

## Alimentación e historia en Venezuela colonial: "El caso de los panes"

*José Rafael Lovera<sup>(1)</sup>*

Dentro del vasto y variado objeto de la historia de la alimentación se destaca el pan, como uno de los temas de estudio más importantes. Sustento común o principal de los hombres, según lo definen los diccionarios, se halla en la base de todo régimen alimentario. La materia de que está hecho, las formas de obtención de ésta, las preparaciones de que es objeto y la manera de consumirlo han dado lugar a un complejo de valores, ritos, costumbres, conocimientos teóricos-prácticos y utensilios.

Si bien el concepto de pan es unívoco y universal en tanto mantenimiento fundamental del género humano, cuando lo investigamos de cerca en las distintas culturas, se torna múltiple y particular. Para los españoles del siglo XV, la palabra significaba por excelencia el pan de trigo, pero para los americanos de la misma época, denotaba el confeccionado con maíz o yuca; bien entendido que se designaba con las voces propias de cada lengua indígena. En cambio, para los esclavos africanos era el plátano el que hacía las veces de pan.

Diversidad de panes y de gentes que se encontraron a fines de esa centuria, dando lugar a choques, intercambios y modificaciones en los hábitos alimentarios, para cuyo estudio nos proponemos presentar apretadamente algunas ideas.

El ámbito geográfico de nuestra inquisición será el territorio septentrional de la América del Sur que abarca la actual jurisdicción de Venezuela y parte de Colombia. Cronológicamente pretendemos que esa presentación vaya de 1500 a 1800, aproximadamente, es decir que abarque el período llamado tradicionalmente Epoca Colonial. Haremos hincapié en indagar las mentalidades que subyacían tras los hábitos alimentarios referidos al consumo de pan, o mejor dicho: de los distintos panes; tratando de hallar en último término las representaciones colectivas de la sociedad criolla o implantada (1), que terminó por amalgamar la mayoría de la población que habitó en dicho territorio en las postrimerías del siglo XVIII.

Si se estudia el consumo alimentario a lo largo de dicha época desde el punto de vista cuantitativo, encontraremos que la presencia del trigo en la dieta de la mayoría de los habitantes de la región fue poco relevante. En efecto, los estudios realizados sobre el tema concluyen (2), con buena base documental, que los comestibles básicos de aquel régimen alimentario eran la yuca, el maíz y el plátano. Sin embargo, colocándonos en el plano cualitativo, se puede comprobar que la importancia del trigo fue muy significativa, pues mantuvo a todo lo largo del período el carácter de alimento superior, plenamente identificado con el conquistador militar y religioso.

Este contraste quizá contribuya a aclarar la realidad alimentaria venezolana de nuestra época, en la cual se ha invertido la relación que en tiempos históricos mantenía el trigo con respecto a otros comestibles en la dieta general. Según un reciente estudio (3), los investigadores de la nutrición llegaron a la conclusión de que era el trigo el cereal más consumido en Venezuela, y reafirmaron la angustiante circunstancia de que en tal rubro el país depende en 100% de las importaciones. Dicho en otras palabras, parece ser que el avasallante triunfo de ese comestible en la dieta venezolana ha hecho que se caiga en cuenta de que en Venezuela ha sido y es presa de lo que podría llamarse: "La trampa del trigo". No ocultamos que este hecho contemporáneo nos movió a estudiar la historia de los panes con la intención de encontrar una explicación que nos ayude a entender cabalmente esta insólita situación, pues pensamos que su advenimiento no se debe exclusivamente a factores de orden económico.

(1) Profesor asistente. Escuela de Historia. Facultad de Humanidades. Universidad Central de Venezuela. Caracas  
Solicitar copias a José Rafael Lovera. Banco Venezolano de Crédito. Consultorio Jurídico. Monjas a San Francisco. N°7, Piso 1, Caracas

## Diversidad de panes y de gente

### A. *Los panes americanos:*

#### 1) *El casabe*

Comenzamos por el pan hecho de yuca por considerarlo el más difundido en la región estudiada. Se trata de una especie de galleta de aproximadamente medio centímetro de espesor y 60 centímetro de diámetro, con un peso de unos 500 gramos, confeccionado con la masa obtenida del tubérculo de la *Manihoc esculenta* Crantz; específicamente de la variedad llamada amarga, previamente rallado y exprimido mediante el sebucán (4) a fin de extraerle la parte líquida o yare contentiva del nocivo ácido cianhídrico presente en la raíz. El bagazo así obtenido se extendía, con ayuda de una espátula, sobre una plancha circular de barro de bordes alzados, expuesta al fuego, denominada budare o buren. Al tomar cierta consistencia por el lado que hacía contacto con dicha plancha, se le daba vuelta para terminar la cocción de manera uniforme. Luego de elaborada, acostumbraban los aborígenes asolearla sobre la techumbre de sus cabañas a fin de lograr su completo secado. Tales procedimientos se han mantenido casi sin variación hasta hoy (5).

Este pan tenía la ventaja de conservarse por largo tiempo (6 meses o más), siempre que no se mojara. La planta, muy resistente a los inconvenientes que podía presentar el medio físico, se cultivaba mediante estacas clavadas en montones de tierra que a trechos y por linderos en orden hacían los aborígenes en el terreno, incluso algunas tribus prescindieron de los montones y clavaban las estacas en la tierra llana. Esto permitió que los aborígenes cultivaran fácilmente y almacenaran con éxito la fuente de su sustento, e influyó notablemente en su evolución sociocultural, dando lugar al establecimiento de aldeas (6). Sin duda el procedimiento de la yuca amarga constituyó uno de los inventos más notables del proto-agricultor americano, pues significó la transformación de una planta venenosa en saludable alimento que ha dado vida a millones de seres humanos desde hace más de 1500 años.

El nombre de casabe o caçabi con el que los europeos denominaron este pan, en todos los sitios donde lo fueron encontrando, a medida que penetraban en el Nuevo Mundo, es vocablo que pertenece a la lengua de los taínos. En el oriente y sur de Venezuela se le llamaba en tiempos precolombino "erepa" término que en los vocabularios recogidos por los misioneros aparece como equivalente de alimento, sustento o pan (7). Sucedió con la voz casabe lo mismo que con el maíz, también de origen taíno que, llevada por los conquistadores al resto del

continente americano, terminó por imponerse y desplazar los muy diversos nombres que al cereal se le daba fuera de las Antillas.

Su consumo se extendía a todas las tierras calientes, predominando sobre el maíz, que si bien aparece cultivado por muchas tribus de esa zona, no siempre fue objeto de preparaciones equivalentes a pan.

Las investigaciones etnográficas contemporáneas han podido establecer en las etnias americanas supervivientes la existencia de connotaciones mítico-religiosas en la siembra y beneficio de la yuca. Así, por ejemplo, entre los maquiritares de la Amazonia venezolana, la planta es considerada árbol de la vida, y el origen de su cultivo en la tierra se atribuye a un animal mítico llamado *Kuchi*, que a manera de Prometeo, robó el secreto a los dioses y lo transmitió a los hombres (8). Seguramente que los aborígenes precolombinos que practicaban esta vegecultura debieron tener mitos y leyendas relacionados con ella y haberle dado características sagradas, como suele suceder en la historia con las plantas que han servido de sustento básico a los pueblos.

#### 2. *La arepa.*

Este pan, en tiempos precolombinos, seguía en importancia al casabe, y consistía en un pequeño bollo circular de masa de maíz, de aproximadamente 1,5 cm. de grosor y 10 cm. de diámetro y un peso de unos 250 g. Para su elaboración se desgranaba la mazorca del cereal, luego en el metate (instrumento formado por una piedra cóncava y una mano más o menos cilíndrica del mismo material) se molían sus granos, previamente remojados, hasta obtener una masa que posteriormente, se manipulaba en pequeñas porciones con el fin de lograr, chocando las palmas, los bollos o panecillos redondos que se cocían en una plancha de barro o budare expuesta al fuego, al igual que el casabe. Esta manera de preparación ha cambiado relativamente poco. A diferencia del casabe, la arepa debía consumirse de inmediato porque de lo contrario se endurecía y tendía a enmohecerse con facilidad.

La arepa vendría a corresponder más o menos al "Hoe cake" (pan de azada) que se consumía en tiempos coloniales en los estados sureños de la Unión Norte americana y que recibió este nombre por el procedimiento seguido por los negros esclavos de asar la masa de maíz reducida a una forma similar al de la arepa, al calor de la lámina de la azada, expuesta al fuego luego de hincar la parte inferior del ástil en tierra, sobre las brasas.

El nombre arepa tiene como étimo el vocablo

caribe "erepa" que, como vimos antes, servía en las tribus de la familia nombrada para designar más bien el casabe. Si bien su aplicación al pan de maíz, parece haber sido hecha por los cumanagotos, su difusión por toda Venezuela y Colombia pareciera obra de los conquistadores españoles.

Puede afirmarse que el pan consumido con exclusividad por las tribus que habitaban la región andina de Venezuela, era la arepa, pues existen indicios que así lo atestiguan. No obstante, hay pruebas de que en las zonas bajas adyacentes a la cordillera y sus estribaciones, e incluso en la Guayana también llegó a consumírsele (9).

El origen del uso del maíz por parte de las tribus venezolanas debe situarse en Mesoamérica, según las explicaciones más aceptadas. Sin embargo, se ha sostenido que el foco de difusión del cereal pudo haber sido la región andina (Perú-Ecuador-Colombia) (10). El cultivo del maíz significó un avance en las técnicas agrícolas, pues hizo necesaria la selección de semillas, la roturación de la tierra mediante el bastón de plantar denominado coa o chicura, en la región que nos interesa, y el cuidado del sembradío donde se alternó esa planta con la del frijol.

Al igual que con la yuca sucedió con el maíz en el plano mítico-religioso, pues existen indicios de cultos relacionados con su siembra y con la propiciación de su cosecha (11).

### **B. El pan europeo**

El pan de trigo, introducido por los conquistadores españoles, implicó en primer término la experimentación con la siembra de la semilla, que alcanzó éxito sobre todo en las tierras frías; la reproducción de las operaciones de siega y trilla; la implantación de los molinos, y la construcción de hornos. Esta transferencia tecnológica fue iniciada por los españoles desde mediados del siglo XVI, y llegó a ser tan exitosa en la región centro-occidental de la actual Venezuela que ya en las últimas décadas de dicha centuria se exportaba harina a las Antillas y a Cartagena de Indias.

La harina producida por esos molinos primitivos si bien podía corresponder a la que estaban acostumbrados los conquistadores en España, seguramente dista mucho del producto que conocemos hoy, pues la moltura de aquellos tiempos, por más cuidado que se pusiera en las operaciones de limpieza correspondiente, debió dar un resultado un tanto basto, que incluiría el salvado y algunas impurezas

La hogaza de pan de trigo, tal como se hace actualmente se elaboraba con harina y agua, añadiéndosele

algo de sal, y su cocción se llevaba a efecto en hornos. El peso normal exigido por las autoridades coloniales para un bollo de pan iba de 10 a 15 onzas, es decir de 280 a 420 gr más o menos (12).

El procedimiento del horneado constituyó una innovación en América, y si bien persistió a lo largo del período colonial, llegando incluso a nuestros días, en aquel tiempo se efectuaba en las panaderías o en los amasijos que pertenecían a unos pocos vecinos de las nacientes ciudades. La presencia del horno en los fogones domésticos durante la época colonial fue escasa o nula.

El consumo de este pan, llamado pan blanco era casi privativo de los habitantes de los principales núcleos urbanos. Quizás donde mayor difusión tuvo fue en la región andina, pues fue precisamente en ella donde prosperó con más facilidad y continuidad el cereal, llegando al punto de que en esas zonas se preparó la arepa con harina de trigo.

En el plano religioso de los europeos, el trigo estaba por encima de los otros cereales (cebada, centeno, avena) del Viejo Mundo, pues era el único que la Iglesia Cristiana reconocía como materia del sacramento de la Eucaristía. Sólo él era considerado digno para que se transustanciase el cuerpo de Cristo.

### **C. El pan de los esclavos**

Con el casabe, la arepa y el pan de trigo quedaría terminado el inventario de los panes propiamente dichos, que se usaron en la Colonia, pero respetando el sentido lato que hemos dado al vocablo pan, no es posible soslayar de nuestra enumeración, aún cuando sólo sea a manera de breve referencia, ciertas preparaciones hechas con el plátano (*Musa paradisiaca*), pues ellas constituyeron el sustento general de la mayoría de los esclavos africanos traídos a América, con quienes llegó a identificarse el uso del fruto de esta planta. La manera usual de consumirla era en forma de tajadas, obtenidas cortando el fruto perpendicularmente a su lado alargado o al sesgo, y friéndolas posteriormente para servirse de ellas como pan. No puede descartarse el empleo para el mismo fin, de bolas elaboradas con la pulpa triturada de ese fruto previamente cocido.

El cronista Juan de Castellanos se refería a la versión frita del plátano llamándola pomposamente "pan artolagano" por referencia a su calidad de fruta de sartén (13).

Las musáceas originarias del Asia, en largo peregrinaje, fueron llevadas por los árabes al norte de África, y luego por los europeos a las Islas Canarias, de donde muy tempranamente las trajeron a América

los conquistadores. Prosperaron sobre todo en tierras calientes, multiplicándose por doquier, tanto que ya mediando la primera mitad del siglo XVI, los recién llegados al Nuevo Continente, al verla crecer silvestre, llegaron a pensar que se trataba de un vegetal autóctono.

La facilidad con que se reproduce esta herbácea contribuyó a que, desde el principio del período colonial, dispusiesen las gentes menos favorecidas de un abundante y nutritivo mantenimiento prácticamente gratuito, pues una vez implantada crece y fructifica rápidamente, y si muere o es cortada, el rizoma produce renuevos que dan lugar a otras plantas. Unase a esto el hecho de que una sola mata puede ser productiva durante varios años.

No volveremos sobre el plátano, pero nos parece conveniente anotar que su consumo asociado como se ha dicho a la población trabajadora, es decir a los recursos laborables de hacienda o plantaciones, hatos y ciudades, se consideraba al mismo tiempo y muy contradictoriamente, como propiciador de la flojera. Así, lo asevera Antonio de Narvaez y la Torre en 1778 refiriéndose a los habitantes del virreinato de Santa Fe, al señalar como uno de los factores de la supuesta aversión "invencible al trabajo" de la gente de color, era el plátano: "fruto quasi indefectible y perpetuo y que exige poquísimo trabajo". (14).

Poco más tarde Humboldt se haría eco de esa difundida opinión: "En las colonias españolas se oye repetir muy a menudo, que los habitantes de las tierras calientes no saldrán de la apatía en que hace siglos están sumergidos hasta que una Real Cédula mande destruir todos los platanales" (15).

### **El proceso socio-histórico del consumo de los panes**

Hemos dicho que nos limitaríamos al llamado período colonial, que va de fines del siglo XV a principios del XIX; y que nuestro interés fundamental sería el estudio de lo que podríamos llamar el contacto alimentario y sus consecuencias. Tradicionalmente la histografía se refiere a tres fases que supuestamente parecen haberse sucedido a lo largo de esos trescientos años: descubrimiento, conquista y colonización. Sin embargo, para nuestros efectos preferimos hablar de dos momentos que si bien se siguen uno al otro, ni son excluyentes entre sí, ni se dan simultáneamente el ámbito geográfico.

El primero, podría caracterizarse como de mutuo rechazo y violencia; y el segundo, de intentos, por parte del europeo, de reproducir su patrón alimentario y de adoptar productos americanos, y por el lado del

indio de adoptar ciertos alimentos europeos: dentro de un proceso que condujo al nacimiento de un régimen alimentario que llamaremos criollo y que en los documentos dieciochescos es llamado "comer a la manera del país". Por el desfase geográfico en que se dio la ocurrencia de estos momentos, la realidad alimentaria de la región que nos interesa, presentó un alto nivel de contemporaneidad entre los regímenes alimentarios de aborígenes, europeos y criollos.

En tiempos preindustriales, -tal es el caso de la época que estudiamos; los regímenes alimentarios se caracterizaban por un fuerte apego a la tradición y por ende, eran de muy difícil modificación. Ese conservadurismo de tiempos preindustriales se mostró con más vigor que nunca en la época de los primeros contactos de los aborígenes americanos y los colonizadores europeos, lo que puede explicar la fuerza de los choques originarios a que hicimos referencia. Pensamos que por ser los panes, fuentes de sustento básicas, su estudio puede ilustrar con claridad el proceso socio histórico de formación del régimen alimentario criollo.

#### **A. El Choque Originario.**

La conquista y poblamiento de las regiones centro-norte y occidente de la actual Venezuela, se inició sistemáticamente a partir de la segunda década del siglo XVI con la penetración de la hueste de Juan de Ampies, y luego con la entrada de los alemanes, factores de la casa de los Welser, banquero a quienes Carlos I les había hecho concesión temporal de aquel territorio.

Durante esta primera etapa fue fundada Coro en 1527, constituyendo esta primera población el cuartel general de donde partieron las expediciones comandadas por los germanos con la finalidad de explorar el país en busca de metales preciosos. Casi 18 años transcurrieron sin que se estableciese nuevas poblaciones, pues fue sólo en las postrimerías de la ocupación alemana, cuando se reinició el proceso de poblamiento con la fundación de El Tocuyo en 1545. A partir de este último asentamiento se produjeron fundaciones tanto hacia el litoral occidental y los Andes, como hacia la región central. En 1549 se fundó Borburata, en 1552 Barquisimeto. En 1555 Valencia, en 1557 Trujillo; Maracaibo, definitivamente, en 1571 y en 1567, Caracas, seguida por Caraballeda el año siguiente, La Guaira en 1589 y Gibraltar, en 1591 (16).

Otras fundaciones ocurridas en la misma época se llevaron a cabo a partir de un foco poblacional distinto, situado en la actual Colombia: Popayán. Desde allí penetraron a los Andes los españoles fundando a Mérida en 1558, a San Cristóbal en 1561 y a la Grita

en 1576. Así, antes de finalizar el siglo, quedaron establecidas las principales poblaciones de la Gobernación, de las cuales casi todas se convirtieron en las ciudades más importantes de la región centro-occidental en época posteriores.

La conquista de Venezuela no fue fácil, pues a diferencia de otras zonas americanas como México y Perú, en ellas no existían estados externos que pudieran sojuzgarse con relativa facilidad, apoderándose de un gobierno central, sino que los aborígenes se encontraban divididos en numerosas parcialidades independientes, pequeños cacicazgos que obligaban a continuas guerras para lograr palmo a palmo el dominio de la tierra. Unase a esta circunstancia el que la mayoría de las tribus que ocupaban el territorio de la naciente gobernación demostraron gran belicosidad en la defensa de sus dominios.

Las poblaciones establecidas por los invasores tardaron hasta un decenio en adquirir características más o menos urbanas. Al comienzo fueron especie de campamentos militares, luego rancherías y al fin, aldeas cuyas población no sobrepasaba los cincuenta vecinos.

La documentación de este primer momento de la historia alimentaria americana se refiere frecuentemente al repudio con el cual los europeos recién llegados reaccionaron ante los alimentos americanos y paralelamente a la conducta similar que tuvieron los indígenas respecto de los comestibles europeos. Especialmente, el pan que más repugnó al conquistador fue el casabe. Se le consideraba insípido y de una textura similar a la del aserrín, de forma que era difícil y enojoso de tragar. De allí seguramente el nombre de "pan de palo" con el cual se le tildó al poco tiempo de habersele conocido.

Si bien los conquistadores que penetraron por primera vez la región de nuestro estudio, venían en buena parte de las Antillas y por ende conocían el casabe, no por ello se habían habituado de buena gana a él. Aun con mayor fuerza hubieron de rechazarlo quienes, carentes de esa experiencia caribeña previa, llegaron a territorio venezolano, como es el caso de la mayoría de los integrantes de las huestes de los Welser. Enviadas por dichos banqueros alemanes para tomar posesión del territorio que temporalmente les había otorgado Carlos I. Baste recordar la tajante afirmación de Felipe de Hutten en su *Diario* de 1535, al referir como en su entrada a la zona de Barquisimeto, "no había otra cosa que yuca y maíz, alimentos que no sólo hacen daño a los enfermos, sino también a los sanos que no están acostumbrados a tal comida" (17). O la opinión

de Galeotto Cey, florentino, que fue uno de los fundadores de El Tocuyo, quien afirma que el casabe... "es cosa áspera, da sed y hace nudo en la garganta y en un principio acaeció a algunos ahogarse, por comerlo muy ávidamente" (18).

Pese al disgusto que producía al comienzo el casabe a los conquistadores, éstos comprendieron las ventajas que significaba disponer de él, tanto por lo liviano de su acarreo, como por su larga duración; y mal de su agrado, lo adoptaron transitoriamente como, bastimento de la hueste, e incluso aprendieron el procesamiento de la yuca amarga, como lo testimonia Fray Pedro de Aguado: "y van (los españoles) por la yuca a las labranzas, arrancabanla, traíanla a cuestras a su real y por sus propias manos las rallaban, exprimían y aderezaban para hacer el casabe" (19).

A medida que avanzaba el frente de la conquista y de la evangelización se reproducía el rechazo de que hablamos. En 1653 se quejaba un misionero capuchino de que en la tierra de los indios cumanagotos y píritus (región oriental de la actual Venezuela): "No hay pan, vino, aceite, carne, ni otros alimentos semejantes con que se sustenta la vida humana en Europa y a la que los dichos padres, como todos generalmente están acostumbrados, y es necesario sustentarse con un poco de pan de maíz o de raíz de yuca" (20). Otro misionero, en 1666, consignaba en su relación, refiriéndose en general, tanto a la provincia de Caracas como a la de Nueva Andalucía, que sus naturales no conocían el pan de trigo de Europa, debiéndose recurrir al de yuca, "muy desabrido y muy áspero, del cual nos sustentamos obligados de la suma necesidad" (21).

En el siglo XVIII hallamos afirmaciones similares sobre el casabe, como la del padre Gilij, acérrimo enemigo suyo, que lo calificaba de "pan de hambre", insistiendo en llamarlo el "odiado casabe" (22). No obstante, este pan tuvo algunos adeptos entre los cuales puede citarse al dominico Jean-Baptiste Dutertre quien, para asombro de los lectores de aquel tiempo, lo llamó "pan delicadísimo", opinión contradicha por la mayoría de los testimonios de sus contemporáneos (23).

Esta aversión generalizada ha dejado su rastro en el antiguo refrán venezolano recogido por Santos Erminy Arismendi: "Indio no es gente, ni casabe es pan" (24).

El maíz podría decirse que fue considerado algo mejor que la yuca, pero en ningún caso se le conceptuó como de igual calidad que el trigo. El padre Joseph de Acosta, no obstante afirmar que: "El grano de maíz, en fuerza y sustento, pienso que no es inferior al trigo" y

conceptuar las arepas como manjar más regalado que la mazorca tostada, concluía sus consideraciones sobre el asunto, diciendo "En fin, repartió el Criador a todas partes su gobierno: a este orbe dio el trigo que es el principal sustento de los hombres: a aquel de Indias dio el maíz, que tras el trigo tiene el segundo lugar, para sustento de hombre y animales" (25). Con lo cual consagrada por escrito el común sentir de los conquistadores, que colocaban el cereal americano por debajo del europeo, empleando tales términos que transmitían la impresión de tratarse de una jerarquía impuesta por la Divinidad.

El padre Bernabé Cobo, en el siglo XVII, se refiere largamente en su *Historia del Nuevo Mundo*, a las diversas preparaciones que aplicaban los indígenas al maíz y al mencionar las arepas, que explica son especies de "tortillas tan gruesas como un dedo", advierte que se han de comer calientes "porque, enfriándose, se ponen correosas como cuero mojado y son desabridas" (26). Esta opinión parecen haberla mantenido los chapetones, como llamaban a los españoles recién llegados a América, al tener su primer contacto con el maíz.

Por su parte, el rechazo de los indígenas por los alimentos europeos es referido gráficamente por Girolamo Benzoni al narrar una comida ofrecida por los españoles a unos caciques de Tierra Firme. "La mayor parte de lo que les era servido la tiraban a sus siervos los cuales estaban sentados en el suelo, cerca de la mesa y estos a su vez, riéndose de tal comida, la arrojaban a los perros" (27).

No disponemos de testimonios que se refieran expresamente a la conducta asumida por los indígenas al probar por primer vez el pan de trigo, pero las repetidas mencionadas al rechazo que genericamente tuvieron en un principio por los comestibles de los conquistadores y el hecho bien documentado de que perseveraron en su hábito de consumir yuca y maíz, permite presumir al menos que el pan de trigo no gozó de la aceptación general de los americanos.

#### **B. Transplantes europeos.**

En un segundo momento, como puede deducirse de las fuentes, los conquistadores casi inmediatamente después de fundar las ciudades, experimentaron con la siembra del trigo; y donde prosperó este cereal, hicieron los esfuerzos necesarios para obtener harina y elaborar pan. Hay datos que demuestran que ya se lo encontraba sembrado en Caracas en 1574 (28); en El Tocuyo en 1578; en Barquisimeto en 1579, en Trujillo, en el mismo año, en Mérida, igual. Es decir, que desde la fase misma del establecimiento de las nuevas pobla-

ciones se produjo el transplante de este cereal, lo que significó, a breve tiempo, la implantación de técnicas para su producción y beneficio. Primeramente, ha de pensarse en la roturación de la tierra por medio de arados, en la siembra de las semillas al voleo, en el abono de los terrenos con la bosta de los animales usados para el laboreo, en la siega y en la trilla; actividades ejercidas en primer término por los europeos, pero utilizando desde un comienzo la ayuda de la mano de obra de los indígenas encomendados, con la finalidad de irles transmitiendo los conocimientos necesarios para que continuasen los trabajos por si mismos bajo la dirección de los encomenderos (29).

En segundo lugar se dio, casi inmediatamente, la construcción de molinos hidráulicos para el beneficio del cereal. Llevada a cabo al inicio por los artesanos integrantes de la hueste conquistadora (carpinteros, albañiles y herreros), siempre con la ayuda de los indígenas a quienes también se les fue adiestrando en la nueva técnica. Tanto el cultivo como el beneficio aludido implicaban gran esfuerzo, pues las labores de siembra, cosecha y molienda, eran operaciones que obligaban a constante vigilancia y a un arduo trabajo.

El tipo de molino implantado en Venezuela fue, según los testimonios disponibles, el de la rueda hidráulica horizontal o de rodezno. Esta máquina, heredada de la antigüedad, era el más simple de los instrumentos de moler que utilizaban la fuerza del agua corriente, pues requería un ensamblaje muy complicado ya que el movimiento del rodezno era transmitido directamente a la muela mediante un eje vertical. Además, era de pequeñas dimensiones y correspondía perfectamente al medio físico de las regiones nuevamente pobladas, ubicadas en zonas montañosas con abundantes corrientes de agua (30).

Sin embargo, sus dimensiones no permitían la producción de harina en gran escala como sucedía con las aceñas o molinos hidráulicos de rueda vertical, cuya construcción era mucho más costosa y complicada, el mantenimiento de los molinos de rodezno era muy laborioso; se requería desmontar y picar la muela con una periodicidad hartamente frecuente, lo que significaba el rápido desgaste de la misma y la necesidad de sustituirla a relativo corto plazo. Constante y pesado trabajo que era inevitable para obtener una harina aceptable pese a que no eran muy exigentes los patrones de consumo de la época (31).

Las dificultades señaladas no impidieron que para fines del siglo XVI aumentase considerablemente la producción de harinas hasta el punto de lograrse un

excedente que constituyó el renglón más importante del comercio de exportación para la Gobernación de Venezuela durante el siguiente siglo. Se ha calculado que la saca de trigo representaba un 62% del total de las exportaciones expedidas en la segunda mitad XVII, con destino a Cartagena, Santo Domingo y Puerto Rico lugares donde existía una fuerte demanda del producto, pues en ellos no había prosperado el cultivo. La extracción se hacía desde la región andina a través de Gibraltar y Maracaibo, y desde la región central (Valles de Aragua y Caracas) a través del puerto de la Guaira (32).

Así encontramos que desde fines del siglo XVI se habían multiplicado en la Gobernación los sembradíos y los molinos de trigo que, por un lado, permitieron el autoabastecimiento de los pobladores europeos y, por otro, como dijo, un tráfico comercial que sin duda contribuyó a la estabilidad y desarrollo de los centros recién poblados.

### C. *La mentalidad triguera*

No deja de sorprender que en sus comienzos fuera Venezuela uno de los más importantes graneros del Caribe (33) hasta el punto de que su economía podía calificarse de triguera, pero los documentos no dejan lugar a dudas. Esta contundente constatación de una realidad pasada poco conocida, lleva al historiador a formularse interrogantes que permitan una explicación, aún cuando sea hipotética de esa primera fase de la economía venezolana.

Si según se dijo, las huestes conquistadoras que invadieron el territorio venezolano y fundaron las primeras ciudades, durante su penetración habían atendido a su sustento con las producciones autóctonas; mal puede explicarse el transplante del trigo a Venezuela como simple efecto del instinto de supervivencia. Surge así la interrogante clave: Si no fue para saciar el hambre, ¿cuál fue la causa determinante por la que se sembró, cosechó y procesó el trigo en Venezuela desde el comienzo mismo del poblamiento sin importar el gran esfuerzo?

Es preciso entonces, dejando de lado el plano de la necesidad puramente biológica, indagar los factores psíquicos que pudieron haber generado la conducta a la que buscamos explicación.

Los europeos compartían una visión del mundo o un sistema de valores y creencias que en lo relativo a la alimentación incluía como mantenimientos fundamentales para el género humano: el pan, el vino y el aceite. Estos elementos materiales habían adquirido dentro del desarrollo de las tradiciones grecolatinas, el carácter de símbolos; y las virtudes que, para el bienestar de la

humanidad, se les atribuía venían siendo ratificadas permanentemente por la medicina y la agricultura, como lo testimonian los numerosos tratados que dicha especialidades se han conservado. Pero esa valoración la encontramos también en la literatura (poesía, teatro, narrativa), en la voz popular sintetizada en el extenso refranero medieval y renacentista, y en las obras filosóficas de divulgación; y por último, en los preceptos de la religión cristiana, mediante los cuales se había dado una especie de definitivo espaldarazo de nobleza a esos alimentos.

Consideramos que es de gran interés para la historia, detenernos en el análisis de la conducta de los conquistadores a la luz de lo que los historiadores contemporáneos han llamado "historia de las mentalidades". Puede ilustrarse por ese camino la importancia crucial que tuvieron en el transplante del trigo a Venezuela en el siglo XVI, esas representaciones colectivas que determinaron e impulsaron el proceder de los agentes históricos de aquella remota época.

El afán de los conquistadores, por reproducir en América los cultivos que habían constituido por siglos la base de su patrón alimentario fue vivamente descrito por Garcilazo de la Vega: "Las ansias que los españoles tuvieron por ver cosas de su tierra en las Indias, han sido tan vascosas y eficaces que ningún trabajo ni peligro se les ha hecho grande para dejar de intentar el efecto de su deseo" (34). También el cronista poeta Juan de Castellanos testimonia esa decidida voluntad de transplante al referirse a las provisiones que llevaban los conquistadores en su entrada al Nuevo Reino de Granada:

*"Gran cantidad de buena mercancía,  
y algunas peruleras de buen vino,  
con otros vasos llenos de harina  
para celebración del sacrificio  
en que se nos da Dios, por sabían  
que carecían de este beneficio  
los que quedaron en la nueva tierra.  
Entre la cual harina se llevaba  
trigo sano y entero, porque quieren  
a suelo nuevo dar nueva semilla" (35)*

Quienes vinieron a la aventura indiana eran en su mayoría consumidores de pan de trigo; no hay duda de que algunos, en sus lugares de origen, consumirían pan de centeno o aún de otros cereales (36), pero tampoco cabe duda de que dentro de la orientación general que llevaron los pasajeros a indias, aquella de "ir a más", el pan de trigo estaba presente como puntual de una dieta deseable por creérselo superior en nutrimento y

de mayor prestigio. De forma que, en materia de panes, fue para los europeos- y continúa siéndolo hoy en día- el de trigo, el pan por antonomasia.

A su llegada a América aquellos pasajeros se vieron obligados a comer otros panes hechos con maíz o yuca, pero tal conducta fue pasajera, pues tan pronto pudieron asentarse en ciudades o pueblos, llevados por el ansia nacida de su mentalidad, experimentaron la siembra de trigo y en los casos de éxitos -Venezuela fue uno de ellos- se dieron con denuedo a su cultivo y beneficio sin importarles los rudos trabajos iniciales que tuvieron que desempeñar por sí mismos, ya que eran ellos y no los aborígenes americanos, quienes tenían los conocimientos necesarios para hacerlo. Podría pensarse en el conquistador o el misionero entregados a arduas faenas manuales, movidos por la imagen mental de la recompensa que significaba poder disponer de una hogaza de pan de trigo, o de una hostia.

Los tratados de agricultura escritos en España durante la Edad Media y el Renacimiento contienen todos, capítulo especial sobre los cereales y, particularmente, acerca del trigo. En ellos no sólo se describe minuciosamente las prácticas de labranza atinentes a dicha planta, sino que además se consigna como verdad indiscutida que es el de pan de trigo el mejor y más apropiado a la naturaleza de los seres racionales. Valgan como ejemplos las obras de Abu Zacarías y Alonso de Herrera que fueron quizás las más populares en la materia (37).

Igual doctrina sostenían los tratados de medicina que, si bien señalaban los requisitos exigidos para que fuera saludable aquel tipo de pan, no ponían en duda su bondad para el bienestar del hombre, Basta leer los *Comentarios a Dioscórides*, del doctor Andrés Laguna, o la famosa *Medicina española en proverbios*, del doctor Juan Sorapán de Rieros, para convenirse de la superioridad con que se conceptuó el trigo entre los facultativos (38).

Abunda la literatura castellana en ejemplos sobre el tema que tratamos. Ya en los orígenes de la lengua ponía Gonzalo de Barceo, en boca de la Virgen María, que hablaba en uno de sus milagros a un pobre en trance de muerte:

*"Yo so aquí venida por levarte conmigo  
Al regno de mi fijo que es bien tu amigo,  
Do se ceban los ángeles del buen candial trigo"*(39)

Es decir que el trigo se conceptuaba como pan angélico, condumio celestial, como alimento superlativo.

Sería ingente citar las numerosas referencias literarias que abundan en el mismo sentido, desde el Arcipreste de Hita hasta Cervantes, Vega y Quevedo. Pero quizá donde con mayor fuerza y proliferación se encuentra la alabanza del trigo sea en el refranero, fuente de gran significación a nuestros efectos, pues son los dichos la más auténtica expresión popular. La antigua paremiología hispánica ilustra nuestro aserto: "Amigo, ¿para qué buscas mejor pan que de trigo", "Bendición de parra y olivo, de oveja ahíta y espiga de trigo", o "Para placer ver el trigo nacer"; "Trigo candial, no hay otro tal"; y tantos otros que pueden hallarse en las numerosas recopilaciones publicadas (40).

Entre los tratadillos de divulgación filosófica editados durante el siglo XVI, se destaca el de Alfonso de la Torre *Visión delectable de la Filosofía y Artes Liberales*, que alcanzó varias ediciones en la segunda mitad de dicha centuria. En el capítulo XIII de este opúsculo, que trata de la economía y la política, se asienta: "La conservación de sí mismo no la puede hombre haber solo, ca la natura provee a los otros animales de victo donde quier que nacen; y el hombre, como es animal más delicado, ha menester la refacción corporal que sea mas delicada. Ende conviene que quebrante la semiente et la muela, et la amase et la faga pan. E comúnmente la semiente mas conforme a la humana complexion es la semiente del trigo" (41).

Yendo al plano religioso, y sin dejar de un todo las copiosas manifestaciones literarias populares, también encontramos en las viejas adivinanzas y cantares españoles el carácter sacramental del trigo. En cuanto a las adivinanzas (42) recordemos la de:

*"No es Dios ni lo piensa ser,  
pero tanto le han de hacer  
Que el mismo Dios ha de ser"*

o aquella otra que dice:

*"No soy Dios y espero serlo,  
No ha sido Virgen mi madre  
En tomando al ser, seré  
Hijo del Eterno Padre"*

Los cantares populares van en el mismo sentido, como evidencia, con la gracia que le es propia, la copla andaluza:

*"Der pino sale la piña  
y de la piña er piñon;  
y de la flor de la harina  
sacan a nuestro Señor" (43)*

Tales son las muestras con las que la expresión del pueblo recogió el misterio eucarístico, que por su parte, los prelados se ocuparon, en tratados y cánones,

de fijar en forma indubitable y dogmática. Quizá un buen ejemplo sea el catecismo aprobado por el Sínodo de Caracas en 1687, en cuyo capítulo consagrado a la Eucaristía, concebido en forma de diálogo entre el sacerdote y el neófito, puede leerse:

"P. ¿Qué cosa es la eucaristía?  
R. Son las especies de pan y vino consagradas que contienen en sí el verdadero cuerpo y sangre de Cristo", y de seguida;  
"P. ¿De qué materia se hace la consagración de estas especies?  
R. De verdadero pan, hecho de harina de trigo y agua, y de verdadero vino de uvas" (44)

Salta a la vista la presencia de una ideología alimentaria, según la cual había un solo pan verdadero y, por fuerza de la deducción, otros panes falsos. La cuidada terminología con la que los canonistas se expresan en este texto, nos devela de un golpe la existencia, en la mentalidad de los conquistadores, de una jerarquía alimentaria que en el plano religioso adquirió carácter dogmático.

Decía Tomás López Medel, que fue oidor de las audiencias de Guatemala y Santa Fe, en un curioso *Tra-tado de los tres elementos de las Indias* (45), que durante el siglo XVI - él escribía en 1573- se había planteado el punto teológico de sí, faltando el trigo en algún lugar de América, como solía suceder al principio con frecuencia, podría sustituirse por el maíz a los fines eucarísticos. En efecto, esta cuestión canónica fue objeto de estudio por los eclesiásticos como se evidencia en el uso del adjetivo "verdadero" por parte del Sínodo caraqueño, que a todas luces tiene el cariz de aclaratoria firme para despejar cualquier duda. Además, se encuentran vestigios de haberse discutido el asunto, pues en muchas obras escritas por los teólogos de la época hay sección especial dedicada a la materia prima que debía usarse para el sacramento, y señaladamente se excluye en dichos textos el maíz. Tal es el caso del *Tractatus de Venerabili Eucharistia Mystero* de Cristóbal Delgadillo en el cual se asienta respecto del pan confeccionado con el maíz o trigo de las Indias que..." no es materia para la consagración" pese a ser el pan común entre los indios, y que sólo existe un pan consagrable y este ha de ser "aquel usado por las gentes entre las cuales vivió Nuestro Señor Jesucristo, cuando estableció el Sacramento" (46).

Estaba, a todas luces, aureolado el trigo en la visión del mundo que portaban los europeos y con tal

prestigio fue traído y mantenido en América.

#### D) *La realidad cuantitativa de las adopciones*

En las tierras cálidas donde no prosperó el trigo, los conquistadores españoles se resignaron a comer pan de maíz o casabe, y con el tiempo se fueron acostumbrando a ellos. De allí las repetidas instancias de los encomenderos solicitando se mantuviese la servidumbre personal de los indígenas, que aplicaban al trabajo doméstico, llegándose a decir en una de esas peticiones; "que si les faltaba quien les hiciera una arepa o un poco de casabe, cómo podrá pasar por su mujer y sus hijos" (47).

Durante la segunda mitad del siglo XVI se constata la adopción que los españoles y sus descendientes hicieron sobre todo del pan de maíz, y el uso cotidiano que le dieron viene ilustrado, junto con la explotación con que sometían a los indígenas que les preparaban el sustento, en la narración que de uno de los milagros del famoso misionero dominico San Luis Bertrán. hizo su correligionario Fray Alonso de Zamora en su *Historia de la Provincia de San Antonio del Nuevo Reino de Granada*: "Predicando el Santo en los Pueblos de Uziacuri y Media Granada, lo convidaron a comer sus encomenderos, algo sentido de lo que predicaba contra el trabajo personal y otras pensiones de los indios. Movieron conversación para darle algunas razones que a ellos parecía podrían convencerlo. El Santo fervorizado con el zelo que tenía del amor de Dios y del prójimo y la compasión, que tuvo siempre de los indios, cogió una tortilla de maíz, que llaman arepa en las tierras cálidas y dijo a los encomenderos: ¿Quiéren desengañarse de que es sangre de los indios lo que comen?. Pues véanlo con los mismos ojos: y apretando entre sus mismas manos las arepas empezaron a destilar sangre sobre los manteles de la mesa" (48). De un golpe se hace presente la violencia que aún no había desaparecido de las relaciones entre conquistadores y aborígenes en el plano alimentario, pero al mismo tiempo la presencia de las arepas en la mesa es signo inequívoco de que estaba en marcha el proceso de aculturación de los españoles.

La producción triguera decayó en la segunda mitad del siglo XVII en la provincia de Caracas, salvo en ciertos parajes de los Valles de Aragua, donde todavía en los albores del siglo XIX alcanzó a verificarla como próspera, Alejandro de Humboldt (49).

En la región de los Andes se mantuvo durante todo el periodo colonial, pese al notable incremento de la importación de harinas de trigo extranjeras auspiciado sobre todo por la Compañía Guipuzcoana.

Un buen resumen de la decadencia de la producción triguera nos da a comienzos del siglo XIX, José Ignacio Pombo en su *Informe del Real Consulado de Cartagena de Indias a la Suprema Junta Provincial de la misma*: "El trigo según el testimonio de la historia, se cultivó en esta provincia en los primeros años después de la conquista y alimentó a los españoles nuestros abuelos, que se establecieron en ella, y lo trajeron de Europa; pero o por que no diese ya una cantidad de fruto proporcionada al trabajo, o por que hubiese degenerado, efecto sin duda de no haber cuidado de renovar la semilla, lo abandonaron y se acomodaron con el maíz", añadiendo que donde abundase el maíz, preferir el trigo solo podría explicarse por "la preocupación, la costumbre, la vanidad o el lujo' pues conceptuaba a este último cereal como" menos nutritivo, menos sano, y siempre más caro" (50). Opinión esta que es aplicable al resto de la región que nos interesa y además demuestra hasta que punto se había habituado la población criolla blanca al maíz.

El padre Gilij después de confirmar la decadencia del cultivo del trigo en la provincia de Caracas, intenta explicar el fenómeno, concluyendo que se debió a razones climáticas (51) y al mismo tiempo afirma cómo en el Virreinato de santa Fe "donde hay mucho trigo, fuera de la gente acomodada, la ordinaria en su mayoría se sirve del maíz, ni más ni menos que en el Orinoco, lo que atribuyó no tanto a la pobreza como a la afición por este grano, que ni aún los señores se sienten rebajados comiéndolo y aún lo prefieren más de una vez al pan de trigo. En las mesas de la gente culta de Caracas, yo oí muchas veces que la moda exigía que se llevara toda suerte de pan, tanto el nuestro como el americano, para que cada cual comiera el que más le agradara y así uno tomaba arepa, otro casabe y algunos de todos" (52).

### E. *El imbatible prestigio del trigo*

No obstante el predominio cuantitativo del consumo de los panes americanos durante la Colonia, el pan de trigo, pese a haber mermado la producción del cereal, que con el tiempo llegaría a compensarse con la importación de harinas extranjeras, se mantuvo siempre en el puesto más alto de la jerarquía alimentaria muy por encima del maíz y el de yuca. Su consumo continuó siendo privativo de las ciudades, de forma tal que llegó a asimilarse el hábito de comer pan de trigo al modo de vida urbano. Esta identificación se hace patente en el primero y más famoso de los "Manuales de Urbanidad" venezolanos escrito por Manuel A. Carreño en el cual en la sección destinada a las maneras que

debían observarse en la mesa, sólo se incluía el pan de trigo (53). Fue sólo en una de sus numerosas ediciones posteriores que, en una nota de pie de página, hay una breve mención del pan de maíz, es decir, la arepa.

Fue el pan de trigo comestible típico de los europeos y criollos blancos que formaban el grupo minoritario dirigente. Tal como un misionero franciscano lo confirmaba en el siglo XVIII: "Pan y vino sólo los caballeros lo usan" (54). En los albores de la centuria siguiente relata Humboldt en su viaje de San Fernando a San Carlos de Río Negro, cómo el propietario de una plantación de las riberas del Apure que "ponía gran interés en las noticias de Madrid, en esas guerras interminables y en todas las cosas de allá", sabía que el Rey de España vendría a visitar "las grandezas del país de Caracas"; así y todo, añadió jovialmente; como la gente de la corte no sabe comer sino pan de trigo, jamás querrá pasar de la ciudad de la Victoria; y no la veremos aquí". (55). El mismo viajero alemán ratificaría la ausencia de trigo en las apartadas regiones de Guayana y a la vez el uso privativo del llamado pan blanco por parte de las élites urbanas, cuando días más tarde, después de culminar el penoso viaje que lo llevó de regreso a Angostura, capital de aquella provincia, encontró de nuevo un ambiente civilizado, consignando en su diario "no sabría expresar el placer con el cual vimos poner por la primera vez el pan de trigo en la mesa del gobernador". (56)

Situándose en las postrimerías del período colonial sigue aún vivo el prestigio de dicho cereal, como lo atestigua el expediente "Sobre el establecimiento y fomento del trigo y construcción de molinos para el beneficio de la harina" (57), formado entre 1809 y 1810, a instancias del Ayuntamiento de Caracas. En este voluminoso e interesante manuscrito se encontrará como *leit motiv* la afirmación que se resume textualmente en el siguiente párrafo de uno de sus documentos "El pan de trigo que se cree por el mejor y más sano de los alimentos que se conocen para el sustento de los vivientes, debía ser por consecuencia el objeto primario de nuestra agricultura". La misma creencia de los orígenes, formulada casi con las mismas palabras de los viejos manuales de agricultura y medición a que nos referimos al comienzo.

Constatamos una vez más en otra parte del expediente la opinión, cuando en el "Manifiesto" formado por el Alcalde Ordinario y el Síndico Procurador de Caracas, se afirma que con el fomento del cultivo y beneficio del trigo; "tal vez se conseguirá renunciar al pan de maíz cuya elaboración es sumamente penosa e

incesante en las casas y haciendas de la provincia y no corresponde en su utilidad", señalándose a continuación como el maíz era generalmente consumido por... "los criados domésticos, por toda la gente de color y aún por mucha parte de la blanca pudiente".

Se buscaba con las medidas propuestas en el expediente que citamos, atender a un consumo creciente para cuya satisfacción no eran suficientes las harinas producidas en la Provincia proponiendo la sustitución de la importación que de ellas se hacía, proveniente de la Unión de Estados de Norte América, mediante el incremento de la producción local, que como se dijo, se había reducido a los enclaves trigueros que aún existían en la región andina y en los valles de Aragua. No estaban desencaminados los cabildantes caraqueños, como tampoco los comerciantes que los apoyaban, en la promoción de ese ramo de la agricultura, pues bien sabían que el pan de trigo era por tradición un objeto deseable y, por ende en un terreno así abonado era posible obtener importantes beneficios.

No obstante que no prosperó el proyecto de fomento triguero de los caraqueños, la importancia del cereal no sufrió desmedro alguno y continuó proclamándose después de la Guerra de Emancipación. Así el médico mayor del ejército de la República de Colombia que para la época incluía a Venezuela, en la cátedra de higiene que dictaba en la Universidad Central de Bogotá, no sólo calificaba de "indijesta" a la arepa "de que tanto uso se hace en Ocaña, Antioquía, Popayán i Venezuela i en nuestras tierras calientes", sino que después de afirmar que el trigo "sirve de alimentos a la mayor parte de las naciones civilizadas", planteaban las distintas hipótesis sobre el origen de ese cereal, para concluir tajantemente que: "Sea cual fuera la patria del trigo debemos confesar que es el don más precioso con que el Creador ha auxiliado a los hombres, quienes lo ven fecundizarse prodijiosamente por la conservación de su especie" (58).

Para fines del siglo XVIII se había fraguado la sociedad criolla como producto del mestizaje iniciado en nuestro territorio desde comienzos del siglo XVI. Hubo mezcla étnica y también cultural, sin embargo ese entrecruzamiento no fue total.

Para nuestros efectos podemos concluir que, si bien en el ámbito alimentario no puede negarse el intercambio ni la fusión de comestibles y modos de preparación culinaria, en lo que respecta a los panes, parece no haberse dado otro fenómeno que el de la jerarquización a que nos hemos referido. Es decir que tanto los conquistadores españoles como sus descen-

dientes americanos adoptaron en mayor o menor medida los panes del Nuevo Continente (arepa y casabe), pero esa adopción fue siempre parcial en el sentido de que la significación del pan de trigo permaneció incólume, enraizada en lo más profundo de la mentalidad criolla.

Por último, es de advertir que la referida jerarquización correspondió, más que a un fenómeno propiamente creativo, a la reproducción de un patrón europeo ya vigente en la Edad Media, según el cual el trigo se situaba en la cúspide de la superioridad, seguido por el centeno y otros cereales considerados de menor valor. Al pasar a América el español trajo esa pauta alimentaria, manteniendo en el mismo lugar, al trigo y considerando a los panes consumidos por los aborígenes americanos como inferiores.

## Referencias

1. Para ampliar el concepto de sociedad implantada véase: Centro de Estudios del Desarrollo (CENDES), *Formación Histórico-Social de Venezuela*. Caracas, Ediciones de la Biblioteca de la Universidad Central de Venezuela, 1981.
2. José Rafael Lovera *Historia de la Alimentación en Venezuela* Caracas, Monte Avila, 1988
3. *Los cereales en el patrón alimentario del venezolano* Caracas, Centro de Biología Experimental de la Universidad Central de Venezuela, 1986.
4. Manga estirable, tejido con fibras vegetales, de unos dos metros de longitud y aproximadamente ocho centímetros de diámetro.
5. Sobre los alimentos derivados de la yuca, y especialmente el casabe, consúltese la interesante y completa monografía de Victor Carrizales: *El Casabe un legado aborigen*, San Felipe, Ediciones CIEPE, 1984.
6. Mario Sanoja, *De la recolección a la agricultura*. Caracas (*Historia General de América. Periodo indígena*, tomo 3. Ediciones de la Presidencia de la República 1982), p. 170
7. Al respecto es interesante el hecho lingüístico - cultural acaecido con el término "arepa", que resume Marc de Civrieux así: "si bien la palabra criolla de Venezuela, (arepa), es de origen caribano (cumanagota), hubo una transposición muy importante de su significado original entre los cumanagotos, para quienes *erepa* era la <comida> y <el pan de maíz>. Existe entre los verdaderos caribes o kariña una variedad de yuca (y no de maíz) llamada *kerepa* y entre ellos la voz *erepa* se aplicaba la comida en general, y en particular al casabe". *El hombre silvestre ante la naturaleza*. Caracas, Monte Avila, Editores, 1974, p. 103
8. Marc de Civrieux, *Watunna (Mitología makiritare)*. Caracas, Monte Avila Editores 1970. p. 105-113 ; probablemente el animal en cuestión pueda ser identificado con el cuchi-cuchi. (*Potos flavus*) pequeño mamífero también llamado oso melero. Por su parte los piaroa de la región orinoquense entonaban cánticos propiciatorios para la cosecha de la yuca. J. Chaffanjon, L. *Orénoque et le Caúra*, Paris, Hachette, 1889, p. 204.
9. Julio C. Salas, *Etnografía de Venezuela (Los aborígenes de la cordillera de los Andes)*. Mérida, Universidad de los Andes, 1956. p. 103 y ss. También Marc de Civrieux. *El hombre silvestre*, p. 101 y s.
10. Mario Sanoja, *Los hombres de la yuca y el maíz*. Caracas, Monte Avila Editores, 1982; p. 76-97.
11. Walter Coopens (ed). *Los aborígenes de Venezuela*. Caracas, Fundación La Salle (Monografía No. 26), 1980; Walter Krickeberg y otros *Pre-Columbian American Religions*. Nuevas York, Holt, Rinehart and Winston, 1969; y Javier Ocampo López *Mitos Colombianos*. Bogotá, El Ancora Editores, 1992.
12. José Rafael Lovera, *Historia de la Alimentación en Venezuela*. Caracas, Monte Avila Editores, 1988, p.125 y s.
13. Juan de Castellanos *Obras*, Bogotá, Editorial SBC, 1955, Tomo I, p.596

14. "Provincia de Santa Marta y Río Hacha del Virreynato de Santa Fe En: *Escritos de dos economistas coloniales*. Bogotá, Banco de la República, 1965, p.45.
15. *Ensayo político sobre el Reino de la Nueva España*. México Editorial Porrúa, 1966, p. 245.
16. Para la cronología hemos seguido a A. Arellano Moreno Guía de *Historia de Venezuela*. Madrid, Ediciones Edime, 1955.
17. "Diario y cartas" de Felipe de Hutten, en *Descubrimiento y Conquista de Venezuela*, Caracas, Academia Nacional de la Historia (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela No.55), 1962. Tomo II, p. 356.
18. Galeotto Cey. *Viaje y descripción de las Indias (1539-1553)*. Caracas, Fundación Banco Venezolano de Crédito (Colección V Centenario del Encuentro entre dos Mundos, N°12), 1995, p.21
19. *Historia de Venezuela*: Madrid. Imprenta y Editorial Maestre, 1950, Tomo I, p.511
20. Fray Lorenzo de Magayon "Memorial". En: Fray Fróilan de Rionegro (Comp.) *Relaciones de las misiones de los PP Capuchinos en las antiguas Provincias españolas hoy repúblicas de Venezuela*. Sevilla Tip. Zarzuela, 1918. Tomo I p. 17
21. Fray José de arabantes "Relaciones" En: Río Negro, Op. cit., p.53
22. Felipe Salvador Gily: *Ensayo de historia americana*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de Historia (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, N° 72). 1965, Tomo II pp.248 y ss.
23. *Ibid.*
24. Santos Erminy Arismendi. *Refranes que se oyen y dicen en Venezuela*, Madrid, Editorial Oceanida. 1953, p.57
25. Joseph de Acosta. *Historia natural y moral de las Indias*, México, Fondo de Cultura Económica, 1940, p.265 y 267.
26. Madrid, Ediciones Atlas, 1996. Tomo I, p.161
27. *La Historia del Nuevo Mundo*. Caracas, Academia Nacional de la Historia (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, N° 86) 1967, p.146
28. Los datos cronológicos han sido tomados de Agustín Millares Cario, (Comp.) *Protocolos del siglo XVI: Archivos de los Registros principales de Mérida y Caracas*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, (Fuente para la historia colonial de Venezuela N° 80) 1966; e Ismael Silva Montañes, *Hombres y mujeres del siglo XVI venezolano*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, (Fuentes para la historia colonial de Venezuela N° 156-159;164;169) 1983. 4 vols.
29. La temprana transmisión de conocimientos técnicos de los conquistadores a los indígenas se encuentra detalladamente ilustrada en las llamadas "Ordenanzas de Mérida" dictadas por Alonso Vasquez de Cisneros en 1620, en las cuales se regula el laboreo del trigo incluyéndose disposiciones especiales sobre indios regadores, trilladores, ahechadores, etc. El texto de este importante documento puede consultarse en: Joaquin Gabaldon Márquez (Comp.), *Fuero indígena venezolano*, Caracas, Ministerio de Justicia, 1954, parte I, p 97-193. También existen evidencias sobre la transculturación en la materia que nos ocupa, en Agustín Millares Carlo, *op cit.*, en la cual transcribe extractos de contratos de aprendizaje de oficios.
30. Para lo relacionado con los molinos, véase Pseudo-Juanelo Turriano, *Los veintitún libros de los ingenios y de las máquinas*, Madrid, Ediciones Turner, 1983, Tomo II, p. 300-354. Las menciones de ser molinos de roedno los que se construyeron e instalaron en la Gobernación de Venezuela aparecen en la citada obra de Millares Carlo. Un amplio estudio sobre los molinos populares de la España tradicional, incluidas las aceñas, es el de Julio Caro Baroja, *Tecnología popular española*, Madrid, Editora Nacional, 1983.
31. Turriano, *loc. cit.*
32. Cf. Eduardo Arcila Farias *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVII (1601-1650)* Caracas, Banco Central de Venezuela, 1986, p. 67
33. Como la calificaba Joanes de Laet en su *Mundo Nuevo o descripción de las Indias Occidentales*. Caracas. Universidad Simón Bolívar, 1988, Tomo 2, p.1222.
34. *Comentarios reales de los Incas*, Buenos Aires, Emece, 1943, Tomo II, p. 268
35. *Obras*. Bogotá, Editorial ABC, 1955. Tomo IV, p.48
36. Eloy Terrón. *España, encrucijada de culturas alimentarias*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1922, p. 61 y s.s. Sobre el pan desde vísperas del Descubrimiento hasta el fin del reinado de los Reyes Católicos, véase: Eduardo Ibarra y Rodríguez. *El problema cerealista en España durante el reinado de los Reyes Católicos*. Madrid, Instituto Sancho de Moncada (C.S.I.C.) 1944.
37. Abu Zacarias, *Libro de agricultura* Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1988, 2 vol.: Gabriel Alonso de Herrera *Obra de agricultura*. Madrid, Ediciones Atlas, 1970.
38. Andrés Laguna, *Pedacio Dioscórides Anazarbeo*, Madrid, Instituto de España, 1968 y 1969, 2 vols; y Juan Sorapán de Rieros, *Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua*. Madrid, Cosano Imp. 1975
39. Gonzalo de Berceo, *Milagros de Nuestra Señora*, Madrid, Compañía Ibero-Americana de Publicaciones, s.f. p41-42
40. Vid, Ramón Loréns Barber, *Refranero de los frutos del campo*. Madrid, taurus, 1986 p. 192
41. Alfonso de la Torre *Visión delectable de la Filosofía y artes liberales, metafísica y fisiología moral (1584)*, en *Curiosidades bibliográficas*. Madrid, Rivadeneira (Biblioteca de Autores Españoles) 1874 p. 392.
42. José Luis Garfer y Concha Fernández *Adivinancero popular español*. Madrid, Fundación Banco Exterior, 1987. p.368
43. Francisco Rodríguez Marín, *Cantos populares españoles*, Buenos Aires, Editorial Bajel, 1948, p. 409
44. Manuel Gutiérrez de Arce, *Apéndices a El Sinodo Diocesano de Santiago de León de Caracas de 1687*, Caracas, Academia Nacional de la Historia (Fuentes para la historia colonial de Venezuela N° 125) 1975 p.58
45. Tomás López Medel, *De los tres elementos; Tratado sobre la Naturaleza y el Hombre del Nuevo Mundo*. Madrid, Alianza Editorial, 1990.
46. La obra de Delgadillo fue editada en Alcalá de Henares, Imprenta de María Fernández, 1660, tomando la cita de la p.255 (Traducción del autor)
47. "Nueva petición dirigida por el Prefecto Capuchino Fray Pedro de Berja al Gobernador y Capitán General de la Provincia de Venezuela". En: Ambrosio Perera. *Historia de la organización de pueblos antiguos de Venezuela*, Madrid, Imprenta Juan Bavo. 1964, Tomo II, pp.179-180
48. Caracas, Editorial Sud América, 1929, p 203
49. *Viaje a las regiones equinocciales de Nuevo Continente*, Caracas, Talleres de Artes Gráficas (Biblioteca venezolana de Cultura del Ministerio de Educación Nacional), 1941. Tomo III, p 81 y s.s.
50. En: *Escritos de dos economistas coloniales*, p. 218
51. *Ensayo de Historia Americana. Estado Presente de la Tierra Firme* Bogotá, Academia Nacional de la Historia, 1955, pp. 143-144
52. Manuel Antonio Carreño. *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras para uso de la juventud de ambos sexos*. Nueva York, D. Appleton y Co. 1854
53. Fray Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la Naturaleza*. Bogotá Biblioteca de la Presidencia de Colombia, 1956. Tomo I, p.45
54. Humboldt, *Op. cit.* III, p 299.
55. Humboldt, *Op. cit.* III, p 477.
56. *Archivo Histórico del Consejo Municipal del Distrito Federal*. Acuerdos del Cabildo; 1973 "Solicitud de la Licencia a la Intendencia para traer maíz de las colonias, en Cabildo de 21-1-1793"
57. José Felix Merizalde, *Epítome de los elementos de higiene o de la influencia de las cosas físicas i morales sobre el hombre*. Bogotá, Imprenta de Pedro Cubides, 1828, p 231 y s.