con desventaja. Es precisamente "hacer el cacao" lo que busca explicar este documento. Lo frondoso de un árbol no es garantía de éxito, por ello el labrador debe distinguir las ramas sobrantes o "bastardas" que entorpecen el desarrollo de la planta. A los ejemplares "… de bella disposición y de mucho enrame, [es recomendable] el cercenarles parte de él, pues si todo se les consintiese, quizá no fructificarían tanto como debieran…"[39] Siempre se recomienda hacer esto a comienzos del invierno, justo para la cosecha de San Juan.

El *Manual* busca convencer a los propietarios de abandonar arboledas que estuviesen sembradas en climas adversos. Acto seguido se compadece a quienes tienen este comportamiento, pues se expresa que dicha capacidad de discernimiento no es muy común en las gentes del campo, "aun sin embargo de que prevemos de que el Real Tribunal del Consulado puede en mucho aliviarlos por hallarse ya dicho más en un estado que necesita de unos antídotos fortísimos y continuados."[40] Allí se comprende el esfuerzo de muchas generaciones que han trabajado en la hacienda, pero que han partido de premisas erróneas que le dificultan el éxito. Para evitar esto, el Consulado propone que los valles sean elegidos por ellos previa evaluación de jueces bien autorizados. Con celo y vigilancia debe guiarse a los agricultores, esto "obligados de la mucha ignorancia que advertimos en los más."

Se lee en el *Manual* que de la elección del terreno depende la felicidad de la arboleda, pero también ocurre con el riego, por ello se recomienda la cercanía del mismo de un río o vertiente de importancia, y aunque se habla de la existencia de plantaciones alejadas de fuentes de agua, se concluye que las plantaciones alejadas de estas no son viables. Las descripciones físicas de la planta de cacao así como del fruto, adquieren matices pictóricos. Se dibujan las propiedades ideales del árbol para que sirva de guía al lector: "El color de las primeras hojitas es rosado por lo común con reflejos de carmesí, el de las que siguen de amarillo desvanecido…"[41]

Para los enviados del Consulado, este fruto tiene la ventaja de crecer y madurar durante todo el año, pero con los picos importantes antes señalados: San Juan (junio), Navidad (diciembre). Igualmente, y en condiciones óptimas, el árbol debería durar unos 30 años a buen nivel, aunque muchos testimonios dudosos hablan de plantaciones con árboles de 70, 80 y 90 años, producto de una replantación tras otra en la mayoría de los casos. Sin embargo, reconoce que ciertos ejemplares de la costa podrían durar unos 90

años por las condiciones favorables. Para refundar estas arboledas de mucha edad se exige la roza absoluta, incluidos los bucares que le dan sombra.

La conformación del ahilado y del desagüe mayor o "Madre," que se usa para recoger el exceso de agua en el campo, van de la mano, pues esta última constituye la guía de la primera. El escrito ofrece las ventajas y desventajas de ahilar en triángulo o en cuadro, dados los numerosos debates entre los hacendados, muchos de ellos sin los fundamentos técnicos requeridos para tomar una buena decisión.

En el *Manual,* el capítulo 27 se titula "De la esclavitud," especificándose en los siguientes apartados la forma cómo deben lavar la ropa, la hora en que deben levantarse, el cuido de los enfermos, las tareas de desyerbo y paleo, el número de esclavos para la arboleda y el rol que debe jugar el mayordomo. Antes dichas consideraciones que parecen meros consejos técnicos, habría que recordar que las haciendas de cacao representaron un complejo microcosmos donde las luchas de poder y las alianzas estratégicas en aras de la movilidad social fueron parte activa de su acontecer. Tenido como sinónimo de riqueza y estatus, este producto fue ambicionado en las altas esferas, pero también desde los ranchos esclavos se luchó para obtener los beneficios emanados de su tráfico.

Las riquezas obtenidas, en ocasiones se contrapusieron a los esfuerzos de sus propietarios. El ausentismo de los amos era muy elevado, dejando todo en manos de los mayordomos y otras autoridades de la jurisdicción. Jerárquicamente les seguían los administradores, quienes se encargaban de las cuentas, de la compra-venta de esclavos y otros aspectos técnicos. Gracias a la ausencia de los señores, figuraron como los verdaderos amos de la unidad productiva; a pesar de ello, el lazo que unía a estos personajes con los esclavos era débil. Si queremos hurgar en el trato cotidiano de un esclavo con la autoridad necesitamos observar detenidamente la figura del mayordomo.

Este personaje fue más conocido por el trato vejatorio y cruel hacia sus subordinados que por el rol de negociador. Aunque la relación con sus subordinados distó de los ideales de amistad y respeto para rayar frecuentemente en la crueldad, también sabía hasta qué punto llegar. La delgada línea entre una plantación tranquila y una rebelión encerró elementos imperceptibles. En el papel, una hacienda de cacao ejemplificaba perfectamente el orden estamental. Los amos, enriqueciéndose desde las ciudades; los mayordomos –libertos y mestizos en su mayoría– obedeciendo a los propietarios y, finalmente, las esclavitudes encargándose del cultivo bajo adversas condiciones de trabajo. No obstante, su funcionamiento no fue

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

tan ordenado, pues en ella existieron intersticios de tiempo libre, espacios de sociabilidad y enredadas luchas de poder que complejizan su estudio.

La jornada debía iniciarse desde muy temprano:

> Que a las cuatro de la mañana, puesto en pie el mayordomo, y los dos mandadores, se tocará la campana, a cuya voz obedecerá prontamente todo el repartimiento, poniéndose en pie, y en la plaza o patio principal, en donde está la Santísima Cruz se rezará a coros un tercio del rosario de María Santísima (…)[42]

Pese a las adversas condiciones de vida, el esclavo aprovechó cada espacio de la hacienda para tratar de cambiar su condición, así lo muestran las numerosas solicitudes de libertad, el trato igualitario hacia los superiores, su participación en las redes de contrabando y otros elementos que pueden matizar la idea que tenemos acerca de la sociedad colonial.

5. "Modo de fundar una Hacienda de cacao y sus comodidades" (c. 1750).

La división de Viajes, Revolución Francesa y Negociaciones presente en el archivo de Francisco de Miranda, mejor conocido como *Colombeia*, a veces no refleja la variedad de su contenido. Si algo caracterizó a Miranda fue su visión universal de los problemas americanos y venezolanos, algo que le granjeó muchos reconocimientos, pero que también le causó graves problemas en el ejercicio del poder durante la Primera República (1810-1812), ya que los asuntos se dirimían al calor de las pasiones y rencillas locales, más que en el ámbito de las "Repúblicas aéreas."

Justamente en las misceláneas de la sección *Viajes*, encontramos un escrito titulado "Modo de fundar una hacienda de cacao y sus comodidades." Según las notas que acompañan al escrito, fue dirigido probablemente por Don Sebastián de Miranda, padre de Francisco, a su amigo García Granados, acompañado de una fanega de cacao.

La primera acción que se destaca es la roza y quema del terreno que se quiere cultivar, dejándolo cinco o seis meses para que el sol y el agua descompongan los residuos y ayude a nutrir la tierra. Esto sirve para medir los desniveles del terreno, de gran utilidad en las futuras acciones de construir el riego y los desagües. Seguidamente se pasa a conformar los ahilados de cacao, no sin antes sembrar la tierra de maíz y yuca. El ahilado debe trazarse

de la siguiente forma: "…se corren unas cuerdas en línea recta, según el ancho y largo de la vega dejando de hueco de cuerda a cuerda 13 tercias de vara; y poniendo en cuadro a cada 13 una estaca, que es donde se ha de poner el árbol,"[43] esfuerzo que debe ser seguido de la siembra de plátanos, primera sombra de los frágiles almácigos.

La otra sombra, la definitiva, debe hacerse con los árboles que llaman bucares, sembrados en medio de las calles que delineó el ahilado, siempre dejando dos calles libres, para que "cuando éstos lleguen a crecer, porque son grandes, arriba en sus copetes, sus ramazones lleguen a darse las manos casi unos con otros, para que de este modo quede por abajo toda la arboleda de cacao sombreada, que le quite la mayor fuerza al sol y sólo entren sus rayos con alguna suavidad."[44]

La siembra del cacao va ir señalada por las estacas previamente dispuestas. Así, se colocan tres granos para ver cuál sale mejor, y luego se cuida el arbolito hasta que tome cuerpo, limpiándolo de yerbas y otras amenazas. Cuando alcanzan cierto tamaño se quita la sombra del plátano, que ya habrá servido para vender y alimentar a los esclavos. No obstante, de forma paralela, se deben hacer almácigos con semilleros, que luego deben sacarse con cuidado y sembrarlos en el sitio previamente dispuesto por el ahilado. Este banco de reserva es vital para el funcionamiento de la hacienda, ya que son muchos los árboles que mueren o son atacados por bachacos y gusanos.

Una hacienda sin mano de obra no funciona. Valga de ejemplo los clamores luego de la guerra de independencia por la falta de brazos para el trabajo. Así, para cualquier persona interesada en el negocio del cacao es fundamental el manejo de los esclavos, pero también la elección y vigilancia del mayordomo, de quien dependía en mayor grado el funcionamiento de la hacienda. Así:

> Una hacienda para que esté bien cuidada con un mayordomo, no ha de pasar de 40 mil árboles de cacao, porque teniendo más, no se puede manejar con un solo mayordomo y poniendo dos, no es conveniente por las quimeras que entre ellos suele haber, y así el que tiene fuerza puede fundar de 40 en 40 mil con sus divisiones, así por lo que toca a mayordomos, como en los esclavos, como también porque las casas y repartimientos donde han de habitar los tales mayordomos y esclavos, se ha de hacer en equilibrio, que no esté ni al fin ni principio de las haciendas (…)[45]

Esto entre otras cosas porque el robo y contrabando del fruto son líneas transversales de la Sociedad del cacao. Permearon a todos los estratos

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

sociales y llevaron consigo relaciones de poder complejas que definieron la sociedad venezolana. Los esclavos tuvieron acceso a un mecanismo de agricultura de subsistencia dentro de las plantaciones cacaoteras llamadas "arboledillas o haciendillas," pequeñas parcelas de cacao fundadas por estos para su subsistencia. Casi siempre en terrenos de difícil acceso, estas arboledillas sirvieron para ampliar el terreno cultivable de la hacienda, pero también como elemento de negociación para obtener mayores beneficios antes los amos, como por ejemplo la libertad.[46]

El manual habla de diez años para que la arboleda sea legítimamente frutal, pese a que ya a los cinco años comienza a dar. Expresa que 10 mil árboles de cacao no dejan de producir 300 fanegas, repartidas en las dos cosechas de San Juan y navidad, y que cada mazorca tiene de 20 a 30 granos. Volviendo al tema de la esclavitud, se sostiene que para cuidar mil árboles fundados se necesita un esclavo útil, y que con los veinte esclavos varones y las veinte hembras colocadas para el cálculo de 40 mil árboles, ya se tiene otra hacienda por los esclavos que han nacido. Esto era un gran negocio, ya que según el escrito, los esclavos necesitaban muy poco para vivir, y esto, más que salir del bolsillo del amo, se podía costear con los conucos que cultivaban los días sábados.

> Y el amo les da dos vestidos de coleta o brin al año, un vestido para la misa, que valdrán los tres vestidos tres pesos; y lo mismo a cada negra, y en las cosechas su ración de cacao para beber, con lo que están sobrados, ya que en las haciendas de este fruto, una vez fundadas, no es mayor el trabajo que tienen los esclavos, si no es al tiempo de las cogidas del fruto.[47]

En cuanto al riego que necesita la plantación, expresa que aunque hay haciendas que prescinden de acequias, son más seguras las haciendas que las poseen. A lo largo del texto destacan la delicadez que caracteriza la actividad cacaotera, pero también sus beneficios, pues esas 300 fanegas resultantes de los 10 mil árboles, producirían 3200 pesos de ganancia libre, quitando mil pesos de alcabalas, fletes y otros gastos. Acto seguido se dice que una hacienda de 40 árboles se puede fundar con 10 mil pesos distribuidos de la siguiente manera: dos mil para la tierra, seis mil para comprar esclavos y dos mil para la roza del terreno.

La siembra de frutos menores que llevan a cabo los esclavos debe servir para mantener la fundación los primeros cinco años, cuando los árboles comienzan a dar los primeros frutos, y luego alcanzan el óptimo a los diez, decayendo con el tiempo a pesar de algunos alcancen los cien años, por eso

es necesario resembrar la hacienda a lo largo del tiempo. Si se siguen estas recomendaciones, a los diez años de fundada la hacienda de 40 mil árboles, vale 40 mil pesos, sin esclavos.

6. Conclusiones

Lejos de llegar a una conclusión sobre el origen, usos e interpretaciones de los manuales de cacao entre el siglo XVIII y XIX, queremos mostrar ciertos aspectos técnicos, económicos y culturales presentes en la actividad cacaotera durante este tiempo. El cacao fue objeto permanente de preocupación debido a su peso sobre la vida y la economía. Los grandes Cédulas primero, y luego los decretos republicanos lo muestran, pero también los libros que daban al agricultor los insumos para "hacer el cacao" y vivir de él.

Una muestra que comienza con "El cacao y su cultivo," presente en la obra *El Agricultor Venezolano o Lecciones de agricultura práctica nacional* de J.A. Díaz (1861), sigue con "Sobre el fomento y cultivo del cacao," *Memoria de la Sociedad Económica de Amigos del País* (1834), continua con el *Manual para la siembra de cacao (1802)* realizado por el Real Consulado de Comercio de Caracas**,** y finaliza con "Modo de fundar una Hacienda de cacao y sus comodidades" (c. 1750), inserto en la *Colombeia* de Francisco de Miranda, quiere, amén de resaltar los fundamentos indispensables para fundar una hacienda productiva, destacar la hechura material de un fruto que a veces se da por sentado, pues aunque el cacao es "alimento de los dioses," es trabajo de hombres y mujeres.

Hablar del atraso y desinterés generalizado que vivía la agricultura en estos siglos es una gran tentación, cuando la tarea, más que juzgar, sería entrelazar estas recomendaciones, especie de tensión entre vanguardia y tradición, para comprender los vaivenes de la actividad durante los siglos XVIII y XIX. Estos manuales debían enfrentarse a una realidad concreta, características de la hacienda durante estos años: "limitada capitalización, el laboreo poco especializados con bajos niveles de jornadas-hombre por hectárea, la concentración de la propiedad de la tierra y la fijación de la mano de obra mediante mecanismos de coerción."[48] De la misma forma, las similitudes que se encuentran en los textos estudiados, se debe a que los cambios en estas unidades productivas fueron pocos, debido a las limitaciones estructurales antes señaladas, por eso a veces se habla de que el tiempo en una hacienda de cacao está detenido.

Notas

1 Licenciado en Historia por la Universidad Central de Venezuela. Magister en Literatura Latinoamericana de la Universidad Simón Bolívar. Autor del libro: *Despojos inconformes. Saqueos y secuestro de bienes en la Provincia de Caracas (1810-1821).* (2015). Trabajó en el Centro Nacional de Historia. Actualmente se desempeña como Asistente de Proyectos en el Instituto Latinoamericano de Investigaciones Sociales de la Fundación Friedrich Ebert en Venezuela.

2 Adolf Ernst: *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883. Obra escrita de orden del Ilustre Americano General Guzmán Blanco por A. Ernst (Publicación del Ministerio de Fomento)*. Caracas, Imprenta "La Opinión Nacional," 1884, p. 7.

3 "Las exposiciones universales fueron la alta escuela en que las masas, que estaban apartadas del consumo, aprendieron a identificarse con lo que es el valor de cambio. `Verlo todo y no coger nada`." Walter Benjamin: "Obra de los pasajes, G16, 6, Atlas Walter Benjamin." Disponible en: https://cbamadrid.es/benjamin/index.php (Consultado: 29/10/2021, 4:30 pm)

4 Adolf Ernst: *La Exposición Nacional de Venezuela…*, p. 504.

5 Véase: Isabel María Gómez Cedeño: "Antonio Guzmán Blanco y la Hacienda Chuao: Un mal negocio o la frustración de la autonomía universitaria de la Universidad de Caracas" en: *Revista Tiempo y Espacio*, 66 (Caracas, julio-diciembre de 2016), pp. 73-88, Disponible en: https://biblat.unam.mx/hevila/Revistatiempoyespacio/2016/vol35/no66/3.pdf (Consultado: 1/11/2021, 9:00 am).

6 Adolf Ernst: *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883…*p. 512.

7 Germán Carrera Damas: *Formulación definitiva del Proyecto Nacional 1870-1900*. Caracas, Lagoven, 1988, p. 33.

8 Adolf Ernst: *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883…* pp. 511-512.

9 Josefina Ríos de Hernández: *Los libros del hacendado venezolano. Siglo XIX*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1999, p. 23.

10 José Rafael Lovera: *Vida en Hacienda en Venezuela. Siglos XVIII al XX*. Caracas, Fundación Bigott, 2009, p. 144.

11 *Ídem.*

12 Véase: Neller Ochoa: *Despojos inconformes. Saqueos y secuestro de bienes en la Provincia de Caracas (1810-1821)*. Caracas, Archivo General de la Nación-Centro Nacional de Historia, 2017.

13 J.A. Díaz: *El agricultor venezolano o lecciones de agricultura práctica nacional.* Caracas, Imprenta Nacional de M. de Briceño, 1861, Tomo I, pp. III-IV.

14 "Este mito de la amplia posibilidad de aclimatación de plantas foráneas gracias a las virtudes de la tierra se prolongaría hasta bien entrado el siglo XX y seguiría formando parte del imaginario general venezolano…" José Rafael Lovera: *Vida en Hacienda …* p. 28.

15 J.A. Díaz: *El agricultor venezolano o lecciones de agricultura práctica nacional.* T. I, p. 163.
16 *Ibíd,* p. 164.
17 Véase: José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, CEGA, 1988, y del mismo autor: *El cacao en Venezuela. Una Historia*. Caracas, Chocolates El Rey, 2000.
18 J.A. Díaz: *El agricultor venezolano o lecciones de agricultura práctica nacional.* T. I, p. 166.
19 *Ídem*
20 *Ibíd,* pp. 166-167.
21 *Ibíd,* p. 170.
22 *Ibíd,* p. 171.
23 José Rafael Lovera: *Vida en Hacienda*…, p. 140.
24 J.A. Díaz: *El agricultor venezolano o lecciones de agricultura práctica nacional.* T. I, p. 173.
25 *Ibíd*, pp. 176-177.
26 *Ibíd,* p. 177.
27 *Ibíd,* p. 179.
28 Tomás E. Carrillo Batalla (Dir.): *Cuentas Nacionales de Venezuela 1831-1873*, Caracas, Banco Central de Venezuela, 2001, p. 47.
29 José Luis Bifano: *Inventos, inventores e invenciones del siglo XIX venezolano*. Caracas, Fundación Polar, 2001, p. 26.
30 Pascual Vanegas Filardo: "Trascendencia y proyecciones de la Sociedad Económica de Amigos del País" en: *Sociedad Económica de Amigos del País. Memorias y Estudios 1829-1830*, Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958, T. I p. XI.
31 "Sobre el fomento y cultivo del cacao. Caracas, mayo 15 de 1834. Memoria de la Sociedad Económica de Amigos del País" en: *Sociedad Económica de Amigos del País. Memorias y Estudios 1829-1839*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958, T. II, p. 264.
32 *Ibíd,* T. II, p. 265.
33 *Ibíd*, pp. 268-269.
34 *Ibíd*, p. 269.
35 Coro Venezuela Velázquez: "¡Cada santo nos roba dos días!: días festivos vs días de trabajo en el establecimiento de la República venezolana (1832-1840)" en: *Revista Tierra Firme*, 91 (Caracas, julio-septiembre de 2005), pp. 329-340.
36 *Real Cédula de Erección del Real Consulado de Caracas (1793).* Disponible en: http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/real-cedula-de-ereccion-del-consulado-de-caracas-1778--0/html/ff6be990-82b1-11df-acc7-002185ce6064_3.html (Consultado: 26/10/2021, 1:00 pm).
37 Yajaira Freites: "El problema del saber entre hacendados y comerciantes ilustrados de la provincia de Caracas-Venezuela (1793-1810)" en: *Dynamis*,

17 (Granada, 1997), pp. 165-191, Disponible en: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1312707 (Consultado: 26/10/2021, 12:30 pm).

38 P. Michael McKinley: *Caracas antes de la independencia*. Caracas, Monte Ávila, 1993, p. 75.

39 Archivo de la Academia Nacional de la Historia. *Sección Civiles*, T. 10-5454, exp. 1. Manual para sembrar cacao (1802), f. 7. (En adelante: AANH).

40 *Ibíd*, f. 11.

41 *Ibíd*, f. 11 vto.

42 *Ibíd*, f. 17.

43 Doc. n° 78, "Instrucciones para la hacienda Chuao. 1767", en: *La Obra Pía de Chuao 1568-1825*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1968, T. I, p. 330.

44 "Modo de fundar una Hacienda de cacao y sus comodidades" en: Francisco de Miranda: *Colombeia* (Primera Sección. Miranda súbdito español 1750-1780). Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1978, T. I, p. 213.

45 *Ídem*.

46 *Ibíd*, p. 215.

47 Véase: Neller Ochoa: "El fruto de mi trabajo. Esclavitud, arboledillas y poder en la Provincia de Caracas (S. XVIII)" en: Neller Ochoa y Jorge Flores (Comps.): Se *acata pero no se cumple. Historia y sociedad en la Provincia de Caracas (Siglo XVIII)*. Caracas, Centro Nacional de Historia, 2013, pp. 127-216; Elizabeth Ladera de Díez: "La sociedad del cacao en Venezuela: enfoques y fuentes para su estudio" en: *Revista Montalbán*, 44 (Caracas, 2010), pp. 9-72. A lo largo del artículo asumimos la categoría "Sociedad del cacao" tal como la maneja la profesora Elizabeth Ladera, de forma amplia, como una red de relaciones complejas y heterogéneas alrededor del cultivo y comercialización del fruto.

48 "Modo de fundar una Hacienda de cacao…", p. 216.

49 Josefina Ríos Hernández: *Los libros del hacendado…,* p.24

FUENTES

Documentales

Documentos de Archivo

Archivo de la Academia Nacional de la Historia. *Sección Civiles*, Tomo 10-5454, exp. 1. Manual para sembrar cacao (1802), 88 fs.

Documentales editados

"Instrucciones para la hacienda Chuao. 1767" en: *La Obra Pía de Chuao 1568-1825*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1968, T. I, doc. 78, p. 330.

"Modo de fundar una Hacienda de cacao y sus comodidades" en: Francisco de Miranda: *Colombeia* (Primera Sección. Miranda súbdito español 1750-1780). Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1978, T. I, pp. 212-129.

"Sobre el fomento y cultivo del cacao. Caracas, mayo 15 de 1834. Memoria de la Sociedad Económica de Amigos del País" en: *Sociedad Económica de Amigos del País. Memorias y Estudios 1829-1839*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958, T. II, pp. 264-271.

Bibliográficas

Libros

Bifano, José Luis: *Inventos, inventores e invenciones del siglo XIX venezolano*. Caracas, Fundación Polar, 2001.

Carrera Damas, Germán: *Formulación definitiva del Proyecto Nacional 1870-1900*. Caracas, Lagoven, 1988.

_____: *Una nación llamada Venezuela: proceso sociohistórico de Venezuela* 1810-1974. Caracas, UCV, 1980.

Ernst, Adolf: *La Exposición Nacional de Venezuela en 1883. Obra escrita de orden del Ilustre Americano General Guzmán Blanco por A. Ernst (Publicación del Ministerio de Fomento)*. Caracas, Imprenta "La Opinión Nacional," 1884.

Carrillo Batalla, Tomás E. (Dir.): *Cuentas Nacionales de Venezuela 1831-1873*, Caracas, Banco Central de Venezuela, 2001.

Carvallo, Gastón y Josefina Ríos de Hernández: *Temas de la Venezuela agroexportadora*. Caracas, Fondo Editorial Tropikos, 1984.

Díaz, J.A: *El agricultor venezolano o lecciones de agricultura práctica nacional.* Caracas, Imprenta Nacional de M. de Briceño, 1861, T. I.

Gasparini, Graziano y Ermila Troconis de Veracoeche: *Haciendas venezolanas*. Caracas, Armitano Editores, 1999.

Lovera, José Rafael: *El cacao en Venezuela. Una Historia*. Caracas, Chocolates El Rey, 2000.

_____: *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, CEGA, 1988.

_____: *Vida en Hacienda en Venezuela. Siglos XVIII al XX*. Caracas, Fundación Bigott, 2009.

Ríos de Hernández, Josefina: *La Hacienda venezolana: una visión a través de la historia oral.* Caracas, Fondo Editorial Tropikos, 1988.

_____: *Los libros del hacendado venezolano. Siglo XIX*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 1999.

McKinley, P. Michael: *Caracas antes de la independencia*. Caracas, Monte Ávila, 1993.

Ochoa, Neller: *Despojos inconformes. Saqueos y secuestro de bienes en la Provincia de Caracas (1810-1821)*. Caracas, Archivo General de la Nación-Centro Nacional de Historia, 2017.

Capítulos de libros

Ochoa, Neller: "El fruto de mi trabajo. Esclavitud, arboledillas y poder en la Provincia de Caracas (S. XVIII)" en: Neller Ochoa y Jorge Flores (Comps.): Se *acata pero no se cumple. Historia y sociedad en la Provincia de Caracas (Siglo XVIII)*. Caracas, Centro Nacional de Historia, 2013, pp. 127-216.

Prólogos

Vanegas Filardo, Pascual: "Trascendencia y proyecciones de la Sociedad Económica de Amigos del País" en: *Sociedad Económica de Amigos del País. Memorias y Estudios 1829-1830*, Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958, T. I pp. XI-XXIII.

Hemerográficas

Artículos de Revistas y Boletines

Freites, Yajaira: "El problema del saber entre hacendados y comerciantes ilustrados de la provincia de Caracas-Venezuela (1793-1810)" en: *Dynamis*, 17 (Granada, 1997), pp. 165-191. Disponible en: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1312707 (Consultado: 26/10/2021, 12:30 pm).

Gómez Cedeño, Isabel María: "Antonio Guzmán Blanco y la Hacienda Chuao: Un mal negocio o la frustración de la autonomía universitaria de la Universidad de Caracas" en: *Revista Tiempo y Espacio*, 66 (Caracas, julio-diciembre de 2016), pp. 73-88. Disponible en: https://biblat.unam.mx/hevila/Revistatiempoyespacio/2016/vol35/no66/3.pdf (Consultado: 1/11/2021, 9:00 am).

Ladera de Díez, Elizabeth: "La sociedad del cacao en Venezuela: enfoques y fuentes para su estudio" en: *Revista Montalbán*, 44 (Caracas, 2010), pp. 9-72.

Velázquez, Coro Venezuela: "¡Cada santo nos roba dos días!: días festivos vs días de trabajo en el establecimiento de la República venezolana (1832-1840)" en: *Revista Tierra Firme*, 91 (Caracas, julio-septiembre de 2005), pp. 329-340.

Electrónicas

"Las exposiciones universales fueron la alta escuela en que las masas, que estaban apartadas del consumo, aprendieron a identificarse con lo que es el valor de cambio. `Verlo todo y no coger nada`". Walter Benjamin: "Obra de los pasajes, G16, 6, Atlas Walter Benjamin." Disponible en: https://cbamadrid.es/benjamin/index.php (Consultado: 29/10/2021, 4:30 pm)

Real Cédula de Erección del Real Consulado de Caracas (1793). Disponible en: http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/real-cedula-de-ereccion-del-consulado-de-caracas-1778--0/html/ff6be990-82b1-11df-acc7-002185ce6064_3.html (Consultado: 26/10/2021, 1:00 pm).

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida.
Epigenética de los sabores... Marianella Herrera Cuenca. pp. 165-183.

Epigenética de los sabores

Marianella Herrera Cuenca[1]
Universidad Central de Venezuela
Caracas-Venezuela
manyma@gmail.com/marianella.herrera@uvc.ve

Resumen

El origen de los sabores y el desarrollo del sentido del gusto es un tema relativamente poco explorado al estudiar temas nutricionales, de crecimiento y desarrollo infantil y de seguridad-inseguridad alimentaria. Más aún, pasa inadvertido cuando las necesidades urgentes de una población implican satisfacer el consumo de alimentos para lograr la adecuación calórica y asegurar la sobrevivencia en medio de una crisis. El presente artículo explora las hipótesis sobre el desarrollo del gusto y de las preferencias por los sabores y su relación con las marcas epigenéticas generadas por el ambiente, particularmente por el entorno alimentario en el cual se encuentran los individuos al inicio de la vida.

Palabras clave: epigenética, sabores, gustos, cultura.

The Epigenetics of Flavors

Abstract

The origin of flavors and the development of the sense of taste is a relatively unexplored topic when studying nutritional issues, child growth and development, and food security-insecurity. Furthermore, it goes unnoticed when the urgent needs of a population imply satisfying food consumption to achieve caloric adequacy and ensure survival in the midst of a crisis. This article explores the hypothesis on the development of taste and preferences for flavors and their relationship with epigenetics marks generated by the environment, particularly by the food environment in which individuals are immersed at the beginning of life.

Keywords: Epigenetics, Flavors, Taste, Culture.

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

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

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

1. Introducción

Este artículo surge como resultado de la Conferencia dictada en el espacio "Un Encuentro Con" del diplomado de Antropología de la Alimentación y Cultura en Venezuela denominada: "La Epigenética de los Sabores."

Se trata de una exploración para acercarnos al entendimiento de algunos factores que puedan brindar una explicación a los eventos que experimenta la sociedad moderna, entre ellos el desarrollo de los gustos y sabores y la interacción que tiene dicho origen con los entornos en que se viven los primeros mil días de la vida. También se hace mención al curso vital haciendo énfasis en los requerimientos específicos en cada una de sus fases y como las desventajas sociales que ocurran dentro de cada una de ellas podrían estar en relación con la epidemia de obesidad y enfermedades cardiovasculares, o con el hecho de que un niño refiera que no le gustan los vegetales cuando está iniciando el tránsito a la mesa familiar, por qué la talla y el capital humano se interconectan y que sucede cuando una mujer está embarazada y tiene un contexto desfavorable en el cual se desenvuelve.

Es en esta búsqueda de explicaciones donde la epigenética cobra fuerza, pues constituye una parte de la ciencia que comienza a actuar como interfase entre lo social, lo biológico, lo cultural y lo económico. El momento actual, es uno en el que ya no es tan fácil separar lo social, de lo económico de lo político de sus consecuencias biológicas. La epigenética tiene un rol fundamental al enlazar los determinantes ambientales para llegar a los factores que ejercen influencia sobre lo biológico-orgánico brindando una explicación más certera para entender las causas de algunos trastornos que llevarían a los distintos grupos poblacionales a condiciones específicas de discapacidad, deterioro de la salud e incluso cambios en la capacidad sensorial, en particular del gusto, que será el principal tópico a explorar en este artículo.

Nuestro objetivo es brindar una perspectiva integradora, que sirva de base para instalar una discusión abierta sobre los distintos aspectos que intervienen en el origen del gusto y el desarrollo de la percepción de los sabores, a partir de la interacción existente entre los determinantes sociales, económicos, biológicos y culturales, e iniciar la construcción de un debate específico sobre el tema.

2. La genética y la epigenética

La genética es la rama de la biología que estudia los mecanismos de la herencia biológica, entre los cuales se estudia el comportamiento del ADN, su estructura, organización de los genes como unidad básica de información genética, transcripción y replicación y cómo a través de estos mecanismos, los códigos genéticos llegan de una generación a otra, de padres a hijos, permitiendo que los miembros de una familia tangan una serie de características comunes.[2] La epigenética, es el estudio de los cambios en las funciones de los genes que son hereditarias y que no se atribuyen a alteraciones en la secuencia del ADN, es decir estas alteraciones son temporales mientras dura un estímulo adverso cualquiera que sea, y mientras exista la exposición al estímulo, existirán estas alteraciones en la expresión de las funciones implicadas o se mantendrán los efectos involucrados.[3]

Ahora bien, esas marcas epigenéticas, las cuales modifican la expresión de los genes constituyen un campo de estudio sumamente interesante, pues se está revisando si es posible la recuperación completa de una disfunción o alteración una vez que cesa la exposición a los estímulos, y cuánto tiempo necesitarían esas marcas genéticas para dejar de expresarse.

La forma en cómo se realizan los cambios epigenéticos, involucran a dos vías: la metilación del ADN y la modificación de unas partículas denominadas histonas, los cuales son mecanismos biomoleculares altamente complejos y cuya descripción detallada escapa al alcance de este artículo.[4]

La epigenética entonces puede convertirse en la interfaz que conecte el quehacer social, político, económico y cultural con el nivel biológico, funcional y el escenario metabólico de los individuos.

3. La herencia social

Una de las discusiones más interesantes e importantes de los últimos tiempos ha sido el concepto de herencia social, pues la cuestión de si existe o no una herencia social o es la influencia del ambiente que manifiesta su influencia en los individuos.[5]

Las características de quien nace en una opulenta mansión rodeado de lujos, no son las mismas de quien nace en una casita humilde con piso de tierra y paredes de bahareque. Para bien o para mal, nadie elige donde nace, y tampoco elige a sus padres ni sus circunstancias.

Sin embargo, el estudio de la influencia de la conducta familiar en la génesis del comportamiento social del individuo en formación ha sido bien documentada a lo largo de la historia.[6]Se ha hablado que la herencia social podría involucrar lo que dejan los padres, por ejemplo, en términos económicos de tal manera que un padre puede haber hecho una gran fortuna, pero el hijo nace en ese contexto tiene todo lo que debería recibir desde el punto de vista material, al menos en teoría, y de ese entorno podría obtener ganancias para desarrollar su potencial, pero quizás ese hijo a lo largo de la vida, pierde la fortuna del padre en cuyo caso, el nieto la tercera generación no podría "palpar" eso que el abuelo hizo y por supuesto hay una alteración desde el punto de vista de lo multidimensional.

Por supuesto hay diferencias y brechas importantes producidas por los entornos reales económicos, demográficos y epidemiológicos. Analizamos los contextos porque realmente hay una influencia que considerar cuando la epigenética está involucrada. En el grafico 1 se observan los contextos sobre los cuales hay que reflexionar y que interactúan entre sí como parte de una compleja red de factores que pueden describirse individualmente más fácilmente, pero cuya separación es compleja por la misma dinámica de interconexión entre los mismos.

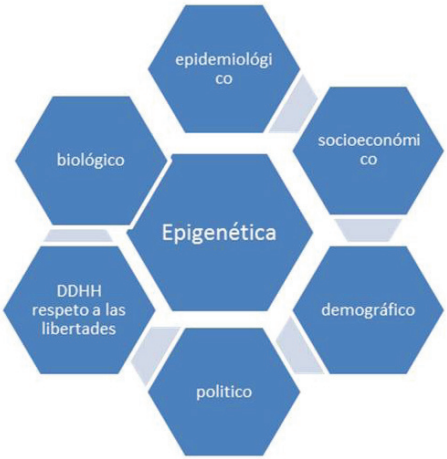


Gráfico 1. Factores que influencian la expresión epigenética del ser humano
Fuente: Elaboración Propia.

Puede haber un contexto biológico que la persona trae por su herencia determinada, sin embargo, hay un contexto epidemiológico, social, económico y cultural, como el contexto actual de pandemia causada por el COVID-19, el cual va a determinar algunas circunstancias, limitaciones y entornos que podrían cambiar la cotidianidad de las personas, alguien pudiera decir que, antes realizaba actividad física una hora al día, pero ahora en pandemia el ejercicio físico no ha podido ser parte de la rutina diaria; o al no poder trabajar los ingresos decrecen y la compra de alimentos ahora es distinta. Y el hecho de vivir en un país de determinadas características políticas donde hay un marco de respeto a los derechos humanos fundamentales o no los hay y que tiene relación con la epigenética en tanto que las restricciones alimentarias como consecuencia de autoritarismos y estrategias de control de la población tiene un efecto sobre el ambiente y las consecuencias de vivir en un entorno de privación.

4. La pobreza en relación a lo biológico

En el grafico 2 podemos observar cómo los países cuyo producto interno bruto (PIB) se encuentra por debajo de la línea de pobreza y cuanto más alta es la pobreza mayor es la prevalencia de retardo de crecimiento en niños entre 0-5 años de edad.[7]

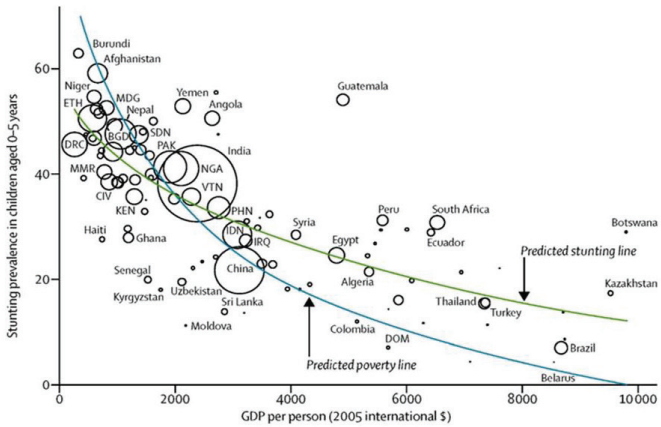


Gráfico 2. Predicción de línea de pobreza y predicción de línea de retardo de crecimiento en niños de 0-5 años de edadFuente: The LancetVol 382 Issue 9891. (August 2013).Pages 536-551.DOI: 10.1016/S0140-6736(13)60843-0

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

Por supuesto que la línea de pobreza por ingresos, no es un determinante único del bienestar, sin embargo, entre las distintas dimensiones que constituyen la pobreza, pueden encontrarse algunos elementos que tienen una importante correlación con el bienestar de los individuos y en particular con la salud y alimentación.

Lo interesante de este gráfico, es la reflexión en cuanto al potencial del capital humano, y cuanto es lo que se sacrifica en términos de retardo del crecimiento, debido a que la talla es un indicador que ha resultado muy importante que predice potencial humano, debido a que la estatura es el resultado de un efecto acumulado del bienestar o la desventaja del entorno en el cual el periodo de crecimiento tuvo lugar, y las consecuencias favorables o no de esos entornos en la expresión del potencial genético que debería expresarse al máximo.[8]

En el grafico 3 pueden observarse algunos de los determinantes sociales de la salud que ejercen un impacto sobre la epigenética de los individuos: agua y saneamiento, el acceso a la salud, la salud materna e infantil, la educación y un elemento muy importante que comienza a tomar una gran relevancia: el bienestar de los adolescentes, en tanto este grupo es el

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

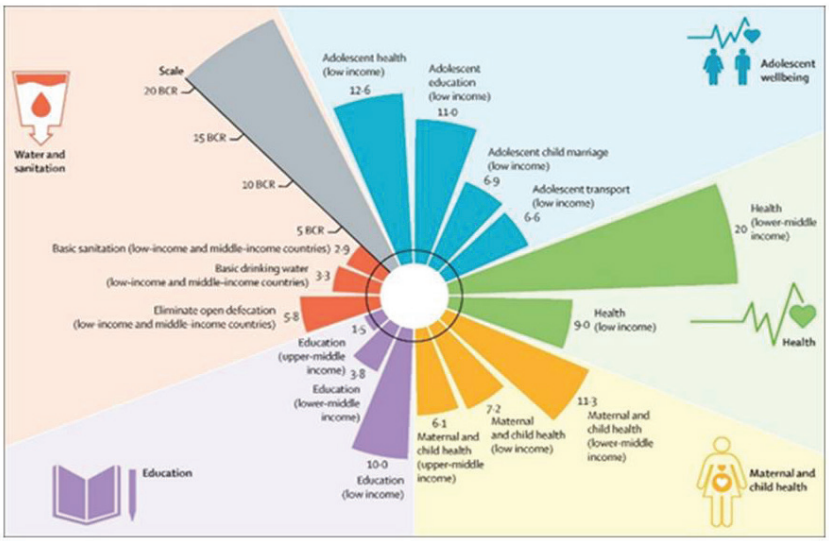


Gráfico 3. Determinantes sociales de la salud que constituyen parte de la influencia ambiental que impacta la epigenética de los individuos. Fuente: The Lancet Volume 382 Issue 9891 Pages 536-551 (August 2013) Disponible en: DOI: 10.1016/S0140-6736(13)60843-0Consultado: 15 de Mayo de 2021

que se convertirá en padres o madres a futuro, y es muy importante que se encuentren en buenas condiciones de salud, con un proyecto de vida estable y asegurando su productividad intelectual, económica y social a través de una educación adecuada.[9]

Es importante recordar que, en Venezuela, la crisis económica, social y política ha constituido un obstáculo para el progreso del país. La falta de alimentos y el difícil acceso a los mismos, han sido parte de la influencia negativa ambiental a la cual ha estado expuesta la población venezolana en todos sus grupos de edades y en todos los ámbitos. Desde antes de la pandemia de COVID-19, Venezuela ya presentaba problemas para alimentar a sus ciudadanos, y durante la pandemia la crisis de inseguridad alimentaria solo ha empeorado y se ha convertido en un grave dilema que obliga sobre todo a los más necesitados a decidir entre no contaminarse y quedarse en casa o salir a trabajar para poder alimentarse y asumir los riesgos del contagio[10]

5. La dieta de los venezolanos

En el grafico 4, pueden observarse los principales alimentos que han constituido la dieta de los venezolanos antes de la pandemia de COVID-19

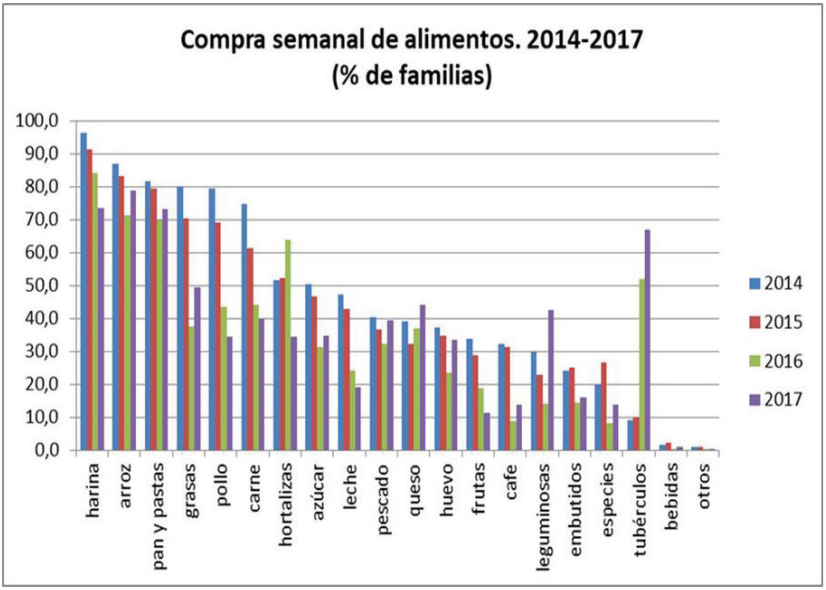


Grafico 4. Compra semanal de alimentos 2014-2017Fuente: ENCOVI 2017. Landaeta-Jiménez M, Herrera-Cuenca M, Ramírez G y Vásquez M.

El grafico anterior, reporta una pérdida de la variedad en el consumo potencial de alimentos, pues no puede consumirse lo que no se adquiere y permite comenzar el análisis del gusto por los sabores de algunos alimentos y las preferencias de acuerdo a las tradiciones culturales en los mismos.

También, en el grafico 4 puede apreciarse que el arroz de alguna manera desplaza en la intención de compra a la harina de maíz precocida en el 2017, pero en conjunto con los panes, las pastas y las grasas se convierten en los primeros alimentos con intención de compra para las familias. El otro rubro que creció de manera importante durante el 2017 es el de los tubérculos, por lo que la dieta a base de estos alimentos sería una dieta esencialmente monocromática, no multicolor, como suele recomendarse en las guías nutricionales y de alimentación en general. Solo después de estos alimentos, pueden observarse las leguminosas y el queso. [11]

Dicho lo anterior, y habiendo expuesto la importancia del análisis de los contextos en los cuales se nace y puede ahora realizarse una integración entre las madres, padres y el eventual circulo vicioso de déficit nutricional y sus consecuencias que se generan mientras exista un estímulo continuo o en el momento que se descontinúa. Los contextos adversos en los cuales no existe una variedad de alimentos para las familias, van a tener un impacto en el desarrollo del gusto, pues son los alimentos disponibles los que van a permitir la aceptación de los distintos sabores, así como son aceptados los que han conformado las tradiciones culinarias en los cuales se han desenvuelto los grupos poblacionales en particular y que permiten construir una memoria que permita identificar a las diferentes culturas.

Integrando entonces la exposición a los diferentes alimentos, por parte de los disímiles miembros del hogar, entonces tenemos que los déficits crean perdidas en el consumo de nutrientes esenciales, pero también en los sabores a los cuales se exponen los individuos.[12] Asimismo, las deficiencias nutricionales a las cuales se expone una mujer y que tiene consecuencias sobre su salud y las de su futuro niño en combinación con las deficiencias a las que se expone el padre, y cuyas consecuencias han sido menos estudiadas, promueven una fragilidad biológica que debe enfrentar el futuro bebe que nazca de una unión como esta.[13] La evidencia científica, muestra que las madres desnutridas desde antes del embarazo tienen más riesgos de tener un bebe prematuro, de presentar complicaciones en el embarazo y que el producto de la concepción padezca de enfermedades crónicas en su adultez. La línea paterna, que también tiene un impacto sobre el nuevo ser, ha reportado que, ante deficiencias alimentarias y nutricionales, los futuros padres van a presentar un mayor riesgo que sus nietos presenten un mayor

riesgo para padecer enfermedades mentales, evidencia provista a partir de los estudios realizados a partir de las consecuencias de la hambruna en la población que sobrevivió a revolución cultural en China.[14]

A partir de estos hechos y otros como los estudios posteriores a la hambruna del invierno holandés, se comienzan a plantear elementos muy importantes dentro de la interface social - biológica que tanto interesa.

De ahí, la gran preocupación por la situación alimentaria y nutricional venezolana, que resulta ser una gran crisis de inseguridad alimentaria, donde los hogares se encuentran expuesto a un consumo de alimentos de baja calidad, insuficiente y desequilibrado.[15]

6. El curso vital

A lo largo de las fases de la vida el proceso alimentario de cada una es distinto, pues los requerimientos varían a la vez que ocurren en paralelo con otros eventos de la vida. Al momento del nacimiento, el deber ser es la lactancia materna exclusiva por seis meses, para después ir introduciendo los alimentos con el proceso de incorporación a la mesa familiar y donde nosotros deberíamos estimar que el niño logre la cobertura de sus requerimientos nutricionales calóricos, proteicos de vitaminas y de minerales a través de la dieta que se le va a dar a través de la mesa familiar, pero en paralelo a esto hay estimulación, comienza la educación, comienza la verdadera socialización y empezamos con la interacción en esa mesa familiar que inclusive para muchos no solamente es la mesa del hogar, sino una mesa escolar a través de algún programa de alimentación, donde por ejemplo podría aparecer la importancia del desayuno, o cuando ya se está en la adolescencia y se comienza la etapa de fertilidad e idealmente continúa el proceso educativo. Es entonces cuando aparecen todos los temas de salud sexual y reproductiva adecuada y responsable, y debería existir una preparación para la reproducción. En este momento la mesa familiar cobra un aspecto relevante pues es el momento donde los padres podrían establecer lazos de comunicación con sus hijos y alertar por ejemplo que hay que prepararse para estar en buen estado nutricional antes y durante el embarazo tanto los hombres como las mujeres.[16]

Y en la adultez, que es el afianzamiento de la productividad, ya hay varios procesos alimentarios que se han cumplido y las personas, al menos en teoría, han experimentado lo que es la diversidad alimentaria y para que los años de la adultez mayor sean saludables y permitan una productivi-

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

dad acorde a la experticia de los individuos. El proceso de envejecimiento comienza desde que nacemos pero si empezamos con una alimentación adecuada desde ese momento y se proveen los cuidados de salud necesarios, el envejecimiento no debería ser una enfermedad sino un proceso natural que pueda ser manejado en pro del bienestar de los individuos. [17]

7. El sentido del gusto

Mientras estos procesos están ocurriendo, se está desarrollando el sentido del gusto. Algunos estudios refieren que ya hay una experiencia gustativa en útero, pues a partir de la semana 13 a 16 de la gestación aparecen los botones gustativos en el feto humano y las células receptoras y olfativas aparecen tan pronto como la semana 11, de tal manera que los estimulantes que puedan existir en el líquido amniótico ya pueden ser percibidos.

Desde la semana 26 a la 28 de gestación, se han realizado experimentos que llaman la atención, por el estudio del líquido amniótico a través de un proceso denominado amniocentesis, donde se ha logrado determinar algunos nutrientes y coloración.[18]Uno de estos experimentos, se realizó con mujeres que aceptaron consumir un jugo de zanahoria durante cuatro a seis semanas y se compararon con mujeres controles que no lo tomaron. Se realizó el seguimiento respectivo hasta que los niños nacieron, e inclusive hasta que comenzaron a consumir zanahorias como parte del proceso de incorporación a la mesa familiar. El rechazo de los niños cuyas madres no habían consumido zanahorias fue muchísimo mayor que los que pertenecían al grupo de las madres que si habían consumido el jugo. Se describe en el mismo estudio, la cara de satisfacción de los niños que recibieron la zanahoria como primer alimento después de cumplir con el periodo de lactancia materna exclusiva, es decir podría asumirse el reconocimiento del sabor como un elemento agradable, en contraste con los niños cuyas madres no habían tomado zanahoria. [19]

Otro elemento muy interesante es la identificación de los sabores, en un principio se pensaba que uno de los primeros sabores que evolucionaba desde el origen y desarrollo del sentido del gusto era el sabor dulce, pues al menos en occidente las leches maternas suelen ser más dulces y suelen ser más frecuentes porque quizás las dietas de las madres contienen un nivel mayor de alimentos que van a producir una leche materna con este sabor que además se instala con todo lo que implica la lactancia materna, dentro del lazo de apego que se genera entre la madre y el hijo y el sabor que logra generar y que el niño logra identificar posteriormente como placentero.

Hay sabores que no son tan agradables y que además se convierten en un mecanismo de defensa, ejemplos de esto son las representaciones alegóricas a los venenos mediante el arte pictórico que en muchas oportunidades capta los gestos de desagrado ante la ingestión de lo que podrían ser venenos u otras substancias de mal sabor.

De tal manera, que, si el suministro de alimentos se encuentra comprometido y hay una mujer embarazada, el feto en desarrollo podría tener una alteración en la exposición a suficientes nutrientes y en consecuencia a sabores distintos, por lo cual se podría estar construyendo una marca epigenética en el sentido del gusto.

8. La vía neurológica del gusto

En este trabajo no se pretende realizar una exposición de la neurología del gusto, sin embargo, si es importante al menos intentar describir de manera sencilla, la complejidad de esa vía para quienes no se encuentran familiarizados con ella.

Las interacciones entre el sabor y la discriminación específica del mismo, comienzan en el paladar de una persona, pero terminan a nivel cerebral integrándose con distintas áreas que incluyen no solamente el gusto, sino los aromas. Tanto el gusto como los aromas son integrados en una especie de centro "sin filtro" constituidos por el núcleo posteroventral del tálamo, donde se encuentra la corteza gustativa[20] y en la glándula pineal y la amígdala, que son centros de reacciones rápidas, es donde se encuentran también las respuestas de huida ante los peligros, por ejemplo.

De tal manera, que cuando comemos una comida que contiene zanahoria, se puede llegar a una discriminación muy sensible y detallada como: "es la torta de zanahoria de mi abuela," lo cual es muy interesante porque a diferencia del sentido de la vista donde se puede decidir si se observa algo o no, o el oído, donde se puede bien sea bajar el volumen o tapar las orejas para no percibir, lo que se degustó y se olió, ya no tiene vuelta atrás, luego puede la persona decir si le gusta o no, pero ya el hecho ha ocurrido.

También es importante saber, que existe otra vía neurológica compleja que es la vía del apetito/saciedad y que es una vía hipotalámica –gastrointestinal donde existen diversos neuropéptidos y hormonas involucradas en la modulación del apetito y la saciedad.

9. Los entornos alimentarios como marca epigenética

Al analizar los entornos donde se crece, es evidente que el desarrollo de la alimentación, es fundamentalmente una consecuencia de la cultura en la que se desenvuelven los individuos.

Los entornos han favorecido el consumo de ciertos alimentos, pues encuentran un gusto particular y certero por esos alimentos, caso de los venezolanos con las arepas. En Venezuela hasta ahora se nace rodeado de una comida que está hecha a base de harina de maíz, y se encuentra entre los primeros alimentos que se da a un niño, es clásico de las abuelas, el sacar la masa de las arepas porque "es la parte más blandita" para dar a los niños.

Además, hay un estímulo visual, donde los platos multicolores tendrían un impacto en la emocionalidad desde la mirada, donde lo visual, de alguna manera va a armonizar con los sabores que se podrían estar introduciendo en una edad temprana.

Entonces la hipótesis de los sabores que se introducen durante el embarazo podrían ser un marcador que estimule el gusto por los alimentos y que tomará más tiempo formarlo si no hay el consumo de estos alimentos. [21]

Las evidencias observadas en este trabajo, refieren que no obligatoriamente, cuando hay hambre se come lo que hay. Si el estímulo consiste en solo 5 alimentos máximo, dentro del patrón de alimentación, cuando los niños están en el proceso de incorporación a la mesa familiar, posiblemente tengan un limitado desarrollo en el gusto, y debe recordarse que un patrón de alimentación ya instalado tendría unos 30-40 alimentos consumidos al día. Por lo tanto, las limitaciones en el consumo de alimentos, constituirían un obstáculo para los estímulos sensoriales en la adaptación a los gustos.

Para tener un proceso de envejecimiento saludable como nos dice la iniciativa de la Organización Mundial de la Salud (OMS), debe comenzarse tan temprano como sea posible a cuidar de la salud. El estímulo de los sentidos dónde en alimentos variados hay texturas, aromas y elementos visuales distintos, incluso táctiles donde al bebé se le abraza, se le canta una canción, promueve un proceso de interacción con el entorno, que, al establecer los lazos afectivos, comienza no solo la socialización, sino que se inicia una compleja red de estimulación que fomentaría el desarrollo cognitivo. [22]Esto comienza desde la ventana de los primeros mil días de vida primero con la lactancia materna, luego con la introducción de alimentos hacia una alimentación y estilo de vida saludables que deben mantenerse a lo largo de la vida.

Debido a que los primeros mil días de vida, constituyen un periodo de desarrollo muy importante del ser humano, lo que ocurra para bien o para mal en esta etapa dejará su huella a futuro, particularmente si las condiciones desfavorables continúan y no se realizan las intervenciones pertinentes.[23] Si la alimentación es inadecuada, la atención de salud no existe y la higiene es precaria, el riesgo de padecer enfermedades crónicas a futuro será mayor y la carga de enfermedades estará siempre como un peligro inminente para la sociedad que deberá asumir el peso de las mismas. Además, los círculos viciosos intergeneracionales creados entre la escasez, la malnutrición y la pobreza serán vías de transmisión intergeneracional de las enfermedades mientras los estímulos negativos no concluyan.[24]

En Venezuela, un estudio realizado por Fundación Bengoa y la Universidad Católica Andrés Bello, refiere que ya para el año 2017, el 33% de los niños entre 0 y 2 años de estratos socioeconómicos populares ya presentaban un retardo de crecimiento en la estatura, lo cual indica que muy posiblemente este déficit se inicia en el útero materno, lo cual es muy preocupante, pues indica una desnutrición crónica en un periodo crítico del crecimiento.[25]Igualmente, preocupante, es el hecho de la exposición a estímulos ambientales negativos, como lo es la inseguridad alimentaria que va a tener un impacto en la calidad de la dieta tanto de las madres como de los niños, y por supuesto una limitación en el desarrollo del sentido del gusto y el progreso en la ampliación de los alimentos que deben consumirse y sus respectivos sabores.

La alimentación es un fenómeno complejo de estimulación, no solamente por el acto de comer los alimentos, las texturas y colores en sí mismos, sino que, la socialización que implica el acto de comer es de suma importancia para el niño. La recuperación de la desnutrición grave de hecho siempre debe estar acompañada de estimulación neuro-psicomotriz, el afecto, los ejercicios visuales, la vigilancia del apetito serán fundamentales en la recuperación de los casos de desnutrición severa, particularmente en los niños menores de 5 años.[26]

Es importante entonces la integración de todos los factores mencionados en el desarrollo del gusto, pues este pudiera convertirse en un marcador de bienestar en los niños durante su período crítico de crecimiento y desarrollo, toda vez que se entiende que las condiciones de desventaja al inicio de la vida tendrán consecuencias negativas a futuro.[27]

10. Conclusiones

El desarrollo del gusto, es una compleja red de interacciones, que puede pasar inadvertida detrás de problemas que son urgentes de resolver como un estado nutricional deteriorado.

El esquema de algunos determinantes que se ha intentado al menos poner sobre la mesa de discusión, debe incluir:

- La programación fetal de la alimentación y sus sabores
- El retardo del crecimiento
- La calidad y variedad de la dieta
- Pero sobre estos factores la influencia de los ámbitos social, político, económico y cultural se convierten en mecanismos que determinan el comportamiento de los individuos.

Este es un momento donde se necesitan las perspectivas integradas para el manejo holístico de las diversas situaciones y retos que impone el mundo moderno, incluyendo el reto de desarrollar el paladar para el gusto de sabores diversos, de la aceptación de los mismos, porque aceptando los sabores y aceptando la diversidad alimentaria es que puede lograrse una dieta variada y equilibrada en nutrientes.

También sería de gran ayuda comprender lo que sucede desde el punto de vista genético nutricional, para poder corregir a tiempo las necesidades que se traen por vía de la carga genética, y para que el desarrollo en un entorno positivo deje "una huella epigenética" que permita construir salud y que no sea contraria al bienestar de los individuos. Si esto puede lograrse de manera holística podremos decir que tendremos un planeta y sus habitantes más saludables.

Finalmente, el gusto y el placer de comer van de la mano, y en palabras de Andoni Luis Aduriz, el conocido chef español, "la cesta de alimentos para el alma son esos alimentos que se asocian a la creatividad, a la apertura, a la esperanza, e invita a dibujar oportunidades a partir de una alimentación que se pueda contar."[28] Este, es el verdadero reto en el que se encuentra Venezuela: el de dibujar oportunidades a partir de una alimentación que se pueda contar, porque la variedad de recetas en este momento debe ponerla la creatividad de la población.

Es posible que los sabores se encuentren limitados, porque tocara comer yuca o sardinas todos los días, pero aprender a cocinar y a variar las preparaciones que tenemos con creatividad va a darnos un mejor desarrollo

de los sabores, la continuidad de las tradiciones culinarias y mejorar la marca epigenética de las futuras generaciones.

Notas

1 Directora Ejecutiva del Observatorio Venezolano de la Salud. Academia Americana de Nutrición y Dietética (IAAND). Fundación Bengoa.

2 Genetic Alliance. The New York-Mid-Atlantic Consortium for Genetic and Newborn Screening Services: "Cómo entender la genética: Una guía para pacientes y profesionales médicos en la región de Nueva York y el Atlántico Medio".en: *Genetic Alliance* (Washington, DC, julio, 2009) Disponible en: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK132204/. (Consultado: 15/08/2021, 7:00 pm)

3 Peschansky, V.J, C Wahlestedt: "Non coding RNAs as direct and indirect modulators of epigenetic regulation" en: *Epigenetics,1* (Georgetown, enero de 2014), pp. 3-12. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24739571/ (Consultado: 29/07/2021, 5:30 pm.) doi: 10.4161/epi.27473

4 *Ídem.*

5 Monks, Franz J: "Herencia y Ambiente: Una aproximación interactiva hacia el talento" en: *Revista de Psicología de la PUCP,* 2 (Lima, julio-diciembre de 1996), pp. 111-128.

6 *Ídem.*

7 Marie T. Ruel y Harold Alderman: "Nutrition-sensitive interventions and programmes: how can they help to accelerate progress in improving maternal and child nutrition?" en: *The Lancet,*382 (Londres, agosto de 2013), pp. 536-551, Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23746780/ (Consultado: 25/05/2021, 10:00 pm.)

8 *Ídem.*

9 *Ídem.*

10 Maritza Landaeta-Jiménez, Marianella Herrera Cuenca, G Ramírez y M Vásquez: "Las precarias condiciones de alimentación de los venezolanos. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida" en: *Anales Venezolanos de Nutrición,* 1 (Caracas, enero-junio de 2018), pp. 13-26.

11 Maritza Landaeta-Jiménez, Yaritza Sifontes y Marianella Herrera Cuenca: "Venezuela entre la inseguridad alimentaria y la malnutrición" en: *Anales Venezolanos de Nutrición,* 2 (Caracas, julio-diciembre de 2018), pp. 66-77. Disponible en: https://www.analesdenutricion.org.ve/ediciones/2018/2/art-4/ (Consultado: 29/07/2021, 11:00 am)

12 Marianella Herrera Cuenca: "Acerca del Placer de Comer en los Estratos Socioeconómicos Venezolanos" en: *Anales Venezolanos de Nutrición,* 2 (Caracas, julio-diciembre de 2020), pp. 141-148.

13 Robert E. Black, Lindsay H. Allen, A.Zulfiqar, Z. A. Bhutta, L. E.Caulfield, Mercedes de Onis y Juan Rivera: "Maternal and child undernutrition: global and regional exposures and health consequences" en: *The Lancet*, 371 (Londres, enero de 2018), pp. 243-260. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18207566/ (Consultado: 15/08/2021, 6:00 pm.) doi: 10.1016/S0140-6736(07)61690-0

14 Lars Olov Bygren: "Intergenerational Health Responses to Enriched and Adverse environments" en: *Annual Review of Public Health,* 34 (Palo Alto, enero de 2013), pp.49–60. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23297658/ (Consultado: 15/08/2021, 3:00 pm) doi:10.1146/annurev-publhealth-031912-114419

15 Maritza Landaeta-Jiménez, Yaritza Sifontes y Marianella Herrera Cuenca: "Venezuela entre la inseguridad alimentaria y la malnutrición."… p. 69

16 CASA, The National Center on Addiction and Substance Abuse (CASA) at Columbia University: *The Importance of Family Dinners* VIII Report. Disponible en: https:// drugfree.org/reports/the-importance-of-family-dinners-viii/. 2012. (Consultado: 23/08/2021, 7:00 pm.)

17 OMS. Organizacion Mundial de la Salud: *World report on ageing and health. Geneva, Switzerland*. 2015. Disponible en: http://www.who.int/ageing/publications/world-report-2015/en/. (Consultado: 03/02/2021:8:00 pm.).

18 Alison K Ventura y John Worobey: "Early Influences on the Development of Food Preferences" en: *Current Biology,* 9 (London, mayo de 2013), pp. 401–408. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23660363/ (Consultado: 03/02/2021, 7:00 pm.) http://dx.doi.org/10.1016/j.cub.2013.02.037

19 *Ídem.*

20 Jonathan R. Gibbons y Nazia M. Sadiq: « Neuroanatomy, Neural Taste Pathway » en: *StatPearls*. Treasure Island (FL), StatPearls Publishing; 2021. Disponible en: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK545236/ (Consultado: 15/08/2021, 7:15 pm.)

21 Alison K Ventura y John Worobey: "Early Influences on the Development of Food Preferences" p. 406.

22 Robert Erickson: "A study of the Science of taste: On the origins and influence of the core ideas" en: *Behavioral and brain sciences,* 31 (New York, enero-febrero de 2008), pp. 59 –105. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18394244/ (Consultado: 25/05/2021, 5:00 pm.) doi: 10.1017/S0140525X08003348

23 Hanna Landecker: "Food as exposure: Nutritional epigenetics and the new metabolism" en: *BioSocieties* 6, (Cambridge, marzo de 2011), pp. 167–194. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23227106/ (Consultado: 03/02/2021:8:00 pm.). doi:10.1057/biosoc.2011.1/; Peter D. Gluckman, Mark Hanson, Cyrus Cooper, Kent L Thornburg: "Effect of in utero and early life conditions on adult health and disease" en: *New England journal of*

medicine, 359 (Boston, agosto de 2008): pp. 61-73. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18596274/ (Consultado: 03/02/2021:8:00 pm.) doi: 10.1056/NEJMra0708473

24 Marcus Pembrey, Richard Saffery, Lars OlovBygren: "Human transgenerational responses to early-life experience: potential impact on development, health and biomedical research" en: *Journal of Medical Genetics*, 51 (London, septiembre de 2014), pp. 563–572. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25062846/ (Consultado: 25/05/2021:10:00 pm.) doi:10.1136/jmedgenet-2014-102577

25 Mike Contreras, Marianella Herrera-Cuenca y Maritza Landaeta-Jiménez: "Anthropometric variables in children between 0-2 years residing in disadvantaged sectors from Venezuela" *Poster presented at Developmental Origins of Health and Disease Iberoamerican Chapter Conference*, Cancún, Mexico, Noviembre de 2018.

26 Robert E. Black, Lindsay H. Allen, A.Zulfiqar, Z. A. Bhutta, L. E.Caulfield, Mercedes de Onis y Juan Rivera: "Maternal and child undernutrition: global and regional exposures and health consequences" … p. 246

27 Harold Alderman: "The economic cost of a poor start to life" en: *Journal of Developmental Origins of Health and disease*, 1 (Cambridge, enero-febrero de 2010), pp. 19- 25. Disponible en: https://www.cambridge.org/core/journals/journal-of-developmental-origins-of-health-and-disease/article/abs/economic-cost-of-a-poor-start-to-life/6924E83682BBB72E5F24394CE14044DB (Consultado: 25/05/2021, 6:00 pm.) doi: 10.1017/S204017440999015

28 Intervención de Andoni Luis Aduriz en Foro-Chat del Diplomado de Cultura y Alimentación en Venezuela, Caracas, mayo 2020.

Fuentes

Hemerográficas

Artículos de revistas y boletines

Alderman, Harold: "The economic cost of a poor start to life" en: *Journal of Developmental Origins of Health and disease*, 1 (Cambridge, enero-febrero de 2010), pp. 19- 25. Disponible en: https://www.cambridge.org/core/journals/journal-of-developmental-origins-of-health-and-disease/article/abs/economic-cost-of-a-poor-start-to-life/6924E83682BBB72E5F24394CE14044DB (Consultado: 25/05/2021, 6:00 pm.) doi: 10.1017/S204017440999015

Black, Robert E., Lindsay H. Allen, A.Zulfiqar, Z. A. Bhutta, L. E.Caulfield, Mercedes de Onis y Juan Rivera: "Maternal and child undernutrition: global and regional exposures and health consequences" en: *The Lancet*, 371 (Londres, enero de 2018), pp. 243-260. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18207566/ (Consultado: 15/08/2021, 6:00 pm.) doi: 10.1016/S0140-6736(07)61690-0

Erickson , Robert: "A study of the Science of taste: On the origins and influence of the core ideas" en: *Behavioral and brain sciences,* 31 (New York, enero-febrero de 2008), pp. 59 –105. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18394244/ (Consultado: 25/05/2021, 5:00 pm.) doi: 10.1017/S0140525X08003348

Gluckman, Peter D., Mark Hanson, Cyrus Cooper, Kent L Thornburg: "Effect of in utero and early life conditions on adult health and disease" en: *New England journal of medicine,* 359 (Boston, agosto de 2008): pp. 61-73. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/18596274/ (Consultado: 03/02/2021, 8:00 pm.) doi: 10.1056/NEJMra0708473

Herrera Cuenca, Marianella: "Acerca del Placer de Comer en los Estratos Socioeconómicos Venezolanos" en: *Anales Venezolanos de Nutrición,* 2 (Caracas, julio-diciembre de 2020), pp. 141-148.

Landaeta-Jiménez, Maritza, Marianella Herrera Cuenca, G Ramírez y M Vásquez: "Las precarias condiciones de alimentación de los venezolanos. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida" en: *Anales Venezolanos de Nutrición,* 1 (Caracas, enero-junio de 2018), pp. 13-26.

Landaeta-Jiménez, Maritza, Yaritza Sifontes y Marianella HerreraCuenca: "Venezuela entre la inseguridad alimentaria y la malnutrición." en: *Anales Venezolanos de Nutrición,* 2 (Caracas, julio-diciembre de 2018), pp. 66- 77. Disponible en: https://www.analesdenutricion.org.ve/ediciones/2018/2/art-4/ (Consultado: 29/07/2021:11:00 am)

Landecker, Hanna: "Food as exposure: Nutritional epigenetics and the new metabolism" en: *BioSocieties* 6, (Cambridge, marzo de 2011), pp. 167–194. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23227106/ (Consultado: 03/02/2021:8:00 pm.). doi:10.1057/biosoc.2011.1/

Monks, Franz J: "Herencia y Ambiente: Una aproximación interactiva hacia el talento" en: *Revista de Psicología de la PUCP,* 2 (Lima, julio-diciembre de 1996), pp. 111-128.

Bygren, Lars Olov: "Intergenerational Health Responses to Enriched and Adverse environments" en: *Annual Review of Public Health* (Palo Alto, enero de 2013), pp.49–60. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23297658/ (Consultado: 15/08/2021: 3:00 pm) doi:10.1146/annurev-publhealth-031912-114419

Pembrey, Marcus, Richard Saffery, Lars OlovBygren: "Human transgenerational responses to early-life experience: potential impact on development, health and biomedical research" 2014; *Journal of Medical Genetics*, 51 (London, septiembre de 2014), pp. 563–572. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25062846/ (Consultado: 25/05/2021:10:00 pm.) doi:10.1136/jmedgenet-2014-102577

Peschansky, V.J, C Wahlestedt: "Non coding RNAs as direct and indirect modulators of epigenetic regulation" en: *Epigenetics,* 1 (Georgetown, enero de 2014),

pp. 3-12. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24739571/ (Consultado: 29/07/2021:5:30 pm.) doi: 10.4161/epi.27473

Ruel, Marie T y Harold Alderman: "Nutrition-sensitive interventions and programmes: how can they help to accelerate progress in improving maternal and child nutrition?" en: *The Lancet,* 382, (Londres, agosto de 2013), pp. 536-551. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23746780/ (Consultado: 25/05/2021, 10:00 pm.) doi.org/10.1016/S0140-6736(13)60843-0

Ventura, Alison K. y John Worobey: "Early Influences on the Development of Food Preferences" en: *Current Biology,* 9 (London, mayo de 2013), pp. 401–408. Disponible en: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23660363/ (Consultado: 03/02/2021:7:00 pm.) http://dx.doi.org/10.1016/j.cub.2013.02.037

Orales

Aduriz, Andoni Luis. *Intervención en Foro-Chat del Diplomado de Cultura y Alimentación en Venezuela.* Caracas, mayo 2020.

Electrónicas

CASA, The National Center on Addiction and Substance Abuse (CASA) at Columbia University: *The Importance of Family Dinners* VIII Report. Disponible en: https:// drugfree.org/reports/the-importance-of-family-dinners-viii/. 2012. (Consultado: 23/08/2021:7:00 pm.)

Genetic Alliance. The New York-Mid-Atlantic Consortium for Genetic and Newborn Screening Services: "Cómo entender la genética: Una guía para pacientes y profesionales médicos en la región de Nueva York y el Atlántico Medio" en: *Genetic Alliance* (Washington, DC, julio, 2009), Disponible en: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK132204/. (Consultado: 15/08/2021, 7:00 pm)

Gibbons , Jonathan R. y Nazia M. Sadiq: "Neuroanatomy, Neural Taste Pathway" en: *StatPearls*. Treasure Island (FL), StatPearls Publishing; 2021. Disponible en: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK545236/ (Consultado: 15/08/2021:7:15 pm.)

OMS. Organizacion Mundial de la Salud: *World report on ageing and health. Geneva, Switzerland*. 2015. Disponible en: http://www.who.int/ageing/ publications/ world-report-2015/en/. (Consultado: 03/02/2021:8:00 pm.).

Ponencia

Contreras, Mike, Marianella Herrera-Cuenca y Maritza Landaeta-Jiménez: "Anthropometric variables in children between 0-2 years residing in disadvantaged sectors from Venezuela." *Poster presented at Developmental Origins of Health and Disease Iberoamerican Chapter Conference*, Cancún, Mexico, Noviembre de 2018.

Miscelánea

Miscelánea es una sección de información variada. En ella se promueven aportes intelectuales breves, no relacionados entre sí. Entre estos aportes se encuentran: discursos y escritos universitarios, reflexiones sobre el hacer historiográfico, reseñas ampliadas de autores u obras, análisis de actividades académicas y promoción de contenidos históricos; así como la divulgación profesional de temarios, índices, catálogos y cronologías, entre otras materias.

http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/presenteypasado/index

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida.
Sentir y saber sabores... Fabiola Velasco Pérez. pp. 187-195.

Sentir y saber sabores

Fabiola Velasco Pérez[1]
Instituto de Estudios Avanzados-IDEA
Caracas– Venezuela
fabiolavelascop@gmail.com

Introducción

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Desde los rincones de la cocina, empiezan a emanar aromas que estimulan nuestras zonas de placer, que de manera inconsciente replicamos desde la memoria. La fragancia del café colado, mezclado con el particular olor de la conchita quemada de una arepa en el budare, pueden aliviar cualquier desánimo para enfrentar el reto de iniciar un nuevo día, sobre todo cuando esa explosión aromática se conjuga finalmente en nuestras bocas, con otros ingredientes que resaltan nuestras emociones: una arepita con mantequilla y queso blanco y una buena taza de café humeante es una de las experiencias más hogareñas, que pueden experimentar en lo cotidiano, los venezolanos. Sentir sabores que se evocan desde los saberes nutridos de los legados familiares, comunitarios o territoriales son parte de la experiencia cotidiana de vivir.

Comenzar este texto desde esta evocación matutina es porque el asunto de reflexión en esta oportunidad está delimitado a la relación entre el patrimonio cultural y la gastronomía que, aunque siendo obvia su reciprocidad, es muy compleja cuando nos vemos en la necesidad de concretarla; tanto el patrimonio cultural como el hecho gastronómico transversalizan la cotidianidad y los distintos estadios de la vida.

Alimentarnos para vivir es una necesidad ineludible de subsistencia, por lo tanto, como parte de las necesidades básicas de existir de los seres humanos y seres vivos en general, la carga valorativa sobre los procesos y productos necesarios para cubrir esta demanda biológica es de gran peso. Subsistir implica protegernos para trascender y durante ese proceso aspiramos dejar una huella, por lo que cada acción que desde la racionalidad se

concreta para satisfacer las demandas de la vida tienen un resultado, que se precisa en muchos casos como patrimonio cultural:

> El hecho de considerar un bien material o espiritual como patrimonial, es decir, que es susceptible a dejarlo como herencia a las generaciones venideras, lo carga de valores que responden a necesidades de subsistencia, de protección o conservación, de afecto, de disfrute, ocio y participación, de identidad, libertad y trascendencia del hecho patrimonial. Cada una de las categorías antes mencionadas se amolda a las necesidades básicas de existir y construir. [2]

De acuerdo a la clasificación gruesa que se utiliza en los estudios de patrimonio cultural, se tiene como premisa, que este se constituye de bienes tangibles e intangibles, materiales e inmateriales, es decir de un caudal de materialidades y espiritualidades producidas por hombres y mujeres en el transcurso de la historia de la humanidad, que han dejado como legado a las generaciones subsiguientes, como formas de interpretación e interrelación con los territorios y el medio ambiente, a manera de expresión o respuesta de las necesidades de existencia, dando como resultado la conformación de una base cultural plural, diversa y universal. A su vez es preciso agregar que además la pluridiversalidad de ese compendio de bienes, está cargada de valores que se sustentan en afectos y emociones, como garantías de reconocimiento por los grupos sociales herederos de estos legados, que se traspasan en saberes de generación en generación.

Por otra parte, hallamos que el concepto de gastronomía es bastante indeterminado; este se puede referir a cocina, culinaria, a banquetes y placeres gustativos. En este sentido para delimitar el término asentiremos que "es la expresión fenoménica de la alimentación."[3] Es una manifestación que se enriquece a partir de la práctica humana por alimentarse, que resulta del conocimiento común como también del crítico, de un sistema de saberes y experiencias de sujetos conscientes, de modo introspectivo y directo. La realidad perceptible de la gastronomía es básicamente sensorial:

> (…) es una actividad presente cada día y a lo largo de toda la vida, desde el nacimiento hasta la muerte, en la que todos los humanos participan de manera forzada para garantizarnos la sobrevivencia, pero también, muchas veces, de manera voluntaria en busca de placer. [4]

Abordando la conjunción de los conceptos, tanto la gastronomía como el patrimonio cultural desde sus complejidades cognitivas, surcan caminos comunes, en el sentido que son sucesoras de otros conocimientos asociados a su evolución. Son ambas concepciones transversas de diferentes disciplinas y cotidianidades. El saber gastronómico es multidisciplinario; su conocimiento se puede situar desde la "biología, la filosofía, la medicina, la nutrición, la química, la cocina, la agronomía, la zootecnia, la sociología, la psicología, la lingüística, la semiología, la historia, la economía, la administración, la geografía, la literatura"[5] y la arquitectura como disciplina articuladora del saber gastronómico y su práctica, a partir de la evolución y diseño de la espacialidad y funcionabilidad de los recintos construidos para producir, procesar y comer, como pueden ser: la casa, la cocina, el comedor, los patios de producción, la fábrica, los expendios de alimentos (supermercados, restaurantes, etc.).

De igual manera el patrimonio cultural trasciende desde los múltiples ámbitos de desarrollo de la vida humana, palpable en legados susceptibles de ser reconocidos como propios por las sociedades culturalmente definidas.

El Patrimonio Gastronómico

De lo anteriormente expresado, podemos ubicar a la gastronomía en una primera línea de clasificación como patrimonio cultural inmaterial, aunque también se relaciona con bienes patrimoniales tangibles dentro de las prácticas propicias para su materialidad.

El saber gastronómico es parte de un proceso de construcción social, donde la experiencia humana entrelaza relaciones con su territorio y medio ambiente en busca de responder creativamente a cada una de las fases del proceso de producción y procura de alimentos que le satisfagan la necesidad de alimentación. Esto no implica que, el casi infinito universo gastronómico, pueda ser todo patrimonio cultural. Tampoco se limita a la identificación exclusiva de platos tradicionales o recetarios, como comúnmente se ve referido en la industria turística, la oferta de los restaurantes o en otros espacios de interrelaciones económicas, sociales y/o culturales.

Para darle una orientación al problema, tomaremos como soporte definitorio las bases de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (CSPCI), emitida por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (en sus siglas en inglés UNESCO), aprobada en el año 2003 donde, primeramente, define que:

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

> 1. Por "patrimonio cultural inmaterial" se entienden las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos, habilidades, así como los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales asociados con ellos, que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, las personas reconocen como parte de su herencia cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, transmitido de generación en generación, es recreado constantemente por comunidades y grupos en respuesta a su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, promoviendo así el respeto por la diversidad cultural y creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se considerará únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes.
> 2. El "patrimonio cultural inmaterial," tal como se define en el párrafo 1 supra, se manifiesta, entre otras cosas, en los siguientes ámbitos:
> (a) tradiciones y expresiones orales, incluido el lenguaje como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; (b) artes escénicas;(c) prácticas sociales, rituales y eventos festivos; (d) conocimientos y prácticas relacionados con la naturaleza y el universo; (e) artesanía tradicional.[6]

Valoración, diversidad y complejidad del Patrimonio Gastronómico

Desde la práctica y aplicación de la CSPCI, se han incluido hasta el presente, en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (LRPCIH), cuatro experiencias de la categoría patrimonio gastronómico, que se insertan en tres de los ámbitos de la mencionada convención: (a) tradiciones y expresiones orales, (c) prácticas sociales, rituales y eventos festivos y (d) conocimientos y prácticas relacionados con la naturaleza y el universo.

A su vez, a partir de estos ámbitos en función de la diversidad cultural y el respeto a la creatividad humana para conseguir la clasificación de comida gastronómica, cocina tradicional o dieta tradicional, intervienen dos factores fundamentales: 1. Las habilidades y riquezas culinarias de preparación de platos y 2. Los valores sociales y culturales que van más allá de lo puramente gastronómico.

En el año 2010 se inscriben en la LRPCIH las dos primeras experiencias: la Comida Gastronómica Francesa y la Cocina Tradicional Mexicana. Cada expediente en su contenido es sustentado por apreciaciones propias, que se orientan en destacar la autenticidad y excepcionalidad de un conjunto de atributos que se relacionan entre sí como constructo social,

demostrándose desde la práctica valorativa la diversidad y complejidad del patrimonio gastronómico.

La gastronomía francesa pasa a ser patrimonio inmaterial de la humanidad, porque en ella se subraya la importancia que tiene el hecho de sentirse a gusto juntos, el placer de degustar manjares y bebidas y la armonía entre los seres humanos y los productos de la naturaleza que se consumen. Es referido como una práctica social consuetudinaria, que tiene el objeto de celebrar los acontecimientos más importantes de la vida de las personas o grupos, con el arte del «buen comer y beber»: la armonía entre los platos, el vino y la ornamentación de la mesa, hacen de estas experiencias la ejecución perfecta, integrando los saberes de los procesos de elaboración y cocción de sus platillos, como también el traspaso de los saberes de una generación a otra.

La cocina tradicional mexicana, se presenta como un modelo completo y complejo de cultura comunitaria, que se representa en prácticas prehispánicas; comprende además actividades agrarias, rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitario. Los elementos básicos presentes son: el maíz, los frijoles, la variedad de chiles; el cultivo de la "milpa", conocida como una siembra por rotación del maíz y otras plantas, con raseo y quema del terreno; como también la "chinampa", que son islotes artificiales de cultivo en las zonas lacustres. Otras maneras asociadas a la valoración de la cocina tradicional mexicana, se expresan en los procedimientos como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua y cal), la utilización de utensilios especiales (comal, morteros de piedra, etc.) y los alimentos como: variedad de tomates, chiles, cacao, calabazas, aguacate y vainilla. Es una cocina cargada de símbolos de consumo diario, que también se exteriorizan en las expresiones de identidad comunitaria como ofrendas. Esta declaratoria se circunscribe dentro del territorio de Michoacán.

Las otras dos experiencias gastronómicas registradas por la UNESCO son: La Dieta Mediterránea y el "Washoku" como tradición culinaria de fin de año japonesa. Ingresan a la LRPCIH en el año 2013, presentando diferentes sistemas de valores para la definición del patrimonio gastronómico, pero dentro de los tres mismos ámbitos de la CSPCI señalados.

La dieta mediterránea es definida como patrimonio inmaterial por la relación cultural del ser humano con su entorno. Esta declaratoria contempla el consenso de varios países, como son: Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal. Comprende un conjunto de conocimientos, competencias, prácticas rituales, tradiciones y símbolos identificados desde

los cultivos y las cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, como también la forma de transformar los alimentos, conservarlos y compartirlos.

Por otra parte, el conjunto de platos presentados para celebrar el año nuevo japonés, "Washoku," se representa como una tradición culinaria, donde el respeto de la naturaleza es vinculado a toda una práctica de sostenibilidad de los recursos utilizados. El arroz, el pescado y las verduras son los ingredientes de esta manifestación. Es una práctica social basada en un conjunto de competencias, habilidades tradicionales y conocimientos vinculados a la producción, tratamiento y preparación del alimento. El compartir en familia; la producción y uso de vajillas especiales son también parte de esta valoración patrimonial.

Los referentes culinarios patrimoniales en Venezuela

Una de las principales acciones para la buena gestión del patrimonio cultural es el registro de sus bienes, porque permite cuantificar, cualificar y valorar lo que se tiene. El censo del patrimonio cultural venezolano que desarrolló el Instituto del Patrimonio Cultural de Venezuela (IPC), durante los años 2004-2007, que dio como producto la publicación del Catálogo de Patrimonio Cultural de Venezuela, es uno de los proyectos de mayor trascendencia que se ha asumido en la gestión de esta instancia.

Como se señala en las páginas preliminares del catálogo, este es un borrador para el conocimiento, estudio y corrección del patrimonio cultural de Venezuela por las comunidades, que dejó como producto la publicación de 336 cuadernos, uno por cada municipio del país. De igual manera, en la presentación de los libros, el presidente del IPC para el momento apunta que: "Expresado en forma metafórica, lo que se hizo fue pasar el país a través de un cedazo, para recoger cualquier manifestación cultural que tenga sentido para el colectivo que la realiza o la contempla, y luego procesarla y mostrarla (…)"[7] Se concibió el registro del patrimonio de acuerdo a la siguiente clasificación: lo construido, los objetos, la creación individual, la tradición oral y las manifestaciones.

No podemos decir que se hizo un registro de la gastronomía en esta oportunidad, pero si podemos encontrar en el capítulo denominado «La Tradición Oral» las recetas culinarias que fueron significativas como referentes de las comunidades particulares investigadas, que se han transmitido de generación en generación mediante la narración oral.

Como se ha dicho, a partir del censo, el mapa del territorio nacional se llenó de información patrimonial, sustraída desde la raíz de sus protagonistas, cargada de significados, afectos, emociones e interpretaciones diversas. Por supuesto dentro del tema culinario hay muchos platos que se repiten, pero con sus variantes territoriales y sus particularidades en los procesos de transformación de los ingredientes. Como también se consiguen recetas inéditas o platillos de interés propiamente locales. Las hallacas, los hervidos, el pastel de chucho, la arepa, la polvorosa de pollo, el bienmesabe, el casabe y un sinfín de platos se manifiestan desde la memoria y en la tradición oral desde los sujetos participantes y habitantes de cada uno de los municipios inventariados.

Lo interesante de este trabajo de registro es que abre la oportunidad de ahondar sobre distintos ejes temáticos susceptibles para la investigación del tema patrimonial, pudiendo ser uno de los casos el referido a la práctica de la gastronomía en relación a procesos, no solo de preparación y cocción de los alimentos, sino también a elementos asociados con la producción agroalimentaria, la historia, la nutrición, la economía, entre otros.

Por otra parte, cada manifestación cultural contenida en el catálogo, sea de la naturaleza que sea, goza de la declaratoria de Bien de Interés Cultural (BIC), según la Resolución N° 003-05 de fecha 20 de febrero de 2005. En este sentido cada plato, receta o actividad relacionada a las mismas ya están reconocidas como patrimonio cultural, por las comunidades primeramente y por la institucionalidad del Estado venezolano.

Para finalizar regresaremos al principio, con el propósito de justificar por qué este ensayo se inició evocando a la arepa. Para quienes no la conocen, la arepa es un pan, elaborado de maíz procesado a término de una masa, asada sobre un budare o frita en aceite muy caliente; posee un alto valor nutritivo, afectivo y degustativo otorgado por la población venezolana en general, por lo que podríamos decir que indiscutiblemente es patrimonio gastronómico venezolano. Por lo tanto, es un buen ejemplo y ejercicio de análisis de relaciones transversas, como hemos expuesto con los ejemplos descritos en las líneas precedentes, declarados patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO. La arepa se puede considerar un modelo completo de actividades relacionadas, que tienen que ver con el cultivo del maíz, como base de producción industrial y también desde lo local, a partir del reconocimiento del "conuco" como saber genuino ancestral campesino. Manifiesta en su práctica diaria el dominio de conocimientos antiguos para su elaboración; se conoce sobre las técnicas, costumbres y modos de consumo; se enraíza a toda una cultura de la vida en familia. Se lleva en la

memoria sensorial de sus consumidores y es motivo de orgullo compartir sus bondades; es producto básico de la canasta alimenticia diaria del venezolano. Es protagonista del arte y de manifestaciones tradicionales que se trasmiten de una generación a otra: se enseña a los niños a palmar con el canto "arepita de manteca pa´ mamá que da la teta y arepita de cebada pa´ papá que da empanadas," lo que refuerza esa relación familiar con este bien patrimonial desde la infancia.

Pensemos que podemos elevar la propuesta de su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. La arepa es venezolana y del mundo, tanto que desde el saber y el sentir del escritor venezolano Aquiles Nazoa, la arepa nos vigila desde el cielo:

> (…) Entre viendo y soñando / descubre así el poeta / que es la noche a sus ojos / una cocina inmensa / con lejanas y blancas / bocanadas de niebla / que a flotantes columnas / de humo se asemejan, / tal como si allá arriba / cocinaran con leña…/ y ya al sueño entregado / viendo va mientras sueña / que el cielo es un budare, / la luna es una arepa / y un gran plato de queso / rallado, las estrellas, / en tanto que las nubes / evocan de tan tiernas, / lambetazos de fina / mantequilla danesa. (…)[8]

Notas

1 Arquitecta y Magister en Ciencias de la Conservación y Restauración de Monumentos - UCV. Especialista en Patrimonio y Turismo Sostenible de la Universidad Tres de Febrero de Buenos Aires, Argentina. Doctoranda en Patrimonio Cultural de la Universidad Latinoamericana y del Caribe - ULAC. Personal de Investigación en Ciencias de la Conservación del Patrimonio de la Fundación de Estudios Avanzados – IDEA. Coordinadora de la Red de Patrimonio Cultural de Venezuela (REDpatrimonio.VE). Coordinadora y Editora de la Revista Digital de Patrimonio Cultural BOLETÍN en RED. Correo-e: fabiolavelascop@gmail.com

2 Fabiola Velasco: "Sentipensar el Patrimonio Cultural" en: *RELEA. Revista Latinoamericana de Estudios Avanzados,* 41 (Caracas, 2018), p.88.

3 Rafael Cartay: "Aproximación epistemológica a la gastronomía" en: *Agroalimentaria,* 49 (Mérida, julio-diciembre de 2019), p.22.

4 *Ídem.*

5 *Ídem.*

6 Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003. Francia, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Unesco, 2020, p.5. Disponible en:

https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts-_2020_version-SP.pdf (Consultado: 27/07/2021, 7:30 pm)

7 José Manuel Rodríguez: "Presentación" en: *Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2007*. Caracas, Instituto del Patrimonio Cultural, Fundación Imprenta de la Cultura, 2007, p.4.

8 Aquiles Nazoa: "Nocturno del poeta y la arepa" (fragmento). Mensaje en un Blog 03/01/2012. Disponible en: https://repertoriopoetico.tumblr.com/post/15244141720/nocturno-del-poeta-y-la-arepa. (Consultado: 24/07/2021,

DC
LOTN:557
22.10.13
N:31VR185
DC
LOTN:557
22.10.13
N:32VR18
DC
LOTN:557
DC
LOTN:557
22.10.13
N:44VR180
DC
LOTN:557
22.10.13
N:45VR
DC
LOTN:557
22.10.13
N:46VR194
DC
LOTN:557
22.10.13
N:56VR180
DC
LOTN:557
22.10.13
N:57VR191
DC
LOTN:557
22.10.13
N:58
DC
LOTN:557
22.10.13
N:59

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida.
Cocuy: En Pasado y Presente... Fidel Flores. pp. 197-205.

Cocuy: En Pasado y Presente

Fidel Flores[1]
Investigador Independiente
Barcelona-Venezuela
papelesdelrio@yandex.com

1

Se "bebe." En África o América, en Europa o Asia, en Oceanía, se bebe. Cuando decimos se "bebe," no nos referimos al simple acto de calmar la sed vital, de hidratar el organismo, nos referimos a otro acto también "vital," tal vez orgásmico de calmar una "sed" cuya naturaleza proviene del espíritu y que de igual manera es parte de la historia del animal humano, con características específicas en cada cultura, con valoraciones y códigos inherentes en sus modos y maneras que seguramente siguieron en un principio modelos provenientes de un comportamiento ritual, pero que en la medida que se descubrió su efecto liberador, en esa medida la celebración se hizo común.

Aunque somos seres de interrogantes, no todos se preguntan cómo y cuándo empezó esto del beber, pero la certeza del cómo, está en la fermentación y probablemente fue desde alguna fruta de dónde la loca de la casa se hizo dueña y señora de ese proceso y progresó. ¿Cuándo y dónde? sigue siendo conocimiento por desentrañar, materia para una especie de arqueología de la embriaguez alcohólica, y nos arriesgamos a decir, que, en su larga travesía, más por bien que por mal, el animal humano anda ungido en alcoholes. Fermentados o destilados, siempre alcoholes para el rito sublime de beber y -desafiando las visiones lineales de la historia-, no se tenía que esperar que en Egipto aprendieran a fermentar el trigo o la cebada para que el mundo descubriera su poder embriagante.

En su dispersión por el planeta -en el mejor sentido del verbo dispersar-, el animal humano también dispersó su saber y lo diversificó, hecho que acompañó la fermentación de frutas y vegetales y regó el mundo de bebidas que hoy forman parte de la tradición de los pueblos, primero por fermentación y luego, en la medida de su imaginación, por destilación de

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

las más diversas e inimaginables especies vegetales, todas para alimentar las causas del espíritu y el placer. Allá la uva, el trigo, el centeno, la cebada, el arroz, aquí la papa, el maíz, la yuca, el agave, tantos alcoholes como especies vegetales existen.

Así como algunos consideran que esa arquitectura magnífica de egipcios, maya, mexica, inca... no fue el producto del ingenio humano, hay quienes creen que fue necesario que de Europa llegaran los conocimientos para ilustrar a los "desprevenidos" pobladores de lo que llamaron con el tiempo las "Américas," con certeza, nada más alejado de la realidad. Quienes hace más de 30.000 años entraron por Lagoa Santa (Brasil) o por Isla de Pascua (Chile) y se dispersaron por Suramérica camino a Centro y Norteamérica acompañaron su andar provisto de un ajuar cultural en permanente enriquecimiento, los antecesores de caribe, guaraní, inca, aymara, maya, mexica, trajeron y esparcieron, encontraron y llevaron en una práctica de dar y tomar, tomar y dar, que contribuyó a trazar un itinerario de intercambios culturales intensos entre las comunidades que se fueron asentando en estos paisajes y en las que es seguro estaba presente la fermentación como medio para la preparación de jugos que bien pudiesen haber sido utilizados en rituales y otras celebraciones que lo requirieran. Cuando Europa llega a América a finales del siglo XV, ya algunas civilizaciones locales, de acuerdo a sus necesidades habían alcanzado hitos importantes de desarrollos, acompañándolos de un significativo ejercicio que demostraba sus alcances, con un nutrido conjunto de expresiones ceremoniales que eran acompañadas de libaciones que suponen la presencia de algún tipo de bebida con efectos estimulantes que activara la imaginación, exaltara el espíritu y propiciara la comunicación con las deidades protectoras.

2

A pesar de que en el plan de conquista europeo el exterminio o sometimiento total del otro ocupaba un lugar particular, les fue necesario apropiarse de elementos culturales de las comunidades que sometían, así, los españoles utilizaron la voz arahuaca taina “maguey” para nombrar a los “agave,” ella en su polisemia pudiera ser “tipo de planta,” “gran sol” o el extraordinario nombre que le da el jesuita Joseph de Acosta en su *Historia natural y moral de las Indias* (1894), en la cual hace un inventario de minerales, plantas y animales de América en su recorrido por esta, iniciado en 1571:

> El árbol de las maravillas es el maguey, de que los nuevos o Chapetones (como en las Indias los llaman) suelen escribir milagros. De que da agua, vino, aceite, vinagre, miel, arrope, hilo, aguja y otras cien cosas. Él es un árbol, que en la Nueva España estiman mucho los indios, y de ordinario tienen en su habitación alguno o algunos de este género para ayuda a su vida; y en los campos se da y le cultivan (…). …y a mi parecer es mejor que el arrope de uvas (…). Hay este árbol también en el Perú; mas no lo aprovechan como en la Nueva España.[2]

Antes que él, son muchos, entre cronistas y misioneros los que han referenciado el maguey dando cuenta de su dispersión en la geografía americana y elogiando sus propiedades, antes de que Carlos Linneo lo clasificara como género en 1753 con el nombre de "agave" abarcando él a una familia de plantas oriundas de América, con una evolución de más de 12 millones de años representados por más de 300 especies cuyo usos van desde los más estrictamente ornamentales hasta ocupar un escenario utilitario amplio en la vida de muchos pueblos que la han aprovechado para acompañar de diversas maneras su diario acontecer: alimentario (comida y bebida), medicina, tejido, instrumentos musicales, y una variada gama de utensilios.

3

Se hace necesario, con visión amplia trazar un sendero hacia los antepasados buscando similitudes o coincidencias que permitan atisbar aspectos, particularidades, detalles que proporcionen elementos que nos acerquen a claves identitarias de comunidades, pueblos, regiones, ver donde se asientan sus expresiones, sus tradiciones, encontrar explicaciones; en Venezuela –salvo las excepciones de rigor- parece muy común obviar, creyendo que de esa manera nos afirmamos más en el marco de lo "universal," de lo moderno, sin dar cuenta que esa es una forma de olvido de sí mismo, porque no se deja lo que somos, simplemente se olvida lo que somos. Decir "cocui" o "cocuy" –no importa la grafía (la grafía responde a acomodamientos académicos en vista de ser el latín el idioma en el cual se plasman los nombres científicos, no existiendo en él la "ye") - en el país, remite a "cosa" marginal, despectiva, borrachera en el barrio, peligro y no a un importante complejo cultural que tiene su asidero en una planta: el "agave," nombre que en ocasiones se asocia a localizaciones, por el uso dado, o etnónimos, siendo destacable en América el "Agave tequilana" y el "Agave cocui," el primero en México, en la región de Tequila en el estado de Jalisco, que le da nombre a esa variedad y a la

Nº 52
Revista de Historia, Año 26, Julio-Diciembre, 2021

bebida y donde se cultivan grandes extensiones, y el segundo, en Venezuela, siendo los estados Falcón y Lara sus principales procesadores. Así como el jesuita y observador antropológico Joseph de Acosta advierte su localización en Perú, dando cuenta de un extenso corredor biocultural, en Venezuela, si bien en la actualidad son los estados Lara y Falcón las regiones donde se explota en mayor medida el "agave," en los estados Portuguesa, Yaracuy y Carabobo hay artesanos dedicados a la producción de licor de cocui, lo cual lo inscribe en una perspectiva geográfica más amplia. Ramón Querales en su libro: *Cocuy: néctar de los indios ayamanes de Lara y Falcón* (2015) hace un importante repaso por algunas fuentes bibliográficas referente al "agave" en América, con énfasis en Venezuela, de este repaso es útil rescatar las que señalan el uso de los magueyes en regiones distintas a las que hoy gozan de su casi exclusiva explotación, entre los referidos se encuentra el comerciante florentino Galeotto Cey, que viviera en Venezuela entre 1544 y 1553; Cey en el aparte "Cocuiza y henequén" después de describir los usos dados a una planta que realmente él no sabe cómo clasificar, dice:

> Los indios de Tierra Firme aprovechan casi toda la macolla de hojas (…) hacen en tierra un hoyo en el cual encienden fuego muchos días y muy grande, después lo limpian, y así hechas las brasas, llenan ese hueco de dichos cogollos y lo cubren con hojas, piedras y tierra; allí los dejan cocer y estofar, después los sacan y los comen, que eso les sirve de pan y llámase cocuy, derivado de cocuiza.[3]

Si bien Querales supone una contradicción entre lo que Cey llama cocuy y de la planta de donde dice provenir, hay una descripción del proceso de cocción que se acerca a lo real, además de la referencia a la palabra "cocuy." El cronista Gonzalo Fernández de Oviedo[4] sitúa en Araya a una comunidad de aborígenes nombrada por los españoles "magueyes" por existir en esa localidad abundancia de magueyes, él dice:

> Aquella gente que así nombran los españoles magueyes, despencan esta hierba y la cabeza o cepa della coécenla y hácese un manjar (…) bueno y de mucho mantenimiento. Y de las hojas sacan el zumo por ardor del fuego, a manera de destilallo y de aquello beben aquella gente y nunca beben agua.

Es importante rescatar, en primer lugar, que desde mediado del siglo XVI en la obra de Cey se registra en texto la voz "cocuy," para designar una comida cuya naturaleza, de una u otra manera está asociada al "agave" y en segundo lugar, como lo señala Fernández de Oviedo que la extracción de

jugo de magueyes no era exclusivo del semiárido Lara-Falcón, y su presencia abundante y destacada habla de condiciones ambientales propicias para su reproducción en otras regiones del país y la cual fue datada por científicos y exploradores como Alexander von Humboldt, Karl Ferdinand Appun, Agustín Codazzi, Fernando Cervigón, Ángel Félix Gómez, entre otros. Es importante referirnos brevemente a las voces "cocuy," y "maguey," ambas registradas en *Glosario de voces indígenas* de Lisandro Alvarado (2010), la primera como "cocúi," que si bien advierte su origen indígena, no da rastros de su tronco lingüístico, la cual es clasificada por Zavala Reyes (2015) en "Palabras vivas de una lengua muerta: legado arawak-caquetío" como parte de la herencia de esa comunidad, significando "Penca. Planta rizomoza que da un vino agradable;"[5] la segunda como "maguéi," estimando que este es el "Bohordo del cocúi y la cocuiza,"[6] descartando de esa manera que la palabra haga referencia a la planta.

4

Hay pueblos cuya pasión por ser toca todas sus fibras, pasión que se hace carne y hueso en cada una de sus expresiones, conformados en una dialéctica paisaje-cultura sin apartarse del resto del mundo, en un natural y provechoso proceso de transculturación, haciendo énfasis en lo particular, en lo que los define, en lo que los identifica, en las raíces que lo hacen ser, llámese música, canto, mito, leyenda, cuento, poesía, artesanía, gastronomía, tomando lo que enriquece y alejando lo superfluo. Ese proceso se da en la medida que las comunidades, los pueblos, descubran su mismo colectivo, se reconozcan y estudien. México, a diferencia de Venezuela, se reafirmó en el tequila, constituyéndose en un complejo económico industrial de grandes dimensiones, en Venezuela no ha sido fácil consolidar una visión nacional respecto al cocuy, ambas bebidas extraídas de "agaves" y con procesos de producción semejantes: fermentación y destilado, la fermentación a partir de la experiencia de los pueblos originarios y el destilado desde la incorporación de las prácticas procedentes de Europa utilizadas para la extracción de alcoholes; en México el tequila es la bebida nacional, en Venezuela el cocuy, más allá de algunos reconocimientos, no abandona la condición preterida que exhibe cuando se le menciona a pesar de todo el registro histórico que lo acompaña y además de exhibir virtudes que sobrepasan a su pariente mexicano en cuanto a sabor y aroma, aunado a ello un nombre que lo acompaña desde sus orígenes indígenas a diferencia del tequila que fue bautizado con ese nombre en el siglo XIX.

¿Qué ocurrió para que esta historia observe esos matices? Serían muchas las madejas que podríamos tejer y destejer, pero señalemos que sobre el "agave azul tequilana" existen innumerables estudios e investigaciones que expresan su interés en un vértice que abarca pasado, presente y futuro, y en tal sentido como lección para nuestro aprendizaje ciudadano vale rescatar la frase "De los numerosos y complejos elementos que intervienen en el crecimiento y desarrollo, floración y madurez plena del "Agave cocui," son escasos, por no decir nulos, los estudios científicos realizados."[7] Evidencia esto una actitud que nos ha acompañado desde hace mucho tiempo en diversos aspectos vitales como país: cacao, tabaco, sarrapia, de manera que podemos decir que no conocemos el "agave cocui," invadidos los espacios por la caña de azúcar, nos hicimos a lo otro, a su jugo, a su alcohol, al ron y tal vez lo observemos desde lo fácil, desde una visión casi minera, es más rápido sembrar y cosechar la caña, es más rápido obtener lo que ofrenda desde su jugo: azúcar, melaza, alcohol, ron. El "agave" requiere paciencia, tiempo, maduración. ¿Es esto óbice para no hacerlo? Esa situación no ocurrió en México, donde la caña de azúcar fue introducida por Hernán Cortés en la segunda década del siglo XVI y no representó una competencia para el "agave tequilana," lo había anotado en 1544 el misionero jesuita Joseph de Acosta: "Él es un árbol, que en la Nueva España estiman mucho los Indios, y de ordinario tienen en su habitación alguno o algunos de este género para ayuda a su vida; y en los campos se da y le cultivan."[8] Se daba y se cultivaba, formaba parte esencial de la vida cotidiana. En Venezuela, también se daba y estaba en la vida y en la muerte, como bebida y como alimento, como cobijo y como protección, así en la paz como en la guerra, pero en ninguna parte se habla de su cultivo, se habla de un aprovechamiento silvestre a partir de su abundancia como está indicado líneas antes por Gonzalo Fernández de Oviedo al referirse a una comunidad en la península de Araya en el actual estado Sucre, donde sus pobladores eran llamados magueyes por la abundancia de esta planta, es decir, que prácticamente operaba en ellos la condición de recolectores.

Es extensa la trama que acompaña el devenir del "agave cocui" en nuestro país, hecho del que da cuenta Querales en su libro y donde el trato despiadado recibido por los indígenas de parte de los conquistadores, tanto en la sierra como en la costa pudo haber incidido en que, por más de dos siglos la alusión al cocuy no exista en las fuentes bibliográficas de la época, aunado a la proscripción de que eran objeto las comunidades indígenas por las autoridades coloniales, en especial la iglesia, la cual en su afán evangelizador buscaba borrar todo rastro cultural originario a su entender

asociados a prácticas malignas. Valga decir, que a pesar de todos los intentos por desaparecer sus tradiciones culturales, ellas persisten, se ocultan, hacen silencio para conservarse y vuelven, se presentan, es así como en el siglo XVIII el cocuy retorna, no ya como alimento y medicina sino "muy fino aguardiente,"

> Produce el terreno y Serranía de temperamento caliente, el Cocuy, cuyas macollas horneadas con la Industria bajo fuego sirve para ayudar el sustento de los Indios y demás gente pobre, como también se mantiene con la mata y pencas de dicho cocuy, el ganado mayor, y de la misma especie se saca aguardiente, del que usa mucho la gente común…[9]

¿Qué nos debemos pensando en futuro?

Nos debemos el ser, más allá de discrepancias y contradicciones. Generalmente, intentando alcanzar el cielo olvidamos detalles y el cielo se hace lejano, se escapa, porque no nos percatamos que está al alcance de la mano, anda contigo, está en la plaza, en la esquina, en el mercado, es el instante que eres, el lugar que eres y desde donde eres con todo lo que se puede ver, oír, tocar, oler y saborear. Al creer que está en otra parte, te desconoces. El "agave cocui "y el cocuy de agave son tareas pendientes como otras tantas que como sociedad debemos asumir, su historia está precedida de intensos procesos de negación los cuales han generado estigmas que se arrastran desde la época colonial y que no es extraño oírlos hoy día. En 1948 el eminente caroreño don Chío Zubillaga en campaña antialcohólica, refiriéndose al cocuy escribía en el diario *El Nacional* de Caracas: "…son muchas las empresas que lo producen a espaldas de la ley con resultados de gran provecho para productores y pulperos, aunque la masa campesina que consume ese veneno, sufra extraordinario detrimento físico y moral" y agrega más adelante "los consumidores sufren, fenómenos morales tremendos, de tal modo que crímenes incomprensibles, perpetrados por honestos y sencillos campesinos, no son atribuibles a otra causa que las súbitas transformaciones que el tóxico les produce."

Intereses de variada naturaleza han acompañado esas oposiciones. Según datos aportados por Querales recogidos por la Sociedad de Amigos de Barquisimeto, durante el mes de diciembre de 1956 se vendieron en esa ciudad al mayor 13.142 litros de cocuy, por debajo de los 61.438 litros de ron, pero por encima del whisky y del brandy, ese dato, a pesar del tiem-

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

po transcurrido dejaba entrever cierta competencia, es obvio que el ron, acompañado de toda una estructura agroindustrial y bajo estímulo público y privado, debía copar ampliamente ese segmento ante un producto que además de padecer distintas restricciones, era elaborado para ese momento siguiendo un esquema absolutamente tradicional, desde la espera a que la planta en estado silvestre cumpliera su ciclo y alcanzara su punto óptimo, el despenque, el acarreo desde los sitios de cosecha al lugar de horneado, la extracción del jugo, el proceso de fermentación hasta la destilación. En este siglo XXI, si bien se ha contado con algunos mandatos que buscan obrar a favor del cocuy, no dejan de darse situaciones que operan en contrario y que la única manera de enfrentarla es con acciones audaces que involucren de verdad a sectores públicos y privados, sin dejar de lado a los artesanos del agave, desechando arraigadas costumbres que ponen en riesgo su futuro. Seguir la conseja de que el cocui no se siembra, y dedicarse a la explotación indiscriminada de las plantaciones silvestres, es quizás uno de los hechos que más atenta contra la tradición cocuyera si aspiramos su permanencia en el tiempo, recordar y tener presente las palabras del maestro cocuyero Crispín Jiménez de Bobare en el estado Lara, es una lección ineludible: "… si no hay siembra no hay vida, yo le digo al hermano mío que corta silvestre que donde corte veinte, siembre cuarenta. Yo soy uno de los que debe dar el ejemplo de que esa mata no puede faltar," su siembra de agave de más de 4.000 plantas y la apreciable calidad del cocuy que produce, es ejemplo desmitificador de la conseja de que el cocui nace sólo en forma silvestre y que esa condición favorece su calidad.

La tradición no es una camisa de fuerza ni una frontera, las tradiciones se refundan, se reviven y sembrar agave no debe verse como un atentado ni una ruptura con la tradición y no solo se debe sembrar, se debe estudiar y propiciar espacios para su conocimiento en función de un mejor aprovechamiento de las plantaciones existentes, incorporando en esa faena la tecnología disponible para apuntalar su mejoramiento genético, estudiando otros espacios geográficos ideales para la expansión de su siembra, lugares como los referidos por los cronistas donde observaron plantaciones silvestres de magueyes a los cuales los pobladores indígenas daban distintos usos, procesos que deben ser acompañados por el mejoramiento de la calidad de vida en el más amplio sentido de los productores y de las comunidades donde están asentados, dando lugar con ello a la comprensión de su significación colectiva, permitiendo el fortalecimiento de la conciencia local, el sentido de pertenencia y la afirmación identitaria a partir de entender que aquel árbol de las maravillas que describiera hace más de quinientos años el jesuita

Joseph de Acosta sigue dando agua, vino, aceite, vinagre, miel, arrope, hilo, aguja y además de otras cien cosas, vida.

Notas

1 Antropólogo egresado de la Universidad Central de Venezuela. Poeta, ensayista. Director del Fondo Editorial del Caribe. Ha publicado entre otros títulos: *Papeles del río* (2005), *Vestigios* (2007), *Una y otra crónica de ayer* (2010), *Días de azar* (2011), y *De poetas y otros textos* (2014).

2 Joseph de Acosta: *Historia natural y moral de las Indias*. Madrid, Pantaleón Aznar, 1894, pp. 382-383.

3 Galeotto Cey: *Viaje y descripción de las Indias 1539-1553*. Caracas, Fundación Banco Venezolano de Crédito, 1995, p. 42.

4 Ramón Querales: *Cocuy: néctar de los indios ayamanes de Lara y Falcón*. Caracas, Casa Nacional de las Letras Andrés Bello, 2015, p. 32.

5 Miguel Enrique Zavala Reyes: "Palabras vivas de una lengua muerta: legado arawak-caquetío" en: *Boletín Antropológico*, 89 (33) (Mérida, enero-junio de 2015), p. 67.

6 Lisandro Alvarado: *Glosario de voces indígenas*. Caracas, Monte Ávila Editores Latinoamericana, 2010, p. 284.

7 Ramón Querales: *Cocuy: néctar de los indios ayamanes de Lara y Falcón*… p. 9.

8 Joseph de Acosta: *Historia natural y moral de las Indias*… p. 382.

9 Ramón Querales: *Cocuy: néctar de los indios ayamanes de Lara y Falcón*… p. 66.

10 *Ibíd.* p. 112.

11 *Ibíd.* p. 122.

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida.
Fuentes para el estudio de la gastronomía venezolana... Marianne Robles. pp. 207-220.

Fuentes para el estudio de la gastronomía venezolana: una taxonomía en construcción

Marianne Robles[1]
Diplomado en Alimentación y Cultura en Venezuela–UCV
Caracas-Venezuela
mariannerobles@gmail.com

...le doy la bienvenida a este océano de libros de gastronomía que ha invadido al mundo, porque dentro de sus afanes comerciales y de otra naturaleza, hay un proceso de conservación del patrimonio de la humanidad.
Antonio Pasquali, 2011.[2]

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Documentación y gastronomía

En la Venezuela de hoy los distintos actores de la actividad gastronómica que resiste y persiste, desde sus respectivos oficios comienzan reconocer que la gastronomía es mucho más que culinaria y restauración. En las agendas culturales, académicas y publicitarias; en la oferta formativa de las escuelas de cocina; en las narrativas personales e institucionales mostradas en las redes sociales; y en las propuestas de la mesa pública, parecen ir quedando atrás las visiones de la gastronomía como sinónimo de actividad elitista vinculada exclusivamente con la alta cocina, o con la comida de una nacionalidad o ingrediente en particular. Pareciera estar ocurriendo una toma de conciencia del valor simbólico y afectivo que tiene la comida y por ello siempre está asociada con la cultura, la identidad y otras formas de expresión de ese fuerte vínculo entre el hombre y su alimento.

Según los profesores Ocarina Castillo y Ernesto González[3] la gastronomía hoy en día es entendida como un área del conocimiento que estudia varias dimensiones de la vida humana teniendo como eje central la alimentación, por lo cual se trata de una ciencia transdisciplinaria con un entramado de teorías y prácticas que vale la pena conocer y valorar. La documentación, entendida como una ciencia cuyo objeto es el estudio de las dinámicas de producción y circulación de las fuentes de información en el proceso de generación de nuevo conocimiento, forma parte de dicho

entramado. Es una ciencia auxiliar cuando las teorías y métodos que le son propios se aplican para contribuir con la investigación y la construcción de masa crítica y corpus teóricos requeridos por otra área del conocimiento, de allí que exista documentación jurídica, documentación fotográfica, documentación periodística, documentación biomédica y, en el caso del trabajo que aquí se presenta, documentación gastronómica.

El espectro de fuentes de información útiles y necesarias para el investigador de temas relacionados con la gastronomía y la alimentación es fiel reflejo de la transdisciplinareidad antes referida, es amplio y diverso en temas, tipos de documentos, y actividades que los originan. Respecto a su importancia hay acuerdo entre investigadores y expertos, José Rafael Lovera en el prólogo de la compilación realizada por Orfila Márquez, *Recetarios de cocina venezolanos: ensayo bibliográfico* publicada por el CEGA[4] en el año 2005 afirmó:

> Los libros de cocina son fuente primordial para conocer la cultura de toda sociedad. Su estudio suministra valiosos datos tanto para los científicos sociales como para quienes se dedican a la práctica del oficio culinario. Esos compendios de recetas ilustran sobre los alimentos usuales para un grupo social determinado, acerca de las técnicas con las cuales atienden a su preparación, además de ofrecer valiosos datos lexicográficos, folklóricos e históricos.[5]

Refiriéndose a la edición de libros, Antonio Pasquali en un foro realizado en el año 2007 enfatizaba la importancia patrimonial de la literatura gastronómica "...la recuperación del acervo gastronómico de la humanidad por obra de editores, libreros, coleccionistas, autores, etc., es uno de los fenómenos de recuperación patrimonial más grande de nuestra época...[...] Tenemos que salvar todo lo que se pueda; todos los procesos de salvamento de la comida criolla, bienvenidos sean."[6] Juan Alonso Molina[7] afirma que se habla de gastronomía cuando se hace referencia a los medios que la expresan y a los testimonios que la registran, es decir los recetarios, las tradiciones, los libros que tratan sobre sus distintos aspectos y su evolución.[8]

El conocimiento culinario es entonces cultura, identidad, patrimonio; cualquier forma de registro de ese conocimiento forma parte de los saberes acumulados de una sociedad, cualquier documento u objeto que sea testimonio de la relación hombre-alimento es objeto de estudio para la documentación gastronómica, no importa si se trata de los restos de una vasija, un grabado, una pintura, un recetario, las estadísticas oficiales de im-

portación de alimentos, una crónica o diario de viajes de hace dos siglos, un informe de propiedades organolépticas de cualquier producto alimenticio, una canción o un poema. En ese sentido de registro y testimonio de la cultura gastronómica se orienta el propósito de este trabajo que recoge los avances en la construcción de un instrumento utilizado por la documentación para la organización y clasificación de fuentes de información: una "taxonomía" sobre gastronomía venezolana.

Cada país tiene sus modos de registrar, transmitir y divulgar el conocimiento culinario, aproximarse a esas dinámicas desde la documentación es un ejercicio de sistematización útil para apoyar iniciativas de investigación sobre cultura culinaria y sobre patrimonios culturales intangibles. La *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España* compilada por María del Carmen Simón Palmer[9] y *Mil y más libros de cocina en la Biblioteca Luis Ángela Arango: una bibliografía escogida de gastronomía y culinaria* elaborada por Jorge Orlando Melo,[10] son dos ejemplos interesantes.

La taxonomía cuya construcción aquí se describe intenta ser un reflejo de la lógica con la que se produce y circula el conocimiento culinario en Venezuela y aspira ser testimonio de los hallazgos en la revisión histórica de la documentación gastronómica venezolana. Está basada en la identificación y ubicación del tipo de fuentes de información para el estudio de la gastronomía en Venezuela, las personas e instituciones que las originan y las áreas temáticas a las que pertenecen; el propósito es conocer dónde y cómo está recogido el conocimiento culinario venezolano para apoyar procesos de docencia e investigación y crear servicios de información especializados. Se espera que sea herramienta útil para la organización de bibliotecas y archivos personales o institucionales, que facilite la creación de bases de datos, catálogos, bibliotecas digitales y cualquier medio para el almacenamiento de libros electrónicos, videos, audios y cualquier otro soporte digital o impreso, relativo a la gastronomía venezolana.

¿Una taxonomía?

La documentación, la bibliotecología, la archivología y también la informática, utilizan el lenguaje para construir sistemas de organización del conocimiento, para crear herramientas que ayuden a organizar y clasificar la información de una determinada disciplina procurando que quienes la necesitan puedan acceder a ella con facilidad. El lenguaje utilizado para la construcción de estos sistemas es lenguaje especializado, terminología perteneciente a una disciplina específica, "lenguaje técnico" que procede

siempre de los documentos, de las fuentes de información cuya organización y recuperación será posible una vez creada la herramienta. El significado de las palabras y las relaciones semánticas que existen entre ellas permiten definir reglas para almacenar, buscar y recuperar información; la cantidad y complejidad de dichas reglas varían según el propósito del instrumento que se esté diseñando. Detrás de cada base de datos y de cada motor de búsqueda que conocemos, hay reglas de uso del lenguaje que hacen posible su funcionamiento.

Las taxonomías son sistemas de organización del conocimiento donde las palabras están ordenadas jerárquicamente por categorías generales y categorías específicas que se relacionan en forma vertical y subordinada. Su nombre y su estructura están inspirados en el método utilizado por la biología para la clasificación de los seres vivos.

En documentación las taxonomías tienen aplicación para la organización de información en soportes digitales y también pueden usarse para organizar documentación en soportes físicos. Otra de sus aplicaciones es servir de esquema jerárquico de contenidos para el diseño de bases de datos y sitios web. Se construyen utilizando la terminología obtenida en las fuentes de información para definir las categorías.

Esta taxonomía se hizo con una adaptación del método desarrollado por Mary Whittaker en *Taxonomy development for knowledge management* [11] cuyo punto de partida consiste en descubrir dónde están y cuáles son las fuentes de información relacionadas con el área temática para la cual se está realizando la taxonomía, qué tipo de fuentes son, quiénes las producen y sobre cuáles temas tratan.

Los pioneros en documentación gastronómica venezolana

Acometer la tarea de realizar esta taxonomía tuvo un inicio favorable ya que los recetarios venezolanos y otras fuentes de información sobre la cocina y alimentación venezolana fueron estudiados por los investigadores José Rafael Lovera, Rafael Cartay, Elvira Ablan y Orfila Márquez.

En el año 1988 José Rafael Lovera publica la primera edición de su *Historia de la alimentación en Venezuela*[12] donde incluyó como parte integral de la obra una antología documental, acompañada de un ensayo acerca de las fuentes de información para el estudio de la alimentación en Venezuela. Los textos están reproducidos en su totalidad dentro de la obra. La categorización de fuentes presentada por Lovera fue referencia clave para las categorías temáticas de esta taxonomía.

Rafael Cartay y Elvira Ablan en 1997 publican la primera edición del *Diccionario de Alimentación y Gastronomía en Venezuela* [13] como resultado de una investigación basada en fuentes orales y documentales para recopilar terminología relacionada con la alimentación y la gastronomía en Venezuela; realizada en el marco de un proyecto entre la Universidad de Los Andes y el área de Economía Agroalimentaria de la Fundación Polar de entonces. Esta edición es un registro en orden alfabético que según sus autores recoge más de cinco mil palabras. En el año 2005 el profesor Rafael Cartay publica una nueva versión titulada *Diccionario de Cocina Venezolana*[14] edita y actualiza los términos, los organiza en 4 categorías: utensilios y artefactos, técnicas y procedimientos, ingredientes, y platos y bebidas.

La compilación bibliográfica *Recetarios de cocina venezolanos: ensayo bibliográfico* realizada por Orfila Márquez Márquez[15] publicada por el CEGA en el año 2005, con una segunda edición aumentada publicada digitalmente en el año 2016. Tal como señala su autora en la primera edición incluyó referencias de recetarios de cocina publicados en o sobre Venezuela en el periodo 1861-2001, y logró identificar 652 fuentes de información o "unidades bibliográficas." Excluye los artículos de publicaciones seriadas y las secciones que publican los periódicos en sus revistas dominicales. "Algunas de las obras y capítulos incluidos no son recetarios en su estricto sentido, pero se incluyen porque documentan aspectos importantes de la alimentación, la nutrición y la gastronomía venezolanas." En la segunda edición de la obra la autora agregó las referencias de 70 recetarios manuscritos pertenecientes a la Biblioteca del CEGA y amplió la cobertura cronológica abarcando 1845-2014 y logró incluir 1412 obras que incluyen recetarios y libros sobre temas afines. Esta obra fue distribuida digitalmente y es de libre consulta.[16] Conviene destacar la acotación que hace la autora en ambas ediciones acerca de los recetarios publicados en el siglo XIX "... me he esmerado en la investigación de las publicaciones del siglo XIX, con la finalidad de identificar recetarios publicados antes de 1861, año en el cual se editó *El agricultor venezolano* de J.A. Díaz, obra que, según muchos autores, puede ser considerada la pionera en esta área, puesto que en ella aparece incluido el primer recetario de cocina venezolano. La búsqueda, no obstante, resultó infructuosa." El trabajo bibliográfico de Orfila Márquez Márquez sigue siendo la compilación más importante que se ha hecho en Venezuela y es una obra rigurosa, confiable por la precisión de los datos referenciados, su consulta es altamente recomendable.

La compilación de recetarios de Orfila Márquez Márquez, la antología de fuentes históricas de José Rafael Lovera y el diccionario de Rafael Cartay

y Elvira Ablan fueron insumos clave para definir la estructura base de esta taxonomía. Los siguientes pasos fueron la revisión de recetarios y otras fuentes documentales; la consulta a bases de datos de bibliotecas universitarias e institucionales; conversaciones con docentes, investigadores, cocineros y periodistas gastronómicos, y visitas a librerías y bibliotecas personales.

La taxonomía versión 2021

Ninguna taxonomía es definitiva, no puede serlo porque es el reflejo de las dinámicas de cambio permanente que ocurren con el lenguaje y la producción de conocimiento en una determinada disciplina. La versión que aquí se presenta se desarrolló a partir de 3 categorías generales que luego se subdividen para desplegar el universo de fuentes de información -identificadas hasta la fecha- para el estudio de la gastronomía venezolana.

Tabla 1: Categorías generales

Taxonomía de fuentes de información sobre gastronomía venezolana		
Categoría	**Nomenclatura**	**Descripción**
Instituciones y personas	01	Identificación de instituciones y personas que producen fuentes de información relacionadas con gastronomía y alimentación en Venezuela
Tipos de fuentes	02	Categorización de los tipos de fuentes de información que aportan conocimiento sobre gastronomía y alimentación en Venezuela
Áreas temáticas	03	Identificación de las áreas temáticas a las cuales pertenecen las fuentes de información.

Cada una de estas categorías tiene sus atributos y sus respectivas subdivisiones. A continuación, se describe cada categoría y se presentan las respectivas subdivisiones. Se incluyen ejemplos de fuentes de información pertenecientes a cada subcategoría.

Tabla 2: Categoría 01: Instituciones y personas

Esta categoría se estableció para responder a las preguntas ¿Dónde se produjeron las fuentes de información gastronómica identificadas? ¿Quiénes son y de donde proceden sus creadores?

Taxonomía de fuentes de información sobre gastronomía venezolana		
Categoría: Instituciones y personas		
Descripción: Origen personal e institucional de las fuentes de información relacionadas con gastronomía y alimentación en Venezuela. Personas e instituciones generadoras de conocimiento gastronómico en el país.		
Sub-categorías	**Nomenclatura**	**Elementos**
Academias Nacionales	01.01	01.01.01 Academia Nacional de la Historia
		01.01.02 Academia Nacional de Medicina
		01.01.03 Academia Nacional de Ciencias Económicas
		01.01.04 Academia Nacional de Ciencias Políticas y Sociales
		01.01.05 Academia Nacional Venezolana de la Lengua
		01.01.06 Academia Nacional de Ciencias Físicas, Matemáticas y Naturales.
		01.01.07 Academia Venezolana de Gastronomía

Tabla 2: Categoría 01: Instituciones y personas
(continuación del cuadro anterior)

Sub-categorías	**Nomenclatura**	**Elementos**
Universidades	01. 02.	01. 02.01 Universidad Central de Venezuela
		01. 02.02 Universidad Simón Bolívar
		01. 02.03 Universidad Metropolitana
		01. 02.04 Universidad de Los Andes
		01. 02.05 Universidad Nacional Experimental de Yaracuy
		01. 02.06 Universidad Católica Andrés Bello
Institutos de Investigación	01.03	01.03.01 Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas

Institutos y Escuelas de cocina	01.04	01.04.01 Centro de Estudios Gastronómicos - CEGA 01.04.02 Instituto Culinario de Caracas -ICC
Editoriales y Medios de comunicación	01.05	01.05.01 *El Nacional* 01.05.02 *El Universal* 01.05.03 *El Estimulo.com* 01.05.04 *Prodavinci.com* 01.05.05 *El Pitazo* 01.05.06 Unión Radio 01.05.07 Editorial Macpecri 01.05.08. Los libros de *El Nacional*
Fundaciones y ONGs	01.06	01.06.01. Fundación Empresas Polar 01.06.02 Fundación Bigott 01.06.03 Fundación Bengoa
Servicios de información	01.07	01.07.01 Biblioteca Fundación Empresas Polar 01.07.02 Biblioteca Casa de Estudio de la Historia Lorenzo Mendoza 01.07.03 Centro de Documentación Fundación Bigott 01.07.04 Club de Lectores Fundación Bigott- Servicio Online 01.07.05 Centro de Documentación CANIA 01.07.06 Biblioteca Digital Fundación Bengoa
Asociaciones y Federaciones	01.08	01.08. 01 Cámara Venezolana de la Industria de la Alimentos (CADIVDEA) 01.08. 02 Fedenaga 01.08. 03 Fedecámaras
Figuras públicas del sector gastronómico	01.09	01.09. 01 Investigadores y docentes 01.09. 02 Cocineros profesionales 01.09. 03 Enólogos y sommeliers 01.09. 04 Empresarios y emprendedores 01.09. 05 Periodistas gastronómicos y fotógrafos 01.09. 06 Editores 01.09. 07 Publicistas 01.09. 08 Figuras en redes sociales y plataformas digitales 01.09. 09 Promotores y cultores populares

Cada una de las instituciones mencionadas en la columna de elementos se subdivide en una nueva tabla donde se incluyen los programas académicos donde se produce información y conocimiento relacionado con gastronomía.

Los elementos incluidos en la sub-categoría servicios de información podrían reflejarse dentro de las respectivas instituciones a las que pertenecen, sin embargo, considerando el propósito de esta taxonomía decidí separarlos.

Tabla 3: Ejemplo del contenido desglosado de la sub-categoría Universidades:

Taxonomía de fuentes de información sobre gastronomía venezolana		
Categoría: Instituciones y personas		
Sub-categoría: Universidades		
Elemento	**Nomenclatura**	**Contenido**
Universidad Central de Venezuela	01. 02.01	01.02.01.01 Diplomado de Alimentación y Cultura en Venezuela - Facultad de Ciencias 01.02.01.02 Diplomado en Ciencia y Tecnología del Chocolate- Facultad de Ciencias 01.02.01.03 Diplomado en Ciencia y Tecnología de Productos Horneados Libres de Gluten, ICTA-UCV

Fragmento de la sub-categoría Universidades

Tabla 4 Categoría 02: Tipos de fuentes de información

Esta categoría se estableció para responder a la pregunta ¿Cuáles son las fuentes de información donde está registrado el conocimiento culinario en mi país?

Taxonomía de fuentes de información sobre gastronomía venezolana		
Categoría: Tipos de fuentes de información		
Descripción: Tipos de fuentes de información que se producen en ese universo de instituciones y personas generadoras de conocimiento culinario..		
Sub-categorías	**Nomenclatura**	**Elementos**
Recetarios	02.01	02.01.01 Recetarios publicados 02.01.01.01Generales 02.01.01.02 Especializados 02.01.01.02.01 Ingredientes 02.01.01.02.02 Tipo de cocina, técnica 02.01.01.03 Regionales 02.01.02 Recetarios manuscritos
Libros sobre alimentación y temas culinarios (literatura prandial)	02.02	02.02.01 Monográficos 02.02.01.01 Historia 02.02.01.02 Regiones, costumbres 02.02.01.03 Técnicas, utensilios, artefactos 02.02.01.04 Ingredientes 02.02.01.05 Platos, preparaciones. 02.02.01.06 Biografías 02.02.02 Obras de referencia
Revistas	02.02	02.02. 01 Académicas 02.02.02 Divulgativas
Publicaciones académicas	02.03	02.03.01 Artículos científicos 02.03.02 Tesis de pregrado 02.03.03 Tesis de postgrado 02.03.04 Trabajos de ascenso
Fuentes Jurídicas	02.04	02.04.01 Certificados denominación de origen 02.04.02 Patentes y otros registros de propiedad
Audiovisuales	02.05	Películas/Videos Música Fotografías
Contenidos de plataformas digitales	02.06	Blogs YouTube Redes sociales
Especiales	02.07	Menús de restaurantes Avisos publicitarios

La literatura prandial es una categoría establecida por José Rafael Lovera para referirse a aquellas fuentes de información especializadas en temas culinarios y aunque pueden contener recetas no son recetarios.

Tabla 5 Categoría 03: Áreas temáticas de fuentes de información

Esta categoría se estableció para responder a la pregunta ¿Cuáles son las áreas temáticas de las cuales proceden las fuentes de información para el estudio de la gastronomía?

Taxonomía de fuentes de información sobre gastronomía venezolana		
Categoría: Áreas temáticas de fuentes de información		
Descripción: áreas temáticas de procedencia de las fuentes de información útiles y necesarias para el estudio de la alimentación y la gastronomía venezolana…		
Sub-categorías	**Nomenclatura**	**Elementos**
Historia, Antropología, Arqueología	03.01	03.01.01Historia oral 03.01.02 Fuentes no escritas 03.01.02.01 Fuentes arqueológicas 03.01.03 Fuentes escritas 03.01.03.01 Crónicas, descripciones, diarios de viaje, relaciones geográficas 03.01.03.02 Registros cuantitativos (libros contables, Estadísticas) 03.01.03.03 Leyes, decretos, reglamentos, ordenanzas 03.01.03.04 Manuales de comportamiento, urbanidad
Literatura	03.02	03.02.01 Autores 03.02.02 Géneros 03.02.03 Literatura infantil 03.02.04 Linguistica,lexicografía
Artes Plásticas	03.03	03.03.01Fotografía 03.03.02 Dibujo 03.03.03 Pintura 03.03.04 Escultura
Ciencias Naturales, de la Salud, Medicina	03.04	03.04.01 Nutrición y dietética 03.04.02 Higiene 03.04.03 Medicina: neurología, inmunología, etc. 03.04.04 Botánica 03.04.05 Química 03.04.06 Zoología

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Ciencias Sociales, Ciencias Políticas, Ciencias del Agro	03.05	03.05.01 Psicología 03.05.02 Economía, producción, agricultura 03.05.03 Sociología 03.05.04 Políticas públicas
Artes Plásticas	03.06	03.06.01Fotografía 03.06.02 Dibujo 03.06.03 Pintura 03.06.04 Escultura
Artes Escénicas	03.07	03.07.01 Teatro 03.07.02 Danza
Música	03.08	03.08.01. Géneros e interpretes
Periodismo gastronómico	03.09	03.09.01 Noticias, reportajes, crónicas 03.09.02 Crítica gastronómica 03.09.03 Géneros gráficos

El contenido de la Tabla 5 pone en evidencia nuevamente la transdisciplinareidad con que inevitablemente debe abordarse cualquier investigación relacionada la gastronomía y la alimentación. No siempre es posible dejar de lado las disciplinas que se vinculan con el hecho alimentario. La naturaleza interdisciplinaria de la gastronomía es una realidad universal.

Cada una de las categorías incluidas aquí poseen un siguiente nivel de detalle con sus respectivas descripciones. Construir esta taxonomía ha ido contribuyendo con la creación de un registro detallado de instituciones, personas y fuentes de información.

Es pertinente reconocer que todas las clasificaciones tienen algo de arbitrario, especialmente cuando, como en este caso, la investigación se basa en un corpus de documentación que tiene muchos aspectos no explorados. Dado que es la propia documentación la que brinda elementos para ir construyendo esta taxonomía, cabe advertir que las categorías pueden cambiar en el futuro. Este trabajo debe ser considerado una aproximación, una primera versión que ha sido hecha desde el compromiso y la conciencia de importancia de preservar la memoria culinaria de Venezuela.

Notas

6:15 pm)

1 Licenciada en Bibliotecología (UCV-Caracas), Especialista en Gerencia de

Servicios de Información (UCV). 32 años de experiencia profesional en cargos de dirección y coordinación de servicios entre los cuales destacan el Centro de Documentación del Banco del Libro, el Archivo Fotográfico del Diario El Nacional y la Biblioteca de la Universidad Monteávila (UMA). Docente activa de pregrado y postgrado en la Escuela de Bibliotecología de la UCV y en el Diplomado de Alimentación y Cultura en Venezuela del cual es egresada. email: mariannerobles@gmail.com.

2 Antonio Pasquali: "La literatura de la gastronomía" en: Karl Krispin: *Las razones del gusto y otros textos de la literatura gastronómica.* Caracas, Universidad Metropolitana, 2014, p. 241

3 Ocarina Castillo y Ernesto González: "La gastronomía: una mirada transversal y un conocimiento transdisciplinario." *Ponencia presentada en el 1er Congreso Internacional de Gastronomía en la Universidad Metropolitana*. Caracas, 2007

4 CEGA: Centro de Estudios Gastronómicos en Caracas, Venezuela.

5 José Rafael Lovera: "Prólogo" en: Orfila Márquez Marquez: *Recetarios de cocina venezolanos: ensayo bibliográfico.* Caracas, Centro de Estudios Gastronómicos-CEGA, 2005, pp. 9-11.

6 Antonio Pasquali: "La literatura de la gastronomía"...p. 239.

7 Historiador, chef y docente formador de cocineros en el estado Lara, en la región occidental de Venezuela.

8 Juan Alonso Molina: "Cocinas regionales de Venezuela" *Clase dictada en el Diplomado de Alimentación y Cultura en Venezuela.* Caracas, 03 de julio de 2020.

9 María del Carmen Simón Palmer: *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Gijón: Trea, 2003.

10 Luis Ángel Arango: "Mil y más libros de cocina en la Biblioteca Luis Ángel Arango: Una bibliografía escogida de gastronomía y culinaria" Disponible en: https://www.researchgate.net/profile/JorgeMelo4/publication/275715946_Alimentacion_y_cocina_Bibliografia_basica/links/5854297d08ae81995eb1cfdc/Alimentacion-y-cocina-Bibliografia-basica.pdf (Consultado: 20/9/2021: 3:00 pm.)

11 Mary Whittaker and Kathryn Breininger: "Taxonomy development for knowledge management." en: *World Library and Information Congress: 74th IFLA General Conference and Council*. Vol. 15. 2008. Disponible en: http://archive.ifla.org/IV/ifla74/papers/138-Whittaker_Breininger-en.pdf (Consultado: 21/9/2021, 3:50 pm)

12 José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación en Venezuela: con textos para su estudio*. Caracas, Monte Ávila Editores, 1988. p.192

13 Rafael Cartay y Elvira Ablan: *Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela*. Caracas, Fundación Polar, Universidad de Los Andes, 1997. Disponible en: https://bibliofep.fundacionempresaspolar.org/publicaciones/libros/diccionario-de-alimentacion-y-gastronomia/ (Consultado: 07/08/2021,

5:00 pm)

14 Rafael Cartay: *Diccionario de cocina venezolana*. Caracas, Alfadil Ed, 2005.

15 Orfila Márquez Márquez: *Recetarios de cocina venezolana*...p. 18.

16 *Ibíd.* 2 ed. Disponible en: https://www.scribd.com/document/363160029/Cocina-Venezolana-Orfilia (Consultado: 06/08/2021, 9:00 am.)

Entrevista

Entrevistas se trata de la comparecencia de un individuo que aporte información relevante sobre temas, sucesos o trabajos de investigación en los cuales haya participado. Deberá constituir un testimonio histórico por la calidad del entrevistado y/o por el valor de sus aportes sobre la temática particular.

http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/presenteypasado/index

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida.
Entrevista coral al Prof. José Rafael Lovera... Entrevista. pp. 223-230.

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Entrevista coral al Prof. José Rafael Lovera
La especificidad de nuestra cocina viene dada por condimentos como el ají dulce

Varios autores

José Rafael Lovera González ha desplegado una amplia actividad en el mundo de la Historia y la Gastronomía venezolana. Nació en Caracas el 12 de febrero de 1939. Estudió en el Colegio San Ignacio (1955), luego en la Universidad Católica Andrés Bello se graduó en Derecho (1961); posteriormente de Historia en la Universidad Central de Venezuela (1972), casa de estudio en el que cursó un año en Filosofía. Egresado de la Universidad de Carabobo en el Doctorado de Derecho Comparado y Privado, cursó estudios en la Universidad de Indiana y de Postgrado en el CENDES.

Ha sido profesor de Historia en Faces de la UCV e impartió clases también en liceos privados sobre Historia de Venezuela. Investigador especializado en Cultura de la Alimentación y Gastronomía Venezolana y Latinoamericana. Profesor (Jubilado) de la Escuela de Historia de la Universidad Central de Venezuela, Facultad de Humanidades y Educación.

Conferencista en eventos académicos nacionales e internacionales. Autor de numerosos artículos y libros, tales como: *Historia de la alimentación*

en Venezuela, 1500-1959 (1988) obra que le valió el Premio Municipal de Literatura (Mención Historia 1989); *Gastronáuticas* (ensayos sobre temas gastronómicos) (1989); *Gastronomía caribeña* (historia, recetas y bibliografía) (1991); *Antonio de Berrío: la obsesión por El Dorado* (1991); *Codazzi y la expedición corográfica 1930-1841* (1993); *Manuel Guevara Vasconcelos o "La política del convite"* (1998); *El cacao en Venezuela: una historia* (2000); *Estudios de varia historia* (2002); *Food Culture in South América* (2005); *Vida de hacienda en Venezuela, Siglos XVIII al XX* (2009); *Yantares Latinoamericanos (Ensayos de Historia Cultural)* (2014) y *Retablo Gastronómico de Venezuela* (2014). Colaborador en la Historia de la Alimentación de la *Historia General de América Latina* publicada por la UNESCO. Columnista del diario *El Universal*.

Individuo de Número de la Academia Nacional de la Historia, ocupando el sillón letra "G." Miembro correspondiente de la Real Academia de la Historia de España y de la Academia de Geografía e Historia de Guatemala. Miembro de la History of Science Society (Washington, EEUU), de la History of Technology Society (Chicago, EEUU), de la Associazione Centro Studi Colombiani Monferrini, (Monferratto-Italia) y de la Académie Française du Chocolat et de la Confiserie. Fundador de la Academia Venezolana de Gastronomía y del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA).

***

1. Ocarina Castillo D'Imperio. (Antropóloga, Dirige el Diplomado Antropología de los Sabores, UCV) Desde los años ochenta usted ha sostenido que hay que formar "cocineros ilustrados." En estos tiempos inciertos y post-covid19, ¿Cuál debe ser el perfil y la sustancia de esos cocineros?

Cuando hablo de que en el CEGA se han formado cocineros ilustrados me refiero a que no basta con tener una adecuada formación en técnicas culinarias, sino que además se exigía que pudiera el graduando dar cuenta de la historia de su profesión, del significado de ese oficio en el ámbito cultural, de cálculo de costos y administración de restaurantes, higiene, gastronomía y maneras en la mesa.

2. Freddy Castillo Castellanos. (Humanista, profesor de Historia de nuestra gastronomía, ex rector de la UNEY) Profesor Lovera, conociendo su trayectoria de gran lector de obras literarias, me gustaría preguntarle en cuáles libros venezolanos ha conseguido usted momentos especiales para

ilustrar algunas expresiones de la gastronomía de nuestro país. ¿Tiene algún recuerdo especial de una de esas lecturas?

Nuestra literatura costumbrista es rica en el tema gastronómico y sería una investigación que demostraría tal aserto y creo que el profesor Freddy Castillo Castellanos seria la persona adecuada para realizar tal labor. Son muchas las referencias sobre el tema, especialmente en nuestras novelas y cuentos, tal vez las obras de Rómulo Gallegos sean buen ejemplo de ello.

3. Rafael Cartay. (Profesor y escritor, autor de reconocidos libros sobre la Historia de nuestra cocina, actualmente investigar en la Universidad Técnica de Manabí, Ecuador) Estimado amigo, Profesor Lovera ¿Podría comentar el origen y evolución de la cocina "criolla" durante el período republicano?

La cocina criolla, que había adquirido, desde fines del siglo XVIII, sus rasgos principales al formarse un régimen alimentario rural, ya entrada la época republicana tuvo un desarrollo adicional que hemos llamado urbano y que tiene que ver con la incorporación de algunos productos de importación que a partir de 1830 entraron con mayor facilidad en las mesas de los habitantes de nuestras principales ciudades como la salsa llamada inglesa, la maicena, la leche evaporada, los guisantes o petit pois.

4. Franz Conde. (Chef venezolano) Estimado Profesor Lovera ¿Qué circunstancias influyeron para que algunos territorios desarrollen una sofisticada producción de ingredientes y preparaciones (me vienen a la cabeza Francia e Italia), o una compleja inventiva combinatoria de aromas y sabores (me vienen a la cabeza India y México)?

El breve espacio del que dispongo me impide contestar esta pregunta. Pienso que más vale recomendar dos trabajos contemporáneos que se ocupan, uno de la formación de la culinaria francesa que culminó en situarla como modelo universal y otro en el desarrollo de la cocina peruana, que creo es más variada que la mexicana, con cuyas conclusiones estoy en general de acuerdo. Se trata de: Bénédict Beaugé: *Plats du jour*, Paris, Editions Métailié, sobre esta obra ver mi comentario en internet. El segundo libro es: Mirko Lauer y Vera Lauer: *La revolución gastronómica peruana*, Lima, Universidad San Martin de Porres, 2006. Obras de la más grande importancia para entender la génesis, consolidación y divulgación de un patrón culinario.

5. Ivanova Decán Gambús. (Licenciada en Arte por la Universidad Central de Venezuela, miembro de la Academia Venezolana de Gastronomía

AVG, institución que preside desde 2019). En un texto de su autoría, fechado en 1996, refería usted una "alentadora revitalización de nuestros orígenes alimentarios en medio de una época signada por la globalización." Transcurridas más de dos décadas, ¿Considera usted que tal revitalización se ha mantenido en el tiempo? De ser así, ¿Cuál ha sido su impacto sobre la teorización y valoración de nuestra cocina criolla?

El haber colocado a nuestra cocina criolla en el puesto que a nuestro criterio debía ocupar desde hace mucho tiempo despertó el interés tanto de los jóvenes cocineros como de los restauradores y trajo como consecuencia no solo la precisión en las recetas sino en las posibilidades de desarrollarlas, con lo cual se abrieron nuevos cauces para la creatividad. Pienso que un factor decisivo en esa especie de restauración, fue la publicación de los recetarios de Armando Scannone y la fundación y actividad de nuestro Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA), ambos factores repercutieron en la educación culinaria y en la oferta de los restaurantes y su influjo no ha cesado.

6. Fernando Escorcia. (Arquitecto, Presidente de Margarita Gastronómica) Profesor Lovera, tenemos grandes falencias en la elaboración y publicación de recetarios y estudios que recojan los platos emblemas de la cocina del venezolano. Durante mucho tiempo, valoramos que un recetario familiar y local, se convierta en el recetario bandera de la cocina nacional. ¿Cómo podemos hacer para revertir ese hecho o al menos para impulsar la visión compartida de una cocina nacional que incluya ingredientes, productos, platos y recetas de la despensa nacional?

Para enriquecer el recetario de cocina nacional es imprescindible que los detentores de saber culinario de las distintas regiones del país se esfuercen en producir recetarios redactados con claridad y precisión. Pienso que la labor de Armando Scannone relativa a Caracas es un excelente ejemplo a seguir y su éxito estriba en la claridad y precisión.

7. Sumito Estévez. (Chef Fundador del Instituto Culinario de Caracas, gestor de varios restaurantes) Estimado Profesor Lovera, sus investigaciones han sido fundamentales para la conformación de lo que sin duda es la consolidación de un movimiento gastronómico venezolano, que se manifiesta en algunos de los pensum de las escuelas de cocina o en los menús de restaurantes, tanto en Venezuela como en el exterior. También muy citado por los investigadores de la gastronomía. Profesor, hay un término que se ha impuesto, que es el de "Cocina mantuana" para describir aquellos platos de la tradición venezolana. Le pregunto ¿Existe la cocina mantuana?

No recuerdo haber usado el término "cocina mantuana," por lo que desconozco su significado y alcance. En mis trabajos hablo de regímenes alimentarios: uno rural y otro urbano, y de dos modos de comer según el sector de pertenencia: el de los dominantes y el de los dominados.

8. Jorge Orlando Melo. (Historiador y periodista, escritor) Estimado amigo y profesor me gustaría preguntarle si tiene referencias coloniales a la fabricación y consumo de bocadillo o de guayaba o de membrillo en Venezuela o en el Caribe. La interrogante se me ocurre porque Pedro Simón lo menciona, en 1626, el "bocadillo" en Vélez (séptima noticia, en la parte sobre Tunja) "No es menor la abundancia de caza, pues se dan tres ó cuatro conejos por un real, y de frutas y conservas de la tierra y de Castilla de que goza esta ciudad, en especial la que hacen de guayaba en la de Vélez."

Respecto a la conserva de guayaba, debo mencionarle que aparece según Víctor Manuel Patiño: "Entre los bastimentos que aprontó en 1532 Pedro de Heredia para su expedición a lo que después fue Cartagena de Indias: compró en Puerto Rico al llegar de España, guayaba; plátano y batata."; en la *Relación de Caracas* de Juan de Pimentel de [1582], se lee refiriéndose a la guayaba: "… lo de dentro está lleno de granillos y aunque se come toda ella /, / los granillos no se dixeren, tienese que es fruta sana /, / y de lo de encima que es lo mejor sé hace conserva como de carne de membrillo"; y también en *Milicia y descripción de las Indias* de Bernardo Vargas Machuca: "Se aconsejaba llevar como vitualla en las campañas bélicas, conservas de guayaba como preventivo de las diarreas."

9. Juan Alonso Molina Morales. (Historiador y cocinero, cronista gastronómico) A 32 años de la 1a. edición de la Historia de la Alimentación en Venezuela, ¿Cómo evalúa esta obra ante el paso del tiempo y el desarrollo posterior de los estudios históricos sobre el tema alimentario en nuestro país?

Sin lugar a dudas mi *Historia de la Alimentación en Venezuela* fue una obra pionera que inauguró el tratamiento como historiador profesional de ese lado muy importante de nuestra cultura. Desde que apareció, algunos estudiosos han retomado el tema, casi siempre con un tratamiento puramente narrativo. No obstante, no se ha producido una nueva visión global del tema, pero existen algunas contribuciones puntuales como es el caso de las del historiador Jaime Torres Sánchez, quien partiendo de mi obra hace una rigurosa revisión del consumo de carne en la Provincia de Venezuela (Ver: "Consumo de carne y nutrición. Aspectos de su evolución histórica en Venezuela: 1609-1873", *Anuario de Estudios Americanos*, LIV-1,

Sevilla, 1997, págs. 65-85 y "Dieta alimenticia en la provincia de Caracas en la segunda mitad del siglo XVIII: problemas y resultados cuantitativos", *Anuario de Estudios Americanos*, Tomo LX-2, Sevilla, 2003, págs. 493-520).

10. Víctor Moreno. (Reconocido Cocinero formado en le CEGA. Chef ejecutivo del Restaurante Moreno) Profesor Lovera, ¿Cuál es su cítrico y su crítico gastronómico preferido?

Dentro del breve elenco de nuestros críticos gastronómicos, mi autor preferido seria Ben Ami Fihman. Y mi cítrico es la mandarina.

11. Miro Popic. (Periodista, investigador de la historia gastronómica de nuestro país) Querido profesor José Rafael Lovera ¿Se siente satisfecho con las respuestas a su llamado de S.O.S. de la cocina venezolana que formuló en los años ochenta?

Me causa gran satisfacción el haber inaugurado la historia de nuestra alimentación y haberme propuesto formar cocineros ilustrados, así como también ver la secuencia del tema tratado por un comunicador social de gran competencia que en sus últimos tres libros hace una incursión en nuestro pasado gastronómico, enriquecida con anécdotas de una gran amenidad: Miro Popic.

12. Nikita Harwich Vallenilla. (Historiador, economista) Con la actual diáspora venezolana –cinco millones de personas– se ha logrado por primera vez en la historia del país una diáspora masiva hacia los cinco continentes de especialidades culinarias criollas –y no solamente el pabellón y la arepa– muchas de ellas rescatadas gracias a los esfuerzos desarrollados en organismos como el CEGA o en la propia obra del Prof. Lovera. ¿Cómo se lograrán entonces integrar las especificidades de la cocina venezolana al mestizaje gastronómico que conlleva la actual globalización?

Podría decirse que la especificidad de nuestra cocina viene dada por condimentos como el ají dulce que, hasta el momento, no tengo noticias de que haya podido aclimatarse fuera del país. La carencia de este elemento resta peculiaridad a nuestros guisos, no olvidemos que se le conceptúa como "alma de la cocina criolla venezolana;" otro ejemplo de las dificultades que puede presentar la búsqueda de la autenticidad de lo venezolano está en todo lo relativo a nuestros quesos: (de mano, guayanés, llanero) que han resultado no satisfactorios cuando se les ha sustituido por el queso griego feta. No puede pasarse por alto el antiguo dicho de que las cocinas de un territorio son malas viajeras, pienso que es muy difícil si no imposible el que se logre una cocina realmente criolla venezolana fuera del país.

13. Vanessa Rolfini. (Comunicadora social especialista en Chocolate) Usted ha conformado en el CEGA una importante biblioteca en materia culinaria y estudios sobre la gastronomía, ¿Qué planes ha pensado para el uso de la misma después de la pandemia?

La biblioteca del CEGA, única de su especialidad en Latinoamérica pues alcanza 10.000 títulos, se trasladará a la nueva sede de la institución cuya dirección se publicará por los medios de comunicación a más tardar antes de fin de este año.

14. Karina Zavarce. (Psicóloga, productora musical, ejerció la gerencia general de la Fundación Bigott) De todos los hallazgos derivados de las investigaciones historiográficas en gastronomía que ha realizado, ¿Cuál es la que considera ha (n) sido fundamental (es) para definir mejor el aporte de los africanos esclavos a la despensa, tecnología y mesa latinoamericana?

Sobre ese aporte a nuestra gastronomía se ha escrito muy poco que verdaderamente permita dimensionarlo pues con lo que hay no puede considerarse como suficientemente estudiado o demostrado. No basta el señalamiento de algunos platos de una pequeña comunidad local para tomarlos como base para conclusiones de validez nacional. Preparamos actualmente un estudio sobre el asunto con fundamento en una extensa bibliografía y en evidencias documentales. Por el momento no encuentro suficientes razones para variar la conclusión a la que llegué en mi *Historia de la Alimentación en Venezuela.*

15. Tamara Rodríguez. (Chef y periodista) ¿Qué Camino común le dibuja el profesor Lovera a nuestros cocineros, economistas, historiadores, antropólogos para preservar e incrementar el espíritu del conocimiento adquirido en un país con hambre y en las condiciones que conocemos?

Desde el momento en que inicie mis clases de Historia de la Alimentación en la UCV como también en el CEGA, no he cesado de predicar la necesidad de que nuestros científicos sociales interesados en el tema se esfuercen en la sistematización de nuestra cultura culinaria, no reuniendo recetas en compilaciones simplemente casuísticas, sino en un cuerpo de conocimientos bien ordenados de forma que quienes accedan a él puedan reproducir dicho acervo. Dicha labor ha de ser emprendida conjuntamente, contando además con los detentores de ese saber teórico-práctico: los cocineros y no puede ser soslayada por el hecho de que se esté atravesando una crisis. Cuando en 1870, Paris estaba sitiada por los prusianos se ingeniaron sus habitantes en continuar, con lo que hubiera, realizando sus recetas tradicionales e inclu-

sive se llegó a publicar un manual titulado *Cocina de asedio,* que insistía en las preparaciones de siempre, pero aplicándolas a ingredientes inusuales y apenas a finales de aquel siglo ya estaba Escoffier dando sus últimos toques a su famosa *Guide culinaire*, compendio sistemático de la cocina francesa.

16. Vladimir Viloria. (Sociólogo, mixólogo) Profesor, la sensibilidad culinaria de un país, y dentro de él, sus regiones, configura una personalidad y un estilo, costumbres, modos y formas, sabores más o menos definidos. Dada su biografía, transcurrida en gran parte entre fogones, manteles y archivos históricos, ¿Cuáles para usted son los ingredientes esenciales, imprescindibles, que definen la sazón venezolana, y cuáles las regiones de nuestra geografía gastronómica que más aportan al saber del gusto popular nacional? ¿Cuáles serían, además y para usted como investigador, los libros fundamentales, fuera de su obra, que deben estudiarse para entender la esencia y complejidad del saber culinario venezolano?

La extensión que ameritaría la respuesta a esta pregunta no está disponible en una simple entrevista, creo que parte esencial de ella seria: el ají dulce, el comino, nuestros quesos frescos, el uso del papelón y la técnica básica de nuestra culinaria: el sofrito.

17. Julio C. Bolívar. (Editor, Investigador Independiente) Profesor Lovera, en el epílogo de su libro Historia de la Alimentación en Venezuela (1988) usted escribe sobre "una creciente dependencia económica…de una situación de hambre… con características no conocidas en tiempos anteriores." Pareciera que su temor se ha cumplido con la exactitud de una premonición. Me gustaría comentara la situación actual en materia alimentaria del venezolano.

Refiriéndome al epílogo de mi *Historia de la Alimentación* creo que lamentablemente nuestra dependencia alimentaria, que fue creciendo en los últimos años desmesuradamente hasta llegar, recordando la referencia a uno de nuestros dichos más conocidos, a poder afirmarse que hoy los venezolanos no tenemos "El corazón contento." En el fondo descuidamos la advertencia tempranera de sembrar el petróleo o si la atendimos, el esfuerzo dedicado a la agricultura no fue lo suficiente, aparte de que no debe descartarse una cautividad cultural alimentaria que venía aumentando desde mediados del siglo XX.

Documento

Documento es una publicación de carácter oficial, pública o privada, nacional o internacional de naturaleza conceptual discursiva, programática o normativa. Deberá llevar una introducción de una cuartilla o cuartilla y media, y antes de la transcripción del documento la respectiva ficha catalográfica.

http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/presenteypasado/index

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida.
Un banquete popular para Antonio Guzmán Blanco... Mirla Alcibíades. pp. 233-239.

Un banquete popular para Antonio Guzmán Blanco

Mirla Alcibíades
Centro de Estudios Latinoamericanos Rómulo Gallegos
Caracas-Venezuela
mirlaalcibiades@gmail.com

Nº 52
Revista de Historia, Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Un baile

En 1867 la tensión política había obligado a Antonio Guzmán Blanco a ausentarse del país: quería mantener distancia de los problemas. Regresó de ese alejamiento a finales de agosto de 1868.[1] El acontecer venezolano transcurría entre turbulencias de partidos y crisis económica. De manera sorpresiva para algunos, a un año justo del retorno el esposo de Ana Teresa Ibarra decide dar un baile. La fecha que escogió fue el 14 de agosto de 1869.

Francisco González Guinán resume los hechos que, por cierto, toma de *La Opinión Nacional*. Dice que, una noche, mientras Felipe Larrazábal tocaba al piano en casa de la familia Guzmán-Ibarra, planteó la posibilidad de un encuentro familiar que reuniría a los Guzmán, los Ibarra y los Urbaneja. A los pocos días, la idea inicial fue sometida a escrutinio y el dueño de casa creyó conveniente dar mayor proyección al encuentro. La iniciativa que propuso fue traer "á su casa una numerosa reunión de personas de lo más notable de la sociedad para que, con el incentivo de los placeres honestos, fraternizasen los diversos colores políticos y naciesen durables afectos."[2]

1 Un par de años más tarde, en carta a su amigo Carlos Madriz, Guzmán Blanco confesará "que acabé por abandonar el país para ponerme fuera del alcance de los sucesos" en: Rafael Ramón Castellanos: *Guzmán Blanco en la intimidad.* Caracas, Publicaciones Seleven, 1980, pp. 88-89; y Francisco González Guinán: *Historia contemporánea de Venezuela*. Caracas, Tip. Empresa El Cojo, 1910, T. XIX, p. 283.

2 Francisco González Guinán: *Historia contemporánea de Venezuela*… T. IX, p. 267. En realidad, Francisco González Guinán no precisa la fuente de su información. Aprovecho aquí para proporcionar esta noticia: "La crónica de un sarao" en: *La Opinión Nacional*, Caracas, lunes 16 de agosto de 1869, pp. 1-2.

Pero el día del convite, desde tempranas horas de la mañana, se vieron pasquines en varios puntos de la ciudad que llamaban a impedir la realización del acto. El día del jolgorio, los problemas comenzaron cuando se apersonaron los enemigos del anfitrión y se situaron justo enfrente de su residencia. Llegaron a grito partido. En parecer del agraviado, se agolparon para impedir el acceso a su casa "tres docenas de famélicos ó asalariados."[3] Estas acciones tenían como telón de fondo los gritos de "¡Ladrón! ¡Ladrón!" Desde luego, el sonado baile no tuvo lugar.

La venganza

Pasa el tiempo. En abril de 1870 se produce la toma de Caracas. Pasado un año, desde la Presidencia se auspició la celebración del primer aniversario triunfal de la llamada revolución de abril. Para 1871 ya no había lincheros. En su lugar había una milicia, cuya composición y administración era reseñada con escrupuloso rigor en la prensa nacional. No es casual que la única parroquia caraqueña que tuvo privilegiado protagonismo ese día, haya sido la de Santa Rosalía. Con esa participación, el presidente enviaba una clara señal: me he vengado.

¿Y la comida?

En aquel tiempo, la cena solía ser parte del baile. Es decir, una invitación para un baile significaba que había música, danza, bebida, comida y más danza. En cuanto a la cena, la degustación, algunas veces se servían de propia mano; otras, se colocaban pequeñas mesas frente de cada comensal; y, por último, había quienes disponían mesas para varias personas.

Un baile de esas características fue el que quiso ofrecer Guzmán Blanco el 14 de agosto de 1869, y fue el que, finalmente, pudo ver realizado la noche del 27 de abril de 1871. Hasta donde alcanzan mis investigaciones sobre esta materia, la novedad es que, por vez primera, se conoció lo que degustaron los invitados. "Desde las 9 en punto empezó á entrar la concurrencia," señalaba *La Opinión Nacional* en la prolija crónica que ofreció sobre los actos (abril 29 de 1871, pp. 2-3). La convocatoria fue nutrida,

3 "Carta de Guzmán Blanco a *La Opinión Nacional*" en: Francisco González Guinán, T. IX, p. 275. Esa carta no pude ubicarla en el periódico de Fausto Teodoro de Aldrey. Señalo, al pasar, que también *La Opinión Nacional* hizo esa apreciación en el número 161 que he recordado: "reducidos á un número de cuarenta ó cincuenta personas." En ésta, como en sucesivas ocasiones, opto por conservar la ortografía original.

pues alcanzaba el número de 810 personas, distribuidas en 210 señoras y señoritas, y 600 caballeros.

El siguiente día de los hechos que refiero, el diario indicado tuvo cuidado de publicar el menú. Se advierte el cuidado del comité organizador de la velada oficial para que nadie sufriera disgustos en punto a preferencias personales. En el impreso, los obsequios de boca se desglosaban de esta manera: "Refrescos," "Cena á la carta," "Postres y dulces," "Frutas frescas," "Vinos y licores" y "Café." ¿En qué consistían los refrescos?, leamos la lujosa tarjeta: "Cardenal de champaña (sic), Booll, Ponche, Sangría." La "Cena á la carta" dio privilegio a los ostiones, mayonesa de pescado, jamón, pavo "en galantina," pavo trufado, pavo horneado, lomo mechado, pastelitos trufados, pastelitos sin trufa, ensaladas de varias clases.

Documento 1

Fragmento de la crónica escrita por el Redactor principal, publicada el día 29 de abril de 1871, sobre el evento de agasajo a Guzmán Blanco publicada en *La Opinión Nacional.*

Ficha hemerográfica:
Autor: Redactor principal: Rafael Hernández Gutiérrez.
Título del artículo: Crónica del 27 de abril.
Título de la publicación: *La Opinión Nacional.*
Fecha de Publicación: 29 de abril de 1871.
Páginas: 2 y 3.
País de la Publicación: Venezuela.
Editor-Propietario: Fausto Teodoro de Aldrey.
Administrador-gerente: Ramón Reyes.

Banquete

Los directores del gran baile tuvieron la feliz idea de obsequiar a los señores Ministros del Ejecutivo y Jefes de las armas con un espléndido banquete la noche de ayer 28, en uno de los salones del palacio del Estado en que aquella brillante fiesta de la civilización se verificó el 27, participando de este agasajo aquellos caballeros que tanto se distinguieron por su asidua cooperación en el brillante éxito del baile. Contaba la mesa treinta cubiertos y se sirvieron en ella con profunsion los mismos esquisitos manjares, postres y licores que la noche anterior. Reinó en este banquete la animacion más

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

culta y cordial, y tomando la palabra el primero el Señor Jacinto Gutiérrez; Ministro de Hacienda, á nombre de sus compañeros de obsequio dio las gracias á la direccion por haber llenado mui dignamente su encargo y obtenido un resultado tan satisfactorio en todos los detalles y el conjunto de la solemnidad social celebrada en honor y gloria del Ilustre Presidente de la República. El señor Toledo Bermúdez, secretario del Ministerio de Crédito Público, comisionado al efecto por la direccion, contestó oportuna y espresivamente á los elocuentes conceptos del señor Gutiérrez; y acto continuo el señor Antonio Leocadio Guzman pronunció un hermoso discurso político, alusivo á los acontecimientos del día, y con especialidad á los resultados del baile que, con ese raudal de riquísima elocución que le distingue como nuestro primer orador, calificó de gran triunfo social. Coronó estas brillantes improvisaciones, el señor Dr. Sanavria con un bello discurso sobre los mismos temas; y terminado el banquete, todos los que en él tomaron parte, presididos por los Ministros Gutiérrez y Sanavria fueron en cuerpo á la morada del señor general Guzman Blanco para felicitarle, como lo hicieron, con los plausibles y trascendentales efectos de los estraordinarios acontecimientos de estos días.

…

He aquí el programa primorosamente litografiado que se repartió á las señoritas y caballeros, y el de la cena servida á todos los concurrentes al baile del 27, impreso en letras de oro:

OBSEQUIO
AL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
27 de abril – 1871
Programa.
Gran valse de introduccion por R. de la Plaza.
Danza ..... por R. de la Plaza …. 1
Polka…… ----- R. de la Plaza …. 2
Valse …….. ----- R. de la Plaza …. 3
Polka-mazurka ----- R. de la Plaza …. 4
Cuadrilla ..... ------- Muzard …… 5
Valse ……. -------- F. Cordero ……. 6
Danza …… ------ I. Balderrama ….. 7
Polka……. ------ M. Hernández …. 8
Lanceros …… ----- N.N. …… 9
Valse …….. ------- F. Cordero …..10
Cuadrilla ……-------- Muzard ……. 11

Valse ……------- M. Hernández…. 12
Danza ……-------- B. Réyes ……. 13
Valse final …----- F. Pérez……14

OBSEQUIO
AL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
27 de abril – 1871
Refrescos.
Cardenal de champaña Booll
Ponche Sangría

Cena á la carta
Ostiones Idem horneado
Mayonesa de pescado Lomo mechado
Jamon Pastelitos trufados
Pavo en gelatina Idem sin trufas
Idem trufado Ensalada de varias clases

Postres y dulces
Colineta Dulce de membrillo
Ponqué Idem de guayaba
Quesillos varios Idem de durazno
Pastas de todas clases Dulces abrillantados
Yemas en papel Jelatina de varias clases
Galleticas francesas y americanas

Frutas frescas

Parchas Duraznos Fresas

Vinos y licores

Chateau Iquen
Idem Margaux Champaña
Medoc Brandi [Martel]
Borgoña Cerveza
Jerez Aniset [Marie Brizard]
Crema de noyau.
Café.
Nota.— El servicio de la cena es permanente, desde las doce en adelante.
…

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

El desagravio

No fue el 27 de abril la única ocasión cuando se vieron estas viandas en un acto con características de reunión pública. También el 28 se juntaron en la parroquia o barrio de Santa Rosalía para disfrutar de carne asada, cazabe y guarapo. Ahora esa parroquia era la anfitriona. En este banquete, el invitado especial fue el Presidente. Es decir, la parroquia que lo agravió el 14 de agosto de 1869 ahora, el 28 de abril de 1871, consideraba un honor que la visitara para el disfrute, en amplia compañía, de un plato que calificaba de "popular." Éste, como político avezado, acudió al encuentro.

No es casual que haya sido la misma parroquia que vio surgir en su seno un par de años atrás a los lincheros la que, ahora, en encuentro armónico con el agraviado del 14 de agosto se regocijó durante algunas horas. Ya habían fundado una "Sociedad Progreso Literario" –donde, incluso, participaban algunas mujeres– muy seguramente para limpiar el "desprestigio" de la barriada.

El texto muestra que no fueron originales al escoger el menú. Pero deja ver que los liberales de la parroquia querían estar en paz con el nuevo presidente pues, a final de cuentas, comulgaban con la misma doctrina política. Definitivamente, Santa Rosalía había consolidado el desagravio.

Documento 2

Ficha hemerográfica:
Autor: Redactor principal: Rafael Hernández Gutiérrez.
Título del artículo: Un obsequio popular
Título de la publicación: *La Opinión Nacional.*
Fecha de Publicación: 29 de abril de 1871.
Página: 3.
País de la Publicación: Venezuela.
Editor-Propietario: Fausto Teodoro de Aldrey.
Administrador-gerente: Ramón Reyes.

Un obsequio popular[4]

Habiendo dejado los liberales de Santa Rosalía en el palacio de gobierno el retrato del señor general Guzman Blanco, con que concurrieron al banquete del 27[5] ayer tarde[6] fueron á buscarlo y en paseo cívico con la banda de música le condujeron por todas las calles de la parroquia hasta el campo de la Matanza donde tenían preparada una ternera para obsequiar el Presidente. Este digno Magistrado estuvo en dicho sitio y fue objeto de las más entusiastas aclamaciones, y á los discursos que le dirigieron tres ciudadanos de los que componían la numerosa reunion, contestó en términos altamente lisonjeros para los que llenos de fe en el porvenir, fincan la felicidad de la República en el predominio de las ideas liberales en la direccion de los negocios administrativos, en el gobierno de la mayoría.[7] El general Guzman Blanco aceptó la carne asada que le ofrecieron, y á la par con sus amigos del pueblo que allí le festejaban, la comió con la misma llaneza que ellos y tomó el guarapo[8] que le sirvieron en una totuma de hoja de lata.[9] Habló y dió la mano á todos y se retiró de en medio de los más calurosos vítores y protestas de adhesión y respeto de aquellos honrados ciudadanos.

4 *La Opinión Nacional.* Caracas, sábado 29 de abril de 1871, p. 3.

5 Desde tiempos coloniales era práctica pública habitual sacar el retrato de la autoridad mayor del recinto donde se resguardaba, y llevarlo ('pasearlo') por una ruta establecida previamente. Lo mismo se hacía con las figuras religiosas.

6 El original obvió la coma (,), de donde queda difusa la fecha del banquete parroquial. Sabemos que la degustación fue el viernes 28, porque la edición que registra la noticia es del 29, o sea, "ayer."

7 No se transcriben los discursos.

8 No vaya a creerse que es la segunda colada del café, ahora más endulzado. En ese tiempo el guarapo denominaba la bebida fermentada a base de caña. Significa que, en dosis significativa, deja efectos etílicos.

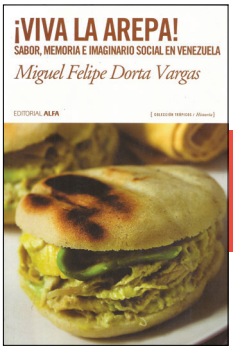
9 Desconozco a qué alude. Puede ser un envase de latón de los que, originalmente, había sido recipiente de algún alimento importado.

Reseñas

Reseña. Se trata de reseñas de libros publicados, traducidos o reeditados en los últimos cinco años, preferentemente sobre Historia y realizadas por historiadores o investigadores en formación. Las reseñas son una síntesis crítica que sitúa y ayuda a identificar rápidamente los tópicos de una obra. En ellas se deben señalar la exposición de los resultados, la teoría, el método, organización, coherencia, estilo, relación con el contexto y relevancia historiográfica. No se trata de la descripción detallada de los contenidos. Pedimos evitar las generalizaciones, así como ataques emocionales o apasionados sobre el libro. Es importante observar claramente criterios de la crítica historiográfica. Las confrontaciones académicas deben llevarse a cabo de manera cortés, evitando cualquier tipo de desprestigios personales. Solicitamos evitar los halagos excesivos a la obra o a los autores.

http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/presenteypasado/index

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida.
Reseñas. pp. 243-262.



Miguel Felipe Dorta Vargas: *¡Viva la arepa! Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela.* Caracas, Editorial Alfa, 2018, 255 pp.

Marianne Robles
Universidad Central de Venezuela
Caracas-Venezuela
mariannerobles@gmail.com

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

La arepa es una de las preparaciones emblemáticas del patrimonio gastronómico venezolano. Es un pan ancestral que simboliza identidad, hogar, afectos, familia, cultura. Ha estado presente todos los días en todas las mesas venezolanas de ayer y de hoy. Su importancia en la vida cotidiana puede pasar inadvertida hasta que la mirada de artistas, historiadores, científicos sociales y algún otro intelecto sensible repara en ella para convertirla en relato o en explicaciones académicas de un modo de ser y hacer en colectivo, o hasta que el impacto de procesos sociales como las migraciones visibilizan su valor de representación cultural de lo que somos y la transforman en la maravillosa mensajera de venezolanidad que es en la actualidad.

Miguel Felipe Dorta Vargas toma la arepa venezolana como objeto de estudio, la categoriza como un "objeto cotidiano de la cultura material"que permite el análisis de variables económicas, nutricionales, agrícolas, de producción industrial y también de aspectos inmateriales de la cultura como la identidad, el arraigo y otros asuntos simbólicos y afectivos con los que el venezolano relaciona la arepa. Desarrolla su investigación teniendo como marco la historia de la alimentación y sus interacciones con la historia de la cultura y con otras disciplinas como la antropología, la arqueología y la economía. Afirma que el modo como ha permeado en la literatura, la música y otras expresiones de la tradición y cultura popular son representaciones del lugar que ocupa en

la identidad cultural alimentaria del venezolano, se refiere a Juan José Churión, Alfredo Armas Alfonso, Mariano Picón Salas y Ramón David León como los "biógrafos de la arepa."

Dorta Vargas es egresado de la Escuela de Historia de la Universidad Central de Venezuela, es Doctor y Magister en Historia Moderna y Contemporánea por el Instituto de Investigaciones *Dr. José María Luis Mora* en México, país donde reside desempeñándose como investigador y docente universitario. Sus líneas de investigación sobre Venezuela y México se relacionan con Hispanoamérica en los siglos XVIII al XX y las construcciones memoriales y nacionales. En el año 2016 con *Imaginario de lo nacional en la Venezuela decimonónica. Una mirada a través de las revistas ilustradas* obtuvo la mención especial en la V Bienal del Premio *Rafael María Baralt* que otorga la Academia Nacional de la Historia y la Fundación Bancaribe en Venezuela.

El libro que aquí se reseña fue originalmente una investigación para optar al título de Licenciado en Historia, posteriormente en 2015 fue publicado y al año siguiente la Academia Venezolana de Gastronomía le otorgó el *Tenedor de Oro 2016* a la publicación gastronómica. El recorrido de Dorta comienza en la primera parte del libro con una revisión de los orígenes del maíz, buscando explicar "las implicaciones del maíz en la cadena cosmogónica y alimentaria de las sociedades autóctonas americanas y, posteriormente mestizas", para ello revisó datos arqueológicos relativos a su difusión y expansión en América. Se propuso también interpretar los mitos prehispánicos relacionados con el maíz para observar lo que él denomina "importancia arquetipal en el imaginario indígena" y el modo como tales mitos tienen su expresión en las tradiciones festivas y en la cadena alimentaria de varias regiones de Venezuela. Dedica especial atención a las interpretaciones, argumentaciones y apropiaciones culturales que, desde el imaginario europeo y africano tuvieron lugar cuando ambas culturas conocieron el grano, describiendo y destacando las diferencias entre la resistencia colonialista del europeo frente al alimento, y la facilidad con que el africano lo incorporó a su dieta y a su imaginario contribuyendo así a la configuración de las tres raíces (indígena, europea y africana) del régimen alimentario criollo venezolano.

La segunda parte del libro corresponde al desarrollo tecnológico del maíz en Venezuela, revisa el fenómeno y su evolución en los ámbitos colectivo y doméstico, desde la sociedad venezolana preindustrial hasta la sociedad moderna venezolana, con el propósito de "observar la evolución

de la obtención de la arepa." Revisa los procesos de siembra, molienda, distribución y comercialización; el consumo, las estructuras familiares, la participación de la mujer, la diversidad de utensilios y su evolución, y las distintas preparaciones. Describe las técnicas de procesamiento de la harina de maíz y la búsqueda de su industrialización; revisa procesos como la Revolución Verde y la Reforma Agraria y relata el proceso de creación de la harina precocida de maíz en el siglo XX.

La tercera y última parte del libro está dedicada a la arepa como signo social, como referencia cultural del país, como referencia simbólica de la gastronomía venezolana, de su tradición e identidad cultural. Analiza la relación que histórica y culturalmente tiene la arepa con la venezolanidad, con la cotidianidad del país desde el período hispánico, atravesando los años de independencia. Describe el modo en que durante el siglo XIX la arepa participa en la construcción de la identidad nacional y relata el surgimiento de las areperas en el siglo XX. Examina la presencia de la arepa en la memoria colectiva: "La arepa no solamente la observamos en la mesa diaria de una manera que no deja de ser significativa, sino que es portadora de una variedad de formulaciones que acompañan al venezolano: es canción, baile, poema, referencia, refrán."

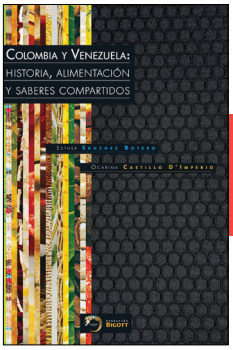
Un aspecto destacable de este libro son las fuentes de información consultadas para realizar la investigación, las fuentes consultadas vistas en conjunto constituyen una robusta compilación bibliográfica acerca de la cultura alimentaria venezolana. Dorta consultó documentos de archivo, testimonios de actividades relacionadas con el maíz en la época colonial; revisó crónicas, libros de viaje y relaciones geográficas que contienen las anotaciones de frailes, viajeros y conquistadores. Consultó medios impresos de los siglos XIX y XX a través de los cuales accedió a datos, reportajes, noticias, artículos de opinión e inclusive caricaturas alegóricas a la arepa. Accedió a medios audiovisuales y cuñas publicitarias de valioso contenido para apreciar la utilización de la arepa como "signo de cohesión sociocultural." Revistas corporativas de las empresas vinculadas con la industrialización de la harina de maíz aportaron detalles interesantes sobre desarrollo tecnológico; fuentes orales permitieron al autor "comprender viejas formas de obtener la harina de maíz para las arepas mañaneras" y tener noticia cerca de lugares de comercialización de la masa. Este libro permite la comprensión de la carga simbólica que ese alimento llamado arepa tiene para el pueblo venezolano.

Este libro es un ejemplo de la naturaleza transdisciplinaria de la alimentación como tema de estudio, del ineludible diálogo que ocurre

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

entre disciplinas cuando se investiga sobre la relación hombre-alimento. Miguel Felipe Dorta Vargas, con su mirada académica de historiador interesado en la cultura y sus representaciones simbólicas, aporta a la historia de la alimentación en Venezuela una obra confiable y de consulta obligada acerca la arepa y su importancia en la mesa venezolana.

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida.
Reseñas. pp. 243-262.



Esther Sánchez Botero y Ocarina Castillo D'Imperio: *Colombia y Venezuela: Historia, Alimentación y Saberes compartidos.* Bogotá, Fundación BAT Colombia, 2020, 560 pp.

Ivanova Decán Gambús
Academia Venezolana de Gastronomía (AVG)
Caracas-Venezuela
idecang@gmail.com

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Colombia y Venezuela: Historia, Alimentación y Saberes compartidos se titula el libro que reúne los trabajos de investigación de la colombiana Esther Sánchez Botero y la venezolana Ocarina Castillo D'Imperio, centrados en las despensas y las manifestaciones culturales vertebradas por la alimentación en su país de origen. La Fundación Bigott (Venezuela) y la Fundación BAT (Colombia) editaron esta publicación en la cual, desde perspectivas antropológicas, históricas y sociales, se explora y se discurre sobre la mesa que perfila y conecta a dos naciones latinoamericanas separadas y unidas por 2.219 kilómetros de frontera.

Los recorridos por los sistemas alimentarios de Colombia y Venezuela que estudian Sánchez y Castillo comparten trayectos similares. Trazan las rutas del viaje, los alimentos y las formas de consumirlos de los pobladores originarios, los encuentros y desencuentros con conquistadores y colonizadores españoles en los ámbitos de la comida, la presencia de los esclavos africanos y sus aportes a modos y sabores de cada país, los desarrollos de los regímenes alimentarios, las singularidades de las cocinas regionales, la configuración de estructuras del gusto y las particularidades que durante el siglo XX y las primeras décadas de la actual centuria permiten distinguir una cocina colombiana y una cocina venezolana. Si bien como antropólogas

Sánchez y Castillo comparten criterios semejantes al abordar el tema alimentario, hay diferencias en sus enfoques que se suman a aquellas inherentes a los países objeto de estudio.

En el capítulo "Colombia: cocinas de la añoranza," escrito por Sánchez Botero, la autora hace hincapié en la importancia medular de las cocinas tradicionales y la necesidad de resguardarlas como expresiones de identidad local, regional, nacional y patrimonio de valor superlativo. La variedad climática, los pisos térmicos y la gran diversidad biológica del territorio colombiano han hecho posible el acceso a una despensa plural que, a lo largo de los procesos de desarrollo cultural y social, le han dado forma y sello a su *corpus* culinario. Frente a la necesidad imperativa de conocer, valorar y preservar las costumbres ante mesa y fogón, los cambios acarreados por la modernización y la globalización son percibidos por Sánchez como factores de distracción y confusión que han llegado incluso, a imponer modelos y maneras de relacionarse con la comida ajenas al gentilicio colombiano. Marcando distancia de algunas expresiones de la llamada "alta cocina" o "cocina de autor" —de gran visibilidad dentro del escenario gastronómico actual de Colombia— Sánchez Botero invita al lector a la mesa generosa de la culinaria colombiana, ofrendando un variado repertorio de platillos típicos y regionales, bebidas ancestrales, sabores y saberes que perfilan la "colombianidad" en sorbos y bocados. El espíritu nacionalista se cuela en estos textos que despliegan un panorama amplio de la realidad alimentaria de Colombia, identificando y caracterizando los hilos que tejen ese colosal tapiz, multisápido y multicolor, que es su cocina.

En la parte que escribe Ocarina Castillo D'Imperio, en el capítulo denominado, "Venezuela: comer y convivir," sin dejar de lado la mirada antropológica y con una manifiesta voluntad historiográfica, Castillo construye un relato poliédrico y ambicioso sobre la conformación del sistema alimentario del país, desde sus orígenes hasta el presente. Recorriendo un trayecto semejante al de su colega colombiana, la académica venezolana nos pasea por las bondades de un territorio biodiverso y nos descubre una despensa variada, así como las especificidades regionales y el intercambio cultural que tuvo lugar, tanto por la cuantiosa inmigración europea que llegó al país en el siglo pasado como por la apertura derivada de la explotación petrolera, factores determinantes en la configuración de sistemas de cocina abiertos, acceso y diálogo con productos, técnicas y prácticas alimentarias que se incorporaron al discurso de la comida en esta geografía.

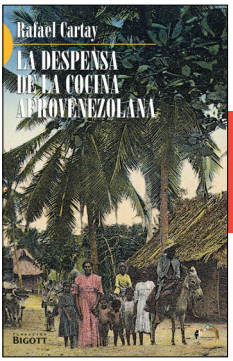
Este macerado de circunstancias habría favorecido que, en el caso venezolano, tanto los modos de alimentarse como las formas de expresarse

en el plato estuvieran sujetos a procesos incesantes de redefinición y adaptación que reflejarían los cambios en hábitos y preferencias en el consumo generados por esa hibridación, asumida y asimilada como otro elemento identitario. En tal sentido, la habilidad para pensar y cocinar fuera del molde, para dialogar con otras culturas gastronómicas, no solo facilitó el intercambio, sino que, paradójicamente, ha fortalecido las identidades. Tan es así que hoy vemos cómo la llamada "cocina de la diáspora" se erige en bandera del terruño y vehículo de auto representación. De este modo, Castillo pone de manifiesto la singular manera del venezolano de asumir las tradiciones culinarias, mostrando quizás que la identidad —como señala Montanari— "no existe en el origen sino al final del recorrido."

Las autoras suscriben un capítulo final de integración que es, sin duda, uno de los aportes más valiosos de este libro, en especial para el estudio y la comprensión de esa "mesa" que une y separa a Colombia y Venezuela. Tradiciones culturales similares de las poblaciones originarias en zonas fronterizas, así como despensas y modos de alimentarse compartidos; retóricas culinarias que caracterizan el consumo de productos como el maíz, la yuca, los frijoles y los tubérculos en cada país y reflejan las diferencias de gustos, técnicas, modos y significados, tal como sucede con dos panes ancestrales y comunes: la arepa y el casabe. Los acentos específicos de las culturas alimentarias, los desarrollos industriales en los ámbitos de la alimentación y la actividad agropecuaria, las maneras de discurrir ante el plato en tiempos de modernización y contemporaneidad muestran un panorama amplio y diverso de las formas de expresarse a través de un lenguaje tan definitorio como la comida.

Los dos recetarios propuestos por Sánchez y Castillo, diez fórmulas de Colombia y diez de Venezuela, le entregan al lector una primera impresión de las coincidencias y los contrastes, reflejados en las especificidades de cada repertorio culinario y los matices de la comensalidad. El glosario y la bibliografía especializados son herramientas de gran utilidad para los investigadores. *Colombia y Venezuela: Historia, Alimentación y Saberes compartidos* es una publicación cuidada, bien estructurada y apropiadamente ilustrada, con una dirección editorial lúcida y articulada que logró orquestar una obra sustantiva, acoplando dos estilos y dos visiones para servir esa mesa binacional que arroja tantas luces sobre aquello que comemos, cómo y por qué lo comemos. Lo que somos.

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida.
Reseñas. pp. 243-262.



Rafael Cartay: *La despensa de la cocina afrovenezolana*. Caracas, Fundación Bigott, 2018, 125 pp.

Emanuele Amodio
Universidad Central de Venezuela
Caracas-Venezuela
arinsana@gmail.com

Nº 52
Revista de Historia, Año 26, Julio-Diciembre, 2021

La historia de la alimentación en Venezuela ha ido recortándose un espacio cada vez más amplio, resultado tal vez del creciente interés hacia la gastronomía de las últimas décadas en el mundo occidental, aunque estudiar este aspecto de la vida social y cultural en nuestro país es anterior al auge del tema, gracias a algunos historiadores y gastrónomos que hicieron de la comida y su historia un campo privilegiado de investigación. Es suficiente aquí recordar el libro seminal de Ramón David León, *Geografía gastronómica venezolana*, de 1954, aunque los aportes claves, generadores de estudios en el campo historiográfico, deben considerarse el de José Rafael Lovera, con su *Historia de la alimentación en Venezuela,* de 1988, y el de Rafael Cartay, *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*, de 1991.

Durante tres décadas, Rafael Cartay se ha dedicado a la investigación y publicación de libros y artículos que han contribuido a reconstruir la historia de los alimentos y de la cocina venezolanos, así como a difundir recetas regionales, sobre todo andinas. De hecho, esta doble vertiente no es muy común, pues manifiesta no solo su interés historiográfico, sino también su dedicación a la divulgación del saber culinario actual y, claro está, su afición a la buena cocina. Examinando la extensa obra de Cartay, se tiene la impresión que su afición hacia la gastronomía deriva de su interés por los problemas de la producción de alimentos y de los procesos económicos generales. Así encontramos aportes significativos sobre la historia económica

de Venezuela y, de manera especial, sobre las regiones andinas de Venezuela, ocupándose particularmente de los algunos productos específicos como el plátano o el maíz; y, finalmente, la manera de trasformar los productos, tanto agrícolas como animales, en alimentos. Una de las últimas contribuciones de Rafael Cartay es el pequeño libro *La despensa de la cocina afrovenezolana*, publicado por la Fundación Bigott en 2018, dedicado a las producciones culinarias de la población venezolana directa o indirectamente de origen africana. Acertadamente, el autor subraya el escaso interés que ha habido en Venezuela hacia estas poblaciones y, sobre todo, sobre su aporte cultural, con excepción de los textos clásicos, continuamente citados, producidos ya, hace muchas décadas por Miguel Acostas Saignes y Federico Brito Figueroa, en lo historiográfico, y Angelina Pollak-Eltz, en lo cultural. Evidentemente, para ser justos, no hay que olvidar otros aportes, relativamente más recientes, como los de Jesús "Chucho" García y José Marcial Ramos Guédez, derivados desde posturas militantes, o los de Yara Altez, en el campo antropológico.

No son ajenas a esta ausencia, frente, por ejemplo, a la gran producción etnográfica sobre los indígenas de Venezuela, posturas ideológicas tradicionales excluyentes; pero también responden a la difícil aprehensión, en términos sociológicos y antropológicos, de los grupos afro-venezolanos: en lo sociológico, ya que se trata de una realidad poblacional difusa en el territorio nacional, aunque con áreas de más alta concentración; y, en lo antropológico, por las dificultades de identificar aspectos culturales estructuralmente homogéneos. De hecho, cabe la duda si el "color" puede o no ser un indicador de diferencia cultural, aunque claramente puede ser un elemento a considerar cuando se estudian las diferencia económicas y sociales de sectores de la población, en un contexto conflictivo donde se utiliza para identificar y excluir. De algunos de estos problemas Cartay tiene cuenta en su texto, proponiendo una síntesis histórica de la presencia africana en Venezuela desde la época colonial, que sustenta su interés y propósito explícito de "hacer una relación, aunque sea somera, de los distintos regímenes alimentarios que esas comunidades negras establecieron en distintas regiones del país."

Para alcanzar este objetivo, generalmente se ha intentado identificar características alimentarias africanas, posiblemente de la época colonial, para después seguir sus huellas en tierra americana (a menudo comparando con recetas actuales, lo que es metodológicamente débil, ya que también esas culturas gastronómicas se han modificado con el tiempo). Sin embargo, nos parece que Cartay consigue superar los problemas que este enfoque conlleva, primero distinguiendo entre "patria de nación" (en el sentido de "cultura de

origen") y "patrias de adopción" (los nuevos contextos culturales). El plural utilizado en la segunda definición valdría tanto en términos geográficos como históricos, dado que a menudo los esclavos que llegaban a Venezuela ya habían vivido un periodo más o menos largo en las islas del Caribe. En este sentido, la propuesta de Cartay resulta novedosa y de mucho interés histórico, ya que su reconstrucción del origen de individuos y grupos con ancestros africanos (generalizando a partir del color de la piel) va más allá de la "vulgata" historiográfica que generalmente refiere casi exclusivamente procesos de la época colonial.

Así, identifica tres "olas" de llegada: la colonial, relativamente conocida, la emigración de comienzo del siglo XX desde las islas del Caribe durante el auge del cultivo de caña de azúcar (por ejemplo, en el Zulia y en Yaracuy); y, finalmente, la de los años treinta y cuarenta del mismo siglo, detrás del arranque de la explotación del petróleo (Zulia y el Oriente). De esta manera, Cartay complejiza creativamente el problema de los aportes "africanos" a la cocina venezolana actual, liberándose en parte de la determinación colonial para identificar recorridos transformativos de gustos y sabores, en los cuales los saberes y técnicas culinarios del continente africano llegan a Venezuela ya mediatizados por otras tradiciones gastronómicas, desde la inglesa hasta la hindú. De allí, advierte que, así como no puede decirse que existe una "cocina africana" que abarque todo un continente, de la misma manera tampoco puede hablarse de una "cocina afro-venezolana," ya que esta definición es ambigua y, diríamos nosotros, termina por crear el objeto que pretende describir en lugar de reflejar una realidad cultural multiforme y no completamente aprehensible. Con esto, nos parece que el libro expresa su propio límite, ya que la mirada del autor no puede hacer otra cosa que individualizar indicios de una ascendencia pretendidamente africana, lo que encuentra en el uso de algunos productos o de técnicas culinarias "supervivientes" dentro del acervo gastronómico de las diferentes regiones del país, sobre todo allí donde está más presente la población de "color," a menudo única característica que permite, más fenotípica que culturalmente, identificar grupos e individuos de ascendencia africana.

La segunda parte del libro está dedicada a las recetas y no como genérica referencia de productos, sazones y técnicas de posible origen africano, los que también clasifica, distinguiendo los diferentes aportes africanos y venezolanos, sino con indicaciones precisas para realizarlas en casa. En algunos casos, el origen africano de los productos y las técnicas culinarias utilizadas es evidente; mientras que, en la mayoría, los varios elementos y recorridos que llevan al plato final, están irremediable y creativamente fusio-

Nº 52
Revista de Historia, Año 26, Julio-Diciembre, 2021

nados, tanto que valdría la pena preguntarse sobre el valor de esta búsqueda de los orígenes, primero de los ingredientes en un ámbito cultural como la cocina -ídolo de los orígenes, lo llamaba Marc Bloch-, cuando sabemos que lo que importa es la composición final, la que ya se ha producido como "objeto" cultural, siempre agregado de partes pero armoniosamente unitario, fijado en el momento de su existencia real cuando cae bajo la mirada del investigador, para inmediatamente fluir hacia la próxima mutación. Vale aquí el ejemplo de los esfuerzos de descomponer la hallaca en elementos de orígenes diferentes -europeo, africano o americano- cuando en verdad no es la suma aritmética de las partes que hace la bondad de ese manjar cumbre de los venezolanos, sino su síntesis final. Sin embargo, no negamos la utilidad de identificar y dar cuenta de los recorridos de las prácticas culturales, en su conjunto, por lo menos para el investigador que los reintegra en su contexto histórico, como lo hace Cartay; y también, qué duda cabe, para quienes todavía fatigan a encontrar su lugar en una historia y cultura que les han sido negadas.

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida.
Reseñas. pp. 243-262.

Rubén Santiago y Verni Salazar: *El Pastel de chucho. Sabor de una tradición*. Caracas, O.T editores c.a y Fresh Fish Delivery, 2018, 96 pp.

Julio C. Bolívar
Investigador Independiente
Caracas-Venezuela
undiaunviajero@gmail.com

Nº 52
Revista de Historia. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Podemos definir una lista de los llamados platos nacionales, esos que nos identifican como país y un gusto colectivo que han generado consensos en torno a varios productos y sabores, preparaciones y recetas consensuales: El pabellón criollo y sus variantes, la hallaca, los bollos pelones, el dulce de lechosa, la arepa, la empanada, el mondongo, y el hervido, entre otros, ninguno tiene un autor conocido y estudiado y mucho menos documentado. La mayoría son recetas que escuchamos repetidas, que se fueron construyendo de manera colectiva, herencias orales y familiares en la mayoría de los casos y algún recetario local en el que han podido formular la receta y así identificarlas de un lugar, pero sin un autor.

Libros como el de Rafael Cartay *Entre Gustos y Sabores. Costumbres gastronómicas de Venezuela,* (Fundación Bigott-El Nacional, 2010), el de mayor proyección panorámica que se haya publicado en el país donde el estudioso y economista recoge recetas emblemáticas por cada estado. En este libro, Cartay establece como el plato nacional a El pabellón como una receta de consenso dentro de lo que él llama "platos de resistencia;" Tenemos también el famoso libro rojo de don Armando Scannone, *Mi cocina a la manera de Caracas,* libro general de una cocina que sucede en casi todo el país partiendo de un conjunto de fórmulas de la cocina de su casa y de un sector con mayor poder adquisitivo, en la época de donde proviene su recetario. También podemos reconocer el gran esfuerzo investigativo realizado en el

libro de Ángel Félix Gómez: *Historia y antología de la cocina margariteña*. De Ocarina Castillo: *Los panes de Venezuela* donde recoge los panes de origen como la arepa, el casabe y el uso que dan al plátano como pan en el Zulia. También existe una historia de la empanada escrita por María Matilde, en un libro titulado *La empanada criolla en la historia y la tradición*, bastante general sobre el origen de este empaque para contener proteínas varias y una compilación de vendedoras de empanadas por todo el país.

En las últimas décadas la gastronomía se ha convertido en una tendencia asociada a la evolución de la restauración y la visibilidad de cocineros que lograron presencia mediática y la aparición de comunicadores gastronómicos en los medios nacionales y regionales. Las editoriales han olfateado la búsqueda de recetas para mundos diversos, cocina rápida, cocina sana y la vuelta de la búsqueda de raíces y tradiciones de regiones alimentarias con usos comunes de algunos productos. Y por supuesto el crecimiento de la alta cocina, y la evolución de nueva oferta en la mesa pública con nuevos y novedosos restaurantes. Que, a pesar de la crisis puntual, sigue insistiendo con una cocina variada y en muchos casos uniformada por la presencia inevitable de franquicias, de la cocina llamada internacional. En este contexto se publica un libro particular que se detiene precisamente en una de esas recetas, que poco a poco se ha convertido en una de las recetas nacionales o de consenso, con un verdadero autor, o lo que pudiéramos llamar la cocina de autor.

En esta ocasión Rubén Santiago se acompaña con el Cronista de Nueva Esparta, el historiador Verni Salazar y publican *El Pastel de chucho. Sabor de una tradición*. En este recogen opiniones y recetas de especialistas en la valoración de la cocina nacional y de 18 cocineros de reconocido prestigio de la mesa publica, que versionan la receta emblema de su carta culinaria. La opinión de varios especialistas y cocineros y el estudio de la biología y la pesquería del chucho: su hábitat, distribución, alimentación, reproducción, método de captura, áreas de pesca, capturas, comercialización, situación actual de la pesquería y regulaciones de pesca. Previamente, Rubén Santiago había publicado con más de siete ediciones, *Vuelta a la isla en 80 platos*, donde apareció por primera vez la receta de su conocido y sabroso Pastel de chucho, recetas recogidas en su periplo por la isla y sus cocineros populares, en donde su autor reconoce abiertamente su influencia en la cocina que realiza.

Hasta hoy, pocos libros se han dedicados al estudio de platos o productos específicos de la cocina venezolana, que, junto a este, hayan valorado una receta de autor. Conocemos el de Miguel Felipe Dorta Vargas, *¡Viva la*

arepa! Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela., *La hallaca en Venezuela* de Rafael Cartay y el libro de Miro Popic sobre *El pan de jamón y otras 26 recetas más*, anteceden al de Rubén Santiago y Verni Salazar. Esta receta fija su origen en el Cuajao de chucho, que tiene, a su vez, su antecedente más lejano, en el Cuajao de Morrocoy, que también derivó en pastel; hasta lo que llama Miro Popic "una auténtica receta de autor" (p.36).

Pero, examinemos lo que nos dice esta compilación de ensayos sobre un plato nacional, más allá de su historia anecdótica de mercadeo que hizo Rubén Santiago desde su vida de barman. ¿Cómo hizo Rubén Santiago para convertir a una receta popular de consumo casero y ritual en un plato nacional? Comenta en su artículo Miro Popic, periodista e investigador gastronómico, que antes de que Ferrán Adrià, el famoso español de la cocina, incorporara el termino *deconstrucción* tomado de la Arquitectura y los filósofos postmodernos, Rubén Santiago andaba en eso sin saberlo, con un plato de consumo cotidiano. Mantuvo la base del Cuajado con sus ingredientes tradicionales, eliminó uno de sus componentes como la papa y lo cambio por el plátano frito, reemplazó el huevo batido por una salsa bechamel muy ligera para obtener la suavidad y cohesión del plato, sazonó con ají margariteño y agrego queso holandés, que era común en el Puerto Libre, cuando Rubén Santiago, deconstruyó el viejo cuajado y construirlo de nuevo en un esplendoroso pastel horneado con un sabor inolvidable y repartido como tapa en la barra de su restaurante.

La última parte de este libro fue elaborada por el biólogo marino Leo Walter González, sabemos por este texto cómo es el hábitat del Chucho Pintado (*Aetobatus marinari*), pez solitario que alcanza un tamaño considerable de aproximadamente 2 metros de anchura y un peso de unos 200 kilos. Desde Carolina del Norte, en Estados Unidos, hasta las costas de Los Roques, encontraremos al chucho pintado. De ser una proteína usada en semana santa como parte de un plato de los rituales cristianos, ha pasado a ser de consumo y oferta diaria en la Isla de Margarita. Esto ha provocado, según lo que nos informa el profesor González, un riesgo para el pez, catalogado en la Lista Roja de Especies Amenazadas de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN). Esta situación exige legislar para proteger la especie, como medida de ordenamiento pesquero que regule la dinámica reproductiva y captura.

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida.
Reseñas. pp. 243-262.

Ana María Montero Navarro: *Raíces de la Cocina Falconiana. Región Centronorte de Venezuela.* Beau Bassin (Mauritius), Editorial Académica Española, 2018, 93 pp.

Julio C. Bolívar
Investigador Independiente
Caracas-Venezuela
undiaunviajero@gmail.com

Nº 52
Revista de Historia, Año 26, Julio-Diciembre, 2021

Los libros de cocina en Venezuela han tomado cada día más importancia en el escenario de la vida cotidiana y en particular por los movimientos regionales de gastronomía y turismo. Cada región, desde hace un tiempo trata de ofrecer algún recetario de los estados o regiones. Ya no solo es la capital, que ofrece libros de cocina generales, que, de alguna manera formaron una idea de la cocina nacional, desconociendo en muchos casos, los desarrollos y hábitos culinarios de las regiones y lo que ofrecía el paisaje. O los estudios como el José Rafael Lovera sobre la historia de la evolución histórica del régimen alimentario venezolano, qué desde su visión histórica, estableció tres regiones, que en estudios posteriores se han ampliado; Ocarina Castillo D'Imperio, en reciente publicación en un libro binacional con Colombia, ha distinguido la cocina venezolana de la del vecino país, o los aportes de Mario Sanoja junto a Iraida Vargas y sus investigaciones sobre tubérculos venezolanos y el casabe, entre otros investigadores. Se han publicado importantes recetarios con breves introducciones, o presentaciones, que caracterizan las regiones o zonas específicas desde lo sociológico o hábitos culturales en general.

Este fenómeno también ha posicionado en el campo editorial, a cocineros (as), investigadores, historiadores, periodistas, y medios especializados en cocina o gastronomía, se han convertidos en referencias claves,

como Leonor Peña en el Táchira; Juan Alonso Molina Morales en Lara; Rafael Cartay en Mérida y Barinas, y sus valoraciones generales de platos emblemáticos por estado, soportado en su evolución económica, rural e industrial; Rosita Caldera y Marlene Navas en el Zulia; Juan Carlos Sayalero en Guayana; Rubén Santiago y a Ángel Félix Gómez en la isla de Margarita; Miro Popic y su indispensable libro sobre el pan de jamón, a Sumito Estévez con colecciones de cocina global, sus conocidos *Diarios* en donde reflexiona sobre el fenómeno semanalmente en un medio nacional, entre otros. Los antecedentes de este boom editorial y mediático están en Tulio Febres Cordero, María Chapellin, a Graciela Schael Martínez, Álvaro Peñalver, y por supuesto a Armando Scannone y su inevitable libro rojo que derivó en otro azul y uno amarillo segmentado sus recetas para satisfacer tendencias del consumo masivo. Es decir, tenemos una tradición editorial que aún no cesa. Es en esta tradición donde podemos enmarcar el libro que a continuación comentamos: *Raíces de la Cocina Falconiana. Región Centronorte de Venezuela* de la periodista y museóloga Ana María Montero Navarro. Se trata de una investigación muy detallada sobre una región y su régimen alimentario desde una mirada histórico-antropológica que caracteriza la región coriana, sus atributos por la cercanía del mar y a las montañas centroccidentales:

> La geografía de esta entidad federal: el Estado Falcón, cuenta con unos ambientes muy bien definidos: un gran espacio que da frente al mar caribe que cubre, de extremo a extremo, unos 600 kilómetros subdividido en dos zonas: al occidente un bosque xerófito da verdor a una gran llanada semiárida que se extiende hacia el piedemonte serrano y a lo largo de la costa, partiendo del cuello del Istmo que comunica la tierra continental con la Península de Paraguaná, ocupándola casi en su totalidad; del otro lado hacia el oriente, la montaña parece caer abruptamente al mar, cubierta en parte por manglares. Al sur, una serranía cubre gran parte de la entidad, con montañas de bosques húmedos y valles semi-templados, generando todo un espacio propicio para una fauna y una flora intensa, productora de frutos y especies animales que han sido aprovechados como alimento por grupos humanos asentados en la región desde tiempos inmemoriales (p.8).

La autora en su introducción recurre a un concepto que ha determinado a todas las culturas existentes y afirma que de ese entrecruzamiento: "generó unas culturas que, en el tiempo, producto de los intercambios pacíficos o violentos entre los pueblos o sociedades, se modificaron y marcaron un desarrollo donde elementos viejos y nuevos se fundieron, se aparejaron,

se transformaron o perdieron, creando otras formas de vida e identidad." (p.9) Es decir, una fusión cultural, que ha sido caracterizada como "transculturación," fenómeno inevitable. Este libro que, solo ha sido publicado digitalmente, recoge muy minuciosamente un amplio campo de estudios y referencias sobre el estado Falcón. Montero logra ordenar, lo que podríamos decir, un guion museológico de amplio espectro, para estudiar en 53 páginas los más relevante sobre la formación de esta región. Un paneo por lo esencial en la conformación de nuestra cocina criolla pasando por lo que se ha podido recoger de las prácticas alimentarias de los aborígenes, en tierras de lo que luego fue Venezuela, que van desde que se comía mastodontes, gliptodontes y eremoterios; echando mano de fuentes arqueológicas, pocas veces usada en libros de cocina en Venezuela, que más adelante será útil para el conocimiento de la gastronomía prehispánica, pasando por la arepa, las raíces europeas, los efectos que produjo en el consumo de los venezolanos la aparición del petróleo.

Una inmensa fusión en los hábitos alimentarios y de consumo, que se generó lentamente con la presencia española, alemana, holandesa y africana en nuestro devenir histórico y la de un patrimonio que debemos fortalecer, estudiar y mostrar.

Acompañada de un cocinero profesional, Ana María Montero Navarro preparó 30 recetas organizadas como: La presencia aborigen en nuestra mesa, Nuestra cocina mestiza prehispánica, y Salsas. Que van desde la Arepa pelá, hasta el Bolo preto, de clara influencia holandesa presente en el caribe cercano, Aruba y Curazao. Extrañamos un razonamiento de cada sección que nos hubiese ayudado a entender la clasificación, que podemos intuir o suponer, pero no asumir como una categoría de consenso. La ubicación de las mismas se recogió entre la Sierra de San Luis y en la ciudad de Coro, nos informa la autora. Sería importante pensar en el resto de los municipios de Falcón y como se expresan esas prácticas culinarias. En estas recetas que recoge la autora en este libro, de alguna manera, traza una línea de trabajo que toca diversos aspectos, que los investigadores futuros pueden emprender con este libro que nos ofrece Ana María Montero Navarro. Temas como la reinterpretación de estas recetas en la cocina contemporánea o la presencia del cocuy como un destilado muy importante en la región y en la cocina, por ejemplo. Una ausencia notable, del que ya se conocen preparaciones y usos en recetarios y escuelas de cocina.

Como lector de libros de cocina extrañaría una mayor definición de las fuentes documentales de algunas recetas, variantes e influencias, revisar algunas imprecisiones como la arepa de maíz precocido ubicada en la sección

prehispánica, por ejemplo. La hallaca en Venezuela es un plato nacional, así como lo es el pabellón y otros que se discuten su origen en algunas regiones, y este libro, en su recetario recoge una de esas variantes regionales que me parece un gran aporte, la receta de la hallaca con carne de chivo, incluso su preparación se distingue de las otras variantes, ingredientes, confección y cocción. En una futura edición del mismo, sería de gran utilidad revisar el uso de esta proteína animal en zonas semiáridas de eje costero o en centro-occidente en donde se ha datado el uso del caprino para la preparación de hallacas también. Un libro sobre la historia y cotidianidad contemporánea, escrito con profundidad, desde la pasión de una coriana como Ana María Montero Navarro, que se suma a libros como *Despensa de la cocina afrodescendiente* de Rafael Cartay y *la Historia y antología de la cocina margariteña* de Ángel Félix Gómez.

Índice acumulado

http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/presenteypasado/index

Presente y Pasado. Revista de Historia. Universidad de Los Andes, Mérida. ISSN: 1316-1369
ISSN Electrónico 2343-5682 / Depósito Legal pp 196602ME301 / Depósito Legal Electrónico PPI 201202ME4038

Índice acumulado de *Presente y Pasado*. Revista de Historia
Año 26. (2021) N° 51 (Enero-Junio) N° 52 (Julio-Diciembre)

Índice de autores

ALCIBÍADES, Mirla. N° 52, pp. 233-239.
AMODIO, Emanuele. N° 52, pp. 39-65.
AMODIO, Emanuele. N° 52, pp. 251-254
AUTORES, varios. N° 52, pp. 223-230.
AYALA, Mario. N° 51, pp. 131-159.
BARRIOS BARRIOS, Johnny V. N° 51, pp. 187-198.
BOLÍVAR, Julio C. N° 52, pp. 9-15.
BOLÍVAR, Julio C. N° 52, pp. 255-257.
BOLÍVAR, Julio C. N° 52, pp. 259-262.
CARRERO MURILLO, Manuel. N° 51, pp. 111-129.
CASTILLO D'IMPERIO, Ocarina. N° 52, pp. 95-109.
COLLADO H. María del Carmen. N° 51, pp. 17-41.
DECÁN GAMBÚS, Ivanova. N° 52, pp. 247-249.
DE LIMA URDANETA, Blanca Isabel. N° 51, pp. 201-205.
DUGATE, Ramón Alonso. N° 51, pp. 209-210.
FLORES, Fidel. N° 52, pp. 197-205.
GARCÍA AULAR, Nandy. N° 51, pp. 214-216.
GARCÍA FERREIRA, Roberto. N° 51, pp. 131-159.
GARCÍA PERNÍA, Nelson. N° 51, pp. 217-220.
HERRERA CUENCA, Marianella. N° 52, pp. 165-183.
LANGUE, Frédérique. N°51, pp. 43-74.
LOPEZ, Isaac. N° 51, pp. 9-13.
LÓPEZ SACO, Julio. N° 51, pp. 161-172.
MOLINA LARA, Ángel. N° 51, pp. 211-213.
MOLINA, Luis E. N° 52, pp.67-93.

MOLINA MORALES, Juan Alonso. N° 52, pp. 19-38.
OCHOA, Neller. N° 52, pp. 141-164.
QUINTERO, GILBERTO. N° 51, pp. 221-224.
ROBLES, Marianne. N° 52, pp. 207-220.
ROBLES, Marianne. N° 52, pp. 243-246.
ROJAS TREJO, Belkis. N° 51, pp. 175-183.
TORRES IRIARTE, Alexander. N° 51, pp. 111-129.
TRUJILLO MASCIA, Naudy. N° 52, pp. 111-139.
VELASCO GARÍPOLI, Fabiola. N° 51, pp. 75-109.
VELASCO PÉREZ, Fabiola. N° 52, pp. 187-195.

Índice de secciones

Artículos

-"Azúcares y embriagantes. Producción y consumo de derivados de la caña de azúcar en la Venezuela decimonónica." MOLINA, Luis E. N° 52, pp.67-93.
-"Consideraciones sobre las bases pecuarias de la gastronomía de la Región Histórica Barquisimeto." TRUJILLO MASCIA, Naudy. N° 52, pp. 111-139.
-"Epigenética de los sabores." HERRERA CUENCA, Marianella. N° 52, pp. 165-183.
-"Federico Brito Figueroa o la historia como compromiso (Notas a propósito de su centenario, 1921-2021)" TORRES IRIARTE, Alexander y CARRERO MURILLO, Manuel. N° 51, pp. 111-129.
-"Hacer el cacao." Manuales de cultivo, trabajo y cotidianidad. Venezuela (Siglos XVIII-XIX)" OCHOA, Neller. N° 52, pp. 141-164.
-"Historia del tiempo presente: algunas reflexiones metodológicas." COLLADO H. María del Carmen. N° 51, pp. 17-41.
-"La gastronomía como objeto de investigación en Venezuela de la emergencia alimentaria." MOLINA MORALES, Juan Alonso. N° 52, pp. 19-38.
-"La historia exacerbada. Venezuela y la "memoria globalizada" del tiempo presente." LANGUE, Frédérique. N°51, pp. 43-74.
-"La política de asilo diplomático de la Junta de Gobierno de Venezuela en Cuba (1958-1959)." AYALA, Mario y GARCÍA FERREIRA, Roberto. N° 51, pp. 131-159.
-"Los alimentos que crecen bajo tierra." CASTILLO D'IMPERIO, Ocarina. N° 52, pp. 95-109.
-"Los fideos criollos. Introducción y consumo de pasta seca en Venezuela durante el siglo XVIII." AMODIO, Emanuele. N° 52, pp. 39-65.
-"Ni ballena ni sardina: un episodio controversial en la historia de la fotografía venezolana." VELASCO GARÍPOLI, Fabiola. N° 51, pp. 75-109.
-"Pérgamo frente al espejo: retrato interpretativo-iconográfico de los tetradracmas y monedas con cistophoros." LÓPEZ SACO, Julio. N° 51, pp. 161-172.

Misceláneas

FLORES, Fidel: "Cocuy: En Pasado y Presente." N° 52, pp.197-205.
ROBLES, Marianne: "Fuentes para el estudio de la gastronomía venezolana: una taxonomía en construcción." N° 52, pp. 207-220.
ROJAS TREJO, Belkis. "Jacqueline Clarac de Briceño. Desde la cercanía, la otra mirada a la historia andina y venezolana." N° 51, pp. 175-183.
VELASCO PÉREZ, Fabiola: "Sentir y saber sabores." N° 52, pp. 187-195.

Entrevistas

AUTORES, varios. "Entrevista coral al Prof. José Rafael Lovera. La especificidad de nuestra cocina viene dada por condimentos como el ají dulce." N° 52, pp. 223-230.
BARRIOS BARRIOS, Johnny V. "Entrevista a la Dra Nelly Velázquez. Los estudios sociales y culturales en la Escuela de Historia de la Universidad de Los Andes." N° 51, pp. 187-198.

Documentos

"Documentos sobre Juan Crisóstomo Falcón." DE LIMA URDANETA, Blanca Isabel. N° 51, pp. 201-205.
"Un banquete popular para Antonio Guzmán Blanco." ALCIBÍADES, Mirla. N° 52, pp. 233-239.

Reseñas

Colombia y Venezuela: Historia, Alimentación y Saberes compartidos. Esther Sánchez Botero y Ocarina Castillo D'Imperio. Por DECÁN GAMBÚS, Ivanova. N° 52, pp. 247-249.
El Pastel de chucho. Sabor de una tradición. Rubén Santiago y Verni Salazar. Por BOLÍVAR, Julio C. N° 52, pp. 255-257.
Entre la autocracia liberal y el liberalismo democrático: Laureano Villanueva (1870-1899). Jean Carlos Brizuela. Por QUINTERO, GILBERTO. N° 51, pp. 221-224.
Espacio Abierto. Cuaderno Venezolano de Sociología. Por GARCÍA AULAR, Nandy. N° 51, pp. 214-216.
Humania del Sur. Revista de Estudios Latinoamericanos, Africanos y Asiáticos. Por GARCÍA PERNÍA, Nelson. N° 51, pp. 217-220.
La despensa de la cocina afrovenezolana. Rafael Cartay. Por AMODIO, Emanuele. N° 52, pp. 251-254.
Papel Literario. Edición Feb. 7, 2021. Nelson Rivera (Dir). Por MOLINA LARA, Ángel. N° 51, pp. 211-213.
Raíces de la Cocina Falconiana. Región Centronorte de Venezuela. Ana María Montero Navarro. Por BOLÍVAR, Julio C. N° 52, pp. 259-262.

Sopa de Wuhan. Pensamiento contemporáneo en tiempos de epidemias. Pablo Amadeo (Ed). Por DUGATE, Ramón Alonso. N° 51, pp. 209-210.
¡Viva la arepa! Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela. Miguel Felipe Dorta Vargas. Por ROBLES, Marianne. N° 52, pp. 243-246.

Índice de autores y trabajos

ALCIBÍADES, Mirla. "Un banquete popular para Antonio Guzmán Blanco." N° 52, pp. 233-239.
AMODIO, Emanuele. "Los fideos criollos. Introducción y consumo de pasta seca en Venezuela durante el siglo XVIII." N° 52, pp. 39-65.
AMODIO, Emanuele. *La despensa de la cocina afrovenezolana.* Rafael Cartay. N° 52, pp. 251-254.
AUTORES, varios. "Entrevista coral al Prof. José Rafael Lovera. La especificidad de nuestra cocina viene dada por condimentos como el ají dulce." N° 52, pp. 223-230.
AYALA, Mario. "La política de asilo diplomático de la Junta de Gobierno de Venezuela en Cuba (1958-1959)." N° 51, pp. 131-159.
BARRIOS BARRIOS, Johnny V. "Entrevista a la Dra Nelly Velázquez. Los estudios sociales y culturales en la Escuela de Historia de la Universidad de Los Andes." N° 51, pp. 187-198.
BOLÍVAR, Julio C. *El Pastel de chucho. Sabor de una tradición.* Rubén Santiago y Verni Salazar. N° 52, pp. 255-257.
BOLÍVAR, Julio C. Presentación. N° 52, pp. 9-15.
BOLÍVAR, Julio C. *Raíces de la Cocina Falconiana. Región Centronorte de Venezuela.* Ana María Montero Navarro. N° 52, pp. 259-262.
CARRERO MURILLO, Manuel. "Federico Brito Figueroa o la historia como compromiso (Notas a propósito de su centenario, 1921-2021)" N° 51, pp. 111-129.
CASTILLO D'IMPERIO, Ocarina. "Los alimentos que crecen bajo tierra." N° 52, pp. 95-109.
COLLADO H. María del Carmen. "Historia del tiempo presente: algunas reflexiones metodológicas." N° 51, pp. 17-41.
DECÁN GAMBÚS, Ivanova. *Colombia y Venezuela: Historia, Alimentación y Saberes compartidos.* Esther Sánchez Botero y Ocarina Castillo D'Imperio. N° 52, pp. 247-249.
DE LIMA URDANETA, Blanca Isabel. "Documentos sobre Juan Crisóstomo Falcón." N° 51, pp. 201-205.
DUGATE, Ramón Alonso. *Sopa de Wuhan. Pensamiento contemporáneo en tiempos de epidemias.* Pablo Amadeo (Ed). N° 51, pp. 209-210.
FLORES, Fidel. "Cocuy: En Pasado y Presente." N° 52, pp. 197-205.

GARCÍA AULAR, Nandy. *Espacio Abierto. Cuaderno Venezolano de Sociología.* N° 51, pp. 214-216.
GARCÍA FERREIRA, Roberto. "La política de asilo diplomático de la Junta de Gobierno de Venezuela en Cuba (1958-1959)." N° 51, pp. 131-159.
GARCÍA PERNÍA, Nelson. *Humania del Sur. Revista de Estudios Latinoamericanos, Africanos y Asiáticos.* N° 51, pp. 217-220.
HERRERA CUENCA, Marianella. "Epigenética de los sabores." N° 52, pp. 165-183.
LANGUE, Frédérique. "La historia exacerbada. Venezuela y la "memoria globalizada" del tiempo presente." N°51, pp. 43-74.
LOPEZ, Isaac. Presentación. N° 51, pp. 9-13.
LÓPEZ SACO, Julio. "Pérgamo frente al espejo: retrato interpretativo-iconográfico de los tetradracmas y monedas con cistophoros." N° 51, pp. 161-172.
MOLINA LARA, Ángel. *Papel Literario. Edición Feb. 7, 2021.* Nelson Rivera (Dir). N° 51, pp. 211-213.
MOLINA, Luis E. "Azúcares y embriagantes. Producción y consumo de derivados de la caña de azúcar en la Venezuela decimonónica." N° 52, pp. 67-93.
MOLINA MORALES, Juan Alonso. "La gastronomía como objeto de investigación en Venezuela de la emergencia alimentaria." N° 52, pp. 19-38.
OCHOA, Neller. "Hacer el cacao." Manuales de cultivo, trabajo y cotidianidad. Venezuela (Siglos XVIII-XIX)" N° 52, pp. 141-164.
QUINTERO, GILBERTO. *Entre la autocracia liberal y el liberalismo democrático: Laureano Villanueva (1870-1899).* Jean Carlos Brizuela. N° 51, pp. 221-224.
ROBLES, Marianne. *¡Viva la arepa! Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela.* Miguel Felipe Dorta Vargas. N° 52, pp. 243-246.
ROBLES, Marianne. "Fuentes para el estudio de la gastronomía venezolana: una taxonomía en construcción." N° 52, pp. 207-220.
ROJAS TREJO, Belkis. "Jacqueline Clarac de Briceño. Desde la cercanía, la otra mirada a la historia andina y venezolana." N° 51, pp. 175-183.
TORRES IRIARTE, Alexander. "Federico Brito Figueroa o la historia como compromiso (Notas a propósito de su centenario, 1921-2021)" N° 51, pp. 111-129.
TRUJILLO MASCIA, Naudy. "Consideraciones sobre las bases pecuarias de la Gastronomía de la Región Histórica Barquisimeto." N° 52, pp. 111-139.
VELASCO GARÍPOLI, Fabiola."Ni ballena ni sardina: un episodio controversial en la historia de la fotografía venezolana." N° 51, pp. 75-109.
VELASCO PÉREZ, Fabiola."Sentir y saber sabores." N° 52, pp. 187-195.

UNIVERSIDAD
DE LOS ANDES
VENEZUELA

Pautas de Publicación para los autores en *Presente y Pasado.* Revista de la Escuela de Historia Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela

Presente y Pasado. Revista de Historia es una publicación semestral que empezó a circular en Enero de 1996. Su objetivo es difundir, confrontar y debatir el conocimiento histórico; definido lo histórico con amplitud y concibiendo la disciplina histórica, como preocupación por la complejidad y diversidad que constituye la sociedad y la cultura en el tiempo, por tanto en sus páginas se admiten distintos enfoques teóricos y metodológicos, sustentados por la investigación sistemática. Para el envío de trabajos es fundamental atender las siguientes Pautas de Publicación.

1. Los Artículos, colaboraciones (Secciones: Miscelánea, Entrevista, Documento) y Reseñas deben ser inéditos. Se debe enviar junto a la propuesta, una Carta de Originalidad que confirme la autoría, respeto a los derechos de otros autores, y la cesión de sus derechos al Comité Editorial para su publicación, para lo cual *Presente y Pasado. Revista de Historia* ofrece el modelo correspondiente en su página web.

2. **Artículos, colaboraciones y reseñas** deben ser enviados digitalmente, con las siguientes características: *Microsoft Word*, Letra ***Times New Roman,*** formato **Carta**, tamaño de la letra 12, con interlineado 1.5. El resumen y abstrac, así como las NOTAS y FUENTES de los artículos deben ir a espacio simple y a tamaño 11.

2. **Artículo:** es una presentación clara y precisa de una investigación, en ella se desarrollarán los resultados de una temática, sobre un basamento teórico- conceptual, con un adecuado tratamiento metodológico y sustentación historiográfica. Estará compuesto por una *Introducción*, donde se señalará la propuesta de trabajo, su base teórica, metodología y objetivos, además de sus alcances y limitaciones. *Desarrollo o Cuerpo del trabajo,* en la que se expondrá de forma ordenada la consecución de los objetivos antes señalados, las ideas centrales del tema objeto de investigación,

reforzado y sustentado todo con el aparato crítico, que tendrá soporte en diversidad de fuentes. *Conclusiones,* se señalarán los resultados de la investigación, apreciaciones sobre los planteamientos iniciales, las propuestas para continuar y profundizar sobre la temática investigada. Se debe señalar en números arábigos desde la Introducción hasta las conclusiones.

3. **Miscelánea**: es una sección de información variada. En ella se promueven aportes intelectuales breves, no relacionados entre sí. Entre estos aportes se encuentran: discursos y escritos universitarios, reflexiones sobre el hacer historiográfico, reseñas ampliadas de autores u obras, análisis de actividades académicas y promoción de contenidos históricos; así como la divulgación profesional de temarios, índices, catálogos y cronologías, entre otras materias.

4. **Entrevista**: se trata de la comparecencia de un individuo que aporte información relevante sobre temas, sucesos o trabajos de investigación en los cuales haya participado. Deberá constituir un testimonio histórico por la calidad del entrevistado y/o por el valor de sus aportes sobre la temática particular.

5. **Documento:** es una publicación de carácter oficial, pública o privada, nacional o internacional de naturaleza conceptual discursiva, programática o normativa. Deberá llevar una introducción de una cuartilla o cuartilla y media, y antes de la transcripción del documento la respectiva ficha catalográfica.

6. **Reseñas**: Se trata de reseñas de libros publicados, traducidos o reeditados en los últimos cinco años, preferentemente sobre Historia y realizadas por historiadores o investigadores en formación. Las reseñas son una síntesis crítica que sitúa y ayuda a identificar rápidamente los tópicos de una obra. En ellas se deben señalar la exposición de los resultados, la teoría, el método, organización, coherencia, estilo, relación con el contexto y relevancia historiográfica. No se trata de la descripción detallada de los contenidos. Pedimos evitar las generalizaciones, así como ataques emocionales o apasionados sobre el libro. Es importante observar claramente criterios de la crítica historiográfica. Las confrontaciones académicas deben llevarse a cabo de manera cortés, evitando cualquier tipo de desprestigios personales. Solicitamos evitar los halagos excesivos a la obra o a los autores.

7. Los **Artículos no deberán exceder las 25 cuartillas (incluyendo resumen -en español e inglés-, las NOTAS y FUENTES)**, la **miscelánea entre 10 a 12** cuartillas, la **entrevista entre 12 y 15 cuartillas, los documentos las 10 cuartillas** y las **reseñas 3 cuartillas**, incluyendo el material gráfico, fotografías, y mapas.

8. Los artículos y colaboraciones deben presentar un breve Curriculum Vitae del autor o autores, el mismo no será mayor a las 5 líneas, con lo esencial: Nombre y Apellidos, grados académicos, líneas de investigación, adscripción institucional

vigente o grupo de investigación al que pertenece o coordina. Además de su dirección de correo electrónico. Recomendamos seguir las pautas formales de presentación en los últimos números de la revista.

9. Los **Artículos** deberán ceñirse a la siguiente *Estructura Expositiva*: Título y Subtítulos, en español e inglés, ajustando la extensión de los mismos, para que no resulten demasiado largos. El *Resumen* (no mayor a 100 palabras) deberá ser conciso e incluir: problema o asunto a tratar, base teórica y metodológica, objetivos y alcances; *Palabras Clave* (4 máximo); *Abstrac* y *Keywords*. **Expresamente se deberá colocar en el texto: Introducción, Conclusiones, NOTAS y FUENTES** (Clasificadas. Ejemplo: Documentales, Bibliográficas, Hemerográficas, Orales, Electrónicas, etc.) Las divisiones dentro del corpus del artículo quedarán a criterio del autor o autores. Los autores que reiteradamente, y a pesar de las indicaciones de Comité Editor incumplan las pautas de la revista, serán vetados de la misma.

10. **Las citas textuales mayores de cuarenta palabras se deben presentar centradas a espacio mínimo y letra número 11. Señalándose con puntos suspensivos (…) si la cita no inicia luego de un punto y aparte. No deberán llevar cursivas ni comillas. Las citas textuales menores de cuarenta palabras, deberán ir entre comillas y sin cursiva dentro del conjunto de la escritura.**

11. En las **NOTAS** deben utilizarse las siguientes locuciones latinas: *Ibíd*, *Idem*, y en caso de volver a una obra ya citada: Autor, título de la obra en cursiva, puntos suspensivos y página.

12. La elaboración del aparato crítico (**NOTAS**) así como las **FUENTES**, deberán contener las siguientes pautas. Para el caso de las **FUENTES**, estas contendrán la misma estructura expositiva a excepción del orden de los datos del autor: Apellido, Nombre:

Documentos de Archivo:

Archivo General de la Nación. *Secretaría del Interior y Justicia,* Tomo CMXXV, ff. 261-264. Nombramiento de Representante del Gobierno Nacional en el estado Zulia al General Vicente Amengual en reemplazo del General Jacinto Gutiérrez. Caracas, 30 de mayo de 1876. (En adelante: AGN)

Archivo General del estado Mérida. *Protocolos Notariales,* Tomo IX (1624-1627), ff. 50-51v. Renuncia al oficio de Regidor en la ciudad de Barinas. Mérida, 12 de marzo de 1624. (En adelante: AGEM)

Documentos Editados:

"Respuestas del Ilustre Ayuntamiento de la ciudad de Coro al Marqués del Toro" en: José Félix Blanco y Ramón Azpurúa: *Documentos para la historia de la vida pública del Libertador.* Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1979, Tomo II, pp. 490-504.

"Mérida. Criminal contra Juan Antonio Paredes por infidencia. Año de 1812" en: Héctor García Chuecos (edic.): *Causas de Infidencia.* Caracas, Archivo General de la Nación, 1952, Tomo II, pp. 11-89.

Publicaciones oficiales:

"Resolución por la cual se elimina la Delegación Militar de la Cordillera" en: *Gaceta Oficial de los Estados Unidos de Venezuela.* N°2581, Caracas 21 de enero de 1882, p.2.

"Acuerdo aprobando la conducta del Ejecutivo Nacional respecto de su intervención en las disidencias locales en el estado Los Andes" en: *Gaceta Oficial de los Estados Unidos de Venezuela.* N°3469, Caracas 20 de marzo de 1885, p.1.

Libros:

Mary B. Floyd: *Guzmán Blanco: la dinámica de la política del Septenio.* Caracas, Instituto Autónomo Biblioteca Nacional, FUNRES, 1988.

Eduardo Arcila Farías: *Historia de la ingeniería en Venezuela.* Caracas, Colegio de Ingenieros de Venezuela, 1961, 2v.

Capítulos de libros:

Julio Valdeón: "El final del siglo XV en las tierras hispánicas" en: Raymond Carr (Dir): *Visiones de fin de siglo.* Madrid, Punto de Lectura, 1999, pp. 29-61.

Ramón Díaz Sánchez: "El reverso del guzmancismo" en: *Venezuela Independiente. Evolución Político-Social 1810-1960.* Caracas, Fundación Eugenio Mendoza- Grijalbo, 1993, pp. 300 - 310.

Introducción:

Daniel Boorstin: "Introducción" a Daniel Boorstin (Comp.): *Compendio histórico de los Estados Unidos. Un recorrido por sus documentos fundamentales.* México, Fondo Cultura Económica, 1997, pp. 9 -13.

Prólogo:

Javier Garciadiego: "Aproximación sociológica a la historia de la Revolución Mexicana" Prólogo a Javier Garciadiego: *Textos de la Revolución Mexicana.* Caracas, Fundación Biblioteca Ayacucho, 2010, pp. IX – LXXXIII.

Estudio Preliminar:

Inés Quintero: "Estudio Preliminar" a *Pensamiento Liberal del siglo XIX. Antología.* Caracas, Monte Ávila Editores, 1992, pp. 9-28 (Biblioteca del Pensamiento Venezolano José Antonio Páez, 4)

Obras completas:

Sigmun Freud: "Una neurosis demoniaca en el siglo XVII" en: *Obras Completas de Sigmun Freud.* Madrid, Editorial Biblioteca Nueva, 1973. T. III, pp. 2677-2696.

Obras de Referencia:

Víctor Giménez Landinez: "Reforma Agraria" en: *Diccionario de Historia de Venezuela.* 2 ed. Caracas, Fundación Polar, 1997, T. 3, pp. 833-841.

Artículos de Revistas y Boletines:

Domingo Irwin: "Unas definiciones de caudillo y caudillismo" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia,* 284 (Caracas, octubre-diciembre de 1988), pp. 1019-1033.

Inés Quintero: "La muerte del caudillismo en tres actos" en: *Tierra Firme,* 29 (Caracas, enero-marzo de 1990), pp. 41-53.

Trabajos de Grado:

Joanna Borges y Andreina Figueroa: *Catia y Petare: Una verdad contada con mucho flow. Semblanza de Guerrilla Seca*. Caracas, Universidad

Católica Andrés Bello, Facultad de Humanidades y Educación, Escuela de Comunicación Social, 2006. (Memoria de Grado para optar al título de Licenciadas en Comunicación Social, Inédito)

Artículos de Periódicos:

Carmela Longo: "La música es una casa grande llena de escondites" en: *El Universal.* Caracas, 12 de febrero de 1995, pp. 3 y 28.

Milagros Socorro: "El enigma de un goteo selva adentro" en: *El Nacional.* Caracas, 27 de noviembre de 2011, p. A-9.

Discos y CD:

Alí Primera: "Canción mansa para un pueblo bravo" (Letra y música Alí Primera) en: *Canción mansa para un pueblo bravo*. Caracas, Cigarrón-Promus, 1978. Lado A, surco 1/ canción 1 (Después del año deberá colocarse si es en formato LP o CD, de lo cual dependerá entonces si se indica surco o canción)

Películas y Documentales:

Nosotros los pobres. México, Producción Hermanos Rodríguez, 1947. 128 minutos.

Carmen Luz Parot: *El derecho de vivir en paz.* Santiago de Chile, Fundación Víctor Jara, 1999. 100 minutos.

Entrevistas o fuentes orales:

Entrevista a Juan Félix Sánchez, San Rafael de Mucuchíes, Mérida, 17/07/1992. Entrevista a Pedro Cunill Grau, Caracas, 12/05/2005.

Ponencia:

Marcos Vargas: "La época del caucho en Guayana" *Ponencia presentada en V Congreso de Historia Regional.* Ciudad Guayana, 12 - 15 de octubre del 2000.

Twitter:

PapelesEHistoriadeVzla: @HistoriaPapeles: "Antigua forma de #Apostilla: el Registrador certifica las firmas del Director y profesores

del Instituto; el Gobernador certifica la firma del Registrador; el Cónsul certifica la firma del Gobernador, para que los documentos de Ramón Ocando Pérez surtieran efecto en
U.S.A. (1916)", en: Twitter. 30/7/18 10:00 am. Disponible en: http://twitter.com/historiapapeles/status/1023931320358060032?s=12 (Consultado: 30/7/2018, 12:00 pm)

Facebook:

Historia y Genealogía Hispanoamericana: "#Genealogía: los seres humanos de este planeta estamos todos mucho más emparentados de lo que creemos. Una explicación matemática de esta afirmación nos va a llevar a entenderlo, aunque los números al principio serán engañosos", en: Facebook. 30/7/18 5:00 am. Disponible en: http://geneasud.blogspot.com/2015/02/que-es-el-implexo_25.html (Consultado: 30/7/2018, 11:00 pm)

Libro Digital:

Brian Hamnett: *The end of Iberian Rule in the american continent, 1770 – 1830.* (Formato EPUB). United Kingdom, Cambridge University Press, 2017.

Libro en línea:

María del Carmen Sánchez: *Entre la misericordia y el desprecio. Los leprosos y el Hospital San Lázaro de la ciudad de México, 1784-1862.* México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2005. Disponible en: http://www.historicas.unam.mx/publicacion/publicaciondigital/libros/misericordia/ miser003.pdf (Consultado: 18/9/2016, 5:00 pm)

Libro con DOI (Digital Objetc Idetification):

María del Carmen Sánchez: *Entre la misericordia y el desprecio. Los leprosos y el Hospital San Lázaro de la ciudad de México, 1784-1862.* México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2005. Disponible en: http://www.historicas.unam.mx/publicacion/publicaciondigital/libros/misericordia/miser003.pdf (Consultado: 18/9/2016, 5:00 pm) DOI: 105354/0719-3769.2005.27352 (Consultado: 19/7/2017)

Artículo de revista en línea:

Tulio Ramírez: "¿Enseñar Historia o reconstruir la Historia? Los textos escolares de Ciencias Sociales de la Colección Bicentenario" en: *Boletín de la Academia Nacional de la Historia,* 392 (Caracas, octubre – diciembre de 2015), pp. 65 – 84. Disponible en: http://www.anhvenezuela.org.ve/sites/default/files/boletines/banh_392.pdf (Consultado: 25/10/2017, 2:35 pm)

Audio o Video:

Lartaun de Azumendi y Reyes Pariente: *Dos décadas de historia del BCE y su papel en Europa*: (Podcast) 23/7/2018 Disponible en: https://www.bbva.com/es/podcast-dos-decadas-historia-bce-papel-europa/ (Consultado: 26/7/2018, 10:35 am)

YouTube, Vimeo, Daylimotion:

Clío: *Díaz Ordaz y el 68.* (Video en YouTube), 30/4/2018 Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=eD2QSxjIPYc (Consultado: 22/5/2018, 04:45 pm)

Blog:

Manuel Montobbio: [El País]: "Partidos políticos, crisis de representación y consolidación democrática en América Latina" (Mensaje en un Blog) 15/5/2013. Disponible en: http://blogs.elpais.com/ideas-subyacentes/2013/05/partidos- pol%C3%ADticos-crisis-de-representaci%C3%B3n-y-consolidaci%C3%B3n-democr%C3%A1tica-en-am%C3%A9rica-latina.html (Consultado: 11/11/2017, 6:35 pm)

Sitio web:

Biblioteca (sitio web). Academia Nacional de la Historia (Venezuela), Caracas Disponible en: http://www.anhvenezuela.org.ve/biblioteca/historia (Consultado: 19/4/2016, 6:45 am)

Aplicación (APP):

World Bank MacroStasts to Go (Versión 1.1) [Aplicación móvil] descargado de: https://www.apple.com/la/ios/app-store/ (2016) (Consultado: 20/5/2015, 6:50 am)

13. *Presente y Pasado. Revista de Historia* no se responsabiliza por la evaluación de los árbitros, quienes son autónomos en el desempeño de su actividad. La revista se maneja con un plantel de árbitros nacionales y extranjeros de reconocida solvencia académica e institucional.

14. En el obligatorio proceso de arbitraje, los evaluadores y autores se mantendrán en el más estricto y mutuo desconocimiento, a través del procedimiento conocido como *doble ciego*, garantizando así la pulcritud del acto. *Presente y Pasado. Revista de Historia* respeta las decisiones y aportes de los árbitros seleccionados.

15. Los criterios de evaluación son los siguientes: **Criterios formales o de presentación**: 1. Originalidad, pertinencia y adecuada extensión; 2. Claridad y coherencia del discurso; 3. Adecuada elaboración del resumen; 4. Coherencia en la organización interna del texto; **Criterios de contenido**: 1. Evidenciar dominio del tema; 2. Rigurosidad científica; 3. Fundamentación teórico-metodológica; 4. Actualidad y relevancia de las fuentes utilizadas; 4. Aportes al conocimiento. Recibidos los trabajos se sigue el siguiente proceso: a. Se procede al acuse de recibo que no debe tardar una semana desde la llegada del texto; 2. El Comité Editor realiza la revisión para establecer el cumplimiento de Pautas de Publicación; 3. De cumplir con las Pautas de Publicación, la propuesta es enviada a los árbitros, profesionales de reconocida experticia en el área que trate lo enviado; 4. Los árbitros pueden emitir un veredicto sobre la publicación como: 1. Publicable. 2. Publicable con ligeras modificaciones 3. Publicable con modificaciones sustanciales; y 4. No publicable. De ser *publicable con ligeras modificaciones*, los autores tendrán un plazo de 21 días para hacer las respectivas correcciones.

16. **Buenas Prácticas**: ***Sobre el plagio***: El plagio indica la falta de originalidad en los trabajos, y no ser lo propuesto de exclusiva inventiva del autor. Consiste en copiar obras ajenas y hacerlas pasar como de autoría propia. Se plagia cuando se toma una idea, fragmento u obra completa. La comprobación de tal práctica ocasionará el veto de publicación en *Presente y Pasado, revista de Historia.* Si el plagio se descubre antes de la edición se negará la publicación, de descubrirse una vez publicado se procederá a retirar la versión electrónica, y se notificará del retiro por plagio comprobado. ***Redundancia***: Los trabajos que se deriven de un mismo proyecto no se considerarán redundantes, siempre y cuando traten aspectos diferentes. En caso de existir trabajos previos derivados del mismo proyecto, los mismo deberán ser citados pues de no hacerlo se considerará plagio o autoplagio; asimismo deberán señalarse las diferencias con otros trabajos presentados derivados del mismo proyecto mediante nota explicativa. ***Conflictos de intereses***: Se deberá señalar cualquier conflicto financiero u otro tipo de interés que pudiera influir en los resultados o interpretación del trabajo. Financiamientos, colaboraciones, sueldos recibidos por instituciones, apoyo académico, son algunos de los ejemplos

de posibles conflictos de intereses. Por tanto, se exige a los autores señalar mediante nota explicativa de esas relaciones y vinculaciones del trabajo.

17. **Los artículos, miscelánea, entrevista, documento y reseñas que no cumplan rigurosamente con lo exigido en estas PAUTAS DE PUBLICACIÓN no serán aceptadas por el Comité Editor. Se enfatiza a aquellos que quieran hacer sus aportes, realizar el examen riguroso de ellas.**

18. Los artículos, miscelánea, entrevista, documento y reseñas que cumplan con todas las exigencias establecidas en estas PAUTAS DE PUBLICACIÓN deben ser enviados al siguiente correo electrónico: presenteypasado.historia@gmail.com La dirección de *Presente y Pasado* es: Avenida Las Américas, Núcleo Universitario "La Liria". Facultad de Humanidades y Educación. Edificio "A" –"Carlos César Rodríguez". 3er piso, Dirección de la Escuela de Historia. Mérida, estado Mérida. Código Postal: 5101. Telfa. 0274-2401810 - 2401811.

UNIVERSIDAD
DE LOS ANDES

C D C H T A

CDCHT
ULA

El Consejo de Desarrollo, Científico, Humanístico, Tecnológico y de las Artes es el organismo encargado de promover, financiar y difundir la actividad investigativa en los campos científicos, humanísticos, sociales y tecnológicos.

Objetivos Generales:
El CDCHTA, de la Universidad de Los Andes, desarrolla políticas centradas en tres grandes objetivos:
~Apoyar al investigador y su generación de relevo.
~Vincular la investigación con las necesidades del país.
~Fomentar la investigación en todas las unidades académicas de la ULA, relacionadas con la docencia y con la investigación.

Objetivos Específicos:
~Proponer políticas de investigación y desarrollo científico, humanístico y tecnológico para la Universidad.
~Presentarlas al Consejo Universitario para su consideración y aprobación.
~Auspiciar y organizar eventos para la promoción y la evaluación de la investigación.
~Proponer la creación de premios, menciones y certificaciones que sirvan de estímulo para el desarrollo de los investigadores.
~Estimular la producción científica.

Funciones:
~Proponer, evaluar e informar a las Comisiones sobre los diferentes programas o solicitudes.
~Difundir las políticas de investigación.
~Elaborar el plan de desarrollo.

Estructura:
~Directorio: Vicerrector Académico, Coordinador del CDCHTA.
~Comisión Humanística y Científica.
~Comisiones Asesoras: Publicaciones, Talleres y Mantenimiento, Seminarios en el Exterior, Comité de Bioética.
~Nueve subcomisiones técnicas asesoras.

Programas:
~Proyectos.
~Seminarios.
~Publicaciones.
~Talleres y Mantenimiento.
~Apoyo a Unidades de Trabajo.
~Equipamiento Conjunto.
~Promoción y Difusión.
~Apoyo Directo a Grupos (ADG).
~Programa Estímulo al Investigador (PEI).
~PPI-Emeritus.
~Premio Estímulo Talleres y Mantenimiento.
~Proyectos Institucionales Cooperativos.
~Aporte Red Satelital.
~Gerencia.

www.ula.ve/cdcht
E-mail: cdcht@ula.ve
Telf: 0274-2402785/2402686

Alejandro Gutiérrez
Coordinador General

www.ula.ve/cdcht

PRESENTACIÓN
Julio C. Bolívar

ARTÍCULOS
Juan Alonso Molina Morales
La gastronomía como objeto de investigación en la Venezuela de la emergencia alimentaria

Emanuele Amodio
Los fideos criollos. Introducción y consumo de pasta seca en Venezuela durante el siglo XVIII

Luis E. Molina
Azúcares y embriagantes. Producción y consumo de derivados de la caña de azúcar en la Venezuela decimonónica

Ocarina Castillo D'Imperio
Los alimentos que crecen bajo tierra

Naudy Trujillo Mascia
Consideraciones sobre las bases pecuarias de la gastronomía de la Región Histórica Barquisimeto

Neller Ochoa
"Hacer el cacao". Manuales de cultivo, trabajo y cotidianidad. Venezuela. (Siglos XVIII-XIX)

Marianella Herrera Cuenca
Epigenética de los sabores

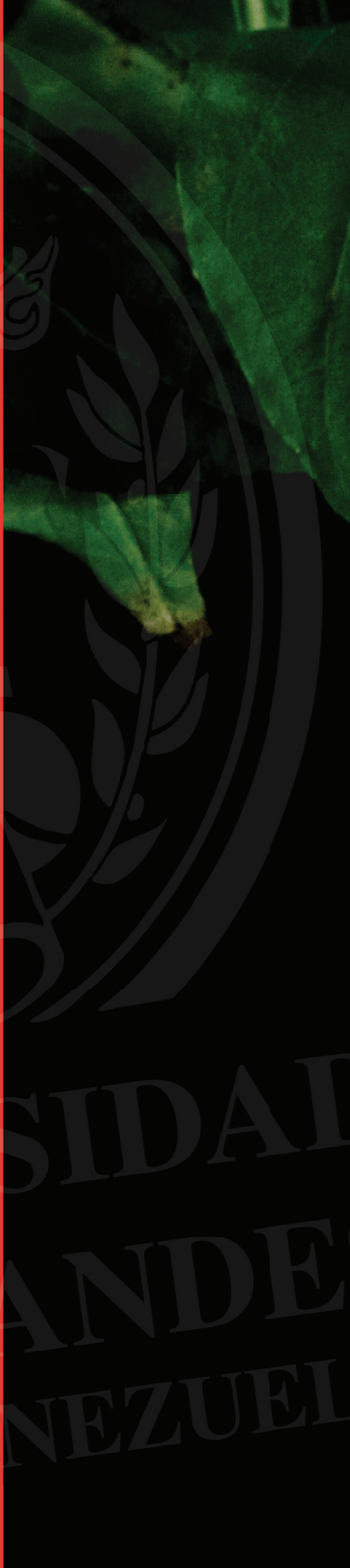
MISCELÁNEAS
Fabiola Velasco Pérez
Sentir y saber sabores

Fidel Flores
Cocuy: En Pasado y Presente

Marianne Robles
Fuentes para el estudio de la gastronomía venezolana: una taxonomía en construcción

ENTREVISTA
Varios autores
Entrevista coral al Prof. José Rafael Lovera. La especificidad de nuestra cocina viene dada por condimentos como el ají dulce

DOCUMENTO
Mirla Alcibíades
Un banquete popular para Antonio Guzmán Blanco

RESEÑAS

Año 26. Nº 52. Julio - Diciembre, 2021