



**DISCURSO DE INCORPORACIÓN
DE LA DRA. OCARINA CASTILLO D'IMPERIO**

8

*La despensa originaria en la mirada
y voz de los cronistas*

Palacio de las Academias

6 de febrero de 2020

Agradecimientos

Con la venia de la Directora y de todos Uds. deseo tomarme unos minutos para agradecer y ofrendar. Agradecer a los integrantes de esta Corporación que depositaron en mí su confianza y me reciben en esta mañana maravillosa, dándome la oportunidad de experimentar el desafío y la conmoción de mis sentimientos.

Agradecer a los muchos nombres y rostros que he recordado durante los meses que han transcurrido desde mi designación y que han sido, maestros e inspiración en esta vocación de historiar, comenzando con mi mamá, maestra de oficio y de corazón que me alimentó con la poesía y el amor por la historia, la que aprendió en los libros y la que ha vivido en sus casi noventa años. Pero de todos los que hoy recuerdo, deseo con especial afecto, dedicar este hermoso acto a mi profesor de Historia Universal de segundo año de Bachillerato en el Colegio San José de Tarbes (La Florida), Aureo Yépez Castillo, que sembró en mí la pasión y la curiosidad por indagar, y a Gastón Carvallo, amigo, compañero, figura paternal, todo afecto y sabiduría, que desde nuestro cubículo en el Centro de Estudios del Desarrollo (CENDES) me enseñó tanto sobre tantas cosas, que no las puedo contar.

9

A Ermila Troconis de Veracoechea, en homenaje

Para mí es motivo de dicha ocupar el sillón Q que desde 1978 le correspondió a la Dra. Ermila Troconis de Veracoechea. Nacida en Lausanne en el seno de una familia larense, Licenciada y Doctora en Historia, Docente e Investigadora de la UCV y quien se desempeñó como Directora de la Escuela de Historia y del Instituto de Estudios Hispanoamericanos.

Esta hoja de servicios académicos en la UCV, adquiere otra dimensión cuando conocemos que la joven Ermila, residenciada en El Tocuyo, contrajo matrimonio a los 18 años, se dedicó a la crianza de sus cinco hijos y 15 años después, resolvió terminar el Bachillerato, trasladarse a Caracas e inscribirse en la Escuela de Historia de la UCV, donde en

el tiempo estrictamente justo, se graduó de Licenciada a los 37 años de edad. De allí en adelante, como bien lo decía ella, compartió su vida entre las responsabilidades familiares y una intensa actividad académica que la llevó a ocupar un sillón como numeraria en la Academia Nacional de la Historia, en la que veinticinco años después, venciendo ciertos prejuicios fue electa Directora de la Academia para el lapso 2003-2005, siendo reelecta para un segundo período 2005-2007.

10 Como lo cuenta la propia Ermila, su antecesora había sido la marabina Lucila Luciani de Pérez Díaz, quien se incorporó a la Academia el 5 de junio de 1940 con una disertación sobre el feminismo, en la cual subrayaba la importancia de la participación de las mujeres venezolanas en la “reconstrucción política y moral del país”, planteando en su discurso las diferentes formas de entender el feminismo, para lo cual utilizó la dicotomía entre María Eugenia y Mamá Blanca, los dos más importantes personajes femeninos de Teresa de la Parra.

Al revisar la obra que nos legó Ermila Troconis encuentro que de alguna manera la forma de transitar su vida, se expresa en la escogencia de los temas a los cuales dedicó sus afanes de investigadora. Podría decirse que sus investigaciones se agrupan en dos gruesas líneas temáticas: la Historia Colonial y la Historia Social. Respecto a la primera, es menester recordar su tránsito por el Instituto de Estudios Hispanoamericanos y la cercanía al maestro Eduardo Arcila Farías, lo cual posiblemente incidió en su dedicación inicial a la Historia Económica de la Venezuela Colonial. Así se dedicó a temas como *Las Obras pías en la Iglesia*, *Los Censos en la Iglesia Colonial*, *Los Corregimientos de Indios* y en materia de Historia Regional su tesis de doctorado dedicada a la *Historia de El Tocuyo colonial*.

Pertenece a esta línea su monumental trabajo: *Documentos para el estudio de los esclavos negros en Venezuela* que constituye un texto referencial para todo aquel que pretenda aproximarse a la problemática de la esclavitud en Venezuela. En su acertado estudio preliminar aporta

detalles del tráfico de esclavos introduciéndonos en lo que ella llamó el interior de “esos aterradores barcos negreros”. En su obra se ofrece, dentro de la vastedad de información disponible, la selección de un conjunto de documentos inéditos desde el siglo XVI hasta el XVIII, que constituyen una buena muestra del asunto. La prof. Troconis nos invita a acercarnos a esas fuentes:

Es imprescindible estudiar en forma objetiva y dejar de lado los prejuicios y mirar solo la realidad social del problema planteado. Esta imparcialidad solamente puede ser lograda desechando las a veces absurdas afirmaciones tradicionales y, en su lugar, recurrir a las fuentes históricas que reposan en nuestros archivos.¹

En la otra línea dedicada a la Historia Social, Ermila Troconis tuvo la convicción y la disposición de abordar temas poco visibilizados dentro de nuestro proceso histórico, en un país tan sobreexpuesto a lo económico y político, ella prefirió adentrarse en el estudio desde sus orígenes y en extenso, de problemas sociales que apuntan a nuestra cotidianidad y al conocimiento de sectores específicos de la población, en algunos casos en constante situación crítica.

De estos estudios resulta especialmente interesante su *Historia de las cárceles en Venezuela (1600-1890)*, tema poco trabajado en nuestra historiografía y de particular sensibilidad por cuanto pone al descubierto la concepción de la justicia, las formas de castigo, la aplicación de las penas corporales como azotes y torturas y la desigualdad en las formas de aplicación de las leyes entre hombres y mujeres dados los códigos culturales existentes en nuestra sociedad a lo largo del tiempo. La autora, después de su exhaustiva revisión, señala que a lo largo de nuestra vida colonial y republicana la constante son las cárceles como castigo y no como rehabilitación. “Hasta 1780 los habitantes regulares de las cárceles son ladrones, adulterinos, criminales y cuatreros, principalmente. A partir

¹ TROCONIS, 1987, XXIII.

de esa fecha comienzan los presos políticos”. De Guzmán en adelante se cumple con un círculo vicioso: “*Se encarcela porque hay movimientos conspirativos y hay movimientos conspirativos porque se encarcela*”.

El tema de la inmigración también cautivó su interés desplegándose desde los primeros tiempos hasta los gobiernos democráticos del siglo XX, aproximándose con rigurosidad a las políticas de inmigración y colonización y a las diferentes estrategias respecto a la captación de las poblaciones interesadas. También Troconis abordó en su libro *Caracas* la historia de la ciudad desde sus orígenes hasta fines del siglo XX, sorprende la extraordinaria actualidad de una de sus conclusiones de cara a la conversión de Caracas en una metrópoli con excesiva centralización:

12

*El reto ahora es la lucha contra los flagelos de la ciudad moderna, como la miseria y la incapacidad de los servicios públicos, entre otros, para así poder organizar la ciudad y capacitarla para enfrentarse en forma positiva a los retos que le presenta el próximo siglo XXI.*²

Su última investigación se la dedicó a los *Orígenes de la pobreza* hurgando en la causa de nuestra desigualdad desde los tiempos coloniales hasta la guerra federal. En su análisis no solo se aproximó a las causas del problema, sino también a los sujetos del mismo que son los pobres. En esta línea de Historia Social se inscriben sus trabajos sobre la Historia de las Mujeres, (*Indias, esclavas, mantuanas y primeras damas, y Gobernadoras, cimarronas, conspiradoras y barraganas*, en los cuales a partir de documentación inédita se muestran roles, representaciones y estereotipos de lo femenino en nuestra dinámica política y social.

Hoy quiero rendirle homenaje a Ermila Troconis, a la universitaria y a la académica, pero sobre todo, a la que no dudo en calificar como mujer de dos siglos, ya que asumió el compromiso de las mujeres que a mediados del siglo XX escogieron la vida profesional y la participación

² TROCONIS, 1992, p. 306.

ciudadana, y a principios del siglo XXI continuaba reivindicando la realización académica e intelectual al asumir diversas responsabilidades.

Bibliografía

Ermila TROCONIS DE VERACOCHEA (1983): *Historia de las cárceles en Venezuela (1600-1890)* Caracas: Academia Nacional de la Historia;

Ermila TROCONIS DE VERACOCHEA (1987): *Documentos para el estudio de los esclavos negros en Venezuela*. Caracas: Academia Nacional de la Historia;

Ermila TROCONIS DE VERACOCHEA (1992): *Indias, esclavas, mantuanas y primeras damas*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.

Ermila TROCONIS DE VERACOCHEA (1993) *Caracas*. Madrid: Editorial Editorial Grijalbo.

Ermila TROCONIS DE VERACOCHEA (1998): *Gobernadoras, cimarronas, conspiradoras y barraganas*. Caracas, Venezuela: Alfadil Ediciones.

Ermila TROCONIS DE VERACOCHEA (2002): *Orígenes de la pobreza en Venezuela*. Caracas: Academia Nacional de la Historia, Serie Estudios, Monografías y Ensayos, Número 184.



LA DESPENSA ORIGINARIA EN LA MIRADA Y VOZ DE LOS CRONISTAS

OCARINA CASTILLO D'IMPERIO

*Vendrán en los tardos años del
mundo ciertos tiempos en los cuales el
Mar Océano aflojará los atamientos
de las cosas y se abrirá una grande
tierra y un nuevo marinero como
aquel que fue guía de Jasón y que
hubo de nombre Tiphys descubrirá
Nuevo Mundo y ya no será la Isla
Thule la postrera de las tierras.*

Séneca

*Las formas poéticas se parecen a las
plantas: unas son oriundas del suelo
en que crecen y otras son el resultado
de injertos y trasplantes.*

Octavio Paz

*Comer es el hilo de todo,
Por eso es por lo que es una palabra
que va más allá del alimento.*

*Comer es trabajar, comer es
expandirse, es acaparar, es ser
poseído, es tener relaciones sexuales
(fecundar), es contar una leyenda, un
cuento, es ahogarse...*

*Así el agua como al que se ahoga,
las malas hierbas comen las buenas,
las hechiceras comen el alma del ser
humano y se muere...*

Gbangbon'dri (Costa De Marfil)

Preámbulo¹

En los últimos años de mi vida académica he repetido incansablemente que la alimentación es un tema transversal e interdisciplinario, que atraviesa saberes, conocimientos y disciplinas. Que enlaza las ciencias básicas, las sociales, las humanidades, el arte, la salud, la agroecología, la genómica, la tecnología, en fin... todos los campos del conocimiento. Que constituye un espacio privilegiado para entender nuestros países y sociedades, su historia, geografía y sociología. Que expresa y reproduce nuestros imaginarios y símbolos. Que se nutre de nuestras ancestralidades, pero también de los más radicales e inusitados procesos de modernización. Que es capaz de dar cuenta de nuestras raíces más remotas, pero también de la apertura bullanguera y multisápida a lo nuevo, la globalización, las fusiones.

Estudiar la alimentación de un país es un ejercicio de memoria, que se pasea por el espacio y el tiempo, por los procesos, detalles, frutos, colores, formas, olores, sabores, pero sobre todo, por los significados, sensibilidades y afectividades. Como bien dice Sidney Mintz:

Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo siempre está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se los comunica simbólicamente; también tienen sus historias.²

La alimentación desde siempre, desde sus inicios que se pierden en los albores de la humanidad, ha sido un espacio para la interculturalidad,

¹ La autora desea dejar constancia de su agradecimiento a la Prof. Marianne Robles por su invaluable colaboración en la revisión de las referencias bibliográficas y la búsqueda de los nombres científicos en la Tabla de Alimentos Originarios.

² Sidney MINTZ, 2003, p. 28.

raíz y metáfora de la diversidad cultural, actuando a la par como terreno de imposiciones y violencias, pero también de reales y potenciales oportunidades para la fusión y síntesis.

16 En estos tiempos mucho se comenta y debate acerca del importante papel que tiene la alimentación, y en especial la gastronomía como bisagra que da cuenta de la articulación existente entre alimentación y cultura, en el desarrollo y en la generación de beneficios económicos en función no solo de la industria y comercialización alimentaria, sino de la importancia de la restauración y los emprendimientos en el turismo cultural y agroecológico, abriendo nuevos caminos que han incorporado museos, rutas, itinerarios. En particular, el tema de la Patrimonialización Alimentaria y la importancia que hoy comporta en los circuitos de comercialización la trazabilidad de los productos, han puesto de manifiesto una vez más, la necesidad de profundizar en los orígenes de nuestros productos, en la secuencia de prácticas y saberes asociados a su cultivo, transformación y uso, así como el conocimiento de la versatilidad de sus aplicaciones en la esfera de las transformaciones culinarias, siempre en movimiento.

En este contexto conceptos como “marca país”³ aparecen como categoría clave en la tarea de posicionar un conjunto de potencialidades de diversa índole, con las voluntades y políticas públicas e iniciativas privadas capaces no solo de garantizar la seguridad alimentaria de las naciones, sino las posibilidades de una internacionalización exitosa. De allí que el tema se haya convertido en centro de la atención no solo de instancias económicas y de gerencia pública, sino que ha adquirido

³ Una definición de marca-país nos la proporciona Raúl MATTA: como un *compendio de los discursos y prácticas destinadas a la reconstitución de la nación a través de los paradigmas del marketing y del branding* (KANEVA, 2011, c.p. Matta). En cuanto a sus manifestaciones prácticas, la ‘marca país’ incluye una gran variedad de actividades, que van desde operaciones ‘cosméticas’, como la creación de logotipos y lemas nacionales, hacia esfuerzos para institucionalizar la marca desde las estructuras del Estado mediante la creación de organismos gubernamentales y cuasi-gubernamentales que supervisan a largo plazo el desempeño de la ‘marca país’.

particular relevancia en los medios de comunicación y redes sociales y en los circuitos culturales, llegando incluso a expresarse como “arte efímero”, convirtiéndose en noticia permanente, referente cultural, e incluso espectáculo.

Definiremos la “marca país” como un “compendio de los discursos y prácticas destinadas a la reconstitución de la nación a través de los paradigmas del marketing y del branding”.⁴ En cuanto a sus manifestaciones prácticas, la “marca país” incluye una gran variedad de actividades, que van desde operaciones “cosméticas”, como la creación de logotipos y lemas nacionales, hacia esfuerzos para institucionalizar la marca dentro de las estructuras del Estado mediante la creación de organismos gubernamentales y cuasi-gubernamentales que supervisan a largo plazo el desempeño de la “marca país”.

17

En Venezuela, las características de nuestro proceso socio-histórico y de la condición rentista petrolera del siglo XX, nos suministran claves suficientes para la comprensión de los por qué y los cómo de nuestra cultura alimentaria. Y en particular, del importante desconocimiento no solo de las gastronomías regionales, sino de nuestra despensa, su ignorada variedad, exuberancia y versatilidad. Esta investigación versa acerca de lo que he venido denominando nuestra *despensa originaria* como la oferta de productos vegetales y animales propia 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 solo de un inventario de plantas, frutos y animales domésticos y silvestres, sino de las prácticas sociales que explican su cultivo, transformación culinaria y comensalidad.

El conocimiento de nuestra despensa no es un mero interés investigativo, una exquisitez histórico-antropológica por hurgar en un tiempo y espacio que desde su distancia ha conformado nuestro *espacio*

⁴ KANEVA, 2011, p. 118.

social alimentario, es todo eso y más, pero sobre todo, 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 sostenible de los años por venir.

18 De allí que esta búsqueda un tanto romántica y trasnochada en nuestros umbrales, la revisión de los testimonios arqueológicos y etnohistóricos y, especialmente, el encuentro con las primeras miradas foráneas y el verbo deslumbrado ante la naturaleza americana y sus frutos, adquiera un nuevo significado. No resulta vano releer una vez más la imaginación a ratos poética del Almirante cuando se siente y cree visitando el Paraíso Terrenal en Paria, o la desazón de los funcionarios alemanes como Federmann o Von Hutten ante la falta de “mantenimiento” para sus tropas, la zozobra ante el canibalismo ritual de los caribes que se encuentra en todos los textos y el asombro generalizado ante una naturaleza pletórica en peligros y sorpresas, un territorio prodigioso que en la actualidad se califica como “expectable”.⁵ Este ejercicio nos permite arribar a tres importantes constataciones:

La primera, el reconocimiento a nuestro territorio asombroso y biodiverso, que dotó a sus pobladores de una despensa variada en propiedades, colores y placeres, ante lo cual nuestras culturas originarias fueron artífices de importantes “innovaciones” tecno-alimentarias y culturales, algunas de impresionante vigencia, como el casabe.

La segunda, que Venezuela forma parte junto a Colombia, Bolivia, Ecuador, Guyana, Surinam y la Guayana Francesa de la denominada *Amazorinoquia* –espacio continuo que reúne las cuencas del Amazonas y el Orinoco de 6 millones de km² aproximadamente– que constituye el

⁵ Para los geógrafos la calificación de *expectable* constituye “un llamado de atención en el sentido de destacar científicamente a través de la valoración de las diversas variables que le dan contenido, las extraordinarias e incomparables ventajas geográficas de un conjunto territorial en el mundo, digno de la mayor consideración por sus capacidades que le permiten promover y potenciar armónicamente su preciada caracterización físico espacial en beneficio del desarrollo sustentable”. MENA-NAVA, 2007, p. 333.

bosque tropical más extenso del mundo y una de las eco-regiones con mayor biodiversidad.⁶ La Amazorinoquia se caracteriza, por el desarrollo de una flora tropical de gran diversidad, tanto en el norte como en las montañas andinas, y por ser –desde cerca de 20.000 años antes del presente– el centro de origen y domesticación de numerosos cultivos, especialmente plantas alimenticias y medicinales, tal como se evidencia en las investigaciones realizadas sobre la piña, el túbipiro, el cacao, açai, guaraná, yuca, coca, tabaco, maní, y las que se encuentran en proceso de confirmación: caruto (junípero), lairén, batata, ocumo, ñame, ají murupi, caimito, guama, merey, zapote, cupuaçu, anón amazónico, guayaba, nuez de Brasil, chontaduro, achiote, ají malagueta. Frente a la importancia atribuida tradicionalmente a Mesoamérica y los Andes Centrales como centros de cultivo y domesticación, las más recientes investigaciones arqueológicas señalan, “el origen autóctono del cultivo de plantas en medios tropicales, reclamando de esta manera la importancia de los bosques neotropicales como focos históricos de desarrollos locales, equiparables a las regiones tradicionales de América”.⁷ Con lo cual se ratifica el origen multicéntrico del cultivo de algunas de las plantas emblemáticas en la América tropical, como la yuca y otros tubérculos, ocumo, ñame, etc.⁸

19

La tercera, que las consideraciones precedentes no solo son pertinentes para el estado del arte y las perspectivas de las ciencias histórico-arqueológicas, sino que constituyen valiosas pistas en la búsqueda de estrategias actuales y futuras de desarrollo sustentable en el campo de los recursos alimentarios y en la conservación de la etno-biodiversidad del territorio amazónico y sur-américa.

En este sentido, partiendo de algunas nociones básicas proporcionadas por la arqueología, nos concentraremos, en su mayor parte, en

⁶ GONZÁLEZ, s.f.

⁷ ACEITUNO, 2002, p. 90.

⁸ SAUER, 1952, c.p. Sanoja, 1982, pp. 23-27.

los textos de los cronistas del siglo XVI, más algunos otros del XVII y XVIII, en el afán de conocer cómo vieron y contaron nuestra despensa originaria. A diferencia de otras antologías sobre la naturaleza del Nuevo Mundo, solo nos detenemos en aquellos viajeros, funcionarios y misioneros que recorrieron nuestro territorio, probaron sus alimentos e interactuaron con nuestras etnias.

Dados los procesos de “construcción social del alimento”, los víveres que integran la despensa los hemos tomado a partir de su condición de comestible o no, en virtud de la selección hecha por los diferentes grupos culturales, al escoger entre la gama de productos que el biotopo ponía a su disposición, en función de razones ecológicas y, especialmente, de sus representaciones simbólicas:

20

El espacio de lo comestible engloba el conjunto de reglas que concurren a la definición social de un alimento. Es a través de esto, que una colectividad humana traza su conexión con la naturaleza. El proceso de construcción social de la identidad alimentaria es el conjunto de reglas de inclusión o exclusión de un producto que dispone de una carga nutricional en el espacio de lo comestible. Las cualidades simbólicas de los alimentos emergen en el interior del sistema de clasificación que les da sentido y que le es propio a cada cultura.⁹

Así pues, estos procesos complejos definen el orden de lo comestible, de la preparación, intercambio y consumo de alimentos, y por ende, tal como se manifiesta en los textos, generaron códigos de preferencia y aversión entre las diferentes comunidades y regiones.

Los cronistas, ¿cómo vieron y contaron la despensa originaria?

Relaciones, crónicas, relatos, diarios, cartas, memorias... en fin, todos ellos son documentos que dan cuenta de un viaje y de las vivencias experimentadas, que buscan informar, describir, comunicar. Como en

⁹ POULAIN, 2002, p. 229. Traducción de la autora.

todo libro de viaje, contienen exageraciones, artificios, fantasía, así como asombro, fascinación y prejuicios. Lo más interesante es que todo ello puede combinarse en un mismo texto.

Mucho se ha discutido y argumentado respecto a estas obras, buscando interpretarlas a partir de las influencias que arrastran de los imaginarios medievales y las célebres crónicas de viaje como *El libro de las maravillas* de Marco Polo. Se discute cómo denominarlos y clasificarlos, se plantea cuánto encierran de historia y cuánto de literatura, en la medida en que son ricos en referencias autobiográficas y comentarios fuertemente permeados por las concepciones del mundo de sus autores. Como señala Rodríguez Carucci,

*(...) recién ahora se las reconoce como formas híbridas en las cuales aparecieron las primeras muestras de la historiografía y de la narrativa de ficción escritas en caracteres latinos en el continente americano, al que representaron como referente central en los tiempos de las exploraciones, conquistas, evangelización y colonización europeas.*¹⁰

21

No obstante las fabulaciones y las concepciones etnocéntricas propias de los europeos, en sus páginas se encuentra una densa información acerca de los alimentos que constituyeron las reservas nutricionales de nuestros primeros habitantes, así como sobre los procesos productivos y de transformación a ellos asociados. De allí que abordamos esta aventura en pos del arca de nuestros alimentos originarios, de la mano de estos viajeros, funcionarios, comerciantes y frailes, que recorrieron nuestro territorio, para entre la curiosidad, la necesidad y el desagrado, experimentar y probar los comestibles que la naturaleza y la experiencia indígena les indicaba.

En sentido estricto, más que de la mano, vamos “apegados” a las páginas que ellos nos legaron, intentando a través de su mirada identificar los diferentes productos vegetales y animales, su importancia en la dieta

¹⁰ RODRÍGUEZ CARUCCI, 2017, p. 88.

básica de las comunidades, algunas prácticas de uso y transformación y su participación en ciertas actividades sociales y ceremoniales. Es menester resaltar que no hay dos miradas iguales, como tampoco dos verbos ni dos textos similares. En cada uno de ellos, más allá de las sincronicidades y circunstancias político-administrativas comunes y de las especificidades en cada caso del sistema colonial y el capitalismo comercial de la época, se evidencian estilos y enfoques particulares a través de umbrales que se filtran individualmente en la forma de observar y contar lo que la naturaleza les ofrece y la manera de aprovechar la experiencia indígena en favor de su propio mantenimiento. En ello influye el desempeño previo de cada autor, su formación intelectual, capital cultural y matriz ideológica, el momento y las circunstancias del contacto e incluso la procedencia geográfica (del territorio español, alemán, italiano o francés), la inexperiencia, desconfianza y resistencia ante lo nuevo.

De esta manera se advierten matices apreciables en la forma de describir un fruto, comentar sus propiedades, desagradados y delicias. La arbitrariedad del gusto frente a la disponibilidad de alimentos y la presencia siempre angustiada del hambre, se expresan en códigos de jerarquización de las opciones e incluso en formas de rechazo, que algunos autores han definido como “una antropología del asco”.¹¹

En esta ocasión recorreremos 22 crónicas siguiendo la curiosidad y detalles que proporcionan sus autores respecto a los alimentos originarios disponibles en algunas regiones del país. Faltan otras obras y miradas que nos permitan configurar aún más detalladamente nuestra despensa autóctona y el entorno socio-cultural que le da sentido. El corpus con el que hemos trabajado incluye fundamentalmente autores del siglo XVI, es decir, los primeros relatos en el momento inicial del contacto entre

¹¹ Esta jerarquización en la valoración de los cronistas incluía desde alimentos preferidos (buenos para comer), ocasionales, sustitutos (no tan buenos), inadecuados (malos) y los no alimentos (transgreden los márgenes) y llevan a respuestas de negación y asco. RUEDA-PIMIENTO, 2015, pp. 98-119.

los dos mundos. Sumamos algunas obras representativas del siglo XVII que abordan procesos y detalles especialmente interesantes acerca de la penetración del territorio y las experiencias misionales en algunas regiones del país (los llanos, la región del Guarapiche, Cumaná y Píritu) y del siglo XVIII solo incorporamos algunos de los más importantes cronistas del “ciclo del Orinoco” que suman conocimientos siempre novedosos y sugerentes sobre Guayana.

Para la presentación de la información, seguimos un hilo cronológico en el cual, a la manera de los pintores, pretendemos “bocetear” en sucesivas aproximaciones un cuadro de la despensa autóctona, en diálogo permanente con los factores socio-culturales que la explican y a los cuales ésta expresa. En el interés por concentrarnos en este fresco de recursos comestibles, hemos debido renunciar a la consideración de algunos temas especialmente atractivos e interesantes. Uno de ellos, la antropofagia ritual de los caribes, otro la escenografía ceremonial de la alimentación y aún otro más, el papel de las mujeres.

23

Así pues, nuestro corpus recorre desde los primerísimos contactos con los europeos en el que podríamos denominar el ciclo Cubagua/Margarita/Cumaná a través de los relatos del Almirante Colón (1498), Américo Vespucio (1499), González Fernández de Oviedo (1514-1557) y Bartolomé de Las Casas (1520-1521); de seguidas, los textos de los representantes de los Welser, Nicolás de Federmann (1529-1531) y Felipe Von Hutten (1535-1541); Juan de Castellanos (1540-1542); las obras de Girolamo Benzoni (1541) y de Galeotto Cey (1539-1553); las Relaciones Geográficas del siglo XVI escritas por Juan Pérez de Tolosa (1546), Martín López (1550), Varillas (1569) y las Relaciones Filipenses; los textos de los padres Pedro de Aguado (1560/1575 y 1585) y Fray Pedro Simón (1612-1613); la crónica del descubrimiento del Río Apure de Fray Jacinto de Carvajal (1644-1647); la de Pierre Pelleprat s.j. (1653-1656) sobre la Misión del Guarapiche; Fray Francisco de Tauste (1658) y las primeras misiones capuchinas en el Oriente; Padre Matías Ruíz Blanco (1675) y P. Ramón Bueno de las Misiones de Píritu, y finalmente en el

siglo XVIII, José Gumilla (1741) y Felipe Salvador Gilij (1780-1784) del ciclo del Orinoco.

1. La primera visión del pasado: la arqueología

24

Se calcula que hace aproximadamente 30.000 años Antes del Presente (A.P.) arribaron a este territorio los primeros pobladores de Suramérica, cazadores de megafauna (grandes mamíferos) procedentes del norte del continente. Según las investigaciones paleontológicas las evidencias materiales más tempranas de ocupación se ubican en la planicie costera falconiana, los valles montañosos larenses, la cuenca del río Caroní y el alto Orinoco,¹² siendo especialmente importante señalar la presencia en nuestro territorio de los *Gonfoterios* (mastodontes) en la cordillera central y oriental, en el sistema coriano, la región de los andes, los llanos y el sur del Orinoco.¹³

Esta fauna pleistocénica comenzó a extinguirse hacia 6.000 años A.P. como consecuencia del cambio en las condiciones climatológicas (aumento de la temperatura, deshielo de los casquetes polares y glaciares, ascenso del nivel de las aguas del mar, alteración de los sistemas pluviales) que modificaron el relieve costero, de los bosques y de las sabanas húmedas que les habían servido de hábitat. Todo ello, contribuyó al proceso de aridización en los valles costeros falconianos, incidiendo en la desaparición de los herbívoros pleistocénicos y en la disolución del modo de vida de los cazadores, quienes comenzaron a experimentar nuevas estrategias alimentarias.

Hacia 10 y 12.000 años A.P. llegaron a nuestro territorio poblaciones procedentes de culturas hablantes de ramas Tupi-guaraní y Karaivé-guaraní, que ingresaron a través de dos rutas: una oriental, que subía a partir del Orinoco, y otra occidental, desde la margen oriental de los Andes, entrando por Mérida y distribuyéndose desde allí hacia el centro.

¹² SANOJA y VARGAS-ARENAS, 2007, p. 81.

¹³ CARRILLO, CHÁVEZ Y ALFONZO, 2008, p. 253.

En relación con los cultivos, pareciera que desde el holoceno temprano se dieron procesos de domesticación de plantas autóctonas en los bosques húmedos tropicales, en los cuales se experimentaron diferentes tipos de agricultura en forma simultánea, de tal manera que antes de la llegada de la yuca y el maíz, las sociedades originarias habían acumulado una amplia experiencia en el manejo selectivo de plantas autóctonas, tales como las pertenecientes a las familias *Solanaceae*, *Anonaceae*, *Araceae*, entre otras.¹⁴ Es posible señalar que en el último milenio a.C. se inició en Venezuela el cultivo de raíces como la yuca, en la cultura Barrancoide del bajo Orinoco, y del maíz, en el valle de Quíbor.

El mosaico que a fines del siglo XV muestra la ocupación de las formaciones sociales indígenas en el territorio que hoy es Venezuela, recoge una gran heterogeneidad que responde a la diversificación geográfica de las mismas y a las respuestas adaptativas que en virtud de su versatilidad se dieron en los diferentes ecosistemas. A este mosaico le corresponden distintos sistemas alimentarios que incluyen no solo diferentes disponibilidades geográficas y ecológicas, sino preferencias y adaptaciones.

25

Para ese momento Mario Sanoja ha establecido siete regiones geohistóricas habitadas por numerosas etnias: la cuenca del Lago de Maracaibo, la región andina, el noroeste de Venezuela, los llanos altos occidentales, la región centro-costera, la cuenca del río Orinoco y el noreste de Venezuela. Con base en ellas, propone dos macro-zonas geohistóricas que facilitan la comprensión del poblamiento, sus implicaciones socio-culturales, el conocimiento de las modalidades alimentarias y el ritmo de desarrollo de las actividades agrícolas.

La primera macro-zona, denominada Noroeste, incluye los actuales estados Falcón, Lara, Zulia, Cojedes y Carabobo y constituyó un importante refugio de megafauna con una presencia significativa de

¹⁴ ACEITUNO, p. 89.

cazadores especializados. La segunda, corresponde al Noreste e incluye los actuales estados Anzoátegui, Sucre, Delta Amacuro, Monagas, Guárico, Bolívar, Nueva Esparta, Amazonas y la cuenca del Orinoco, contó con una rica fauna neotrópica con “abundancia, diversidad y accesibilidad de recursos vegetales” y grandes recursos hídricos que no solo la comunicaban internamente, sino con la cuenca del Orinoco, el Amazonas y la costa caribeña.¹⁵ En ambas existieron hacia 6.500 y 5.000 años A.P. extensos bosques de manglar (*Rizophora mangle* y *Avicenia officinalis*) en los estuarios, lagunas litorales y en la desembocadura de ríos y caños, constituyendo un ecosistema particular y hábitat de una variada fauna, que seguramente sirvió de alimento a las comunidades allí asentadas.¹⁶

26

Los primeros pobladores del noreste fueron grupos de recolectores-cazadores, procedentes del interior de la cuenca orinoquense que llegaron a la costa (hacia 8.000-7.000 A.P.) y cuya subsistencia se basaba en la recolección de conchas marinas, pesca marina y estuarina, caza terrestre y domesticación de especies vegetales comestibles silvestres, relacionándose en lo relativo a su cultura y ajuar tecnológico, con los pueblos similares de la cuenca amazónica y el planalto brasileño.¹⁷ De acuerdo con las investigaciones arqueológicas, es posible afirmar que su dieta incluía alimentos de origen vegetal como raíces (ñame),¹⁸ vegetación de los bosques rebalseros (várzea); diferentes tipos de palmas, como el seje, moriche (de los que utilizaban los frutos y extraían de la pulpa una harina que les servía para hacer pan), palma macanilla; rizomas de plantas herbáceas silvestres como changuango y guapo, y miel silvestre. En materia de alimentos de origen animal cazaban roedores, anfibios, venados, morrocoyes, tortugas, babas, chigüires, iguanas, aves y pescaban

¹⁵ SANOJA, 2013, p.107.

¹⁶ SANOJA, 2013, p. 146.

¹⁷ SANOJA y VARGAS-ARENAS, 1999, p. 212.

¹⁸ Los nombres científicos de las especies vegetales y animales se encuentran en la tabla que se anexa al final del texto.

una variedad de peces, cachama, pavón, palometa, coporo, caribe, entre otros.¹⁹

Desde aproximadamente el 4.000-4.600 A.P. se encuentran evidencias de horticultura cerca de Cariaco (actual estado Sucre) en aldeas estables ubicadas a orillas de lagunas litorales recubiertas por extensos bosques de manglar, en las cuales se experimentaba la domesticación de la yuca, el ocumo, el lairén o lerén y la pericaguara documentándose también la presencia “...de instrumentos de producción para la práctica del cultivo y procesamiento de plantas”.²⁰ La preparación del casabe con base en la yuca amarga, está asociada a la ocupación *barrancoide* del bajo Orinoco a inicios del último milenio a.C.²¹ desde donde muy probablemente se expandió el procesamiento del casabe a las Antillas.

Las sistematizaciones de estos hallazgos muestran un hecho de extraordinaria relevancia: la conjunción hacia el cuarto milenio antes del presente, de procesos culturales tan importantes como el cultivo de plantas, la producción de alfarería, el inicio de la vida sedentaria y la consolidación de las principales familias lingüísticas suramericanas. Probablemente la creación de estas condiciones hizo posible la expansión por vía marítima de los pobladores de la costa hacia las islas del Caribe, adonde llevaron su modo de vida, y muy especialmente, sus prácticas productivas y tecnológicas.

Por otra parte, en la zona del noroeste –que se extiende desde las costas de Falcón hasta el sur del actual estado Lara incluyendo a Zulia, Cojedes y Carabobo–, sus pobladores iniciales fueron cazadores especializados que vivieron en los territorios de mayor concentración de megafauna y complementaban su ingesta de proteínas con la recolección de frutas como uva de playa, anón, semeruco, cotoperiz y urupagua, así como algunas plantas forrajeras de las que se habían servido también

¹⁹ SANOJA, 2011, p. 118.

²⁰ SANOJA y VARGAS-ARENAS 1995, pp. 223 -224.

²¹ SANOJA, 1982, p. 186.

los animales herbívoros de mediano y gran tamaño.²² Se calcula que el modo de vida de estos cazadores especializados-recolectores se extinguió cuando comenzó a desarrollarse el cultivo de plantas comestibles, tal como lo reflejan las investigaciones al señalar que posiblemente hacia 3.500 años antes de ahora, existían en el valle de Carora, aldeas sedentarias en las que ocurrió la domesticación secundaria de plantas como el maíz, la yuca y la auyama.²³ En Quíbor también se registra el consumo de maíz, caracoles terrestres, conejos, venados, báquiros y otras especies diversas de cacería ocasional como el puma, serpientes y pequeños roedores.²⁴ Para el siglo XVI esta zona concentraba una importante base poblacional con el asentamiento de numerosas etnias: caquetíos, jiraharas, gayones, ayamanes, las cuales desarrollaron sociedades altamente complejas y jerarquizadas con importantes avances en el nivel tecno-económico, que incluyeron agricultura de regadío, terraplenes y cultivo en terrazas.

Por su parte, la zona sur y nor-occidental del lago de Maracaibo contó con una diversidad étnico-cultural representada por grupos de habla arawak, chibcha y Caribe, que en su dieta consumían yuca, caracoles terrestres, moluscos, bagres, pequeñas tortugas, reptiles acuáticos como caimanes, babas y pequeños y grandes mamíferos. La población ubicada en la Guajira, emparentada con las culturas asentadas en el norte de Colombia, tenía un patrón alimentario basado en la recolección de conchas, recursos marinos y consumo de maíz.

La costa central del territorio tuvo como foco principal la cuenca del lago de Valencia habitada por dos contingentes poblacionales procedentes del bajo Orinoco en los albores de nuestra era. El primero, que se desplazó hacia el 700-800 d.C., conocía el cultivo de plantas y la segunda, emparentada con la cultura de la tradición arauquinoide, derivó en la costa en una sociedad agricultora, jerarquizada y compleja, constructores de

²² OCHSENIUS Y GRUHN, 1979, p. 193.

²³ SANOJA, 2006, p. 278.

²⁴ SANOJA, 2013, p. 89.

montículos (para viviendas y sembradíos), con un desarrollo importante en la elaboración de cerámica utilitaria y ornamental en la que se destacan las figurinas femeninas. Sus alimentos principales eran la yuca y el maíz con la incorporación de productos del mar.

A la región andina la ocuparon dos poblaciones diferenciadas: la más antigua (primeros siglos de la era cristiana), se ubicó en las cuencas del Chama, Mucuchíes, Timotes (*Mucu-chamas*), Boconó, Cuica y Escuque (*Cuicas*), y la segunda, una invasión alrededor del siglo XI d.C., de los caquetíos procedentes de los valles subandinos de Lara. Los pobladores andinos, a quienes se les considera emparentados con la cultura Chibcha de Colombia, lograron la implantación del modo de vida sedentario entre 1000 y 1500 d.C. en correspondencia con un desarrollo avanzado de la tecnología agrícola, alfarería, organización social y vida ceremonial, “...Aprovecharon los diferentes pisos altitudinales para cultivar una variedad de vegetales alimenticios”.²⁵

29

En el caso de las comunidades pobladoras de la cordillera de Mérida, fueron el resultado de “distintas oleadas poblacionales provenientes de la región nor-central del país, de la cuenca sur-occidental del Lago de Maracaibo, y posiblemente por grupos humanos provenientes de los Llanos Altos occidentales”.²⁶ En las investigaciones arqueológicas se advierte que los habitantes asentados hasta los 2.400 mts. de altura tenían una dieta en la que el maíz era el alimento básico (en la variedad colombo-venezolana de maíz-pollo), mientras que en los pisos más altos el cultivo y alimento por excelencia era la papa, dándose las variedades de las *papas negras* o parameras (hoy conocidas como “papas nativas de Mérida”, integrantes del complejo multidiverso de los tubérculos andinos y representativas del “corredor papero andino”), que se acompañaba por otros tubérculos de zonas frías como el ulluco, ruba o papa lisa y la oca o ibia. En la zona de Mucuchíes se consumía el frailejón, crudo o cocido

²⁵ COLMENARES, c.p. CARRILLO, CHÁVEZ y ALFONZO, 2008, p. 134.

²⁶ GORDONES, 2004, p. 37.

y una serie de frutos silvestres “los cuales tienen nombres netamente indígenas, como por ejemplo la curuba, cuchuva, michiruy, churi, sanitis”,²⁷ así mismo en las excavaciones arqueológicas se han conseguido fragmentos de quelónidos, aves, conejo, venado, báquiro, lapa, zorro guache de la cordillera, picure, placas de tortuga y guacharacas.²⁸

30

A comienzos de la década de los años cuarenta del siglo XX, el arqueólogo norteamericano Cornelius Osgood formuló la teoría de la “H” para explicar el poblamiento del actual territorio venezolano, según la cual, el trazo izquierdo de la “H” mostraba la penetración de la cultura arawaka en un eje que partía de América Central y recorría el oeste de Suramérica, fundada en el cultivo y el consumo del maíz (*Zea mays*), mientras que el trazo de la derecha, señalaba el tránsito de los grupos caribes desde la cuenca amazónica hasta las islas del Caribe, cuya cultura se fundaba en la producción y el consumo de la yuca (*Manihot esculenta*, *Manihot utilissim*). El tramo horizontal muestra las interrelaciones entre ambos componentes poblacionales y culturales, generando una zona de producción y uso complementario de ambos alimentos, en una experiencia de subsistencia combinada entre la vegeticultura y la semicultura, dándose el caso, de que el maíz no desplazó a la yuca de sus centros históricos de consumo y propagación, ni lo contrario. De allí que la historia de nuestros cultivos puede resumirse en dos ejes que tienen significativa importancia en los repertorios gastronómicos regionales: en la zona oriental, el predominio de la vegeticultura centrada en la yuca, raíces y tubérculos y el ají, y en la zona occidental, el cultivo de las semillas que se expresa en la tríada maíz-frijol-auyama.

2. Los primeros contactos

La llegada de los navegantes españoles –primero a las islas y luego a las costas de América– significó el inicio de un relacionamiento histórico-

²⁷ Menotti SPÓSITO, 1948 c.p. WAGNER, 1980, p. 23.

²⁸ WAGNER, 1980, p. 19.

cultural de inusitada e impredecible complejidad que aún en la actualidad –quinientos veintisiete años después– no alcanzamos suficientemente a comprender, sopesar y apreciar, en la vastedad de sus significaciones y alcances. Un hito trascendental en la puesta en contacto entre realidades naturales y geográficas muy distintas y, sobre todo, entre civilizaciones absolutamente diferentes, con códigos de vida tan disímiles como lo eran los colores de su piel, rasgos de sus ojos, lenguas, costumbres y creencias. Una puesta en contacto en los que la lógica del poder, la expansión económica, la sobrevivencia y la acción protagónica se vieron impactados ante la nueva realidad que poco a poco se revelaba ante sus ojos.

Esta experiencia de relacionamiento implicó para los recién llegados el reconocimiento de una fauna y flora propia de una variada y vistosa geografía en la que habitaban un conjunto de etnias que desde larga data recorrían y transformaban el paisaje, obtenían y producían alimentos, elaboraban cerámicas, canoas y herramientas de trabajo e interactuaban y se disputaban espacios y supremacías. Para nuestra población originaria resultaba asombrosa la llegada “de esos forasteros que traían consigo animales y cosas tan extrañas”²⁹ que para algunos podían parecer dioses, guerreros, demonios o seres inmortales, pero para todos resultaban seres ajenos a su cultura, a su naturaleza, que no eran “gente”.

Curiosidad, duda, fascinación, desconfianza, ataque, defensa, temor, son apenas algunas de las muchas facetas del encuentro violento de dos mundos. En las primeras miradas de los forasteros se aprecia el asombro por el clima y la inexistencia del invierno, o mejor, por la experimentación de solo dos estaciones, una seca y otra de lluvias que adquieren en esta zona una fisonomía característica de país tropical, como diría Vespuccio “...en tanta templanza de aire que allí nunca se conocen ni los inviernos helados ni los veranos cálidos”. La sorpresa reiterada ante la voluptuosidad de ríos y cascadas, montañas verdes

²⁹ LEÓN-PORTILLA, 1989, p. 49.

imponentes, la exuberancia del mundo natural. En este contexto de mutuo descubrimiento y desconfianza, la alimentación fue uno de los temas más apasionantes y de más irreversibles consecuencias para el mundo de fines del siglo XV, sin duda alguna,

Lo que Al Crosby denominó ‘intercambio colombino’ fue una de las más impresionantes ‘revoluciones’ o, más exactamente, cambios estructurales a largo plazo de la historia; fue también una de las mayores modificaciones de la naturaleza jamás realizadas por el hombre (...) Ninguna transmisión posterior dentro del Viejo Mundo o del Nuevo, puede compararse en importancia histórica con los intercambios ecológicos que comenzaron en la época de los viajes de Colón (...) no cabe duda de que el gran intercambio oceánico de biota de los últimos quinientos años constituyó la mayor intervención humana en la historia medioambiental desde los comienzos de la domesticación de las especies.³⁰

32

De los datos que nos presentan las investigaciones arqueológicas respecto a las especies vegetales y animales consumidas por nuestras comunidades indígenas, vayamos al encuentro de la mirada y la voz de los autores de las relaciones de viajes y crónicas que recogen las primeras incursiones en el territorio durante el siglo XVI, ofreciendo las primeras impresiones y hallazgos en el reconocimiento de la geografía y el paisaje.

En esos textos prevalece el reconocimiento del territorio y sus habitantes, el asombro ante la realidad geográfica y la naturaleza insólitamente diferente, así como la narrativa de la gesta con su carga epopéyica del movimiento de las huestes, las “guazábaras”, las intrigas entre los conquistadores, la búsqueda incesante del oro, metales preciosos u otros recursos ampliamente codiciados. En sus visiones predomina el peso de los condicionamientos económicos en la consecución de metales y productos valiosos para el comercio, la obsesiva búsqueda del oro y la especiería y la necesidad de demostrar a la Corona la existencia de riquezas y potencialidades económicas, todo lo cual subyace en la exageración,

³⁰ FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2001, p. 251.

magnificación o confusión en los relatos sobre la naturaleza americana. En buena parte de esas narraciones se advierte el deseo de hacer méritos en pos de la fama y el reconocimiento, mientras que en otros, el interés se concentra en la consecución de recursos comercializables.

Las alusiones a los alimentos, se asocian a la necesaria satisfacción del hambre y del avituallamiento, en un medio desconocido y ante la incapacidad de mantener la despensa de víveres europeos. En ellas se aprecia el dilema entre aceptar lo parecido y lo diferente, la insistencia en relacionar los géneros autóctonos con el exotismo de Asia, la preocupación constante por encontrar analogías entre los productos del viejo mundo y el nuevo, que lleva a no pocas confusiones como afirmar que los “mirabolanos” eran iguales a los jobos, las peras a los aguacates, la pimienta al ají, el higo a la papaya, la alcachofa a la piña y los pepinos a la auyama. Poco a poco se fue imponiendo la comprensión de la diversidad en el marco de la exuberancia, que en algunas mentalidades no era más que la demostración de la unidad de todo lo creado por la divinidad. De allí que no se encuentran demasiadas referencias descriptivas, ni precisiones en torno a las cualidades organolépticas. Valga destacar la excepción de las *Elegías* de Juan de Castellanos.

33

Las primeras noticias respecto a nuestra despensa originaria la tuvieron los conquistadores y exploradores en el primer encuentro. En efecto, en su tercer viaje, después de encomendarse a la Santísima Trinidad y al cabo de 44 días de navegación a partir de la última parada, el viernes 3 de agosto Colón tocó por vez primera la costa firme de Suramérica al llegar a las costas de Paria, a las que el Almirante designó como “La tierra de Gracia” en la cual le sorprendió hallar “temperancia suavísima y las tierras y árboles muy verdes y tan hermosos como en abril en las huertas de Valencia”. En su carta a los Reyes Católicos el Almirante relata el primer encuentro con los pobladores originarios de la zona (costa sur de la península de Paria y de la isla de Cubagua), a las cuales se refiere diciendo “...hallé unas tierras las más hermosas del mundo y muy pobladas”.

El día siguiente vino de hacia Oriente una gran canoa con veinticuatro hombres, todos mancebos y muy ataviados de armas, arcos y flechas y tablachinas, y ellos, como dije, todos mancebos, de buena disposición y no negros, salvo más blancos que otros que haya visto en las Indias, y de muy lindo gesto y hermosos cuerpos y los cabellos largos y llanos, cortados a la guisa de Castilla, y traían la cabeza atada con un pañuelo de algodón tejido a labores y colores, el cual creía yo que era almaizar. Otro de estos pañuelos traían ceñido y se cobijaban con él en lugar de pañetas.³¹

34 En las páginas dejadas por el Almirante sobre su tercer viaje, sorprenden dos afirmaciones, la primera, la fascinación por el espectáculo natural que contemplaban sus ojos: la exuberancia de la vegetación, la luz, la fuerza incontrolable de las aguas en el torrente de la Boca de Drago y los comentarios sobre los pobladores que encontró:

Esta gente, como ya dije, son todos de muy linda estatura, altos de cuerpo y de muy lindos gestos, los cabellos muy largos y llanos, y traen las cabezas atadas con unos pañuelos labrados, como ya dije, hermosos, que parecen de lejos de seda y almaizares: otro traen ceñido más largo, que se cobijan con él en lugar de pañetas, así hombres como mujeres. La color de esta gente es más blanca que otra que haya visto en las Indias; todos traían al pescuezo y a los brazos algo a guisa de estas tierras, y muchos traían piezas de oro bajo colgado al pescuezo. Las canoas de ellos son muy grandes y de mejor hechura que no son estas otras, y más livianas, y en el medio de cada una tienen un apartamiento como cámara, en que vi que andaban los principales con sus mujeres.³²

Ante el contraste de las aguas que encontró en las bocas del Orinoco, declaró, “... yo jamás leí ni oí que tanta cantidad de agua dulce fuese así dentro y vecina con la salada”, llegando a una importante convicción: “...muy asentado tengo en el ánimo que allí adonde dije es el Paraíso

³¹ “Los cuatro viajes”, 2002, p 10.

³² “Los cuatro viajes”, 2002, p. 10.

Terrenal, y descanso sobre razones y autoridades sobrescritas”.³³ En una segunda afirmación, como consecuencia del singular recorrido experimentado y sus incidencias, Colón se permitió dudar de sus criterios acerca de la esfericidad de la tierra y a diferencia de “las autoridades y experiencias que Ptolomeo y todos los otros escribieron” declaró que,

*[el mundo] no era redondo en la forma que escriben; salvo que es de la forma de una pera que sea toda muy redonda, salvo allí donde tiene el pezón, que allí tiene más alto, o como quien tiene una pelota muy redonda, y en lugar de ella fuese como una teta de mujer allí puesta, y que esta parte de este pezón sea la más alta y más próxima al cielo y sea debajo la línea equinoccial y en esta Mar Océana el fin del Oriente.*³⁴

Más allá de esas disquisiciones cartográficas y hasta filosóficas, en su texto encontramos a un Colón observador, empeñado en una descripción encomiástica en la que se afana por demostrar la existencia de oro, metales y otros productos valiosos para comerciar y calmar el hambre de los expedicionarios. De allí su afán y confusión al creer encontrar especiería, “...y les traje bastante muestra de oro, y que hay mineros y granos muy grandes, y asimismo de cobre; y les traje de muchas maneras de especierías, de que sería largo de escribir, y les dije de la gran cantidad de brasil y otras infinitas cosas”.³⁵

35

En materia de alimentos, fueron los habitantes de Paria quienes los invitaron a compartir su comida:

e hicieron traer pan y de muchas maneras frutas y vino de muchas maneras blanco y tinto, mas no de uvas: debe él de ser de diversas maneras, uno de una fruta y otro de otra, y asimismo debe de ser de ello de maíz, que es una simiente que hace una espiga como una mazorca, de que llevé yo allá y hay ya mucho en Castilla, y parece que aquel que lo tenía lo traía por mayor excelencia y lo daba en gran precio (...) Recibieron ambas las

³³ “Los cuatro viajes”, 2002, p. 10.

³⁴ “Los cuatro viajes”, 2002, p. 10.

³⁵ Cristóbal COLÓN, *Cartas*, 2006, p. 34.

*partes gran pena porque no se entendían, ellos para preguntar a los otros de nuestra patria y los nuestros por saber de la suya. Y, después que hubieron recibido colación allí en casa del más viejo, los llevó el mozo a la suya, e hizo otro tanto.*³⁶

En esa ocasión los indígenas de Paria le mostraron maíces blanco, morado y colorado, así como ‘vinos’ de distintos sabores. Para los forasteros debió resultar de máximo interés experimentar en el conocimiento de los alimentos que la nueva realidad les ofrecía, no solo por su variedad y frescura –que extrañaban sobremanera después de la larga travesía, en la que pasados los primeros días del viaje, debían conformarse con el consumo de alimentos secos, salados y agusanados– sino por la necesidad imperante de renovar sus provisiones.

36

Los primeros contactos tuvieron un marcado carácter expoliativo y comercial por cuanto los contactos y la penetración corrió por cuenta de empresas particulares interesadas en la búsqueda de beneficios y cuya acción se caracterizó por la rapiña, las razzias en la captura de la mano de obra indígena y la extracción descontrolada de perlas que llegó a su máxima intensidad en el caso de Cubagua, donde “la búsqueda de grandes beneficios en los plazos más cortos, (...) consumió a un alto número de brazos indígenas, condujo a la incontrolada explotación de los placeres y a su pronto agotamiento”.³⁷

En esas incursiones, el tema alimentario, fue de especial importancia, ya que los recién llegados, además de ocupar territorio y conquistar población, debían esforzarse en conocer las riquezas de variada índole que ofrecía el nuevo mundo, explorar los recursos para la subsistencia probando frutos y plantas endémicas y experimentar trasplantando los que traían de Europa. Los procesos de transculturación y asimilación de gustos y costumbres alimentarias, no fueron fáciles ni inmediatos, pero las necesidades de sobrevivencia y las dificultades para contar con los

³⁶ “Los cuatro viajes”, 2002, p. 12.

³⁷ CENDES, 1981, p. 29.

alimentos españoles, los “incitará a transgredir las fronteras culinarias” prácticamente obligándolos a probar y consumir la comida de los indígenas, tal como veremos en los casos de la arepa y, sobre todo, del casabe.

El relacionamiento se inició con la penetración al interior del territorio tomando como base los primeros núcleos establecidos en La Asunción y Cumaná, en el oriente, y en Coro en centro-occidente, de donde partió la ocupación de parte del occidente y del centro, mientras que los Andes se poblaron como parte de las acciones desencadenadas desde Santa Fe de Bogotá. A mediados del siglo XVI, el Tocuyo fue un centro de irradiación muy importante del cual partió la expedición hacia la zona de Trujillo, la comitiva que exploró el lago y fundó la ciudad de Maracaibo y las expediciones que culminaron en las fundaciones de Barquisimeto, Valencia y finalmente Caracas en 1567.

37

La exploración, conquista y poblamiento de los territorios del Sur (Guayana, la Orinoquia, los Llanos) fue una empresa lenta y trabajosa en la que tomaron parte importante los Misioneros como exploradores, evangelizadores y fundadores de pueblos.³⁸

La penetración de los conquistadores a la zona nor-oriental del territorio, se caracterizó por el carácter expoliativo y la resistencia de la población indígena, que se expresó tanto en el aspecto bélico, como en la estrategia de tierra vacía empleada al retirarse sobre el Orinoco. En ello influyeron algunos factores geográficos como la relativa escasez de tierras agrícolas, la ubicación de éstas en zonas montañosas, el escaso régimen de lluvias, las dificultades topográficas para la expansión este-oeste y el hecho de que la mayor parte de las comunicaciones eran por vía marítima dándole al poblamiento un marcado carácter costanero y en estrecha interacción con las Antillas.

El arribo a las costas de Paria y Cubagua y, especialmente, el conocimiento de la “costa de las perlas”, la convirtió en un importante punto de atracción de expedicionarios y comerciantes. La primera

³⁸ ARELLANO, 1986, p. 168.

exploración al oriente de Venezuela fue la de Alonso de Ojeda un año después de Colón (1499) saliendo de Cádiz en mayo de 1499 para llegar a nuestras costas después de 24 días de navegación, recorriendo además de Guayana y Trinidad, Paria, Cumaná y Maracapana, según relata Morón: “El cazabe, hecho de yuca, se convierte en el pan de cada día. Además de su pan, los indios de Maracapana dieron a la gente de Ojeda durante el mes y días que pasaron en sus costas, carne de venado, pescados y otras vituallas”.³⁹ En esa expedición venía Américo Vesputio quien ofrece una descripción de Paria y de su despensa,

*Lo que aquí vi fue que vimos una infinitísima cosa de pájaros de diversas formas y colores, y tantos papagayos, y de tan diversas suertes, que era maravilla: algunos colorados como grana, otros verdes y colorados y limonados, y otros todos verdes, y otros negros y encarnados; y el canto de los otros pájaros que estaban en los árboles, era cosa tan suave y de tanta melodía que nos ocurrió muchas veces quedarnos parados por su dulzura. Los árboles son de tanta belleza y de tanta suavidad que pensábamos estar en el Paraíso Terrenal, y ninguno de aquellos árboles ni sus frutas se parecían a los nuestros de estas partes. Por el río vimos muchas especies de pescados y de diversos aspectos.*⁴⁰

En su recorrido se aproximaron a una isla “...y cuando estuvimos cerca de ella, vimos mucha gente en la orilla del mar, que nos estaba mirando como cosa de maravilla”.⁴¹ En su texto encontramos componentes muy importantes de la dieta alimentaria de las comunidades de la costa oriental: pescados, reptiles, raíces, yerbas, futas y el pan hecho de raíces el casabe. Subraya la variedad de frutas de naturaleza muy distinta a la conocida por él, aunque no duda en calificar a las cerecitas como “mirabolanos”.⁴² En su recorrido por la costa de Paria da cuenta de los

³⁹ MORÓN, 1971, c.p. ARELLANO, 1964, p. 165.

⁴⁰ “Historia real y fantástica”, p. 24.

⁴¹ “Historia real y fantástica”, pp. 24-25.

⁴² Mirabolanos, fruta del viejo mundo: *Prunus Cerasifera*, ciruelo de jardín que puede ser negros, rojos o amarillos.

alimentos que consumen los naturales, mencionando especialmente que era “...muy buena de acuerdo con sus viandas”:

(...) y fuimos a surgir frente a un grandísimo río, que es la causa de ser dulce el agua de este golfo; y vimos una gran población que se hallaba junto al mar, donde había tanta gente que era maravilla, y todos estaban sin armas. Y en son de paz, fuimos a tierra con los botes, y nos recibieron con gran amor y nos llevaron a sus casas, donde tenían muy bien aparejadas cosas de comer. Aquí nos dieron de beber tres suertes de vino, no de uvas, sino hecho con frutas como la cerveza, y era muy bueno; aquí comimos muchos mirabolanos frescos, que es una muy real fruta, y nos dieron muchas otras frutas, todas diferentes de las nuestras, y de muy buen sabor, y todas de sabor y olor aromáticos.⁴³

Se deleitan pescando, y aquel mar es muy apto para pescar, porque es abundante de toda especie de pescados (...) y ningún fruto es allí semejante a los nuestros. Se producen allí innumerables especies de yerbas y raíces, de las cuales hacen pan y óptimas viandas, y tienen muchas simientes absolutamente disímiles a las nuestras (...) Todos los árboles allí son olorosos y mana de cada uno goma, o bien aceite, o bien cualquier otro licor, de los cuales, si las propiedades nos fueran conocidas, no dudo que a los humanos cuerpos serían saludables. Y ciertamente si el Paraíso Terrenal en alguna parte de la tierra está, estimo que no estará lejos de aquellos países.⁴⁴

39

Resulta muy interesante la descripción que hace de un animal, apreciado tanto por su carne como por los huevos, que los indígenas estaban asando y era absolutamente ajeno y excéntrico para los europeos, la iguana:

Nos llamó la atención un animal que estaban asando, muy semejante a una serpiente, solo que no tenía alas, y al parecer tan rústico y silvestre que causaba espanto. Caminando adelante a lo largo de aquellas mismas barracas hallamos muchísimas de estar serpientes vivas... Tienen los pies largos, muy fornidos

⁴³ “Historia real y fantástica”, p. 26.

⁴⁴ “Historia real y fantástica”, p. 29.

*y armados de fuertes uñas; la piel de diversísimos colores; el hocico y el aspecto de verdadera serpiente; desde las narices hasta la extremidad de la cola les corre por toda la espalda una especie de cerda o pelo grueso, en términos que verdaderamente parecen serpientes aquellos animales; y, sin embargo eso, los comen aquellas gentes.*⁴⁵

Vespucio nos deja la primera descripción de la antropofagia de los caribes:

*Y encontramos que eran de una generación que se dicen “caníbales”, y que casi la mayor parte de esta generación, o todos, viven de carne humana; y esto téngalo por cierto Vuestra Magnificencia. No se comen entre ellos, sino que navegan en ciertas embarcaciones que tienen, que se llaman “canoas”, y van a traer presa de las islas o tierras comarcanas, de una generación enemiga de ellos y de otra generación que no es la suya.*⁴⁶

40

De los tiempos de Cubagua, salvo las descripciones sobre la búsqueda de los placeres de perlas, se cuenta con poca información, no obstante, contamos con las descripciones de Gonzalo Fernández de Oviedo (1514) quien ha sido considerado como uno de los más importantes cronistas del Nuevo Mundo, no en balde le correspondió la responsabilidad en 1525 de presentar un Sumario a Carlos V. Su obra ha sido considerada un bosquejo panorámico de los nuevos territorios, en el cual además de prolijas descripciones, incorpora la nomenclatura americana, “...ninguna otra nos dará en tan poco espacio y de manera tan ponderada y armónica la descripción de aquello que interesaba más al europeo del medio físico americano; lo extraño y diferente, lo que más se alejaba y difería de lo propio, o con ello coincidía menos”.⁴⁷

De Cubagua, la isla de las perlas, Fernández de Oviedo repara en una planta propia de tierras con sed, que ofrece un fruto que es toda frescura, el cardón.

⁴⁵ “Historia real y fantástica”, p. 193.

⁴⁶ “Historia real y fantástica”, p. 25.

⁴⁷ J. MIRANDA, 1950, c.p. “Historia real y fantástica”, p. XLVIII.

...la mayor parte de la isla es un bosque cerrado de unos cardones altos de estado y medio o dos tan gruesos como la pantorrilla de la pierna. Estos en cierto tiempo del año llevan la fruta de dos maneras, a manera de higos, los unos colorados o rojos y los otros blancos: los colorados tienen la simiente muy menuda, como de mostaza, y llaman los indios a esta fruta yaguaraha. Es muy buena fruta al gusto y fresca, y en el árbol, o mejor diciendo cardón, está cubierta de espinas a manera de castañas, y cuando madura cáense las espinas y ábrense y quedan como higos. El otro género de fruta en cardones, de la misma manera es de fuera verde, y quieren parecer dátiles; pero son más gordos, y lo de dentro es blanco, y la simiente como granillos de higos; y cuando se comen, que están bien sazonados, sale o sube a las narices un olor de almizcle o más suave. A esta fruta llaman los indios agoreros.⁴⁸

Y señala como los indígenas de la isla consumen una abundancia de pescados, tanto que podían llevarlo salado a La Española, a fin de satisfacer el consumo de la mayor cantidad de población que albergaba, y el buen sabor de las ostras.

41

El pescado de las cuales (de las ostras de perlas), aunque es algo duro y de recia digestión, es bueno; pero mejor es escabeche: y sin ese, hay mucha abundancia de pescados buenos en Cubagua y aún se traen salados en cantidad a esta Isla Española en algunas carabelas. Nunca fue aquella isla de Cubagua poblada de indios por su esterilidad y falta de agua, y por eso venían a ella de otras islas y de la Tierra-Firme a pescar las perlas. A fama de lo cual después los cristianos desde esta Isla Española y desde la de San Juan fueron a poblar allí algunos y a rescatar perlas a trueque de vino y cazabí y otras cosas, y se comenzaron a hacer bohíos, que fueron el principio de la población de aquella isla.⁴⁹

En relación con otros alimentos de procedencia animal, menciona que (...) *hay conejos*⁵⁰ *en aquella isla, de buen sabor y muchos, como*

⁴⁸ “Historia real y fantástica”, p. 37.

⁴⁹ “Historia real y fantástica”, p. 40.

⁵⁰ Conejos, probablemente se refiere a los llamados *curíes*, acures, conejillo de indias *Cavia cobaya*.

los de Castilla, aunque el pelo es más montesino o áspero. Nos ofrece la primera descripción del consumo de tortugas:

Hay en la isla de Cubagua y en las otras islas comarcanas muchas y grandes tortugas, tanto que de algunas de ellas se saca tanta cantidad o más de pescado como tiene carne una ternera o becerro de seis meses. Esas tortugas salen del mar a tierra a desovar en su tiempo, y hacen un hoyo en la arena con las manos bien grande, y ponen allí mil y mil quinientos huevos, y más o menos, tamaños como limones buenos, y la cáscara de ellos es delgada como una telica y después que han desovado, cubren los huevos con la misma arena; y cuando son convertidos y animados, salen los tortuguitos como de un hormiguero, y vanse a la mar, que está ahí cerca de donde nacieron, y críanse en ella.⁵¹

42

Y de las iguanas:

Hay muchas yuanas y buenas. Hay unas aves que los españoles llaman flamencos, porque en España llaman así a ciertas aves; pero estas de acá no lo son: antes la diferencia es ésta. Son las de Cubagua tan grandes como una pavo; el palmaje es de color como encarnado; las piernas delgadas y de cuatro palmos de altura; el cuello de otros cuatro palmos luengo y delgado, como el dedo pulgar de una mano de un hombre.⁵²

Con el Padre Bartolomé de las Casas se cierra este primer ciclo de los historiadores de Cubagua: su presencia entre Cubagua y Cumaná se limitó al año 1520-1521. Como en el resto de su obra visibiliza los malos tratos infligidos a los indígenas, al denunciar la “muerte infernal” que esperaba a los indígenas pescadores de perlas bajo el azote del verdugo español que los mandaba, refiriéndose también a la ración alimenticia que se le entregaba a los pescadores:

La vida de los indios que se traen para pescar perlas, no es vida, sino muerte infernal (algo dijimos de ella) y es ésta. Llévanlos

⁵¹ “Historia real y fantástica”, p. 39.

⁵² “Historia real y fantástica”, p. 37.

en las canoas, que son sus barquillos, y va con ellos un verdugo español que los manda; llegados en la mar alta, tres y cuatro estados de hondo, mandan que se echen al agua; hinchen dellas unas redecillas que llevan al pescuezo, o asidas a un cordel que llevan ceñido, y con ellas o sin ellas suben arriba a resollar, porque no siempre donde se zambullen las hallan; y si se tardan en mucho resollar, dales prisa el verdugo que se tornen a zambullir, y a las veces les dan de varazos que se zambullan, y siempre todo este tiempo nadando y sosteniéndose sobre sus brazos. Están en esto todo el día, desde que sale hasta que se pone el sol, y así todo el año se llegan allá. La comida es algún pescado, y el pescado que tienen las mismas ostras donde están las perlas y pan cazabí, hecho de raíces y maíz, que son los panes de allá: el uno de muy poca sustancia, que es el cazabí, y el otro que se hace con mucho trabajo; y éstos no muchas veces quizá se hartan.⁵³

43

Del otro lado, Coro fue el inicio de la penetración hacia el interior del territorio en la región centro occidental. De 1529 a 1546 la provincia naciente en virtud de la concesión de Carlos V estuvo gobernada y administrada por la compañía alemana de los Welser, vinculados económicamente al Emperador. Dicha concesión les otorgaba el derecho a descubrir y poblar las tierras comprendidas entre el Cabo de la Vela y Maracapana, de oeste a este, y de norte a sur “...de la una mar a la otra”, incluyendo la obligación de fundar dos ciudades y tres fortalezas en el plazo de dos años. De esta forma desfilaron por nuestro territorio Ambrosio Dalfinger, Nicolás Federmann, Jorge Hohermuth von Speyer y Felipe von Hutten quienes recorrieron los actuales estados de Falcón, Zulia, Lara, Portuguesa, Yaracuy y Apure y “...se dedicaron casi exclusivamente a dirigir expediciones de conquista por todo el Occidente, no con intención de colonizar y poblar, sino de amasar riquezas”.⁵⁴

Nicolás Federmann ‘El Joven’ era el Capitán del barco los señores Bartholomé Welser y Compañía entregado por el Sr. Ulrich Ehinger, que

⁵³ “Historia real y fantástica”, p. 47.

⁵⁴ ARELLANO, 1964, p. 168.

salió de Sanlúcar de Barrameda con rumbo a las tierras de Venezuela el 2 de octubre de 1529, al mando de 123 españoles y 24 mineros alemanes. Federmann narra su aventura en la *Historia Indiana* en la que expresa, “(...) mi intención no es otra sino escribir lo que yo mismo he visto y sabido, por propia experiencia, que es la verdad”.⁵⁵ Su texto es un informe prolijo acerca de los recursos existentes en el territorio (oro, perlas, otros metales), los detalles geográficos que conciernen al itinerario de su expedición y la identificación y breve caracterización de las diferentes comunidades indígenas “modo, calidad, usos y costumbres” con las cuales interactuó ya fuese pacífica o violentamente (características físicas de los pobladores, forma y tamaño de los asentamientos, estimación de habitantes, reacción frente a los “cristianos”, información acerca de si comían o no carne humana, si se mostraban inicialmente pacíficos o violentos, identificación de caciques, existencia de alianzas o enemistades con otras tribus). Ciertamente su relato no es demasiado explícito en materia de alimentos, referencias varias a pescado, maíz, yuca, batata, auyama, carne de cacería, aunque sí es recurrente en lo que se refiere a la escasez y falta de mantenimiento para la tropa, la necesidad de recurrir a alimentos que se escapan a sus códigos alimentarios, y el fantasma del hambre siempre presente.

Su expedición salió a principios de enero de 1530 de Santo Domingo y llegó a las costas de Paraguaná diez días después, desde entonces emprendió el reconocimiento del territorio venezolano desde septiembre del mismo año, fecha en que desembarca en Coro, hasta diciembre de 1531 cuando retornó a Santo Domingo y de allí a Augsburg (Alemania). En su itinerario Federmann recorrió Coro, Sierra de San Luis, Churuguara, El Tocuyo, Sierra de Bobare, Carora, Barquisimeto, Acarigua, Cojedes, Yaritagua, Sierra de Aroa que eran territorios habitados por Jiraharas, Ayamanes, Cayones, Xaguas, Caquetíos, Cuibas, Cuyones, Guaycaríes, Caquetíos de Vararida, Cyparicotos.

⁵⁵ FEDERMANN, 1557/1958, p. 168.

En sus informes de expedición menciona los alimentos producidos y consumidos en las diferentes comunidades que encontraba a su paso, al arribar al sitio de Jurijurebo situado al norte de Pueblo Nuevo, relata:

Me puse en marcha con toda la gente hacia Coro. Llegamos el mismo día a una fuente, distante dos millas del lugar de donde habíamos salido y dejado el buque. Allí pasamos la noche. Al día siguiente llegamos al caserío citado, donde los habitantes nos esperaban con toda clase de pescados, que tenían en cantidad y bueno, y con otros víveres, haciéndonos muy bien recibimiento.⁵⁶

En el valle del Tocuyo, tierra de Ayamanes, refería la abundancia de maíz, yuca, batata, ahuyama;⁵⁷ en Carora “Estuvimos allí dos días... encontramos mucha y buena caza, especialmente de venados y dantas, de los que había gran abundancia”,⁵⁸ califica a la zona de Barquisimeto como “...una de las más bellas que había visto en Indias, ocupada por la nación o pueblos de los Caquetíos”⁵⁹ y “la mejor y más fértil y llana tierra” en donde se asentaban más de veinte aldeas a la orilla de un río, asombrándose ante la abundancia de *mahyz que encontró* en valle del Turbio, llegando a afirmar que “éste es su trigo”,⁶⁰ también apuntó la abundancia de yuca en las adyacencias de Churuguara⁶¹ y cómo en las cercanías del río Cojedes los indígenas les dieron de comer “y trajéronnos pan y pescado en abundancia”. A lo largo de su narración reitera la dificultad y urgencia de conseguir abastecimiento tanto para el consumo inmediato como para el sustento de las expediciones, llegando a proferir que: “...la ansia de comer era superior al temor de los enemigos”.⁶²

De sus incursiones a los llanos, refiriere la importancia de la pesca fluvial, la caza y otros alimentos necesarios; menciona que los Xaguas

⁵⁶ FEDERMANN, 1557/1958, p. 34.

⁵⁷ FEDERMANN, 1557/1958, p. 43.

⁵⁸ FEDERMANN, 1557/1958, p. 51.

⁵⁹ FEDERMANN, 1557/1958, p. 188.

⁶⁰ FEDERMANN, 1557/1958, p. 74.

⁶¹ FEDERMANN, 1557/1958, p. 172.

⁶² FEDERMANN, 1557/1958, p. 196.

comerciaban con sal;⁶³ que en tierra de los cuibas, “Tampoco nos faltaba agua y mahys (éste es su trigo) y carne de venado, de la que teníamos en el campamento diariamente toda la que necesitábamos, pues había venados en gran cantidad”,⁶⁴ que a las orillas del río Coaheri (Cojedes) los Guaycaríes, “...venden pescado a los caquetíos a cambio de frutas y de otros alimentos...pues la nación de los Guaycaríes es solo pescadora y es señora del agua. Ambas naciones viven pacíficamente entre sí porque una necesita de la otra, pero cada una ocupa pueblos o lugares distintos”.⁶⁵ En relación con la abundancia de pescado con la que contaban los Guaycaríes y un posible intercambio, relató la respuesta de su cacique, “(...) Replicó enseguida que el pescado era de sus súbditos, de cada uno lo que pescase, y que no se les negaría a los míos contra rescate o pago”.⁶⁶ En la aldea situada junto al río Cohaheri (Cojedes), relató que les llevaron *mucho pescado y pan*⁶⁷ y que pudieron percatarse de la incorporación de gallos y gallinas traídos por los españoles.

Resulta interesante su comentario sobre una trocha que consiguió en Vararida, la existencia de una “...plataforma que había en medio de la casa sobre cuatro palos y a una altura de tres o cuatro hombres, en la que suelen guardar su grano o mahys”.⁶⁸ Así mismo, pudo constatar que el tigre a pesar de su abundancia, no se consideraba alimento, *su carne no se come generalmente por ser hedionda y malsana*.⁶⁹

El cuarto gobernador de la Compañía de los Welser, Felipe von Hutten, natural de Franconia, dejó su testimonio de su desempeño en la administración de “el país de la abundancia” como lo denominaba

⁶³ FEDERMANN, 1557/1958, p. 192.

⁶⁴ FEDERMANN, 1557/1958, p. 198.

⁶⁵ FEDERMANN, 1557/1958, p. 210.

⁶⁶ FEDERMANN, 1557/1958, p. 211.

⁶⁷ FEDERMANN, 1557/1958, p. 212.

⁶⁸ FEDERMANN, 1557/1958, p. 228.

⁶⁹ FEDERMANN, 1557/1958, p. 232.

Hohermuth. Permaneció en la zona centro occidental entre los años 1535-1541, siendo el representante de la Compañía que más tiempo perduró en el nuevo mundo. En sus cartas escritas a familiares y amigos contaba “...sobre los acontecimientos y la situación de la América coetánea” y hacía numerosas referencias a la falta de bastimento, a los encuentros con funcionarios, a las vicisitudes de las jornadas de expedición, los caminos peligrosos, la preocupación por la “terrible necesidad de comida”, la dificultad para el avituallamiento de las tropas y el papel que en ello comenzaba a jugar el maíz,

*Nos queda aun para comer durante un año de cuanto trajimos de España, o sea harina y vino. También podemos, en todo momento, hacernos traer refresco de Santo Domingo, de modo que, si Dios lo quiere, no nos han de faltar bastimentos. Hay en estas tierras asimismo un pan de maíz bueno e sabroso; aunque muchos no lo quieren comer a mí me gusta.*⁷⁰

47

Von Hutten hace una muy detallada descripción sobre Coro, en la cual se refiere a los panes de esta tierra:

*Este de aquí es un país pobre, con un pueblo simple, salvaje y que anda desnudo, pero de una malicia muy artera.*⁷¹

Aquí no se produce ni vino ni pan, ni tampoco existe otra carne que la de venado; destes animales hay en abundancia, aunque no de tan gran tamaño como los de nuestras tierras. Hay asimismo tigres y leopardos e innumerables tipos de pájaros. No existe el dinero, comercian entre ellos con unas cuentas, finas y diminutas como las del rosario (perlas), que modelan de jibión o conchas marinas. Esta es su moneda, e la tienen en gran estima, es también válida entre los cristianos que viven aquí en Coro. Hacen pan de un grano blanco al que llaman maíz; crece éste en mazorcas o espigas, similar al trigo, e lo siegan e siembran de nuevo en su época. Da un pan rico y sustancioso, solo que no lo salan. Tienen además otro tipo de pan al que llaman Casumbey que hacen de una raíz. No tienen aquí invierno, por lo que los

⁷⁰ VON HUTTEN, 2005, p. 122.

⁷¹ VON HUTTEN, 2005, p. 83.

*días son todo el año tan similares que no son ni más cortos ni más largos tan siquiera en una hora.*⁷²

Se refiere crudamente a la amenaza del “hambre sin igual” padecida y a las dificultades para conseguir comida que se aviniese a sus hábitos culturales, llegando incluso a extremos que violentaban sus valores:

*Únicamente Dios y aquellos que lo han sufrido en su carne saben de la necesidad, la miseria, el hambre e la sed, el esfuerzo e los trabajos que los desgraciados cristianos han tenido que padecer en estos tres años. Es asombroso cómo meros cuerpos humanos han podido soportarlo durante tan largo tiempo. Es un horror contar de las sabandijas, como serpientes, sapos, lagartijas o lagartos, yerbas purgantes e raíces, e otras muchas clases de seres vivientes e alimentos imposibles que los tristes cristianos han tenido que comer durante esta expedición (...) Algunos han llegado incluso, contra natura, a ingerir carne humana.*⁷³

48

Pese a todas las contrariedades, “fatigas y enfermedades” y dificultades alimentarias experimentadas, en su carta a Matías Zimmermann en febrero de 1535 sostenía,

*Todavía no me he arrepentido de haber venido; vivimos felices, pues el país no permite tener un ánimo melancólico (los que viven de otra manera) enferman. No crece en esta tierra ni trigo, ni vino, tampoco hay otra carne que no sea salvaje, ciervos, leopardos, tigres e osos, además de toda clase de aves. Nos queda aún para comer durante un año de cuanto trajimos de España, o sea harina y vino. También podemos en todo momento, hacernos traer refresco de Santo Domingo, de modo que si Dios lo quiere, no nos han de faltar bastimentos. Hay en estas tierras asimismo un pan de maíz bueno e sabroso; aunque muchos no lo quieren comer a mí me gusta. El agua es también muy pura y sana, lo que no es poco cuando el vino falta. Así no parésceme este un país insalubre, pues sopla durante todo el año una brisa fresca; a causa del calor sería imposible vivir sin ella. No conocen el invierno solo llueve pero sin frío.*⁷⁴

⁷² VON HUTTEN, 2005, p. 84.

⁷³ VON HUTTEN, 2005, p. 103.

⁷⁴ VON HUTTEN, 2005, p. 122.

Por su parte Juan de Castellanos, polifacético personaje: gramático, soldado, poeta, clérigo y cronista, viajó a las Indias en 1539 y entre 1542 y 1543 vivió en Cubagua y Margarita después de haber pasado por Puerto Rico y Santo Domingo. Participó en expediciones a Tierra Firme, principalmente a Maracapana y según sus biógrafos, probablemente recorrió la zona de los llanos en ruta obligada hacia el Meta y el Dorado y hacia 1544 llegó hasta el Cabo de la Vela. A partir de 1545 se internó en territorio colombiano, asentándose en la ciudad de Tunja en 1562. Al decir de Isaac Pardo, Castellanos no fue la excepción ya que “Los españoles que vinieron a la conquista del Nuevo Mudo fueron gente aventurera, inquieta y extraordinariamente andariega”.⁷⁵ En su obra *Elegías de Varones Ilustres de Indias* además de sus propios recuerdos utiliza como fuentes la primera parte de la obra impresa de González Fernández de Oviedo, los escritos del Adelantado Gonzalo Jiménez de Quesada y las informaciones suministradas por numerosos amigos. Mucho se ha insistido en la importancia del lenguaje que empleó, de la contemplación y descripción del paisaje desde su versificación, de la incorporación de americanismos y términos indígenas. Para Pardo,

49

*Las Elegías.... revelan en su autor un proceso de transformación que lo diferenciaba de lo español tanto cuanto lo identificaba con lo americano (...) el mismo fenómeno se acusa en la mayor parte de los trasplantados con permanencia menos prolongada en ultramar. La gente que escribe desde América manifiesta la manera de ver, sentir y de pensar con claros matices diferenciadores respecto de la visión, los sentimientos o las ideas del europeo que no había cruzado el océano (...) En verdad, los primeros criollos no son los hijos de los conquistadores, sino los conquistadores.*⁷⁶

De su paso por Cubagua queda esta descripción:

*Fue reino de grandísima sustancia,
Y señores en él de gran estado,*

⁷⁵ Juan de CASTELLANOS, p. XXXI.

⁷⁶ Juan de CASTELLANOS, p. LXXIX-XC.

*Fertilidad, hartura y abundancia
De pan, de frutas, carnes y pescado;
Y con ser tan inmensa la distancia,
Paso no se hallaba despoblado,
Potentes pueblos al primer encuentro,
Potentísimos mas la tierra dentro.
La cual muelen en cueros de venados,
En hoyos muy tupidos y pisados.⁷⁷*

En las *Elegías* se encuentran numerosas pinceladas de la que fue nuestra despensa originaria, glosando que en la costa oriental (...) *pescas y cazas son sus alimentos, y raíces y yerbas sus sustentos*,⁷⁸ en relación a las raíces, señala,

50

*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.⁷⁹*

Castellanos presenta el *guapo* (*Maranta arundinacea*), en lengua arawaca Aru-arú “comida de comidas”, rizoma propio de las sabanas llaneras y de la cuenca del Orinoco, también conocido como sagú, o maranta, del cual se extrae la fécula conocida en algunos lugares como arrurruz con la que se hacían panes y mazamorras.

*El guapo, que es comida mas continua,
A un ajo redondo se compara,
De que también la gente peregrina
En sus necesidades se repara;
Ansimismo provee de harina
Otra raíz que llaman caracara,
La cual muelen en cueros de venados
En hoyos muy tupidos y pisados⁸⁰*

⁷⁷ Juan de CASTELLANOS, p. 17.

⁷⁸ Juan de CASTELLANOS, p. 23.

⁷⁹ Juan de CASTELLANOS, p. 227.

⁸⁰ Juan de CASTELLANOS, p. 23.

Menciona tubérculos de *lerén* o *lairén* (*Calathea allonia*) de la familia de las marantáceas, en la zona de los llanos: *una cierta raíz dicha lerene/ cultiva por su mísera labranza*,⁸¹ canta a los árboles frutales, mencionando los mamones y el dato, la fruta de los cardones, *De gustoso sabor y saludable*, la cual les refrescaba las entrañas⁸² y los uveros.⁸³ En lo que se refiere a los alimentos de origen animal, menciona a los animales de cacería (venados, dantas y puercos) y describe con detalle algunos géneros de la “Inmensa suma” del pescado, que además (...) *de ser tan copioso, es sano y en sabor maravilloso*, se detiene en referir la harina que obtenían del pescado seco que les permitía aprovechar su abundancia en algunas épocas del año.

*Hay caribes, cachamas, palometas,
Guabinas, armadillos, peje sano:
Si se secan algunas ceneguetas
Con los calores grandes del verano,
acontece sacar entre las grietas
El indio cuanto quiere y el cristiano,
Hacen harina dél cuando seca,
Sacan mil calabazos de manteca.*⁸⁴

51

Proporciona información sobre los modos de vida, al visitar la comunidad del cacique *Guaramental* observa la existencia de “(...) Generosas despensas y cocinas/ Abundantísimas de sus manjares, Bode-gas de bebidas peregrinas, De maíz y de piñas singulares”⁸⁵ y señala que en la región de los llanos, ante las periódicas inundaciones, sus pobladores viven, en barbacoas “bien compuestas”,

*También cuando las aguas son molestas
Y los campos inundan avenidas,
Viven en barbacoas bien compuestas*

⁸¹ Juan de CASTELLANOS, p.97.

⁸² Juan de CASTELLANOS, p. 187.

⁸³ Juan de CASTELLANOS, p. 237.

⁸⁴ Juan de CASTELLANOS, p. 24.

⁸⁵ Juan de CASTELLANOS, p. 66.

*Encima de los árboles tejidas
Y en mil vasijas, calabazos, cestas
guardan aquellas míseras comidas,
Harinas de raíces y pescados,
Carne de dantas, puercos y venados.⁸⁶*

En Castellanos se encuentra una interesante descripción de la sal que elaboraban los indígenas para sustituir la sal marina de tan difícil consecución lejos de la costa:

*Los tasajos curados con lejía
de coa, cierta planta salitrosa,
porque sal por allí no se tenía,
ni gozan estos de tan buena cosa
También en estos reinos y confines
Hace sal esta gente vil y sucia
de ceniza de palma con orines,
Y en ella hacen todos grande hucía:
Estos son sus adobos mas insines,
Y la gente con ellos anda lucia,
Tiene casi que gusto de sardinas
arenques, pero mal sala cecinas.⁸⁷*

52

3. Las Crónicas de un milanés y un florentino:

Girolamo Benzoni y Galeotto Cey

Como sostiene Lovera, las décadas entre 1540 y 1560 estuvieron marcadas por el ocaso de la dominación de los banqueros alemanes y la reanudación del poblamiento de la provincia por parte de los conquistadores españoles. De esta época datan las obras de Girolamo Benzoni (1541) y Galeotto Cey (1539-1553). El primero, un milanés tentado de probar fortuna en el Nuevo Mundo que recorrió la zona oriental del país y escribió *La Historia del Mundo Nuevo* publicada por vez primera en Venecia en 1565 y posteriormente en 1572. Benzoni salió de Milán en 1541 rumbo a

⁸⁶ Juan de CASTELLANOS, p. 98.

⁸⁷ Juan de CASTELLANOS, p. 98.

Sevilla, de allí se dirigió a la Gran Canaria donde se embarcó en un navío cargado de vino con destino al Caribe, viajando “...casi ocultamente, si no del todo clandestinamente”⁸⁸ hasta llegar a la isla de Cubagua.

La obra de Benzoni, se compone de dos partes, la primera recoge sus experiencias e impresiones personales y la segunda, las informaciones recabadas de otros autores (tales como Gonzalo Fernández de Oviedo, López de Gómara, Pedro Mártir de Anglería y Pedro Cieza de León). Su pretensión era informar a sus paisanos y otros europeos no españoles, “...las cosas de América”, en un texto que comporta un tono casi periodístico, que incluía lo que consideraba digno de informar y comunicar, “(...) Ya lo haya visto con sus propios ojos o lo haya encontrado en las páginas de quien le parezca, por experiencia propia, digno de fe”.⁸⁹

En su texto, que ha sido objeto de críticas y diferentes cuestionamientos, aparecen algunas noticias sustancialmente ciertas, respecto a plantas y animales considerados comestibles por la población nativa. De su desembarco en Cumaná relata: “(...) no encontramos sino pescado asado a fuego lento en parrillas hechas con cañas (Barbacoas) y langostas (probablemente langostas de tierra o saltamontes)”⁹⁰ y al recorrer el Golfo de Paria expresó: “(...) es el más agradable, hermoso y productivo de todos los lugares que he visto en las Indias que visité, pues consta de una amplísima y fértil llanura en la cual siempre se ven flores, aunque no todas de agradable olor, y los árboles en toda época tienen hojas como si fuese primavera, a pesar de que pocos son fructíferos o dan frutos comestibles”.⁹¹ Señala enfáticamente las que consideró algunas prácticas alimentarias usuales en la región, “El alimento principal no solo en este Golfo de Paria, sino también en todas las regiones de las Indias, es el pescado; el vino lo hacen de maíz, que es su trigo; y también de varias

⁸⁸ BENZONI, 1565/1967 notas de Croizat, p. XXII.

⁸⁹ BENZONI, 1565/1967, notas de Croizat, p. LVI.

⁹⁰ BENZONI, 1565/1967, p. 23.

⁹¹ BENZONI, 1565/1967, p. 25.

frutas y raíces. Comen carne humana,⁹² piojos como los monos, arañas, gusanos y otras porquerías”.⁹³

Probablemente tomando como referencia las obras de Pedro Mártir de Anglería o de Oviedo y Valdés, menciona los dos panes ancestrales. Comienza describiendo el maíz, forma de cultivo, mazorcas, las arepas y el paso a paso de su preparación hasta asarlas en el budare, señalando: “La preparación de este pan da mucho trabajo, debido a que debe comerse siempre fresco, puesto que no sirve si tiene tiempo de hecho, ni acabado de hacer; es bueno en un término medio, ni caliente, ni frío”.⁹⁴ De seguidas, describe la yuca y su procesamiento para lograr el cazabe, sobre el cual, no obstante reconocer su utilidad y durabilidad, muestra su opinión personal:

54

*Hacen algunas gruesas y otras delgadas, pero a mí me parece un alimento muy mísero; si se guarda en un lugar seco, dura tres o cuatro años, hay que acompañarlo siempre con algún líquido, porque no pasa fácilmente por la garganta debido a su aspereza. Al comerlo me daba la impresión de tragar tierra; si se acompaña con caldo de carne es algo mejor, pero poco.*⁹⁵

Entre los alimentos básicos menciona dos raíces muy apreciadas por las comunidades de la región costera, *batata* y *aje* [ñame] señalando que (...) *se cocinan entre brasas*⁹⁶ y se refiere a la variedad de frutas que conoció, mencionando a los jobos, plátanos,⁹⁷ guayabas, mameyes, guanábanas y piñas a las cuales consideró “...de excelente aroma y aún

⁹² Según Marisa VANINNI esta afirmación tan categórica fue suavizada en la segunda edición en la cual se añadió: *También se alimentaban de vez en cuando con carne humana*, 1967, p. 27.

⁹³ BENZONI, 1565/1967, p. 27.

⁹⁴ BENZONI, 1565/1967, p. 100.

⁹⁵ BENZONI, 1565/1967, p. 102.

⁹⁶ BENZONI, 1565/1967, p. 102.

⁹⁷ El plátano fue introducido en nuestro territorio hacia la tercera o cuarta década del siglo XVI, así que la referencia que hace BENZONI sobre su existencia en oriente, resulta muy temprana, quizás sea la primera con la que se cuenta.

mejor sabor (...) una de las más sabrosas frutas que hay en el mundo”.⁹⁸ Asimismo se refiere a las diferentes bebidas fermentadas y los “vinos” de miel, frutas y otras raíces, que *no siempre embriagaban*, describiendo con detalle el procedimiento para elaborar las procedentes del maíz:

*Las molenderas muelen maíz suficiente para la cantidad de vino que les han encargado, y luego lo ponen en unas jarras grandes llenas de agua. Las mujeres encargadas de hacer esta bebida, toman un poco de maíz, lo ablandan en una olla, y se lo pasan a otras, que tienen la tarea de masticarlo poco a poco y escupirlo con fuerza, como tosiendo, en una hoja o tazón. Luego lo colocan en la jarra con el resto de la mezcla; de no hacerlo así, este vino o bebida no tendría ninguna fuerza. Por último lo hierven por tres o cuatro horas, lo dejan enfriar y lo cuelan con un paño; sale tan perfecto, que embriaga como si fuese verdadero vino.*⁹⁹

Entre 1539 y 1553 visitó nuestro territorio Galeotto Cey, autor de *Viaje y descripción de las Indias*, obra en la que ofrece una de las más completas descripciones de las especies comestibles, tanto vegetales como animales. Cey, hombre escudriñador, da cuenta del quehacer cotidiano de conquistadores y conquistados, “(...) describiéndolo minuciosamente, además de interesarse con la misma meticulosidad por la naturaleza en que se desenvuelve”.¹⁰⁰ Integrante de una familia florentina burguesa, acaudalada y con figuración política, se había desempeñado en un Banco y en el comercio de mercancías secas. Como consecuencia de sus posturas políticas salió desterrado de su tierra natal y se radicó en España, donde decidió enrolarse para viajar a las Indias siguiendo su interés comercial.

Zarpó rumbo a Santo Domingo en 1539 y en 1544 llegó a las costas venezolanas que ya había visitado fugazmente en ocasión de las pesquerías de perlas en el Cabo de la Vela (1541 y 1543). En 1544 se trasladó a Coro con miras comerciales en una nave fletada por él mismo,

⁹⁸ BENZONI, 1565/1967, p. 104.

⁹⁹ BENZONI, 1565/1967, p. 103.

¹⁰⁰ LOVERA, 1998, p. XX.

donde permaneció durante nueve años. Fue protagonista de eventos muy importantes: cofundador del Tocuyo, participó en incursiones bajo el mando de Juan de Villegas, en dos oportunidades fue a comerciar ganado a Tunja formando parte de las expediciones que abrieron la ruta comercial entre El Tocuyo y esa ciudad colombiana a fin de dar salida al excedente de ganado de la región tocuyana. Su relación de viaje abarca desde 1539 hasta 1553.¹⁰¹

56

La obra de Cey marca un hito en la historia de nuestra alimentación autóctona, no solo por sus prolijas descripciones, ricas en detalles y claridad en las explicaciones, sino por la sensibilidad puesta en cada una de ellas y la frescura de su relación con la fauna y flora americana, por cierto no exenta de gracia y humor. Su interés por los alimentos y las diferentes formas de preparación, así como sus funciones y usos ceremoniales, convierten a su texto en una obra imprescindible. De su texto extraigo la definición que desde su perspectiva, recoge el significado cultural del término “Caribe”:

Caribe es un vocablo indio que significa cualquier cosa fuerte, venenosa, cruel, iracunda, como si dijereis la pimienta o alguna cosa que tuviese esa fuerza, o vinagre muy fuerte, para decirlo diríase en indio tal cosa es “Caribe”, de cuchillo que corte bien, de un hombre extraño, arisco y cruel se diría un hombre Caribe. A los hombres que comen carne humana se les llama “caribes” y no “caníbales”, como dicen acá, pensando que caníbal sea un derivado de can, lo cual es falso y vocablo corrupto de marineros italianos ignorantes que refieren esas y otras tonterías similares.¹⁰²

El texto de Cey constituye un importantísimo boceto de nuestra despensa originaria, los alimentos básicos: yuca y maíz, raíces y tubérculos, granos, consumo de pescado y otras proteínas animales producto de la

¹⁰¹ Véase el estudio preliminar de José Rafael LOVERA en el libro de Cey publicado por la Fundación Banco Venezolano de Crédito a propósito de la Colección V Centenario del Encuentro entre dos Mundos.

¹⁰² CEY, 1560/1995, p. 19.

cacería, y la enorme disponibilidad de frutas. A él pertenecen minuciosas descripciones de la yuca, sus variedades, usos y formas de cultivo; de los instrumentos usados en su transformación como el sebucán, el budare o aripo. Así mismo nos presenta el casabe, los mazatos, chichas y mazamorras, los riesgos de consumir la yuca amarga, las formas de preparación y la versatilidad y durabilidad del casabe.

YUCA es una raíz de la cual se hace pan y bebidas en todas las Indias y se la encuentra de dos clases (...) llámase la una 'caribe' y la otra 'boniata'. Caribe es un vocablo indio que significa cualquier cosa fuerte, venenosa, cruel, iracunda, (...) De esta yuca Caribe hay bastante en esta isla (Santo Domingo) y en todas las otras, pero en Tierra Firme hay poca, y sí mucha de la otra que llaman 'boniata', esto es dulce y no venenosa como caribe (...) quien comiera estas raíces [la yuca amarga] así crudas y sin exprimir el jugo, rápidamente se le hincha la lengua, saliéndole gran mucosidad por la nariz, siente gran estupor en la cabeza, grandísima sed y fuego en el estómago, con un hinchamiento cruel.¹⁰³

Esta es una raíz gruesa como el brazo o como la pierna, más o menos, según la bondad de la tierra; yo he visto algunas como el muslo de un hombre, de largo como medio brazo. La Caribe es ordinariamente más gruesa que la boniata, echa ciertas ramas nudosas de color grisáceo, del alto de un hombre, más o menos según el país, de modo que se pueden cortar entre los arbustos; echa ciertas hojas largas y delgadas, muy verdes, y sus ramas se parten fácilmente. Plántanla del siguiente modo: cogen de las ramas que son poco gruesas, como el dedo pulgar o más, y hacen con ellas ciertos bastoncillos de medio brazo de largo y los quiebran con las manos y no con cuchillo, y han labrado antes la tierra como nosotros removemos con la azada, lo cual hacen ellos con unos leños como estacas [coa o chicura], hincándolos en tierra como nosotros hacemos con la pala y con estas levantan la tierra revolviéndola de abajo a arriba. De esta manera hacían y hacen hoy, tanto cristianos como indios, ciertos montoncitos de tierra de un brazo de alto y de aproximadamente 4 ó 5 de circunferencia, no muy distantes el uno del otro, que justamente

¹⁰³ CEY, 1560/1995, p. 19.

un hombre pueda pasar, haciéndolos de forma piramidal; después en cada montículo clavaban 10 o 12 de aquellos bastoncillos, más o menos según la extensión de la tierra, los cuales se arraigan, y de las raíces salen aquellas barbas con una corteza marrón rojiza, muy delgada y por dentro blanca como la leche, con bastante jugo, y en 22 meses están perfectas para hacer pan, aunque la boniata no tarda tanto, y cuando quieren hacer pan, la arrancan y lo hacen del modo que sigue.¹⁰⁴

PAN DE YUCA LLAMADO CAZZAVE (CASABE): Primero cosechan estas raíces, después con una caña o leño como cuchillo, le quitan la concha marrón y quien comiera estas raíces así crudas y sin exprimir el jugo, rápidamente se le hincha la lengua, saliéndole gran mucosidad por la nariz, siente gran estupor en la cabeza, grandísima sed y fuego en el estómago, con un hinchamiento cruel. Usamos como remedio para quien cae en ello, lo que sucede en Tierra Firme cuando se va a descubrir donde esta yuca Caribe es rara y hay la costumbre de comer cruda la boniata, y llegándose a donde está sembrada con hambre, algunos ávidos, en estos casos a menudo sin la menor consideración, la engullen; úsase, en estos casos por remedio, darles a beber aceite, si no salmuera y cosas que provoquen náuseas, pero si se ha comido en gran cantidad, no hay remedio, pues la hinchazón es tanta que revientan. De la otra clase se come cruda o cocida en la brasa o hervida, sin que haga mal. Y para volver al modo de hacer pan, después de pelada la rallan, con una piedra áspera o corteza de árbol, o rallador hecho a propósito, de modo que queda como raspadura de colleja y cuando hacen esto los indios dicen que hacen “guarecuiten”. Después toman esa ralladura y la ponen en una cesta de cañas plegadas, largas y delgadas como veréis dibujado al margen y, a tales recipientes llaman sebucán (Zebucann). Después cuelgan un extremo en alto y en el otro colocan un peso que lo estira y distendiéndose se estrecha de manera que le sirve de exprimidera para savar aquel jugo que es la propia humedad venenosa, y que si la bebiesen tanto hombres, pájaros, pollos, puercos, como otros animales, morirían sin remedio. Una vez exprimida la ralladura, la sacan de estos recipientes o sebucanes, que queda como aserrín, y sobre fuego tienen torteras de tierra, grandes como una rodela, que Indias llamas “aripos” o “burenes” [budares], donde ponen

¹⁰⁴ CEY, 1560/1995, p. 19.

esta raspadura del alto de un dedo, más o menos, según el grosor que quieren darle. Si es para navegar o guardar, o para los esclavos y su familia la hacen gruesa y dura, pero si es para comer inmediatamente, o para cristianos, es más delgada y tierna; el hacerla más tierna o más dura, depende de afincar, más o menos, la mano sobre la torta y al estar cocida de un lado la voltean del otro, después la ponen a sacar al sol un día, dos o tres, según la necesidad, que parece un montón de aserrín pegado y esto hacen para navegar y guardar, y es tan duro que no se puede picar sino con los dientes.

Hecho este casabe, o pan, lo guardan en lugares secos y altos, porque la humedad lo acaba y mojándose se deshace, despedazándose todo sin remedio de volverlo a secar o rehacer, y estos se llaman casabes hechos de yuca, y una torta de él se llama “barina”. Dura así hecho 5 o 6 meses y un año guardándolo como se ha dicho antes. Es un pan que no es bueno comer sin tener agua o un líquido para beber, porque es cosa áspera, da sed y hace nudo en la garganta, y en un principio acaeció a algunos ahogarse, por comerlo muy ávidamente. Tiene buen sabor y aroma y si se le siente un tufillo a moho, es el olor de dicho tubérculo. Lo hacen delgado, como obleas, para los cristiano (...) Todos estos panes, delgados y gruesos, son de poca sustancia y pronto bajan al estómago, tanto más cuando se comen solos y sin carne o pescado, no otros alimentos, que con ellos acompañan y deleitan el gusto, y a mí me gustaban mucho.¹⁰⁵

MASATO: En Tierra Firme los indios hacen de él un brebaje que llaman “masato”: toman de esa yuca y la machacan hasta hacerla pasta, masticándola un poco con la boca, y la ponen en unos cántaros donde la guardan hasta que fermente, y mientras más la guardan tanto más fuerte se hace y tanto mejor. Después cuando se vuelve avinagrada, queriendo beberla toman un puñado deshaciéndola con la mano en una escudilla con agua, hasta que se pueda beber y les sirve de bebida y comida, y éste es el principal de sus mantenimientos. Es como una treballa y embriaga como el vino; y la yuca que llaman caribe es mejor para esto y para el pan, que la boniata o dulce; yo no la bebí nunca, pero muchos cristianos lo hacen.¹⁰⁶

¹⁰⁵ CEY, 1560/1995, pp. 20-21.

¹⁰⁶ CEY 1560/1995, p. 22.

En lo que se refiere al maíz o “grano de Indias” aclara que por considerarlo más conocido, se concentraría en la forma de plantarlo, germinación, utilización de la coa, descripción de la mazorca y el grano, conservación, variedades, forma de preparación y los instrumentos para su transformación (piedra de moler, budare)

DEL MAÍZ O GRANO DE INDIAS: Es muy duro y tarde de 6 a 8 meses para dar fruto, hasta que lo da (...) Que cosa sea este grano o maíz, es ya tan conocido que me parece perder el tiempo hablar de él, solo diré lo que es, y primero como lo siembran, que es labrando la tierra, una vez o dos, con aquellas estacas puntiagudas que los indios llaman “coa”, y los cristianos lo hacen arando con bueyes, o roturando con la azada; pero si hay bosques o cañizo, la primera vez basta cortarlos y sembrar sin labrar, por otra parte, si no llueve, riegan la tierra con canales sacados de los ríos, que en esto son grandísimos maestros los indios, por los que he visto en Tierra Firme, que conducen el agua así por los montes como por los llanos. Cuando llega el momento de sembrar toman de estos granos y los ponen en remojo una noche, luego escurren el agua y los dejan estar así hasta que comienzan a germinar, después, con las estacas, hacen de un golpe un hoyo en la tierra, del hondo de un palmo y arrojan dentro de 3 a 4 de dichos granos, y así van sembrando la tierra; haciendo separación de hoyo a hoyo de 3 o 4 Brazas; luego entre 8 y 10 días que ha nacido fuera de la tierra lo van realineando y si no llueve de 15 en 15 o de 20 en 20 días, más o menos según la necesidad, riegan la tierra; y así, naciendo la yerba, lo escarban, crece alto y echa tantas hojas que no se puede caminar entre las filas y no es bueno sembrarlo muy junto, como he visto en algunos lugares, porque se ahoga y no da fruto.

...EL GRANO DE ELLAS (de las mazorcas) es como garbanzo, pero apretado, más grueso y más menudo, según la clase, de muchos colores; blanco, amarillo, rojo, gris, negro pajizo y alguno matizado. Cuando lo recogen toman las espigas quitándoles aquella envoltura y las hilachas de encima, poniéndolas al sol dos o tres días hasta que están bien secas, después las ponen en sus casas sobre un tramado de cañas, donde reciben el humo, que así se conserva mejor que desgranado, porque de 6 meses en adelante se frunce y desgasta, haciéndose polvo, y no hay

maíz que dure un año. Como he dicho, en Tierra Firme hay más variedades, y del más tierno, que lo llaman “cariaco”, y muy agradable para pan, pero el fruto es escaso; da las espigas pequeñas, y se da en 3 meses y algunos en 40 días, pero el otro, para los caballos y los puercos y para durar es mejor. Se come este grano de todas las formas; cuando está fresco en leche, cocidas las mazorcas o asadas bajo las brasas, y aún crudo, que es muy sabroso, pero genera mucha sangre, alguna fiebre picazón y furúnculos.

PARA HACER PAN, si es del duro de Yucatán, lo ponen en remojo de un día para otro y lo muelen en ciertas piedras, hechas como se ve en el margen, un poco curvas, dándole encima con otra piedra, que se tiene en las dos manos, moliendo como hacen los pintores los colores; pónese una india en cuclillas o arrodillada, por un costado de la piedra, poniéndole encima en su lado cóncavo un puñado del grano y un poco de agua y con la piedra a dos manos lo va moliendo, hasta que lo hace masa, después hacen unas panelitas como pastillas de jabón y las envuelven en hojas del mismo maíz o de caña y poniéndolas a cocer en una vasija grande de tierra, donde caben muchas, dándole a cada indio una o dos y algunas veces las guardan tanto que se vuelven ácidas y corrompidas y entonces dicen que están buenas y a menudo dejan agriar o endurecer la masa un día o dos, y a esta clase de pan llaman “hallaca”.¹⁰⁷

61

Cey describe dos formas de elaborar las arepas, la primera cocinando el maíz, amasándolo y asándolo:

Hacen otro suerte de pan a modo de tortillas, de un dedo de grueso redondas y grandes como un plato a la francesa, o poco más o menos, y las ponen a cocer en una tortera sobre el fuego, untándola con grasa para que no se peguen, volteándolas hasta que estén cocidas por ambos lados y a esta clase llaman “arepas”.¹⁰⁸

La otra, con la utilización de arena o cenizas en el momento de separar el grano de la cáscara,

¹⁰⁷ CEY, 1560/1995, p. 23.

¹⁰⁸ CEY, 1560/1995, p. 23.

El pan de dicho grano, o maíz, que nosotros los cristianos hacíamos allá era muy bueno, sobre todo cuando parábamos en los pueblos, primero las indias ponían en remojo un poco de dicho grano, después lo ponían, mezclándolo con arena, en una de aquellas piedras para molerlo y con las manos lo estrujaban en ellas hasta que lograban quitarle la concha y dicen, cuando hacen esto, que hacen “orooro”, de modo que después al molerlo no produce afrecho. Luego, con los dientes, le quitan esa punta de donde sale el tallo, conque está el grano pegado a la mazorca, después lo ponen a secar y cuando es hora de comer se ponen a molerlo como el otro. Hecha la masa, le dan en agua un hervor, después tornan a molerla un poco y hacen pan de diversas clases, en la tortera puesta sobre el fuego, apoyada en tres piedras en lugar de trébedes. Allí hacen esas tortillas que llaman arepas, o hacen pan cocido bajo las brasas, o en el horno, como desee el patrón. De cualquier manera es necesario comerlo caliente, porque enfriándose se vuelve tan duro que no se puede comer y de aquí viene que pocos tienen buenos dientes, por comer pan caliente y tomar agua fría. Ese pan que fresco o duro no se ablanda, ni crece, porque no usan fermento; es pesado en el estómago y en la digestión y una india hacen mejor pan que otra, según la mano, y hay muchos que tienen una india para hacer pan solo para dos o tres cristianos.¹⁰⁹

También del maíz se obtenían las bebidas importantes con fines alimentarios, sociales, ceremoniales y celebratorios,

De este grano hacen los indios además una bebida, del mismo modo que la de raíz de yuca, y de otra forma asan el maíz sobre una tortera, después lo muelen un poco y lo ponen a cocer con agua, y un poco de pan, del de las hallacas, masticado, y luego de ben hervido lo ponen en ciertas vasijas a reposar, y al cabo de dos o tres días está listo para beber: lo que sale primero, claro, lo llaman algunos “carato” otros “pichipuro” y otros “chicha”, a lo que resta que es como agridulce llaman “masato”.¹¹⁰

Dentro de los alimentos básicos de las comunidades, Cey describe raíces y tubérculos, como la batata, ñame y el mapuey, todos alimentos

¹⁰⁹ Cey, 1560/1995, p. 24.

¹¹⁰ Cey, 1560/1995, p. 22.

que crecen bajo tierra y constituían una novedad para la mirada europea por su sabor, colores y forma de plantarlos: de la *batata*, señala que (...) *es una raíz dulce y buena para comer* (...) que se encuentra expandida por muchos lugares de Tierra Firme, “(...) Después de asadas en el horno o la brasa, son como cera, tiernas, destilando una miel azucarada, con olor almizclado al comerlas. Si se cuecen en agua pierden su sabor y virtud, llenándose de humedad; parecen tener algo de castaña”.¹¹¹

Los llamados *ages* [ñames], de una cáscara sutil parduzca, se siembran “...haciendo montones de tierra como la yuca, metiendo en ellos pedazos de esa raíz, de donde nace una hierba como campanilla pero más gruesa y larga, de hojas verdes como los de la clemátide (...) y están buenos para la cosecha en 4 o 5 meses, son ventosísimos y no de mucho nutrimento”.¹¹² El *mapuey*, que se encuentra en los cañizales de los ríos, “Esta raíz, cocida, es buena para comer, aunque es muy seca y no tiene ni el sabor ni el olor de la batata. Se detiene poco en el estómago y mueve el cuerpo”.¹¹³ Otras variedades de raíces son las *papas* (que los cristianos llamaban Turmas), alimento de tierras frías y de montañas, “(...) se producen bajo tierra, son bolas de color marrón. La concha es muy delgada, y por dentro son muy amarillas, blancas o rojizas. Es alimento seco y suave, se come cocido o asado como la castaña. Amarga un poco y es ventoso, pero nutre bastante”¹¹⁴ y una “raíz como gladiolo” [*Guapo*] que siembran en tierras calientes en llanos y montañas, de hechura como los cebollones, *buenas para comer*, aun cuando él las consideraba *muy acuosas y de poco nutrimento*.¹¹⁵ Esta variedad de tubérculos se complementaba con los granos de variadas formas y colores, muy apreciados por los indígenas, refiriéndose especialmente a las caraotas,

¹¹¹ CEY, 1560/1995, p. 25.

¹¹² CEY, 1560/1995, p. 20.

¹¹³ CEY, 1560/1995, p. 20.

¹¹⁴ CEY, 1560/1995, p.142.

¹¹⁵ CEY, 1560/1995, p. 138.

...es una semilla que siembran los indios en las montañas frías o calientes. Le nacen las hierbas como guisantes, trepando por los troncos, o por las cañas del maíz, y dan unas vainas como el guisante, un poco más alargadas y anchas. Las hay de varias clases: como habas pequeñas, algunas redondeadas y otras más grandes un poco aplanadas. Son de diversos colores y también grises, blancas y rojas. Es comida pesada de digerir, y amarga, hinchan mucho y son ventosísimas. He visto personas comerlas con tanta avidez, por hambre, que luego casi revientan.¹¹⁶

Cey menciona el ají, en sus dos variedades picante y dulce:

De la pimienta que aquí llaman india, por ser cosa tan común, no me extenderé en decir mucho. Llámánla los indios ‘asci’, pronunciando largo; la planta crece, lo más como una retama y lo hay da varias clases: pequeño, grande y mediano; largo, redondo, del rojo, verde amarillo, aunque todos cuando maduros, los más son rojos y de tal agudeza de sabor que tocándolo, por poco que sea, hay que lavarse bien las manos, antes de tocarse los ojos, la boca o el miembro. Tanto a las mujeres, como a los hombres les han acaecido extrañas cosas, porque pica y escuece rabiosamente y cuánto más se lava y se remoja la parte, más se inflama y de estas cosas he tenido experiencias agradables y penosas. Conserva su potencia así seco como verde, y lo llaman los indios ají Caribe, a diferencia de otro que no es tan fuerte y se come con el pan. Es bueno todo si se come con medida, pero el Caribe pica comiéndolo, tanto la boca de arriba como la de abajo y a quien lo toca hace gran daño. Acostumbran prepararlo mezclándolo con sal y guardarlo así para que pierda algo de ese fuego. Cocido con pescado y carne, con moderación, es bueno, pero sin regla causa infinitos males, con el pescado parece que se aviene mejor que con la carne; indios e indias lo comen mucho. Por necesidad lo usamos deshecho o picado en un plato con agua y sal, agregándole un poco de pan o granos de maíz asado y se pasan muchos días de vida con tal condimento.¹¹⁷

Otra mención al ají, como “pimienta de las indias”, la hace Cey en referencia al consumo del Bijao, una hoja que nace en los llanos de tierras

¹¹⁶ CEY, 1560/1995, p. 141.

¹¹⁷ CEY, 1560/1995, p.46.

calientes: “En tiempos de penuria se cuece con un poco de sal y ají, es decir pimienta de las Indias, y se come. Es cosa sin olor ni sabor, y se come también verde, llamánse titiaras”.¹¹⁸ También se refiere al maní, una siembra que encontró en los llanos de tierras cálidas,

*...que nace de una hierba como garbanzo, con unas vainillas un poco más largas, pero no más gruesas, en donde se forman ciertas semillas, en color y sabor como piñones, con un poco de concha marrón, por dentro blancas. Tienen en su sabor y forma mucha similitud con la avellana y comiendo mucho da dolores de cabeza.*¹¹⁹

En lo que se refiere a los alimentos de procedencia animal, rubro en el que parecieran evidenciarse más los gustos y negaciones tanto en indígenas como en “cristianos”, visibilizándose alimentos preferidos y evitados, así como los excluidos del código alimentario. Entre los alimentos más consumidos de procedencia animal, menciona Cey a los *curíes* (parecidos a unos conejos que para él no eran un buen alimento); los cochinos de monte o *báquiras*, la *danta* también llamada la “gran bestia”, los *auries* o perros originarios y una larga descripción del *cachicamo* al cual califica como... *el más bello animal que haya visto en las Indias.*¹²⁰

*En Tierra Firme los hay grandes y pequeños, también llamados ‘curies’ y algunos paracuaguares, en cuanto a mí les tenía asco y jamás los comí sino por necesidad;*¹²¹
*cochino de monte, puercos del lugar, en las tierras cálidas;*¹²²
*báquiros o báquiras, se comen asados o cocidos y salados, que frescos no son muy buenos;*¹²³
*osos hormigueros hay muchos, diferentes de los nuestros, ...los comíamos, aunque su carne sea blanda, pero asados o salados y después cocidos no resulta tan mala;*¹²⁴

¹¹⁸ CEY, 1560/1995, p. 139.

¹¹⁹ CEY, 1560/1995, p. 138.

¹²⁰ CEY, 1560/1995, p. 171.

¹²¹ CEY, 1560/1995, p. 21.

¹²² CEY, 1560/1995, p. 143.

¹²³ CEY, 1560/1995, p. 143.

¹²⁴ CEY, 1560/1995, p. 145.

*danta...es buena para comer como carne de vaca y su piel es buena para hacer rodela;*¹²⁵

*auries o perros originarios, no muy grandes, peludos como un misionero, manchados de blanco y negro, feos de cabeza y de hocico agudo. No ladran, solo gruñen un poco. Son buenos para comer, y llámanlos los indios y también los nuestros, auries;*¹²⁶

*cachicamo...es un animal que nace en las tierras cálidas, sobre todo en los llanos en gran cantidad, los cristianos lo llaman armado por estar todo cubierto de escamas a modo de coraza (...) No hace mal alguno, es muy bueno para comer y se come como pescado los días de ayuno.*¹²⁷

66

En materia de peces es enfático al decir, “Yo no creo que haya en el mundo, país más abundante de peces tan buenos como éste y no recuerdo poder contar de otras clases que las dichas”. De los peces del mar describe al pez espada; de ríos al bagre, corocoros o bocachicos, caribes y rayas, a todos los cuales califica como “buenos para comer”.¹²⁸ Pondera la enorme cantidad de peces existentes en los ríos llaneros, *Mucho pescado en los ríos llaneros que saltan y agitan cuando se seca el agua* y en materia de otros animales acuáticos se refiere a los caimanes, las babas y al chigüire al cual denomina “puerco acuático”. Dada la abundancia de pescado en los ríos llaneros, menciona la pesquería y cómo los conservan “secándolos” en barbacoa o parrillas de madera, en previsión del invierno:

*Son todos los ríos charcas y lagos, copiosísimos de muchas clases de peces, buenos para comer, donde en invierno, por la mucha agua, no se puede pescar, y en verano basta un triste indio para traer peces para 20 personas, que quien no lo ve no puede imaginar la abundancia que tienen de ellos. Mátanlos con las flechas, anzuelos, con redes y algunas veces, que permanecen en medio, en lo seco, con cestas y canastos los recogen y los carga.*¹²⁹

¹²⁵ CEY, 1560/1995, p. 146.

¹²⁶ CEY, 1560/1995, p. 148.

¹²⁷ CEY, 1560/1995, p. 149.

¹²⁸ CEY, 1560/1995, p. 143.

¹²⁹ CEY, 1560/1995, p. 77.

En verano asan muchísimos pescados y carne, como provisión para el invierno, en tanta cantidad que no la podría expresar. Asan dicha carne y pescados haciendo, como decir, parrillas de madera, pero estables y fijas y altas que no se queman fácilmente. Encima extienden la carne y el pescado en trozos, debajo le prenden un fuego lento, no cuidan de abrir los peces ni de desollar la carne, sino cuando quieren servirse de la piel, aunque hieda y se agusane no se preocupan, cuando está bien enjuta y seca al fuego y al sol, la guardan y cuando la quieren comer, la cuecen con la pimienta de ellos. Llamam a estas parrillas barbacoas.¹³⁰

Me acostumbré a la pesquería que he encontrado más de diez mil peces, pequeños y grandes, para asar y así asábamos nosotros la carne o peces que quisiéramos guardar algunos días, reponiéndola cada día en la parrilla. Aquellos que pintan a los indios asando la carne en los asadores, no saben cómo lo hacen, pues la asan como yo he dicho, y además se come la carne asada en este modo, fresca y muy sabrosa, pero parecen trozos o cuartos de ahorcados quemados al fuego y al humo. Los indios de la las montañas bajan cada verano a los llanos, a la caza y la pesquería, aunque los indios caribes les hacen gran daño.¹³¹

67

En lo que se refiere los animales desconocidos para los europeos y de gran aprecio en estas tierras, se refiere a la *iguana* cuya carne y huevos eran especialmente apetecidos por los indígenas de diferentes etnias y localización,

(...) sobre todo en los ríos y charcos, se encuentra una animal que está en tierra y en agua, llámase 'iguana' y hay de las pequeñas y de las grandes; las pequeñas son verdes, las grandes son marrones (...) ponen los huevos y los meten en la arena como la tortuga y son buenos de comer, tanto los huevos como la carne, que parece que fuera de conejo pero algo blanda, y pasa por pescado.¹³²

¹³⁰ CEY, 1560/1995, p. 78.

¹³¹ CEY, 1560/1995, p. 79.

¹³² CEY, 1560/1995, p. 32/33.

Cey da cuenta también de cómo ante el hambre y la escasez de productos alimentarios conocidos, los españoles debieron aprovechar el trasplante del ganado vacuno y de las aves de corral, refiriendo que en los llanos cercanos a Quíbor: “Las vacas parían y dieron leche, aprendieron los españoles a hacer queso, requesón, natilla y cuajada, lo cuajábamos con cuajo de ciervo pequeño y de corderillo. Igualmente comenzamos a criar gallinas y a coger sus huevos”.¹³³

68 En su obra muestra la importancia que tenía para las comunidades originarias el empleo de la sal, de tal manera que ante la imposibilidad de conseguir sal marina, de la que se beneficiaban especialmente los grupos cercanos a la costa, ésta se convertía en una importante pieza de intercambio o trueque con otras comunidades (...) *los jirajaras comerciaban maíz, yuca y batata con los del llano a cambio de carne, sal y pescado*.¹³⁴ Cuando ello no era posible, la elaboraban a partir de otras materias vegetales o minerales. En el caso de los indígenas de Quíbor,

*Los indios la fabrican muy artificial, en aquellos llanos que distan de aquí 5 leguas que llaman llanos de Quíbor, y la hacen de una tierra superficial, salitrosa, cociéndola y colocándola con agua, hasta que se cuaja, en ciertas vasijas, poniéndolas sobre tres piedras en lugar de trébedes, dándole fuego por debajo; la cuelean con agua de lluvia en aquella tierra, después la cuecen, poniéndole un poco de aquella tierra hecha polvo y hacen así ciertos panes de la suerte (...) son del color de la tierra, veteados de blanco y negro, duros como piedras y lo hacen pequeños y grandes y los venden, a cambio de maíz, a indios y cristianos. Es sal que amarga un poco, fea a la vista, pero para salar cualquier clase de carne es perfecta, y salándola bien la deja roja carmesí.*¹³⁵

La forma de consumir la sal tenía sus peculiaridades:

¹³³ CEY, 1560/1995, p. 62.

¹³⁴ CEY, 1560/1995, p.57.

¹³⁵ CEY, 1560/1995, p. 61.

*Cuando los indios comen hierbas, o carne, o pescado cocido, no los salan a medio cocer, como nosotros sino que cuando quieren comerlo, ponen en la vasija o plato donde comen, un pedazo en remojo y con esa agua y a cada bocado lo lamen o chupan, sacándole así el sabor, después lo envuelven en una hoja y lo guardan para otra vez. Estos indios que hacen la sal no siembran, pues solo atienden a eso y a sacar cáñamo de aquella cocuiza y hacer hilo de aquellas sedas, o hamacas en las que duermen, y lo venden a los indios y a los cristianos por maíz, y siempre tienen gran cantidad.*¹³⁶

Los indígenas de los llanos contaban con otra forma de elaborarla... *la hacen artificial, de cenizas de palma y orina, amarguísima y deplorable.* En poblados ubicados en la cercanía de Colombia, la obtenían del agua de un riachuelo y la intercambiaban por maíz, algodón hilado o por hilar y por oro,

69

*(...) [Llegamos] al pie de la montaña altísima, a ciertas poblaciones de indios que llaman Pueblos de la Sal, porque la hacen en gran cantidad del agua de un riachuelo, que cociéndola sale una sal blanquísima y buena, y elaborar con ella unos panes grandes (...) que uno solo con fatiga lo lleva un indio. En el verano, cuando no llueve, por el calor del sol se forman, a lo largo de la ribera del río unos bellos trozos.*¹³⁷

Si en algo es generosa la naturaleza tropical es en la variedad y calidad de las frutas que ofrece y que integran nuestra despensa originaria. El florentino se deleita con sus formas, sabores, olores y colores, menciona en su obra todas las que pudo probar y apreciar, como el *aguacate*, del cual dice que su *tierna carnosidad parece mantequilla*, el ciruelo hoy conocido como “ciruela de huesito”, las *vides*, el *paují*, el *guanábano*, *caimito*, *guama*, *papayo*, *pitahaya*, *tuna*, *guayabo*, *hicaco*, *mamey*, *mamón*, *maní*. Y un sinfín de frutas silvestres como *Mayas*, *Bariniza*, *Curibijure*, *Curubisciure*, *Curjukul*.¹³⁸

¹³⁶ CEY, 1560/1995, p. 62.

¹³⁷ CEY, 1560/1995, p. 88.

¹³⁸ CEY, 1560/1995, p. 139.

Aguacate. Algunos indios lo llaman 'cura'. Crece alto y grueso como un almendro, largo de tallo, no mucha cantidad de ramaje, la hoja un tanto similar a la del nogal, la madera suya es muy frágil y tierna, huele un poco a pino, verde y seca arde muy bien; su corteza es áspera y no muy gruesa, da su fruto como veréis al margen. Cubrelo una concha verde, aunque al madurar amarillea, es tierna y no muy gruesa. Crece dicho fruto no más que un puño, quítasele la concha fácilmente, quedando debajo una carnosidad entre el verde y el amarillo, mucho más tierna que dura, por su morbidez parece mantequilla. Tiene un poco de agrete mezclado con dulce, y se come mucho, dicen que provoca los placeres venéreos. Da muchos frutos, y a quien no los acostumbra al principio no les satisface mucho.¹³⁹

Ciruelo. Un árbol hay que nosotros llamamos ciruelo, alto como un almendro ordinario, así la hoja. Da ciertos frutos como ciruelas amarillas y cuando maduros, rojos; son algo achatados y casi todo semilla, la carnosidad muy seca y poca, con un cierto agrete; y no hay muchos pues lo siembran a mano así como el aguacate, que no se encuentra sino cerca de los pueblos y tierras labradas. Solo en ciertas montañas cercanas a nuestro pueblo del Tocuyo he visto unos árboles también ellos sembrados a mano, en lugares labrados y habitados, muy similares a la nuez en madera, hojas y copiosidad de ramas, pero no tan altos, y son de gran sombra. Dan el fruto también por fuera semejante a la nuez en verdor y grosor, pero la nuez de adentro es más similar a la avellana y da dolor de cabeza a quien la come mucho, aunque son más malignas verdes que secas.

El guanábano es un árbol que nace también en los bosques de tierras cálidas, crece grande y grueso, con muchas ramas como una encina, la corteza gruesa y áspera, la hoja larga y ancha, y dan unas frutas muy gruesas como las más gordas piñas, y como a cabeza de un hombre, la concha de ellas es gruesa y áspera, con marcas a modo de gajos de piñas y con ciertas pequeñas espinas sobre los gajos. Son verdes antes de madurar y maduras un poco amarillas por fuera, por dentro plenas de una carnosidad blanca amarillenta muy suave acuosa y agridulce, con ciertos granillos largos y chatos, de la forma de la semilla de la calabaza, más largos y gruesos, de color parduzco. Se come lo

¹³⁹ CEY, 1560/1995, p. 132.

*de adentro de la fruta y se bota la concha, aunque todo sea muy tierno. Es dura de digerir, mueve el cuerpo y no es muy sana, pues genera calor y fiebre. Produce muchos frutos y su madera es muy blanda.*¹⁴⁰

*El papayo es un árbol que nace silvestre en las tierras cálidas y frías, bastante alto, las hojas como de la higuera, pero más divididas, de modo que cada división parece una hoja. Tiene el tronco o tallo del color y suavidad del higo, con pocas ramas, todas en la cima del tallo. Da sus frutos como las palmeras, en el nacimiento de las ramas. Son gruesos y un tanto alargados, como un melón, con las tajadas marcadas verdísimas; maduras amarillean un poco. En las tierras cálidas es cosa muy mala y malsana de comer, pero en las frías muy buena. Por dentro el fruto es amarillo, hecho como el melón, aunque más vacío donde tiene las semillas, que son negras y redondas, en poca cantidad.*¹⁴¹

*El caimito nace en tierras cálidas y frías, es muy alto y parecido al laurel, y por fruto produce ciertas bayas o bolas como aquel, que maduras son entre negras y azules, buenas para comer y con algunas semillas.*¹⁴²

*Hay ciertas clases de vides en las comarcas cálidas, en lugares selváticos, por las riberas de los ríos. Más bien se pueden llamar árboles, con hojas muy pequeñas, dan ciertos racimos pequeños de uvas pequeñitas como la labrusca, pero toda semilla, más amargas que agrias, negra cuando maduras, y hay pocas. Puede decirse que quieren parecer uvas.*¹⁴³

*El paují es un árbol que nace silvestre en las tierras calientes, cerca de los ríos (...) da un fruto como una serba, redondo y chato, cuando maduro de color perfectísimamente amarillo.*¹⁴⁴

A la crónica de Cey le debemos la primera noticia respecto a la existencia de cacao silvestre en nuestro territorio, señalando que es un árbol,

¹⁴⁰ CEY, 1560/1995, p. 134.

¹⁴¹ CEY, 1560/1995, p. 141.

¹⁴² CEY, 1560/1995, p.141.

¹⁴³ CEY, 1560/1995, p. 134.

¹⁴⁴ CEY, 1560/1995, p. 134.

*...que nace silvestre en los bosques; crece muy alto y la corteza sutil y pulida con pocas ramas, y bajo ellas, en el tronco del tallo, echa su fruto, que son ciertas vainas largas como de un palmo, entre verdes y blancas, de grosor como el de un buen pepino. Dentro tienen ciertos ramillos como garbanzos, pero chatos. La concha de dicha vaina es del grosor de un dedo o más. Cómense dichas semillas, que son un poco amargas, pero de resto buenas y sanas, y dicen que ayudan contra cualquier veneno.*¹⁴⁵

En los hábitos alimentarios y en la organización de la vida de las comunidades indígenas asentadas en la zona nororiental del país y en la cuenca del Orinoco, es claramente importante el aprovechamiento de las palmáceas, familia ampliamente difundida, al extremo de provocar en Cey esta declaración,

72

*Si quisiese, o supiese, o pudiese contar las especies de las palmas de estas Indias y los frutos de ellas, haría un bosque, pero se necesitaría estar en el lugar y ser buen pintos, pero yo no lo soy como habéis visto. Las palmas tenían múltiples usos, tanto en la elaboración de fibras para tejidos y cestería, en la construcción de las viviendas, pero también se aprovechaban sus tallos, para comerlos o extraer fécula para hacer panes, y sus frutos, aunque Cey comentara que en algunos casos fueran (...) agrios y malos. Señaló la abundante existencia de moriches y de la llamada palmito [palmiche, *Euterpe acuminata*], que aún cuando no da frutos, (...) no deja de ser comestible en caso de necesidad. Se corta, con dificultad y peligro, porque es durísima de cortar y se están 2 o 3 horas para derribarla en tierra; después hay que abrirla, hasta llegar adentro para sacar el cogollo que llaman palmito, que son como ramas tiernas y amarillas, y se come crudo o cocido. Causa flujo de cuerpo y es muy colérica, pero me ha tocado sustentarme dos y tres días solo de esto.*¹⁴⁶

En su relato aporta dos datos curiosos para la comprensión de la dinámica de estas expediciones e intercambios del relacionamiento inicial, por una parte, su indumentaria en la expedición y los bastimentos necesarios para sobrevivir en ella:

¹⁴⁵ CEY, 1560/1995, p. 133.

¹⁴⁶ CEY, 1560/1995, p. 115.

*Iba vestido de cáñamo, zapatos de cuerdas como todos los otros aunque en la carga llevaba mis camisas y mis vestidos. Se necesitaba llevar consigo todas las cosas necesarias; una piedra para moler, un caldero, un par de platos de estaño, hierro y clavos para caballos, frenos, espadas, lanza, cuchillos para cortar, hachas, perros de caza, un par de vacas y 6 bestias de carga con aquel grano, una carga de sal, un poco de jabón, un poco de aceite, alumbre, azufre, solimán, verdillo, goma, pez y otras cosas para medicinas contra plagas y heridas...*¹⁴⁷

Por la otra, las rutinas alimentarias a lo largo de una jornada de expedición:

*Se acostumbra comer por la mañana temprano. Una india hace unas gachas, con agua, que ellos llaman cara con un poco de miel arriba, cuando se tiene; si no leche, quien la tenga, y se comía de esto un poco, y hasta la tarde, que se acampaba, no se comía nada más a menos que por suerte se encontrara alguna fruta. Después, al atardecer, se hacía pan, y si había alguna cosa, se comía.*¹⁴⁸

*En tanto que las indias muelen y hacen pan para la cena, si se está en llano se va a la caza, si hay ríos a pescar, a buscar miel, raíces o cosas similares...seguir un camino de indios para buscar si hay grano o algo que comer (...) después se regresaba medio corriendo con un saco de maíz al hombro, o raíces para comer, y a menudo no se conseguía nada, y cuántas veces me tocó a mí sacarme los calzones y llenarlos por no haber tenido tiempo de llevar un saco...*¹⁴⁹

73

4. Las relaciones geográficas del siglo XVI

Las Relaciones Geográficas¹⁵⁰ constituyen los informes que se dirigían a los funcionarios reales informando sobre “...los descubrimientos,

¹⁴⁷ CEY, 1560/1995, p. 57.

¹⁴⁸ CEY, 1560/1995, p. 46.

¹⁴⁹ CEY, 1560/1995, p.58.

¹⁵⁰ Se considera “Relación Geográfica” no solo las que llevan este nombre o las que se redactaron siguiendo instrucciones oficiales y conforme a un patrón único, sino todo documento y toda obra que aporte información sobre el aspecto físico, económico o humano”. ARELLANO, 1964, p. XXVII.

conquistas, entradas, guerras, o facciones de paz, o de guerra, que en esas Provincias, o en parte de ellas, hubiere habido, desde su descubrimiento hasta los tiempos presentes”,¹⁵¹ también debían incluir información acerca de la religión, gobiernos, ritos y costumbres de los naturales y la descripción de la tierra, naturaleza y calidades de las cosas de ella. Como tal, son documentos en los cuales se encuentra información importante acerca de los cultivos, árboles, frutos y semillas así como los animales silvestres y domésticos que servían de sustento a los naturales de esas tierras. En este caso revisamos las Relaciones redactadas por algunos de los visitantes a mediados del siglo XVI y las que se escribieron siguiendo las pautas establecidas por Felipe II a partir de 1577, conocidas como las “Relaciones Filipenses”.

74

Juan Pérez de Tolosa en su *Relación de las Tierras y Provincias de la Gobernación de Venezuela* del año de 1546 se hacía eco de la abundancia de venados y pescados en las cercanías del, para la época, caudaloso río Unare,¹⁵² así como la cantidad de venados, conejos, perdices, tórtolas y pescado existente en la provincia de Paraguaná donde habitaban los caquetíos. En las inmediaciones del pueblo y laguna de Maracaibo se encontraba “...una salina de sal muy buena, de la cual se provee toda la laguna y muy gran parte de la tierra y sierras, por vía de contratación”.¹⁵³ Los *Onotos* “señores de la laguna” no siembran sino pescan y lo venden en sus mercados “a los indios *bobures* a cambio de maíz, yuca y otras cosas”. De esta manera, los unos y los otros tienen “pescado y maíz”.¹⁵⁴ Los *caquetíos* que habitaban el valle de Barquisimeto, con las aguas del río siembran de riego (...) *y son grandes labradores de maíz*.

Martín López en su *Memoria y Relación de su expedición desde Margarita hasta el Río Curetin* en el año de 1550, se refiere a la provincia

¹⁵¹ ARELLANO, 1964, p. XVI.

¹⁵² ARELLANO, 1964, p. 4.

¹⁵³ ARELLANO, 1964, p. 6.

¹⁵⁴ ARELLANO, 1964, p. 7.

de los Aruacas (sur del actual estado Sucre) mencionando sus principales cultivos y las tareas que en ellos desempeñaban hombres y mujeres:

Y estos aruacas no viven sino de sus sementeras de yuca y batatas y maíz que recogen; sus mujeres siembran y recogen los mantenimientos, y ellos no se ocupan sino de rozarles las rozas (prepararles las tierras de labranzas) y de hacer flechas y guerrear contra los caribes (...) y viven de pesquerías y de la caza de de puercos monteses, venados, y otros géneros de animales, y de dantas que hay muchas en esta tierra.¹⁵⁵

Lope de Varillas en su Relación de 1569 se refiere a la zona de los llanos orientales:

Vieron lagunas con increíble número de aves de diversos géneros. En toda esta parte hay mucha pesquería de buenos pescados, y las sabanas con mucha cantidad de venados, báquiras, antas (sic) y tigres; y por los árboles, infinidad de micos y ardos [ardillas]. Los hombres de esta provincia son amigos de hacer labranzas, y cogen maíz, del que gastan la mayor parte en hacer una bebida que llaman pichipuro. Son gente belicosa y traen siempre guerra con los caribes de los llanos.¹⁵⁶

75

De las Relaciones Filipenses, la de **Juan de Pimentel** sobre la Provincia de Caracas en 1558, señala los mantenimientos de los naturales de la misma:

Los mantenimientos de que los indios usaban y usan ahora, son maíz de tres o cuatro maneras y colores; Cazabe, que es yuca (y) el agua de ella mata cruda y cocida es gran regalo y mantenimiento de los indios; batatas; calabazas que llaman auyamas; frisoles (sic); carahotas, que son como habas; maní, que es una raíz que quitada la cáscara queda un meollo como piñones, un poco más gordos; ocumos, que es una raíz como de caña y es gustosa. Otras raíces, como son pericaguares, mapuey, capazo, las cuales siembran y son de buen sustento. Las frutas, curagua o aguacates; jobos, como ciruelas pequeñas... tiénesse

¹⁵⁵ ARELLANO, 1964, p. 46.

¹⁵⁶ ARELLANO, 1964, p. 76.

*que son mirabolanos; guayavos (sic) que es como manzanas mayores y menores (...) se hace conserva como de carne de membrillo; mamones cuyos árboles los indios crían junto a sus casas; guamos su fruta es como la algarroba, piñas, fruta muy gustosa y olorosa, guanávanos, anones, plátanos y mameyes, y uvas de la mar.*¹⁵⁷

En la descripción de una visita que se hace a El Tocuyo en 1578, se señala en relación al diario sustento de los naturales, el consumo de...

*ayuyamas, hierba-mora, apio, y caídes (sic) que es a modo de ñames y otro grano que se dice ciguerita, que es como las lentejas de España. Carahotas, que son a modo de habas, guayavitas que es como murtias de España en el sabor...Y guapos, que se sacan debajo de la tierra sin cultivarlo, y es como turmas de tierra aunque más duros. Datos y pitahayas, brevas y tunas, que por otro nombre llaman comochos. Y mayas, que se dan en racimos a modo de dátiles, excepto que tienen unas pepitas menuditas y son agrias (...) Y (hay) otras muchas diversidades de frutas y raíces de que los indios se sustentan en sus comidas y bebidas, que por no usarlas los españoles no se tiene noticia de sus nombres, ni se ha procurado por la mucha prolijidad.*¹⁵⁸

76

En la Relación de Trujillo de 1579 se mencionan una serie de alimentos propios de las tierras altas y frías: “Viven con los mismos mantenimientos de que solían, que son: *turmas*, chuvas (sic), nabillos, apios, batatas, ñame y *cuyres*, maíz, y en la tierra caliente, yuca”¹⁵⁹ y en la crónica sobre la Nueva Segovia de Barquisimeto de 1579, se encuentra una detallada descripción del cocuy:

Susténtanse de unas pencas a manera de cardo de España, y las pencas son más gordas y más anchas. Hay una gran cantidad de ellas, que los naturales lo llaman cocuy, y nosotros la apropiamos al cardo, como dicho es. Y córtanla, y cortada aquella cabeza y pencas que le dejan arrimadas a la cabeza, como de cinco dedos de largo; y lo demás lo echan por ahí. Y

¹⁵⁷ ARELLANO, 1964, p. 129.

¹⁵⁸ ARELLANO, 1964, p. 154.

¹⁵⁹ ARELLANO, 1964, p. 168.

*esto (lo) cuecen en un horno con mucha piedra caliente, y debajo de tierra, y allí se cuece, y cuando lo sacan y comen, da el zumo, (que es) a manera de arrope dulce. Comen de las pencas el zumo y la cabeza.*¹⁶⁰

En el valle de Barquisimeto se producían las dos formas de maíz, que en general se encontraban en este territorio: el maíz-yucatán, que se cogía cada cinco meses, venido de fuera de esa tierra y el maíz-cariaco, que se daba a los tres meses y natural de la región y se describe el procedimiento de fermentación de la masa de maíz para elaborar el “masato”:

*...dados a la bebida de un brebaje que ellos hacen a manera de una poco de masa cocida y ácida, y después la desbaratan y la cueclan con agua y la echan en algunas tinajas que tienen, y allí dentro hierve con aquella furia del ácido ya, a cual gusto del ácido, la beben. Y es tanto el gusto que toman este brebaje, que ellos le llaman masato, (que) cuando ellos tienen este brebaje es grande el regocijo que tienen, porque entonces se convidan unos a otros a beber, y como beben mucho se emborrachan y después de borrachos se matan unos a otros.*¹⁶¹

77

Pasada la mitad del siglo XVI (entre 1560 y 1570), Juan de Salas relata que, ante el temor de que ocurriese una devastación como la que experimentó Cubagua, en la isla de Margarita se guardaba el secreto de las perlas intentando mantener en secreto los ostrales que en ella quedaban: el ostral del Puerto del Espíritu Santo, el peñón en Paraguachí, el de Macanao y el de la isla de Coche; también refería que en el golfo de Cariaco hay muchas ostras.¹⁶²

No solo los funcionarios y visitantes españoles dejaron sus comentarios acerca del relacionamiento inicial, también el Patrón John Hawkins, comandante de la primera expedición inglesa que vino a Venezuela y arribó en 1564 a la costa de Santa Fe, cerca de la actual

¹⁶⁰ ARELLANO, 1964, p. 182.

¹⁶¹ ARELLANO, 1964, p. 186.

¹⁶² ARELLANO, 1964, p. 54.

Cumaná, comentaba su experiencia al probar las arepas y saborear con gusto las batatas propias de la zona:

Cerca de este lugar, habitado por ciertos indios, quienes vinieron al día siguiente y nos trajeron mijo y arepas de una especie de grano llamado maíz, sus granos del tamaño de un guisante, y cuya espiga es como la de una cardencha pero de un palmo de largo, con un buen número de granos. También nos trajeron gallinas, papas [sic batatas] y piñas, que trocamos por cuentas, silbatos de peltre, vasos, cuchillos y otras nimiedades. Estas papas [sic batatas] son las más delicadas raíces que puedan comerse, y son muchísimo mejores que nuestras pastinacas o zanahorias. Sus piñas son del tamaño de dos puños, el exterior tiene la textura de un piñón, pero dentro es tierna como la concha de un pepino, se come como una manzana, pero es más deliciosa que cualquier manzana dulce azucarada ... Estas gentes son muy sobrias en el comer, pues viajando solo llevan dos calabazos, en los cuales ponen en uno el jugo de acedera del cual tienen gran abundancia y en el otro harina de su maíz, que comen humedecido.¹⁶³

78

5. Los frailes Pedro de Aguado y Pedro Simón

A **Pedro de Aguado** se le ha considerado como el primer historiador de Colombia y de Venezuela. En 1560 cuando contaba con 22 años vino el fraile franciscano a América, radicándose en el Virreinato de Nueva Granada, pasó 15 años ininterrumpidos en estas tierras, regresó a España y en 1585 volvió para quedarse hasta el final de sus días. Su obra *Recopilación Historial de Venezuela* recoge la “...relación que procuro dar de las cosas que he visto con los ojos y tocado con las manos, y con tanto cuidado he sacado a luz, en el intento por mostrar los (...) invencibles esfuerzos y fuertes ánimos españoles en hambres, desnudez, naufragios y calamidades que pasaron, mas también en guerras y batallas”, en la misión de convertir a los infieles de estas tierras. De allí que sea un texto que narra para los europeos esta gesta en un tono epopéyico y comprometido con los valores que la colonización y la evangelización implicaban.¹⁶⁴

¹⁶³ “Herejes en el paraíso”, 1994, p. 80.

¹⁶⁴ AGUADO, 1963, t. I, p.3.

En sus páginas se describe el tiempo, el clima, los ríos, las aguas, las cacicas y los caciques desde Manaure a Orocomay, los saqueos, traiciones, guasábaras, ataques alevosos, el hambre y la escasez, los castigos, las intrigas, el comercio de los esclavos indígenas y la compra y venta de los africanos, en fin, lo que él calificó como la dinámica de “...hombres belicosos, envidiosos, fascinerosos y revoltosos”. Allí más que encontrar descripciones detalladas de frutos o animales, se narran aventuras, situaciones, y experiencias sociales en las que la alimentación estaba presente.

Al comienzo de su obra, en los tiempos de la gobernación de Alfinger, Aguado describe los albores del pueblo de Maracaibo y los recursos con los que contaba para su mantenimiento:

*... al presente se tiene noticia en aquella provincia de Venezuela que en este sitio hay grandes árboles de granadas y parras de España y otros muchos géneros de arboledas frutíferas de las de Indias que los españoles que allí residieron habían plantado y cultivado, con que tenían particular recreación, por lo cual y por la mucha abundancia de caza de conejos, curíes, venados y otros géneros de montería que por allí cerca había y la mucha abundancia de pescados y otras cosas que de la laguna tenían.*¹⁶⁵

79

Al igual que sus predecesores, al padre Aguado le sorprende la diversidad de peces y otros animales acuáticos que formaban parte de la dieta de nuestras poblaciones autóctonas, mencionando especialmente a los tembladores, al manatí, el caimán y el ancha,

Todos estos ríos son abundantísimos de muchos géneros y diversidades de peces, chicos y grandes y de todas suertes y de muy diferentes formas y hechuras; y porque en este caso, si particularmente yo viesse de tratar de todos los géneros y formas y efectos de los peces que en estos ríos se crían, sería ponerme a lo que no puedo cumplir y caer en falta, solo diré del efecto de tres o cuatro peces de diferentes formas y efectos, el uno de hechura vna morena de las que en la mar se suelen criar, tan largo como tres

¹⁶⁵ AGUADO, 1963, t. I, pp. 55/56.

palmas, muy mantecoso y grueso, de suerte que se aprovechan los indios de su grosura y manteca para algunos efectos y curas. Es de muy buen gusto en el comer. Este pez, en llegando a picar en el anzuelo tiene en si tal propiedad que al pescador hace luego temblar y casi perder la color y turbarse, y si muchos acuden a echar mano del todos tiemblan. A los principios ponía en gran congoja la operación de este pez a los españoles, por pensar que perpetuamente habían de quedar temblando o les había de acudir aquella enfermedad, mas después les perdieron el temor, y aunque temblaban, erales ocasión de regocijo a los que miraban. Hallose en ellos el 'manatí', pescado que se cría en el agua y pace las hierbas que en las riberas se crían; el 'caimán', hechura y forma de lagarto, que por su ferocidad y bestial atrevimiento es muy temido, por los grandes daños que en los hombres hace, más que otro ningún animal de los que en el agua se crían. Criase así mismo un animalejo de hechura de un venado, que se sustenta o mantiene en tierra y habita en el agua; es patihendido y estercola como venado; tiene el hocico o cara de hechura como la cabra, aunque mas chata; las orejas, pequeñas, como de lebre; tiene dientes y muelas altas y bajas, las piernas y brazos cortos, ancho de pecho y lomos, como un berraco grande; la cola que casi solamente se señala; el pelo muy corto y bermejo, cómese su carne; es duro de cocer; el gusto tiene de pescado: llaman los españoles a este animal 'Ancha'; no se aparta mucho de las riberas de los ríos. De este animal o pescado, yo no he hallado que hasta nuestros tiempos se haya visto en otras partes, porque este no es de la naturaleza o generación de otros animales llamados 'Dantas' que también los hay en estos llanos, que son de hechura de mulas pequeñas, aunque patihendidos.¹⁶⁶

La pesca del *temblador* la observó por vez primera en los ríos llaneros y culminó refiriéndose a su buen sabor:

...era que así como el soldado lo sacaba del agua, así comenzaba a temblar, casi a perder la fuerza del brazo y de todo el cuerpo, hasta que lo soltaba. Después de puesto en tierra se llegaron muchos soldados a ser aquella extrañeza, y meneándolo en tanto que pez estaba vivo, ninguno le tocaba o meneaba con

¹⁶⁶ AGUADO, 1963, t. I, pp. 312/313.

*alguna cosa que la mano tuviese, que no le temblase la mano y todo el braco, de suerte que casi no le quedaba fuerza para tener nada en la mano, mas luego cesaba todo; y esto, como he dicho, en tanto como esta vivo, porque después de muerto no tenía ninguna virtud ni ponzoña, antes lo comieron y lo hallaron de muy buen comer y gusto...Era este pez de cuero y no de escama, de hechura de una anguila, excepto que la cabeza y cuerpo tenía muy gorda y no tan largo como anguila, sino algo menor.*¹⁶⁷

Dentro de los anfibios, resultaban muy apreciadas por la población indígena las *ycoteas* y las *tortugas*, como bien pudo observar Aguado en la expedición que lo llevó a las cercanías de Cabruta donde escaseaban los víveres, “(...) mas esta falta suplían las *ycoteas* y huevos de *tortugas* que en las playas se tomaban, como he dicho ya, y algún pescado que en algunos remansos que el río hacía se pescaron”.¹⁶⁸

En zonas selváticas y montañosas, en las cuales las condiciones ecológicas o las culturales dificultaran el cultivo de frutos en las sementeras, la cacería y la pesca constituían dos actividades proveedoras de alimentos, tal como lo observó Aguado en las proximidades del río Socuy o Limón,

*El sustento y mantenimiento de estos indios es carnes de venados, que hay por allí en abundancia, y pescados, que en aquella comarca se torna mucho, y por pan comen ciertos puches o mazamorras hechas de una semilla muy menuda, como mostaza, que la tierra por allí produce de suyo.*¹⁶⁹

Para un observador europeo resultaba enteramente novedoso el consumo de palmas, como era habitual en la gente que habitaba en las cercanías de Cabritu, ya fuese ingiriendo directamente el corazón o tuétano de la palma,

(...) que asándolos comían un poco de tuétano que dentro de sí tenían, o con la elaboración de panes a partir de dichos corazones,

¹⁶⁷ AGUADO, 1963, t. I, p. 514.

¹⁶⁸ AGUADO, 1963, t. I, p. 507.

¹⁶⁹ AGUADO, 1963, t. I, p. 152.

*(...) La comida era algún maíz y cierto género de pan hecho de corazones de palmas, lo cual estos indios de este pueblo tenían por principal manjar y mantenimiento.*¹⁷⁰

Aguado refiere que la villa de San Cristóbal era llamada “el pueblo de las Auyamas, por la mucha abundancia que de ella había en este pueblo”¹⁷¹ y de la ciudad de Nueva Segovia apunta:

*Su provincia es tierra cálida y no bien sana por la abundancia de frutas que en ellas se crían. Los vecinos comúnmente se sustentan de los ganados que crían, por tener tierras aparejadas para ello. Los indios les dan poco provecho, no más de ayudarles a hacer las labranzas de maíz y darles algún hilo de algodón.*¹⁷²

82

Menciona la diversidad de la provincia de Cuycas, “Es esta provincia de muy diferentes templos, porque participa de tierras frías y de tierras muy templadas y de tierras muy calientes, y así hay en ella de las frutas y comidas que en todas estas diversidades de tierras suelen haber”.¹⁷³ Se refiere a la población de Lagunilla (que en lengua indígena era Zamu), en las cercanías de Maracaibo, en la que habitaba mucha población,

*(...) muy acompañada de grandes y fructíferos árboles en que entraban curas, guayabas, guaymaros, caymitos, ciruelos, piñas y otros géneros de árboles que solo servían de acompañar y hermohear los pueblos, y juntamente con esto tenían junto a sus casas hechos muchos corrales en que criaban paujies, pavas y tórtolas y otros muchos géneros de aves de diversos colores, que a las puertas de sus casas tenían, que daban muy gran lustre a la población de estos bárbaros.*¹⁷⁴

Y de los valles que rodean a Mérida señalaba que,

(...) la mitad es fría y la mitad caliente, y la que está y cae en medio de estos dos extremos, como lo está el propio pueblo

¹⁷⁰ AGUADO, 1963, t. I, p. 508.

¹⁷¹ AGUADO, 1963, t. I, p. 301.

¹⁷² AGUADO, 1963, t. I, p. 319.

¹⁷³ AGUADO, 1963, t. I, p. 338.

¹⁷⁴ AGUADO, 1963, t. II, 401.

*de Mérida, es muy templada. Las frutas que los naturales les tenían eran las ordinarias y generales, como son guayabas, guaymaros, caimitos, pigibaos, ciras, ciruelas, piñas, pitahayas y otros cuyos nombres no me acuerdo.*¹⁷⁵

En la zona cercana a Lagunillas, Aguado refiere la existencia, tal como lo señalara Cey, (...) *de un género de salitre muy amargo, que ni es sal ni salitre, ni para el uno ni el otro efecto nos podría servir a nosotros, que se asentaba en el fondo de una laguna y los indígenas utilizaban para dar sabor a sus comidas, siendo tan apreciada que les servía para hacer trueque e incluso emplearlo como moneda:*

(...) de este género de salitre se hace todo el suelo de la laguna, o lo más de él, una costra que a partes es muy gruesa y a partes muy delgada de la cual los indios van quebrando y sacando para vender a todos los que se la vienen a comprar (...)

*El efecto para que los indios quieren este salitre es principalmente para comer, aunque en diferentes maneras se come; porque unos lo comen con echayo en lugar de sal, y otros lo comen con las demás comidas en lugar de sal y otros hacen cierto betún de ello, a manera de meloja [lavaduras de miel], y aquello lo comen lambiendo y dando muestras de saborearse mucho en ello, y así son todos feudatarios y contribuyen a los que tienen esta laguna y sacan este salitre, que en su propia lengua llaman 'xurao', y es moneda muy principal entre estos indios que he dicho, porque con ella dan y venden todo lo que tienen y les piden.*¹⁷⁶

En la zona de Uriaparia, bocas del Orinoco, señala Aguado que sus gentes se sustentan y mantienen de peces,

*(...) porque ni ellos tenían casas donde se recogían ni labranzas ni otro género de mantenimientos más de unas raíces delgadas como el dedo y nudosas como raíces de cañas, las cuales secan al sol y muélenlas y hacen de ellas cierta harina y revuélvenla con harina que también hacen de pescado, y de esas dos harinas hacen ciertos bollos y puches con que se sustentan.*¹⁷⁷

¹⁷⁵ AGUADO, 1963, t. II, 455.

¹⁷⁶ AGUADO, 1963, t. II, p. 402.

¹⁷⁷ AGUADO, 1963, t. II, p.28.

Esta forma de preparar la harina de pescado les permitía aprovecharlos en diferentes estaciones, “(...) porque de invierno se anega casi toda la más de aquella tierra, y es tan grande la abundancia de pescado que en este tiempo se cría en los anegadizos, que cuando viene el verano lo que toman basta a sustentarlos en la forma dicha”.¹⁷⁸ Así mismo mencionaba que los indígenas hacían

*(...) aceite de la grasa del pescado, lo cual guardan para untarse el cuerpo y comer con ello mahamorras. No tienen sal de la mar, excepto de una que en muchas partes usan los indios hacer de ceniza de cogollos de palma, y es una sal que resquema y amarga, casi a manera de salitre, y es muy blanca: hacen de ella panecillos pequeños de la forma de la vasija en que los cuajan.*¹⁷⁹

84

La técnica de asar carne o pescado en barbacoas despertó su interés, calificándola como una práctica generalizada entre los indígenas,

*Esto de asar en barbacoa esta carne es una costumbre casi general en las Indias entre algunos indios, los cuales jamás acostumbran a salar carne ni pescado, aunque tengan abundancia de sal, mas haciendo unas barbacoas que no sean muy altas del suelo, que son unas estacas hincadas en tierra, del altor que les parece, encima de las cuales hacen un cañizo algo ralo de varas que llaman barbacoa, y allí ponen la carne a asar y mucha candela debajo, hasta que se consume todo el jugo y humor y queda del todo seca: y con esto se entretiene mucho tiempo la carne, aunque sea de puerco, y el pescado y todas otras cosas que otras cosas que después de muertas se pueden corromper y dañar.*¹⁸⁰

En varias páginas de la *Recopilación* se hace referencia a la práctica de la Antropofagia ritual de los Caribes, tal como lo señalaba en el caso de las provincias de Cubagua y Maracapana, las cuales,

¹⁷⁸ AGUADO, 1963, t. II, p. 28.

¹⁷⁹ AGUADO, 1963, t. II, 28.

¹⁸⁰ AGUADO, 1963, t. I, p. 82.

(...)encierran en si otras muchas de diferentes nombres, como son Cumanagoto, Chacopata, Piritu, Paragoto, Chaigoto, Cherigoto y otras muchas poblaciones que por no ser molesto no digo, en las cuales era tanto el número de los naturales y poblaciones, que afirman los que en su prosperidad los vieron que había en ellas innumerables naturales. De estas gentes algunas había, que ya no podemos decir que haya, que comían carne humana por venganza o rito o grandeza de alguna victoria que habían habido, y no la comían de todo género de indios, sino de algún señor o principal que en la guerra acertaban aprehender.¹⁸¹

En la Provincia del Neverí Aguado reseña la población del cacique Guaramental, describiendo su “enramada”:

Este cercado, donde este cacique tenía esta ramada, era de gran compás, y cuadrado, hecho a manera de fuerza o fortaleza (...) Dentro de este cercado tenía el cacique o señor, demás de las casas o bohíos de su morada, que en su especie eran muy principales, y dentro de estas casas otros muchos aposentos, que eran como casas de despensa y provisión de las cosas necesarias para la guerra, así de armas de todo género, conforme a su modo y usanza, como de bastimento y vituallas de carne y maíz y otras comidas de que ellos usan, y vino hecho de maíz y de yuca, que es su principal sustento.¹⁸²

85

La comida acompaña los diferentes momentos del ciclo de la vida, de allí que cumplía un papel en la ceremonia de enterramiento de un cacique:

Para este día de esta última ceremonia, los parientes del muerto tenían aderezado muy largamente de comer y beber a su modo de todos los géneros de comida que podían haber de los que ellos usaban; y en una plaza donde se había hecho las antecedentes ceremonias, tendían en el suelo muy gran cantidad de tortas de casabe y sobre ellas muchas presas de venado asado en barbacoa, y sentándose por su orden, los principales primero, comían y bebían y aun se emborrachaban muy bien, y concluida la comida se concluye el llanto y tristeza y cada cual se volvía

¹⁸¹ AGUADO, 1963, t. II, p. 15/16.

¹⁸² AGUADO, 1963, t. I, p. 537.

*a su casa, y si en el ínterin que se hacían las ceremonias dichas en el cacique, llegaba algún español y les tomaba de las joyas que el muerto tenía sobre sí, no osaban contradecírsele aunque pudiesen, antes con muy grandes ruegos se lo tornaban a comprar como si no fuera suyo, y le daban por ello más de lo que valía por parecerles que iría descontento el muerto sin su hacienda y joyas.*¹⁸³

86

Cuarenta y cuatro años después del arribo a América de Fray Pedro Aguado, llegó a estas tierras el cuencano **Fray Pedro Simón** (1604). Egresado del Convento de San Francisco de Cartagena (España), pasó buena parte de su vida en suelo colombiano en las ciudades de Antioquia, Cartagena y Santa Fe donde, entre otras cosas, ejerció la docencia. Recorrió Venezuela entre 1612 y 1613, haciendo el trayecto a la inversa de la mayor parte de los expedicionarios: cruzó la región andina desde Pamplona a La Grita y desde allí llegó en oriente hasta Araya y Margarita. Conoció Borburata y siguió hasta Coro, visitó Maracaibo, Carora, Trujillo, y siguiendo por el borde de Barinas y Mérida retornó al Nuevo Reino de Granada. En 1623 comenzó a escribir sus *Noticias Historiales* empleando para ello un conjunto de materiales que venía acopiando, las memorias del Padre Medrano y del Padre Aguado. Para Demetrio Ramos, en *Noticias Historiales* “(...) se recogen y utilizan los escritos de otros franciscanos, que no habían tenido la fortuna de llegar a publicarlos”.¹⁸⁴

Simón es un evangelizador, un misionero franciscano que escribe desde América, que conserva en sus líneas un tono de prédica y adoctrinamiento. Se ha reconocido su vocación de historiador, como señala Ramos, en él

(...) cabe señalar un amor, una clara identificación con la tierra que pisa, objeto de sus afanes, que le mueve a evitar que sea preterida y eclipsada por otras provincias de la misma América, que habían tenido la fortuna de adornarse con historias

¹⁸³ AGUADO, 1963, t. II, p. 18.

¹⁸⁴ SIMÓN, 1581/1963, notas de Ramos, D. p. XI.

*sucesivas.*¹⁸⁵ Para Simón la historia (...) *no es un vehículo de sentencias, de absoluciones o condenas, sino la plataforma donde se sitúan los hechos para ser contemplados.*¹⁸⁶

Su obra comienza con una reflexión que pareciera basarse en la existencia de una suerte de pecado social de origen del régimen colonial dadas las formas de explotación impuestas a los pobladores autóctonos,

*Parece que nunca le ha cubierto pelo a esta provincia de Venezuela la llaga o cicatriz con que a los principios comenzó a poblarse, haciendo esclavos a sus naturales; pues siendo la mayor parte de ella tan fértil como es, tan llena de ganados y de tantos y tan buenos puertos abiertos todo el año; tantas y tan buenas minas de oro y otros metales; tanta cría de árboles de cacao; gran suma de algodones, todas las ciudades y españoles que viven en ellas, son de tan cortos y tasados caudales, que apenas alcanzan a dar de comer a sus dueños. De que podemos entender obra esto algún secreto juicio de Dios, que va castigando las injusticias que en sus principios hicieron a los indios.*¹⁸⁷

87

Al inicio de su viaje, se refirió a los indígenas goajiros, cultura pastoril habitante de la península de la Goajira, tierra desértica y de escasas posibilidades para el desarrollo de los cultivos, reafirmando lo antes señalado por Aguado,

*Y de esta suerte pasan su vida tan holgazanes, que no cultivan las tierras ni les siembran acosa alguna, por bastarles para su sustento las frutas de los árboles, que son muchas, con mucha diferencia, carnes de venados, de que tienen abundancia, como de pescado y cierta semilla menuda como mostaza, que cogen de una yerbas crecidas que de suyo produce la tierra, de que hacen mazamoras para su sustento.*¹⁸⁸

En relación con la despensa originaria en su texto hay una interesante información acerca de la miel silvestre, su localización y usos en ciertas preparaciones como mazatos, bebidas y chicha y su utilización,

¹⁸⁵ SIMÓN, 1581/1963, notas de Ramos, D. p. LXI.

¹⁸⁶ SIMÓN, 1581/1963, notas de Ramos, D. p. CXV.

¹⁸⁷ SIMÓN, 1581/1963, p. 98.

¹⁸⁸ SIMÓN, 1581/1963, p. 244.

Hay en ella mucha miel de abejas, de cuatro o cinco castas, que crían la miel con diferentes modos, unas en huecos de árboles y no hacen panales como en Europa, sino que van formando una corteza de cera, tan grande y gruesa como un huevo, y dentro todo lleno de miel líquida y muy sabrosa. Y de éstos juntan muchos de unos a otro, de suerte que se hallan racimos de veinte y treinta huevos, y más, pegados todos, llenos de muy linda y clara miel, y la cera es harto buena. Córtase el palo, que suele estar muchas veces lleno de estos huevos, y así la sacan, y se sirven de todo, en especial de la miel, gastándola en sus mazatos y brebajes que hacen, echándola también en la chicha, que ayuda a acedarse y darle buen gusto. Otras abejas hay que hacen estos huevos más pequeños; otras que no lo hacen mayores que avellanas, y algunas, menores; y todas éstas de ordinario son pequeñas de cuerpo y mansas. Otras crían debajo de la tierra, más o menos hondo, según hallan la comodidad, porque unas están a una cuarta de hondo, otras a una vara, y a dos, y a tres; y de éstas, unas crían la miel en canutillos largos de cera; otras, en redondos mal formados. De éstas, unas son mansas, y que no pican; otras, que llaman abejones grande, que son bravas y defienden bien sus trabajos, como lo hacen también otras que van formando un panal redondo, como una naranja, con los canutillos a la redonda llenos de miel, al modo de nuestros panales, colgado a la rama de un árbol, y van ensartando uno encima de otro; a éstas llaman los indios 'mateecas'. Suelen algunas tener tan grandes racimos, como bulto de un cántaro colgado de ramas gruesas; las que son pequeñas, cuelgan de ramas delgadas.¹⁸⁹

Después de conocida la primera referencia de Galeotto Cey respecto al cacao, resultan especialmente útil e interesantes los comentarios que realiza Simón, al señalar la existencia de este cultivo en las tierras calientes de Mérida (provincia de Cuicas), donde pudo observar (...) *cierto bosque de cacao que se halló arrimado a la laguna de Maracaibo, en el ancón de Maruma*¹⁹⁰ y en Trujillo, de donde decía que:

¹⁸⁹ SIMÓN, 1581/1963, p. 117.

¹⁹⁰ SIMÓN, 1581/1963, tomo II, p. 225.

El principal fruto de esta tierra es el cacao, que se da tan bueno y con tanta abundancia, y tiene tanta salida, que dio licencia el Rey los años pasados, para que sobre veinte mil pies de estos árboles se fundase en esta ciudad un mayorazgo, merced que no sé yo si hay otra semejante en toda esta tierra-firme, aun sobre ninguna de estas haciendas.¹⁹¹

Simón incorpora en su texto una importante información acerca de la afición de los pobladores de Mérida y Trujillo por consumir bebidas de cacao, (...) *que la bebían y beben mejor que la chicha, por ser sus tierras tan fértiles de esta fruta del cacao, esta bebida la llamaban chorote,*

Que lo es los granos de cacao molidos y hechos masa, sin ningunas especias, de la cual echan la que quieren en un vaso pequeño de barro y a fuego manso, con poca agua, va cociendo y subiendo el graso arriba (Que es como manteca), de la cual sacan si es mucha. Y después de cocido, le echan el agua caliente que basta y las especias y azúcar o miel. Y así lo beben, nadando la manteca encima.¹⁹²

89

En materia de animales Simón reconoce el desconocimiento de varias especies silvestres y domésticas y más aún, su condición de alimentos, que en muchos casos son producto de la cacería. Confirma la existencia de grandes manadas de venados que cazaban y comían todos.

Hay en estas tierras muchas culebras, tigres, osos hormigueros y otros animales que llaman “mayas”. Hay armadillos y otros innumerable animales, muy diferentes de los nuestros. Es muy de ver la cacería que hacen de todos éstos y de venados, cercando con fuego un pedazo de pajonal de la sabana, que huyendo de él se va recogiendo la caza en medio, de donde viéndose al fin apretada, rompe por las llamas, y medio chamuscada sale a lo quemado, donde con facilidad la cogen (...) Los ríos y quebradas son tan abundantes de pescado de todas suertes como hemos dicho (...) Y en las ciénagas o lagunas, que llenándose el invierno se secan en el verano, cavan los indios en este tiempo

¹⁹¹ SIMÓN, 1581/1963, p. 539.

¹⁹² SIMÓN, 1581/1963, p. 225.

*y a medio estado y más hondo, tornan a hallar en ellas agua y muchas suertes de pescado, que se conservan en aquella lamaza húmeda, como son unos que llaman armadillos que yo los he comido algunas veces, y son de harto buen gusto) muy gruesas anguilas y otros.*¹⁹³

90 Describe algunos componentes de las dietas alimentarias de las regiones que visitó: de las provincias de Maracapaná y Cumaná, señalaba que había tantos naturales “(...) que hervía la tierra de ellos, y parecía que [de] los árboles, matas, piedras, ríos y quebradas brotaban indios”.¹⁹⁴ En relación a la comida de las comunidades caribes asentadas en esta zona, describía que era la ordinaria de las Indias, “(...) maíz, de que tenían en sus casas gran cantidad, y muchas raíces de ñames y yucas, que a la sazón estaban en las sementeras, de que habían cazabe, y mucho pescado del río y frutas de a tierra”.¹⁹⁵ De los llanos afirmaba que, “(...) Su mantenimiento es muy poco, de yucas y batatas, con algún maíz muy limitado, y harina de pescado que, molido, guardan en múcuras”.¹⁹⁶

Por lo que respecta a las ciudades de El Tocuyo y Barquisimeto, señala la abundancia (...) *de todas las frutas de la tierra*, y en especial cómo en el Tocuyo se habían aclimatado los frutos traídos de España como uvas, melones, higos, granadas y toda hortaliza; “así mismo en los valles de Quíbor se sembraba mucho y muy buen trigo, a pesar de ser tierra calidísima y haberse visto en pocas o ningunas partes darse en tierras tan calientes”.¹⁹⁷ Simón proporciona una descripción de la forma de cocción enterrando los alimentos en hoyos, que en el caso del maguey o cocui es particularmente característica de la región:

Muchas naciones de indios (Cunariguas, Atariguas, Coyones, Quíbores, Baraquicimetos y otros), no vivían en casas ni pueblos sino quince días debajo de un árbol y otros quince en otro,

¹⁹³ SIMÓN, 1581/1963, p. 118.

¹⁹⁴ SIMÓN, 1581/1963, t. II, p. 105.

¹⁹⁵ SIMÓN, 1581/1963, t. II, p. 368.

¹⁹⁶ SIMÓN, 1581/1963, t. II, p. 527.

¹⁹⁷ SIMÓN, 1581/1963, t. II, p. 206.

*durmiendo en chinchorros. No siembran porque su sustento es frutas de la tierra, que siempre las hay, en especial datos, caza de conejos y venados, que los asan metiéndolos enteros en un hoyo con su pellejo y pelo, habiéndoles quitado solo las tripas. Calientan primero el hoyo muy bien con leña o paja y, sacándole las brasas o cenizas, meten el venado y tapan muy bien con hojas de bijao y dentro de dos horas lo vuelven a sacar, aunque con su mismo pelo, muy bien sazonado, y entonces se lo quitan y comen el pellejo con la carne. En estos mismos hoyos calientes meten unos troncos verdes de unas matas de cocuyza, que es casi lo mismo que maguey, habiéndole cortado lo largo de las hojas, y después de bien sazonado con el calor, chupan aquellos troncos y les sacan el jugo, que no es poco el que tienen con un sabor de arrope o mala miel de cañas, que es también purgativo, en especial para los que no están hechos a ello.*¹⁹⁸

En las *Noticias Historiales* se reseña la sal que se hacía en los llanos quemando cogollos de palma, obteniendo una ceniza que cuajaban con fuego y les servía de mala sal *porque es amarga y desabrida*, y cómo en *“los inviernos procuran recogerse a lugares altos con la harina de raíces y pescado que ha hecho el verano”*.¹⁹⁹

En la provincia de Cumaná, constata Simón la importancia de la figura de los caciques, su autoridad y prestigio, así como su significación social y cultural. Ello se materializaba, entre otras cosas, en la existencia de *“(...) cotos y dehesas de caza, lagunas y ríos de pesquería, con pena de la vida y sus bienes confiscados, y mujeres e hijos esclavos del cacique, de quien cazase o pescase en ellos”*.²⁰⁰ Al igual que Castellanos refirió la existencia en la vivienda del cacique Guaramental de *“(...) despensas y almacenes, donde como en alhoríes (en árabe alhorí significa granero) guardaban gran suma de comidas, que se cogían de las labranzas hechas de comunidad para reparo de la necesidad del año, si venía estéril, y para*

¹⁹⁸ SIMÓN, 1581/1963, t. II, p. 207.

¹⁹⁹ SIMÓN, 1581/1963, t. II, p. 119.

²⁰⁰ SIMÓN, 1963, t. II, p. 11.

las guerras, renovándolas cada año porque no se pudrieran”.²⁰¹ Así como la práctica de ofrecer grandes fiestas en honor a los caciques, en las cuales la comida cumplía un importante papel:

Cuando querían hacerle una gran fiesta al cacique, armaban una danza entre muchos mancebos, y habiendo limpiado una carrera de media legua antes de llegar a su cercado, sin que en ella quedase una sola paja, cada cual con la mejor librea que podía, de las dichas, comenzaba a bailar desde el principio de la carrera o camino, que era ancho de dos carretas (...) Estando todos entretanto con atención, sentados en el suelo sobre un poco de paja, de que estaba cubierto, viene tras esto la comida, sin levantarse de allí, que son grandes tortas de cazabe, carne de venado, bollos, y otros de sus comestrajés [Al igual que Castellanos refirió la existencia en la vivienda del cacique Guaramental de] (...) despensas y almacenes, donde como en alhoríes [en árabe alhorí significa granero] guardaban gran suma de comidas, que se cogían de las labranzas hechas de comunidad para reparo de la necesidad del año, si venía estéril, y para las guerras, renovándolas cada año porque no se pudrieran.²⁰²

Así como se encuentran comidas festivas y ceremoniales, también había para propias de los duelos y despedidas. En la ceremonia a los muertos, el cuerpo “embijado” del difunto lo tendían en una barbacoa, con fuego manso debajo, y lo dejaban secar por ocho días, en los cuales venían a dar el pésame a sus familiares más cercanos,

Hecho esto y el cuerpo ya tostado, raían la carne pegada a los huesos, y dejándolos mondos, y cada uno de por sí, los metían en un cataure o cestillo, y la carne en otra, y ponían en lo más alto del bohío. Para este día, que era la última ceremonia, estaba ya dispuesto por los parientes del difunto todo lo necesario de bebidas y comidas para un largo convite que hacían a todo el pueblo, que se juntaba en la misma plaza, delante sus casas. Y sentados en el suelo, tendían gran cantidad de tortas de cazabe,

²⁰¹ SIMÓN, 1581/1963, t. II, p. 110.

²⁰² SIMÓN, 1963, t. II, p. 111-112.

*ay sobre ellas (que no había otros platos) las presas de carne de venado y otros animales asados en barbacoa, con mazamorras de harinas de pescado mezcladas con conejos y curíes. Comían y bebían de sus fuertes vinos hechos de maíz y raíces de yuca, hasta que todos escapaban embriagados. Pero antes de esto, entre la comida, levantaban a una grandes llantos que se venían a concluir cuando se acababa la comida.*²⁰³

Simón también se detuvo a considerar las prácticas de la antropofagia, por parte de algunas comunidades, señalando que en las provincias de Maracapaná y Cumaná,

*(...) algunas había que comían carne humana por venganza o rito, o grandeza de alguna victoria que habían conseguido, y ésta no la comían de cualquier indio, sino del principal señor o algún capitán que por su desgracia quedaba preso en la guazabara (...) En las provincias del Cherigoto, Paragoto y Pitagoto, la comen más por vicio que necesidad, por ser tierras fértiles, y ella gente trabajadora y bien proveída de toda suerte de comidas, granos, carnes de monte, pesquerías, toda suerte de aves, raíces, frutas y otros mantenimientos. Hacían grandes convites de carnes de sus enemigos, cuando los podían haber a las manos (que los españoles llaman borracheras), donde se hacían suntuosos gastos, así en estas comidas como en presentes que se daban unos a otros, cada cual según su posible.*²⁰⁴

93

6. Fray Jacinto de Carvajal y el descubrimiento del río Apure

Jacinto de Carvajal, natural de Extremadura, formó parte de la Orden de los Predicadores, es decir, Padre Dominicó y constituyó el único cronista en Venezuela de esa congregación. Desempeñó una intensa labor apostólica en el Nuevo Reino de Granada, desde donde participó en una entrada a los llanos en 1644, en 1647 se enroló como capellán y cronista en la expedición comandada por el capitán Manuel de Ochogavía para la exploración del río Apure.

²⁰³ SIMÓN, 1963, t. II, p. 113.

²⁰⁴ SIMÓN, 1581/1963, t. II, p. 106.

Su diario de ruta denominado *Jornadas Náuticas*, recorre los 62 días de la expedición y aporta *detalladamente los pormenores de cada jornada con descripciones de flora y fauna, de los habitantes, aldeas y costumbres, alimentos, caza y pesca (...)*. Como señala Miguel Acosta Saignes puede considerársele el primer integrante del “Ciclo del Orinoco” ya que su obra data de un siglo antes del resto de los cronistas que lo integran. En su texto menciona haber visto 105 naciones indias, de procedencia aruacas y caribes, habitantes en las márgenes del “arrogante y altivo Orinoco”, cuya contemplación lo maravilla a tal punto que llega a calificarlo como “Mi gran padre Orinoco”. Su obra es la única crónica de esta expedición y constituye un material de incalculable riqueza por las descripciones geográficas, de historia natural y de etnografía que la conforman. Carvajal es un autor riguroso, cuidadoso de los detalles y de extrema sensibilidad, que se expresa reiteradamente, entre otras cosas, en el disfrute de las aves y del color y trino de los pájaros.

Tuvo oportunidad de observar los procesos de transculturación en los llanos y la dinámica de los orígenes de nuestra ganadería criada en libertad y el surgimiento de los primeros hatos. Sorprende su acuciosidad en la enumeración y presentación de las diferentes etnias (naciones indias), las descripciones de las especies animales y vegetales y, en particular, de las frutas silvestres de la región.

En las *Jornadas Náuticas* hay abundante información sobre los hábitos alimentarios, puntualizando el autor las “(...) particularidades de aquella tierra [Nueva Cantabria] en orden a la abundancia de que gozan los moradores suyos de tres cosas, que son carne de vaca, pescado y miel de abejas”,²⁰⁵ de cómo en la vida cotidiana consumen básicamente pescado de ríos,

(...) comen poca carne y aquesta de monte; libran su ordinario sustento en pescado, sin perdonar babillas, caymanes, manatíes y culebras por grandes que sean y las hay en estos llanos de

²⁰⁵ CARVAJAL 1648/1956, p. 229.

*grandeza tanta que tienen lo grueso de un buey muchas, y se tragan un venado entero.*²⁰⁶

Y apunta también que cuando contaban con suficiente carne se dedicaban a conservarla, “(...) la faena de las carnes y cecinas que, sazonadas estas y aquellas con el acomodado temple de el ordinario sol y repetidas brisas”.²⁰⁷

Al referirse a los indios *guamonteyes* ubicados cerca de Barinas, comienza su descripción acerca de las faenas y las costumbres alimentarias de los llanos: “(...) se retiraron a sus ramadas a disponer un novillo o dos que tenían ahumados o tostados a fuego lento para el sustento de aquel día, con las bebidas de su uso de que venían prevenidos, dejando muchas en el camino para su vuelta”.²⁰⁸ Carvajal reitera lo que algunos de sus predecesores habían señalado, la existencia de intercambios comerciales entre los pobladores de los llanos y los de la costa en los que éstos aportaban la apreciada sal, a cambio de los géneros de la zona, (...) *mayces, pescado, cera, miel y carne de monte.*²⁰⁹ Carvajal relata la visita a un hato entre Barinas y Apure, en el que sus habitantes le ofrecieron buena comida:

*(...) ofreciéndonos las nuues quitasoles, con muy regaladas brizas las sabanas, que como aquestas, se ostentaron pródigas en sus cazas, montessinas carnes y sazonadissimas terneras y uenados: no procedieron menos liberales los hobos y otros arboles muchos, ofreciéndonos su miel de abejas en abundancia, como las quebradas y zanjones sus pescados, con que nos yvamos contemplando, sino en los jardines de Chipre ni elisseos campos, en la tierra de promission, que assi la llamo por la muchedumbre de miel y abundancia de leche, de que se saconauan regaladissimas natas y con licor dulce, pequeñuelos quesitos y grandes frescos: que todo este regalo tan estimable nos ofreció liberal el residuo de un hato de ganado vacuno (...).*²¹⁰

²⁰⁶ CARVAJAL 1648/1956, p.156.

²⁰⁷ CARVAJAL 1648/1956, p. 118.

²⁰⁸ CARVAJAL 1648/1956, p.73.

²⁰⁹ CARVAJAL 1648/1956, p.74.

²¹⁰ CARVAJAL 1648/1956, p.107.

*De la dulzura de músicas, de pescas abundantes, de la infinidad de volatería, de las continuas cazas, muchedumbre de varios animales, de ganado de cerda y báquiras que los montes producen, de infinita miel de abejas, de mayces, yucas, cañas dulces, platanos, con diversidad de rrayces y comestibles yeruas, con sazoadissimas frutas, de todo lo qual gozan y tienen los barbaros indios que se explayan assi por los marjenes de Apúre, canjones, esteros y llanos de la otra vanda, como en las yslas que e insinuado hasta aquí y demás que quedan por descubrir.*²¹¹

Dentro de los condomios de los predios llaneros (entre Barinas y Apure), la miel es un alimento cotidiano, que se encuentra en tupidas arboledas,

*(...) un continuado colmenar y enjambres de abejas; pues en cada uno de por si se sacan y hallan muchos de ellos, y entre aquestos arboles muchos que por el corte de hacha, machete o cuchillo sale ocupándolo una espadaña de leche que para los indios y rustico gentío es comestible, haciendo un compuesto de la miel y leche que le ofrecen francos para su regalo y sustento.*²¹²

96

Carvajal añade información acerca de ese extraño árbol conocido como el árbol de leche, que él pudo conocer en las inmediaciones de Cabruta,

*(...) la leche de una seyua es un veneno mortífero, y la de la otra seyua es comestible, como yo vi comerla a un español mezclada con miel de abejas, de que di gracias a nuestro Señor, de que tan a mano se hallasse el sustento en montañas tan incultas, de lo qual resulta que los vaquianos de aquellos parajes, montañas y llanos no necesitan de mas comidas ni matalotaje que de llevar con su anzuelo y un pero por pequeño que sea para abundar de carne de monte, pescado, leche, miel y frutas las de su agrado, sirviéndoles de pan el cazabe, de que hay abundancia en los pueblos todos de los indios caribes y demás naciones.*²¹³

En lo que se refiere a las actividades de pesquería,

²¹¹ CARVAJAL 1648/1956, p.147.

²¹² CARVAJAL 1648/1956, p.106.

²¹³ CARVAJAL 1648/1956, p. 256.

Celebrábanse nuestras rancherías con dos horas de sol cada tarde, porque los soldados se divirtiesen en dos pesquerías, los soldados con sus guarales y anzuelos y los indios bogas con sus fisgas, trayendo éstos muy pronto sus arcos y flechas, de que se aprovechan también acciones tan de su agrado y en favor del real todo, a quien regalaban con abundancia de pescados diferentes, cuales son: sardinetas, dentones, cachamas, paciones, palometas, boquichicos, caharos y caribes, y otros muchos pescados diversos con tanta abundancia que la había en el real todo de este género que casi fastidiaba a los más afectos a él, si bien lo celebraban mucho algunos soldados y gente de servicio, que después de haber gozado todos del buen logro de su pesca con regalo nuestro, nos entregamos a los brazos del sueño y al cuidado vigilante de las postas que reducidas todas a unos argos, ostentaban serlo juntas y cada una de por sí en el cuarto de su desvelo y cuidado.²¹⁴

97

Cuenta el autor cómo después de la celebración de la misa, en horas del mediodía, reunió a pobladores y compañeros de expedición para hacerles la consulta acerca de las frutas que conocían, su uso y nombres. De allí salió la “Fuente de frutas” que quizás es una de las más importantes contribuciones de Carvajal a la historia de nuestra alimentación. Esta fuente agrupa árboles frutales y frutas silvestres, que regocijaban el placer sensorial y la mente de los pobladores. Como señala el padre Carvajal, “(...) por parecerme muchas y exquisitas quise encomendarlas a mi pluma por la dificultad que podrían hallar en mi memoria las diferencias de tantas y multiplicación de todas, que si bien no me acuerdo mal son las siguientes”:

*Piñas cimarronas pequeñas, blancas y muy verdes
y los quesecillos o pepitas negras
Merecures, fruta verde oscura con pecas blancas
Commeccures, fruta pequeña negra y redonda
Chiuechiues, fruta en racimos y amarillo
Miergas, fruta verde de la grosicie de un huevo*

²¹⁴ CARVAJAL 1648/1956, p. 252.

Paruas, fruta negra, y otras variedades de naranjado, blanco y negro
Pendangas, fruta pequeña y amarilla
Chaparras, fruta parecida a ciruelas y otras a cerezas de España
Mereyes, fruta de el tamaño de un huevo y agridulce
Cocutes, fruta verde y agridulce
Cubarros, fruta morada y agridulce
Pachaccas, fruta verde del tamaño de una naranja y muy dulce
Guamaches, fruta como una mora, verde y muy dulce
Maccoruturos blanquiscos y fruta como limones dulces
Pammas, fruta del largor de un cañuto de coral, morada y muy dulce
Cotuprices, fruta amarilla, redonda, como un huevo de paloma y agridulce
Muccos, fruta como mamey, muy olorosa y dulce
Chuares, futa de color limón y su tamaño de el muy olorosa y dulce
Caracueles, fruta muy dulce y parecida a otra que por aca llamamos piñuelas
Chios, fruta blanca, muy dulce y del tamaño de una vala de mosquete
Yaguaraes, fruta verde y parecida a las brevas de España
Caramines, fruta dulce, del tamaño de un huevo y negra
Paruas, fruta amarilla, muy dulce y del grueso de un grano de uva
Quebredos, fruta del grueso de un huevo, muy dulce y de color amarillo
Ojos de payara: fruta negra, pequeña y muy dulce
Corovas, fruta muy dulce y pequeña como una avellana
Manires, fruta mayor que una toronja de nuestra España y de color de gualda
Chares, fruta verde, dulce y del tamaño de una nuez
Paujies, fruta dulce y amarilla, del tamaño de un huevo de paloma
Muriches, fruta amarilla por la parte interior, dulce y del tamaño de un huevo de gallina

Tuccos, fruta amarilla, muy dulce y del tamaño de una naranja

Guaycuruccos, fruta dulce y como cermeñas de España

Curichaguas, fruta de bejucos, muy dulce. Cómese tierna y cruda, pero cuando está dura se quece. Es muy sana y del tamaño de una camuessa

Uvas silvestres, dulces, negras y de muy crecido grano, y de muy sazonado gusto.

Agraces, muy crecidos y comestibles.

Ultra de las frutas insinuadas gozan los indios caribes de las demás de nuestro uso, y en tanta abundancia como después yo vi y experimenté con todo lo demás aquí indicado y tengo escrito.²¹⁵

Carvajal presenció el envenenamiento de un indígena guamonteye por haber consumido yuca brava o amarga:

99

(...) originósela su muerte de aver comido una yuca brava, más por golosina que por necesidad, porque lo cuidadoso de nuestro capitán prevenía el sustento de todo (...) el veneno de la yuca brava tal que antes de las veinte y cuatro horas revienta el que la come, o a quien se la dan a comer con intento de que muera.²¹⁶

En diferentes credos el ayuno está asociado a la búsqueda de la purificación, la expiación de culpas, satisfacción de penitencias, o un poco de cada una de ellas. También ello ocurre en los procesos de iniciación de algunas de nuestras etnias, en los que se prueba fortaleza, sabiduría y capacidad de resistencia en el marco de prácticas de ayuno y alimentación muy precisas. Carvajal da cuenta de ello en comunidades pertenecientes a la cultura Caribe de las que aporta interesante información. Relata el ayuno que debe practicar quien aspire a ser capitán entre los caribes y gozar de la honra de portar macana,²¹⁷ para lo cual deberá matar por su

²¹⁵ CARVAJAL 1648/1956, p. 253.

²¹⁶ CARVAJAL 1648/1956, p.160.

²¹⁷ *Palo fuerte y muy labrado, que por la parte inferior tiene la forma de espada de dos filos. Es insignia de los capitanes indios.* CARVAJAL, 1648/1956, p. 295.

mano a tres indios varones de otras naciones, *Las cabezas y carne de aquestos indios muertos los lleva el matador a su casa y tierra, y para llevarlos los asa en barbacoa.*²¹⁸ El matador comienza su ayuno que ha de

*(...) observar por espacio y tiempo de seis continuos meses, los cuales se cuentan desde la hora que se embarca en su piragua con la carne asada [del asesinado] en barbacoa y presa que ha hecho, y no a de hablar con los demás indios que le han acompañado en su navegación (...) Ya he dicho que el que a de gastar en su ayuno el tal matador y pretendiente de la macana a de ser de seis meses continuos: la comida suya en el discurso de aquestos seis meses se libra solo en una torta de cazabe; esta a de ser pequeña y la a de ir comiendo por el medio sin que llegue a romper el círculo de ella, porque aqueste le á de sacar entero y redondo la persona que le llevare otra torta de cazabe; la bebida á de ser una tutuma de mazato muy claro; y esto se ha de observar cada día durante el tiempo de los seis meses de su ayuno (...) aunque la comida y la bebida dicha sea poca no se á de quejar y pedir más, ni á de hablar palabra aunque repetidas veces sea preguntado.*²¹⁹

*Al final se convidan a los caribes de más reputación para la celebración, para la cual disponen "...de comidas en cantidad suma, y assi tienen rimeros de pescados, tortugas, morrocoyes, iguanas, carne de monte, paujies, patos, gallinas", al final una india vieja experta en el ritual, procesa la carne del "ytotos" y se las va sirviendo en pequeñas cantidades.*²²⁰

En esa ceremonia una de las pruebas que el candidato debía superar, para demostrar su serenidad y valentía, era ingerir sin ningún rechazo, molestia, ni reacción, una totuma con la preparación muy espesa de dos cuartillos de ají molido, "(...) la qual tutuma recibe el desdichado con gravedad grande y se la bebe sin hacer movimiento, uisaje ni acción que indique covardiam porque si notaran o vieran en el movimiento mas leve avia perdido todo lo hasta allí ganado".²²¹

²¹⁸ CARVAJAL, 1648/1956, p. 234.

²¹⁹ CARVAJAL, 1648/1956, p. 234.

²²⁰ CARVAJAL, 1648/1956, p. 235.

²²¹ CARVAJAL 1648/1956, p.237.

7. El Misionero del Guarapiche, Pierre Pelleprat, S.J.

Sacerdote jesuita nacido en Burdeos y dedicado a la enseñanza de las Humanidades, que en 1651 se trasladó a las Antillas para desempeñarse en labores apostólicas en Martinica, San Cristóbal y Guadalupe. Desde allí viajó a Venezuela en dos oportunidades a fin de establecer las primeras misiones orientales jesuíticas, su primer viaje fue en 1653, acompañando al Padre Mesland en su entrada a la región del Guarapiche (actual río San Juan), y el segundo en 1656, a fin de continuar ese proyecto misional, que fracasó en el marco del creciente recelo de la corona española frente a la presencia de jesuitas extranjeros en América, debiéndose incorporar a las misiones de los jesuitas españoles.

Con su obra, *Relato de las Misiones de los Padres de la Compañía de Jesús en las Islas y en Tierra Firme de América Meridional*, se inicia la contribución de los padres jesuitas al estudio de la naturaleza y etnología antigua de Venezuela, contribuyendo especialmente al conocimiento del Oriente venezolano. Según José del Rey, S.J.: “En el campo de la investigación histórica se puede afirmar que tanto la obra como la figura del misionero del Guarapiche han permanecido inexplicablemente olvidadas”.²²²

101

El relato de **Pelleprat** además de ser de primera mano, al interactuar con grupos nativos que en su mayor parte no habían tenido contacto con los europeos, resulta muy acucioso y detallado, el autor daba especial importancia a la necesidad de aprender la lengua de los naturales y ofrece un texto amable, que expresa sensibilidad y empatía por la naturaleza que está descubriendo, en una forma literaria fresca y cuidada. Resalta en su escritura la reiteración de su visión teológica de la vida, que le lleva a cantar la maravilla de la naturaleza como un reconocimiento a la sabiduría de Dios. De acuerdo a su percepción, los factores climáticos tropicales inciden en la alta productividad de plantas y animales:

²²² PELLEPRAT, 1655/1965, p. XXIII.

*Los pájaros y los animales son mucho más fecundos en este país que en Europa; la gestación de las crías dura mucho menos y es debido al calor extraordinario del clima, que hace adelantar las producciones de los animales, así como la de todos los frutos de la tierra.*²²³

Comienza su narración con una descripción del Guarapiche:

*Este río está adornado en sus dos bordes por unas paredes de lianas siempre verdes, y que al mismo tiempo que alegran la vista, limitan el horizonte; se trata de los mangles, árboles que producen raíces en los bordes de sus ramas y éstas, al doblarse hacia tierra, vuelven a formar otros árboles sin separarse de su tronco primitivo; ninguno sobresale por encima de los demás y todo esto se extiende en un espacio de unas cinco leguas. Se diría, al ver esta bella obra de la naturaleza, que algún jardinero cuidadoso poda y corta todas estas ramas cada día y con la misma medida.*²²⁴

102

Además de la abundancia de la pesca en el río le sorprende encontrar *cocodrilos comestibles llamados caimanes, que aunque tienen la misma forma que los que devoran a los hombres, son sin embargo mucho más pequeños y de otro tipo diferente.*²²⁵ En un capítulo que titula “De las ventajas y de las maravillas de este país” señala que “La tierra produce tabaco, caña de azúcar, añil, algodón, casia, jengibre, y en general todo lo que hace agradable o provechosa la estancia en las Islas”²²⁶ y subraya la versatilidad y riqueza de las palmas,

*(...) Nuestros salvajes se sirven del fruto que éstas llevan, para sacar el aceite de caraba [coroba] con el cual ungen sus cuerpos y sus cabellos;*²²⁷ se asombra ante la variedad de aves y pájaros y sentencia, (...) *Añadiré solamente que todos los pájaros de este país son buenos para comer, incluso de presa.*²²⁸

²²³ PELLEPRAT, 1655/1965, p. 67.

²²⁴ PELLEPRAT, 1655/1965, p. 52.

²²⁵ PELLEPRAT, 1655/1965, p. 52.

²²⁶ PELLEPRAT, 1655/1965, p. 61

²²⁷ PELLEPRAT, 1655/1965, p. 61.

²²⁸ PELLEPRAT, 1655/1965, p. 63.

Añade la presencia de reptiles excelentes para comer:

(...) además de las tortugas de mar, las hay también en los ríos y sabanas, así como en los bosques. Todas son de diferentes especies, mayores que las de Francia y de un sabor muy agradable. En este país hay cuatro o cinco clases de lagartos que producen muy buen sabor y que no tienen nada de horrible ni de desagradable, a no ser el nombre y el aspecto (...) Hay también ranas de un tamaño tan grande, que una sola es capaz de llenar una fuente grande, a veces, se ve uno sorprendido agradablemente, al tomar esta carne como si fuera pollo.²²⁹

La abundancia de pescado es muy grande no solamente en estos mares, sino también en los ríos e incluso en los más pequeños. Cuando nuestros Salvajes vuelven de la caza con las manos vacías, van a pescar y en menos de media hora se los ve volver cargados de peces; cogen los pequeños cocodrilos con el arco y la flecha ya que este animal, que tiene costumbre de sacar la cabeza fuera del agua como para disfrutar de la belleza de la luz, ofrece blanco fácil a nuestros arqueros para matarlos a flechazos, los cuales los acaban ordinariamente al primer flechazo. Además de los peces de agua dulce, que son muy abundantes y variados, el mar provee también una gran cantidad que se pescan a lo largo de las estas costas y en la desembocadura de los ríos.²³⁰

103

Pelleprat resalta la importancia y uso extendido de las tortugas, que según eran de mayor tamaño que las europeas, *los huevos de tortuga son muy buenos para comer* y muy sustanciosos y rendidores, ya que una tortuga podía producir hasta mil doscientos o mil quinientos huevos, con lo cual podía alimentar a cincuenta o sesenta personas por todo un día, concluía, “Es un maná tan abundante como delicioso, particularmente cuando se come fresco”.²³¹ Menciona también al Lamentín [sic lamantín: manatí] un pescado muy grande que se pescaba como a la ballena y cuya carne

²²⁹ PELLEPRAT, 1655/1965, p. 63.

²³⁰ PELLEPRAT, 1655/1965, p. 64.

²³¹ PELLEPRAT, 1655/1965, p. 65.

*(...) es tan agradable como la ternera, cuando se come fresca, pero si se deja salar, pierde mucho sabor, las Maipoulis o vacas salvajes, los jabalíes, conejos y el Oulana, especie de liebre, ardillas, monos y gorilas (...) que los salvajes comen, ya que los encuentran muy a su gusto.*²³²

En la misión conoció diferentes poblaciones: Paria, Arotés, Chaimagotos, Aruacas, Gálibis [Caribes] y Cores, de los cuales describe sus creencias, costumbres y algunos aspectos de la vida cotidiana. De ello nos parece interesante extraer dos temas, en primer lugar, la organización del trabajo doméstico entre hombres y mujeres:

*Los hombres son muy trabajadores, cazan y pescan, levantan y arreglan las cabañas, hacen muebles para la casa, así como cestas, sillas, 'Matou-tous', pequeñas mesas de unas plantas llamadas 'aroma' semejante al mimbre. Las mujeres están todavía menos ociosas que los hombres; hacen los trabajos de la casa, amasan el pan hecho con la raíz de mandioca, preparan su brebaje de 'Ouicou', condimentan las carnes, ayudan a sus maridos en los trabajos de la huerta, hacen el aceite de 'Carába' que emplearán para pintarse y embadurnarse el cuerpo; en resumen, proveen a todas las necesidades de la casa.*²³³

Y las normas de sociabilidad y cortesía con los visitantes:

*Estos pueblos tienen en particular aprecio la hospitalidad. Cuando un extranjero viene a sus casas, le rinden honores durante tres días y le dan en cada comida 'Casabe' fresco. Son tan caritativos unos con otros, que no tienen nada propio; cada uno puede ir y cogerlo que le apetece al huerto de su vecino. Si alguien tiene caza, los otros pueden ir a comerla con él, sin esperar a que se les invite. Aunque fuera un desconocido de otra nación, si llega en el momento de su comida, va a sentarse junto a uno de ellos, come y bebe como si fuera de la familia sin pedir permiso ni hacer ninguna otra ceremonia.*²³⁴

²³² PELLEPRAT, 1655/1965, p. 65.

²³³ PELLEPRAT, 1655/1965, p. 76.

²³⁴ PELLEPRAT, 1655/1965, p. 81.

8. Francisco de Tauste de los primeros Misioneros Capuchinos Aragoneses

Francisco de Tauste, original de Zaragoza, se embarcó hacia América llegando a las costas cumanas en 1658, junto a Magallón, Carabantes y Frías formando parte de las primeras Misiones Capuchinas Aragonesas en Cumaná, que se internaron en las cercanías del cerro del Guácharo y en los llanos orientales. Hacia 1664 en un sitio próximo al río Guarapiche, que calificó como “ameno y deleitoso”, fundó con la presencia de indios Chaimas la Misión de “San Francisco” que tuvo una efímera existencia, ante los continuos ataques de los Caribes. El padre Tauste escribió la crónica de la *Misión de los Religiosos Capuchinos de la Provincia de Aragón en la provincia de Cumaná* y publicó en 1680, después de 23 años de trabajo incesante, un libro denominado *Arte y vocabulario de los indios chaimas, cumanagotos, core, parias y otros diversos de la provincia de Cumaná*, refiriendo que a la yuca los chaimas la llamaban *quecherapo y al casabe cachcha*.²³⁵

105

Tauste señala la existencia de productivas arboledas frutales entre dilatadas montañas, precisando en ellas la existencia de cacao silvestre “(...) Hay algunas partes donde también se halla cacao silvestre y en mucha abundancia, y tan bueno que puede ser mejor que el cultivado”.²³⁶

En relación al consumo de grasas por parte de la población originaria, Tauste aporta una información novedosa respecto a los pichones de guácharos, pájaros llamados *cacas* por los nativos y habitantes de la cueva que lleva su nombre, “Al tiempo que estas aves tienen sus hijuelos algo grandes, acuden de diversas partes muchos indios a cogerlos, llevando de ellos gran cantidad; están tan gruesos que todos son pura manteca, y al comerlos son muy gustosos”. El consumo de estas aves al parecer cumplía funciones ceremoniales, curativas y rituales y se hacía una sola vez al año. No solo se consumían los pichones sino que, como apuntaría Humboldt,

²³⁵ TAUSTE 1680/1964, p. 181.

²³⁶ TAUSTE, 1680/1964, p. 181.

de ellos se extraía manteca o aceite, que era “semilíquida, transparente e inodora. Tal es su pureza, que se la conserva por más de un año sin que se enrancie”.²³⁷

De los indígenas Waraos, que él denomina ‘farautes’, señala que viven

*(...) en tierras muy pantanosas y sus casas las tienen fundadas sobre el agua; no hacen éstos labranza alguna: con pescado y cacería se sustentan; en lugar de pan tienen el corazón de un árbol llamado ‘ataguai’ [moriche], que es como palma, y de esta misma hacen sus redes o hamacas para dormir; sacan del mismo árbol unos gusanos que son como un pulgar, los cuales comen por mucho regalo, aunque para otros son muy asquerosos.*²³⁸

106

Asimismo se refiere al ayuno que practicaban los indígenas en diversas ocasiones ceremoniales, ritos de paso, cuando las jóvenes llegan a la menarquía, cuando muere alguien y sorprendentemente, después del primer parto de la india, ayunan ella y su marido, “La primera vez que ven a hombre blanco o negro o la mar”. En esas ocasiones ayunan durante varios días y al concluirlos lo celebran ingiriendo generosamente sus bebidas espirituosas. Resulta particularmente interesante el ayuno que debía practicar el sujeto que Tauste denomina el “homicida”, cuando era responsable de la muerte de una persona y debía “limpiarse” y evitar que la sangre del difunto se vengara en estómago del homicida causándole la muerte:

*Los ayunos de estos bárbaros son rigurosísimos, pues todo el tiempo que ayunan, sea de dos o tres meses, no comen otra cosa cada día sino es un pedacito, poco más o menos que la mano, del pan de el que ellos usan, y un vaso de bebida de la que acostumbran.*²³⁹

²³⁷ HUMBOLDT, 1956 c.p. CIVRIEUX, 1998, p. 123.

²³⁸ TAUSTE, 1680/1964, p. 190.

²³⁹ TAUSTE, 1680/1964, p. 183.

9. Fray Matías Ruíz Blanco, un franciscano en Píritu

Matías Ruíz Blanco, sevillano de origen, llegó en 1674 a las costas del oriente venezolano a fin de establecer en las cercanías de la quebrada del Tucupío de Guere, una misión con los indígenas Characuares. En breve tiempo debió mudarse al poblado de Aguaritacuar instalándose entre los Topocuares y Cumanagotos y finalmente, se relocalizó entre los indígenas Palenques. Estos intentos misionales enfrentaron numerosas dificultades (epidemias, inundaciones, además de problemas administrativos), de los cuales dio cuenta Ruíz Blanco en su condición de Cronista de las Conversiones a partir de 1684, al ser responsable de recopilar las “cosas memorables de las mismas”.

Autor de la *Conversión de Píritu*, recoge en ella “las cosas dignas de memoria” de ese proceso evangelizador, así como importantes anotaciones sobre el tema lingüístico, al cual le dedicó mucho espacio en otras de sus obras. De su entorno natural Píritu, nos deja esta presentación: “El mar de toda esta costa, y en algunas ensenadas y bocas de los ríos, es abundante de pescado y de mucho marisco, de que se sustentan los naturales, que son más aficionados a esta especie de alimento que a la carne”.²⁴⁰ Respecto a los hábitos alimentarios de los naturales se refiere a uno de sus consumos básicos, el maíz,

107

*Del maíz hay seis o siete especies, y es de diversos colores. Uno, que llaman amapo, da fruto a los cuarenta días. Es muy menudo y tiene muy pequeña la mazorca, y así no hacen pan de él, sino muy poco; que lo más lo comen asado antes que se endurezca. El maíz de que comúnmente hacen el pan es muy tierno y fácil de moler. Este, para preservarlo del gorgojo, se le da humo fuerte algunos meses.*²⁴¹

Así mismo señala que los indios de Píritu, “La comida no la guisan con otra cosa que sal y pimienta [ají], y lo ordinario es comerla asada”.²⁴²

²⁴⁰ RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p.10.

²⁴¹ RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p.15.

²⁴² RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p.43.

En materia de carnes, señala que la carne de danta, conocida como la “gran bestia”, (...) *es la de mejor calidad de todas las silvestres* y que la de Capigua [chiguire] por considerarlo semi-acuático se come en días de pescado.²⁴³ Muestra su sorpresa ante el consumo de los osos hormigueros [también llamados meleros],

*(...) Susténtanse de las hormigas, con un modo raro: meten la lengua en los hormigueros, y luego que la sienten cargada de hormigas la llaman adentro y se las tragan. Mátanlos los indios para comer, y no tienen mas semejanza a los osos que en las uñas y brazos, y así tengo entendido que son de diversas especies.*²⁴⁴

Como suele ser usual en la mayor parte de los cronistas, se asombra ante la gran variedad de frutas disponibles, mencionando varias silvestres,

Crían los montes variedad de frutas silvestres, y lo ordinario de ellas es poca médula y mucho hueso, y todas son, en la sustancia y apariencia, muy diferentes de las que se crían en nuestra España. Las de mejor calidad se llaman mada [maya], cuechue [similar a la mora], paicuruco [parcha], guamache, acoyop, macuaochapa y acrori [las producen plantas espinosas que no echan hojas, puede ser tunas].

Sus descripciones son bastante completas, como en el caso de la nada, [maya]

*(...) producénla unas matas espinosas, a la manera de las zábilas, y cada una echa un racimo grande, cuyos granos tienen la forma de las bellotas, aunque son mucho más gruesos. Su médula es blanca y dulce, la cáscara es áspera y amarilla, en estando madura. En tiempos de necesidad se sustentan los naturales con esta fruta, aunque no coman otra cosa; y es, sin duda, la de mejor calidad entre las otras silvestres.*²⁴⁵

De la piña señala, “(...) es fruta muy real. Cada mata arroja una, En llegando a sazón se pone amarilla y es muy olorosa. Quitasele la cáscara y se hace ruedas, y así se come. Es dulce, con alguna punta de agrio”.²⁴⁶

²⁴³ RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p.23.

²⁴⁴ RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p. 22.

²⁴⁵ RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p.12.

²⁴⁶ RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p.18.

10. El Ciclo del Orinoco: Fray Ramón Bueno O.F.M., y los jesuitas Joseph Gumilla y Felipe Salvador Gilij

Cerramos esta revisión con algunos de los más importantes cronistas que integran lo que Miguel Acosta Saignes ha denominado el “Ciclo del Orinoco”, los hemos incluido no obstante su pertenencia al siglo XVIII, porque son testimonio de primera línea de importantes detalles geográficos, etnográficos y culturales que permiten el conocimiento y comprensión de la historia antigua de Guayana, en virtud del ritmo y la cronología de la ocupación efectiva del territorio. Su aporte en materia de historia natural y en particular, el caudal de información que proporcionan en relación a alimentos vegetales y animales, así como sus usos y propiedades, resulta invaluable, en la medida en que ofrecen descripciones que han trazado rutas de estudio y verificación en torno a frutos, especies y variedades, que aún hoy resultan de pertinente interés.

109

Fray Ramón Bueno fue el último de los cronistas franciscanos en territorio venezolano. Franciscano Observante, llegó a nuestras tierras hacia 1785, permaneció nueve años de misionero en las proximidades del Caura y de allí se trasladó al Alto Orinoco a la misión de Urbana. Su obra *Tratado Histórico* recoge una suerte de diario de su permanencia en la Provincia de Guayana a partir del año 1800, conviviendo especialmente con comunidades Otomacas. En la Urbana, Fray Ramón se entrevistó con Alejandro de Humboldt, quien pensaba que Bueno atendía como nadie todas las circunstancias de los pueblos indígenas, exclamando que “En ninguna parte despliega el Orinoco tanta majestad como visto desde la choza del misionero Fray Ramón Bueno”.²⁴⁷

Al ubicar en su texto la provincia de Guayana, señala que es la más abundante en producción respecto a sus vecinas, “Coséchase en ella abundancia de maíz, casabe, vulgo pan de palo, arroz, frijoles, batatas, yucumo, ñames, mapois. Estas todas son raíces. Cacao, café, añil y mucha

²⁴⁷ HUMBOLDT, 1807/1967, p. 305.

caña, no faltando buenos trapiches, que dan surtimiento a ella, sin necesitar de las extrañas”.²⁴⁸ Respecto a la fauna, menciona la variedad de especies consideradas alimentos: perros monteros (se mantienen de lapas, conejos y otros animales), báquiras en sus tres clases bravas, pardas y charcharos, todas se comen y son de buen gusto. De ellas señala una circunstancia, que a los no conocedores podía fastidiarles el gusto y darle un mal olor a la carne, “(...) Y esto resulta de un chichón, o como botón, que tienen en la rabadilla, y es preciso, luego que se mata, cortarle porque se llama el almizcle, y se extiende por todo el cuerpo, y quitándolo, es de las carnes más gustosas”. La danta o gran bestia, el picure o acure (similar a un conejo sin rabo), la lapa que se oculta en el agua y se reputa por pescado, pudiéndose comer durante el ayuno cuaresmal y según Bueno “(...) es la comida más delicada y la carne la más blanca, el cachicamo, (...) la comida más gustosa, y muy parecida al lechoncito asado, el morrocoy que es comida muy buena”.²⁴⁹

Señala la variedad de monos [micos] que comen los indígenas: araguatos, caparro, marimonda, viudita, pereza, jurinari, maniuri, cario, mientras que crían como mascotas al tití, “(...) es el mono más precioso de cuantos Dios ha criado en esta provincia, y por eso son tan estimados y encargados”.²⁵⁰ También comían *perros de agua* y *chiguire*, animal parecido al cochino y que era una comida muy buena. En materia de pescados su lista es larga: comenzando por el *laulado* (vulgo valentón), es uno de los pescados más grandes que se conocen; el “manatí (...) Es la comida más exquisita de cuanta pesquería he conocido. Tiene la carne con tocino, como el puerco, y del mismo gusto, el tigrón, el pez de espada, el caimán” algunos indios lo comen, no todos; la *raya* es buena comida; el *temblador* es gustoso; el *cajaro*, la *sierra*, la *doncella*, el dorado, “(...) el más apreciado para comer

²⁴⁸ BUENO en 1965, p. 100.

²⁴⁹ RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p. 102.

²⁵⁰ RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p. 106.

y muy parecido al de la mar, el bagre, el yaque, que es el rey de todos los pescados, y el que se lleva la estimación por lo delicado, corronchos, cocodrilo”, algunos lo comen; la *baba*, los indígenas aprecian mucho su carne.²⁵¹ De los peces de escama: *caribe*, la *cachama*, el *morocoto*, es la mejor comida; la *sapuara*, la *curbinata*, la palometa, la sardinata, *es de las mejores comidas*, la *payara*, *es buena comida*, el *pavón*, muy estimado por ser sano y gustoso; la *guabina*, *muy espinosa*, *boca chica*, *la viejita*, *barcino*, *la picuda*.²⁵²

Uno de los temas que mejor describe Bueno, es el que se refiere a la manteca de tortuga, por la cual declaró su afición y preferencia: comienza por describir el quelonio y reseñar la cantidad de huevos que ponían, gracias a lo cual era posible obtener una copiosa cantidad de manteca, que en su caso podía abastecer a los tres pueblos de la Misión, a pesar de la destrucción de huevos que ocurría al ponerlos en la playa unos encima de otros, rompiéndose una gran cantidad,

111

*(...) sin embargo de tanta destrucción de huevos, muchos más que se sacan, la muchedumbre de tortuga que en todo el año remedia nuestros estómagos, y las innumerables que la víspera de la cosecha volteamos para tener bastimento en el tiempo que dura la manteca, se podrá inferir cuan abundante será esta especie en este Orinoco.*²⁵³

La cosecha de manteca se practicaba de esta forma:

(...) sacados todos los huevos, cada uno los tiene en un montón, cerca de su cabaña; habiendo montones que exceden al más crecido de trigo, y de allí lo conducen a la orilla del agua, y en las curiaras o canoas van echando en porciones y reventándolos. Y estando ya un número suficiente, van llenando de agua la canoa, hasta que esté más de media, y batiéndola con el huevo destripado, sale encima la manteca, la que se recoge y se pone

²⁵¹ RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p. 111.

²⁵² RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p. 117.

²⁵³ RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p. 126.

*a cocinar en ollas de cuatro arrobas. Se quitan los chicharrones y, bien cocida, se deja enfriar, y concurren los compradores con sus vasijas a llenar, valiendo el frasco de marca a real.*²⁵⁴

La ocasión de comer huevos de tortuga Bueno lo califica como “tiempo muy divertido”, una verdadera fiesta para todas las edades.

*Concurren a ellas más de 2.000 almas de todas partes, y a las orillas del río están tejidas de barcos, canoas y curiaras, que parece un puerto de mar. Se procura guardar la misma sociedad que en el pueblo. A mi rancho se lleva el cepo y caja para señal de oración, mediodía, etc. misa y horas competentes de ir a desenterrar el huevo, que son con la fresca de la mañana y de la tarde, porque con el calor se revientan. Y luego que se tañe la caja, se retiran todos a sus ranchos o cabañas, en donde forman varios divertimientos, y todos están a las órdenes del misionero, por ser las playas de sus pueblos: y para tratar con los indios hemos de presenciar sus ventas. Los huevos de dichas tortugas son redondos y más gruesos que los de gallina, y hay tortuga que pone hasta ciento treinta.*²⁵⁵

112

La comida está ligada entrañablemente a las representaciones de las diferentes comunidades, de allí que son motivo de prohibiciones y prejuicios; relata Bueno que a la mujer soltera no la dejaban comer huevos ni miel cuando estaba preñada,

*(...) los huevos porque las gallinas los ponen por el culo, y que ellas también parirán por él, la miel, porque se cerrarán no pudiendo parir, así como la colmena tiene la puerta chiquita y cierra la botana estando llena.*²⁵⁶

José Gumilla S.J. sacerdote jesuita oriundo de Valencia, que partió para América en 1705, aun sin culminar sus estudios sacerdotales. Se radicó en el Nuevo Reino de Granada y a partir de 1715 se incorporó a trabajar en las misiones jesuíticas de los Llanos.

²⁵⁴ RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p. 127.

²⁵⁵ RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p. 128.

²⁵⁶ RUIZ-BLANCO, LEJARZA Y BUENO, 1965, p. 142.

El primer período de su actividad misional (1715-1737) es sin duda el más fecundo de su vida y el más trascendental para el desarrollo de las misiones, ya que en esos años se da un impulso decisivo a las reducciones de los Llanos y del Orinoco; se toma conciencia de la vital importancia de la gran arteria fluvial venezolana: y se crea una nueva política misionera basada en una planificación racional de la expansión evangelizadora y en la coordinación de la labor de todas las órdenes religiosas comprometidas en el Orinoco (Capuchinos, Franciscanos y Jesuitas).²⁵⁷

Se le ha considerado el descubridor intelectual del Orinoco, autor de una obra emblemática para el conocimiento y comprensión de la historia de Guayana, *El Orinoco Ilustrado y Defendido*, punto de referencia de crónicas e investigaciones posteriores, comenzando por Gilij, Loeffling, Caulín, incluso Humboldt quien toma distancia de algunas de sus aseveraciones. Gumilla, además de su compromiso y sensibilidad social por los pobladores de la Orinoquia, se interesó vivamente por el conocimiento de sus lenguas, en particular la betoy, la caribe y la otomaca. Su libro continúa siendo punto de partida y hoja de ruta en la comprensión de nuestros procesos socio-antropológicos. Su relato comienza afirmando que gran parte de la despensa de las comunidades indígenas la proveen a través de la recolección de frutos silvestres, la caza y la pesca de agua dulce,

Los bárbaros que vivían y los que aún viven en campos limpios, como no tienen el embarazo de las arboledas y bosques, consiguen sus frutos, aunque en menor cantidad, con menos trabajo; porque con las palas de macana que dije levantan la tierra en los sitios húmedos de uno y otro lado del surco, tapado 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 pimienta [ají], que tienen de muchas especies, y algunas demasiado picantes, de que gustan mucho; y es el único condimento en sus comidas.²⁵⁸

²⁵⁷ ARELLANO, 1986, p. 281.

²⁵⁸ GUMILLA, 1731/1963, p. 429.

Los orinoquenses, dadas las condiciones climáticas, durante todo el año podían disfrutar del maíz,

(...) continuamente tienen maíz tierno y maduro, otro en flor y otro naciendo, y cada uno siembra cuando se le antoja o cuando acaba de preparar la tierra, sin riesgo de que la falte la cosecha, con tal que tenga cuidado de espantar las bandadas de papagayos, loros, periquitos y guacamayos, con otras inundaciones de pájaros, que a poco que se descuiden les destruyen las sementeras (...).

114

Cerca de las lagunas los otomacos, guamos, paos y saruroa, sembraban una singular especie de maíz propio de la región, *llámanle en su lenguaje maíz* de los dos meses, y en su lengua, ‘onona’, porque a los dos meses de sembrado crece, echa mazorcas y madura; de modo que en el círculo del año, cogen seis cosechas de este maíz.²⁵⁹

Gumilla es muy explícito en relación a las frutas y frutos del Orinoco: comienza por referirse a las silvestres, casi todas frutas de palmas, como *mararabes*, racimos al modo de uvas negras, que nacen de unas palmitas tan bajas que con la mano se alcanza el fruto; *cubarro*: racimos de frutas agridulce y muy sana de otras palmitas algo más altas y muy llenas de espinas, racimos de frutas agridulce y muy sana; palmas silvestres llamadas *veserris* y otras *cunamas*, que tienen una especie de dátiles; *piñas silvestres* y otras más pequeñas llamadas *piñuelas*, ... brotan también todo el año gran cantidad de hongos, de varias especies diferentes, de que usan los indios, es especial de unos que nacen al pie de los árboles caídos, que se llaman *osobá*.²⁶⁰

Describe el *merey*

(...) su fruta es muy sabrosa, del color y casi de la hechura de una manzana; pero solo tiene una pepita del tamaño de una almendra, afuera, en la parte opuesta al pezón; el caldo de esta

²⁵⁹ GUMILLA, 1731/1963, p. 430.

²⁶⁰ GUMILLA, 1731/1963, p. 209.

fruta se fermenta como el mosto, y pasado aquel hervor, sabe a vino, y tiene el mismo color. La pepita de afuera tostado tiene el mismo sabor que las almendras tostadas; pero dicha pepita cruda, o sin tostar, es un caústico violento;²⁶¹ los papayos (...) a que son grandemente inclinados los indios; por lo cual no tienen número los que siembran, fuera de que, sin sembrarlos, en cualquier parte donde uno come una papaya, de las semillas que caen nacen innumerables;

Gumilla da mucha importancia a la que denomina la *pepita* extendida por la selva orinoquense (cuya identificación no poseemos), la describe “(...) del tamaño de una almendra pelada, el olor tira al de la canela, y en el picante no dista mucho de la pimienta y clavo; es saludable, y muchos la buscan a toda costa, para echar al chocolate; y les alabo el gusto” [¿pudiera ser sarrapia?].²⁶²

En la obra de Gumilla se encuentra la primera referencia al denominado *arroz orinoquense*, que Gilij desarrollará posteriormente:

Es cosa muy singular y notable la que observé en los anegadizos del río Orinoco, río Meta, Apure, Casanare, Tame y otros; y es que en lugar del junco, que de ordinario se ve en otras lagunas, en la que Gilij también desarrollará posteriormente, de los dichos ríos nace, crece y madura el arroz, que brota voluntariamente la tierra húmeda, sin que nadie lo siembre ni cultive.²⁶³

También señala enfáticamente la existencia de cacao silvestre, “Digo que vi en dichas vegas arboledas de cacao silvestre, cargadas de mazorca llenas de grano, que ofrece aquel suelo espontáneamente”²⁶⁴ y en la misma línea de lo expresado por Carvajal se refiere a la zona de los llanos:

En las dilatadas vegas del río Apure y otros que entran en él, crece de suyo abundante arboleda de cacao silvestre, y carga de fruto dos veces al año, como el que cultivan en los poblados.

²⁶¹ GUMILLA, 1731/1963, p. 216

²⁶² GUMILLA, 1731/1963, pp. 216/217.

²⁶³ GUMILLA, 1731/1963, p. 430.

²⁶⁴ GUMILLA, 1731/1963, p. 247.

*A éste recurren innumerables especies de monos, arditas y papagayos, que logran por entero la cosecha, sin que haya quien se lo impida; no obstante, ya los indios van a recoger cuanto pueden, porque hallan quien se lo compra.*²⁶⁵

En su texto hace dos referencias a la vainilla, en la primera, señala la existencia en los bosques cercanos al Orinoco de unos árboles llamados *cunarisi* cuya corteza era altamente aromática y los refiere como *vainilla*, sin embargo, pareciera que su uso era más de tipo aromático y medicinal que culinario,

*(...) Hállase abundancia de unos árboles llamados cunarisi, en lengua betoya y jirara. Son de tronco corpulento, y el color de la madera medio encarnado; todo el palo es aromático, y todo el interior del tronco, y la misma corteza, está penetrado de granos muy menudos, tan aromáticos como el incienso.*²⁶⁶

116

Mientras que en la segunda pareciera referirse a la especia que crecía en forma silvestre:

*(...) nace de suyo en las mayores espesuras de los bosques y vegas; si halla arrimo, sube, y se enreda entre los árboles con multitud de sarmientos (de color verde, y las hojas de la hechura y forma que tiene la lengua acerada de la lanza), se aferra a los troncos y ramas no menos que las parra.*²⁶⁷

El árbol de *onoto* o *achiote* era de gran estima dado su uso para untarse la piel con usos medicinales, prevenirse del sol, curarse las quemaduras y pintarse en sus ceremonias rituales, no aparecen señalamientos en relación a usos culinarios.²⁶⁸ Acota Gumilla la gran disponibilidad de miel de abejas, al decir que

(...) Es tanta la abundancia de enjambres, que no se halla palo hueco, árbol ni rama cóncava donde no se halle colmena con abundante miel, la que sacan con facilidad, agrandando la puerta de las abejas, o derribando y rajando el tronco, sin temor

²⁶⁵ GUMILLA, 1731/1963, p. 217.

²⁶⁶ GUMILLA, 1731/1963, p. 213.

²⁶⁷ GUMILLA, 1731/1963, p. 250.

²⁶⁸ GUMILLA, 1731/1963, p. 443.

*de ellas, que no pican ni gastan el aguijón de las de acá; y así luego vuelan, y se van a buscar otra rama hueca.*²⁶⁹

Es muy amplia la variedad de animales comestibles en el Orinoco, solo mencionaremos algunos de ellos, comenzando por los peces y aludiendo a la frase del autor, “(...) Cuando suben estas avenidas de peces, que llaman ellos cardume”.²⁷⁰ El *manatí*, animal muy grande y pesado, cuya forma de pescarlo es todo un acontecimiento cargado de detalles que describe magistralmente el autor.²⁷¹ Los *laulaos*, *de extraña magnitud y de carne muy sabrosa*, la *curbinata*, pescado mediano muy abundante en el Orinoco y de gusto suave y especial.²⁷² “La payara, (...) de los peces más hermosos de aquellos ríos, y de buen sabor, y algunos llegan a crecer tanto que pesan venticinco y más libras”.²⁷³

Es muy amplia la variedad de animales comestibles en las tierras orinoquenses, como las “(...) Iguanas, que están reputadas por uno de los platos más regalados, al igual que las icoteas y morrocoyes”;²⁷⁴ el que califica como un “animal raro” que le apetece mucho a los indios, los “(...) irabubos, son éstos del tamaño de una oveja, pero en la cerda y trompa son muy parecidos a los cebones, y en el sabor de sus carnes se les parecen bastantemente; viven, ya en el agua, ya en tierra, y en una y otra parte están como en su centro”;²⁷⁵ apunta también que los naturales aprecian mucho al *mapurito* llamado por ellos *mafutiliqui*, “(...) comen la carne, que equivale a la de un conejo, y guardan el pellejo con mucho aprecio entre las alhajas de su mayor adorno y estimación; y a la verdad, el cuero es suave al tacto, hermoso a la vista y sin mal olor”.²⁷⁶ En lo que respecta a las *báquiras* o *paquira*, la describe como una

²⁶⁹ GUMILLA, 1731/1963, p. 235.

²⁷⁰ GUMILLA, 1731/1963, p. 221.

²⁷¹ Véase GUMILLA, Primera Parte, cap. XII, pp. 225 -227.

²⁷² GUMILLA, 1731/1963, p. 227.

²⁷³ GUMILLA, 1731/1963, p. 418.

²⁷⁴ GUMILLA, 1731/1963, p. 455.

²⁷⁵ GUMILLA, 1731/1963, p. 457.

²⁷⁶ GUMILLA, 1731/1963, p. 457.

*(...) especie de jabalí, pero es la mitad menos corpulenta; tiene también la uña ajada y los cuatro pies blancos; pero es cosa singularísima ver que tiene el ombligo encima del espinazo, y en él un bulto notable, dentro del cual hay gran cantidad de almizcle, de un olor excesivamente intenso; tanto, que si muere la paquirá antes que le corten de raíz el ombligo, ya no es comestible su carne, porque se inficiona toda con dicho almizcle.*²⁷⁷

Respecto al consumo de monos, Gumilla sostiene que, “Por lo que mira al gran número de varias especies de micos o monitos pequeños, todas aquellas naciones comen de ellos, pero (...) es de saber que cada nación de indios gusta de una especie de monos y aborrece a las otras”.²⁷⁸

118 La importancia vital del moriche en la cultura y alimentación de los guaraúños (waraos) habitantes del Delta del Orinoco, del moriche, además de obtener vivienda, ajuar, comida asada, también preparaban bebidas y pan:

*Pues ahora voy a decir lo más raro, y que mayor armonía me hizo en las dos ocasiones que estuve en estos pueblos; y es que, puestas todas las estacas necesarias tan altas, que ni las mareas del tiempo de las crecientes del Orinoco las cubran, arriman y clavan, arrimados a las dichas estacas, los maderos necesario, con la altura competente para levantar sus casas; y esto así prevenido, van poniendo travesaños y enmaderados desde unas a otras estacadas, y sobre estos enmaderados forman un tablado general a todo el pueblo del duro tronco, o cascarón de las palmas que ya han desfrutado. Y veis aquí otra cosa irregularísima sobre todo pensamiento; y es que (fuera del pescado, que tienen con toda abundancia), todo su vivir, comer, vestir a su modo, pan, vianda, casas, apero de ellas y todos los menesteres para sus piraguas y pesquerías, y varias mercancías que venden, todo sale de las palmas que Dios les ha dado en aquellas islas, con una abundancia increíble de ellas, que llaman en su lengua murichi.*²⁷⁹

²⁷⁷ GUMILLA, 1731/1963, p. 208.

²⁷⁸ GUMILLA, 1731/1963, p. 209.

²⁷⁹ GUMILLA, 1731/1963, p. 131.

Uno de los capítulos más interesantes, es el que se refiere a la cosecha admirable de tortugas que logran los indios del Orinoco, los huevos que recogen y el aceite que obtienen, “(...) es tanta la multitud de tortugas de que abunda el Orinoco, que, por más que dilate en ponderarla, estoy seguro que diré menos de lo que realmente hay”. Todas las familias concurrían al río provistas de sus canastos, ya que se proveían de tortugas secas a la lumbre y de huevos tostados al calor del fuego, y muy especialmente de los huevos que les permitían elaborar el aceite, que no solo tenía usos culinarios, sino también funciones ceremoniales y medicinales. El procedimiento para obtener el aceite de tortugas lo describe detalladamente,

Lavan las mismas canoas en que navegan, las sacan a la playa, echan en ellas algunos cántaros de agua, y luego van lavando canastos de huevos de tortuga, hasta que no les queda pegado ni un grano de arena; y limpios, los van echando en las canoas, dentro de las cuales están los muchachos pisándolos, del mismo modo que acá se pisan los racimos de uvas para extraer el mosto. Ya que las canoas están suficientemente cargadas, se dejan descubiertas al batidero del sol; toman calor las canoas, el agua y los huevos, que lo son tanto, que a mi vista, y no sin maravillarme, he visto poner la sartén o la cazuela seca al fuego, y ya que está bien caldeada, echan los huevos de tortuga bien batidos, y al tocar la sartén ardiente, arrojan tanto aceite de sí, que basta para freír la tortilla, con el seguro de que jamás se pega, ni a la sartén, ni al barro de la cazuela.

Mientras el calor del sol va elevando aquel aceite sutil, ponen las mujeres cada una su cazuela grande al fuego. Los indios, con conchas sutiles y muy al propósito, van extrayendo el aceite de la superficie del batido de las canoas y transportándolo a las cazuelas; en ellas, a la fuerza del fuego, hierve y purifica; y si con las conchas tomaron algo de los huevos batidos, queda aquella parte grasa frita en el fondo de las cazuelas; lo cual hecho, van llenando gran número de vasijas, que para ello traen prevenidas, de aquel aceite bellissimo y puro, mucho más claro que el aceite de olivas, y también más sutil y delgado, cual experimenté delante de sujetos de toda graduación que no lo querían creer (...)

Llegada la hora de comer (aunque todo el día están comiendo, por vía de golosina, huevos y tortuguillos), para entonces una sola tortuga da tres abundantes platos, y muy diferentes, que dan largo pasto a la familia, por mucha que sea; porque rajada por ambos costados la tortuga, la extraen cinco cuartos, que son; cabeza y pescuezo, los dos pies, y los brazuelos de las manos, que han menester una olla de buen buque para que quepan. Antes de echarlos en la olla, les quitan unas grandes pellas de manteca tan amarilla como las yemas de los huevos (y ésta es otra ganancia que llevan a sus casas, y muy considerable; porque la tortuga que menos, da dos libras de dicha grasa). Puesta ya la olla al fuego, el marido coge entre las manos la concha de la tortuga que corresponde a la espalda, y la mujer la concha que corresponde al pecho; y después que cada cual pica bien la carne, manteca y gran cantidad que quedan pegados a la concha, las mismas conchas sirven de olla, y sin el menor riesgo de que se quemen; antes que el potaje esté a punto, las ponen en los fogones, con que tienen para principio el jigote, que se preparó en el pecho, muy sabroso y tierno; y hasta el mismo pecho les he visto comer, porque queda aquella concha muy penetrada de manteca y tierna; luego se sigue el guiso o picadillo de la concha principal; este es un gran regalo, y se llama garapacho; no sé por qué, y finalmente, entra en tercer lugar la olla, y todo se corona con abundante chicha, que llevan prevenida para toda aquella temporada.²⁸⁰

También en el repertorio alimentario de los indígenas de Guayana eran muy apreciados la carne y los huevos de caimán:

Se recrean y regalan mucho los indios con los huevos de caimán, y es gran fiesta para ellos cuando hallan algunas nidadas de ellos, en cada una de las cuales a lo menos hallan cuarenta huevos tremendos, gruesos y largos, con ambas extremidades redondas; todos van a dar al caldero, y aunque al tiempo de comer encuentren ya empollados los caimancillos, no se afligen, porque todo se lo comen brutalmente; todo cuanto contienen adentro es clara, y en su centro una mancha parda, que dicen ellos ser la parte que ha de ser la cabeza del caimán.²⁸¹

²⁸⁰ GUMILLA, 1731/1963, pp. 233/234.

²⁸¹ GUMILLA, 1731/1963, p. 424.

Felipe Salvador Gilij S.J., oriundo de la región de Umbría (Italia), embarcó del puerto de Cádiz rumbo a las Misiones del Orinoco en 1743. Compartió con el Padre Gumilla –maestro, inspirador y de quien se consideraba continuador–, parte de su estadía en territorio colombiano, donde se ordenó de sacerdote jesuita. En 1748 inicia su viaje a las Misiones del Orinoco donde permaneció durante más de 18 años hasta la expulsión de los jesuitas. Estas Misiones eran un destino complejo y difícil, dado el desconocimiento de la región, de sus pobladores y la enorme dispersión del territorio asignado. De allí que debió enfrentar no solo los inconvenientes propios de la ubicación distante y en un entorno ecológico y cultural muy particular, sino también el impacto que ello tuvo en su salud dificultando en mucho su adaptación; al decir de Arellano, “Los jesuitas tuvieron que ser exploradores de un mundo inhóspito”.²⁸²

121

No obstante estas dificultades, Gilij fue un sacerdote andariego e infatigable por los diferentes ríos en el afán de conocer las diferentes etnias. Fue misionero de los tamanacos, trabajó con los maipures, cuya lengua logró aprender, con los piaroas y ocasionalmente, con los pareques. De regreso a Italia, se desempeñó como Rector y allí se dedicó a escribir su *Ensayo de Historia Americana*. Su texto es detallado, preciso, elocuente, a pesar de sus distancias culturales y teológicas, en sus líneas se percibe el interés por intentar comprender a estas culturas en su gran diversidad, aunque todas a su vez, en diálogo permanente con el entorno ecológico del cual forman parte. Al comienzo del mismo, Gilij señala críticamente la forma cómo se ha narrado el Nuevo Mundo, abundando en exageraciones y hasta falsedades, que lo llevan a expresar que

América se distingue por las maravillas (...) Pero la verdad no sufre que en todo se exagere. En América, como en cualquier otra parte del mundo, hay bueno y hay malo, comarcas ricas y pobres, países sanos y enfermizos, cielo hermoso y cielo feo, tierra fértil e infecunda, llanuras y montes, como en nuestra tierra.

²⁸² ARELLANO, 1986, p. 301.

De allí que el objetivo de su crónica fuese proponer a sus lectores *América con su verdadero rostro, o al menos con aquel que más se le asemeja*.²⁸³ Como bien señala Tovar, a Gilij, “Le interesa ante todo lo humano en el Orinoco, y solo secundariamente la naturaleza”,²⁸⁴ de allí que expresase, “que (...) El libro más interesante para él fueron los indios”. Ciertamente la riqueza de las descripciones etnográficas y del material lingüístico en la obra de Gilij es invaluable, aún cuando como señala Tovar, ni los encomios recibidos ni el valor de su trabajo, “le aseguraron una fama comparable a sus méritos”.²⁸⁵

Al referirse a los alimentos más apreciados de las comunidades con las que convivía, comienza por describir las raíces silvestres, entre ellas, el *guapo*, alimento preferido por los guahibos, “(...) una raíz blanca, gruesa, que se cuece y se extrae fécula”²⁸⁶ y la *moyová* (cumapána) parecida a “un rábano silvestre, y cocida y asada es de muy grato sabor”.²⁸⁷ De las variedades existentes de la yuca, Gilij prefería las amarillas, que se consumía asada y cocida. De la *batata* señalaba que su raíz,

*(...) es dulce, y de tan grato sabor que a todos les gusta. También es muy útil para las familias pobres (...) Se comen asadas y son sabrosísimas. Se comen hervidas, y se las quiere remojar en agua al modo de los orinoquenses, se hace una bebida no despreciable.*²⁸⁸

De los ñames decía que los había blancos y también violados, redondos, aplastados y largos, “(...) Todos los ñames son buenos y sabrosos, pero ninguno dulce como las batatas. Se comen cocidos y asados”.²⁸⁹

²⁸³ GILIJ, 1965, t. I, p. 15.

²⁸⁴ GILIJ, 1965, t. I, XXI

²⁸⁵ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. XVII.

²⁸⁶ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 181.

²⁸⁷ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 181.

²⁸⁸ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 190.

²⁸⁹ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 191.

Otro condumio importante para la dieta cotidiana eran los *Fréjoles*, que se encontraba en tipos muy diversos y de colores variados, algunos propios como la caraota y otros traídos. Mencionó en forma importante los *Tappirámos* que son granos rojos [*Phaseolus lunatus* L]. Al igual que Gumilla, da cuenta de que en la época de inundaciones de las riberas del Orinoco, “(...) Allí junto con las otras hierbas, a las primeras lluvias nace el arroz silvestre, y crece junto con ellas, se trata de espigas de gran abundancia, con granitos de colores entre negro y rojizo”.²⁹⁰

Gilij llama pimiento al *ají* y sostiene que,

*...se encuentran especies rarísimas y no conocidas hasta ahora en nuestros países (...) A todos los indios les gustan mucho, y no hay día en que el pimiento, o frotado en su cazabe, o junto con los alimentos, no aparezca en sus mesas. Si falta fresco, uno de sus principales cuidados es tener en su tiempo el seco. Pero sus pimientos son pequeños, y ninguno llega al tamaño de los que se ven en Europa. Son de dos colores, esto es, unos rojos, y otros amarillos, y además hay algunos que tiran a violado. La planta del pimiento en los calores de verano, excepto algunas ramitas, no se seca nunca. Crece a manera de un arbusto, y si es regada algunas veces, da fruto perpetuamente.*²⁹¹

123

De la variedad de ajíes menciona el llamado aji pajarito [*chirel Capsicum annum var. Glabriusculum*] sumamente picante, alargadito y muy estimado para condimentar los alimentos, también menciona, pero no describe el llamado “pimiento del diablo” (vasúri-ainé). Gilij subraya la especificidad de nuestras frutas, que en un medio como el orinoquense “dan” de comer: “(...) En un país nuevo, donde, no habiéndose hecho los sembrados, nada se encuentra al principio, ¿qué comer, sino frutas silvestres?”. De las muchas disponibles en la región, menciona entre las frutas de invierno a la *chirimoya*, que le parecía de “sabor nauseabundo”; la *moromo* [guayabilla]; *yore*; *rimi*,

²⁹⁰ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 178.

²⁹¹ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 187.

*(...)fruto de fácil consecución y sabrosísimo de carne tan líquida que se come con cuchara;charas o guáimaras, (...) que se comían cocidas, carimari (...) es fruta más sabrosa que ninguna otra, y entre las frutas del verano, el carimiri [niñas] (...) que se puede comer fresco o seco cuando se asemeja a una uva pasa; areve (...) de sabor muy delicado y parecido a las peras, caruto, curúba.*²⁹²

Sostiene que las *piñas* en el Orinoco se dan hermosísimas, ananá, papaya (...) las verdes son muy provechosa para las ensaladas cocidas; papaya, merey “(...) su alma, tostada sobre brasas, es muy agradable al paladar”.²⁹³

124

En la línea de los datos proporcionados por sus antecesores en relación al cacao, Gilij señala que recientemente se habían conocido y descubierto en el Orinoco más particularidades. Gracias a las informaciones que le suministró Francisco Bobadilla (uno de los enviados al alto Orinoco en la Real Expedición de Límites en 1756) respecto al cacao salvaje que encontraron:

*Traían primero el cacao, aunque raras veces, los habitantes del alto Orinoco. Pero no se tenía de él más que una noticia general y confusa (...) el país del cacao son las tierras de los maquiritares, los cuales, están en el Orinoco más remoto. Estos indios, dueños de su buen fruto, no hacen otro uso de él que chupar cuando está madura la externa y muy sabrosa carne. La almendra, de que ellos nada se cuidaban, estaba tirada, por el suelo, como alimento de topos y de variadísimos insectos que allí se encuentran en abundancia.*²⁹⁴

Según Gilij en las inmediaciones del Río Negro, se encontraba “cierta especie de canela americana” y una canela orinoquense descubierta hacia 1747, en las aldeas piaroas [puede ser *canelila*]. “La corteza de esta canela, que se llama entre los tamanacos ‘uarimácu, es áspera y tosca al tacto, del grueso de las de nuez y de un color entre el castaño y rojizo”; señala que el

²⁹² GILIJ, 1768/1965, t. I, pp. 160-162.

²⁹³ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 196.

²⁹⁴ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 169.

fruto pareciera tener cierta semejanza con la nuez moscada. También por esos días se descubrió en las inmediaciones de su misión una suerte de *vainilla*, una hidra que se enreda a los árboles: “Las bayas de esta hiedra americana, cogidas maduras, secadas al aire en una habitación, y después vueltos de verdes en negruzcas, son la famosísima vainilla”.²⁹⁵

Respecto al onoto (o achiote) destacaba que en el Orinoco se conseguía rojo y amarillo, “Los españoles usan de los amarillos en lugar de azafrán para condimentar los alimentos, el rojo lo usan para pintarse mezclado con aceite de tortuga”.²⁹⁶ En lo relativo a hierbas comestibles mencionaba la existencia de un arbusto cuyas hojas se asemejan a la hierba *orégano* y sirven para sazonar la comida;²⁹⁷ la *menta* que se encontraba en lugares húmedos y era muy olorosa; el *coriandro*, el *Gengibre silvestre*, que usan los indios para condimentar sus alimentos, la verdolaga orinoquense y algunos bledos americanos que nacen silvestres.²⁹⁸

125

Para Gilij, “El más hermoso árbol que se pueda ver en América, y en especial en los países del Orinoco, son sin duda las palmas”.²⁹⁹ Palmas nativas y silvestres, entre ellas la más importante, el *moriche*, que se come y del cual se elaboran bebidas (en especial los maipures) que él califica de sabrosísimas; *píritu*, que del corozo de la palma sacan un jugo que fermentan al sol y beben espiritualmente y como medicina. Del *corozo* utilizan el gusano que se produce en su tronco, que es la delicia de muchos indígenas, “(...) Dicen que es agradable al paladar, del sabor de la manteca”,³⁰⁰ *uachai [cucurito]*, *coróva*, que merece ser comida por todos, asemejándola loto o manjar de flores de la Odisea y de la cual hace

²⁹⁵ De acuerdo a Foldats (1969), cuatro especies de *Vainilla* son comunes a Venezuela y las Antillas: *V. inodora* Schiede, *V. planifolia* Andrews, *V. pompona* Schiede y *V. wrightii* Rehb. f. Vainillón (Helga LINDORF “Un botánico francés en la Venezuela del siglo XVIII”, Acta Bot. Venez., v. 24, n° 2, Caracas jun. 2001)

²⁹⁶ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 200.

²⁹⁷ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 175.

²⁹⁸ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 191.

²⁹⁹ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 163.

³⁰⁰ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 237.

pan; *seye [seje]* que Gilij considera muy parecida al olivo en su color, tamaño y aceite: “...si no fuese por la cáscara, que aunque semejante a las aceitunas es sin embargo más dura, sus frutos serían tomados en cambio y se creerían frutos del olivo”. De los frutos del seje también se hacen bebidas, muy estimadas por los maipures.³⁰¹

En relación con los peces específicos del Orinoco (no incluye otros que se dan en otros lugares fluviales y marinos), Gilij comienza constatando el grato sabor de los peces del Orinoco, “comparados con los mismos del mar son muy sabrosos, sea la causa el agua del Orinoco, que tiene mucho de salada, o los frutos que caen de los árboles y que son en invierno su alimento preferido, o bien que en sus frecuentes viajes no raras veces se meten en el mar”.³⁰² Comenzando con los de escama, se refiere a la cachama, “de sabor no despreciable”, la payara, morocoto, la palometa de quien dice tiene “un gusto incomparable”, el pavón fresco y comido a la orilla de un lago, es “agradabilísimo”, el dorado “sabroso como los más agradables peces del mar y acaso el mejor de todos los del Orinoco”.³⁰³ Entre los peces de piel o sin escamas, los bagres en su variedad de colores, siendo muy celebrado el amarillo y no tiene casi espinas, el rey de los bagres es el valentón llamado por los indígenas lau-lau, en los morichales abundan los tembladores, las rayas, en los palmerales y lugares pantanosos abunda la guavina de un sabor no despreciable y unos pequeños cangrejos cuyo consumo aprecian los indígenas.³⁰⁴

De los animales anfibios, comienza su relato con las iguanas,

*Yo que a menudo no tuve otra cosa que comer que iguanas, al principio me hice violencia y encontré alguna repugnancia en comer. Después me parecieron buenas o me las hizo parecer tales el hambre. Pero al fin, teniendo otros alimentos mejores, ni siquiera pensaba en ellas.*³⁰⁵

³⁰¹ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 163.

³⁰² GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 90.

³⁰³ GILIJ, 1768/1965, t. I, pp. 90-92.

³⁰⁴ GILIJ, 1768/1965, t. I, pp. 92-95.

³⁰⁵ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 100.

No podía faltar el manatí cuya carne la consideraba de sabor semejante al puerco,

*(...) Todavía fresco el manatí es sabrosísimo y bueno para hacer con él toda clase de manjares”;*³⁰⁶ los cocodrilos, las tortugas, los perros de agua, los chiguiros (...) *comiéndose al modo natural y con el solo condimento de la sal y del pimienta (aji) de aquellos lugares, no me extraño. Adobados al estilo europeo serían quizás buenísimos.*³⁰⁷

Los caimanes, que eran del gusto de los guamos, pero no así de otras comunidades y de los cuales también se comían sus huevos; las bavillas, (...) *de carne blanquísima.*

De las carnes señala que la del *araguato* resultaba muy estimada: “La encontré tierna, jugosa y de un sabor bastante delicado”;³⁰⁸ *oso hormiguero o melero*, sus carnes son sabrosas y no saben a monte; el *jabalí* el sabor es bueno, aunque poco jugosa; *báquiras*, la *danta* o gran bestia, su carne es sabrosa y de gran parecido a la de la vaca; *ciervos o venados*, su sabor es agradable aunque no demasiado. El *cachicamo*, *acure* o *conejos salvajes* (picure) buen sabor; *morrocoy*, carne muy apreciada muy bien sabor; *terecayas* o *tayelu* de sabor agradable; *bachacos*, algunos indígenas los asan sobre losas de piedra y se los comen, algunos comen *arañas*.

127

En su opinión las *tortugas* constituían la comida más grata del Orinoco tanto para los naturales como para los españoles que allí habitaban,

(...) No se guisa de modo común ni se come sino condimentada a la orinoquense, es decir, a la bárbara. Sin embargo aquellos salvajes han inventado modos de hacerla sabrosa. Separan la carne y con ella hacen un picadillo, (...) la condimentan, además de con sal, con pimientos [aji] y mezclan briznas de casabe, míseros estímulos de su paladar. Para darle después el guiso justo ponen la caparazón sobre tres piedras, que hacen las veces

³⁰⁶ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 97.

³⁰⁷ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 97.

³⁰⁸ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 218.

*de un trípode, y hacen fuego lento debajo. Esta carne picada de la manera susodicha es de un sabor entre el hervido y el asado, y no es desagradable si se cuenta con el gusto común de aquellos países.*³⁰⁹

En tiempos de desove de las tortugas, los hombres las recogen y las colocan en sus cestas o mapires y al aproximarse a sus viviendas “(...) se las entregan a las mujeres, y en poquísimo tiempo, unas cociéndolas, sin siquiera limpiarlas ni quitarles las entrañas, otras friéndolas en aceite, preparan a los cansados maridos, para sí y la familia, una buena comida”.³¹⁰

Al igual que Gumilla, en el texto de Gilij se señala la suma utilidad y aprecio de la que goza en el Orinoco la manteca o aceite elaborado con los huevos de tortuga. En este caso, apunta algunas ideas sobre su conservación por parte de los otomacos: los huevos se cascan en un recipiente que contiene agua, la yema se va al fondo y la manteca sube arriba y nada en la superficie, “(...) cógese con cucharones hachos de calabaza, y se pone en ciertas grandísimas ollas que hacen las mujeres otomacas”, lo cuecen con calma y separan el que será para uso diario y el que se tendrá en provisión para el resto del año y para vender. Según conocimientos ancestrales el clima puede afectar el procedimiento y calidad del aceite:

No se pierde la labor del aceite, pero resulta más tarde y menos bien bajo cielo cubierto de nubes. Los ardientes rayos del sol son más a propósito. Ponen en movimiento la masa de los huevos rotos, separan de ella las partículas oleosas, que se ven en la superficie del agua a modo de gotas (...) Después de cocido, los españoles lo ponen en tinajas, y los habitantes del Orinoco en ‘taparos’ esto es, ciertas calabazas que se encuentran en abundancia allá y que bien vaciadas son un recipiente para aquellos países no menos a propósito que las mejores tinajas. Si no se cuece el aceite de tortuga en debida forma, fácilmente toma color y se estropea. Más además de una buena cocción, es

³⁰⁹ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 106.

³¹⁰ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 109.

*necesario ponerle sal, echando una dosis adecuada para cada tinaja o 'taparo'. Si se toma este cuidado, es posible que dure bueno y saludable todo un año.*³¹¹

En relación a sus usos Gilij asevera que se podía utilizar para aderezar ensaladas, aunque “su grosura” a tal fin no lo hacía tan apetecible, “(...) con él fríen huevos y todo lo demás que se quiere. Para los condimentos de vigilia, digamos frijoles y otras legumbres es buenísimo”.³¹² Sobre los huevos, Gilij señala que cuando están frescos, “(...) su yema es granulosa, y su clara, que por mucho que se cueza no se cuaja, es refrescante”,³¹³ también era práctica común después de una cocción ligera, disecarlos sobre zarzos y conservarlo como huevos secos, que resguardaban en cestas para el consumo diario.

Condumios y ajuar

A esta despensa descrita someramente en diez tiempos, le debemos una importante cantidad de preparaciones y bebidas que desde tiempos inmemoriales forman parte de nuestro patrimonio gastronómico, dándole aromas y sabores característicos a las diferentes regiones. De la yuca y el maíz nuestros indígenas obtuvieron una parte sustancial de su diario sustento a través de distintos usos y preparaciones. De la yuca amarga se obtuvo el casabe, que constituye sin duda alguna, un auténtico desarrollo tecnológico de origen amazónico en el que a partir de la secuencia integrada de tres técnicas –rallar, extraer y cocer– se logra la conversión de un fruto venenoso, en un pan, dicho en palabras de Pedro Mártir de Anglería: “En el uso de esta raíz de yuca se oculta cierta maravillosa industria de la naturaleza”.

El cazabe servía, al mismo tiempo, como plato y como alimento. Los trozos de carne se colocaban sobre la torta de cazabe,

³¹¹ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 112.

³¹² Gilij, 1768/1965, t. I, p. 113.

³¹³ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 114)

*empapándose con sus jugos, de manera que el comensal podía ingerir ambos simultáneamente. Es posible que también se consumiera mojado en las salsas picantes que se confeccionaban con el jugo tóxico de la yuca, o en los cocidos hechos con carne, ocumo, batata, ñame y otras raíces y tubérculos tropicales.*³¹⁴

*No es distinta de la cocción del cazabe la de la arepa, esto es el pan de maíz, pero la elaboración es muy distinta. Se hace pues, de dos maneras. La primera, que es comunísima entre los indios, es coger la harina de maíz, ponerla en una tutuma, y allí mismo, echando agua, convertirla en pasta. Pero después de haberla hecho pasta dentro, la sacan de la tutuma, y con las manos la aplanan a modo de hogazas redondas, que de ordinario son del grueso del dedo pulgar, y de cómo medio palmo de diámetro. Así se hacen las arepas de maíz carriaco. El Yucatán, como es más duro, se cuece ligeramente para hacer arepa, y se muele a modo de cacao.*³¹⁵

130

En algunas zonas del país, se practicaba otro procedimiento con la utilización de arena o cenizas en el momento de separar el grano de la cáscara, que se ha denominado “arepa pelá”, descrito también por Cey:

*...primero las indias ponían en remojo un poco de dicho grano, después lo ponían, mezclándolo con arena, en una de aquellas piedras para molerlo y con las manos lo estrujaban en ellas hasta que lograban quitarle la concha y dicen, cuando hacen esto, que hacen ‘orooro’, de modo que después al molerlo no produce afrecho.*³¹⁶

Del grano maduro del maíz hicieron arepa, chichas y atoles, mientras que del fresco salieron las cachapas de hoja y budare. El maíz también se comía tostado, molido y endulzado con miel.

Pero los cronistas señalan que no solo probaron panes de yuca y de maíz, sino que la variedad era muy grande. Uno de los panes más antiguos se elaboraba con la *pericaguara* (capacho) de cuyo rizoma se

³¹⁴ SANOJA Y VARGAS-ARENAS, 2002, p. 762.

³¹⁵ GILLJ, 1768/1965, t. II, p. 254.

³¹⁶ CEY, 1560/1995, p. 24.

extraía harina. También en la zona nororiental usaban a tal fin la palma moriche, Gumilla señalaba como limpio y curioso el proceso de hacer pan en la zona nororiental a partir de las entrañas de la palma moriche, el procedimiento lo describe de la manera siguiente:

Cuando lo interior de las palmas ya no arroja de sí los gusanos dichos, previenen vasijas de agua, y en ellas van echando toda la masa que tiene el esponjoso corazón de aquellos troncos; ésta sale revuelta con las venas, a modo de borbones de arpa, con que el árbol atraía el jugo de la tierra; hecho esto, lavan repetidas veces aquella masa hasta que quedan limpias las venas con que salió entretejida, las cuales sirven después para encender el fuego; y para mayor limpieza cuelan aquella agua, ya blanca como una leche, a causa de la harina que recibió, y para esta maniobra tienen cedazos muy finos tejidos de hebras sutiles, sacados de vástagos de las hojas de dichas palmas; así colocado el amasijo, lo dejan reposar hasta el otro día, en que amanece el agua ya clara y toda la harina extraída asentada en el fondo, como un almidón muy fino. Entonces con gran tiento inclinan blandamente las vasijas; cae afuera toda el agua y queda el almidón en el fondo, y puesto al sol, a breve rato se seca; y molido es una bellísima harina, de que sale pan muy sabroso, pero pesado; tanto que los que no están acostumbrados a él se empachan, aunque no coman mucha cantidad; llámase en su lenguaje 'yuruma', y cogen tanto que, fuera de mantenerse, venden con mucha abundancia a trueque de bagatelas, porque no estiman la plata ni los guaraúnos, ni los demás gentiles del Orinoco.³¹⁷

131

Gumilla también apunta en las costas de Coro y Maracayo la existencia de un pan *que elaboraban las mujeres blancas de la costa*, a propósito de las frutas llamadas *cachipaes o jijirri* [pijiguay, chontaduro]: “(...) después de hervidos los cachipaes, los muelen, amasan y forman pan; pero sale más sustancial de lo que es menester, por lo que se debe tomar en corta cantidad, para evitar embarazo y empacho en el estómago”.³¹⁸

³¹⁷ GUMILLA, 1731/1963, p. 134.

³¹⁸ GUMILLA, 1731/1963, p. 441.

Al referirse a la variedad de panes en el Orinoco, Gilij señala, “(...) antes de todo yo querría ver a mis lectores liberados de ciertos prejuicios europeos sobre la comida”, de seguidas enumera el pan de los guahivos, hecho con base en las raíces llamadas “guapos, una raíz gruesa como una nuez y (...) blanca producida por cierta hierba que se encuentra en los lugares bajos”;³¹⁹ el que se obtenía de las raíces silvestres de *cumapana* cocidas; los panes que sacaban de los frutos de la *coróva*, las mujeres machacan los frutos en morteros de madera para separarlos de la corteza, sacan la pulpa, la cuelan

y uniéndola bien junta, hacen hogazas, que se cuecen al fuego, dando un pan muy apreciado³²⁰ (...) Este pan aunque parezca una especie de dulce, no es cansado, y les gusta mucho no menos a los indios que a los europeos. Las tamanacas llenaban sus canastos, y muy contentas, como trayéndome una comida agradabilísima, me hacían partícipe de él al volver a sus casas;³²¹ el pan ‘tocóro’ de los tamanacos hecho con banana verde, endurecida al sol, majada en un mortero, reducida a hogazas y cocida en losas calentadas al fuego.³²²

Con las raíces y tubérculos preparaban sopas, atoles, piras o purés y bebidas. Los granos, frijoles y caraotas se consumían sancochados con abundancia de ajíes y sal³²³ y utilizaban aceites extraídos de semillas como palma moriche, de los huevos de iguana, de pichones de guácharo. Los chaimas llamaban *pira* a los vegetales de recolecta (bledos o legumbres silvestres), pero al igual que en otras partes del territorio, la palabra designa un guiso hecho con cogollos de palmas (*palo monaga*) que se comía con carne y pescado.³²⁴ Como lo describe Cey, “(...) cuecen ciertas hierbas y hojas de árboles y calabazas; después de cocidas, las dejan estar

³¹⁹ GILIJ, 1768/1965, p. 181.

³²⁰ GILIJ, 1768/1965, t. I, p. 165.

³²¹ GILIJ, 1768/1965, p. 165.

³²² GILIJ, 1768/1965, t. II p. 247.

³²³ CIVRIEUX, 1998, p. 147.

³²⁴ CIVRIEUX, 1998, p. 122.

un día o dos, hasta que se vuelven agrias, y son como espinacas, que ellos llaman coccias y algunos llaman pira”.³²⁵

En materia de bebidas, la primera fue la *chicha*, que preparaban suave o fermentada, de maíz o de yuca, aunque también con batata, ñame, hierbas y frutas, siendo especialmente notable la utilización del ágave o *cocui* para hacer una bebida espirituosa del mismo nombre. Del maíz se hacía el *mazato* (*masato*), alimento espeso como una mazamorra, que consumían gustosamente los caquetíos de Falcón y que a los indígenas de la región tocuyana les gustaba fermentar. El *mazato*, suele confundirse con la *chicha*, pero Cey hace la distinción:

*En tierra firme los indios hacen (...) un brebaje que llaman mazzatto: toman de esa yuca y la machacan hasta hacerla pasta, masticándola un poco con la boca, y la ponen en unos cántaros donde la guardan hasta que fermente, y mientras más la guardan tanto más fuerte se hace y tanto mejor (...) y embriaga como el vino (...) la yuca que llaman caribe es mejor para esto.*³²⁶

133

Para hacer el *Pichipuro*,

*(...) asan el maíz sobre una tortera, después lo muelen un poco y lo ponen a cocer con agua, y un poco de pan, del de las hallacas, masticado, y luego de bien hervido lo ponen en ciertas vasijas a reposar, y al cabo de dos o tres días está listo para beber: lo que sale primero, claro, lo llaman algunos carato y otros pichipuro y otros ciccia.*³²⁷

También elaboraban bebidas fermentadas con las diferentes palmas –*moriche, seje, coruba y corozo*–. En el caso del *moriche*, derribaban la palma cortándola por el pie, una vez tendida, le abrían un socavón en el mismo cogollo tierno, y otro de allí para abajo, por donde el licor mana, sin que se pierda una gota.

³²⁵ CEY, 1560/1995, p.103.

³²⁶ CEY, 1560/1995, p. 22.

³²⁷ CEY, 1560/1995, p. 24.

Luego que están formadas aquellas concavidades, que llaman canoas, empiezan las palmas a manar y fluir de su interior un licor albugíneo con notable abundancia. El que fluye hoy, se guarda en vasijas, que tienen prevenidas al anochecer; y así van recogiendo aquel mosto todos los días, hasta que la palma no tiene más jugo que dar de sí. El primero y segundo día, después de recogido el tal mosto, es sabroso y tira a dulce; de allí en adelante, va cobrando punto fuerte, y se alegran y embriagan con él largamente, hasta que se avinagra; y entonces les sirve de sainete para sus guisados, ya de pescado, ya de lo que voy a decir; y es que en aquellas concavidades de donde han ido extrayendo el vino o mosto se crían al mismo tiempo y muchos días después, hasta que no le queda a la palma gota alguna de jugo, gran multitud de gusanos blancos, del tamaño del dedo pulgar, que no son otras cosa que una manteca viva, y quitando el asco natural que causa tal potaje, es vianda muy sabrosa y sustancial.³²⁸

Los cronistas del Orinoco mencionan el consumo de tierra o geofagia, así Gumilla refiere la costumbre de los Otomacos, de comer terrones de tierra,

...echan mano a un puño de aquella tierra o polvo, y de un golpe se lo echan en la boca y esperan la pelota, saboreándose con la tierra, como si fuera un bizcochuelo (...) Grande envidia les pueden tener las mujeres aficionadas a comer tierra, que a ellas les hace notable daño, y a la gente otomaca notable provecho; digo provecho, no por la tierra, sino por la mucha grasa y manteca de caimán y de tortuga, que no sé si diga comen o beben.³²⁹

Otras fuentes mencionan casos similares entre los indígenas caquetíos de Falcón, “(...) mezclan el barro con conchas marinas, también molida y luego tostaban en el fuego para llevárselas y alimentarse mientras cazaban, marchando así ligeros de equipaje. Lo que llevaban era calcio”.³³⁰

³²⁸ GUMILLA, 1731/1963, p. 133.

³²⁹ GUMILLA, 1963, p. 149.

³³⁰ DURÁN, 2008 c.p. Montero, 2010, p. 10.

En el proceso de transformación de estos frutos de la naturaleza, los pueblos indígenas utilizaron diversas técnicas: en primer lugar cortar, rallar, moler gracias a las cuales lograban reducir el tamaño de los alimentos y granos para hacerlos manejables en la fase de la cocción; asar en diversas modalidades, ya sea colocando los alimentos en parrillas de madera (*barbacoa*, voz de origen antillano) o al fuego sobre budares de barro, asarlos envueltos en hojas o a la barbacoa (haciendo un hoyo en la tierra, que se calienta con brasas y/o piedras y se colocan encima los alimentos); ahumar, hervir, guisar, secar al sol o enterrar los alimentos y encender hogueras por encima. Los distintos tipos de carne de cacería y los pescados de agua dulce y salada se comían asados a las brasas o con otras técnicas, mientras que los ajíes –dulces y picantes– se utilizaba para saborizar los guisos, añadir a las carnes e incluso para untar al casabe.

135

En sus prácticas culinarias las diferentes etnias contaron con un variado ajuar artefactual que, además de cumplir funciones utilitarias, expresa y representa contenidos simbólicos y códigos estéticos y sociales. Como lo describen los cronistas dicho ajuar incluía metates, piedras de moler y morteros de piedra; recipientes de cerámica y vasijas de origen vegetal (totumas o taparas) para preparar, presentar y guardar alimentos; herramientas de madera y conchas para cortar, separar, punzar, revolver; cestas de variados materiales y diferentes usos.

En el recorrido realizado por crónicas y relaciones se aprecia un repertorio de cerámicas asociadas a la actividad culinaria, muchas veces reseñadas con sus nombres genuinos: múcuras, aripos, burenes. Por los hallazgos arqueológicos conocemos la existencia de ollas de variados tamaños, bol, vasos, cuencos individuales, tinajas, escudillas, platos grandes y pequeños. Si nos detenemos en la evaluación de sus formas existían con y sin asas, con uno o dos vertederos, sin patas o con tres o cuatro patas, con diferentes bordes, bases y cuellos, con ornamentos o sin ellos, con decoración antropomórfica o zoomórfica, superficie lisa o rugosa. Boles grandes para presentar guisos y asopados y cuencos pequeños que utilizaban para servir porciones individuales, *múcuras*

de barro grandes y pequeñas para llevar agua. En materia de budares o *aripos*, se han conseguido de forma ovalada y también redondos, ornamentados con figuras especiales, de gran formato para asar casabe, pero también de pequeño tamaño para la elaboración de arepas.

No se escapó a la mirada de Cey el ajuar doméstico y culinario que utilizaban en las diversas comunidades y que fueron adoptados por los forasteros:

Hacen para su uso muchas vasijas de tierra y ya dije de algunas como escalfadores, que les sirven de platos y escudillas para comer dentro, y también nosotros nos servimos de ellas. Hacen cacerolas pequeñas y grandes las cuales por ponerse negras de humo y del fuego llaman oscio, que quiere decir negro. Las vasijas antes dichas se llaman bazos. Hay vasijas grandes como cántaros y otras pequeñas que les sirven para tener sus bebidas, y a nosotros para el agua, y hacen otras como fresqueras para guardar sus semillas que a nosotros nos sirven para la leche y para hacer queso. También fabrican unos envases para llevar agua, de una tierra gris, tan delgada que de vidrio no podrían hacerse mejor, (...) los hacen pequeños, y grandes, de toda clase, sin que excedan sin embargo en tamaño como para que una persona no lo pueda llevar lleno de agua, y se rompen fácilmente, y llámalos múcuras.³³¹

Carvajal por su parte, se refiere especialmente a la loza vidriada que encontró en las comunidades caribes,

Hallose cantidad de macanas labradas con curiosidad grande, y entre otros trastes, entre otros trastes, muchedumbre de loza curiosísima, y vidriada la pequeña con perfección tanta que pudiera aprender de sus lindezas la que se labra en la China, como de las múcuras, embaques, cazuelas y otras vasijas (...) Tienen reservada aquesta loza para la celebración de sus assiduos combites y borracheras, como las guirnaldas y macanas para sus bayles, aretos [sic] y fiestas, si el mayz para sus ordinarias chichas, mazatos y otras bebidas de que usan”.³³²

³³¹ CEY, 1560/1995, p. 109.

³³² CARVAJAL 1648/1956, p. 126.

En relación con el ajuar doméstico en una ranchería Caribe, describió

Hallamos la ranchería sin gente por el retiro que había hecho toda ella: halláronse muchos embaques, que son unas ollas muy grandes y de boca anchas, llenos de pescado cocido, mucha cantidad de maíz carriaco, muchos ovillos de primoroso hilo de algodón, inmensas madejuelas de cabuya delgada y torcida, muy parecida a la guita de España e hilo de carreta, mochilas tejidas, paños de lienzo tejidos con primores, arcos muy primorosos con muchos mazos de flechas, cataures y manares muy labrados, maures que son a fuer de fajas mujeriles muy curiosos por extremo, chonchones de que usan en sus pescas, mucho ají y pájaros, y entre éstos una garza tan mansa que la llevé en mi canoa siempre, y aunque suelta no salía de ella si no era cuando nos rancheábamos, y entonces andaba pescando entre las canoas por la margen del río, y conclusa su pesca se volvía al bajel sin apremio. Hállase mucha y lucidísima loza, embaques nuevos y grandes que le servían para el sazono de sus pescados, mucuras muy pintadas y nuevas, mucho ají, y en la margen del río dos canoas de muy crecidos buques.³³³

137

Pelleprat también describió la vajilla que usaban las poblaciones caribes que conoció en las costas de Paria,

Han inventado también el arte de trabajar la tierra con la que fabrican su vajilla, su batería de cocina, sus pucheros, platos y fuentes; incluso las bandejas con las que cuecen el 'Casabe' Y los 'Canaris', recipientes donde conservan sus bebidas, a veces tan grandes como toneles de vino Aunque no conocen el plomo, barnizan la vajilla casi tan bien como los europeos. Este barniz en gris-rojo, amarillo y de otros varios colores.³³⁴

Gilij se refiere al oficio de las mujeres orinoquenses de hacer vasijas:

Los cacharros de cocina, bueno o malos, los hacen pos sí mismas. Son muy alabados los de las tamanacas, y en sus casas se hallan de todas clases. Para cocer el pescado hay ollas diversas, pero todas bajas y de boca grande [cazuelas] (...) Hacen orzas o

³³³ CARVAJAL, 1648/1956, p. 253

³³⁴ PELLEPRAT, 1655/1965, p. 75.

*pequeños cántaros llamados múcure y con ellas llevan agua a las casas. El chamacu es un gran vaso redondo y de más de seis palmos de alto, en que se pone la chicha en los bailes acostumbrados. Del chamacu no es muy distinta una tinaja que, a petición de los españoles, hacen para tener en ella el agua. Usan también platos, pero son toscos. Los platitos Caribe son bastante lindos.*³³⁵

En las tareas culinarias resultaban de gran utilidad las frutas del taparo que después de vaciarlas y secarlas, las utilizaban para llevar agua y retener líquidos, denominándolas ‘taparas’

*Las pequeñas las parten por el medio, y las vacían y las secan para beber en ellas, y las llaman totumas, y de éstas nos servíamos nosotros para beber. Algunos indios las desconchan bien, píntalas por fuera de rojo y negro, con labrados y algún poco de oro, y hacen con ellas vasos que entran uno en el otro, de 4 de 5 y de 6, una grande, otra más pequeña dentro de ella, y así van disminuyendo poco a poco.*³³⁶

138

De madera confeccionaban las *bateas* que servían para diferentes usos, incluidos algunos no estrictamente culinarios, Cey se refiere a uno de ellos, cuando se excava tierra en llanos y praderas, “(...) ponen esta tierra en ciertas vasijas de madera, redondas, hechas casi como una rodela, pero más hondas”.³³⁷ En materia de cestas la variedad no era menor, en general las elaboraban los hombres con distintos materiales y formas, empleando fibras distintas de acuerdo a las disponibilidades de cada región. Entre las más utilizadas estaban distinto tipo de palmas, caña amarga (“lata”), cocuiza, copei, cucurito, cuji, cumares, chiqui-chique, chucho, ratán, seje, cordoncillo, enea, macanilla, hojas de maíz, moriche,³³⁸ bejuco camurí, palmera con la cual se fabricaban los sebucanes del casabe. Existían cestas para acarrear, cargar, guardar, cernir, pescar, soplar, recoger, que

³³⁵ GILIJ, 1768/1965, t. II, p. 257.

³³⁶ CEY, 1560/1995, p. 131

³³⁷ CEY, 1560/1995, p. 93.

³³⁸ TELLERÍA Y CONDE, 2004, p. 214.

se confeccionaban siguiendo diferentes criterios estéticos con figuras geométricas o de la naturaleza.

Entre las cestas Cey recoge en su texto la denominada *Haba (ava)*, cesta de caña tejida y aplastada con su tapa encima³³⁹ y el *cataure* de uso muy generalizado,

*Elaboran [los indígenas] para llevar sus cargas y semillas, ciertas canastas pequeñas y grandes que llaman cataure hechas de cañas dobladas, tejidas a modos de paneras, en las cuales entra saco y medio de grano y las hay mayores, pero de suerte que estando llenas las pueda llevar un indio o india a la espalda, colgadas de una cinta que se ponen en la cabeza y está hecha de hilo de algodón, de cáñamo, de corteza o conchas de árbol.*³⁴⁰

De mucha utilidad era también el *guacal* que servía para transportar enseres, (...) [las hamacas] “las llevamos en ciertos cestos cubiertos y forrados con piel de ciervo, para que cuando llueva no se mojen, llamanlos los indios ‘guaccaies’, y los carga una india o indio sobre la espalda, atados, con una cinta en la cabeza”.³⁴¹ Catumare, guapa, mapire o mara, las denominaciones de las cestas dan cuenta de las distintas filiaciones lingüísticas, por ejemplo, las que se emplean en la elaboración del casabe son de origen caribe, como el sebucán (*sibucán*), el manare, cernidor de harina de yuca, “cedazo raro de palma”.³⁴² De los cedazos o manares, había formas variadas, las de los maipures eran redondas y cóncavas, las de los tamanacos, planas y cuadradas,

(...) las hay anchas, y las hay más apretadas. Las primeras sirven para cerner la cativía (masa de yuca) para hacer el cazabe, las segundas para cerner el maíz para hacer arepas. Lo que cabe en los agujeros y pasa al sacudirlo hacia abajo se llama harina, y lo que queda encima lo llamaremos salvado o

³³⁹ CEY, 1560/1995, p. 127.

³⁴⁰ CEY, 1560/1995, p. 113-114.

³⁴¹ CEY, 1560/1995, p. 107.

³⁴² GILIJ, 1768/1965, p. 252.

*afrecho, o como mejor les parezca a los lectores (...) El maíz se cierne sacudiéndolo, la desmenuzándola y pasando la mano encima.*³⁴³

También contaban con cestas para transportar o medir cargas, colar el contenido de los huevos de tortuga y hacer aceite, colar melado de caña, acarrear semillas de cacao o de maíz y bandejas para servir que llevaban por nombre ‘azafate’.

Gilij aporta una completa descripción de los morteros de madera para machacar el maíz que hacían los maipures, declarando que no había visto a nadie que los hiciera mejor, se trata de una concavidad de dos palmos perfectamente cónica, con la parte más estrecha en el fondo hecha con fuego:

140

*Al tronco cortado de madera le dan la forma externa con hacha y azuela, pero la interior es toda obra del fuego que ponen en la superficie del tronco. Y no son muchos los carbones que allí encienden, sino que acaso no pasan de tres o cuatro. Pero estando encima continuamente avivados por el soplo de una caña que tiene en la boca el artífice, llevados aquí y allá según la necesidad del trabajo, hacen la cavidad que hemos descrito, sin quedar nada áspero ni desigual. ¡Hermoso trabajo! Pero fatigoso para los indios, porque andan dando vueltas alrededor dos meses (...) En estos morteros, se maja el maíz con largos y gruesos palos. Este trabajo ordinariamente los hacen dos indias, acaso tres juntas, pero con tal gracia que da gusto verlas.*³⁴⁴

En el menaje doméstico contaban con herramientas cortantes para despellejar y destacar las presas, hachas de piedra, rалlos elaborados con una placa de madera en la que incrustaban piedrecillas afiladas, guijarros de sílex o cuarzo, piezas líticas, espátulas y cucharas de madera. Esta despensa y la sensibilidad de nuestras comunidades originarias, independientemente del desconocimiento u olvido de sus procesos históricos más detallados, vive en nuestra cotidianidad a través de las

³⁴³ GILIJ, 1768/1965, p. 260.

³⁴⁴ GILIJ, 1768/1965, t. II, p. 262.

voces que designan nuestros más emblemáticos alimentos en las que resuenan raíces ancestrales: yuca, auyama, yerba caracas, carahota/caraota, guanábana/catucho, mapuey, merei, sapoara, semeruco, maní, tapiramo, anón, onoto, guayaba, dato, quigua, sarrapia, batata, y están presentes en las mesas aromas, colores y sabores que nuestra memoria gustativa identitaria reconoce: arepa, casabe, naiboa, carato, acupe, cachapa, caratillo, chicha, mazato, pira, mañoco, catara, todos ellos sacian y dan placer, pero sobre todo nos conectan con ese tiempo histórico que nos pertenece, nos envuelve y no cesa.

Epílogo

En el recorrido emprendido por la memoria de los cronistas se evidencia que nuestra despensa originaria se enmarca en el patrón alimentario amazónico y tropical, caracterizado por un consumo predominante de raíces y tubérculos y distintos tipos de leguminosas; por la presencia de pocos cereales, con la excepción del maíz; por el peso de una importante pesca diversificada tanto de aguas saladas como dulces, por una importancia relativa de la caza en los diferentes ecosistemas y por la profusión de árboles frutales y frutas silvestres de variadas características. En nuestro caso, a esa disponibilidad se le suma, por una parte, la provisión de bienes alimentarios de tierras andinas gracias a la presencia de la última estribación de la cordillera en nuestro territorio, que nos provee de papa y tubérculos de tierras frías, y por otra, una gran fachada marítima de más de 3.700 Km y una densa red fluvial compuesta por más de mil ríos, en los que habita una enorme abundancia de peces.

141

Esta primera contextualización nos permite arribar a dos iniciales conclusiones: la conciencia de nuestra condición de país tropical con la diversidad agroalimentaria que ello implica y, en segundo lugar, la generosa y variada despensa originaria de la cual se desprende nuestra más ancestral memoria de los sabores. El repertorio que encabezan la yuca y el maíz, las raíces y tubérculos, las caraotas y frijoles, el ají y la auyama, las hierbas y bledos, concertados con las proteínas de diferente

procedencia y la profusión de frutas, que se combinan y recombinan, incesantemente, regionalmente y en cada circunstancia del proceso histórico. De allí que pareciera que no existe “el singular” por cuanto todas esas recomposiciones alimentarias atienden a la diversidad y pluralidad, marcada por variedades, adaptaciones y fusiones, que se expresan local y regionalmente con su carga de imaginarios y significados culturales. Entonces, hasta lo más antiguamente aprendido y saboreado, lo más genuino, adquiere en cada caso especificidades que le dan nuevo sentido.

142 Yuca y maíz, aquí y allá, en todo nuestro territorio, pero su mayor fuerza deviene de ser la base de nuestros panes ancestrales la arepa y el casabe, elementos fundacionales, referentes entrañables en nuestra cultura alimentaria, porque sin pan no hay familia, no hay sociedad. Panes distintos, junto a la sobriedad y nobleza del casabe, la personalidad y seducción de la arepa, pero igualmente versátiles, dueños de una increíble capacidad para ser a la vez acompañante, protagonista, canapé y hasta solitario resuelve en momentos de hambre y apuro. El casabe, andariego, incorruptible y “etéreo como el encaje”, al decir de Helena Ibarra. La arepa, ese sobre blanquísimo que además de alimentarnos, en estos tiempos recorre el mundo comunicando nuestra memoria, denuncia y convicción de que vamos a construir un país distinto y mejor para todos.

Pero la generosidad de la yuca y el maíz, nos ofrendó mucho más que panes, de ellos se obtuvieron otras preparaciones emblemáticas y, sobre todo, bebidas tradicionales como la chicha, el mazato y otras que nuestras etnias originarias utilizaron con diversos fines, alimento, ofrenda, medicina, goce, entretenimiento. Sin duda en torno a la alimentación transcurre el ciclo de la vida... alimentos nutritivos, sanadores, iniciáticos, para recibir la vida y despedir a los muertos, exorcizar a los enemigos, incluso la antropofagia ritual.

En este recorrido por la mirada de los cronistas, dos rubros cautivan nuestro interés: el cacao y el ají. Es Galeotto Cey quien nos da la primera noticia de la existencia del cacao que nace silvestre en los bosques de nuestro territorio, aunque asegura que donde él ha estado “hay poco”;

el tema lo retoma Pedro Simón cuando señala su presencia en las tierras calientes de Mérida y un cierto bosque de cacao arrimado a la laguna de Maracaibo, comentando además, que los pobladores de Mérida y Trujillo, con frecuencia convertían sus granos en una bebida espesa y en general amarga, denominada “chorote”. Pero es Gilij, quien con su serena sabiduría nos cuenta del “país del cacao” situado en tierras del Orinoco más remoto. Son estos importantes trazos en una memoria aún por completar, una nueva cartografía cacaotera, pero sobre todo parte de una historia en construcción, que se reinventa diariamente en las manos de productores y transformadores que celosamente continúan haciendo de esas semillas un producto con aroma y sabor a Venezuela.

En lo que respecta al ají, les llevó tiempo a los cronistas mencionarlo con su denominación taína. Lo llamaron alternativamente pimienta y pimiento, y a la hora de definirlo el padre De las Casas dijo que “era la pimienta de los indios”. Cey lo describió tal cual: pequeño, grande y mediano; largo y redondo; rojo, verde, amarillo, y decía que al comerlo, tanto a hombres como a mujeres “les acaecen extrañas cosas”. El ají está presente desde la antigüedad en los hallazgos de los yacimientos arqueológicos y con su policromía y diferentes rangos de picor, es una constante en nuestras mesas y preparaciones.

143

Resulta interesante comprobar las fuentes de proteínas de nuestra población originaria, en particular, impactan las descripciones de la abundante pesquería marina y fluvial, los tamaños, colores y sabores de los pescados, la variedad de piel, con o sin escamas, así como la contribución importante de los animales que llamaban “semi acuáticos” (lapa, chiguire), cuyo consumo podía honrarse aún en cuaresma. Así mismo, la importancia de la cacería no solo en lo alimentario, sino en su dimensión social y cultural. En la escogencia de los alimentos de origen animal es donde mejor se advierte la complejidad de la construcción social del alimento, visibilizándose preferencias, aversiones, condicionantes de lo simbólico, alimentos prohibidos y los códigos alimentarios que rigen prácticas diferenciadas en mujeres y hombres.

En el corpus trabajado es posible identificar algunas combinaciones de harta frecuencia en los regímenes alimentarios locales, como: maíz, yuca, batata, venado y pescado, que en otros ámbitos podía combinarse con auyama u otro tubérculo como ocumo o ñame. De las leguminosas se consumían las caraotas, cuya producción estaba generalizada en tierras altas y frías. Un dato curioso de la investigación, es la importancia adjudicada al empleo de la sal, tanta, que constituía desde muy tempranamente un rubro de intercambio entre las diferentes etnias. Ante la imposibilidad de conseguir sal marina, desarrollaron diferentes prácticas para obtener sales vegetales (cogollos de palmas mezclados con cenizas) o minerales (mezcla de elementos ácidos) que si no salaban, al menos daban sabor. La miel silvestre, alojada en los bosques de los diferentes ecosistemas, es un elemento central de uso habitual en las diferentes etnias, con la cual acompañaban puches, mazamorras y bebidas. Así mismo era frecuente el consumo y uso culinario y doméstico del aceite y la manteca que obtenían de algunos animales como la tortuga y la iguana, aún cuando la técnica de freír pareciera estar ausente en las crónicas hasta el siglo XVIII, cuando la menciona Gilij. La elaboración de aceite a partir de los huevos de tortuga, constituye episodios muy interesantes, no solo por el proceso tecno-culinario que describe sino porque era una verdadera fiesta a la que se abocaban las familias a fin de producir suficientes cantidades para satisfacer las necesidades en los tiempos de no disponibilidad de recursos. En casi todos los textos se alude a la utilidad, versatilidad y belleza de las palmáceas de las cuales se aprovechaban muy especialmente sus tallos y frutos.

En crónicas escritas apenas cincuenta años después de la llegada de Colón a Paria, sorprende el rápido impacto del trasplante en nuestro medio, del ganado vacuno, porcino y las aves de corral, así como en materia de cultivos, la expansión vertiginosa del plátano y la caña de azúcar. Sin duda, un proceso de transculturación complejo, que está en la base de la configuración de nuestro sistema y cultura alimentaria actual. En los que por cierto, se mantienen vigentes con increíble vitalidad muchos de

esos condumios ancestrales, baste solo con mencionar el casabe que se continúa elaborando al ritmo de la misma secuencia que desarrollaban nuestros indígenas orinoquenses.

En la policromía y sensualidad de la “Fuente de Frutas” (como la llamó Carvajal) es donde mejor se aprecia la diversidad y exuberancia de nuestra naturaleza y la biodiversidad de este territorio. Numerosos tipos de árboles frutales y una variedad de frutas silvestres escondidas en las riberas, bajo la sombra de plantas mayores, bayas de todos los tamaños y colores, muchas de ellas totalmente desconocidas para nosotros. Fuente de texturas, colores y gustos, en la que parecieran darse cita las dicotomías levistraussianas, duro y blando, dulce y amargo, crudo y cocido, frío y caliente, sal y canela, agua y fuego. Una paleta de aromas y sabores que expresa nuestra geografía física y humana, incluidos nuestros deseos y aspiraciones.

145

Así pues, esta despensa originaria es el zócalo de nuestro sistema alimentario de hoy, producto en primera instancia de las fusiones con los alimentos traídos por los europeos y la población africana, junto a sus prácticas culinarias y significados socioculturales. De los cambios experimentados a raíz de la transformación del país de agroexportador en rentista petrolero, a lo que se sumó el equipaje de los inmigrantes del siglo XX y de nuestra incorporación alucinada y entusiasta a la modernidad alimentaria. En este siglo, el tránsito ha sido de vértigo, entre las expresiones más sofisticadas de la llamada “neoglobalización alimentaria” a la crisis que nos afecta hoy día con su secuela de pobreza, malnutrición, enfermedades y muerte. Ahora, como en los tiempos difíciles de principios del siglo XIX, volver a la despensa autóctona ha sido la salida contra la escasez y el hambre, reencontrarnos con la yuca, auyama, granos vernáculos, tubérculos, frutas criollas, casabe, reposicionarlos en nuestra mesa y en nuestra memoria gustativa. Recuperar sus sabores, contrastes, posibilidades, retomar viejos recetarios familiares, recrear la historia en un plato caliente y sustancioso. Y en paralelo, seguir hurgando, probando, redescubriendo frutas, pescados, bayas...

Que la mesa siga siendo un lugar para historiar, un espacio de memoria y resiliencia, de encuentro franco y afectuoso, de aprendizaje cotidiano, de construcción de un futuro sustentable para el país. Y para nuestros dolidos sentimientos, un lugar para celebrar la vida y seguir adelante.

TABLA DE ALIMENTOS DE LA POBLACIÓN ORIGINARIA³⁴⁵

TUBÉRCULOS, RAÍCES Y RIZOMAS

146

Apio (*Arracacia xanthorrhiza*)

Batata (*Ipomoea batatas*)

Changuango (*Dracontium sp.*)

Lairén, lerén (*Calathea allouia*)

Mapuey (*Dioscorea trifida*)

Ñame (*Dioscorea sativae*)

Ocumo (*Xanthosoma sagittifolium*)

Papas (*Solanum tuberosum*)

Pericaguara o capacho (*Canna indica*)

Tubérculos andinos: olluco, ulluco, ruba o papa lisa (*Ullucus tuberosus*)
y la oca o ibia

(*Oxalis tuberosa*)

Yuca (*Manihot sculenta*)

CUCURBITÁCEAS

Auyama (*Cucurbita maxima*)

³⁴⁵ Una primera versión de esta tabla se incluye en el libro de Esther SÁNCHEZ BOTERO y Ocarina CASTILLO D'IMPERIO: Colombia y Venezuela: *Historia, Alimentación y Saberes compartidos*. Fundación BAT Colombia y Fundación Bigott, Caracas, 2020 (en imprenta)

HORTALIZAS, FIBRAS VEGETALES

Amaranto, pira, yerba caracas (*Amaranthus dubius*, *A. hybridus* y *A. tricolor*)

Guapo (*Maranta arundinacea*)

Maguey, Ágave o Sisal (*Agave americana* L.)

PROTEÍNAS

Mamíferos:

Acure, Curí, Cuy, Cuyi, Cuyo, Cuye, Cuis, Curío, Curí, Cobayo, Cobaya y Conejillo de indias (*Cavia porcellus* L. o *Cavia cobaya*)

Armadillos (*Dasypodidae*)

Báquiro, Váquiro (Pecari tajacu)

Cachicamos (*Dasypus novemcinctus*)

Chigüires (*Hydrochoerus hydrochaeris*)

Cochinos de monte (*Tayassuidae*)

Danta (*Tapirus terrestris*)

Hutías, Jutías (*Capromyidae*)

Lapas (*cuniculus paca*)

Monos (*Alouatta senicula*)

Osos hormigueros (*Tamandua tetradactyla*)

Perros (*Canis familiaris*)

Perros auríes (*Canis americanus*)

Picures, conejos salvajes (*Dasyprocta punctata*)

Puercoespín (*Erethizontidae*)

Rabipelados (*Didelphis marsupialis*)

Ratón (*Mus Musculus*)

Venados (*Odocoileus virginians* y *Mazama gouazoubira*)

Zorros guache (*Nasua*)

Reptiles:

Babas, babillas, caimán de anteojos, cachirre, blanco, guagipal o cocodrilo (*Caiman crocodilus*)

Caimanes (*Alligator* sp./*Caiman*)
Culebra (*Colubridae*)
Iguanas (*Iguana iguana*)
Morrocayos (*Testudo tabulata*)
Tortugas (*Testudines*)
Tortuga Hicotea (*Trachemys scripta callirostris*)

Aves:

Guacharacas (*Ortalis ruficauda*)
Guácharos (*Steatornis caripensis*)
Palomas diversas (*Columba livia*)
Patos, especialmente el güiriri (*Dendrocygna* sp.)
Paujies (*Pauxi pauxi*)

148

Insectos:

Bachacos (*Atta laevigata*)
Gusanos de moriche(*Ruyncophora palmarum*).
Langostas de tierra (*Acrididae*)

Pescados de agua dulce y de mar:

Carites (*Scomberomorus maculatus*)
Guabinas (*Hoplias malabaricus*)
Guaraguara (*Hypostomus plecostomus*)
Kerepe, cachúa o cachama (*Aluterus monoceros*)
Lau lau (*Brachyplatystoma vaillanti*)
Manatíes (*Trichechus*)
Mataguaro (*Crenicichla geayi*)
Meros (*Promicrops itaiara*)
Morocotos (*Miletes* sp.)
Pez espada (*Xiphias gladius*)
Raya (*Rajiformes*).

Sábalos (*Terpon atlanticus*)

Sapoaras (*Miletes sp*)

Temblador (*Electrophorus electricus*)

Crustáceos y moluscos:

Anfibios: ranas (*Anura*).

Caracoles terrestres irites (*Bolus oblongus*)

Chipichipi (*Donax denticulatus*).

Ostras (*Crassostrea rhizophorae*)

CEREALES

Arroz silvestre (*Zizania*) del Orinoco

Maíz (*Zea mayz*)

149

GRANOS, LEGUMINOSAS:

Carao (*Phaseolus vulgaris Black turtle*)

Frijoles (*Phaseolus vulgaris*)

Tapiramo (*Phaseolus lunatus*).

FRUTAS

Aguacate (*Persea gratissima*)

Anón (*Annona squamosa*)

Cacao (*Theobroma cacao*)

Cardón, Dato, Yaurero (*Subpilocereus repandus L.*)

Caruto (*Genipa americana*)

Cautaro (*Cordia alliodora*)

Ciruela de huesito (*Spondias purpurea*)

Cotoperiz (*Talisia oliviformis*)

Curuba (*Passiflora tripartita*)

Frailejón (*Espeletia*).

Guamo (*Inga edulis*)

- Guamache - *Perreskia guamache*,
Guanábana (*Anona muricata*)
Guayaba (*Psidium guava*)
Icaco (*Crysobalanus icaco*)
Jobo (*spomagueyndias lutea*)
Lechosa (*Carica papaya*)
Mamey (*Mammea americana*)
Mamón (*Melicocca bijuga*)
Merecure (*Licania pyrifoli*)
Merey (*anacardium occidentale*)
Parcha granadina (*Passiflora quadrangularis*)
Piña (*Ananassa sativa*)
150 Pitahaya (*Acanthocereus tetragonus*)
Tuna (*opuntia spp.*)
Túpiro (*Solanum sessiliflorum*)
Uva de playa (*Coccoloba uvifera*)
Zarzamora (*Rubus floribundus HBK*)

Frutas silvestres:

- Acoyop, macuaochapa y acrori (*indeterminado*)³⁴⁶
Agraces, Mortiño (*Vaccinium meridionale*)
Caracueles, Maya (*Bromelia chrysanta Jacq*)
Caramines (*indeterminado*)
Cocutes, Cucurito, Cocorito, Cucurita y Cuguirita (*Attalea maripa-Maximiliana regia Mart. Palmae*)
Commecures, Cometure, Cascarito (*Mouriri guianensis*)
Corovas, Coroba, Yagua (*Jessenia bataua y Attalea macrolepis*)
Cotuprices, Cotoperí, Cotoperiz (*Talisia olivaeformis*)

³⁴⁶ Categoría propuesta por Francisco J. ORTEGA (1994, p. 56) en su análisis de la etnobotánica en la obra de Fray Jacinto de Carvajal, para referirse a las frutas que no fue posible relacionar con especies conocidas.

Cubarros, Chascarrá (*Bactris maraja*, *Bactris cuvaro*)
Cuechue(*indeterminado*)
Curichaguas, Casigua, Curichagua, Cirichagua, Orozús, Pirichagua, Zulú
(*Matelea marítima*)
Chaparras, Chaparro Manteco (*Byrsonima crassifolia* (L.)
Chares, Chara, Chare, Ramón (*Trophis racemosa* (L.)
Chios, *Malvaviscus longifolius* Garcke (*Malvaceae*)
Chivechives, Chigüichigüe, Curujujul (*Bromelia pingüin* L)
Chuares (*Ficus glabrata* H.B.K., *Moraceae*)
Guamaches, Guamacho, Guamache, Suspire, Supí (*Pereskia guamacho*)
Guaycurucos, Guaicuruco, Guaicumcúa, Guaiqueruco, Paicurucu
(*Passiflora serrulata*, *Passiflora* sp).
Macoroturos(*indeterminado*)
Manires, Manirote, Maniré, Catigüire, Cabeza de negro, Turagua,
Tucuria, Sincuya, Tucuragua (*Annona purpurea* Moc., *Manirote* Kunth)
Merecures, Querebere, Fruta larga (*Licania pyrifoli*)
Miergas (*indeterminado*)
Mucos, Murucutú, Zorrocloco (*Morisonia americana*)
Ojos de Payara, Caimito de bejuco (*Cynodontidae*)
Pachacas (*Capparis indica*)
Pammas (*indeterminado*)
Paruas (*indeterminado*)
Parvas (*indeterminado*)
Paujies, Paujil, Guayaba paujil, Guayaba morrocoyera (*Mouriri pseudo-*
geminata)
Pendangas, Pitanga, Cereza de Cayena, Cereza de Brasil, Cereza de
Surinam (*Eugenia uniflora* L.)
Piñas cimarronas (*Ananas paraguayensis*)
Quebremos, Charo, Guaimaro (*Couepia ovalifolia* Benth.,
Chrysobalanaceae)
Tucos (*indeterminado*)
Uvas, Uva de monte, Bejuco de agua (*Vitis tiliifolia*)
Yaguaraes, Chaguar, (*Bromeliaceae* *Puya* sp. y *Caraguata* sp.)

CONDIMENTOS Y ESPECIAS

Ajíes dulces y picantes (*capsicum sp.*)

Canela orinoquense ‘urimácu’, ‘varimacu’, ‘canelilla’ (*Laurus cinnamomoides*)

Sal marina

Sales vegetales

Vainilla del Orinoco.

HIERBAS

Artemisa

Orégano (*Origanum vulgare*)

Verdolaga (*Portulaca oleracea*)

152

COLORANTES

Onoto (*Bixa orellana*).

ENDULCORANTES

Miel silvestre

Polen

GRASAS

Semillas de palmas (moriache) (*Mauritia flexuosa*)

Aceite del fruto del seje (*Oenocarpus bataua*)

Huevos de iguana y tortuga, manteca o aceite de guácharo

NUECES Y OLEAGINOSAS

Maní (*Arachis hypogaea*)

Urupagua (*Metteniusa nucifera*)

PALMÁCEAS

Moriache (aguaje) (*Mauritia flexuosa*)

Palma de seje (*Oenocarpus bataua*)

Coruba (*coróva*) (*Acrocomia aculeata*)

Marabares (*Aihanes caryotifolia*)

Palmito (palmiche) (*Chamaerops humilis*)

Pihiguo, Pijiguo o pirijao (*Bactris gasipaes*),

Palma macanilla o corozo (*Astrocaryum jauari*).

Palmito (*Entupe acerminata*)

Píritu (*Bactris guineensis L.*)

Veserris y cunamas (palmas silvestres indeterminadas)

Vid de palma (*Bactris humilis*)

HONGOS

Osobá (especie indeterminada de hongos)

Bibliografía

- F. J. ACEITUNO (2002). “Interacciones fitoculturales en el Cauca Medio durante el Holoceno temprano y medio”. *Revista de Arqueología del área Intermedia*, (4), 89-113. Recuperado de: <http://biblioteca.icanh.gov.co/DOCS/MARC/texto/REV-0159-VO4a04.pdf>
- F. P. AGUADO (1581/1963). *Recopilación historial de Venezuela. Tomo I*. Caracas, Venezuela: Academia Nacional de la Historia. Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, n° 62.
- F. P. AGUADO (1581/1963). *Recopilación historial de Venezuela. Tomo II*. Caracas, Venezuela: Academia Nacional de la Historia, Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, n° 63.
- A. ARELLANO (Ed.) (1964). *Relaciones geográficas de Venezuela*. Caracas, Venezuela: Academia Nacional de la Historia, Colección Biblioteca de la Academia, n° 70.
- F. ARELLANO s.j. (1986). *Una introducción a la Venezuela prehispánica: culturas de las naciones indígenas venezolanas*. Caracas, Venezuela: Universidad Católica Andrés Bello.
- G.M. BENZONI (1565/1967). *La historia del nuevo mundo* (Marisa Vannini y León Croizat Trads.). Caracas, Venezuela: Academia Nacional de la Historia, Colección Fuentes para la historia colonial de Venezuela, 86 (publicado originalmente en 1565).
- J. CARRILLO, E. CHÁVEZ, I. ALFONZO (2008). “Notas preliminares sobre los Mastodontes Gonfoterios (Mammalia: Proboscidea) del cuaternario venezolano”. En *Boletín Antropológico. Universidad de los Andes*, 26 (74), 233-263.
- F.J. CARVAJAL (1648/1956). *Relación del descubrimiento del Río Apure hasta su ingreso en el Orinoco* (M. A. Saignes, Ed.) Caracas: Ediciones Edime (publicado originalmente en 1648).
- Centro de Estudios del Desarrollo-CENDES. (1981). *Formación histórico-social de Venezuela*. Caracas, Venezuela: Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Biblioteca.
- G. CEY (1560/1995). *Viaje y descripción de las Indias, 1539-1553*. (J.R. Lovera, M. Vannini, Eds.). Caracas: Fundación Banco Venezolano de Crédito, Biblioteca Nacional, Embajada de Italia. Colección V Centenario del Encuentro entre dos mundos 1492-1992; 1498-1998 (publicado originalmente en 1560).

J.M. CIVRIEUX (1998). *Los Chaima del Guácharo*. Caracas, Venezuela: Banco Central de Venezuela, Colección V Centenario del Encuentro entre dos mundos.

Cristóbal Colón: cartas que escribió sobre el descubrimiento de América y testamento que hizo a su muerte. (1880/2006). Alicante, España: Biblioteca virtual Miguel de Cervantes. (Publicado originalmente en 1880 *Biblioteca Universal. Colección de los mejores textos antiguos y modernos extranjeros, N° 67*). Recuperado de: http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/cristobal-colon-cartas-que-escribio-sobre-el-descubrimiento-de-america-y-testamento-que-hizo-a-su-muerte--o/html/0108d902-82b2-11df-acc7-002185ce6064_27.html

F. FERNÁNDEZ-ARMESTO (2009). *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización* (3ª ed.) (V. Ordóñez, Trad.). Barcelona, España: Tusquets Editores.

N. FEDERMANN (1557/1958). *Historia indiana. Seguida del itinerario de la expedición*. Friede, J. Trad.). Madrid: Academia Colombiana de la Historia (trabajo original publicado en 1557).

F.S. GILIJ (1768/1965). *Ensayo de historia americana. Tomo I* (A. Tovar, Trad.). Caracas, Venezuela: Academia Nacional de la Historia, Colección Biblioteca de la Academia, n° 71. (Trabajo original publicado en 1768).

F.S. GILIJ (1768/1965). *Ensayo de historia americana. Tomo II* (A. Tovar, Trad.). Caracas, Venezuela: Academia Nacional de la Historia, Colección Biblioteca de la Academia, n° 72. (Trabajo original publicado en 1768).

E. GONZÁLEZ (No publicado). *Estudios sobre el cacao. Hipótesis, teorías y mitos sobre su origen*. Caracas, Venezuela.

G. GORDONES y L. MENESES (2004). "El poblamiento prehispánico de la Cordillera Andina de Mérida-Venezuela". *Boletín Antropológico*, 22 (60), 37-71.

J. GUMILLA (1731/1963). *El Orinoco ilustrado y defendido*. Caracas, Venezuela: Academia Nacional de la Historia, Colección Biblioteca de la Academia, n° 68.

Herejes en el paraíso. Corsarios y navegantes ingleses en las costas de Venezuela durante la segunda mitad del siglo XVI. (1994). (J. Tello, Trad.). Caracas, Venezuela: Editorial Arte, Colección V Centenario del Encuentro entre Dos Mundos.

- Historia real y fantástica del nuevo mundo.* (1992). (Medina, J. y Becco, J. Eds).. Caracas: Fundación Biblioteca Ayacucho, 176.
- A. HUMBOLDT (1807/1967). *Del Orinoco al Amazonas. Viaje a las regiones equinocciales del nuevo continente.* (F. Payarols, Trad.). Barcelona, España: Editorial Labor (trabajo original publicado en 1807).
- Juan de Castellanos: elegías de varones ilustres de Indias.* (Isaac Pardo, Ed.). Caracas, Venezuela: Academia Nacional de la Historia, Colección Fuentes para la historia colonial de Venezuela, 57.
- J. LOVERA, (1998). *Historia de la alimentación en Venezuela. Con textos para su estudio.* (2ª ed.). Caracas, Venezuela: Centro de Estudios Gastronómicos.
- Los cuatro viajes del almirante y su testamento* (2002). Alicante, España: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Recuperado de <http://www.cervantesvirtual.com/obra/los-cuatro-viajes-del-almirante-y-su-testamento--o/>
- R. MATTA-AGUIRRE (2012). “Cocinando una nación de consumidores: El Perú como marca global”. *Consensus*, 17 (1), 49-60.
- S. MINTZ (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado.* México: Ediciones de la Reina Roja, CIESAS, CONACULTA
- Ana María MONTERO (2010). “La raíz prehispánica de la culinaria en la región coriana” en *Museo de Cerámica Histórica y Loza Popular.* Coro, Falcón. pp. 474-487
- C. OCHSENIUS y R. GRUHN (1979). *Taima-Taima: A late Pleistocene Paleo-Indian kille-site in Northernmost South America.* Caracas, Venezuela: Italgráfica.
- P. PELLEPRAT, (1655/1965). *Relato de las misiones de los Padres de la Compañía de Jesús en las islas y tierra firme de América Meridional.* Caracas, Venezuela: Academia Nacional de la Historia, Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, n° 77 (publicado originalmente en 1655).
- J.P. POULAIN (2002). *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social Alimentaire.* Paris: Presses Universitaires de France.
- A. RODRÍGUEZ-CARUCCI. (2017). *Sueños originarios.* Caracas: Fundación Editorial El perro y la rana.

- O. RUEDA-PIMIENTO (2015). “Consideraciones en torno a la alimentación en la expedición de Gonzalo Jiménez de Quesada al interior de Colombia (1536-1537). Aportes para una antropología del asco”. *Boletín de Antropología*, 30 (49), pp. 98-119.
- M. RUIZ-BLANCO, F. LEJARZA y R. BUENO (1965). *Conversión de Píritu*. Caracas: Academia Nacional de la Historia, Colección Fuentes para la Historia Colonial, pp. 1-94.
- M. SANOJA (1982). *Los hombres de la yuca y el maíz*. Caracas, Venezuela: Monte Ávila Editores.
- M. SANOJA (2011). *Historia sociocultural de la economía venezolana. Catorce mil quinientos años de recorrido*. Caracas, Venezuela: Banco Central de Venezuela (BCV), Colección Venezuela Bicentenario.
- M. SANOJA (2013). *El alba de la sociedad venezolana. Perspectiva desde el norte de Sudamérica*. Caracas, Venezuela: Archivo General de la Nación/Centro Nacional de Historia, vol. 1 de la Colección Clásicos de la Arqueología venezolana
- M. SANOJA e I. VARGAS-ARENAS (2007). “El legado territorial y ambiental indígena prehistórico e histórico”. En P. CUNILL, (Ed.). *Geo Venezuela 1: La geografía histórica del poblamiento territorial venezolano*, pp. 76-129. Caracas, Venezuela: Fundación Empresas Polar.
- Mario SANOJA O. (2006) “Origen de las fachadas geohistóricas de Venezuela” en *Boletín Antropológico*, año 24, n° 67, Mayo-Agosto, Universidad de los Andes, Mérida.
- F. P. SIMÓN (1581/1963). *Noticias históricas de Venezuela. Tomo I*. Caracas, Venezuela: Academia Nacional de la Historia, Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, n° 67 (publicado originalmente en 1627 solo la primera parte y en 1888 la obra completa).
- F. P. SIMÓN (1581/1963). *Noticias históricas de Venezuela. Tomo II*. Caracas, Venezuela: Academia Nacional de la Historia, Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, n° 68 (publicado originalmente en 1627 solo la primera parte y en 1888 la obra completa).
- F. TAUSTE (1680/1964). “Misión de los religiosos Capuchinos de la Provincia de Aragón en la Provincia de Cumaná”. En *Los Primeros Historiadores de las Misiones Capuchinas en Venezuela*. Caracas: Venezuela: Academia Nacional de la Historia, Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, n° 69.

- F. VON HUTTEN (2005). *Cartas. Los documentos de conquistador de los Welser y Capitán General de Venezuela*. (E. Schmitt, F. K. Von Hutten, Eds.). Maracaibo, Venezuela: Universidad Cecilio Acosta.
- E. WAGNER, (1980). *La prehistoria de los mucuchíes*. Caracas, Venezuela: Universidad Católica Andrés Bello, Instituto de Investigaciones Históricas.