



SABERES Y SABORES

Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial

Emanuele Amodio y Luis Molina
(Editores)

MI
COLECCIÓN
MONOGRAFÍAS
MI

SABERES Y SABORES
Antropología de la alimentación
en la Venezuela colonial

CENTRO NACIONAL
DE ESTUDIOS HISTÓRICOS
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Caracas, 2017

Ministerio del Poder Popular del Despacho de la Presidencia y Seguimiento de la Gestión de Gobierno

Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos

Presidente

Pedro Calzadilla

Directora Ejecutiva

Elsa Gualdrón

Coordinación editorial

Simón Andrés Sánchez

Corrección

Miguel Raúl Gómez

Diagramación y Diseño de Portada

Orión Hernández

Imagen de portada

Anónimo, *San Francisco de Asís comiendo en compañía del alcalde gobernador don Ruy Fernández de Fuenmayor*. Iglesia de San Francisco, Caracas, hacia 1724.

SABERES Y SABORES. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial.

Emanuele Amodio, Luis Molina, Centro Nacional de Historia.

Depósito Legal: DC2017002314

ISBN: 978-980-419-036-0

Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos

Final Av. Panteón, Edificio Archivo General de la Nación, PB.

Caracas, Venezuela

ÍNDICE GENERAL

Presentación	11
---------------------------	----

Emanuele Amodio

ALTERIDADES ALIMENTARIAS: Dietas indígenas y españolas al comienzo de la conquista de Tierra Firme: rechazos y aceptaciones	15
Introducción	19
1. Una hoja de ruta.....	20
2. La comida de los monstruos	23
3. Panes nuestros y panes ajenos	34
4. Nota final: el intercambio desigual.....	53
Referencias bibliográficas.....	57

Claudia Tommasino Suárez

CAZA, GANADERÍA Y MISIONES: Estudio zooarqueológico de los patrones de explotación de la fauna en el sitio Villapol, Guayana, estado Bolívar	63
1. El sitio Villapol: una introducción a su arqueología.....	65
2. El análisis zooarqueológico: metodología y resultados.....	66
3. La colección de mamíferos terrestres en Villapol.....	67
4. La colección de animales acuáticos en Villapol.....	69
5. La colección de aves en Villapol.....	70
6. Las huellas de uso en Villapol.....	70
7. El tratamiento y consumo animal: La vida en Villapol a través de sus fases de ocupación	72
Conclusiones.....	81

Cuadro de datos	82
Referencias bibliográficas.....	89

María José Gómez Calomino

EL PAN SAGRADO: Alimentación conventual en Caracas durante el siglo XVIII.....	93
Introducción	95
1. La alimentación colonial en Caracas	96
2. Los conventos femeninos en Iberoamérica.....	99
3. Alimentación conventual en Caracas colonial.....	100
4. El Convento de La Inmaculada Concepción	104
5. El Convento de Carmelitas Descalzas.....	106
Consideraciones finales.....	109
Referencias bibliográficas.....	110

Luis E. Molina

EL GUSTO POR LA DULZURA: El consumo de azúcar y papelón en Venezuela durante las épocas colonial y republicana	113
- Antes del azúcar de caña, miel de abejas.....	115
- La caña de azúcar: del Viejo al Nuevo Mundo	117
- La caña de azúcar en Venezuela: introducción y productos derivados en los siglos XVI y XVII	118
- El XVIII, el siglo de las haciendas azucareras	121
- La primera mitad del siglo XIX.....	125
- Conclusión.....	129
- Referencias bibliográficas	130

Rodrigo Navarrete Sánchez

MANJARES DE CURAS Y HÉROES: Una aproximación arqueológica al estudio de los modos de alimentación en dos contextos coloniales venezolanos	135
Solo dejaron los huesos: zooarqueología y alimentación en el pasado.....	140
Vacas y morrocoyes, bagres y chigüires: zooarqueología histórica en Venezuela	144
Comiendo con Bolívar: arqueología en la Hacienda San Mateo (estado Aragua)..	150
Franciscanos glotonos: arqueología en la Casa del Bicentenario (Caracas, Distrito Capital).....	153

Sin carnes no hay plato principal: restos zooarqueológicos en los sitios analizados .	156
Y sin ollas y paleta no hay guiso: utensilios para la preparación de alimentos ..	160
Pero sin bandejas y soperas no se puede servir: artefactos para servir en la mesa ..	164
Eso sí, sin platos y cubiertos no se debe comer: objetos para comer.....	166
Y, al fin, la basura va para atrás: algunas consideraciones finales	170
Referencias bibliográficas.....	172

Yelitza Rivas

EL PLACER PROHIBIDO: Elaboración clandestina de aguardiente y su represión en la Provincia de Venezuela durante el siglo XVIII	175
Introducción	177
1. Aproximación antropológica al estudio de las bebidas embriagantes	178
2. El aguardiente en Venezuela: producción y leyes	180
3. La difícil guerra en contra de los alambiques clandestinos	184
Conclusiones.....	187
Referencias bibliográficas.....	188

Miguel Revoco

BACHAQUEO COLONIAL: El comercio furtivo de alimentos en la Venezuela del siglo XVIII.....	191
1. Un oficio prohibido.....	193
2. Los actores	197
3. Cuánto se contrabandeaba	200
4. Contrabando de alimentos	202
5. Conclusión	211
Referencias bibliográficas.....	213

Margarita Escudero

LA DIETA TERAPÉUTICA EN LA PROVINCIA DE VENEZUELA DURANTE EL SIGLO XVIII. Caso: Hospital San Pablo de Caracas ...	217
Alimentación, enfermedad y salud	219
El orden del sistema alimentario americano	223
Dieta, enfermedad y curación en el Hospital San Pablo de Caracas.....	226
Las particularidades del código dietético en los hospitales de la Provincia de Venezuela	232
Referencias bibliográficas.....	237

Hernando Villamizar Calderín

LA LIMOSNA DEL ENCIERRO: La alimentación de los presos en la Cárcel Real de Caracas (1780-1810)	239
Introducción	241
1. La Cárcel Real de Caracas.....	243
2. Comida y carcelaje	245
3. La limosna para la comida de los pobres encarcelados.....	247
4. Composición de la dieta de los presos	250
5. Proporciones: ¿una o dos comidas al día?.....	256
6. La permeabilidad del encierro y las logísticas alimentarias	262
Referencias bibliográficas.....	268
Los autores	271

PRESENTACIÓN

El interés general hacia la nutrición y la alimentación, que no es lo mismo, han ido aumentando en las últimas décadas en el mundo occidental, tanto que en las emisoras televisivas abundan diariamente programas culinarios, maratones de cocineros y hasta concursos para los mejores platos realizados por hombres o mujeres, niños o ancianos... No hay muchas explicaciones para este fenómeno, aunque es posible insinuar algunas hipótesis, como la progresiva crisis de los saberes culinarios tradicionales y, con ella, el automatismo de las dietas históricas, lo que implica necesariamente un esfuerzo decisional sobre lo que se va a comer. De la misma manera, habría que considerar la influencia de la globalización de saberes culinarios, con las consecuencias de que uno, teniendo dinero, puede decir si una noche va a comer un plato árabe y, el día después, un sushi japonés. Todos estos procesos apuntan a una crisis de las identidades, ya que “lo que uno come” es directamente conectado con “lo que uno es”, social y culturalmente.

Por otro lado, hay un interés más político y económico hacia los procesos alimentarios, más allá de la cocina propiamente dicha, que deriva del problema que enfrentan millones de personas que sufren el hambre, mientras otros, particularmente en los países del llamado Primer Mundo, desperdician su comida. De hecho, entre el hambre, por un lado, y la abundancia desbordada, en el otro, hay una directa relación de causa y efecto, ya que los unos sufren para que los otros gocen, con la implícita explotación acelerada de los recursos del mundo natural y agrícola para

abastecer las neveras de los grupos adinerados, quienes, para satisfacer sus deseos alimentarios, no se privan de destruir el medio ambiente y las condiciones de vida de la mayoría de la población del planeta (el caso de la producción de carne es uno de los ejemplos más dramáticos). Es en este contexto que cada vez más se hace referencia a la necesidad de *soberanía alimentaria*, particularmente entre los pueblos del sur del mundo, los más golpeados por la rapiña de sus recursos alimentarios. *Soberanía alimentaria* se refiere a la necesidad de que un país pueda disponer autónomamente de sus recursos alimentarios y que estos sean suficientes para el sustento nutricional digno de la población.

Sin embargo, y aquí los dos intereses citados se juntan, hablar de soberanía es aludir también a la tradición histórica y a las identidades: en el primer caso, ya que las dietas se conforman a lo largo de la historia de un pueblo, aunque con diferenciaciones regionales o de grupos sociales; y, en el segundo caso, porque las identidades fundan su construcción y valor en la historia, por un lado, y en los sistemas alimentarios que las culturas locales han producido, por el otro, como ancla significativa de la misma existencia social. Por todo esto, estudiar la evolución de los sistemas alimentarios de un grupo étnico o de una sociedad en su conjunto, es fundamental para entender tanto su identidad actual, como las relaciones sociales, la producción económica y, al fin, el sentido y valor mismo de un pueblo. Este enfoque es particularmente importante si consideramos que en las sociedades donde existen diferentes grupos sociales en contraposición, el acceso a la comida condiciona y, en la mayoría de los casos, determina las relaciones de poder que se producen; que es lo mismo que decir, que la comida, en su producción, distribución, preparación y consumo, se transforma en un campo de lucha.

A partir de estas consideraciones y conscientes de la existencia de investigadores, particularmente antropólogos históricos y arqueólogos, interesados en investigar los sistemas alimentarios de la sociedad venezolana del pasado, organizamos un simposio sobre estos temas, auspiciado por el Instituto Nacional de Nutrición (INN — Caracas), titulado “Saberes y sabores. Historia y antropología de la alimentación en la Venezuela colonial”, en el marco del VI Congreso Internacional de Ciencias Históricas en Venezuela, realizado en Barquisimeto del 8 al 10 de julio de 2015. Para esta ocasión, hemos recortado una temporalidad específica, la época colonial, para entender de qué manera los diferentes grupos étnicos y estamentos

sociales se comportaban en la mesa, qué tipo de alimentos consumían y de qué manera los preparaban, cuál era el aporte cultural de cada tradición culinaria y qué tipo de mezclas se producían, a partir de los frutos y especias locales y de los importados desde la Península o de otras latitudes americanas. De las intervenciones, hemos seleccionado siete textos, derivados de las ponencias presentadas en el simposio, convencidos de que cada aporte es importante para el conocimiento de este relevante aspecto de la vida social y para entender, de alguna manera, también el presente.

Ciertamente, el tema de la alimentación en perspectiva histórica no es nuevo en la investigación académica venezolana, pues se cuenta con notables contribuciones historiográficas relativas a los gustos y costumbres alimenticias durante la época colonial. Sin embargo, la mirada antropológica, de la cual tenemos algunos ejemplos en los artículos que conforman el presente libro, le otorga primacía a la manera como en la sociedad colonial venezolana se construyeron las representaciones de los gustos y las costumbres alimenticias. A partir tanto de documentos escritos como de restos materiales relacionados con la confección y el consumo de los alimentos, se realiza una suerte de viaje al pasado, pero no para tratarlo como curiosidad en tono de remembranza nostálgica, sino para observarlo como hace el antropólogo con realidades distintas a la propia, interpretando aquella otredad en su temporalidad y cultura, entendiendo que la cocina y la mesa son expresiones de complejas relaciones en las que se entrecruzan las diversas trayectorias sociales, políticas y étnicas que conformaron la sociedad colonial venezolana.

ALTERIDADES ALIMENTARIAS
DIETAS INDÍGENAS Y ESPAÑOLAS AL COMIENZO DE LA CONQUISTA
DE TIERRA FIRME: RECHAZOS Y ACEPTACIONES

Emanuele Amodio

*De qué tierras podrán haber venido
En qué lejanos reinos han nacido.
Si son gentes de buenos pensamientos
A bien es recebillos; si son gratas,
Si vienen fatigados de hambrientos,
Darémosles comidas bien baratas;
Darémosles de nuestros alimentos
Guamas, anyamas, yucas y batatas,
Darémosles cazabis y maíces,
Con otros panes hechos de raíces.*

Juan de Castellanos,
Elegías de varones ilustres de Indias
Elegía I, canto IV

Introducción¹

La historia política o, en general, la nacional, poco parece interesada en eventos cotidianos, como la alimentación, salvo en cuanto elemento secundario como, por ejemplo, cuando se hace referencia a los pertrechos alimentarios de tropas en guerra; aunque hay mayor interés, evidentemente, en los historiadores de la economía, más del lado de la producción que del consumo. En todo caso, ha crecido la preocupación por indagar los eventos “mínimos” que, desde una perspectiva antropológica, son los que permiten elaborar etnografías de sociedades pretéritas, como es el caso de la comida y su manera de producirla y prepararla. De hecho, para una historia antropológica, el interés es considerable ya que (a) las culturas definen las dietas y (b) las representaciones que del mundo produce cada sociedad tienen en el consumo alimentario uno de sus núcleos fundamentales, es decir, las razones culturales de ser arrancan precisamente en definir lo comestible y lo que no lo es, y de allí en adelante se estructuran las categorías de lo normal y lo anormal, del género y de las identidades.

Nuestro interés junta las relaciones entre grupos étnicos y culturas diferentes, históricamente definidas, y las apreciaciones recíprocas de las

1 Legenda: AGI: Archivo General de indias, Sevilla; AANH: Archivo de la Academia Nacional de Historia, Caracas.

dietas de cada uno, en un momento de conflicto, a fin de individualizar lo que cada uno piensa de los alimentos de los otros y de allí conseguir identificar las representaciones que de ello derivan. Para realizar este plan, se tomarán en consideración las relaciones entre indígenas de Venezuela y conquistadores españoles en el momento primero del contacto a final del siglo XV y comienzo del siglo XVI, convencidos de que allí se gestaron las primeras estructuras culturales de lo que en época contemporánea se ha indicado como “mestizaje culinario” aunque, como veremos, más se trata de cómo los españoles incorporaron algunos elementos de la dieta indígena a su consumo diario y de las explicaciones que tuvieron que elaborar para que esto fuera posible.

1. Una hoja de ruta

La reproducción biológica de los individuos y su subsistencia vital están al centro de la vida de todas las sociedades. Para alcanzar de manera óptima este fin, se producen tecnologías de subsistencia y sistemas organizados de reproducción, lo que implica la acumulación de saberes sobre el funcionamiento de los cuerpos y las posibilidades ofrecidas por el medio ambiente de sustentar, con productos vegetales y animales, la vida biológica de todos los miembros de la sociedad local. Es sobre esta base de conocimientos que se erige todo el andamiaje cultural, incluyendo la progresiva estructuración de las relaciones, sobre todo las que garantizan la continuidad biológica, imbricada de este modo en una dinámica trama cultural. Así, saber qué comer, dónde encontrar productos alimenticios, cómo transformarlos para hacerlos digeribles y apetecibles, cómo conservarlos en el tiempo y, finalmente, cómo consumirlos, constituyen en cada sociedad un sistema articulado de saberes y representaciones del mundo, un micro-universo cultural que, en palabras de Marcel Mauss, podemos llamar “hecho social total”, en el sentido de que múltiples aspectos de la vida social y material intervienen en constituirlo, pero, como escribe Levi-Strauss, en su *Introducción a la obra de Marcel Mauss*, integrados en un conjunto homogéneo en la experiencia social e individual (Levi-Strauss, 1979: 24).

El sistema alimentario, como “hecho total”, implica un sinnúmero de saberes y prácticas, gestos corporales y valores, relaciones y negaciones, que derivan de ideas culturalmente compartidas por el grupo local. La relación entre ideas culturales y prácticas sociales no es de simple subordinación,

sino que las ideas definen las prácticas, pero estas desbordan a menudo los cauces del modelo, obligándolo a redefinirse constantemente. Siendo así, el sistema culinario es definido por la cultura, pero, al mismo tiempo, es un productor de cultura, un lugar privilegiado de expresión identitaria. De esta forma, género e identidad, pero también clase y privilegios, encuentran en la mesa la manera de expresarse, reforzarse y hasta reinventarse.

En consideración de este complejo sistema, resulta un poco obvio que alimentación e identidad estén completamente imbricadas, tanto que algunos tipos de comida terminan por funcionar como “ancla” para la expresión y, al mismo tiempo, funcionamiento de las identidades. En este sentido, cuando pueblos diferentes se contraponen, el campo de lucha se va extendiendo más allá del control del territorio o del control poblacional, llegando a involucrar todos los aspectos de la vida de las sociedades en pugna, sobre todo de las sometidas. De hecho, como veremos, en las relaciones interétnicas la percepción que los unos y los otros tienen de las dietas ajenas deriva fundamentalmente de las relaciones cercanas o lejanas que tienen las diferentes sociedades en contacto, pero su conformación está definida por las necesidades históricas, a veces biológicas (el hambre, por ejemplo), a veces identitarias, o las dos al mismo tiempo.

Aunque es posible pensar, de manera teórica, que puedan existir relaciones interétnicas equilibradas, en la realidad histórica estos casos pertenecen solamente a las relaciones entre sociedades que, viviendo dentro del mismo horizonte cultural, han encontrado un equilibrio entre lo que necesitan de los otros y lo que tienen que ofrecer. Sin embargo, cuando se trata de relaciones entre sociedades de horizonte cultural diferente, lo que incluye las diferencias tecnológicas, y estructura social divergente, las relaciones interétnicas se vuelven desigualadas y contradictorias (cf. Amodio, 2011), produciendo situaciones que Cardoso de Oliveira ha llamado “fricción interétnica”:

Las relaciones entre esas poblaciones significan más que una simple cooperación, competición y conflicto entre sociedades en contacto. Se trata [...] de una oposición o, también, una contradicción entre los sistemas societarios en interacción que, al mismo tiempo, pasan a constituir subsistemas de uno más inclusivo que se puede llamar sistema interétnico (Cardoso de Oliveira, 1962: 339).

En este contexto, pueden darse, como reflejo de las relaciones contradictorias, apreciaciones y desprecios, al mismo tiempo, hacia los productos alimenticios de los otros, aunque hay ciertamente que diferenciar, en el caso de que una de las dos sociedades en contacto sea de tipo estratificado, ya que puede haber diferencias de apreciación entre grupos sociales o profesionales diferentes: en el caso americano, por ejemplo, los grupos subalternos españoles en Indias integraron rápidamente a su dieta tradicional algunos de los productos locales, tanto naturales como procesados (por ejemplo, el casabe), mientras que los grupos acaudalados coloniales se resistieron a esas dietas “salvajes”, heredando los blancos criollos su desprecio. En este sentido, hay “operadores” sociales y semióticos que adquieren el rol de mediadores entre las varias realidades alimenticias: *situaciones*, como la necesidad de los primeros navegantes europeos del Caribe, cuando incorporaron el casabe a la dieta en su retorno a Europa, a través de la homología con los bizcochos marineros; *figuras*, como en el caso de los “científicos” españoles que se dedicaron al estudio de la flora local americana y su uso alimenticio, como en el caso del médico Francisco Hernández, enviado con ese fin a México en la segunda mitad del siglo XVI (cf. Álvarez Peláez, 1993); *grupos sociales*, particularmente los campesinos que migraron a tierras americanas y cuya frecuentación con los indígenas, ambos en el escalón más bajo de la pirámide social colonial, permitía un intercambio utilitario inmediato; y, finalmente, *intereses económicos*, sobre todo la búsqueda de las especies, como en el caso de la quina y, ya en el primer siglo de la conquista, el cacao (la introducción del maíz y del tomate fue tardía en Europa).

En todos estos casos, la “transferencia” de productos alimenticios de una sociedad a otra implica siempre una redefinición del “lugar” cultural ocupado por cada alimento en su sociedad de origen. En este sentido, hay que diferenciar entre productos alimenticios consumibles inmediatamente, como las frutas o algunos animales, de los productos cultivados y consumidos después de un tratamiento especial o de su elaboración culinaria. En ambos casos, priva la comparación entre el propio sistema culinario y el ajeno para determinar paralelismos, tanto en lo comestible como en lo no comestible (estas dos categorizaciones determinadas por la historia y la cultura de cada sociedad en contacto). Por ejemplo, en este proceso comparativo, los españoles en Indias descubrieron que había “conejos”, “cerdos” y hasta “perros”, aunque se trataba de especies bien diferentes, y lo mismo

hicieron con las plantas. Pero, al mismo tiempo, investigaron qué comían los indígenas y, como veremos, en algunos casos integraron alimentos a su dieta (por ejemplo, las piñas), mientras que en otros los rechazaron (por ejemplo, los bachacos). Se trata de una atribución de saber mínima a los otros encontrados en tierras americanas, derivada de su teoría sobre el “conocimiento natural” de las cosas, que, sin embargo, fatiga a incluir saberes más complejos, ya que implicaba un reconocimiento de cultura que no siempre fueros prestos a asumir.

El principio de semejanza/diversidad privó en todos estos procesos, haciendo que los productos disímiles de su propia tradición terminaran sirviendo de marcadores étnicos de identidades negativas, como en el caso de los indígenas americanos; pero, más adelante en la colonización y el mestizaje, también como marcadores de estatus, dentro de la naciente sociedad colonial: los pobres comían alimentos de origen indígena, como el casabe, mientras que los ricos blancos consumían pan de trigo, al estilo español (ancla para el mantenimiento de su identidad peninsular) (cf. Amodio, 2007; Lovera, 1988: 57-58). En este sentido, la alimentación asume un doble espacio de construcción de la diferencia: hacia fuera, para categorizar a los otros como “salvajes”, y hacia adentro, para diferenciar los diversos estamentos sociales en la pirámide de la sociedad colonial, es decir, un campo de lucha que podría simplemente ser expresivo de las identidades si no fuera que, precisamente, por constituir la condición misma de la vida, se vuelve *biopolítico*, en el sentido que a esta definición da Foucault: “El control de la sociedad sobre los individuos no se operó simplemente a través de la conciencia o de la ideología, sino que se ejerció en el cuerpo, y con el cuerpo” (Foucault, 1999: 366). La alimentación es un hecho político y alrededor de ella se juegan las relaciones étnicas y de clase, la supervivencia de unos y el hambre de otros...

2. La comida de los monstruos

La sociedad europea que se aproxima al continente americano, claramente con fines económicos, es expresión de la cultura medieval y, aunque con sus diferencias, participa de una representación del mundo donde lo material se mezcla con lo espiritual, y la producción del saber superpone la naciente lógica científica, ya con bases matemáticas (piénsese a la astronomía de Copérnico), con la búsqueda de la piedra filosofal, la

exploración marítima tras las especias orientales con el mito de la eterna juventud. En palabras de Foucault:

No se pusieron a investigar todas las analogías del mundo porque creyeran en tales relaciones. Sino que en el corazón mismo del saber había una necesidad: ajustar la infinita riqueza de una semejanza introducida como tercera entre los signos y su sentido, y la monotonía impuesta por el corte mismo de la semejanza a lo significativo y a lo que este representaba. En una episteme en la que signos y similitudes se enroscan recíprocamente en una voluntad que carece de fin, era necesario que se pensara en la relación entre microcosmos y macrocosmos como garantía de este saber y término de su efusión. Debido a esta misma necesidad, este saber debía acoger, a la vez, y en el mismo plano, la magia y la erudición. Nos parece que los conocimientos del siglo XVI constaban de una mezcla inestable de saber racional, de nociones derivadas de prácticas mágicas y de toda una herencia cultural cuyo redescubrimiento en los textos antiguos había multiplicado los poderes de autoridad (Foucault, 1978: 40).

Solamente desde esta perspectiva podemos entender cómo el marino Colón, autodidacta y gran lector, pudo mezclar en su *Diario* del primer viaje a las Antillas, observaciones geográficas realistas y mitos medievales sobre la naturaleza o los habitantes de las *Antípodas*. Esta superposición permite realizar una doble finalidad: económica, ya que al fin y al cabo el viaje debe resultar provechoso para los marinos y para sus financiadores; e identitario, ya que, como el éxito de la publicación casi inmediata de cartas de Colón o relatos como el de Vespucio demuestran, el descubrimiento de poblaciones desconocidas permitía la demostración de la existencia de los seres que los mitos medievales colocaban precisamente en las Antípodas, es decir, el nosotros europeos se reafirmaba a través de la demostración de que los otros eran monstruos. Así, en ese Nuevo Mundo que se había encontrado casualmente, no solo la naturaleza era extraordinaria, en el sentido de asombrosa, el bosque una selva lujuriosa (cf. Kappler, 1986: 88-89), sino que sus habitantes participan de esta misma condición:

En la amplia sintaxis del mundo, los seres se adaptan los unos a los otros; la planta comunica con la bestia, la tierra con el mar, el hombre con todo lo que está a su alrededor. La semejanza impone vecindades que se vuelven, a su vez, garantía de semejanzas. El lugar y la similitud se entrelazan recíprocamente; se ve crecer musgos en el dorso de las conchas; plantas

entre los cuernos ramosos de los ciervos; ciertas especies de yerbas en la cara de los hombres; y el extraño zoófito superpone, mezclándolas, las propiedades que lo hacen semejante, en igual medida, a la planta y al animal (Foucault, 1978: 32).

A la primera mirada, la que define el marco cognoscitivo, Colón no “conoce” sino que “reconoce”, es decir, busca los signos que le permiten convalidar su visión del mundo, producida por los mitos medievales y las lecturas de viajes extraordinarios, como el *Millón* de Marco Polo, libro que lee y vuelve a releer y anota en sus márgenes sus consideraciones: árboles y peces disformes, sirenas, hombres con la cola, hombres sin cabeza... Todo más imaginado que visto, como en esa famosa anotación del 4 de noviembre de 1492, en el *Diario del Primer Viaje*: “Entendió también que lexos de allí avía hombres de un ojo y otros con hocicos de perros que comían los hombres y que en tomando uno lo degollavan y le bevían la sangre y le cortavan su natura” (Colón, 1984: 51). Esta es la primera imagen y esta es la que se propaga por Europa, aunque la realidad del viaje la ponga en crisis, pero el doble registro de sus observaciones parece no mezclarse y, mientras imagina cuerpos deformes, los seres que ve le imponen otra escritura, tanto que termina por anotar que los hombres que ve directamente son “casi tan blancos como en España” y que son “... muy bien hechos, de muy fermosos cuerpos y muy buenas caras” (Colón, 1984: 30); y, al fin, “... en estas islas fasta aquí no he hallado ombres mostrudos, como muchos pensavan” (Colón, 1984: 144). ¿Cómo resolver la contradicción entre lo imaginado y lo visto?

Aunque el “fasta aquí” deja abierta la puerta de las posibilidades futuras de encontrar “monstruos”, en el aquí y ahora de Colón se produce una reestructuración de su visión del mundo, en las Antípodas no hay disformes físicos, solo humanos de diferentes colores, pero los “monstruos” son racionalmente necesarios, ya que permiten la distancia étnica y cultural, así que el registro cognitivo se desplaza, la teratología se vuelve cultural: los otros son hombres, pero tienen prácticas monstruosas (cf. Amodio, 1993). Desde este momento, la idea medieval de lo humano cambia definitivamente, por lo menos para el Occidente; ya no hay biología humana diferentes, solo hay alteridades culturales, lo que a la larga generará la idea de razas y el racismo.



Figura 1. Indígenas de la nación caribe

(Jacques-Nicolás Bellin, *Description géographique de la Guyane*. París, 1763)

La disformidad cultural, de los *mores*, como se llamaban en latín las costumbres, se construye por comparación con los elementos claves que, según la cultura europea del siglo XV, distinguen los “humanos” de las “bestias”: la religión, la política y la propiedad. Y son precisamente estos tres aspectos que Colón no encuentra, por lo menos en su percepción, lo que implica un doble mecanismo: por un lado, esta apreciación negativa, permite la construcción del “monstruo” cultural y, por el otro, precisamente esta ausencia permitiría una mejor realización de la conquista: “no le conozco secta ninguna y creo que muy presto se tornarían cristianos” (Colón, 1984: 37). Priva aquí una determinación de la alteridad por grados: el otro lejano era el monstruo biológico, mientras que el cultural se propone ya como otro

cercano, es decir, se le reconoce una humanidad, aunque bárbara o salvaje, ya que, como escribirá López de Gómara en 1552, en su *Historia general de las Indias*, “los hombres son como nosotros, fuera del color, que de otra manera bestias y monstruos serían y no vendrían, como vienen de Adán... Mas no tienen letras, ni moneda, ni bestias de carga; cosas principalísimas para la policía y vivienda del hombre; que ir desnudos, siendo la tierra caliente y falta de lana y lino, no es novedad” (Gómara, 1979: 7). Al fin, ni historia tiene, como el mismo Colón relata a Andrés Bernaldez: “... no tienen letras ni memorias antiguas, ni se deleitan en otra cosa sino comer é en mujeres” (Bernaldez, II, 1870: 44).

Más allá de la asociación entre “placer de la comida” y “placer de las mujeres”, que podrían llevarnos aquí por otros derroteros, la referencia a la alimentación en el proceso de *monstrificación* cultural es sumamente interesante, ya que hace parte de la definición del contexto de vivencia; es decir, la construcción del *otro* no se da en el vacío, sino que necesita de un entorno creíble: primero, natural —las plantas, las montañas, el mar—; y, después, cultural —las casas, la ropa, las relaciones sociales, la reproducción y, evidentemente, lo que comes—. Pero, la diferencia genera la desconfianza y, finalmente, la negación: la “comida de los otros” se transforma en indicador que marca el *otro* y su diferencia debe ser descrita y categorizada aunque, evidentemente, a partir de lo conocido, de lo que el *nosotros* no come y desprecia o, en última instancia, lo que perturba el gusto.

Evidentemente, la referencia a la dieta alimentaria de los habitantes de tierras lejanas de Europa no era nueva, ya que tanto los intereses comerciales (las especias, por ejemplo), como la misma curiosidad impulsaban a anotar usos y costumbres de las poblaciones visitadas, incluyendo las noticias extraordinarias o curiosas. Así, para hacer algunos ejemplos, Mandeville había escrito sobre los *Astomori* del Oriente, quienes se nutrían del olor de las manzanas salvajes; o los habitantes de la isla de Tacorde que “comen carne de culebras y serpientes, y por cuanto ellos comen tales viandas, e no fablan nada, mas silban unos en pos de otros, como sierpes” (Mandeville, en Kappler, 1986: 153).

Colón, lector de Mandeville, como siempre en búsqueda de signos del Oriente lejano, lee la realidad americana según sus intereses e intenciones: anota a menudo que vio lagartos gigantes y serpientes en abundancia, tanto que hasta bautiza algunos lugares como Cabo la Sierpe, Boca de la Sierpe o Boca del Dragón. Sin embargo, es el doctor Diego Álvarez Chanca quien,

en su *Carta* al Cabildo de Sevilla, reproduce más de cerca a Mandeville en América: “Comen cuantas culebras e lagartos y arañas e cuantos gusanos se hallan por el suelo; así que me parece es mayor su bestialidad que de ninguna bestia al mundo” (Álvarez Chanca, 1984: 175). Es importante resaltar que la fantasía literaria se mezcla con la realidad, ya que los indígenas de Tierra Firme comían iguanas (los lagartos) o bachacos (los gusanos), como todavía hacen sus descendientes, lo que permite al mito negativo tener un asidero real que permite su funcionamiento y persistencia, tanto que, hasta la actualidad, comer “gusanos” continúa siendo la marca negativa que identificaría a los indígenas amazónicos, entre otros. López de Gómara nos da el cuadro definitivo de la “bestialidad” de los gustos de los *otros* americanos: “Comen erizos, comadreja murciélagos, langostas, arañas, gusanos, orugas, abejas y piojos crudos, cocidos y fritos. No perdonan cosa viva por satisfacer a la gula, y tanto más de maravillar que coman semejantes sabandijas y animales sucios cuando tienen buen pan y vino, fruta, peces y carne” (López de Gómara, 1979: 121).

En todos estos casos, la comparación con la dieta propia sirve para definir lo negativo de la dieta de los indígenas, aunque en algunos de los casos citados, más parecen reproducirse las categorías de alteridad alimentarias internas a la misma Europa, donde se comía tantos erizos como langostas, pero evidentemente estos eran comidos por grupos subalternos, marineros o campesinos, es decir, los *otros* internos a las sociedades europeas. Vale la pena también citar que la referencia a la ingestión de “animales sucios” del eclesiástico López de Gómara deriva directamente del *Deuteronomio*, donde se describen las prohibiciones alimentarias que el dios hebreo había impuesto a su pueblo, separando lo “puro” de lo “impuro”: “No comas ningún animal abominable... De todos los animales que viven en el agua podrás comer los que tienen aletas y escamas, pero no podrás comer los que no tienen aletas ni escamas, sino que los tendrás por animales impuros” (*Deuteronomio*, 14:3-9).

A menudo, la caracterización negativa de los alimentos procesados indígenas no llega a la alteridad radical, sino que a algunos productos se les reconoce un valor nutricional, pero esto no implica necesariamente que satisfaga el gusto español, como bien expresaba Miguel Cuneo, en su *Relación* de 1494: “Hay también árboles de la anchura dicha que dan un fruto como albaricoque, que está lleno de granillos como granos de higo, rojos como escarlata; lo comen los habitantes, pero para nuestro gusto no es demasiado

bueno” (Cuneo, 1984: 245). Hay aquí uno de los aspectos fundamentales de cualquier sistema alimentario, particularmente el de la cocina, que tiene que satisfacer no solo la necesidad nutricional sino también la cultural, que implica la elección del tipo de alimentos y la manera específica de prepararlos para que la ingesta sea nutritiva y placentera. “En este sentido”, escribe Daniel Egaña Rojas, “no basta con identificar qué elementos del Nuevo Mundo son comestibles. Para los dietistas del siglo XVI, el buen gusto y la buena digestión están íntimamente asociados: no solo porque se digiere mejor lo que se come con gusto, sino porque se cree que si un alimento gusta es señal de que conviene al temperamento de quien lo ingiere” (Egaña Rojas, 2015: 586). Es el caso, entre otros, del maní que, en la apreciación de Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdez, “es de mediocre sabor e de poca sustancia, e muy ordinaria legumbre... Los cristianos poco caso hacen della, si no son algunos hombres baxos, ó muchachos, y esclavos, ó gente que no perdona su gusto a cosa alguna” (Fernández de Oviedo y Valdez, 1851: 274), lo que reafirma la implícita asociación de los *otros* internos, los pobres y los esclavos, y los *otros* externos, los indígenas americanos, que reencontraremos a lo largo de toda la época colonial.

Por otro lado, entre gustos y necesidad, termina por constituirse un espacio culinario intermedio que se conforma como puente entre las diferentes sociedades, desbordando, en el caso español, los estamentos más bajos de la sociedad. Véase el caso de las iguanas, que los españoles todavía consideraban serpientes (Fernández de Oviedo, 1996: 99-100), reportado por Pedro Mártir de Anglería:

Aprendieron más tarde que esas serpientes nacen en la isla, y los nuestros hasta ahora no se habían atrevido a gustarlas por su fealdad, que parecía causar horror, no solo asco. El Adelantado, inducido por el gracejo de la hermana del cacique, determinó catarlas poco a poco; pero apenas el sabor de aquella carne comenzó a gustar al paladar y garganta parecía que la deseaba a boca llena. Después ya no las probaba con la punta de los dientes o aplicando apenas los labios, sino que, habiéndose hecho todos glotones, de nada hablaban ya sino del grato sabor de las serpientes y de que tales viandas eran más exquisitas que entre nosotros las de pavo, faisán y perdiz (Mártir de Anglería, 1989: 52).

Mártir de Anglería continúa su descripción explicando cómo cocinar las iguanas, mezclando métodos indígenas con otros europeos, utilizando la

manteca para rebozar la carne, superponiendo así técnicas culinarias que, en futuro, determinarán la cocina criolla. Sin embargo, como también veremos más adelante en el caso del maíz, a menudo esta mezcla o, por lo menos, la no atención a las técnicas culinarias indígenas producirá platos intragables y hasta desastres médicos. Evidentemente, un sistema alimentario, aun siendo un conjunto homogéneo de saberes y producto determinado históricamente, puede sufrir cambio y evoluciones no necesariamente negativas, pero también en este caso todo depende de los gustos y de los sabores a los cuales cada sociedad acostumbra a sus miembros, amén de los tabúes alimentarios y de los que se considera aceptable o no en la cocina. En este sentido, el concepto de “asco”, ya citado, debe ser entendido como una “guía” que permite a cada individuo saber lo que puede o no comer, a partir de las reacciones de su cuerpo como, por ejemplo, la repugnancia que produce vómito. Sin embargo, lejos de estar completamente definida por la biología, esta reacción está en gran parte culturalmente determinada, tanto que lo que produce repugnancia en una sociedad puede representar una comida gustosa para otras (ver el caso de la leche agria o de los quesos “podridos”). En todo caso, es la comparación acrítica entre las prácticas culinarias propias y la ajena lo que desencadena el rechazo, incluyendo la referencia al entorno de la preparación de la comida; véase, como ejemplo, la siguiente descripción de Galeotto Cey de algunas prácticas culinarias indígenas:

Son todos los indios, como estos caquetíos, peores que puercos en el comer y sucios en las casas que habitan. En muchas naciones comen carne cruda, y comen las entrañas y vísceras de los animales sin vaciarlos: les basta estrujarlos un poco con las manos, y así ponerlos a cocer. Los pájaros los echan en las ollas con plumas, y todos límpiense el hocico con las manos, y las manos en los muslos, o en el cuerpo, o en el suelo. En el Nuevo Reino de Granada, cuando van a cazar y matan un ciervo, apenas le llegan encima ya se comen las entrañas, el vientre y todos los intestinos, la cabeza y pies, así crudos. El resto lo llevan al patrón o a vender, es la cosa más sucia del mundo. Y así hacen con toda carne (Cey, 1994: 109).

No siempre la visión que los europeos producen de las culturas indígenas es tan negativa, aunque se expresa siempre un substrato implícito de superioridad etnocéntrica, lo que no impide de acceder al consumo de productos alimentarios indígenas, aunque modificando en parte o en todo su preparación, como en el caso de las bebidas alcohólicas y su preparación.

Por ejemplo, Benzoni reporta la preparación del “vino” de maíz (chicha o masato), describiendo cómo, después de ablandar en agua el maíz, algunas mujeres “tienen la tarea de masticarlo poco a poco y escupirlo con fuerza, como tosiendo, en una hoja o tazón” (Benzoni, 1967: 103), desencadenando así el proceso de fermentación. Podemos bien imaginar cómo este procedimiento, que utiliza el enzima de la saliva para la fermentación, pudiera suscitar asco, aunque se trata de un método difundido tanto en África como en Asia. Sin embargo, hay que considerar que no todas las chichas fermentadas de los indígenas se producían con enzima salival, sino que se utilizaban también plantas o las mismas bacterias contenidas en las frutas, lo que puede explicar de alguna manera el éxito de estas bebidas.

Finalmente, es necesario referirse al elemento más importante de la construcción negativa de las dietas indígenas del Caribe y norte de Tierra Firme: el canibalismo, el presunto uso de carne humana como alimentación. Una vez más, recurrimos a Colón ya que es él quien produce la primera imagen del canibalismo caribe, tras sus lecturas de los clásicos medievales que atribuían esta práctica a algunos pueblos del Oriente. Como escribe Claude Kappler, los *antropófagos* “son ‘monstruos’ que en verdad han fascinado la imaginación de la Edad Media y de otras épocas. El cíclope antropófago de la *Odisea* da lugar a uno de los episodios más sorprendentes de esta epopeya. Todos los pueblos considerados salvajes son, para los viajeros, sospechosos de antropofagia” (Kappler, 1986: 187). La referencia a la *Odisea* de Homero es explícita en Mártir de Anglería cuando se refiere a los caribes en una de sus cartas a Pomponio Leto, “... no dudes que hay Lestrigones o Polifemos que se alimentan de carne humana” (Mártir de Anglería, 1989: 41). Colón es la fuente directa: “Otra gente fallé que comían hombres: la disformidad de su gesto lo dice” (Colón, 1984: 326).

Podemos multiplicar las citas, pero el tema es suficientemente conocido y lo fue también durante la misma época, ya que por Europa comenzaron a circular folletos y publicaciones con las descripciones de los primeros viajes y dibujos mostrando, presuntamente, a los indígenas en banquetes antropófagos o aplicados a cocinar brazos y piernas en ollas o barbacoas... Sabemos que el origen del mito está en los cuentos medievales, pero también en las representaciones que los mismos indígenas taínos tenían de sus enemigos caribes, amén de la mala interpretación de las prácticas funerarias; véase la referencia de Diego Álvarez Chanca: “Halló [el Almirante] mucho algodón hilado y por hilar e cosas de sus mantenimientos e de todo traxo

un poco; en especial traxo cuatro o cinco huesos de brazos e piernas de ombres. Luego que aquello vimos, sospechamos que aquellas islas heran las de Caribe, que son abitadas de gente que come carne umana” (Álvarez Chanca, 1984: 158). En términos culinarios, es Andrés Bernáldez quien nos da los pormenores en su *Historia de los Reyes Católicos*, después de escuchar los relatos del segundo viaje de la voz del mismo Colón:

Los hombres que pueden haber, tráenlos á sus casas, é facen carnicería de ellos cuando quieren, é que los que matan por los prender, cómenlos luego, é dicen que la carne del hombre es tan buena cosa que no hay tal cosa de comer en el mundo, é bien parecia en su mal vicio y costumbre, porque los huesos que en su casa se hallaron, todo lo que se podía comer estaba muy roido, que no había sino lo que por su mucha dureza no se podía comer. Hallóse en una casa cociendo un pezcuezo de hombre; é los muchachos que cautivan chicos, córtanles á cada uno su miembro generativo, é sírvense de ellos fasta que son hombres, ó fasta que quieren, é después facen fiesta, é mátanlos, é cómenlos, é dicen que la carne de los muchachos, é de las mugeres no es buena, ni tal como la de los hombres; de estos muchachos se vinieron huyendo á la flota tres, todos cortados los miembros generativos á raiz de las rendijas (Bernáldez, II, 1870: 13).

Aparte la referencia al corte de la virilidad de los muchachos, lo que más parece una atribución gratuita sacada del ejemplo islámico de producir eunucos, el tratamiento culinario de los cuerpos humanos recuerda muy de cerca el “beneficio” del ganado vacuno, como se suele decir en Venezuela; y esta imagen es compartida por gran parte de los productores del relato sobre los caníbales, como es el caso de Bernal Diez del Castillo, donde el símil con el ganado es explícito en su descripción de los sacrificios humanos mexicanos que relata: “cortábanles las piernas, y los brazos y muslos, y los comían como vacas que se traen en las carnicerías en nuestra tierra, y aun tengo crédo que los vendían por menudo en los tianguetz, que son mercados...” (Díaz del Castillo, I, 1928: 162). La escena familiar de los mercados hace más espeluznante el relato, ya que coloca lo impensable dentro de la cotidianidad, llevando a las extremas consecuencias la comparación con la cocina, como en la leyenda que acompañaba una estampa representando a los “caníbales” americanos que circuló en Europa alrededor de 1500: “Y se comen unos a otros, incluso a aquellos a quienes matan, pues la carne humana es un alimento en común. Se cuelga la carne

humana salada en las casas para secarla. Viven hasta la edad de 150 años y rara vez se enferman” (en Hanke, 1958: 20. Cf. Amodio, 1993).



Figura 2. Canibalismo imaginario de los indígenas americanos
(Hans Staden (1525-1579, según Theodor de Bry, *America tertia pars*. Frankfurt, 1605)

La carne humana, conservada gracias a la sal o al secado, consumida en ágapes comunitarios, permitiría no enfermarse y hasta vivir una larga vida, lo que recuerda inmediatamente las acusaciones de los inquisidores medievales a las supuestas brujas, que en sus banquetes nocturnos consumirían carne humana y hasta venderían embrujos elaborados con cenizas humanas para prolongar la vida. Cocina y religión se unen para definir la alteridad negativa de quienes, reconocidos al fin como hombres, hay que describir su “maldad” en lo que creen, en lo que hacen con sus cuerpos y en lo que comen:

Empero los hombres son como nosotros, fuera del color, que de otra manera bestias y monstruos serían y no vendrían, como vienen de Adán. Mas no tienen letras, ni moneda, ni bestias de carga; cosas principalísimas para la policía y vivienda del hombre; que ir desnudos, siendo la tierra caliente y falta de lana y lino, no es novedad. Y como no conocen al verdadero Dios y Señor, están en grandísimos pecados de idolatría, sacrificios de hombres vivos, comida de carne humana, habla con el

diablo, sodomía, muchedumbre de mujeres y otros así (López de Gómara, 1979: 7).

Entre referencias asociativas al diablo y a la sodomía, el gusto por la carne aquí llega a su límite definitivo: la ingesta del semejante que deja surgir el miedo radical, el de la muerte de la especie; de allí lo poderosa que puede llegar a ser esta imagen y su uso para marcar la inhumanidad de los *otros*. Sin embargo, ya que se trata de una imagen proyectada más que de constatación realista, expresa el miedo interno a la sociedad europea, el que ha surgido de la experiencia del canibalismo durante las grandes hambrunas y pestes de la Europa medieval. Los *otros* terminan por encarnar nuestros mismos miedos, son un espejo artificial donde nos miramos, proyectando fuera de nosotros lo que somos (cf. Járaguei, 2003: 77).

3. Panes nuestros y panes ajenos

El primer recorrido que hemos transitado nos ha llevado a describir las consideraciones negativas hacia la dieta de los indígenas que los españoles encontraron durante los primeros años de la conquista. Sin embargo, como ya anunciamos, hay otro recorrido paralelo que es posible identificar, desde el primer viaje de Colón, y que es impulsado por la necesidad de encontrar productos comestibles para sobrevivir en el Nuevo Mundo y para el viaje de regreso a España, amén de la búsqueda de especias que determinó, junto al oro, la organización del mismo viaje. Los dos recorridos pueden coexistir en las intenciones de la misma persona, como en el caso de Colón, pero también puede cada uno ser preponderante en este o aquel conquistador o cronista. Véase, por ejemplo, el caso de Guillermo Coma o de Miguel de Cuneo, cuyas descripciones recorren los caminos identitarios más que los utilitarios del explorador; mientras que en el caso de Francisco Hernández ya citado, lo que le interesa es saber qué plantas cultivaban los indígenas y qué comían, etc. Y aunque las caracterizaciones negativas del indígena americano continuarán hasta más allá de la época colonial, la actitud de las administraciones de las nacientes y después florecientes colonias se dirigió hacia los aspectos utilitarios de la vida y saber indígenas, sobre todo a partir de la elaboración de los *Cuestionarios* administrativos de la época filipense a mitad del siglo XVI, donde la metrópolis pedía a los funcionarios en

Indias datos sobre economía, agricultura y prácticas sociales y culturales de los indígenas, a fines impositivo y de explotación (cf. Amodio, 2002; Solano, 1988). Los misioneros continuaron con su búsqueda del diablo y sus represiones religiosas...

Retornando al comienzo de la conquista, las primeras noticias que los españoles tuvieron de la comida de los indígenas americanos se producen, evidentemente, durante el primer viaje de Colón, pero es con el tercer viaje, cuando finalmente toca las orillas del continente suramericano en 1498, que ese saber se perfecciona y, al mismo tiempo que se describen las dietas diabólicas, se produce la necesidad de una representación que consiga mediar entre los dos modelos dietéticos o, por lo menos, de partes de ellos, bajo el impulso de la necesidad material de víveres para las futuras colonias, en espera que la producción de productos agrícolas europeos trasplantados en América alcanzara para la autosuficiencia. Escribe Lovera:

A diferencia de lo sucedido en las Antillas, donde los primeros contactos entre europeos y americanos condujeron a un rechazo brusco y mutuo de sus respectivos hábitos alimentarios, en Tierra Firme esta relación primaria no ofreció tal repulsa, por lo menos de parte de los conquistadores, que por su experiencia antillana eran duchos en materia de alimentos indígenas, aun cuando no se habían habituado por gusto a su consumo, especialmente del maíz y de la yuca, sino más bien por fuerza de la necesidad (Lovera, 1988: 46).

El *Diario* del primer viaje contiene noticias del derrotero marino y el registro de las islas, amén de descripciones de las poblaciones encontradas, pero siempre en pro de hallar signos que indicaran que se trataba de las estribaciones del continente oriental, Cipango sobre todo, identificada con la isla de Cuba. A lo largo del texto, el primero que describe las islas antillanas, desgranado día a día, se consignan sobre todo referencias que indican el interés prioritario de Colón: oro y especias, que representan la prioridad del viaje, y “víveres”, percibidos como medio para alcanzar los objetivos prefijados, tanto en relación con lo que tenían en los barcos como los que pudieran encontrar localmente, es decir, a partir del saber utilitario que consiguieran acumular de las dietas de las poblaciones indígenas (cf. Piqueras Céspedes, 1997). De hecho, aparte de las referencias al agua abundante y a las frutas desconocidas, pero inmediatamente probadas y

asimiladas como comestibles, los registros colombinos más importantes se refieren a los cultivos. La primera referencia a la alimentación indígena es del 15 de octubre de 1492:

Fallé un hombre solo en una almadía que se pasaba de la isla de Sancta María de la Fernandina, y traía un poco de su pan, que sería tanto como el puño y una calabaza de agua, y un pedaço de tierra bermeja hecha en polvo y después amassada, y unas hojas secas, que debe ser cosa muy apreciada entr'ellos, porque ya me truxeron en San Salvador d'ellas en presente... Yo le hice entrar, que así lo demandaba él, y le hice poner su almadía en la nao y guardar todo lo que él traía, y le mandé dar de comer pan y miel y de beber (Colón, 1984: 35).

Es el arranque de la comparación entre los dos sistemas alimentarios: el indígena tiene un “pan” redondo como un puño y una “tierra amasada” y el Almirante le ofrece su pan. Dos panes se confrontan, aunque todavía solo sabemos que uno es de trigo, el otro de sustancias desconocidas. El día después, Colón anota que ha visto cultivos: “Ella es isla muy verde y llana y fertilísima, y no pongo duda de que todo el año siembran panizo y cogen, y así todas otras cosas” (Colón, 1984: 36). Esta referencia al “panizo”, que se repite el 6 de noviembre, merece ser explicada. Según el *Tesoro de la lengua castellana o español* de Sebastián Covarrubias y Orozco, de 1561, “el pan principalmente se haze de trigo, y donde este falta de centeno, de cevada, de mijo, de paniço, de garbanços, y de castañas”; y el “panizo”, “se cuenta entre las especies de granos; es semejante al mijo, y en la misma forma se masa” (Covarrubias, 1561: 575v-576).

De esta manera la equivalencia entre panizo y maíz ya está establecida, tanto que se mantiene todavía a comienzo del siglo XVIII, ya que el *Diccionario de Autoridades*, en su tomo V, de 1737, completa la definición que Covarrubias había dado de “panizo”, agregando que “arroja unas mazorcas en que está encerrado el grano: y del panizo más común, que llaman trigo de Indias o maíz, está cubierto de varias túnicas, que le defienden y cierran la mazorca”. Sin embargo, en el caso de Colón, todavía en el primer viaje se trata de “panizo” genérico, no habiendo todavía relacionado este cultivo con el “pan” que había encontrado en la canoa del indígena ya citado. Lo que le llama más la atención, es otro “pan”, el que encuentra más a menudo, sobre todo en las canoas que se mueven entre la islas y que registra en su *Diario*, después de haber “hablado” con sus ocupantes. El 15 de noviembre anota que algunas tierras están “labradas de las raíces de que hacen su pan

los indios”; y el 13 de diciembre finalmente consigna la primera descripción realista de la producción del “pan de los indios”: “les traía de lo que tenía de comer, que es pan de ñames, que son unas raíces como rábanos grandes que nacen, que siembran y nacen y plantan en todas sus tierras, y es su vida, y hacen de ellas pan y cuecen y asan y tienen sabor propio de castañas, y no hay quien no crea comiéndolas que no sean castañas. Dábanles pan y pescado y de lo que tenían” (Colón, 1984: 58 y 80).

El razonamiento de Colón procede por asociaciones y analogías de los que ya conoce: ese “pan” estaría hecho de ñames, como lo que había conocido en sus viajes africanos en Guinea, de donde serán importados a América, pero después de la conquista. Estaba en parte equivocado y parece estar consciente de ello, ya que añade que sabe a castaña, recordando probablemente el pan de castaña español que había comido (ya citado arriba en la definición de Covarrubias). El 16 de diciembre ya sabe más del proceso de producción, llama las plantas “ajes”, las describe, incluyendo su reproducción por estaca, mientras las raíces las compara con las zanahorias, las que los indígenas “rallan y amasan y hacen pan con ellas” y “son muy sabrosas”, como pan de castaña (Colón, 1984: 83)². Y, finalmente, el 26 de diciembre, hasta consigna el nombre del pan de los indígenas: “El rey comió en la caravela con el Almirante y después salió con él en tierra, donde hizo al Almirante mucha honra y le dio colación de dos o tres maneras de ajos y con camarones y caza y otras viandas qu’ellos tenían, y de su pan que llamaban *çaçabi*” (Colón, 1984: 99). De retorno a España, consiguen sobrevivir precisamente gracias a la provisión de casabe que se llevaron en los barcos³.

2 Hay aquí una confusión entre la yuca y otro tubérculo, probablemente el boniato o la batata, que son dulces y, en lengua taino, *age* o *aje* quería decir genéricamente “dulce”. De hecho, Diego Álvarez Chanca, distingue la yuca, todavía sin nombre, del *age*, además de hacer la primera referencia al aji: “El mantenimiento suyo es de pan hecho de raíces de una yerba que es como entre árbol e yerba; e el *age* de que tengo dicho que es como nabos, que es muy buen mantenimiento; tienen por espeçia, por lo de adobar, una espeçia que se llama *axí*, con la cual comen también el pescado, como aves cuando las puede aver, que ay infinitas de mucha manera” (Álvarez Chanca, 1984: 175). De la misma manera, Pedro Mártir de Anglería, quien escuchó los relatos de Colón y de los funcionarios reales al regreso de los primeros viajes, diferencia los dos tubérculos, introduciendo de manera explícita el nombre *yuca* y su procesamiento para sacar el ácido cianhídrico (cf. Mártir de Anglería, 1989: 13).

3 Estas referencias genéricas a la yuca se repiten en las *Relaciones* contemporáneas a los diarios colombinos, como es el caso de la *Carta* de Diego Álvarez Chanca al Cabildo de Sevilla, de 1494, sobre el segundo viaje: “Todos vienen cargados de *ages* que son como navos muy exçelente manjar, de los cuales fazemos acá muchas manera de majares de cualquier manera...” (Chanca, 1984: 173). Es decir, dos años después de la llegada a las islas antillanas, todavía el conocimiento de la yuca es genérico, aunque utilizan los *ages*, la yuca dulce, a la manera de utilizar los nabos...

Ya que del segundo viaje no tenemos diario continuo, aparte del fragmento transcrito por Las Casas, algunos *Memoriales*, *Cartas* y la *Relación* del obispo Fonseca, entre otros documentos, es con la *Carta a los Reyes*, donde relata en agosto de 1498 el tercer viaje, que podemos nuevamente seguir la construcción de la representación de la dieta de los indígenas antillanos y, sobre todo, de Tierra Firme, futura Venezuela. Aunque nos parece evidente que su saber se ha incrementado, lo que el tercer diario expresa es que su saber de las plantas comestibles y de la dieta indígena no ha crecido mucho y, de hecho, es con la llegada a las costas del subcontinente americano que alcanza el conocimiento suficiente para completar el esquema cognitivo que le permite echar el puente entre los dos sistemas alimentarios. Además, nos parece que es en el diario del tercer viaje del Almirante que comienza la contraposición entre la dieta europea y la indígena americana: frente a la tierra de Paria, Colón escribe que “quisiera detenerme, mas estos bastimentos que yo traía, trigo y vino e carne para esta gente que acá está se me acababan de perder, los cuales ove allá con tanta fatiga, y por esto yo no buscaba sino a más andar a venir a poner en ellos cobro, y no me detener para cosa alguna. Procuré de aver de aquellas perlas y envié las barcas a tierra” (Colón, 1984: 209). En verdad, aunque con prisa y sin poder bajar por su enfermedad en los ojos, lo que explícitamente busca es noticias de las perlas y así lo consigna, tanto que envía unas barcas para que visitaran a los indígenas que los escoltaban con sus canoas. Los indígenas los recibieron y los agasajaron con comida como huéspedes de honor:

Dizen que, luego que llegaron las barcas a tierra, que vinieron dos personas principales con todo el pueblo, creen que uno el padre y el otro era su hijo, y los llevaron a una casa muy grande, hecha a dos aguas y no redonda como tienda de campo, como son estas otras, y allí tenían muchas sillas, adonde los fçieron assentar, y otras adonde ellos se assentaron, y hizieron traer pan y de muchas maneras frutas e vino... blanco e tinto, mas no de uvas. Debe él de ser de diversas maneras, uno de una fruta y otro de otra, y asimismo debe ser de d'ello de mahiz, que es una simiente que haze una espiga como una moçorca, de que llevé yo allá, y ay ya mucho en Castilla; y parece que aquel que lo tenía mejor, lo traía por mayor exçelencia y lo dava en gran preçio. Los hombres todos estaban juntos a un cabo de la casa y las mugeres en otro. Recibieron ambas las partes gran pena porque no se entendían, ellos para preguntar a los otros de nuestra patria, y los nuestros por saber de la suya. E después que ovieron resecebido colación allí en

casa del más viejo, los llevó el moço a la suya e fizo otro tanto, e después se pusieron en las barcas e se vinieron a la nao (Colón, 1984: 209-210).

Aparte de las reglas de hospitalidad, que imponían ofrecer comida y bebida al huésped, práctica todavía existente entre los indígenas de cultura caribe, lo que resalta de esta descripción de segunda mano (Colón cuenta lo que le refirieron sus hombres) es nuevamente la aplicación del principio de semejanza: productos alimenticios locales, desconocidos hasta ese momento, son asimilados, aunque parcialmente, a los propios, tanto para nombrarlos como para consumirlos. Es el caso del casabe, que ya conocía desde el primer viaje, considerado “pan”, y del cachiri (bebida fermentada de yuca), considerado “vino”, lo que se vuelve particularmente interesante, sobre todo considerando que, unas líneas arriba de la *Carta*, Colón había citado explícitamente los víveres europeos que tenía y que se habían echado a perder: “trigo y vino e carne”. De hecho, desde este momento será precisamente la diferencia entre el “el pan de acá” y “el pan de allá” que marcará particularmente las identidades alimentarias en el Nuevo Mundo y de la cual descenderán las otras: frutas, bebidas y los animales, para la carne. Aunque ya hemos visto un primer intento comparativo entre yuca y ñame, el casabe todavía no parece haber entrado completamente en la representación, salvo por la aplicación de la memoria gustativa en relación con el pan de castaña. Así que, pareciendo este paralelismo entre “panes”, por lo menos en nuestra apreciación actual, un poco remota, vale la pena demostrarlo con el contexto de la época de Colón y de los españoles que vinieron a América en las primeras décadas de la conquista.

En la Europa de final de la Edad Media existían varios tipos de pan, siendo los más difundidos los de trigo, cebada y centeno, amén que el de trigo podría distinguirse entre el “pan blanco”, de harina refinada, y el “pan rojo” (cf. Tejera Osuna, 1993), más tosco, derivado de una mezcla de harina refinada y de salvado (la corteza del grano de trigo), siendo el primero un alimento consumido por los estamentos más acaudalados, y el segundo, más oscuro y de textura gruesa, un “pan de los pobres” (cf. Varela, 1991). Por otro lado, para el marino Colón, el pan de más uso en los barcos era el bizcocho o “galleta” de origen romana (*panis nauticus*), tanto que la descripción de Plinio todavía continuaba válida (*Bischoctus*, “cocido dos veces”, *Naturalis Historia*, lib. XXII) hasta por lo menos el siglo XVIII, cuando el *Diccionario de Autoridades*, en el Tomo I de 1726, la reproduce:

“BIZCOCHO. s. m. Pan que se cuece segunda vez, para que se enxugue, y dure mucho tiempo, con el qual se abastécen las embarcaciones, por no poder llevar hornos para el pan necessário. Viene del Latino *Biscoctus*, que significa dos veces cocido”. Pero el aporte más importante del *Diccionario* para nuestro tema de estudio viene a continuación, en la misma definición, cuando presenta un ejemplo de uso del término: “Fué concertado que dicesse el Rey de Castilla cada mes à cada una de las galéras ochocientos florínes de oro, y al Almirante, y à su galéra mil y quinientos florínes cada mes, y mas el *bizcôcho* que oviessen menester estas galéras de Génova...”.

Veamos ahora, más allá de Colón, la descripción que del casabe nos consigna Gonzalo Fernández de Oviedo en su *Sumario de la natural historia de las Indias* (1526):

Hay otra manera de pan que se llama casabe, que se hace de unas raíces de una planta que los indios llaman yuca; esto no es grano, sino planta... El fruto de esto nace en las raíces de dichas plantas, entre las cuales se hacen unas mazorcas como zanahorias gruesas y muy mayores comúnmente, y tienen una corteza áspera y casi la color como leonada, entre parda, y de dentro está muy blanca, y para hacer el pan de ella, que llaman casabe, rállanla, y después aquello rallado, extrújanlo en un cibucán... Aquello que quedó después de sacado el dicho zumo o agua de la yuca, y que queda como un salvado liento [húmedo], tománlo, y ponen al fuego una cazuela de barro llana, del tamaño que quieren hacer el pan, y está muy caliente, y no hacen sino desparcir de aquella cibera exprimida muy bien, sin que quede ningún zumo en ella, y luego se cuaja y se hace una torta del gordor que quieren, y del tamaño de dicha cazuela en que la cuecen, y como esta cuaja, sácanla y cúranla, poniéndola algunas veces al sol, y después la comen, y es buen pan (Fernández de Oviedo, 1996: 96-97).

Ahora tenemos los elementos claves para justificar la asociación por semejanza que los conquistadores y cronistas del siglo XVI producen entre casabe y bizcocho marinerero: la *masa*, semejante a la de la harina con salvado; la *forma*, que en ambos casos se trata de tortas redondas achatadas y duras; el *color*, pajizo hacia el marrón claro; la *textura*, granulosa y dura; y, finalmente, el *consumo*, mojándolas en caldos o salmueras. Además, hay que considerar que, en ambos casos, por todo lo dicho, tanto los españoles

como los indígenas los utilizaban para viajes largos, unos por mar y otros por tierra, ya que su duración era larga gracias al proceso de deshidratación.



Figura 3. Elaboración del casabe entre los indígenas caribes
(Girolamo Benzoni, *La historia del Mondo Nuovo*. Venecia, 1565)

Esta equivalencia entre el bizcocho/galleta y el casabe es explícita en el caso de Miguel de Cuneo, en su *Relación* de 1495, cuando describe el método de producir el casabe: “la rallan, como nosotros hacemos con el queso, sobre algunas piedras parecidas a raederas; lo rallado, como galleta, lo ponen al fuego sobre otra piedra muy ancha, y hacen su pan que se mantiene bueno quince o veinte días” (Cuneo, 1974: 97)⁴. De allí que para los viajes de retorno a la Península, por escasez o ausencia de bizcocho, como ya hizo Colón en el primer viaje, los barcos españoles se abastecían de casabe como base principal de su alimentación durante el viaje. Es Benzoni quien nos aclara esta utilización generalizada de un alimento indígena procesado:

⁴ La traducción del texto de Cuneo, *De Novitatibus insularum oceani Hesperii repertarum a Don Christoforo Columbo Genuensi*, que aquí utilizamos, es de Vannini de Gerulewicz, en su recopilación *El mar de los descubridores* (1974). Hemos preferido esta traducción a la de Juan Gill y Consuelo Varela, en la recopilación *Cartas particulares a Colón y Relaciones coetáneas* (1984), por considerar que es más adherente al texto en latín, como en el caso de “hogaza” (Gill y Varela, 1984: 247), en lugar de “galleta” (Vannini de Gerulewicz, 1974: 97).

Todos los navíos españoles que navegan en estos mares, para el viaje de retorno, con excepción de aquellos que provienen de Veracruz, puerto de la Nueva España, hacen provisión de este pan, debido a que en todas las tierras, lugares, islas y provincias habitadas por los españoles en el Mar de Tramontana no se cosecha un solo grano de trigo. Los que tienen harina y bizcocho vienen de México, de donde transportan estos alimentos también con mulos y carretas, por más de doscientas millas de recorrido (Benzoni, 1976: 102).

Sin embargo, esta correspondencia entre bizcocho y casabe era perturbada por el hecho de que este último se obtenía de la yuca, es decir, un tubérculo subterráneo, porque, en el imaginario tardomedieval, del cual el *Liber monstrorum de diversis generibus* es reflejo, los hombres que se alimentan de raíces son monstruos, fuera del género humano (Block Friedman, 1991), lo mismo que los africanos que comían ñames. Esto dislocaba la representación de su utilización culinaria, sin por esto desbaratar completamente la comparación o su utilización práctica entre españoles (cf. Lovera, 2003: 65), por lo menos en el caso de los estamentos más bajos de la sociedad, ya que, tanto en las colonias como en los barcos, eran estos quienes ya consumían el casabe. Así, para reequilibrar la comparación por equivalencia entre los dos sistemas culinarios, el español y el indígena, interviene el “pan de maíz”, en sus diferentes tipos y formas, aunque las que más nos interesan son las de mayor consumo indígena: la “arepa” y el “tamal” o bollo, en nuestra variante venezolana⁵.

Como vimos arriba, desde el primer viaje, Colón había anotado que los indígenas de las islas cultivaban “panizo” y, en el *Diario* del tercer viaje cita el nombre “mahiz” por primera vez, después del contacto con las poblaciones indígenas de Parí, aunque lo refiere más a su uso para elaborar una bebida que llama “vino” y no una comida. Guillermo Coma, quien estaba en el

5 En el norte de Suramérica, la base alimentaria más difusa entre los indígenas era la yuca, tanto en su versión dulce (*Manihot aipi*) como en la amarga (*Manihot esculenta*): ambas variedades contienen elemento cianogénicos, la segunda con presencia de ácido cianhídrico, cuya ingesta es letal. Sin embargo, en la variedad dulce la cocción elimina los elementos venenosos, mientras que en la variedad amarga, se necesita una compleja operación de extracción del jugo y posterior calentamiento de la masa para hacerla comestible. Diferente es la utilización del maíz, el segundo producto agrícola base de la alimentación indígena, tanto prehispánica como durante la Colonia, ya que podía consumirse a través de procesos de transformación culinaria más simples. En Tierra Firme, las áreas con preponderancia de consumo de yuca eran las regiones orientales, mientras que en las occidentales había áreas de consumo preponderante de maíz (cf. Sanoja y Vargas, 1974 y Sanoja, 1982).

segundo viaje de Colón, en su *Carta* al mesinés Nicola Scillacio, nos da una de las primeras descripciones europeas del maíz: “Hay además un segundo tipo de simiente del tamaño de un ultramuz y redonda como un garbanzo; al romperla sale flor de harina muy fina; se muele como el trigo y se hace con ella un pan de buen sabor, en tanto que muchos, cuya comida es más pobre, mascan su grano” (Coma, 1984: 187). A partir de estas descripciones mínimas, las noticias sobre el maíz se incrementan, particularmente con la llegada a Tierra Firme, donde era más cultivado que en las islas antillanas, siendo el *Sumario de la Natural Historia de las Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo, publicado en 1526, el que presenta la primera sistematización de los conocimientos recopilados hasta ese momento del cultivo del maíz y de su uso culinario (Fernández de Oviedo, 1996: 92-95). Además de la larga descripción botánica y su reproducción y cultivo, el dato más importante atañe a su uso culinario. También Fernández de Oviedo hace la comparación con los garbanzos, privando una vez más la comparación con las semillas farináceas, como había hecho Coma, ya que la harina de garbanzo era utilizada tanto en Italia como en España para elaborar panes, como la *fainá* genoves, a menudo mezclada con harina de trigo, o el pan ácimo andaluz.

Cogido este pan y puesto en casa, se come de esta manera: en las islas comíanlo en grano tostado, o estando tierno casi en leche; y después que los cristianos allí poblaron, dase a los caballos y bestias de que se sirven, y esles muy grande mantenimiento; pero en Tierra-Firme tienen otro uso de este pan los indios, y es de esta manera: las indias especialmente lo muelen en una piedra algo concavada, con otra redonda que en las manos traen, a fuerza de brazos, como suelen los pintores moler las colores, y echando de poco en poco poca agua, la cual así moliendo se mezcla con el maíz, y sale de allí una manera de pasta como masa, y toman un poco de aquello y envuélvenlo en una hoja de yerba, que ya ellos tienen para esto, o en una hoja de la caña del propio maíz o otra semejante, y échanlo en las brasas, y ásase, y endurecese, y tórnase como pan blanco y hace su corteza por desuso, y de dentro de este bollo está la miga algo más tierna que la corteza; y hase de comer caliente, porque estando frío, ni tiene tan buen sabor ni es tan bueno de mascar, porque está más seco y áspero. También estos bollos se cuecen, pero no tienen tan buen gusto; y este pan, después de cocido o asado, no se sostiene sino muy pocos días, y luego, desde a cuatro o cinco días, se mohece y no está de comer (Fernández de Oviedo, 1996: 92-95).

Los autores que posteriormente escribieron sobre el uso culinario del maíz, aunque hubieran tenido experiencia directa del proceso y hasta aprendieron a moler los granos (por ejemplo, Benzoni), utilizarán como referente la descripción de Oviedo, valiendo esto para Girolamo Benzoni y probablemente también para Galeotto Cey, ambos viajeros en Tierra Firme durante la primera mitad del siglo XVI y autores de las descripciones más “etnográficas” de la vida de los indígenas de Tierra Firme (el primero llega a América en 1542 y el segundo en 1539).

Es precisamente a Cey a quien hay que atribuir el mérito de haber sido el primero en anotar las palabras *arepa* y *ballaca* (Cey, 1994: 23), hasta que nuevos documentos archivísticos lo rebatan, sobre todo considerando que su *Viaje y descripción de las Indias*, nunca publicado en su época, fue escrito en Italia en la década 1560-1570, según la reconstrucción de Rafael Lovera, quien ha publicado la primera edición en español (cf. Lovera, 1994: XXXIX)⁶. La palabra *arepa* pertenece a la lengua de los cumanagoto, pueblo indígena que vivía en el oriente de Venezuela, así como lo reporta el padre Matías Ruiz Blanco en el diccionario español-cumanagoto incluido en su *Conversión de Píritu, de Indios Cumanagotos, Palenques, y otros...*, publicada en Madrid en 1690 (Ruiz Blanco, 1690: 167).

La asociación entre trigo y maíz es inmediata desde los primeros cronistas, valiendo la descripción de Oviedo de las “mazorcas” para los dos, por lo menos en la forma más que en el tamaño, habiendo los españoles e italianos en Indias identificado tempranamente varios tipos, según el tamaño, la textura, el color y la producción, así como lo hace, por ejemplo Cey:

... en Tierra Firme hay más variedades y, de los más tiernos, 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... Para hacer el pan, si es del duro de Yucatán, lo ponen en remojo de un día para otro y lo muelen en ciertas piedras... (Cey, 1994: 23).

6 Cey escribe en italiano “areppas” y “ayaccas” (Lovera, 1994: 165). En todo caso, hay que tener en cuenta que el padre José Acosta, en su *Historia natural y moral de las Indias...*, primera edición sevillana de 1590, ya reportaba este término, siendo esta la primera vez que circula impreso: “Otro modo de comerle mas regalado es moliendo el maíz, y haciendo de su harina masa, y de ella unas tortillas, que se ponen al fuego, y así calientes se ponen á la mesa, y se comen: en algunas partes las llaman arepas” (Acosta, 2008: 118).

Benzoni explicita la comparación con el trigo en su *Historia del Nuevo Mundo*, publicada en Venecia en 1572: “El trigo de estas poblaciones es llamado vulgarmente maíz” (Benzoni, 1967: 99). De esta manera, a la primera equivalencia entre casabe y biscocho se superpone, sin suplantarla, otra entre trigo y maíz: el puente cognitivo está echado y puede funcionar teóricamente en las dos direcciones, aunque en verdad, sobre todo en esas primeras décadas de la conquista, el flujo de saberes y productos parece ir solamente en un recorrido, de los indígenas a los españoles. Véase la correspondencia “perfecta”, entre trigo y maíz, en una *Carta* del alemán Felipe von Hutten, uno de los gobernadores encargados de los Welser en la conquista del occidente de Venezuela, hacia final de la década de 1530: “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 Casumbre y que hacen de una raíz” (Hutten, 2005: 84); y agrega en otra *Carta*: “Hay en estas tierras asimismo un pan de maíz bueno y sabroso; aunque muchos no lo quieren comer a mí me gusta” (Hutten, 2005: 122; cf. Castillo D’Imperio, 2014: 23-24). No sabemos si este aprecio del pan de maíz dependía del gusto particular de Hutten o de los alemanes, contrapuesto al de los españoles, quienes, aunque en la necesidad de comer esos panes “de la tierra”, no terminan todavía en ese primer siglo de la conquista de apreciarlo⁷. De hecho, el mismo Federmann escribe en su diario que, encontrándose faltos de provisiones, durante su *entrada* de conquista de mitad de los años treinta del siglo XVI, tuvieron que recurrir al robo de la comida indígena, particularmente jojotos, que comieron con gusto: “No estaba aún en sazón la cosecha; sin embargo, hambrientos como nos hallábamos nos pareció que los frutos estaban maduros y el apetito nos hizo encontrar a esta pobre merienda de jojotos y agua, mejor gusto que enantes a capones y vinos delicados” (Federmann, 1916: 69-70).

Sin embargo, entre gustos y necesidades, los procesos de “mestizaje” culinario parecen más complejos, sobre todo si consideramos que, como en el caso del consumo de la yuca, dulce y amarga, también para el maíz

7 Este desprecio se mantendrá a lo largo de la época colonial, por lo menos de parte de los criollos blancos y de los misioneros y funcionarios españoles (cf. Lovera, 2003: 65), incluyendo los militares venidos a reconquistar Venezuela después de la declaración de independencia, como es el caso de Morillo: “Todo lo puedo pasar en esta tierra, menos esas perrisimas tortas de maíz que llaman arepas, que solo se han hecho para estómagos de negros y de avestruces” (en Castillo d’Imperio, 2014: 39).

había diferentes formas de prepararlo y consumirlo, lo que parece haber dado pie a diferenciar socialmente a los consumidores indígenas, más como proyección de su propia estructura social que de conocimiento de la cultura local. Es Benzoni quien reporta de manera más explícita esta apreciación, diferenciando el tipo consumido por la “gente común” de aquel consumido por los “señores”. Veamos el primer caso:

Las mujeres molenderas, que lo muelen, lo ponen por la noche a remojar en agua fría, y a la mañana siguiente lo trituran poco a poco con dos piedras; hacen este trabajo de pie o arrodilladas en el suelo, y no le importa que se le mezcle algún cabello o piojo. Rociándola de agua con la mano, preparan una masa, y la reparten en forma de panecillos, alargados o redondos, que envuelven en hojas de caña y hacen cocer con poquísima agua. Es este el pan de la gente común; se conserva por dos días, y luego se cubre de moho (Benzoni, 1967: 100).

La receta describe la elaboración de un tamal (en Venezuela, bollo de yuca o hallaquita), muy parecida a la indicada por Galeotto Cey, aunque este indica que se llama “hallaca” y que se come a veces agría (Cey, 1994: 23). Rafael Lovera ha identificado algunas de las referencias tempranas a este nombre que incluyen, entre otros, a la del fundador de Barquisimeto, Juan de Villegas (1538), anterior a la de Cey, y a la de fray Pedro Aguado (1575), quien la definió “panota”, añadiendo que se trata de “comida cierto disgustosa y mal sana” (Lovera, 2006: 96-97). Si este era, según Benzoni, el “pan de la gente común”, lo que sigue sería la descripción del “pan de los señores”:

La preparación del pan de los señores es distinta; las mujeres molenderas ablandan y desmenuzan el maíz, luego lo sumergen en agua caliente y le quitan la película: queda solamente la flor que trituran lo más finamente posible y amasan en forma de tortas pequeñas que cocinan a fuego lento en un tiesto redondo. La preparación de este pan da mucho trabajo, debido a que debe comerse siempre fresco, puesto que no sirve si tiene tiempo hecho, ni acabado de hacer; es bueno en un término medio. Ni caliente ni frío (Benzoni, 1967: 100).

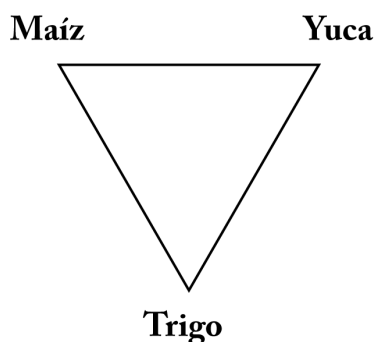
Es evidente que se trata de la receta de la arepa de maíz pilado que todavía se acostumbra realizar en Venezuela, sobre todo donde el uso de harina de maíz precocida no ha eliminado completamente el modo tradicional, indígena y campesino, de prepararla: la eliminación de la “película” (*scorza*, en

el original italiano, más cercano a nuestro “cáscara”), incluyendo el “lumen” germinal, da origen a una harina de maíz más fina aunque menos nutritiva.

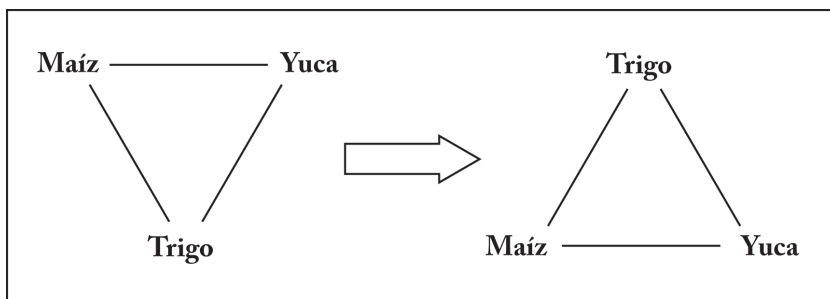
La diferenciación de Benzoni entre los dos modos de utilizar el maíz con fines alimentarios, presuntamente correspondientes a dos estamentos sociales indígenas, es muy sugerente en relación con nuestro intento de identificar la “estructura de transición” entre los dos sistemas alimentarios que entraron en contacto y contraposición al comienzo de la colonización del territorio del norte de Suramérica; y esto más allá de si lo que describe Benzoni se adhiere a la realidad o es una interpretación al servicio de la coherencia de la representación que está emergiendo. En todo caso, también Cey diferencia las “hallacas” (el tamal) y la “arepa”, lo que parece reafirmar su existencia etnográfica antigua y menos la contraposición social de su uso, ya que su consideración negativa de la “hallaca” pertenece más a su propio gusto que al de los indígenas: “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 esta clase de pan llaman hallaca” (Cey, 1994: 23). Este dualismo de la representación española de los *panes* indígenas de maíz, la encontramos también, de alguna manera, en el caso del *pan* de yuca o, mejor, en el uso de los dos tipos de yuca como base de la alimentación indígena: la dulce, de inmediata utilización una vez hervida, considerada de bajo valor nutritivo; y la amarga, procesada con ralladores, sebucanes y budares, para producir el casabe, preferido por los indígenas. Sin embargo, aparte de la diferenciación indicada por varios autores de que el casabe para uso indígena era de espesor mayor que el elaborado para el uso de los españoles y criollos (cf. Cey, 1994: 21), los productos de la yuca no parecen haber sido diferenciados por los indígenas en relación con su pertenencia social. Sin embargo, como veremos, esta representación del consumo indígena de los productos derivados del maíz, servirá de referente para su uso en la sociedad criolla.

Tenemos ahora suficientes datos sobre la descripción e interpretación de los productos indígenas tomados en consideración, para llegar a algunas conclusiones interpretativas de las relaciones entre los tres productos clave de las relaciones entre dietas diferentes: se crea una dupla de relaciones trigo/maíz, como principal, y trigo/yuca como secundaria, donde la primera está enlazada a partir del significante “harina”, con un corolario de “nombres” referidos a características biológicas comunes, como “mazorca” y “semilla”, y del producto, definido *pan* en ambos casos; y, la segunda,

accesoria y de necesidad, basada en la equivalencia bizcocho/casabe, en consideración de la forma y la duración. En ambos casos, los dos campos semánticos de cada polo de la dupla se superponen en algunas de sus partes, permitiendo la posibilidad de transición de un producto alimenticio a otro. La preeminencia de uno o dos de los productos dependió de las condiciones, según las circunstancias, así que en la primera fase de la conquista el triangulo alimentario de la dieta de los conquistadores tuvo como productos dominantes el maíz y la yuca y solo secundariamente el trigo.



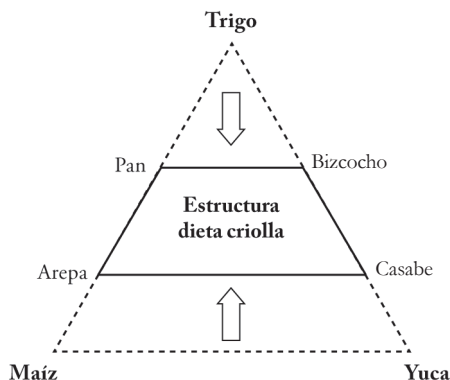
Aunque en una situación de relaciones interétnicas equilibradas, se puede suponer que los tres productos alimentarios se equilibrarían con el tiempo, situándose en un eje más o menos horizontal, la realidad de las relaciones sociales y políticas entre conquistadores y colonizadores europeos e indígenas estuvo repleta de conflictos y matanzas, surgiendo la sociedad colonial criolla como dominante, lo que determinó la jerarquización de los tres productos agrícolas, dando la preeminencia al trigo (cf. Lovera, 1988: 57-58). De esta manera, el maíz pasó a segundo lugar, mientras que el casabe continuó de baja apreciación por los europeos, tanto que el triangulo de los panes de la primera época de la conquista se invierte progresivamente, una vez que los colonos europeos consiguieron recolectar trigo, amén de aumentar la importación de harina desde la “madre patria” (cf. Lovera, 2002: 125).



El pasaje del uno al otro producto es pensado como temporal, por lo menos hasta que el trigo se aclimatará en el Nuevo Mundo y mientras los colonos no necesitaran consumir más esos productos ajenos, destinados a desaparecer una vez que la colonización alimentaria se hubiese extendido a los indígenas. La inversión fue obviamente gradual, además de ser definida a lo largo del continente americano al menos por dos factores: (a) la existencia de regiones indígenas con preponderancia de cultivos de yuca o maíz, lo que facilitaba el mayor uso español o criollo de este o aquel producto, valiendo esto sobre todo para América Central y norte de Suramérica (cf. Sanoja, 1991), ya que en el caso andino hay que tomar en consideración la preponderancia indígena de la papa (habría que estudiar cómo se categorizó la papa y cómo se la incluyó en la dieta criolla local, sobre todo considerando su tardía llegada a Europa)⁸; (b) la aclimatación del trigo no resultó bien en todas las regiones, lo que obligó a prolongar el uso de productos locales, sobre todo el maíz, y depender cada vez más de las importaciones, no solo de la Península Ibérica, sino también de las Canarias y de otras regiones americanas donde la producción permitía su exportación. Estos factores, retrasaron en muchos casos la reproducción de la dieta europea en América, además de que no solo los indígenas, por lo menos en época colonial, no se transformarían en consumidores de pan de trigo, sino que, al contrario, lo que los conquistadores y colonos consumieron por necesidad en la etapa de conquista se transformará en dieta cotidiana, aunque solamente para algunos sectores de las nuevas sociedades americanas. En este sentido, el cuadro de

8 Galeoto Cey anota que en el occidente de Tierra Firme, “esta yuca caribe es rara” (Cey, 1994: 20), aludiendo con el nombre “caribe” a la yuca amarga, cuya mayor área de cultivo y consumo estaba en el oriente de Tierra Firme, entre los indígenas caribes.

las relaciones, materiales y simbólicas, entre las dos dietas en contacto se diversifica y complejiza en el interior de las nacientes sociedades criollas, siendo la relación entre los tres productos-fundamento de su alimentación —trigo, maíz y yuca— la que termina por definir la estructura de todo el sistema alimentario criollo, tanto en términos materiales (el aporte de carbohidratos) como simbólicos (*ser de allá o ser de aquí*)⁹.



Evidentemente, la presencia en el esquema del “bizcocho” o “galleta” sirve aquí para equilibrar el modelo y dar cuenta de las operaciones lógicas que permitieron a la representación funcionar, por lo menos durante el primer siglo de la conquista y colonización, sobre todo considerando que hasta el final del siglo XVI todavía los navíos de la carrera de Indias utilizaban casabe para el viaje de regreso, lo mismo que las huestes que continuaban la conquista hacia el interior del continente¹⁰. La documentación archivística es abundante sobre el uso continuado del casabe entre los conquistadores, misioneros y colonos, llegando a pechar a los indígenas de impuestos en maíz

9 Asumimos el pan como producto base del sistema alimentario español, aunque estuvo asociado al vino y al aceite de oliva, alimentos fundamentales de la dieta mediterránea y con fuerte valor simbólico, tanto que el mismo razonamiento sobre el pan podría aplicarse al vino, contrapuesto a las bebidas indígenas, como *masatos* y *caratos*, en el caso de la sociedad colonial venezolana (cf. Dantín Cereceda, 1836: 384)

10 En todo caso, en Caracas se producía también galletas cuando había disponibilidad de harina de trigo o, más a menudo, cuando la harina almacenada se pudría o llenaba de gorgojos, los peritos nombrados por el Cabildo podían decidir que la que estaba menos contaminada fuera destinada a hacer galleta, como ocurrió en 1797 en Caracas (cf. AANH, Civiles, Archimóvil 11. Tomo 4455, exp. 1, fs. 14-18).

y casabe y hasta llevar a mujeres indígenas en los barcos para que elaboraran arepas¹¹. Con la estructuración de las nuevas sociedades coloniales, por lo menos de las de Tierra Firme, la equivalencia bizcocho-casabe poco valía, salvo para quienes se interesaban del comercio transatlántico y los marinos, pero su relativa transformación en producto comestible también para los españoles, aunque en caso de necesidad, ya había sido aceptada y justificada por la representación cultural, aunque su uso terminaba siendo relegado a los estratos más bajos de la sociedad, es decir, los indígenas de servicio doméstico, los encomendados en haciendas, los esclavos y los blancos pobres. Así, la jerarquización que se había atribuido a la estructura de la dieta indígena, termina por ser ahora utilizada en el ámbito de la sociedad criolla, aunque con una mayor complejidad: el tipo de *pan* consumido asumió el valor de marca de estatus y, a la larga, de identidad de los diferentes estamentos coloniales, siendo el de harina blanca de trigo el más apreciado por los españoles y los criollos acaudalados, ya que redundaba en el sentido de pertenencia al mundo hispánico (cf. Lovera, 1988: 56), valiendo esto en gran medida también para el pan producido con harina de calidad inferior o sin refinar, dándole el salvado la coloración oscura (pan *negro* o *rojo*), más para grupos de blancos de calidad inferior o para los pardos, en su afán de asumir la identidad de los grupos hegemónicos. Con esto no estamos excluyendo que estas personas pudieran consumir arepas o bollos de maíz, sino indicar que se trataba de alimentos considerados inferiores y de los cuales se echaba mano cuando no era posible acceder a la harina de trigo, lo que pasaba evidentemente más a menudo de lo que podemos imaginar, considerando las dificultades de cultivar el trigo en regiones tropicales (en Venezuela, fueron trigueras sobre todo las regiones del piedemonte andino) y de las importaciones, por lo menos hasta el siglo XVIII, cuando la Compañía Guipuzcoana regularizó e incrementó su importación.

Finalmente, como ya anotamos, los estratos menos acaudalados de la sociedad colonial consumían casabe y, evidentemente, productos de maíz,

11 Como ejemplos, podemos citar la Cédula Real de 1520, que manda a los oficiales de la isla La Española enviar casabe a los frailes de Cumaná para su escuela de niños indígenas (AGI, Indiferente General, 420); o la Real Cédula de 1526 a los oidores de la Audiencia de La Española para que obliguen a pagar a la iglesia de Santo Domingo los diezmos del azúcar y casabe (AGI, Indiferente General, 421); y, finalmente, la Real Cédula de 1535 al gobernador y otras justicias de Tierra Firme para que los navíos que viajan hacia Perú lleven a una mujer indígena para que les muele maíz y les haga "pan" (AGI, Panamá, 234).

cuando podían acceder a ellos. Estas diferenciaciones en el consumo de panes no deben ser consideradas de manera rígida; existían umbrales de superposición alimentaria, según las posibilidades (hacia arriba) y según las necesidades (hacia abajo). En todo caso, se fue forjando una cocina sincrética, tanto de los productos agrícolas, como de las técnicas culinarias, amén de los nuevos gustos que el tiempo y las frecuentaciones interétnicas terminaron produciendo; sin embargo, esta no fue homogénea, salvo en el área central de la pirámide social colonial, ya que, hacia abajo, los grupos subalternos menos acaudalados (indígenas, campesinos mestizos, esclavos, presos, etc.) comían más frutos de la tierra y preparaban su comida más o menos según la tradición indígena (y popular española); mientras que, hacia arriba, los grupos dominantes intentaban reproducir la dieta de la “madre patria”, en el intento, a veces desesperado, en el caso de los criollos, de sentirse y mostrarse españoles. Esta última conclusión esta corroborada por el razonamiento “lógico” de los mismos actores, equivalente a nuestra interpretación, a saber: que los españoles se mantenían tales en las Indias precisamente por la comida que consumían. Las justificaciones son de dos órdenes distintas, aunque relacionadas: la primera es de orden médico, ya que quien cambia de costumbre culinaria (o de otro tipo, como el vestuario) si es sano, enferma; y si es enfermo, no sana. Véase la explicación médica en capítulo IV del *Libro del régimen de la salud: y de la esterilidad de los hombres y mujeres, y de las enfermedades de los niños, y otras cosas utilísimas...*, publicado por Luis Lobera de Ávila en Sevilla en 1551:

La costumbre de gran raíz para sanidad, y para saber curar las enfermedades no conviene que el hombre deje su costumbre que tiene en el comer y beber, o en qualquiera movimiento o ejercicio que hace, y aunque la tal costumbre sea fuera de regla de sanidad no la deje ni se pase a lo que la razón pide, si no fuera a poco a poco: porque es imposible hacer hombre mudança sin estar enfermo: el enfermo no mude la costumbre si después del tiempo que está enfermo no ha hecho alguna mudança. Ya hemos dicho de las carnes de los animales y confeciones contrarias en la nutrición del hombre, que algunos tienen complision contraria, a la nutrición del hombre como son las carnes del lobo o zorra. Algunas son provechosas, como son la carne de carnero... (Lobera de Ávila, 1551: 11v).

La segunda razón tiene a qué ver con la continuidad y el mantenimiento de la identidad (el ser español), como bien lo expresa Gregorio García, en su obra *El origen de los indios de el Nuevo Mundo e Indias occidentales*, escrita después

de tres años en Nueva España y nueve en Perú y publicada en 1607: “La templanza y virtud que los españoles nacidos en las Indias heredaron de sus padres y abuelos, la van conservando con buenas comidas u manjares, como son carnero, gallina, gallipavo, y buena vaca, pan y vino, y otros manjares de sustancia, quales los Indios desde su principio no acostumbraron a comer” (García, 1607: 154).

Sin embargo, la misma lógica terminó valiendo para quienes se oponían al dominio de España sobre América, sobre todo hacia finales del siglo XVIII: si quieren ser americanos tienen que rechazar la dieta española y comer de los “frutos de la tierra”, que es precisamente lo que Túpac Katari ordenaba en 1781 durante su revuelta antiespañola; y, específicamente, de no comer el pan blanco de los españoles y no seguir sus costumbres (cf. Dantín Cereceda, 1936: 386; Szeminski, 1984).

4. Nota final: el intercambio desigual

El sistema lógico que hemos reconstruido como una estructura de transición entre un sistema alimentario y otros nos ha llevado a la conclusión de que, más allá de la resistencia de una sociedad o de la otra a abandonar su dieta, la historia de las relaciones ha terminado por producir una cocina sincrética, por lo menos en su origen, donde los diferentes elementos culinarios se han adaptado los unos a los otros, hasta constituir un nuevo sistema. Claramente, estamos hablando de la sociedad española en el continente americano y mucho menos de la de la “madre patria” que seguía más o menos autónomamente su rumbo alimentario, aunque algunos alimentos indígenas y plantas americanas terminarían integradas a su horizonte cultural. Este “mestizaje” cultural iba paralelo al biológico, aunque ya hemos anotado que esto no valía completamente ni para quienes estaban en la cima de la pirámide social, ni para los que estaban muy abajo, y menos para los indígenas que, durante la época colonial y buena parte de la republicana, mantuvieron su autonomía social y cultural, sea en territorios no alcanzados por la conquista (los españoles llegan a fundar pueblos estables en el Orinoco solamente en la segunda mitad del siglo XVIII) sea en pueblos de misión controlados por los misioneros, aunque en este caso el cambio fue mayor, llegando a imponer tipos de cultivos casi intensivos de plantas europeas.

A lo largo de la época colonial, el paisaje agrícola americano fue cambiando paulatinamente y, con ello, la alimentación de los colonos, cada vez más europea. No se trató solamente de un proceso automático y natural, sino de un proyecto explícito, transformar las nuevas tierras a imagen de las europeas, trasplantar un mundo entero a otro, y esto desde el primer momento mismo de la conquista, cuando Colón escribe a los reyes que “de otra parte estoy aliviado, porque la otra gente siembran y tiene ya muchos bastimentos e saben la costumbre de la tierra, e se comienza a gustar de la nobleza d’ella e fertilidad...” (Colón, 1984: 246-257). Es verdad que añade que creía que “no aya tierra en el mundo tan aparejada para haraganes como esta”, lo que a la larga generará el debate de si las tierras tropicales, por su humedad, habían hecho decaer al hombre europeo (cf. Gerbi, 1982), pero también subraya que es “muy mejor para quien quisiera ajuntar hacienda”. Esta apreciación es compartida por la mayoría de los primeros conquistadores, como es el caso de Coma, quien, después de alabar la fertilidad de las tierras afirma que “no rehúsa nada que se arroje en su seno y no recibe nada que no devuelva con mucha mayor abundancia y con creces dobladas. Tan gran cosecha se obtuvo de las semillas que arrojaron los españoles, que estiman que tendrán comida para dos años” (Coma, 1984: 197-198). Estas apreciaciones de los primeros viajes se hacen proyecto explícito de colonización, como en el caso del intento lascasiano de conquistar con migrantes campesinos las tierras de Paria, esas tierras tan alabadas por Miguel de Castellanos en su *Informe a los Reyes* de 1526, después de su viaje con Las Casas a las misiones de la futura Cumaná:

Y algunos puertos desta costa, por donde yo he andado, en especial Santiago y Chichiribiche e Cumaná, ques cerca de la isleta de las Perlas, son tierras de calidad para se conseguir en ella poblaciones de cristianos porque en la parte donde los frailes franciscanos y dominicos pusieron algún plantal de higueras é parras de uva e granados, é otra diversa simientes, han respondido en producir muy mayor fruto que en estas partes de España... (en Arellano Moreno, 1961: 40).

De hecho, la Corona respondió rápidamente a este entusiasmo y desde los primeros años emitió decretos y ordenanzas para que se sembrara y recolectara en abundancia al fin de que las nuevas colonias tuvieran sustento local y no dependieran más de la “madre patria”, como ya está explícito en las *Mercedes y libertades concedidas a los labradores que pasen a las Indias*, del

año de 1518, donde se indica que “a las susodichas tierras vayan algunos labradores de trabajo que labren y siembren como en estos reinos lo hacen, y porque de lo uno y de lo otro responda mucha utilidad y provecho común, así para las dichas Indias como para los dichos labradores que las querrán ir a granjear...” (en Gabaldón Márquez, 1962: 346).

Comienza así el traslado de hombres, plantas y animales europeos, desde los cerdos hasta la caña de azúcar, pasando por las vacas y las ovejas, el trigo y el olivo, y hasta el plátano y el cilantro... Para la autonomía de las colonias y hasta para la futura exportación a la misma “madre patria”, como resulta evidente en el caso de la caña de azúcar, una vez descubierto el gran éxito de su cultivo en Santo Domingo y en Tierra Firme, tanto que la misma Corona contribuía a la instalación de trapiches y los exentaba de impuesto (cf. Amodio, 2012). Es verdad que algunos cultivos no se dieron bien en algunas regiones, como el caso del trigo, la vid y el olivo, por lo menos en Tierra Firme, ya que, con la avanzada de la conquista, las regiones australes de Suramérica se demostraron propicias a esas plantas, como en el caso de Chile y Argentina; sin embargo, el proceso de conquista de la naturaleza americana fue avasallante, en directa correspondencia con el mermar de la resistencia indígena y la pérdida de sus tierras. Lo mismo pasó con la transferencia de los animales, particularmente los de cría: caballos, asnos, vacas, cabras, cerdos, ovejas y gallinas, lo que permitía completar la construcción del paisaje alimentario agrícola europeo en Indias, con su contraparte doméstica, el corral familiar, lo que implicó evidentemente la puesta en práctica de saberes agrícolas y alimentarios y, en gran parte, la reproducción de la cultura campesina española¹².

De todo esto, poco llegó a los indígenas de Tierra Firme, tanto porque la reconstrucción del paisaje alimentario europeo implicaba su desplazamiento

12 Pocos fueron los productos vegetales y animales que pasaron a Europa desde el continente americano durante la época colonial, aunque entre estos pocos algunos terminarían por desempeñar un papel importante en la supervivencia de los grupos subalternos del viejo continente, como el maíz, la papa y el tomate: estos últimos dos se comenzaron a consumir en el siglo XVIII, mientras que el maíz lo fue más temprano, primero como alimento para animales y después de humanos. Sin embargo, el caso del maíz es ejemplar del comportamiento diferente del trasplante: mientras que en América fueron trasplantadas plantas y animales, junto con los métodos culturales para su cultivo y consumo, en el caso de los productos americanos, en Europa llegaron las semillas, pero no las prácticas de uso, lo que provocó, por lo menos en el caso del maíz, un problema grave una vez que se volvió indispensable a la alimentación de los pobres: de deficiencias de vitamina B3 (niacina) que producía la pelagra, lo que no sucedía con los indígenas americanos que trataban el maíz con agua con cal, lo que permitía la liberación de la niacina (cf. García Guerra y Álvarez Antuña, 1993).

o su absorción (a menudo la eliminación física), como por la resistencia de esas sociedades a transculturarse en uno de los aspectos más importantes de su identidad: la dieta. De las plantas utilitarias, fueron de rápida aceptación el plátano y la caña de azúcar, y pocas más, cuyo cultivo fue adaptado al sistema de conuco indígena. Por otro lado, no había tradición de cría de animales, como en el caso mexicano del guajolote, sustituido en gran parte por las gallinas (cf. Vázquez, 1994), aunque Sahagún, que llama “gallina” cuantas aves locales se le asemejaban, termina necesitando la distinción, cuando trata del “Vendedor de gallinas”, entre las “de la tierra” y las de Castilla (Sahagún, 109-110); o el incaico andino, donde la experiencia tradicional de cría de llamas y vicuñas nunca fue desplazada. La cría de ganado vacuno y caprino no entró en el horizonte cultural indígena amazónico y caribeño, aparte del caso no muy temprano de los wayuú de la península de la Guajira, con la asimilación de la cría de cabras. Pero esto no implica que no supieron aprovechar los animales realengos, particularmente cerdos y vacas, que consiguieron multiplicarse de manera exuberante, tanto que ya a mitad del siglo XVI, Cey podía observar, en el caso de las vacas en la región del Tocuyo, que “se necesita emplear gran diligencia para que no se vuelvan salvajes; que las hay en gran cantidad, se conocen las salvajes por un grito que se da: si están en el prado huyen a los bosques y las domésticas salen del bosque y van al prado, amontonándose en un grupo redondo, y en dos o tres meses de negligencia un rebaño se hace salvaje...” (Cey, 1994: 27). A menudo se ha hecho referencia a las gallinas y su aceptación en el mundo indígena americano, pero, aparte del caso mexicano que ya hemos referido, las noticias reportadas por los cronistas del siglo XVI parecen ir en otra dirección, como lo reporta Gregorio García, para el caso del Perú, cuando refiere que los indígenas comen carne de gallina si le es ofrecida por españoles, pero que “no matan una gallina aunque tengan muchas, y aya enfermedad” (García, 1607: 154). Sin embargo, para Benzoni, no la aceptan aunque le fuera ofrecida, por lo menos los indígenas de Panamá: “Los caciques indios comieron muy poco, puesto que solo había gallina y cerdo salado, cosas que no son del gusto de ellos; la mayor parte de lo que les era servido las 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” (Benzoni, 1967: 146).

Esta resistencia indígena a incorporar productos alimentarios europeos a su dieta debe ser entendida dentro de una estrategia más amplia, implícita

o explícita, de mantener su cultura y su saber, en campos tan diversos como la salud y la enfermedad, los conocimientos de la naturaleza y las técnicas de cultivo y caza, las técnicas constructivas y, al fin, toda su cosmogonía y representación del mundo. Como sabemos, la conquista no destruyó solamente poblaciones, sino que llegó a destruir códices y pinturas, palacios y objetos, afectando directamente la trasmisión del saber a las nuevas generaciones. De esto, hasta Fernández de Oviedo y Valdez fue consciente:

Pero como los indios antiguos son ya muertos, assi se ha acabado con ellos el conocimiento que por su aviso se pudiera haber de propiedades semejantes é otros muchos secretos de la natura. Digo de lo que estaba ya experimentado ó sabido por los naturales destas nuestra isla; é todo lo que agora se puede decir es poco é no bien entendido, porque esta generación es tan avara desso poco que sabe, que por ningún interese ni bien que se les haga quieren manifestar cosa destas, en espeçial de las que podrían aprovechar á los cristianos, si son medecinales (porque esta manera de sçiencia es parte de su señorío) (Fernández de Oviedo y Valdez, I, 1851: 377-378).

Referencias bibliográficas

- ACOSTA, José de (2008): *Historia natural y moral de las Indias*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- ÁLVAREZ CHANCA, Diego (1984): “Carta del doctor Diego Álvarez Chanca al Cabildo de Sevilla” (1494). En Juan Gil y Consuelo Varela (eds.), *Cartas de particulares a Colón y relaciones coetáneas*. Madrid: Alianza Universidad, pp. 152-176.
- ÁLVAREZ PELÁEZ, Raquel (1993): *La conquista de la naturaleza americana*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- AMODIO, Emanuele (1993): *Formas de la alteridad: construcción y difusión de la imagen del indio americano en el primer siglo de la conquista*. Quito: Abya Yala.
- AMODIO, Emanuele (2002): “La antropología Salvaje. Conocimiento del otro y política imperial durante el Antiguo Régimen”. En *Debate y Perspectivas*, 2: 191-218. Fundación Tavera, Madrid.
- AMODIO, Emanuele (2007): “El banquete barroco. Fiesta, lujo y cocina suntuaria en Venezuela durante el siglo XVIII”. En Norma Campos

- Vera (ed.), *La Fiesta. Memorias del IV Encuentro Internacional sobre Barroco*. La Paz: Unión Latina, pp. 159-171.
- AMODIO, Emanuele (2011): *Relaciones interétnicas e identidades indígenas en Venezuela. Procesos históricos, territorios y culturas*. Caracas: Archivo General de la Nación.
- AMODIO, Emanuele (2012): “Geografía temprana de la caña de azúcar en Venezuela”. En *Revista de Ciencias Económica y Social*, a. 2010, XVI-3: 117-140, Caracas.
- ANGLERÍA, Pedro Mártir de (1989): *Décadas del Nuevo Mundo*. Madrid: Ediciones Polifemo.
- ARELLANO MORENO, Antonio (1961): *Documentos para la historia económica de Venezuela*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.
- BENZONI, Girolamo (1967): *La historia del mundo nuevo*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.
- BERNÁLDEZ, Andrés (1870): *Historia de los Reyes Católicos don Fernando y doña Isabel*. Sevilla: Imprenta Geofrin (Dos tomos).
- BLOCK FRIEDMAN, John (1991): *The monstrous races in medieval art and thought*. Cambridge: Harvard University Press.
- CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto (1962): “Estudo de Areas de Fricção Interétnica no Brasil”. En *América Latina*, V-3: 36-46, Rio de Janeiro.
- CASTILLO D’IMPERIO, Ocarina (2014): *Los panes en Venezuela*. Caracas: Fundación Bigott.
- CEY, Galeotto (1994): *Viaje y descripción de las Indias*. Caracas: Fundación Banco Venezolano de Crédito.
- COLÓN, Cristóbal (1984): *Textos y documentos completos*. Madrid: Akal.
- COMA, Guillermo (1984): “Sobre las islas recientemente descubiertas del mar Meridiano e Indico”. “Relación” (1495). En Juan Gil y Consuelo Varela (eds.), *Cartas de particulares a Colón y relaciones coetáneas*. Madrid: Alianza Universidad, pp. 177-203.
- COVARRUBIAS Y OROZCO, Sebastián de (1561): *Tesoro de la lengua castellana o español*. Madrid.
- CUNEO, Miguel (1984): “Relación” (1495). En Juan Gil y Consuelo Varela (eds.), *Cartas de particulares a Colón y relaciones coetáneas*. Madrid: Alianza Universidad, pp. 235-260.
- DANTÍN CERECEDA, Juan (1936): “Primeros contactos entre los tipos de alimentación antillano y mediterráneo”. En *Tierra Firme*, II-3-4: 383-412. Madrid.

- DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal (1928): *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Madrid: Espasa-Calpe (dos tomos).
- EGAÑA ROJAS, Daniel (2015): “Comerse las Indias. La alimentación como clave clasificatoria del Nuevo Mundo en la obra de Fernández de Oviedo”. En *Anuario de Estudios Americanos*, 72, 2: 579-604, Sevilla.
- FEDERMANN, Nicolás (1916): *Narración del primer viaje de Federmann a Venezuela*. Caracas: Lit. y Tip. Del Comercio.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDEZ, Gonzalo (1851): *Historia general y natural de las Indias*. Madrid: Real Academia de la Historia (cuatro tomos).
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDEZ, Gonzalo (1996): *Sumario de la natural historia de las Indias*. México: Fondo de Cultura Económica.
- FOUCAULT, Michel (1978): *Las palabras y las cosas*. Madrid: Siglo XXI.
- FOUCAULT, Michel (1999): “El nacimiento de la medicina social” (Conferencia, 1974). En Michel Foucault, *Estrategias de poder: Obras esenciales 2*. Barcelona: Paidós.
- GABALDÓN MÁRQUEZ, Joaquín (1962): *Descubrimiento y conquista de Venezuela*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.
- GARCÍA GUERRA, Delfín y Víctor Álvarez Antuña (1993): *Lepra asturiensis. La contribución asturiana en la historia de la pelagra (siglos XVIII-XIX)*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- GARCÍA, Gregorio (1607): *El origen de los indios de el Nuevo Mundo e Indias occidentales*. Valencia, Casa de Pedro Patricio Mey.
- GERBI, Antonello (1982): *La disputa del Nuevo Mundo: Historia de una polémica*. México: Fondo de Cultura Económica.
- GIL, Juan y Consuelo Varela (eds.), *Cartas de particulares a Colón y relaciones coetáneas*. Madrid: Alianza Universidad, pp. 177-203.
- HANKE, Lewis (1958): *El prejuicio racial en el Nuevo Mundo. Aristóteles y los indios de Hispanoamérica*. Santiago de Chile: Editorial Universitaria.
- HUTTEN, Felipe von (2005): *Cartas. Los documentos del conquistador de los Welsers y Capitán General de Venezuela*. Maracaibo: Universidad Cecilio Acosta.
- JÁUREGUI, Carlos (2003): “Brasil especular: alianzas estratégicas y viajes estacionarios por el tiempo salvaje de la Canibalia”. En Carlos Jáuregui y Juan Pablo Dabove (eds.), *Heterotropías: narrativas de identidad y alteridad latinoamericana*. Pittsburgh: Biblioteca de América, pp. 77-114.

- LOBERA DE ÁVILA, Luis (1551): *Libro del régimen de la salud: y de la esterilidad de los hombres y mujeres, y de las enfermedades de los niños, y otras cosas utilísimas...* Sevilla.
- KAPPLER, Claude (1986): *Monstruos, demonios y maravillas a fines de la edad media*. Madrid: Akal.
- LÉVI-STRAUSS, Claude (1979): “Introducción a la obra de Marcel Mauss”. En Marcel Mauss, *Sociología y antropología*. Madrid: Editorial Tecnos.
- LÓPEZ DE GÓMARA, Francisco (1979): *Historia general de las Indias y vida de Hernán Cortés*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- LOVERA, Rafael (1988): *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila.
- LOVERA, Rafael (2002): “El cultivo, beneficio y consumo de trigo en Venezuela colonial. Un capítulo olvidado de la historia alimentarias”. En Rafael Lovera, *Estudios de varia historia*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.
- LOVERA, Rafael (2003): “Intercambio y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial: diversidades de panes y de gente”. En Janet Long, *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: Universidad Autónoma.
- LOVERA, Rafael (2006): *Gastronómicas. Ensayos sobre temas gastronómicos*. Caracas: Fundación Bigott.
- MÁRTIR DE ANGLERÍA, Pedro (1989): *Décadas del Nuevo Mundo*. Madrid: Ediciones Polifemo.
- PIQUERAS CÉSPEDES, Ricardo (1997): *Entre el hambre y el Dorado*. Sevilla: Diputación de Sevilla.
- RUIZ BLANCO, Matías (1690): *Conversión de Píritu, de indios Cumanagotos, Palenques y otros*. Madrid: Juan García Infancon.
- SAHAGÚN, Bernardino de (1981): *México antiguo*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- SANOJA, Mario e Iraida Vargas (1974): *Antiguas formaciones y modos de producción venezolanos*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- SANOJA, Mario (1982): *Los hombres de la yuca y el maíz*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- SOLANO, Francisco (ed.) (1988): *Cuestionarios para la formación de las relaciones geográficas de Indias siglos XVI-XIX*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

- SZEMINSKI, Jan (1984): *La utopía tupamarista*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- TEJERA OSUNA, Inmaculada (1993): *El libro del pan*. Madrid: Alianza Editorial.
- VANNINI DE GERULEWICZ, Marisa (1974): *El mar de los descubridores*. Caracas: s/e.
- VARELA, Gregorio (1991): *El pan en la alimentación de los españoles*. Madrid: Eudema.
- VÁSQUEZ DÁVILA, Marco Antonio (1994): “La cría de gallinas en Oaxaca en el siglo XVI”. En Jerez Salas, Martha Patricia, Herrera Haro, José y Marco Antonio Vásquez Dávila (eds.), *La gallina criolla en los valles centrales de Oaxaca*. Oaxaca: Instituto Tecnológico Agropecuario de Oaxaca, pp. 23-32.

CAZA, GANADERÍA Y MISIONES
ESTUDIO ZOOARQUEOLÓGICO DE LOS PATRONES DE EXPLOTACIÓN
DE LA FAUNA EN EL SITIO VILLAPOL, GUAYANA, ESTADO BOLÍVAR

Claudia Tommasino Suárez

1. El sitio Villapol: una introducción a su arqueología

La excavación arqueológica del sitio Villapol, localizado en la margen derecha del río Orinoco, a los pies del fuerte San Francisco, Guayana, estado Bolívar, y en otros sitios de la zona, llevada a cabo por Sanoja y Vargas, tuvo como principal objetivo determinar la presencia de viviendas y basureros asociados a los pobladores del área. De esta forma, Sanoja y Vargas (2005) realizaron el análisis arqueológico en profundidad que permitió identificar cuatro fases asociadas a diversos modos de vida:

1. *Fase B o Período Colonial Temprano (1600-1650)*: asociada al área de habitación indohispana más temprana del sitio. Durante esta fase solo algunos españoles moraban la zona y sus pobladores consumían productos derivados de la caza y la agricultura de origen indígena. Los restos arqueológicos incluyen vasijas culinarias de barro, así como artefactos de hierro.
2. *Fase C o Período Colonial Temprano (1650-1720)*: relacionada con el inicio de un intercambio sociocultural en la zona entre los pobladores indígenas y europeos. El registro arqueológico confirma tal interacción mediante la aparición de elementos como loza importada, objetos decorativos, alfarería de origen europeo y artefactos de vidrio y hierro.

3. *Fase D o Período Colonial Tardío (1720-1816)*: fase asociada al afianzamiento del intercambio sociocultural y comercial entre los pobladores indígenas y europeos. Por tal motivo, el registro arqueológico evidencia un aumento significativo de los productos europeos ya introducidos en la fase anterior.
4. *Fase E o Período Republicano (1816 en adelante)*: fase caracterizada por la ruptura del sistema de misiones y el posible abandono progresivo del sitio bajo la creación del sistema de propiedad territorial privado.

2. El análisis zooarqueológico: metodología y resultados

El estudio de los restos zooarqueológicos hallados en Villapol, que forman parte de la colección arqueológica del Departamento de Arqueología y Antropología Histórica, Escuela de Antropología, de la Universidad Central de Venezuela, tuvo como principal objetivo determinar las formas de subsistencia en cada fase de ocupación, permitiendo así sustentar o refutar con este tipo de evidencia las dinámicas socioculturales y económicas que han sido detalladas por Sanoja y Vargas (2005) en cada fase de ocupación.

Para esto se procedió a identificar los especímenes zooarqueológicos de acuerdo con especie y elemento esquelético para los mamíferos (Schmidt, 1972; Cornwall, 1974; Hillson, 1995; Davis, 1987; Linares, 1998; Boessneck, 1969; Prummel y Frisch, 1986). Los elementos no identificables por especie fueron registrados usando las categorías de MG (mamífero grande: res, equinos o cérvido grande), MM1 (mamífero mediano 1: cérvido pequeño, ovicaprinos o cerdo) y MM2 (mamífero mediano 2: perro, gato, conejo o liebre) y MP (mamífero pequeño: mamíferos más pequeños que los anteriores) siguiendo la metodología establecida por Harland *et al.* (2003). Los elementos pertenecientes a pájaros, peces y tortugas también fueron identificados y cuantificados en la medida de lo posible (Cohen y Serjeantson, 1996; Cannon, 1987; Wyneken, 2012, respectivamente).

La cuantificación de la colección fue hecha a partir de la determinación del NISP (número de especímenes identificados por taxón) y el MNI (número mínimo de individuos), cuando fuera posible (Grayson, 1984; O'Connor, 2004; Reitz y Wing, 1999). Con la finalidad de facilitar el análisis, los elementos esqueléticos se dividieron en cuatro partes: elementos de la

cabeza (cráneos y mandíbulas), esqueleto axial (costillas y vértebras), parte superior de las patas (articulaciones escapular y pélvica) y parte inferior de las patas (metapodio, falanges, carpianos/tarsianos).

La edad de los especímenes fue establecida a partir del desgaste dental en reses (Grant, 1982), ovicaprinos (Payne, 1973; Payne, 1987) y cerdos (Wilson, Grigson y Payne, 1982). Posteriormente, Higham (1967) se empleó para transformar los valores de la erupción y el desgaste dental en meses de vida. Así mismo, la fusión de las epífisis de elementos poscraneales fue evaluada en mamíferos (Silver, 1969; Reitz y Wing, 1999; Habermehl, 1961) y pájaros (Cohen y Serjeantson, 1996).

El sexo de los especímenes fue establecido en la medida de lo posible observando la forma de los caninos de los cerdos (Schmidt, 1972; McCormick, 1997), así como midiendo el ancho del extremo distal del metacarpo de reses (McCormick, 1997).

Una de las más importantes observaciones en el estudio zooarqueológico es la evaluación detallada de la presencia de marcas de matanza, carnicería y quema (Lyman, 1994) al permitir establecer con mayor detalle el tratamiento y uso que los humanos dieron a los huesos.

La colección de restos de fauna de Villapol se encontró muy bien preservada, lo cual permitió la identificación de 1185 fragmentos de hueso animal: 290 de mamíferos (reses, ovicaprinos, cerdos, ciervos, perros y gatos), 790 especímenes acuáticos (tortugas arrau, manatíes y peces de diversas especies) y 57 pájaros (pertenecientes a tres familias diferentes) (Cuadro 1). El material fue analizado por número de contexto y seguidamente por fase de ocupación siguiendo la estratigrafía sugerida por Sanoja y Vargas (2005):

Fase B (1600 - 1650): niveles 19 al 24

Fase C (1650 - 1720): niveles 9 al 18

Fase D (1720 - 1816): niveles 3 al 8

Fase E (1816 en adelante): niveles 1 y 2

3. La colección de mamíferos terrestres en Villapol

La evidencia zooarqueológica demuestra el gran valor que las reses tuvieron en Villapol, siendo la especie de mamífero más representada con 172 especímenes (Cuadro 2). Su gran variedad de usos y productos derivados (incluyendo productos lácteos, carne, materia prima, trabajo

agrícola y cuero, entre otros) permitió que cumpliera un rol dual. El principal producto de consumo era su carne, aunque el aprovechamiento de sus productos secundarios fue de gran utilidad, sobre todo una vez afianzada la ganadería en el sitio. De esta forma, el consumo de carne bovina procedía en su mayoría de especímenes adultos luego de que sus productos secundarios fuesen explotados. La carnicería secundaria, aquella destinada a desprender la carne de los huesos, era llevada a cabo en Villapol; de la misma forma que los huesos eran usados como materia prima para la manufactura de objetos. A pesar de su importancia, las reses de Villapol pudieron tener primordialmente un origen diferente: la mayoría de sus elementos parecen haber sido importados de otras áreas para su consumo.

Similarmente, los ovicaprinos representaron una especie muy útil para los habitantes de Villapol: su crianza y consumo permitió la amplia gama de usos y productos. La mayoría de los especímenes fueron identificados como caprinos, alcanzando 18 restos; mientras que ocho solo pudieron ser establecidos como ovicaprinos. Ningún espécimen pudo ser fehacientemente reconocido como ovino (Cuadro 2).

De esta forma, al igual que las reses, los ovicaprinos cumplieron un doble rol: para el consumo de su carne, así como para el aprovechamiento de sus productos derivados, desde lácteos hasta cueros y cuernos para la fabricación de artefactos. En su mayoría, los especímenes consumidos solo eran matados una vez alcanzada su adultez, lo que permitía la explotación de productos secundarios durante su vida productiva. Al igual que las reses, los ovicaprinos demuestran que una importante cantidad de especímenes eran llevados a Villapol ya fuese para el consumo de su carne o para el aprovechamiento de otros elementos como sus cuernos, al tiempo que su ganadería en el sitio era incipiente.

Los 13 especímenes de cerdos, especie de fácil manutención y ampliamente aprovechada para el consumo de su carne y grasa, pudieron ser domésticos o salvajes: a pesar de que las características morfológicas coinciden con animales domésticos, la posibilidad de que se trate de *zainos* o cerdos salvajes (pecaríes) no debe ser descartada (Sanoja y Vargas, 2002). Aunque escasa, la evidencia zooarqueológica en Villapol parece demostrar que los cerdos eran mantenidos o cazados, matados y consumidos en el sitio, aun cuando su número era restringido. En general, los cerdos parecen haber sido matados en edad adulta una vez alcanzada su madurez. Sin

embargo, el consumo ocasional de lechones pudo haberse llevado a cabo dependiendo de la oferta de especímenes.

Siete ciervos o venados fueron identificados en la colección de Villapol (Cuadro 2). Esta especie, única representante de mamíferos terrestres silvestres en Villapol, muestra características zooarqueológicas que sugieren la cacería ocasional de animales adultos con la finalidad exclusiva del consumo de su carne, cuyo esqueleto era tratado, consumido y descartado en Villapol por carniceros poco especializados.

Igualmente, la colección de mamíferos terrestres de Villapol incluye dos gatos y un perro domésticos (Cuadro 2). Sin embargo, sus restos óseos son sumamente escasos y, por lo tanto, pocas interpretaciones pueden derivarse de su análisis. No obstante, es resaltante su presencia en el sitio ya fuese como animales callejeros, mascotas o animales con funciones específicas como ahuyentar plagas alimañas, como los roedores.

4. La colección de animales acuáticos en Villapol

Las tortugas representaron el animal más común en Villapol con 739 especímenes, lo que da cuenta de la importancia de la caza de tortugas en la zona. Sin embargo, es necesario tener en cuenta que el 47,6% de los fragmentos pertenecen al caparazón de la tortuga. A pesar de esto, las tortugas son el taxón más común hallado en Villapol con un total de 387 huesos no pertenecientes al caparazón (Cuadro 3).

Estos animales, que parecen haber sido cazados y consumidos sin importar su edad, lo que sugiere un patrón de caza intensivo y poco sustentable ya que especímenes jóvenes y adultos eran consumidos en igual medida. Así, los animales, una vez cazados, eran traídos a Villapol donde serían tratados, consumidos y descartados. Las evidencias de carnicería muestran rastros de desmembramiento y fileteo de carne, así como de la quema de sus huesos. Las tortugas halladas en Villapol son muy posiblemente de la especie de tortuga Arrau (*Podocnemis expansa*) que habita las aguas caudalosas del río Orinoco. Además de su carne, estos animales ofrecen una cantidad de productos derivados como huevos, aceite y escamas de caparazones (Sanoja y Vargas, 2002).

Los manatíes, por su lado, solo alcanzan 11 especímenes que parecen estar representando elementos esqueléticos suficientemente aprovechables para ser transportados hasta el sitio (Cuadro 3). De esta forma, el uso de

los manatíes parece incidental: no existen evidencias claras de un patrón de caza intencional. Es posible que más que aportar carne, el esporádico uso de manatíes se haya relacionado con el aprovechamiento de su grasa.

Similar a los manatíes, el registro zooarqueológico de peces demostró un patrón donde solo algunos elementos esqueléticos era llevados al sitio. Así, estos 40 especímenes no sugieren haber sido pescados y tratados en Villapol, sino que sus cabezas, aletas y colas eran descartadas antes de ser llevados al sitio. Por tal motivo es posible sugerir que los peces no eran consumidos frescos en Villapol sino posiblemente traídos una vez cortados y, posiblemente, conservados (Adamson, 2004).

5. La colección de aves en Villapol

Los elementos de aves encontrados en Villapol alcanzan 57 especímenes de dos o tres especies distintas, todas pertenecientes al orden de los galliformes: primero, la familia *Phasianidae* u *Odontophoridae* representada por 28 especímenes, los cuales podrían estar relacionados con perdices o codornices salvajes. La segunda especie es más grande, posiblemente adscrita a la familia *Cracidae* con la presencia de 28 especímenes que podrían tratarse de aves de mayor tamaño. Finalmente, un solo elemento no pudo ser positivamente identificado de acuerdo con la familia, siendo solo identificado como del orden de los galliformes (Cuadro 4).

Estas aves demostraron un patrón similar al de la mayoría de las especies silvestres. Las dos clases de aves identificadas y sus evidencias zooarqueológicas demuestran que las aves debieron ser cazadas y su tratamiento inicial, como la decapitación, se realizó en el sitio de caza o cercano a él. Posteriormente, el resto de los cuerpos de las presas sería transportado a Villapol para su tratamiento final y consumo.

6. Las huellas de uso en Villapol

Doce especímenes zooarqueológicos de Villapol, incluyendo pescados, tortugas, aves y mamíferos fueron utilizados como materia prima para herramientas o artefactos, realizando incisiones, alisados y cortes en huesos largos (Foto 1, Foto 4), huesos planos, caparazones, costillas y vértebras (Foto 2, Foto 3) de diversas especies. Esta incidencia evidencia

la importancia de la artesanía en el sitio para la fabricación de objetos tales como botones, cuentas y herramientas (Cuadro 5).



Foto 1. Incisión y serruchado en huesos largos de mamífero de la fase D.

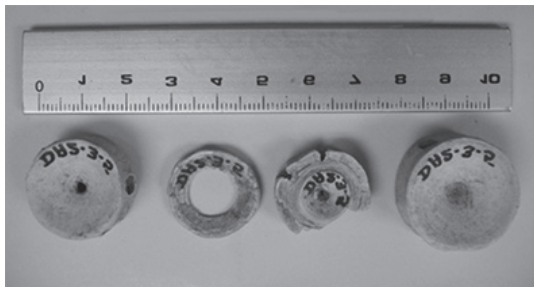


Foto 2. Incisiones y alisado en vertebras de pescado de la fase D.

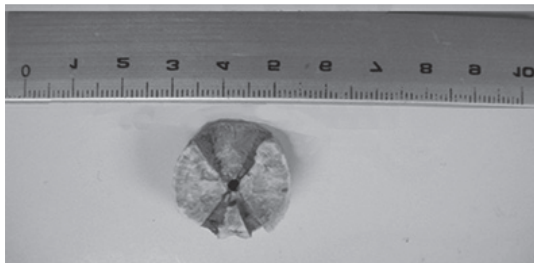


Foto 3. Incisiones en vertebras de pescado de la fase D.

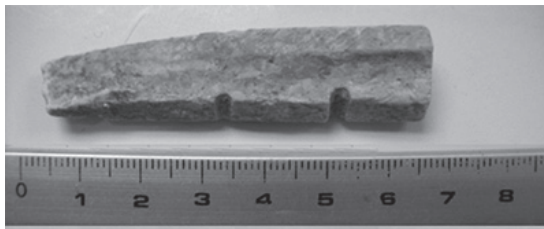


Foto 4. Incisiones en caparazón de tortuga de la fase C.

La colección de Villapol igualmente incluyó 69 huesos quemados, los cuales podrían dar cuenta de una práctica enfocada en la quema ocasional o recurrente de huesos como forma de eliminar los remanentes de la carnicería. No obstante, la mayoría de elementos quemados correspondieron a caparazones de tortuga: esto daría muestra de que no solo los elementos con carne, susceptibles de ser colocados al fuego para la cocción, fueron quemados, sino todos los elementos del esqueleto de la tortuga, lo cual podría estar asociado con la obtención del carey.

7. El tratamiento y consumo animal:

La vida en Villapol a través de sus fases de ocupación

Los resultados zooarqueológicos descritos anteriormente brindan una visión limitada de cómo la data y el análisis arqueológico interactúan. Sin embargo, la clasificación de la data de acuerdo con su contexto de proveniencia permite una visión más interpretativa del registro arqueológico, donde se empieza a visualizar una realidad socioeconómica dinámica y cambiante con el paso del tiempo. Podemos de esta forma recrear los patrones de consumo animal de los habitantes de Villapol en sus distintas fases de ocupación, insertando al sitio dentro de una realidad más regional.

a. Villapol: Un sitio de matanza (1600-1650)

Durante la Fase B establecida por Sanoja y Vargas (2005), los habitantes de Villapol consumían, según el registro arqueológico, tortugas de río exclusivamente. La caza de tortugas a orillas del Orinoco ha sido

ampliamente reportada desde tempranas etapas de ocupación por ser un recurso abundante y de fácil acceso para los grupos que habitaban las zonas cercanas a este río (Simón, 1992; Dominguez y Franceschi, 2010). Sin embargo, el consumo de tortugas no era exclusivo de los grupos que habitaban la zona antes de la llegada de los colonizadores, grupos nómadas que cazaban a orillas de las playas del río estas especies, sino de los propios europeos. Los conquistadores y colonizadores comenzaron desde su llegada y a lo largo de sus viajes a través de Venezuela a cazar y consumir tanto la carne como los huevos de tortugas pues formaban "... gran parte del mantenimiento de la gente, porque en saltando en la playa era innumerable suma la que cogían de ellos, que juntos con las muchas hicoetas que también habían a las manos, suplían sus necesidades" (Simón, 1992: 156). Así, esta actividad tenía sus orígenes en la forma de subsistencia indígena, convirtiéndose más adelante en una necesidad a consecuencia de la llegada de colonos españoles a la zona: "En las primeras décadas del siglo XVII, la caza de tortugas estaba al parecer vinculada con la necesidad que tenían los pocos colonos españoles de sobrevivir..." (Sanoja y Vargas, 2005: 42).

Según los datos históricos, no solo su carne era aprovechada; también sus huevos eran consumidos y sus caparazones empleados como materia prima para objetos y artefactos (Simón, 1992; Oviedo y Baños, 1987). Sin embargo, durante esta fase, las tortugas de Villapol solo están representadas por elementos del caparazón, lo cual indica que esta zona es de inicial tratamiento de los especímenes de tortuga, donde quizás su caparazón era removido del resto del esqueleto con la finalidad de dar uso a las placas, mientras que el resto de las partes del cuerpo podían ser transportadas a otras localidades para el consumo de la carne.

Llegaban a Villapol los habitantes de zonas aledañas para cazar, desmembrar y cortar las partes del esqueleto de las tortugas que serían llevadas a los sitios de habitación para el consumo de su carne. Una vez separado del resto del esqueleto, el caparazón pudo haber sido tratado con la finalidad de obtener las escamas o carey, usado más tarde como materia prima. Las evidencias en el registro arqueológico para aseverar este uso del caparazón son escasas, pero la presencia de placas afectadas por el fuego podría indicar el tratamiento de estos elementos con calor con la finalidad de que el revestimiento se separara de la parte ósea del caparazón (Laboratorio Gemológico MLLOPIS, 2012).

Así, durante este periodo, Villapol no sigue las características de un sitio de habitación sino de matanza y carnicería primaria, casi exclusivamente de tortugas, las cuales eran empleadas para suplir de carne y posiblemente aceite y escamas de caparazones a los sitios de habitación (fuesen permanentes o temporales) de los alrededores. En la zona se explotaban los recursos naturales por parte de pobladores indígenas que llevaban un modo de vida de caza y recolección con fines de subsistencia, no comerciales, sin aun señales de asentamientos más estables relacionados con la ganadería. Sanoja y Vargas (2005) confirman que la zona es mayoritariamente de matanza y sugieren que existía un pequeño poblamiento constituido por bohíos comunitarios. Sin embargo, afirman que durante esta fase otras especies, como pescados, manatíes, venados, báquiros y aves, pudieron haber sido consumidas en sitios de habitación cercanos, donde se hallaron restos de viviendas y fogones.

b. Villapol: Introducción de animales domésticos (1650-1720)

La fase de ocupación C está caracterizada por el inicio de asentamientos de las misiones capuchinas en la zona y por la incorporación de especies domésticas en la dieta de los habitantes de Villapol (Sanoja y Vargas, 2005). A partir de la llegada de las misiones capuchinas a la zona de Guayana, Villapol comenzó a transformar su modo de vida, presentando señales de un poblamiento más estable. Sus pobladores deben haber sido una combinación de europeos arribados con las misiones e indígenas del área. Comienzan de esta forma a observarse nuevas especies en el registro zooarqueológico como consecuencia de la integración de la ganadería a la actividad productiva y de subsistencia de Guayana: "... los misioneros capuchinos catalanes iniciaron la formación de grandes hatos ganaderos en el noreste de la Guayana venezolana" (Sanoja y Vargas, 2005: 44). Sin embargo, la ganadería no fue intensivamente practicada en el sitio según el registro zooarqueológico. El aumento poblacional y las nuevas necesidades produjeron que Villapol comenzara a mantener animales como cerdos y a importar carnes y otros productos derivados de la ganadería.

A pesar de que las reses y los ovicaprinos fueron introducidos en Villapol durante esta fase, las necesidades de consumo de carne bovina y caprina para este momento no eran cubiertas por la cría de ganado en el sitio. Por el contrario, las partes de las reses más óptimas para el consumo

de carne, específicamente las articulaciones pélvica y pectoral y la parte superior de las patas eran traídas a Villapol desde otros sitios del Orinoco. Estos cortes eran entonces fileteados, consumidos y descartados en el sitio, quizás por carniceros inexpertos que dejaban abundantes huellas de carnicería en los huesos animales.

Los cortes de reses y ovicaprinos que se importaban a Villapol eran en su mayoría de especímenes adulto-jóvenes, lo que permitía a los sitios proveedores aprovechar estos animales no solo como suplidores de carne sino también de productos secundarios (como lácteos, cueros, vísceras e incluso huesos y cuernos para la fabricación de objetos). Exceptuando la presencia de cuernos de chivo, elemento muy posiblemente empleado como materia prima para artefactos, no se observaron en el registro arqueológico pruebas del consumo de productos secundarios en Villapol. Sin embargo, es muy posible que algunos, como vísceras, tuétano, cuero y leche/queso, hayan sido suministrados a los habitantes de Villapol.

De esta forma, Villapol dependía directamente de otros pueblos de misiones para obtener la mayor cantidad de carne para su consumo, específicamente la de res y ovicaprinos. Ambas carnes eran las más consumidas en guisos, asadas o en forma de cecina en la provincia de Venezuela (Simón, 1992; Oviedo y Baños, 1987; Sanoja y Vargas, 2002; Sanoja y Vargas, 2005).

Según Simón (1992) las altas temperaturas de la zona favorecerían una mayor cantidad de caprinos, como lo que sugiere el registro arqueológico. Sin embargo, algunas ovejas pudieron haber estado presentes en la zona, sobre todo ovejas de Castilla pues los misioneros empleaban su lana para la manufactura de "... capas, ropillas y greguescos o calzones..." (Simón, 1992: 76).

Los cerdos, por otro lado, sea en su forma doméstica o salvaje, también fueron introducidos en Villapol durante esta fase. No obstante, al contrario de las reses y ovicaprinos, estos animales eran mantenidos vivos en Villapol: la sencillez de su manutención y alimentación que les permite vivir prácticamente de los residuos del consumo humano en pequeñas extensiones de tierra, hace de esta especie una fuente de alimentos al alcance de la mano. Aun cuando el material es escaso, esta tendencia es sugerida por la presencia de elementos de la cabeza. Sin embargo, esto no confirma que los cerdos fuesen criados por los habitantes de Villapol. En este sentido, los cerdos se convirtieron durante este período en parte

de la dieta proteínica de los habitantes de Villapol, quienes, aunque no los criaban con fines reproductivos, los mantenían para matarlos y consumirlos cuando fuese necesario.

A pesar de la introducción del consumo de especies propias de la ganadería, las especies salvajes continuaban siendo consumidas durante este período. Así, la caza también aportaba una gran cantidad de proteínas y productos secundarios a los habitantes de Villapol. El consumo de tortugas sigue en aumento con respecto a la fase anterior, al tiempo que no solo los caparazones parecen ser explotados, sino todo el animal. Así, inicia el consumo de la carne de tortuga en el sitio, aportando cierta cantidad de ingesta proteínica a su número creciente de habitantes. Además, el caparazón siguió siendo explotado posiblemente con fines artesanales, y otros productos como sus huevos y su grasa pudieron haber sido aprovechados debido a la gran cantidad de especímenes encontrados.

La gran cantidad de tortugas halladas en Villapol durante esta fase permite, de igual forma, respaldar la idea de que este sitio no solamente haya recibido productos provenientes de otras zonas, sino que actuase también como proveedor de productos derivados de la caza de animales acuáticos. Entonces, tortugas y manatíes, hallados en las riberas del río, en los alrededores de Villapol, pudieron haber permitido el intercambio comercial de productos con otros pueblos de misiones, a quienes suplían con productos como carne, huevos, aceite y escamas de caparazones y grasa de tortugas y manatíes. Con respecto a esto, Sanoja y Vargas (2005: 42) afirman que "... a partir de mediados de dicho siglo [XVII], la depredación de este recurso parece haber estado en buena parte motivada por el lucro...", pues tales productos eran sumamente valiosos como materia prima para objetos, combustible para lámparas, lubricantes, jabones y aceite comestible.

Al contrario de la caza de tortugas, la cual era sistemática y constante, otros tipos de caza de animales salvajes eran practicados en Villapol en menor medida y de forma asistemática. Venados y aves eran cazados en zonas cercanas y llevados a Villapol para ser tratados y asados completos en los sitios de habitación tanto indígenas como europeos (Simón, 1992; Oviedo y Baños, 1987). Las aves de la familia *Phasianidae* u *Odontophoridae* podrían estar relacionadas con perdices o codornices salvajes como la perdiz colorada, perdiz montañera, perdiz de patas rojas, perdiz frentinegra, perdiz carinegra, mientras que las *Cracidae* podría tratarse de

aves de mayor tamaño como uquirá o pava de monte, paují o guacharacas (Oviedo y Baños, 1987: 8).

El consumo de animales salvajes, sistemático o no, da cuenta de una utilización de los recursos ambientales para el sustento de la población que ocupaba Villapol, aun cuando llama la atención la falta de evidencias del consumo de pescado. Las tortugas, los ciervos y las aves debían ser cazados en Villapol y sus alrededores por expertos cazadores y carniceros incipientes, quienes además aprovechaban el hallazgo o la caza de algún manatí en los alrededores.

A pesar de todo esto, Villapol distaba de ser un sitio autosustentable. En este sentido, Villapol no parece ser un sitio de asentamiento especializado en la ganadería. Por el contrario, las especies más importantes para la ingesta calórica como las reses y los ovinos parecen no haber sido criadas en el sitio, sino haber sido transportadas desde otras zonas con la finalidad de ser consumidas en Villapol por su población cada vez más numerosa. La importación de productos a Villapol, por tanto, también debía incluir productos derivados de la ganadería intensiva de reses y ovinos como lácteos, pieles, entre otros.

Sin embargo, estos habitantes mantenían cierto grado de autosubsistencia a través del mantenimiento precario de cerdos y con la práctica de la caza de diversos animales silvestres, en especial las tortugas. Estas actividades debieron ser realizadas por los habitantes indígenas del sitio quienes, según Sanoja y Vargas (2005: 43), servían de "... cazadores, tripulantes de canoas, destazadores de las presas y fabricantes de aceite". Sus recursos ambientales y su población indígena les permitían aprovechar los recursos ambientales y mantener una relativa independencia de otros sitios de misiones a partir de las actividades de subsistencia del modo de vida cazador-recolector. Comienza así la mezcla de los hábitos culinarios europeos e indígenas aun cuando de manera muy sencilla: "La culinaria y la gastronomía aborígenes fueron adoptadas por los conquistadores y colonos castellanos después del siglo XVI, hecho que les permitió mantenerse con vida..." (Sanoja y Vargas, 2002: 766).

Villapol se vio, así, inserto en una dinámica socioeconómica de transición entre el modo de subsistencia de caza y recolección y el modo de subsistencia de ganadería y la cría de animales domésticos. Villapol era un pueblo engranado dentro de la dinámica de las misiones con un modo de vida indohispano: su crecimiento poblacional hace insuficientes tales

recursos, apelando al sistema de misiones que se basa en el intercambio de productos entre sitios especializados en diversas actividades (Sanoja y Vargas, 2005). En consecuencia, Villapol surtía a otros pueblos con productos aprovechados de los recursos naturales, mientras que otros sitios le suplían productos ganaderos como cortes de carne de res y chivo, así como productos lácteos y materia prima.

c. Villapol: Afianzamiento del sistema de misiones (1720-1816)

Esta fase se caracterizó por el afianzamiento de las misiones capuchinas en el sitio, lo que trajo como consecuencia un aumento poblacional y una dependencia mayor al consumo de productos de ganado doméstico. Durante esta fase, las reses y los ovinos, al igual que los cerdos, comienzan a ser mantenidos en Villapol para su explotación. Inicia, entonces, un aprovechamiento del ganado doméstico bovino, ovino y porcino que no se limitaba al consumo de su carne, sino a beneficiarse también de sus productos secundarios. La carne comienza a ser obtenida de especímenes adultos, matados y consumidos únicamente cuando su vida productiva como animales de carga o lecheros finalizaba. Sin embargo, no solo su carne era consumida: sus vísceras, tuétano y grasa eran también aprovechados, al tiempo que su cuero y huesos eran usados como materia prima para objetos. Los pobladores de Villapol debieron entonces especializarse un poco más en la carnicería, la preparación de pieles y leche, pues estos dejaron de ser productos importados desde otros sitios de misiones.

El ganado doméstico refleja cómo, luego de la etapa de transición observada en la fase anterior, Villapol comienza a incrementar sus actividades ganaderas. Por lo tanto, los cazadores y carniceros de las décadas anteriores fueron especializándose en esta última actividad y dejando de lado la primera. La importación de carne de otros sitios, así como la caza de especies salvajes, disminuyen drásticamente, mas no desaparecen por completo. En este sentido, algunas tortugas, venados y aves seguían formando parte de la ingesta proteínica de los habitantes de Villapol. Tal disminución debió estar influenciada principalmente por el afianzamiento de la ganadería, aunque una baja en los recursos naturales, producto de su intensa explotación en las décadas precedentes, pudo haber influido (Sanoja y Vargas, 2005).

La más clara disminución de consumo de especies silvestres se relaciona con la caza de tortugas, aun cuando su carne sigue siendo consumida. Igualmente, la explotación de las escamas de caparzones y la grasa siguió activa debido al alto precio para la época de sus productos derivados. Por ejemplo, una botija de aceite de tortuga "... costaba entre 2 y 2,5 pesos en el mercado de Angostura..." (Sanoja y Vargas, 2005: 43).

Al tiempo que disminuyen los recursos salvajes observados en la fase anterior, durante esta época se incorpora a la vida de los pobladores de Villapol un nuevo producto: el pescado. Es difícil asegurar si este alimento era obtenido por los habitantes de Villapol o traído de otros sitios pues no se hallaron evidencias de su carnicería primaria. Pueden haber sido cortados a orillas del río una vez pescados, o pudieron haber sido conservados en sal en otros poblados. Lo que sí parece relevante es que este sitio de misiones comienza a practicar el consumo de pescado, aunque de forma minoritaria, quizás relacionado con actividades religiosas (Adamson, 2004).

Por ende, la evidencia zooarqueológica de la Fase D demuestran, sin lugar a dudas, un afianzamiento de la ganadería en la zona. A pesar de esto, Villapol no es un sitio especializado en ganadería, sino que se establece como un sitio de ganadería de autosubsistencia que sigue dependiendo en cierta medida de cortes de carne provenientes de otros sitios de misiones.

Las habilidades de sus pobladores con la artesanía y la manufactura de productos parecen aumentar, lo cual es ampliamente observable en la cantidad de huesos trabajados para realizar objetos como botones y herramientas durante este período. Igualmente, la población de Villapol mejoró en la explotación de productos secundarios como lácteos y el uso de reses como animales de carga. Ante esto, los carniceros seguían siendo de tipo artesanal, pero las técnicas de aprovechamiento de productos lácteos, cueros, escamas de caparzones y cuernos parecen haber mejorado.

Villapol continúa entonces engranado en el sistema de las misiones. A pesar de no ser un centro de ganadería intensiva, sus habitantes comienzan a beneficiarse directamente del mantenimiento de animales domésticos, sobre todo de sus productos secundarios: la leche, los quesos, los cueros, los objetos hechos de huesos y cuerno, industria que se encontraba en auge a partir del siglo XVII (Sanoja y Vargas, 2002).

Como consecuencia de estos cambios, el modo de vida indoeuropeo disminuye, mas no se elimina, pues la caza sigue formando parte de la vida

de sus pobladores. Sin embargo, los habitantes de Villapol aprendieron durante esta fase a cuidar y aprovechar al máximo los derivados de animales domésticos, adoptando un modo de vida más europeo. Villapol se especializa entonces en productos derivados de la ganadería más que en la cría de ganado como tal, permitiéndose así mantenerse en la dinámica del intercambio de bienes entre los pueblos de misiones, el cual:

... funcionaba como parte de un sistema integral de unidades de producción, con actividades muy diversificadas: agricultura comercial (...) y de subsistencia (...), ganadería (elaboración y comercio de cecina o carne salada, comercio de pieles), producción artesanal de jabón, de calzados, de aperos de bestias y similares, producción de madera, carpintería, minería, fundición y forja de hierro y del oro, herrería, manufactura de textiles (telas de algodón) y alfarería (...) (Sanoja y Vargas, 2005: 28).

d. Villapol: Afianzamiento de las misiones y la ganadería (1816 en adelante)

El análisis zooarqueológico, durante el inicio de la época republicana, presenta a Villapol como un sitio donde todo el consumo disminuye. A pesar de esto, el tratamiento de animales domésticos y silvestres, obtenidos a través de la aún incipiente ganadería y la disminuida caza continúa el mismo patrón que en la fase anterior: las reses y ovicaprinos eran explotados con fines secundarios antes que de consumo de carne, mientras que la caza y la pesca siguen aportando un limitado número de productos para la subsistencia del sitio.

Esta merma en el consumo podría estar indicando una mengua de la actividad poblacional del sitio, una vez llegada la época republicana, cuando el sistema que prevalece en la zona comienza a cambiar. Villapol inicia su despoblamiento, y disminuye su actividad productiva. A pesar de este cambio, el registro zooarqueológico no alcanzó a evidenciar esta nueva forma de subsistencia, pues la poca data presente para los estratos republicanos sigue las características del modo de vida 3, manteniendo la combinación del "... trabajo agrícola con el ganadero y la pesquería practicada de manera artesanal" (Sanoja y Vargas, 2005: 26).

Conclusiones

Villapol y su registro zooarqueológico es muestra de la dinámica de mestizaje que se llevó a cabo en el sitio y en la provincia de Venezuela en general a partir de la llegada de las misiones españolas. La llegada a territorios desconocidos por parte de los colonizadores y la importación de técnicas y productos europeos produjo un registro zooarqueológico que refleja cómo la caza y la ganadería incipiente se combinaban para permitir no solo la autosubsistencia relativa del sitio, sino una articulación en la dinámica regional de los sitios de misiones a través de la oferta y demanda de diversos productos alimenticios o artesanales.

De esta forma, la estratigrafía del sitio permite ver la evolución de las prácticas alimenticias y de productos elaborados en el sitio: iniciando con la presencia exclusiva de la caza, pasando por la importación de productos de la ganadería hasta arribar a la práctica de una ganadería incipiente que nunca dejó de complementarse con la caza de recursos naturales de zona, patrimonio de los grupos indígenas que habitaban la misión.

Así, el registro zooarqueológico es una prueba del mestizaje cultural del que hablan Sanoja y Vargas (2002: 767), donde “los elementos de la culinaria y la gastronomía aborígen fueron complementados con (...). técnicas introducidas desde Europa”.

Cuadros de datos

Abreviaturas del registro zooarqueológico

Especies

B = reses; OC = ovicaprinos; CAH = cabras (chivos); S = cerdos; CD = ciervos; FEC = gato doméstico; CAF = perro doméstico; MG = mamífero grande; MM1 = mamífero mediano 1; REP = tortuga; PEZ = pescado; PHV = manatí; PC = Pájaro *Cracidae*; PP = Pájaro *Phasianidae*/*Odontophoridae*; G = galliforme; AP = animales pequeños.

Elementos esqueléticos

CA = calcáneo; CAP = caparazón (REP); CARP = carpiano; CARPO = carpometacarpo (AVE); CERV = vértebra cervical; CO = coracoide; CR = cráneo; FE = fémur; FI = fibula; FUR = fúrcula; HC = cuerno; HU = húmero; LMT = molar inferior; LT = diente;

LUMB = vértebra lumbar; LXT = molar superior; M1 = primer molar; M2 = segundo molar; M1/2 = primer o segundo molar; M3 = tercer molar; MC5 = metacarpo 5; MCU = metacarpo; MN = mandíbula; MPU = metapodio; MT1 = metatarso 1; PA = patela; PE = pelvis; PH1 = primera falange; PH2 = segunda falange; PH3 = tercera falange; RA = radio; RIB = costilla; SCAP = escápula; SCU = cuboide; SHA = fragmento de diáfisis; TAR = tarso; TAR/CARP = tarso o carpo; TARSO = tarso-metatarso (AVE); TI = tibia; TIBIO = tibiotarso (AVE); TOR = vértebra torácica; UI = fragmento inidentificable; UL = ulna; V = vértebra; VC = vértebra caudal; VC2 = última vértebra; VPC = vértebra precaudal; VS = vértebra torácica.

Partes del esqueleto

PSP = Parte superior de las patas; PIP = Parte inferior de las patas.

Cuadro 1. Número de especímenes por taxón (NISP) hallados por nivel

Nivel	B	OC	CAH	S	CD	FBC	CAF	MG	MM1	REP	PEZ	PHV	PC	PP	G	AP	UNID	NISP>Total
1	3	3	1															7
2	31	2		1			1	22	1	10	17	1	2	2		16	9	115
3	20	3		2				32	4	24	13	2				1	9	110
4	17			1						7			2	2				29
5	34	1	3	4				3		9	1	1	1	5				62
6	10	3	1	2	2			1		28	1		2	2				52
7	19							1		10			3				1	34
8	18	4	1		1			3	2	9	8	3	3	3			12	67
9	10			1						33		3	2					49
10				1		1				52			4	3				61
11	2		1		1					44				4				52
12	2				2					75			3	5				87
13	2									137			4					143
14	2	1		1	1	1				166			1	1				174
15		1	1							55			1		1			59
16	1									35		1		1				38
17	1									9								10
18										9								9
19										4								4
20										8								8
21										9								9
22										2								2
23										4								4
NISP>Total	172	18	8	13	7	2	1	62	7	739	40	11	28	28	1	17	31	1185

Cuadro 2. NISP clasificados por especie de mamíferos terrestres y elementos esqueléticos en Villapol

Elemento	B	OC	CAH	S	CD	FEC	CAF	MG	MM1	NISP Total
CA	1	1			1					3
CARP	1									1
CERV								5	1	6
CR	6			2				11		19
FE	15	1								16
HC			3							3
HU	15	4	2			2		1		24
LMT	32	3		2	2					39
LT		1					1			2
LUMB								2		2
LXT	21			2						23
MC5				1						1
MCU									1	1
MN	3	1		2				1		7
MPU	2									2
MT1	2									2
PA	4									4
PE	18	2		1				2		23
PH1	7		1		1					9
PH2	2				1					3
PH3	1									1
RA	14		1		1					16
RIB								15	2	17
SC	6	2			1			1		10
SCAP				1						1
SCU	1									1
SHA								3		3

TAR	3							2		5
TAR/CARP	4								1	5
TI	11		1	2						14
TOR								10	2	12
UL	2	2								4
V								1		1
VC								3		3
VC2	1	1								2
VS								5		5
NISP Total	172	18	8	13	7	2	1	62	7	290

Cuadro 3. NISP clasificados por especie de animales acuáticos y elementos esqueléticos en Villapol

Elemento	REP	PHV	PEZ	Fragmentos Total
CAP	352			352
CO	36			36
CR	21			21
FE	97			97
FI	2			2
HU	6	3		9
MN	4			4
MPU	61			61
PE	27			27
PH1	18	1		19
PH2	7			7
PH3	7			7
RA	30	1		31
RIB		6		8
SC	19			19
TAR/CARP	1			1
TI	23			23
TOR			2	2
UL	17			17

Caza, ganadería y misiones

V	2		20	20
VC	9		8	17
VPC			10	10
Fragmentos Total	739	11	40	790

Cuadro 4. NISP clasificados por especie de aves y elementos esqueléticos en Villapol

Elemento	G	PC	PP	Total
FUR			1	1
SHA		1		1
UL		1		1
V			1	1
HU		1	1	2
TIBIO		1		1
UL			1	1
FE		1	2	3
TARSO			1	1
UL			2	2
FUR		1		1
TIBIO		1	2	3
FUR		3		3
CARPO		1		1
PE		1		1
TIBIO		1	1	2
UL			2	2
TARSO		1		1
TIBIO		1		1
FE		2		2
HU		1		1
TIBIO		1	2	3

Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial

UL			1	1
FE			3	3
FUR			1	1
CARPO			1	1
FE		1		1
FUR			1	1
RA		1	1	2
TARSO			1	1
TIBIO		1		1
UL			1	1
CARPO		1		1
FUR		1		1
TARSO		1		1
TIBIO		1		1
FE		1		1
UL			1	1
HU	1			1
UL		1		1
FUR			1	1
Total	1	28	28	57

Cuadro 5. Elementos de Villapol con huellas de uso o trabajo

Nivel	Elemento	MG	PEZ	REP	PC	UNID	Huella de uso o trabajo
3	SHA					1	Hueso largo cortado o serruchado de manera perpendicular a la longitud del hueso para formar un semicírculo. Diámetro: 31 mm, profundidad: 19 mm. Foto 1
		1					Hueso largo con incisión en la pared del hueso. Diámetro: 2,2 mm, profundidad: 1,7 mm. Foto 1
5	V		2				Vértebra de pescado con paredes alisadas e incisión en el centro. Foto 2
5	V		1				Vértebra de pescado con paredes alisadas e incisión en el centro. El transverso presenta incisiones triangulares. Foto 3
			2				Vértebra de pescado con separación de las caras articulares. Foto 2
4	CR					1	Hueso no identificado (posible fragmento del hueso occipital) con una incisión redondeada.
	V		1				Vértebra de pescado con paredes alisadas e incisión en el centro.
15	CAP			1			Incisiones de forma redondeada que atraviesan el caparazón. Diámetro: 33 mm, profundidad: 45 mm. Foto 4
Total		2	6	1	1	2	

Referencias bibliográficas

- ADAMSON, Melitta (2004): *Food in medieval times*. United States: Greenwood Press.
- BOESSNECK, Joachim. (1969): “Osteological differences between sheep (Ovisaries Linné) and goat (Capra hircus Linné)”. En Don Brothwell y Eric Higgs (eds.), *Science in Archaeology*, pp. 331-358. London: Thames and Hudson.
- CANNON, Debbie (1987): *Marine fish osteology. A manual for archaeologists*. Canadá: Department of Archaeology, Simon Fraser University.
- COHEN, Alan y Dale Serjeantson (1996): *A manual for the identification of bird bones from archaeological sites*. London: Archaeotype Publication Ltd.
- Cornwall, Ian (1974): *Bones for the archaeologists*. London: JM Dent & Sons LTD.
- DAVIS, Simon (1987): *The archaeology of animals*. London: BT Batsford LTD.
- DOMÍNGUEZ, Freddy y Napoleón Franceschi. *Historia general de Venezuela* (en línea), Año 2010, <<http://nfghistoria.net/wp-content/uploads/2010/03/Historia-de-Venezuela.pdf>> (Consulta: agosto 2012).
- GRANT, Annie (1982) “The use of tooth wear as a guide to the age of domestic ungulates”. En Bob Wilson, Caroline Grigson and Sebastian Payne (eds.), *Ageing and sexing animal bones from archaeological sites*, pp. 91-108. Oxford: British Series 109.
- GRAYSON, Donald (1984): *Quantitative Zooarchaeology*. Washington: Academic Press Inc.
- HABERMEHL, Karl-Heinz (1961): *Die Altersbestimmung bei Haustieren, pelztieren und beim jagdbaren Wild*. Berlin: Paul Parey.
- HARLAND, Jennifer; James Barrett; John Carrott; Keith Dobney y Deborah Jaques (2003): “The York System: An integrated zooarchaeological database for research and teaching”. En *Internet Archaeology*, 13.
- HIGHAM, Charles (1967) “Stockrearing as a cultural factor in prehistoric Europe”. En *Proceedings of the prehistoric society*, 33: 84-106.
- HILLSON, Simon (1995): *Mammal bones and teeth*. London: UCL.

- Laboratorio Gemológico MLLOPIS. Concha de Tortuga (en línea), enero 2008, <<http://www.mllopis.com/docs/imagenes/boletin/boletin0108/carey.pdf>> (Consulta: agosto 2012)
- LINARES, Omar (1998): *Mamíferos de Venezuela*. Caracas: Sociedad Conservacionista Audubon de Venezuela y British Petroleum.
- LYMAN, R. Lee (1994): *Vertebrate Taphonomy*. Cambridge: Cambridge Manuals in Archaeology.
- MCCORMICK, Finbar (1997): "The animal bones". En Maurice Hurley, Orla Scully y Sara McCutcheon (eds.), *Late Viking Age and Medieval Waterford Excavations 1986-1992*, pp. 819-853. Ireland: Waterford Corporation.
- O'CONNOR, Terry (2004): *The archaeology of animal bones*. United Kingdom: Sutton Publishing.
- OVIEDOS Y BAÑOS, José de (1987): *Historia de la conquista y población de la provincia de Venezuela*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- PAYNE, Sebastian (1973): "Kill off patterns in sheep and goats: the mandible from Asvan Kale". En: *Anatolian Studies*, 23: 281-303.
- PAYNE, Sebastian (1987): "Reference codes for wear states in the mandibular cheek teeth of sheep and goats". En *Journal of Archaeological Science*, 14: 609-614.
- PAYNE, Sebastian y Gail Bull (1988): "Components of variation in measurements to distinguish wild from domestic pig remains". En *Archaeozoologica*, II-1/2: 27-66.
- PRUMMEL, Wietske y Hans-Jorg Frisch (1986): "A guide for the distinction of species, sex and body size in bones of sheep and goat". En *Journal of Archaeological Science*, 13: 567-577.
- REITZ, Elizabeth y Elizabeth Wing (1999): *Zooarchaeology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- SANOJA, Mario e Iraida Vargas (2002): "Visión histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela". En *Boletín Antropológico de la Universidad de los Andes*, 20-56: 753-774.
- SANOJA, Mario e Iraida Vargas (2005): *Las edades de Guayana. Arqueología de una quimera. Santo Tomé y las misiones capuchinas catalanas. 1595-1817*. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana.
- SCHMIDT, Elizabeth (1972): *Atlas of animal bones*. London: Elsevier Publishing Company.

- SILVER, Ian (1969): "The ageing of domestic animals". En Don Brothwell y Eric Higgs (eds.), *Science in Archaeology*, pp. 331-58. London: Thames and Hudson.
- SIMÓN, Pedro (Fray) (1992): *Noticias históricas de Venezuela*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- WILSON, Bob, Caroline Grigson y Sebastian Payne (1982): *Ageing and sexing animal bones from archaeological sites*. United Kingdom: BAR British Series.
- WYNEKEN, Jeanette. *The anatomy of Sea Turtles* (en línea). Febrero 2001, International Veterinary Information Service. <<http://www.ivis.org/advances/wyneken/8.pdf?LA=1>> (Consulta: 1 de abril de 2012).

EL PAN SAGRADO
ALIMENTACIÓN CONVENTUAL EN CARACAS DURANTE EL SIGLO XVIII

María José Gómez Calomino

Introducción¹³

La alimentación en los institutos religiosos de la ciudad de Caracas durante el período colonial ha sido un aspecto del pasado muy poco conocido o estudiado, y es desde este vacío historiográfico que nos hemos propuesto profundizar en el estudio de la alimentación colonial en Venezuela, a partir de una aproximación a la alimentación en los conventos o monasterios femeninos de Caracas durante el siglo XVIII. Dichos conventos son el de las monjas Concepcionistas y el de las Carmelitas Descalzas, activos ambos durante el siglo XVIII y parte del XIX y albergando a aquellas mujeres que decidieron tomar el hábito y llevar una vida religiosa en Caracas y su provincia.

Para realizar nuestro cometido, acudimos a la principal fuente de datos que se halla en los archivos históricos de Caracas, principalmente en el Archivo Arquidiocesano, donde se encuentra gran parte del material eclesiástico, a menudo en estado de deterioro, que ha sido revisado, particularmente la documentación existente de cada convento, para

13 El presente texto deriva de la investigación de tesis de grado en antropología, titulada “Las amantes del señor. Identidad de género y espacio religioso femenino: novicias y monjas del convento de Carmelitas Descalzas en la ciudad de Caracas durante el siglo XVIII”, realizada bajo la coordinación del Prof. Emanuele Amodio, de la Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, a quien expresamos nuestra mayor gratitud. Leyenda: AAC: Archivo Arquidiocesano de Caracas.

obtener mayor profundidad en la aproximación a la vida cotidiana de los claustros y en especial a los discursos y prácticas que giraban en torno a la alimentación. Con esta aproximación intentamos un primer acercamiento que sirva de arranque a una investigación más amplia sobre la alimentación religiosa de tipo conventual, tanto femenina como masculina en la ciudad de Caracas, durante el período colonial.

Nuestra investigación pretende ser de tipo antropológico-histórico, en consideración del hecho que, en las sociedades o grupos sociales, la alimentación se define a partir de la confluencia de discursos y prácticas culturales que implican un conjunto de saberes y cargan de sentido a los escenarios sobre los cuales se desarrollan las acciones que giran en torno a productos materiales y simbólicos que, a su vez, determinan qué se come, cuándo se come, de qué manera, con quién se come, entre otros; las prácticas asociadas a la alimentación muestran y refuerzan elementos identitarios producidos por modelos culturales que se cruzan entre grupos y representaciones, generando elementos internos y externos en relación con las alteridades. Esto vale tanto entre sociedades de diferente composición cultural, como para grupos sociales dentro de una misma sociedad.

La alimentación, en un horizonte cultural particular, engloba una diversidad de prácticas que en conjunto representan un acto social o, como lo expresó Marcel Mauss, un “hecho social total”: las acciones de producir y distribuir los productos alimenticios, obtenerlos, intercambiarlos, cocinarlos y, finalmente, el comer y beber están atravesados por dimensiones religiosas, económicas, jurídicas, entre otras; que, a su vez, se relacionan con representaciones sobre los grupos sociales (clases o estamentos), el cuerpo y el género. Es por ello que las relaciones y prácticas culinarias representan la posibilidad de sumergirnos en el mundo simbólico de una sociedad en un contexto determinado, en el cual se encuentran clasificaciones, prohibiciones, deseos, placeres que dan cuenta de las relaciones de poder establecidas en un espacio y tiempo específicos.

1. La alimentación colonial en Caracas

Al dirigir la mirada hacia la alimentación en Caracas durante el período colonial, se deben tomar en consideración algunas características que definen dicho contexto histórico:

1. Era una sociedad estratificada de tipo estamental, lo cual define la interacción social, los campos de acción e influye en la configuración de la identidad de los individuos.
2. Se halla en un ámbito principalmente urbano, caracterizado por una organización espacial de cuadrícula conformada por manzanas, representando una ciudad racionalmente ordenada, por lo menos en su área central.
3. La ciudad representaba un centro político-administrativo y religioso, donde se hallaba un conjunto de cuerpos institucionales de gran importancia para la provincia.

La ciudad de Caracas, durante el período colonial, se presentaba como un conjunto heterogéneo de elementos culturales, donde individuos de diferentes orígenes étnicos y grupos de diversos estamentos confluían en una variedad de prácticas que se configuraban y modificaban en constante relación con los discursos producidos por los grupos de poder que gobernaban en el territorio. En relación con Caracas, Salazar escribe:

La Caracas del siglo XVIII no era, evidentemente, un ente abstracto y estático; al contrario, era un conglomerado de actividades y actuaciones con una impronta espacial determinada, y cuyas características nos permiten deducir hoy en día: pluralidad de colores, de sabores y de olores alrededor de la plaza y las principales calles, lo que va más allá de las imágenes de austeridad de la sociedad, y vida colonial en su conjunto, que hemos heredado (Salazar, 2008: 229).

La alimentación colonial en Caracas se caracterizaba principalmente por la existencia de productos de origen americano y de tradición europea (que a su vez incorporaba productos de origen oriental), y por una diversidad de preparaciones, elaboraciones y modos de comer que incluyen de igual modo al acervo cultural de los esclavos y mestizos. En relación con la formación de los regímenes alimentarios venezolanos, Rafael Lovera (1998) expresa:

Se puede comprobar con facilidad la existencia, a fines del siglo XVIII, de un régimen alimentario típico de la naciente sociedad venezolana, cuyas estructuras se venían fraguando desde el siglo XVI. Consustancialmente con el proceso de un régimen alimentario cuyos elementos constitutivos

fueron el maíz, la carne de res, el azúcar y el cacao, como alimentos básicos; y la yuca, el plátano, los frijoles y el café, como alimentos complementarios (Lovera; 1998:33).

En el contexto de la ciudad de Santiago de León de Caracas durante el siglo XVIII, tradiciones y modas convergían y se mezclaban produciendo un abanico de prácticas que marcaban pautas de diferenciación social, de tal manera que los elementos relacionados con la alimentación, tales como productos, elaboraciones, cantidades, presentaciones, entre otros, cumplían diversas funciones identitarias. Es así como el estamento social dominante podía establecer una marcada separación con los estamentos que podemos llamar *subalternos* o *populares*, ya que tenían los recursos para poner sobre la mesa los productos de mayor prestigio, presentándolos y ofreciéndolos en eventos sociales tales como fiestas, banquetes y reuniones familiares; estos escenarios representaban una posibilidad para la reafirmación social a través de la ostentación de aquellos productos que denotaban el “buen gusto” español o europeo. En relación con las fiestas y banquetes barrocos, Emanuele Amodio escribe:

En este contexto, resulta interesante acotar que el mismo comportamiento citado sobre el doble comportamiento público y privado se produce también en el consumo alimenticio. A lo largo del siglo XVII y gran parte del XVIII la importación de víveres desde la madre patria fue constante, aunque estos productos más que para la sobrevivencia eran destinados a cumplir otra función: la identitaria... Así, junto a las fiestas y ceremonias de estilo peninsular, el consumo de productos españoles y europeos implicaba este doble movimiento: hacia dentro, permitiendo a esos individuos continuar sintiéndose peninsulares; y hacia fuera, mostrando a los demás del mismo estamento o de otro, que se mantenía el nexo con lo español y, además, que se tenía suficiente dinero para mantener un estilo de alimentación europeo (Amodio, 2007: 166).

Este marco social define a la ciudad que alberga a los institutos religiosos que abordaremos como microsociedades monacales o de tipo conventual, donde las formas culturales urbanas se reflejan, más allá de la decisión monacal de aislamiento.

2. Los conventos femeninos en Iberoamérica

En general, la alimentación conventual en Iberoamérica estaba organizada a partir de las actividades propias del calendario eclesiástico, aunque cada convento tenía unas condiciones particulares determinadas tanto por el lugar o ciudad donde se encontrara, como por la orden religiosa de pertenencia, las cuales definían en gran parte las pautas específicas de su alimentación. Por esto, antes de avanzar en los elementos para el estudio de la alimentación conventual en Caracas colonial y debido a que este tema ha sido escasamente estudiado en Venezuela, se considera necesario ofrecer un breve panorama sobre las normas y el funcionamiento conventual en Iberoamérica.

Tanto en Europa como en América, la vida conventual tuvo en común un cuerpo de leyes que regían y determinaban las formas generales de organización de estos institutos religiosos, dictadas por el Concilio de Trento, las cuales, en lo que se refiere a los conventos femeninos, estipulaban que estos debían obedecer las órdenes del obispo de la diócesis, y tener un capellán principal encargado de llevar la administración y las cuentas del convento, mientras que la autoridad femenina estaba a cargo de la reverenda madre priora (también llamada abadesa). En cuanto a los miembros de la comunidad de religiosas, estos podían ingresar con la edad mínima de dieciséis años, debían tener certificación de la limpieza de sangre (que era un documento donde el individuo demostraba ser descendiente de españoles y de tradición cristiana), buenas costumbres y vida honesta; también tenían que renunciar a su herencia, cumplir con un año de aprobación (que correspondía al período de noviciado), pagar una dote, entre otras.

Por otra parte, todas las órdenes religiosas se caracterizaban por el cumplimiento de unos votos solemnes, los cuales se establecían mediante un ritual de juramento, donde adquirirían el compromiso de ejercer como práctica cotidiana la imitación de la vida de Cristo y seguir los preceptos evangélicos para alcanzar la perfección espiritual y, por ende, la santidad. Dichos votos eran pobreza, obediencia y castidad, los cuales se integraban como un acto de renuncia perpetua, es decir, renunciaban a los bienes materiales y herencias, renunciaban a la voluntad personal y renunciaban a la vida familiar y conyugal.

En lo que se refiere a las leyes y normas que conducían el funcionamiento de los conventos, se pueden identificar unas de tipo generales (o externas) tales como el mencionado Concilio de Trento y los Sínodos Diocesanos, y otras de tipo específicas (o internas), tales como las reglas y constituciones de cada congregación, las cuales podían variar entre conventos de la misma orden: representaban un conjunto de normas que servían como guía para vivir. Las *Reglas* fueron escritas por el o la religioso/a fundador/a de la orden y las *Constituciones* generalmente eran adaptaciones de aquellas al contexto social donde se hallara el convento. Estos principales cuerpos normativos definían en gran parte cómo debían practicarse las actividades propias de la vida cotidiana, el comportamiento individual según el tipo de oficio que desempeñara la monja, lo cual incluía la preparación de los alimentos y la alimentación de toda la comunidad.

3. Alimentación conventual en Caracas colonial

Las diferentes investigaciones sobre la alimentación conventual en Iberoamérica se han basado principalmente en datos obtenidos a partir de los libros de cuentas, recetarios, listas de compras, registros de gastos para celebraciones eclesiásticas, entre otros. Al hacer una revisión de los documentos correspondientes a los conventos femeninos en Caracas, se han identificado, primeramente, las características personales y familiares de las mujeres que ingresaron. Tal como se ha expresado arriba, para entrar en algún convento femenino de Caracas, se debía demostrar la limpieza de sangre, lo cual permite ubicar a cada una de las monjas en un estrato social específico asociado a las familias de blancos españoles o sus descendientes (también llamados *mantuanos*), quienes en su mayoría desempeñaban cargos de tipo político-administrativos, militares o eclesiásticos. Como ejemplo de la demostración de limpieza de sangre, citamos a don Sebastian Melen quien en 1734 se presentó en el convento de la Inmaculada Concepción como testigo de María Margarita Ignasia de Castro, expresando: "... han sido y sostenido por personas blancas, limpios de toda mala raza de moros, Judios, Indios, Negros ni mulatos (antes si cristianos biejos) ni de los nuevamente convertidos a nuestra santa fe catholica ni de los penitensidos por el santo ofisio de la Inquisition" (AAC, Sec. Conventos: Inmaculada Concepción, leg. 27). Esta asociación monja-familia-convento permite dirigir la mirada hacia el acervo cultural de aquellas mujeres y sus

familias, y su posible introducción o cambio en la esfera de la cotidianidad del convento, abarcando el campo de la alimentación.

Al aproximarnos a la vida cotidiana en los conventos femeninos de la Caracas colonial y, específicamente, a la alimentación de las religiosas, surgen diversas interrogantes: ¿cómo era el abastecimiento?, ¿qué sembraban?, ¿quiénes cocinaban?, ¿entraban al convento productos entregados por los familiares?, ¿qué comían?, entre otras preguntas. Hasta el momento, las principales fuentes de datos se han encontrado en los archivos eclesiásticos y en las *Reglas* y *Constituciones* de los mismos, mientras que los documentos más comunes son listas de compras y gastos. En lo que se refiere a la vida conventual femenina existente en Caracas durante el siglo XVIII, se puede afirmar que era de tipo contemplativa, lo cual implicaba que se basaba principalmente en la oración, el silencio y el amor a Dios. De igual modo, en todos los conventos femeninos de dicha ciudad, las monjas cumplían con el voto de clausura perpetua, lo cual conlleva la renuncia a ejercer una vida pública, limitándose al desempeño religioso dentro de los muros del claustro.

A lo interno de los conventos, casi todas las actividades se realizaban en colectivo, eran acompañadas de oraciones y estaban cargadas de sacralidad, lo mismo que la alimentación que siempre debía tener un carácter ceremonial: iniciaba en la *Sala de profundis* o “antirrefectorio” (que era la antesala al comedor) donde se realizaban las lecturas y oraciones antes de servir la comida, luego pasaban al refectorio (sala donde se sentaban a comer); en este salón las religiosas debían mostrar una actitud de templanza y austeridad al ingerir los alimentos. Generalmente las cocineras y encargadas del buen funcionamiento de las actividades y la limpieza de los salones donde la comunidad se reunía para comer, eran las monjas de “velo blanco” y las novicias. Las monjas de “velo blanco” eran aquellas que aspiraban al “velo negro” o que habían profesado como monjas de “velo blanco”, encontrándose la diferencia principal entre portar un velo blanco o negro en las actividades y oficios que podían desempeñar: con el velo negro se podía aspirar a cargos superiores tal como la presidencia del convento.

En lo que se refiere al abastecimiento, se han hallado diversos documentos en los cuales se hace referencia a compras en el mercado, el cual, al parecer, era el principal proveedor de los productos vegetales y animales, como de instrumentos de cocina, platos, cubiertos, entre otros,

necesarios para la preparación de los alimentos y su consumo. A lo interno del convento, había un huerto y un corral de aves, mientras que, hasta el momento, no se han encontrado referencias sobre los cultivos o frutales que pudieron tener en aquellos huertos.

En relación con las prácticas religiosas, el voto de pobreza implicaba la renuncia a todos los privilegios o lujos que alguna mujer podía tener en el mundo, ya que se debía renunciar no solo a la herencia, joyas, vestidos, sino también a los banquetes, fiestas y alimentos considerados suntuosos y muy elaborados. Si tomamos en consideración que entre los requisitos para entrar al convento se hallaba la limpieza de sangre, todas las monjas caraqueñas eran blancas criollas, a diferencia de otras ciudades de América que tuvieron conventos para mujeres mulatas o indígenas (como en México o Perú). Esto nos permite efectuar una mirada a la alimentación de las familias blancas criollas y su diferenciación en la alimentación de las comunidades femeninas conventuales.

La cocina de las familias blancas criollas en Caracas se caracterizaba por intentar mantener una dieta principalmente española o europea en combinación con adaptaciones y recetas americanas; sin embargo, no siempre se contaba con aquellos productos e ingredientes de origen y uso peninsular, por lo cual a lo interno de los hogares se consumían de igual modo los productos y preparaciones de origen americano. Así, los productos que se traían de Europa, tales como conservas, quesos, aceitunas, jamones, vinos, entre otros, eran reservados para eventos públicos como fiestas y banquetes (cf. Lovera 1988, Amodio 2007). De tal manera que las mujeres que ingresaron a los conventos contaban con un patrón alimentario que combinaba el acervo cultural de origen español y la criollización de aquella cocina producto del intercambio generacional con las actividades, productos culinarios y modos de comer locales que confluyeron en Caracas durante el período colonial.

Al llegar a este punto, conviene aclarar que los conventos brindaban la posibilidad de mantener el estatus social propio del estamento superior y, a la vez, ofrecían un lugar social para aquellas mujeres que no ejercieron los oficios conyugales, manteniéndolas en los ámbitos de lo privado. La entrada a los conventos de Caracas estaba reservada para las mujeres blancas criollas, quienes al ser aprobadas por la comunidad de religiosas, experimentaron un proceso de cambio de vida y de identidad:

... el ingreso al convento y la posterior confirmación de ejercer una vida monacal, representa un proceso complejo de cambio identitario, caracterizado por el paso del “modelo-mujer” (esposa) al “modelo-religiosa”; lo cual conlleva a la configuración de una nueva identidad y, por ende, a una resemantización del “yo”, que a su vez requiere de un reajuste y adaptación de nuevos elementos identitarios que configuren y carguen de sentido la existencia dentro del recinto monacal (Gómez, 2014: 252).

Aquellas mujeres dejaron el rol social de “mujer” para encarnar el rol de “monja”, y esta transición, iniciada en contextos rituales, implicaba un cambio de nombre, de vestuario, de apariencia, de conducta, de prácticas y, por ende, un cambio en las costumbres que giraban en torno a la alimentación, tal como los ayunos eclesiásticos. A pesar de que cada convento podía conservar unas particularidades debidas a la pertenencia a una orden específica, su regla y constituciones, tenían en común la exigencia diocesana de austeridad religiosa, lo cual, en cierta medida, intentaba apartarlas de los pecados. En las *Constituciones Sinodales* del obispado de Venezuela y Santiago de León de Caracas, elaboradas en 1687 bajo la dirección del obispo don Diego de Baños y Sotomayor, en el segundo libro, título III, se hace referencia a los monasterios de monjas:

43. Exortamos à todas, y à cada una en particular, perseveren en la Perfeccion, y Pureza de virtudes, que se Nos manifiesta claramente, por el olor de ellas, atendiendo à la guarda de sus Reglas, y cumplimiento de las Constituciones, que les tenemos ordenadas, para su buen Gobierno, remitiendo lo que en esta materia se pudiese ofrecer a Nos, y a nuestros Successores (*Constituciones Sinodales*, Título III, 1761: 111).

Las religiosas en el camino de la salvación de su alma debían enfrentar las tentaciones del mundo, del demonio y la carne; del mundo se apartaban al hacer el voto de clausura perpetua; con el demonio luchaban alejándose de los pensamientos perversos y conductas inmorales; y de la carne, renunciando a las relaciones que implicaban la unión conyugal y a los placeres que desbordaban de los cuerpos mundanos; este último se relacionaba también con la alimentación, el pecado capital de la gula, ya que el placer de comer y beber estaban completamente prohibidos para las mujeres consagradas a Dios. Así, la alimentación, por un lado, podía representar la posibilidad de pecar y, por otro, ofrecía una oportunidad para aumentar la santidad a través de los votos de ayuno y de mortificación

del cuerpo, que consistía en ingerir alimentos o bebidas en descomposición para enfermar y padecer para alcanzar una mayor santidad, siendo estas prácticas comunes registradas en muchos conventos femeninos de Iberoamérica y en la ciudad de Caracas colonial.

4. El convento de la Inmaculada Concepción

La orden religiosa femenina de la Inmaculada Concepción (*Ordo Inmaculatae Conceptionis*) fue fundada en España por Santa Beatriz de Silva en Toledo, bajo la regla de Cister y fue aprobada en 1489 por el papa Inocencio VIII. Con la muerte de la fundadora y debido a un conjunto de acontecimientos, esta orden fue absorbida por los franciscanos. El convento concepcionista fue el primero de tipo femenino en establecerse en Caracas, ubicado en la esquina suroeste de la Plaza Mayor, habiendo sido fundado en el año de 1637 por iniciativa de doña Juana de Villera, viuda del capitán encomendero don Lorenzo Martínez. Las monjas concepcionistas se guiaban por la *Regla* de San Francisco, tenían constituciones propias y la advocación era hacia la virgen de la Inmaculada Concepción. En lo que corresponde al hábito de esta orden, se caracterizaba por ser una túnica y escapulario blanco, velo negro y capa azul.

Dentro de las normas de este monasterio no se estipulaba alguna restricción en cuanto al número de religiosas, de tal manera que fue el convento con mayor registro de aspirantes al ingreso y con la mayor población; para la segunda mitad del siglo XVIII superaba la cantidad de sesenta religiosas, entre monjas y novicias. La figura 1 reproduce la imagen de la virgen de la Inmaculada Concepción, pintada por Juan Pedro López en 1775, perteneciente al convento de Caracas.

En relación con los datos de la dieta y los alimentos consumidos en este convento, citamos una lista de gastos del mes de diciembre de 1753, publicada por José Lovera, de la cual presentamos algunos ejemplos:

Sábado 22/12/1753:

Se gastaron 32 pesos: casabe, Pan de trigo para desaiuno y los padres, Pescado Caraotas y arroz, Huebos, Leche, Aceite y binagre, Papelones del noviciado, la cosina y sirvientes, dulce a la enfermería, un frasco de vino a la sachristia, Carne, tosinos, platanos, tomates, pira y masa que se ha gastado en la semana (Lovera, 1998: 237).

Martes 25/12/1753:

Se gastaron 24 pesos y 7 reales: Casabe, Pan de trigo para desayuno y los padres, pan para medio día, marrano para el extraordinario, un frasco de vino dulce para el estofado, sebollas, ajos, clavos, canela, Dos frascos de Vinagre, Dos frascos de vino del refectorio, una libra de pimienta, otra de comino (Lovera, 1998: 237).

Sabado 29/12/1753

Se gastaron 41 pesos 4 reales y medio: Casabe, Pan de trigo, Pescado de la despensa, Caraotas y arros, Huebos, Leche, Aseite, Un frasco de vinagre, Veinte papelones del novisiado, cosina y negros, una gallina a la enfermeria, cacao para los coristas, dulce a la enfermeria, leña, carne, lomo y acarreto, tosino, platanos, tomates, apios, masa, pira, ajos, sebollas y huevos, que se han gastado en esta semana (en Lovera, 1998: 238).



Figura 1. Inmaculada Concepción.
Juan Pedro López, 1775 (Museo de Arte Colonial de Caracas)

En estas listas de gastos, correspondientes a la semana de celebración litúrgica navideña, es posible identificar un conjunto de ingredientes que permiten inferir que las cenas durante aquella semana distaban de ser preparaciones simples o insípidas, como quizás se pudiese pensar de una

orden mendicante (las órdenes mendicantes son aquellas que viven de las limosnas), tal como lo eran las concepcionistas. En otras listas, también encontramos: "... papelones, un almud de chocolate, una arroba de azúcar, manteca, y para la enfermería: una gallina, dulce y arina" (AAC, Fondo Franciscano, 1753-1759, Gastos de Alimentos del Convento de la Inmaculada Concepción. Libro de gastos).

Si se comparan los productos de la cocina conventual concepcionista con aquellos de la cocina criolla, se puede comprobar que existe una gran similitud con la mesa mantuana, considerando la compra de tocino, marrano, lomo, la preparación de un estofado, entre otros; que no eran de consumo común entre los individuos o familias de estamentos sociales subalternos o "populares". También se encuentran productos como el casabe, que era de consumo diario y servía como un sustituto del pan con el cual acompañaban muchas de las comidas.

5. El convento de Carmelitas Descalzas

La Orden de Carmelitas Descalzas (*Ordo Fratrum Discalceatorum Beatissimae Mariae Virginis* de Monte Carmelo) fue fundada en España por Santa Teresa de Jesús (también conocida como Santa Teresa de Ávila), a quien luego se le unió San Juan de la Cruz para fundar conventos en la rama masculina. Esta fundación surge como una reforma a la orden del Carmelo Calzado y coincide temporalmente (1562) con algunas pautas y estipulaciones del Concilio de Trento. La regla de las religiosas descalzas había sido escrita por dicha fundadora y se caracterizaba principalmente por ser más rigurosa que las demás órdenes femeninas, enfatizando en el cumplimiento de los votos, especialmente los de pobreza y castidad; también establecía la relevancia de practicar el ayuno y la abstinencia. En relación con la importancia de vivir en pobreza, Santa Teresa escribió:

Tengo para mí que honras y dineros casi siempre andan juntos, y que quien quiere honra no aborrece dineros, y que quien los aborrece que se le da poco de honra. Entiéndase bien esto, que me parece que esto de honra siempre trae consigo algún interés de rentas o dineros; porque por maravilla hay honrado en el mundo si es pobre; antes, aunque lo sea en sí, le tienen en poco. La verdadera pobreza trae una honra consigo que no hay quien la sufra; la pobreza que es tomada por solo Dios, digo, no ha menester contentar a nadie, sino a él. Y es cosa muy cierta, en no

habiendo menester a nadie, tener muchos amigos. Yo lo tengo bien visto por experiencia (Teresa de Jesús, *Camino de Perfección*, Cap. II, núm. 6).

En su intento por establecer la igualdad entre las religiosas a través del cumplimiento de la regla, Santa Teresa estipuló que el número máximo de monjas debía ser de veintiuno, lo cual determinó en gran parte la dinámica interna de los conventos, la distribución de los oficios y la arquitectura, entre otras.



Figura 2. Santa Teresa de Jesús protegiendo a las veintiún monjas del convento.
Juan Pedro López, segunda mitad siglo XVIII
(Museo de Arte Colonial de Caracas)

El convento de las Carmelitas Descalzas fue el segundo convento femenino fundado en Caracas, por iniciativa de doña Josefa Melchora de Ponte y doña Josefa Mexia (viudas), quienes dispusieron de sus bienes

para la construcción del convento, que fue fundado en el año de 1731; el mismo se encontraba en el centro de la ciudad, a dos cuadras de distancia de la plaza principal, al lado de la iglesia Altagracia. Las religiosas tenían advocación a la Virgen del Carmen y el hábito que vestían se distinguía por estar compuesto por una túnica y escapulario de color marrón y una capa blanca. En la Figura n.º 2, es posible ver una representación de esta comunidad, donde se puede apreciar el tipo de hábito de las Carmelitas Descalzas.

En relación con la alimentación, la regla establecía que las limosnas debían ser supervisadas, nadie podía comer ni beber fuera de la comida y cena (cf. Teresa de Jesús, *Constituciones*, IX: 5), estaba establecido que los ayunos empezaran desde la exaltación de la cruz en septiembre y continuarían hasta la pascua de resurrección (exceptuando los domingos). De igual manera, estaba prohibido el consumo de carne salvo en algunas ocasiones. En la documentación del convento de Carmelitas Descalzas se ha encontrado una lista de víveres, escrita en el año de 1740 por la priora Josepha de San Miguel, dirigida a don Nicolás de Ponte, administrador de las rentas del convento, donde expresa lo siguiente:

Dn Nicolas de Ponte pida lo siguiente: sinquenta baras de serga y pusiera para abisos sinquenta de serga blanca para capas q sea la mas delgada q ubiere = un tersio de camaron = otro de ostion = otro de gueba = otro de garbanso = otro de abas = otro de lentegas y otro de albegas q alla llaman albergones un tersio de alpargatas = un caxon de losa verde que se compone de platos y escudillas en que comen las carmelitas y si algo q dare en mochilas de geniquen (AAC, Religiosas Carmelitas, 2Co 126, Carpeta 38).

Otro documento que hace referencia a algún alimento es una notificación que hace la priora al mayordomo, por un recibo del pan que adquirió el monasterio, el cual dice:

Ave Maria. Se ledeven a Paula de Ponte en el Convto. de las Me. Carmelitas beinte y ocho ps. y seis reales de el Pan q ha dado y pr. ser verdad lo firme en 28 de agosto de este año de 40. Josefa de San Miguel Priora. Pagados por mi a Paula i pa. q. conste lo firmo de mi nombre en septiembre de 1740 Dn. Ponte (AAC, Religiosas Carmelitas, 2Co 126, Carp. 38).

Al parecer, las religiosas carmelitas tuvieron un mayor rigor en el cumplimiento de la regla, lo cual se evidencia al comparar la mesa conventual con los elementos de la mesa criolla o “mantuana”, resultando la religiosa mucho más modesta, caracterizada principalmente por el consumo de potajes, granos y pescados. También se ha encontrado un documento del siglo XIX, en el cual el obispo prohibía el consumo de cacao a la comunidad de Carmelitas Descalzas y mandaba “... de no beber chocolate ni usar bebida de las que se hacen con el cacao, lo que no consta por escrito y para que tenga perpetua memoria, mandaba y mando la dha ve. Comunidad que observen y guarden dho voto y lo hagan las que en adelante profesaren...” (AAC, Religiosas Carmelitas, 1810, 5Co 129, Carpeta 47).

Para la mirada de control eclesiástico, el cacao, amén de representar un producto “preciado” en los mercados de la península, podía amenazar el cumplimiento de los votos de pobreza de las monjas y, por ende, la debida observancia de la regla. Además, era una bebida que podía implicar “efectos pecaminosos del placer”, de los cuales el obispo debía alejar a aquella comunidad de religiosas.

Consideraciones finales

Al aproximarnos a la vida cotidiana en los conventos de Caracas durante el siglo XVIII, podemos apreciar cómo aquellas mujeres que renunciaron al mundo y optaron por el matrimonio con Dios, adaptaron las reglas monacales a la cultura criolla caraqueña, haciéndolo evidente, entre otros aspectos, a través de la alimentación. En esta aproximación se han expuesto los elementos y principales datos que hasta ahora se han encontrado, que esperamos contribuyan al estudio de la alimentación conventual femenina.

Al hacer una revisión de la vida cotidiana y específicamente de los productos que servían para la alimentación en los conventos femeninos de Caracas, se evidencia que a pesar de no haber hallado hasta el momento los recetarios de los conventos, la alimentación conventual era parcialmente similar a la criolla de la sociedad caraqueña. La principal diferencia entre ambos conventos se hallaba en la austeridad: las carmelitas descalzas tenían una *Regla* más rígida, lo cual implicaba diferencias en el número de monjas de cada comunidad, número de sirvientes, y tipo de alimentos

y comidas. Hasta el momento pareciera que las carmelitas comían más granos y la carne estaba completamente prohibida, salvo para las enfermas; mientras que al parecer en el convento de la Concepción no había muchas prohibiciones alimentarias en cuanto a la carne de cerdo o de vaca, salvo los días de ayuno eclesiástico. Otra gran diferencia entre los dos conventos abordados se relaciona con las características de la población: mientras el convento concepcionista contenía a mujeres blancas criollas de origen social variado, el convento de Carmelitas Descalzas albergaba solo a mujeres de la élite caraqueña.

A pesar de los esfuerzos de estas comunidades por seguir la austeridad monacal establecida por el Concilio de Trento, y por sus reglas y constituciones, en los refectorios se encontraba un producto que generalmente acompañaba a las comidas en estos recintos: el pan de trigo que, de acuerdo con José Lovera, "... fue quizá el elemento más característico de la comida urbana. Aureolado por una supuesta superioridad que data de la época de formación del régimen criollo, era preferido a los panes autóctonos (arepa y casabe), llegándosele a identificar con la civilización y el progreso" (Lovera, 1998: 126).

Aunque en algunas listas de compras conventuales resulta que también integraban la dieta el pan de yuca o casabe, el pan predilecto que se servía en la mesa sagrada era el de trigo, ya que, en aquel contexto, el casabe era considerado un alimento de pobres; en tal sentido, citamos un documento del convento de concepcionistas del año de 1780 que expresa: "... del pan que llaman casabe que es el que se suministra a los esclavos y del que usan los pobres mas infelices" (AAC, Fondo Franciscano, Convento de Caracas, 1780). Así, el consumo de uno u otro tipo de pan servía, convenientemente, para expresar el estatus social y las identidades: por una parte el de yuca, demostraba la "pobreza" practicada por las religiosas y, por la otra, el de trigo servía para exaltar los atributos culturales de un estamento social que ocupaba los claustros femeninos.

Referencias bibliográficas

AMODIO, Emanuele (2011): "El banquete barroco. Fiesta y cocina suntuaria en Venezuela durante el siglo XVIII". En Norma Campos

- (ed.), *La fiesta*. Memoria del IV Encuentro Internacional sobre Barroco, La Paz (Bolivia), Unión Latina, 2007, pp. 159-171.
- BAÑOS Y SOTOMAYOR, Diego (1761). *Constituciones Synodales del obispado de Venezuela y Santiago de León de Caracas* (1687). Madrid: Consejo de Indias.
- GÓMEZ, María José (2014): *Las amantes del Señor. Identidad de género y espacio religioso femenino: novicias y monjas del convento de Carmelitas Descalzas en la ciudad de Caracas durante el siglo XVIII*. Trabajo final de grado, Escuela de Antropología. Universidad Central de Venezuela. Caracas.
- LOVERA, Rafael (1998): *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Centro de Estudios Gastronómicos.
- SALAZAR, Rosario (2008): *El comercio diario en la Caracas del siglo XVIII. Una aproximación a la historia urbana*. Caracas: Fundación para la Cultura Urbana.
- TERESA DE JESÚS (1567): *Constituciones de 1567*. Madrid: Archivo de los Carmelitas Descalzas de Madrid, Casa generalísima de San Hermenegildo. Madrid.
- TERESA DE JESÚS (1567): *Camino de perfección*. Madrid: Ediciones San Pablo.

EL GUSTO POR LA DULZURA
EL CONSUMO DE AZÚCAR Y PAPELÓN EN VENEZUELA
DURANTE LAS ÉPOCAS COLONIAL Y REPUBLICANA

Luis E. Molina

Antes del azúcar de caña, miel de abejas¹⁴

Los territorios explorados y conquistados a principios del siglo XVI, correspondientes a la futura Venezuela, estaban ocupados por numerosos grupos, parcialidades y naciones indígenas, de variada procedencia étnica y distintas filiaciones lingüísticas. Las fuentes históricas del período colonial (Arellano Moreno, 1964: 7, 292, 296, 319; Gilij, 1965: 247-248; Cey, 1995: 156), así como los estudios de antropología histórica que se han realizado en varias regiones (Morey y Morey, 1980: 265; García Castro, 1999; Cunill Grau, 2007), coinciden en señalar la importancia que tenía la miel de abejas para las sociedades prehispánicas, al igual que la cera extraída de los panales (Arellano Moreno, 1964: 7, 292, 296, 319; Gilij, 1965: 247-248; Morey y Morey, 1980; Cey, 1995). Morey y Morey, al referirse a los Sáliva de los llanos de Venezuela, señalan:

En todos los Llanos se recogía la miel. Había muchas especies diferentes de abejas de miel. Con frecuencia la miel se alcanzaba agrandando simplemente la abertura de la colmena y derribando y rajando el tronco del árbol. En caso de peligro por las especies agresivas, los indios saqueaban las colmenas con la protección de ramas ardiendo

14 Leyenda: AGI: Archivo General de indias, Sevilla; AGN: Archivo General de la Nación, Caracas.

o quemando una tela vieja para ahuyentar a los insectos con el humo (Morey y Morey, 1980: 265).

Galeotto Cey formó parte de los primeros pobladores europeos de El Tocuyo, en el centro-occidente de Venezuela. En su crónica describió muchos aspectos de la vida cotidiana, tanto en La Española como en Tierra Firme. Acerca de la importancia y forma de extracción de las mieles en los panales de abejas silvestres dice:

Abejas hay en grandísima cantidad y hacen la miel en los huecos y vacíos de los árboles, bajo tierra, y en ciertos avisperos redondos, gruesos como una sandía, compuestos como hojaldre, que construyen pegados a los árboles. En estos hacen miel excelente, máxime cuando se encuentra de los pequeños como un puño, que allí se halla toda cuajada y dura como azúcar, con olor a nuez moscada. Pero la mayor cantidad está en los árboles que me parecía algunas veces que vi sacar de un solo árbol un frasco o dos, y estar en la edad de oro cuando las encinas sudaban miel. Llámánlas los indios mava, y siempre tiene un poco de agrio, que todas las flores lo tienen, al igual que las frutas, como he dicho (Cey, 1995: 156).

Aun cuando esta actividad era de carácter recolector, es decir, se aprovechaban los panales silvestres para extraerles la miel que contenían, dicho producto se convirtió en un bien de gran relevancia que fue objeto de importantes transacciones comerciales entre los grupos asentados en los llanos, el piedemonte andino (tanto de Colombia como de Venezuela) y la región del lago de Maracaibo (Langebaek, 1996: 88). La cría de abejas parece haberse desarrollado al menos en forma incipiente en el litoral venezolano, mas la miel producida no tuvo la misma demanda e interés comercial que la miel silvestre (Langebaek, 1996: 89).

Este uso generalizado de la miel de panales de abejas indica que, tal como en el mundo antiguo occidental, en la Venezuela prehispánica era la forma de obtención de dulzura para la ingesta humana. En el Viejo Mundo, antes de la introducción de la caña de azúcar desde las regiones asiáticas, se endulzaba con miel de abejas, uvas y frutas secas (González Tascón y Fernández Pérez, 1990: 97; Tannahill, 1989: 29; Toussaint-Samat, 1994: 15-31), e igualmente en muchas regiones de América fue la miel de abejas el endulzante natural que antecedió al azúcar de caña. Por tanto, no hay duda de que la traída de la caña de azúcar al Nuevo Mundo significó un notable cambio en las formas de obtención y consumo de azúcares

entre las sociedades indígenas. Pero también es cierto que la relativamente rápida dispersión del cultivo y la organización de establecimientos para procesarlo y obtener derivados del mismo no respondía tanto a las expectativas económicas de una posible rentabilidad comercial, como a la necesidad de reproducir una de las pautas culturales que los conquistadores traían de Europa. Es la necesidad de satisfacer la “atracción del azúcar”, como define Toussaint-Samat la motivación para que se produjera ese largo periplo de la caña de azúcar desde Asia hasta Occidente y luego a América (Toussaint-Samat, 1994: 552-562). Y esta necesidad fue suplida, en los primeros momentos de la conquista, a través de la miel que era recolectada por los indígenas y de la cual se sirvieron los conquistadores para compensar la necesidad de consumo de azúcares.

La caña de azúcar: del Viejo al Nuevo Mundo

De acuerdo con varios estudiosos del tema, la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) fue una de las primeras plantas traídas a América desde el Viejo Mundo en los primeros tiempos de la conquista (Arcila Farías, 1973; Arellano Moreno, 1982; Rodríguez, 1986). Como planta de cultivo tuvo un largo recorrido: habría sido explotada inicialmente por los árabes, en los valles del Tigris y del Éufrates, desde allí llevada al Levante, Egipto, España y Sicilia, a través de África del Norte (Watson, 1990: 8). En el siglo XV ya era cultivada en la isla de Madeira y de allí pasa a las islas Canarias (Aznar Vallejo y Viña Brito, 1989: 173; Malpica Cuello, 1990: 128). Aun cuando algunos investigadores han planteado que los primeros esquejes de caña llegados a La Española fueron embarcados en Cádiz en el segundo viaje de Colón (Cartay, 1992: 329), la mayoría de los autores parecen coincidir en su introducción desde las islas Canarias (Rodríguez, 1986: 24; Aznar Vallejo y Viña Brito, 1989: 173-174; González Tascón y Fernández Pérez, 1989: 99; Malpica Cuello, 1990: 125), más precisamente de La Gomera (Gutiérrez Escudero, 2008: 1448). No obstante, Rodríguez Morel (2000: 2) sostiene que la isla de Madeira fue el lugar de procedencia inmediata de la caña de azúcar antes de ser traída a América, ya que Colón hizo la última escala de su segundo viaje en dicha isla. Este planteamiento encuentra respaldo en el diario de Galeotto Cey, quien vivió en La Española entre 1540 y 1544: “Las cañas de las cuales se hace el azúcar han sido traídas de las Afortunadas y de la isla de Madira, y hay grandísima cantidad porque

en dicha isla hay, como he dicho, más de 40 ingenios o molinos que hacen azúcar tanto de agua como de caballos” (Cey, 1995: 33).

Independientemente de la procedencia inmediata de la caña de azúcar desde Canarias o Madeira antes de su introducción en nuestro continente, lo relevante es que en ambas regiones atlánticas su cultivo ya había tenido lugar desde mediados del siglo XV, como lo describe la siguiente cita:

Desde 1460, la caña de azúcar se impuso en las islas portuguesas. Se inició así una agricultura de tipo capitalista que dio un nuevo impulso a la expansión europea. La caña había sido cultivada en Chipre, donde constituyó un sector colonial desde las cruzadas. Posteriormente se extendió hacia Sicilia y la península Ibérica, donde se cultivó en Valencia, Granada, Baja Andalucía y el Algarbe. Madeira se convirtió en un productor célebre en todo Occidente, siendo sus principales mercados Inglaterra y los Países Bajos. El azúcar pasó de Madeira a Azores y, sobre todo, a Canarias, donde se aclimató rápidamente. Aquí, los repartimientos de tierras otorgaron mayores terrenos a quienes se comprometieron a producirla. Capitales extranjeros, especialmente genoveses, fueron invertidos en tan lucrativas empresas, y técnicos portugueses dirigieron el cultivo y la producción. Su comercialización alcanzó las zonas más urbanizadas de Europa, tanto en el Atlántico como en el Mediterráneo. De Canarias, la planta y sus operarios pasaron a América (Aznar Vallejo, 2005: 216-217).

La caña de azúcar en Venezuela: introducción y productos derivados en los siglos XVI y XVII

En la primera mitad del siglo XVI la caña de azúcar fue introducida en Venezuela desde La Española. Al respecto, se ha aceptado en forma generalizada que la vía de ingreso fue a través de Coro, ciudad fundada en 1528 por Juan de Ampíes, quien tuvo un ingenio de azúcar en La Española (Felice Cardot, 1959: 11; Nectario María, 1959: 91). Igualmente, se ha planteado que también los Welser habrían sido los responsables de llevar las primeras cañas a Coro, dado que tenían posesiones azucareras en la isla de La Palma, en el archipiélago canario (González Tascón y Fernández Pérez, 1989: 125), aun cuando Friede (1951: 88) ha advertido que ya en la década de los años 20 del siglo XVI los Welser habían abandonado el negocio azucarero. Desde Coro, la caña de azúcar se habría diseminado por el interior del territorio: en 1579 se le encuentra en El Tocuyo, de acuerdo con la *Descripción de la ciudad del Tocuyo* (en Arellano Moreno, 1964: 158); en

1605 en Mérida, según las *Ordenanzas de Mérida* Gabaldón Márquez, 1977: 79); en 1607 en Santiago de León de Caracas, como lo señala la *Relación geográfica hecha por Diego Villanueva y Gibaja, de la Gobernación de Venezuela, los corregimientos de La Grita y de Tunja, y la Gobernación de los Mussos* (en Arellano Moreno, 1964: 288).

Amodio (2010), ha propuesto un probable recorrido diferente en la introducción y dispersión del cultivo de la caña de azúcar en el occidente de Venezuela. A partir de la consideración de las adversas condiciones climáticas e hidrológicas que presenta la región de Coro para que prosperara el cultivo y procesamiento de la caña de azúcar y de la breve estadía de Ampíes en la recién fundada ciudad, plantea que podrían haber existido rutas alternas para la llegada de la planta a El Tocuyo: vía Borburata, lugar donde el obispo Ballesteros, en 1550, solicitó al rey que se hiciera un ingenio; desde la costa caribe de Nueva Granada —vía Pamplona, San Cristóbal y Mérida—, donde se le cultivaba desde comienzos de los años 30 del siglo XVI; y desde el oriente de Venezuela, atendiendo a su también conquista temprana y a la introducción de esquejes de caña en la región de Cumaná, igualmente en la década de los 30 del siglo XVI. Para el autor citado, El Tocuyo habría sido el lugar de encuentro de estos tres caminos de difusión de la actividad azucarera y desde donde se habría expandido hacia su área de influencia (Amodio, 2010: 138).

Aparte de los datos relativos a la implantación de la caña de azúcar como cultivo, solo sabemos que los establecimientos para su procesamiento, surgidos durante el siglo XVI, producían “mieles y azúcares”, de acuerdo con la información documental disponible. En la *Descripción de la ciudad del Tocuyo*, 1578, se hace referencia a la producción de “algún azúcar” (en Arellano Moreno, 1964: 158). Este panorama cambia en el siglo XVII, cuando encontramos la referencia de indígenas trabajando en “trapiches de azúcar” o “ingenios de azúcar” en El Tocuyo, Barquisimeto, Carora, Coro, Mérida, San Cristóbal, Valencia del Rey, Guarenas y Valle de La Pascua, tal como lo señala la *Relación geográfica hecha por Diego Villanueva y Gibaja, de la Gobernación de Venezuela, los corregimientos de La Grita y de Tunja, y la Gobernación de los Mussos Año de 1607* (en Arellano Moreno, 1964: 289-291, 294, 296) y en las *Ordenanzas de Mérida*, de 1605 (en Gabaldón Márquez, 1977: 79). Igualmente, en la *Causa y averiguación del valor de las Reales Alcabalas de la ciudad de Caracas. Años 1631 al 1683* (AGI, Contaduría, Legajo n.º 1.613, Primer quaderno. 1684. En: Rengel de Mendoza, 1970:

63-81) se señala la existencia de 26 trapiches “de hacer melado y azúcar” pertenecientes a vecinos de Caracas y distribuidos en distintos valles de la jurisdicción de la ciudad (Rodríguez Vicente, 1970: 38).

Por su parte, Arcila Farías (1966: 229-231) dice que hacia 1660-1662 la fabricación de azúcar era uno de los oficios realizados por los indios encomendados en la región centro-costera (Caracas, Guarenas, Chuao, El Valle, Antímamo, La Vega, Cuyagua, Los Teques, La Guaira, Mamo, Naguayatá, Paracotos, Valencia, La Victoria, Cagua) y en la región occidental (Barquisimeto, El Tocuyo, Quíbor, Carora, San Felipe, Yaritagua, Nirgua, Acarigua, Sarare y Guama). Otras referencias permiten inferir el tipo de producto obtenido en estos establecimientos del siglo XVII, como es la aportada por Arcila Farías (1966: 229) cuando menciona que en dos encomiendas de 1662 —cuya ubicación no especifica— las mujeres indígenas desempeñaban el oficio de “fabricación de múcaras, tinajas y otras vasijas de barro para agua y miel de caña”, objetos que pueden haber estado asociados al procedimiento de “purgar” las mieles una vez sacadas de las pailas de cocción.

En las pocas referencias disponibles de los siglos XVI y XVII, observamos que los productos que salían de los establecimientos donde se procesaba la caña de azúcar eran “mieles”, “melado” y “azúcar”. Por lo tanto, es necesario discutir a cuáles derivados correspondían estas denominaciones. Por una parte, debe tenerse en cuenta la procedencia de las técnicas utilizadas durante los mencionados siglos para obtener derivados de la caña de azúcar. Como dijimos en párrafos anteriores, las técnicas implantadas tuvieron una herencia importante en los conocimientos que al efecto se poseían para la época en el archipiélago canario. De acuerdo con el documentado estudio de Camacho y Pérez Galdós, para Gran Canaria a comienzos del siglo XVI, el “azúcar blanco” se obtenía a partir de las primeras mieles purgadas, que luego de retirados los panes de azúcar de las hormas se exponían al aire y, una vez revisados, aquellos que resultaban defectuosos eran quebrados a martillo, de los que se obtenía el llamado “azúcar quebrado”, apto para el consumo local y no para el mercado, para el cual se destinaba el azúcar blanco. Otro tipo de azúcar era el llamado “azúcar de espuma” o “de segunda”, resultado de los residuos de la cocción, adheridos a las pailas una vez que se agregaba cal al guarapo. A su vez, las mieles residuales de la purga eran cocidas y purgadas nuevamente, obteniéndose de ellas el “azúcar de tercera”. De esta purga

se obtenían las llamadas remieles, a partir de las cuales se elaboraba panela o “netos”. Finalmente, de los últimos desechos y melazas se obtenía el “azúcar refinado” (Camacho y Pérez Galdós, 1961: 39-40).

De acuerdo con esto, cuando en la documentación histórica se hace una referencia genérica al “azúcar” como uno de los productos elaborados en los trapiches e ingenios, es posible que se tratase de diversas variedades del producto. De igual manera, las “mieles” y “melados” mencionados en las fuentes consultadas parecen haber sido productos intermedios de estas distintas categorías de elaborados. Por otra parte, es interesante señalar que, aun cuando no se mencionan las panelas en la información que conocemos para Venezuela, ya en el siglo XVI se fabricaban en Canarias, resultado del procesamiento de las remieles obtenidas en el purgado del guarapo extraído a la caña durante la molienda. Según Nunes Nunes, el término “azúcar de panela” existía en Madeira en la segunda mitad del siglo XV y de allí habría pasado a Canarias, donde se le encuentra a comienzos del siglo XVI y denota un producto de menor calidad, obtenido a partir de la cocción de mieles y remieles en un recipiente llamado, justamente, panela (Nunes Nunes, 2003: 147).

Sin embargo, a pesar de la relativa amplia difusión del cultivo en Venezuela durante el siglo XVII, el destino de sus derivados se dirigían a un mercado local y muy pocas cantidades de azúcar fueron exportadas entre 1605 y 1621 a mercados externos como Margarita, Cartagena, Puerto Rico y Sevilla (Arcila Farías, 1986: 74; 1986b: 1018). Esto se explica en el marco de la economía colonial, en la que existían disposiciones de la metrópoli española según las cuales estaban prohibidas algunas producciones agrícolas si no contaban con la autorización de la Corona, o la obligación de exportarlas en forma exclusiva a España (Vila, 1975: 44).

El XVIII, el siglo de las haciendas azucareras

Al iniciarse el siglo XVIII ya había una amplia difusión de la caña de azúcar y durante el transcurso de este siglo surgieron importantes establecimientos para la producción de sus derivados en distintas partes de la provincia de Venezuela: en la jurisdicción de Caracas, en el occidente de la provincia, en los llanos occidentales, en la región andina, en la isla de Margarita, en la costa oriental y en la región del Orinoco (Molina, 1998: 107-110).

El uso del azúcar como endulzante está presente desde las primeras décadas del siglo XVIII, bien como producto directamente obtenido en las haciendas de trapiche o como parte de recetas preparadas en las cuales el azúcar tenía un papel de importancia. Es el caso del llamado “chorote”, bebida elaborada a base de cacao y azúcar, que también vamos a ver mencionada en forma reiterada en los documentos de viajeros del siglo XIX. En 1733, Martín de Lardizábal, al hacer referencia al consumo de cacao en la provincia de Venezuela, menciona al chorote como una bebida que se consumía en la cena por la gente de servicio (“Autos ordenados por Don Martín de Lardizabal sobre el consumo del cacao en la Provincia de Venezuela. 1736”. En Ochoa, 2014: 150).

En la *Ynstruzion y notiziã de la ciudad de Barquisimeto y su jurisdiccion que es como sigue*, de José Lorenzo Ferrer, año de 1745, se dice que “Los frutos que dan y producen los terminos de Jurisdiccion de la Ciudad de que se trata por lo que mira á plantas, son cacao, tauaco, azucar, papelones, y Algodon, estos sirven de mercancia á los vezinos” (Arellano Moreno, 1964: 378). Está claro en esta referencia que azúcar y papelón son dos productos distintos que se hacían para entonces en los establecimientos cañeros.

En 1764 Joseph Luis De Cisneros, representante de la Compañía Guipuzcoana, en su *Descripción exacta de la Provincia de Benezuela*, señala que los valles de Aragua “... están cultibados de muchas Haciendas de Caña, Ingenios de Azúcar ó Trapiches de grandes fondos, en el que se labra gran cantidad de Azúcar blanca y prieta; y que es el segundo producto de más crédito de esta Provincia, del que se consume con grande exceso en el País, por no hacerse comercio para la Europa” (De Cisneros, 1950: 14).

Sin embargo, a pesar de ser muy consumido, esta azúcar era considerada de mala calidad, en comparación con la producida en las islas azucareras del Caribe. El propio De Cisneros señalaba que “el azúcar acusa la torpeza é ignorancia del que lo fabricó, y hace elogio de la tierra que lo produjo” (De Cisneros, 1950: 121). Igualmente, Jean-Baptiste-Elzear Coriolis, un oficial francés que visitó los valles centrales de Venezuela a finales del siglo XVIII, tuvo la siguiente apreciación: “En general, en la Provincia de Caracas no se sabe refinar el azúcar, y se está lejos de llegar al punto de perfección al cual hemos llevado los molinos azucareros en nuestras colonias” (Duarte, 1991 200).

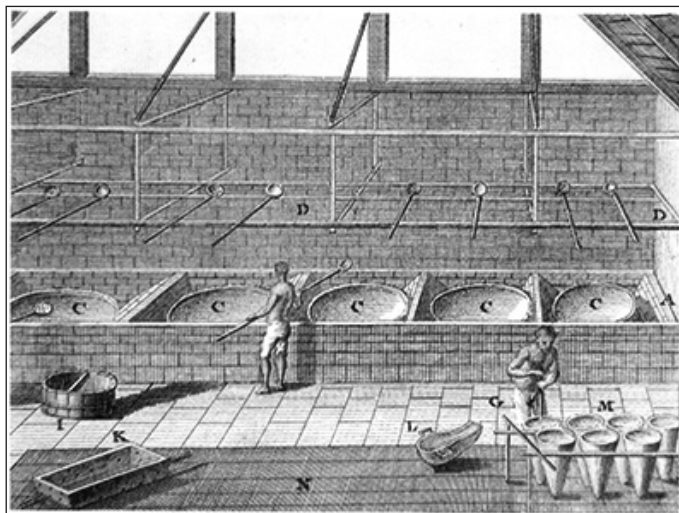


Figura 1. Sala de pails y hormas para el purgado del azúcar
(Denis Diderot, *Encyclopedie*. Paris, 1778)

En la *Breve Descripción y relacion cierta de la Mui Leal ciudad de Nuestra Señora de la Concepción del Tucúo de la Provincia de Venezuela, en estas Yndias Occidentales de lo que fue, es, y en lo futuro puede ser, para darlo al Sr Don Joseph Solano Governador y Capitan General de esta Provincia en virtud de su orden por mano del Señor Capitan Don Juan de Salas Subinspector de Milizias y Juez Visitador de esta Ciudad*, del 30 de julio de 1766 (En Altoaguirre y Duvalé, 1954: 147-149), se señala la importancia que para la época tenía el cultivo de la caña de azúcar en la región tucuyana, pero también el desmejoramiento de los precios de sus productos debido a la elaboración que se hacía de los mismos en otras ciudades de la provincia. En este documento, si bien se generaliza el término *trapiche* para todas las haciendas de caña de azúcar, resalta que se hace una diferenciación de los productos (azúcares, papelones o melotes), lo que permite pensar en procesos de purgado para obtener azúcar blanca y el papelón o melote, producto obtenido a partir del batido del guarapo y su solidificación, sin realizar procesos como la purga, relacionada con la obtención de azúcar blanca o variedades de la misma. Volviendo a la relación antes citada, dice lo siguiente:

En todas las Vegas que ofrece el dicho Río Tocuyo, que coge de distancia en esta jurisdicción desde su nacimiento hasta el sitio que llaman Maraca como 18 leguas ai fundadas Haciendas, que vulgarmente se llaman trapiches, en donde se fabrican azúcares, papelones, o melotes que fue el fruto con que principalmente se fundó esta Ciudad con el que se hallaba abundante de todo, porque no fabricandose dichos dulces en las otras Ciudades de esta Provincia Ocurrían á esta á comprarlos á 10 pesos carga de papelones, y á 6 pesos la arroba de azúcar en cuja posesion estubo esta Ciudad mas de sien años después de su fundacion; pero el día de hoy como se han construido hacienda de dichos trapiches ó ingenios en todas las Ciudades y Villas de esta Provincia han tenido tal decadencia en su estimazion dichos frutos, que ha muchos años que la carga de papelones vale 4 ó cinco pesos y la arroba de asucar 3, ó veinte reales; lo que ha atrazado mucho á esta Ciudad poniéndola en vna gran Miseria (Altolaquirre y Duval, 1954: 147-149).

En 1767, el gobernador José de Castro y Araoz refiere la existencia de 436 haciendas en el Partido de Guarenas, en las que se producía azúcar, papelón y melado (AGN, Sección Traslados, Relaciones Geográficas, n.º 624. En Rodríguez Mirabal, 2007: 7-9). A finales de la centuria se produjo el mayor auge de haciendas cañeras en la zona central del país, en regiones como los valles de Aragua, del Tuy y de Caracas, donde existían, para el año 1775, cien trapiches de caña que producían azúcar, papelón, melado y aguardiente, según la *Relación* de Agustín Marón (Arellano Moreno, 1964: 446). Igual señalamiento hace McKinley (1993: 82) al referirse a la provincia de Caracas: “Alrededor de 1770 había 348 haciendas de caña en la provincia; para 1787 había 436. La inmensa mayoría de estas haciendas se ubicaban en dos regiones: Nueva Segovia y la cordillera de la Costa. En esta última región, sobre todo en los valles de Aragua y del Tuy, cerca de la ciudad de Caracas”.

Al igual que en el siglo precedente, en el siglo XVIII la amplia dispersión de las siembras de caña de azúcar y unidades de producción de sus derivados parece haber estado orientada fundamentalmente a suplir el mercado interno (McKinley, 1993: 81). Esto lo indican las casi inexistentes o muy exiguas cifras de exportación de los productos derivados, que para algunos autores pueden deberse a que la salida de dichos productos se hacía en forma de contrabando (Izard, 1972: 14; Borges, 1965: 37). Izard llama la atención acerca del hecho de que era la producción de azúcar la de mayor rentabilidad en relación con otros rubros agrícolas, incluido el cacao,

y sin embargo no hubo una importante comercialización del producto. A tal efecto, cita un informe de 1784 del gobernador de Trinidad, José María Chacón, según el cual para producir 1200 libras/fanega de cacao, que representaban 150 pesos de beneficio bruto, se requería una fuerza de trabajo equivalente a 1,5 esclavos, mientras que para producir 12.000 libras/fanega de azúcar, que representaba 792 pesos de beneficio bruto, se requerían 2 esclavos. También era mayor la rentabilidad en relación con el café y el algodón (Izard, 1972: 27).

En síntesis, podemos decir que los establecimientos que procesaban la caña de azúcar durante el siglo XVIII producían entre sus derivados tanto el azúcar blanco como un azúcar de baja calidad (prieta), aunque la producción más importante parece haber sido la de papelón, también llamado “melote” (Arcila Farías, 1986: 74) o productos intermedios como el “melado”.

La primera mitad del siglo XIX

En la primera mitad del siglo XIX se cuenta con numerosas referencias sobre el cultivo de la caña de azúcar y la existencia de grandes haciendas cañeras, especialmente en la región centro-costera, orientadas a la producción de papelones para los mercados locales (Lucena, 1992: 23, 26). En tal sentido, son elocuentes los testimonios de expedicionarios y viajeros que recorrieron el territorio de Venezuela durante ese siglo y destacaron los numerosos ingenios y trapiches que visitaron, particularmente en la región central (Becco, 1981). Si se tiene en cuenta que la infraestructura para el procesamiento de la caña de azúcar era más compleja y costosa que la de los otros cultivos de la época, como el cacao y el café (Aldana, 1985; McKinley, 1993), habría que pensar en su atractivo económico para los hacendados, a pesar de que sus derivados no accedían a los mercados externos.

La proliferación de establecimientos dedicados al procesamiento de la caña de azúcar, a pesar de la orientación de su producción casi exclusivamente a los mercados locales, indica la importancia que tenían sus derivados en los patrones alimenticios de la época. Por otra parte, la importancia de la caña de azúcar radicaba no solo en la obtención de productos de consumo directo, sino que también generó industrias locales como la dulcería, cuyo papel económico en ciertos momentos y regiones

parece no haber sido despreciable. Al respecto podemos citar varios testimonios de viajeros y funcionarios que visitaron la región durante el siglo XIX, como es el caso de Depons, quien a comienzos del siglo refiere lo siguiente:

En todas las colonias intertropicales, el azúcar constituye el primero de los géneros comerciales. En Tierra Firme, sin embargo, está en segundo término, Su exportación es nula, o casi nula. Solo para Curazao salen algunos quintales de cierta azúcar muy inferior, cargada de melaza, que los españoles llaman papelón. De resto, puede asegurarse que solo por casualidad se exportará una que otra libra. Sin embargo, en toda la Provincia de Venezuela existen muchos ingenios de azúcar cuyo producto se consume en el país.

Los españoles, por lo general, son muy aficionados a los dulces y a cuanto se prepara con azúcar, y, entre todos los españoles posibles, los que tienen más gusto por esto son los de Tierra Firme, quienes, sin distinción de clase, fortuna ni color, consumen una gran cantidad de azúcar. Todo el mundo en Tierra Firme, principalmente las clases bajas, usan cierta bebida alcohólica llamada guarapo que resulta de la fermentación del azúcar en agua, y con esto aumenta mucho el consumo de azúcar.

La comida de la gente acomodada se compone casi por completo de dulces, y el dulce, en los festines, es el servicio en que se pone mayor ostentación. Yo he asistido a comidas de cuarenta o cincuenta personas, y he visto más de trescientos platos de toda suerte de dulces, puestos para cautivar la admiración de los invitados, en una mesa aparte de aquella donde se sirvió la comida. Basta decir que no hay negro, libre o esclavo, obligado muchas veces a no hacer más de una comida diaria, que no tenga un poco de cacao hervido en una gran cantidad de agua y un pedazo grande de papelón, o azúcar en bruto, que va comiendo como si fuera pan, mientras saborea su escudilla de chocolate, o, por mejor decir, de tintura de cacao, de la cual bebe a ratos, como solemos hacer con el té cuando está muy caliente. A esta bebida la llaman chorote. Aunque no la preparan con mucho cacao, está tan generalizada, que en ella se emplea una buena parte de la producción de cacao. De tal modo que, según cálculos en nada exagerados, solamente en la Provincia de Venezuela se gastan anualmente cuarenta quintales de cacao y una cantidad mucho mayor de azúcar (Depons, 1930: 253-254).

En su visita a Venezuela a comienzos del siglo XIX, Humboldt destacó, al referirse al consumo de los derivados de la caña de azúcar, lo

siguiente: “el consumo de las provincias de Venezuela, ya en papelón, ya en azúcar bruto usado en la fabricación de chocolates y confituras (dulces) es tan enorme, que la exportación hasta ahora ha sido en absoluto nula” (*Humboldt, 1985: 133*).

Parecida observación hizo Robert Semple, quien visitó la región central entre 1810 y 1811. Al describir las costumbres alimenticias en Caracas dice: “Al final de todas las diversiones, gran cantidad de dulces y confituras se obsequian. Los criollos son excesivamente aficionados a estas golosinas. En vez de estas confituras, el pueblo corriente utiliza azúcar ordinaria en forma de panes, llamada papelón” (Semple, 1964: 101-102). John Hankshaw describió en 1823 de la manera siguiente el consumo de derivados de la caña de azúcar:

... no obstante la gran cantidad de azúcar que produce Venezuela, se exporta muy poco (tal vez nada, hasta donde sé) debido al increíble consumo interno; se utilizan grandes cantidades para hacer guarapo, que es la bebida popular entre las clases bajas; se compone simplemente de azúcar y agua que se dejan fermentar, después de lo cual tiene efectos embriagantes. La gente del pueblo come mucho papelón, con o sin pan, que es azúcar en su primera etapa antes de extraerle la melaza. Todo el mundo come muchas confituras y dulces (en Becco, 1997: 169-170).



Figura 2. Tren de pails y moldes para la panela
(Trapiche Los Clavos. Boconó, estado Trujillo. Foto L. Molina)

Para la misma época, Alexander Walker refiere la importancia que tenía el azúcar para los criollos, pues todos eran “muy aficionados al dulce”, pero

también los esclavos, que consumían “cacao cocido en mucha agua, con un pedazote de azúcar moreno, que comen como si fuese pan, sorbiendo al mismo tiempo su cazuelón de chocolate, o por mejor decir, de tintura de cacao. Esta bebida la llaman chorote” (Walker, 1822: 18). Esta preferencia por el papelón se mantiene durante la primera mitad del siglo XIX y, a la vez, es claro que su consumo estaba asociado a determinados estamentos sociales. Pal Rosti, uno de los viajeros europeos que visitó Venezuela a mediados de la centuria, dejó la siguiente observación sobre el papelón y su consumo:

El zumo extraído, o sea el guarapo, lo cocinan sucesivamente en tres calderas, hasta que se transforma en un espeso melado, entonces lo vierten en vasijas cónicas de barro y lo enfrían. Al evaporarse la parte acuosa queda un cono sólido, color café oscuro, de una a una libra y media, que sacan del recipiente y envuelven en hojas secas de plátanos. Este es el papelón. En Venezuela —exceptuando las casas nobles— emplean en general el papelón en lugar del azúcar. Este artículo juega un gran papel en la economía doméstica de los criollos, tan aficionados al dulce, y lo utilizan en la preparación de confituras y dulces, de los cuales hay algunos cuyo sabor no es precisamente malo. En algunos lugares —sobre todo en los Llanos— vi que usaban el papelón a modo de pan, verbigracia, lo comían con un trozo de queso en el desayuno. Indudablemente, dado su condición de melaza, tiene gran valor nutritivo. Su sabor —cuando nos hemos acostumbrado a él— no es desagradable. Disuelto en agua caliente (el nombre de esto es también guarapo), con una o dos gotas de zumo de limón y con ron es una bebida agradable y sana (Rosti, 1968: 92).

También a mediados del siglo XIX, otro visitante extranjero, el consejero Miguel María Lisboa, escribía:

En Venezuela fabrican dos tipos de azúcar; el blanco, que en algunas partes como en Guatire es tan fino y brillante que muchos lo prefieren al refinado; y el que llaman papelón. Este, que es de consumo general y de fabricación común se fabrica haciendo subir el caldo a un punto más alto de lo que se necesita para el azúcar y consolidándolo en pequeños panes. Como cuaja con presteza, tiene la ventaja de que veinticuatro horas después de recogida la caña ya puede su producto estar en el mercado (Lisboa, 1992: 102).

Como se desprende de esta cita, son claras tres categorías de producto: azúcar blanco, azúcar refinado y papelón. El blanco, resultado del proceso de purgado; el refinado, obtenido a partir de una segunda depuración luego del purgado; y el papelón, derivado confeccionado de la manera que ya hemos explicado.

Conclusión

El cultivo y procesamiento de la caña de azúcar en Venezuela durante la época colonial no tuvo como objetivo el competir en un mercado mundial. Sin embargo, no debe verse este hecho en forma aislada y por tanto desvincular esta producción con la articulación de Venezuela al sistema capitalista global. Durante la época colonial, Venezuela tuvo vínculos con la economía capitalista a partir de su condición de región agroexportadora, esquema en el cual ciertamente la caña de azúcar nunca jugó un papel protagónico. No obstante, el rol de la industria cañera en el mercado interno permitió suplir las necesidades del consumo de la fuerza de trabajo incorporada a la agricultura de plantación orientada a la exportación, como fue el cultivo del tabaco y del cacao.

Las antiguas haciendas cañeras jugaron un papel vital en el marco general de la producción económica, especialmente en lo que tenía relación con los mercados internos. Fueron proveedoras de productos de consumo generalizado, especialmente por parte de los grupos sociales subalternos. El papelón, que en muchos casos fue el único derivado que salía de los trapiches e ingenios, entraba a los circuitos comerciales locales y regionales y finalmente tenía como destino las pulperías, casas, barracas de esclavos, etc. Fue uno de los alimentos que caracterizó la dieta de las clases dominadas de la sociedad colonial y de las clases pobres de la época republicana. A la par de este popular producto, algunos establecimientos producían azúcar, en sus variedades blanca, prieta y refinada, derivados consumidos fundamentalmente por las élites de la sociedad colonial y de la primera mitad del siglo XIX. Además, la producción tanto de azúcar como de papelón fue la base del desarrollo de una industria artesanal de dulcería, de alto consumo en los banquetes de los siglos XVIII y XIX.

Referencias bibliográficas

- ALDANA, Milagros (1985): *La hacienda como unidad de producción. La infraestructura y el proceso de producción de edificaciones en los valles costero-centrales de la provincia de Venezuela. 1750-1850*. Trabajo de Ascenso. Caracas: Facultad de Arquitectura y Urbanismo. Universidad Central de Venezuela.
- ALTOLAGUIRRE Y DUVALE, Ángel (1954): *Relaciones geográficas de la Gobernación de Venezuela (1767-68)*. Caracas: Ediciones de la Presidencia de la República de Venezuela.
- AMODIO, Emanuele (2010): “Geografía temprana de la caña de azúcar en Venezuela (siglo XVI)”. En *Economía y ciencias sociales*, Vol. 16, número 3: 117-140.
- ARCILA FARÍAS, Eduardo (1966): *El régimen de la encomienda en Venezuela*. Caracas: Universidad Central de Venezuela. Facultad de Economía. Instituto de Investigaciones.
- ARCILA FARÍAS, Eduardo (1973): *Economía colonial de Venezuela*. Caracas: Italgráfica.
- ARCILA FARÍAS, Eduardo (1986): *Hacienda y comercio de Venezuela en el siglo XVII: 1601-1650*. Serie Proyecto Hacienda Pública Colonial Venezolana. Vol. V. Caracas: Banco Central de Venezuela.
- ARELLANO MORENO, Antonio (1964): *Relaciones geográficas de Venezuela*. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, n.º 93. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia.
- ARELLANO MORENO, Antonio (1982): *Orígenes de la economía venezolana*. Caracas: Ediciones de la Biblioteca, Universidad Central de Venezuela.
- AZNAR VALLEJO, Eduardo (2005): “La expansión atlántica (siglos XIV y XV)”. En *España medieval y el legado de Occidente*, pp. 211-222. Barcelona: SEACEX-CONACULTA-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- AZNAR VALLEJO, Eduardo y A. Viña Brito (1989): “El azúcar en Canarias”. En *Actas del Primer Seminario Internacional La Caña de Azúcar en Tiempos de los Grandes Descubrimientos (1450-1550)*, pp. 173-188. España: Universidad de Cádiz.
- BECCO, Horacio J. (1981): “Los viajeros”. En J. J. Castro y Asociados (eds.), *Venezuela y el azúcar. Hombre, trabajo, técnica*, pp. 20-31. Caracas: Distribuidora Venezolana de Azúcares.

- BECCO, Horacio Jorge (1997): *Mirar con ojos ajenos: viajeros por Aragua y Carabobo*. Caracas: Fundación de Promoción Cultural de Venezuela.
- BORGES, Analola (1965): “El inicio del comercio internacional venezolano”. En *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, Tomo XLVIII, n.º 189: 27-37.
- CAMACHO Y PÉREZ GALDÓS, Guillermo (1961): “El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)”. En *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 7: 11-70.
- CARTAY, Rafael (1992): *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*. San Cristóbal: Editorial Futuro.
- CEY, Galeotto (1995): *Viaje y descripción de las Indias. 1539-1553*. Estudio Preliminar, Notas e Índices de José Rafael Lovera. Colección V Centenario del Encuentro entre Dos Mundos 1492-1992; 1498-1998, n.º 12. Caracas: Fundación Banco Venezolano de Crédito.
- CUNILL GRAU, Pedro (2007): *Geohistoria de la sensibilidad en Venezuela*. Tomo 2. Caracas: Fundación Polar.
- DE CISNEROS, Joseph Luis (1950): *Descripción Exacta de la Provincia de Benesuela*. Caracas: Editorial Ávila Gráfica.
- DEPONS, Francisco (1930): *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme. 1801-1804*. Caracas: Tipografía Americana.
- DUARTE, Carlos (1991): *Misión secreta en Puerto Cabello y viaje a Caracas en 1783*. Caracas: Fundación Pampero.
- FELICE CARDOT, Carlos (1959): “Notas sobre la economía azucarera en el país”. En *Revista Shell*, Año VIII, n.º 32: 11-19.
- FRIEDE, Juan (1951): *Los Welser en la conquista de Venezuela*. Edición conmemorativa del IV centenario de la muerte de Bartolomé Welser, jefe de la Compañía Alemana de Augsburg. Caracas-Madrid: Ediciones Edime. Imprenta de Juan Bravo.
- GABALDÓN MÁRQUEZ, Joaquín (1977): *Fuero indígena venezolano. Período de la Colonia 1552/1783*. Caracas: Universidad Católica Andrés Bello, Instituto de Investigaciones Históricas.
- GARCÍA CASTRO, Álvaro (1999): “Abejas, cera y miel en las crónicas de Venezuela”. En *Tierra Firme*, Año 17, Vol. XVII: 323-337.
- GILIJ, Felipe Salvador (1965): *Ensayo de historia americana*. Tomo I. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, n.º 71. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia.

- GONZÁLEZ TASCÓN, Ignacio y J. Fernández Pérez (1989): “El azúcar en el Viejo Mundo. El impacto en su elaboración”. En *Actas del Primer Seminario Internacional La Caña de Azúcar en Tiempos de los Grandes Descubrimientos (1450-1550)*, pp. 99-130. España: Universidad de Cádiz.
- GONZÁLEZ TASCÓN, Ignacio y J. Fernández Pérez (1990): “El largo camino hacia Occidente de la caña de azúcar”. En: Joaquín Fernández Pérez e I. González Tascón (eds.), *La agricultura viajera. Cultivos y manufacturas de plantas industriales y alimentarias en España y en la América virreinal*, pp. 97-113. España: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- GUTIÉRREZ ESCUDERO, Antonio (2008): “El azúcar, los colonos canarios y el desarrollo económico de Santo Domingo”: En *XVI Coloquio de Historia Canario-Americana (2004)*, pp. 1446-1460. Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria. Casa de Colón.
- HUMBOLDT, Alejandro de (1985): *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente*. Tomo 3. Caracas: Monte Ávila Editores.
- IZARD, Miguel (1972): “La agricultura venezolana en una época de transición. 1777-1830”. En *Boletín Histórico*, n.º 28 3-67.
- LANGEBAEK, Carl H. (1996): *Noticias de caciques muy mayores. Origen y desarrollo de sociedades complejas en el nororiente de Colombia y norte de Venezuela*. Bogotá: Ediciones Uniandes-Universidad Nacional de Antioquia.
- LISBOA, Miguel María (1992): *Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- LUCENA SALMORAL, Manuel (1992): *Los mercados exteriores de Caracas a comienzos de la Independencia*. Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, n.º 51. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia.
- MALPICA CUELLO, Antonio (1990): “Arqueología y azúcar, Estudio de un conjunto preindustrial azucarero en el Reino de Granada: La Palma (Motril)”. En *Actas del Primer Seminario Internacional La Caña de Azúcar en Tiempos de los Grandes Descubrimientos (1450-1550)*, pp. 123-153. España: Universidad de Cádiz.
- MCKINLEY, Michael (1993): *Caracas antes de la Independencia*. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana.

- MOLINA, Luis E. (1998): “Las técnicas de procesamiento de la caña de azúcar en Venezuela durante la época colonial (siglos XVI-XVIII)”. En *Boletín Museo Arqueológico de Quíbor*, n.º 6: 99-118.
- MOREY, Nancy y R. Morey (1980): “Los Sáliva”. En Walter Coppens, (edit.) *Los aborígenes de Venezuela. Etnología antigua*. Volumen I, pp. 241-306. Caracas: Fundación La Salle de Ciencias Naturales, Instituto Caribe de Antropología y Sociología.
- NECTARIO MARÍA, Hermano (1959): *Los orígenes de Maracaibo. A la luz del estudio y análisis de los documentos encontrados en el Archivo General de Indias, de la ciudad de Sevilla*. Madrid: Publicaciones de la Junta Cultural de la Universidad del Zulia.
- NUNES NUNES, Nadea (2003): *Palavras Doces. Terminologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico.
- OCHOA, Neller (2014): “El fruto de mi trabajo. Esclavitud, arboledillas y poder en la Provincia de Caracas (siglo XVIII)”. En Neller Ramón Ochoa y Jorge Flores González (comps.), *Se acata pero no se cumple. Historia y sociedad en la Provincia de Caracas (siglo XVIII)*, pp. 127-215. Caracas: Centro Nacional de Historia, Archivo General de la Nación.
- RENGEL DE MENDOZA, Juan (1970): “Causa y averiguación del valor de las Reales Alcabalas de la ciudad de Caracas. Años 1631 al 1683”. En *Revista de Historia*, Año IX, n.º 28: 63-81.
- RODRÍGUEZ, José A. (1986): *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela*. Estudios, Monografías y Ensayos, n.º 82. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia.
- RODRÍGUEZ MIRABAL, Adelina (2007): *Geohistoria de la hacienda trapiche en Venezuela colonial: “Santa Rosalía” y “Valle Abajo” (modelos de estudio)*. Trabajo de ascenso. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Caracas: Universidad Central de Venezuela.
- RODRÍGUEZ MOREL, Genaro (2000): “La economía azucarera de La Española en el siglo XVI”. En *História e Tecnologia do Açúcar*, pp. 117-160. Funchal, Madeira: Centro de Estudos de História do Atlântico.
- RODRÍGUEZ VICENTE, María Encarnación (1970): “La propiedad rústica entre los vecinos de Caracas hacia 1680”. En *Revista de Historia*, Año IX, No. 28: 37-53.

- ROSTI, Pal (1968): *Memorias de un viaje por América*. Caracas: Escuela de Historia, Facultad de Humanidades y Educación, Universidad Central de Venezuela.
- SEMPLE, Robert (1964): *Bosquejo del estado actual de Caracas incluyendo un viaje por La Victoria y Valencia hasta Puerto Cabello. 1810-1811*. Caracas: Ediciones del Grupo Montana.
- TANNAHILL, Reay (1989): *Food in History*. New York: Crown Trade Paperbacks.
- TOUSSANT-SAMAT, Maguelonne (1994): *A History of Food*. Cambridge-Oxford: Blackwell.
- VILA, Marco Aurelio (1975): *La provincia y la colonia en Venezuela*. Caracas: Fundación John Boulton.
- WALKER, Alexánder (1822): *Colombia: siendo una relación geográfica, topográfica, agrícola, comercial, política &c. de aquel pays, adaptada para todo lector en general, y para el comerciante y colono en particular*. Tomo Segundo. Londres: Baldwin, Cradock y Joy.
- WATSON, Andrew M. (1989): "Innovaciones agrícolas en el mundo islámico". En *Actas del Primer Seminario Internacional La Caña de Azúcar en Tiempos de los Grandes Descubrimientos (1450-1550)*, pp. 7-20. España: Universidad de Cádiz.

MANJARES DE CURAS Y HÉROES
UNA APROXIMACIÓN ARQUEOLÓGICA AL ESTUDIO DE LOS MODOS
DE ALIMENTACIÓN EN DOS CONTEXTOS COLONIALES VENEZOLANOS

Rodrigo Navarrete Sánchez

Se comen regaladas terneras, carneros y capones, y todo con abundancia. Entran atajos de cerdos de las poblaciones del contorno en grande abundancia, pollos, gallinas, pavos y patos (...) De los Valles de Aragua traen los indios a cuestras, innumerables porciones de aves y ganado menudo: azúcar blanca y prieta abunda con exceso, de los muchos ingenios y trapiches que tienen los Valles del Tuy arriba, Guarenas y Guatire (...) y también higos, uvas, manzanas, membrillos y fresas que se dan muy delicadas (...) también se coge en el Valle de Cagua riquísima harina de la que se hace muy buen pan (...) jamones, chorizos, bacalao, salmón, arenques, mantequilla, queso de Flandes, vinos, diferentes licores, aceite y todo género de especiería lo conduce la Real Compañía, y están siempre bien proveídos sus almacenes; y también para lo ordinario se suple con los cerdos adobados, buenas longanizas y mucho pescado salado (...) el queso del país abunda tanto, que de ordinario venden una arroba de veinte y cinco libras por ocho o diez reales; y en ocasiones por menos...

(Don Joseph Luis de Cisneros (1764), 2001: 88)

Los estudios zooarqueológicos en Venezuela han sido escasos y hasta recientemente no se ha reconocido su potencial para comprender e interpretar los modos y patrones de alimentación y preparación de alimentos animales durante distintas etapas de nuestro pasado. Esto implica un vacío interpretativo lamentable ya que, en especial en casos posteriores a la invasión europea, contamos con la excepcional conjunción de evidencias materiales y documentos escritos que permitirían establecer un diálogo, no siempre complementario sino en ocasiones confrontado y difuso, entre la interpretación de un modo de trabajo y un sistema de valores y representaciones sobre la alimentación que propiciarán una interesante interacción entre la performatividad de las prácticas y las ideas sobre lo que consumimos, cómo se adquieren y conjugan sus partes, las formas en que lo preparamos y las normativas, hábitos y contextos asociados al consumo. En cierto modo, podríamos construir una economía política, con un énfasis antropológico en los sentidos, significados y representaciones de la alimentación colonial venezolana, considerando las distancias, temporales, espaciales e institucionales o funcionales entre los contextos comparados. En este trabajo proponemos algunos lineamientos teóricos, metodológicos y técnicos para analizar las evidencias, estudiadas en dos sitios coloniales en los que hemos intervenido en distintos proyectos, como el ingenio azucarero de San Mateo (estado Aragua) y la Casa del Bicentenario, emplazada en el lugar donde en la colonia se encontraba

el antiguo convento de San Francisco (Distrito Capital). Lo interesante es que, aunque contemporáneos en algunos períodos de su utilización, suponen dos contextos socioculturales y demográficos diferenciados, uno rural e industrial y el otro urbano y eclesiástico respectivamente, lo que podría generar interpretaciones que refieran a las particularidades de cada ámbito vivencial así como la comparación diacrónica y sincrónica de los modos de alimentación de dos comunidades relacionadas, pero diferenciadas en su funcionalidad y en su papel dentro de la dinámica colonial. Esta contrastación resaltaría la diversidad de modos y estilos de vida que se presentaban y articulaban en la vida cotidiana de los agentes sociales en una particular estructura política y simbólica a partir de una de las necesidades biológicas más vitales y universales de todo ser vivo, pero más culturales y variables en su consecución humana: la alimentación.

Solo dejaron los huesos: zooarqueología y alimentación en el pasado

En primer lugar, debemos aclarar que la zooarqueología no solo consiste en la identificación y análisis de restos animales provenientes de sitios arqueológicos sino que abarca "... el estudio de las interacciones pasadas entre las personas y los animales, frecuentemente involucrando el análisis e interpretación de restos animales de depósitos arqueológicos, pero a veces usando datos adicionales como representaciones artísticas, fuentes escritas, etc." (Thomas, 1996: 1-2).

Entre los aspectos primarios que el análisis de restos de fauna ayuda a conocer, se encuentran los sistemas de subsistencia, puesto que permiten identificar los tipos de recursos alimenticios animales que tenían a su disposición dentro del medioambiente que habitaban; su forma de obtención o captura en un área en particular, las especies o *taxas* más frecuentes o más características en la dieta local, el interés económico local e interregional de estos sustentos, las estrategias y tecnologías para su procesamiento, sus formas de preparación y consumo y los cambios ocurridos en este patrón alimenticio a través del tiempo (Brewer, 1992). Pearsall señala tres contribuciones importantes de los datos zooarqueológicos a las reconstrucciones de dietas: 1) identificar animales potenciales comestibles, lo cual ayuda a evaluar zonas ecológicas utilizadas para obtener alimentos, estacionalidad de los recursos y las tecnologías de

pesca y caza empleadas; 2) determinar cuáles animales contribuyeron a la dieta en grandes proporciones, informando a la vez acerca de la suficiencia protéica o estrés estacional en las poblaciones; y 3) evidenciar procesos de domesticación de animales, en términos de la presencia de formas distintas o cambios a través del tiempo en la estructura de edad y sexo en las poblaciones (Pearsall, 2000). En general, en la antropología clásica se asumió que las culturas establecen una selección entre las posibilidades ofrecidas por el medio y los recursos técnicos culturalmente disponibles (Hintze, 1997).

Sin embargo y más importante aún, la zooarqueología sirve como apoyo no solo en la reconstrucción de prácticas y patrones de subsistencia, sino que además contribuye con el conocimiento de la economía política de las sociedades especialmente en las de rango, jerarquizadas o complejas (Crabtree, 1990; Grayson, 1973; Royero y Gil, 1995). Por ejemplo, una distribución diferencial de ciertos alimentos entre la población que no esté signada solo por los artefactos culinarios —como los abundantes objetos cerámicos o líticos hallados en los contextos arqueológicos asociados directa o indirectamente a la obtención, procesamiento, preparación, consumo y almacenaje de los productos animales—, sugiere su respectiva asociación a estratos sociopolíticos específicos (Crabtree, 1990; Welch y Scarry, 1995). Entonces,

... la diversidad de consumos alimentarios a los que la especie accede son en escasa medida explicables por sus propias variaciones genéticas y en mayor medida resultado de las particularidades de la relación sociedad-naturaleza en la cual, en cada momento histórico, los hombres construyen sus condiciones de reproducción. Y la satisfacción de las necesidades alimentarias se encuentra en la base de la reproducción de la existencia humana (Hintze, 1997: 15).

Las normativas, obligaciones y prohibiciones dietéticas míticas o religiosas demandan, proscriben o regulan los tipos de preparación y de consumo de ciertos alimentos en momentos, lugares o contextos específicos. Igualmente, el consumo de alimentos puede servir como un factor diferenciador entre grupos socioculturales, interculturales o intrasociales mediante categorizaciones clasistas, sexuales, étnicas, raciales, etarias, religiosas, laborales, etc., con frecuencia construidas y controladas por los grupos dominantes según las capacidades adquisitivas,

posiciones y condiciones de los seres sociales. En la mayoría de los casos de las sociedades complejas, por ejemplo, los alimentos consumidos por los grupos dominantes son considerados los mejores por ser más caros, escasos, refinados y no necesariamente por su valor alimenticio, mientras sobre los de los subalternos son vistos como pobres, poco nutritivos, etc. A su vez, se tiende a producir una superposición alimenticia que se expresa en una estructura de relaciones sociales de producción que destinan a los subordinados a gran parte de las actividades de obtención, procesamiento y preparación de los productos —como, por ejemplo, se les asigna labores de cacería y matanza, cocina y servicio de las diversas carnes y derivados— (Curtis, 2002). Por otro lado, dentro del contexto sistémico general de la cultura,

... la dimensión sociológica del acto alimentario, es decir, la finalidad para la que es cocido, encontraremos dos campos principales, la “endococina” (alimentos relacionados con la privacidad y la cotidianidad) y la “exococina” (relacionada con actividades públicas y festivas) (...). Todo esto demuestra que al comer no solo se incorporan las características físicas de los alimentos, sino también valores simbólicos e imaginarios que también pasan a formar parte de la cultura. Así, en palabras de Levi-Strauss, “los alimentos no son buenos solo para comer, sino buenos para pensar” (Curtis, 2002: 29).

En consecuencia, así como ciertas constricciones dietéticas religiosas prohibían ciertos alimentos en momentos o contextos específicos, el consumo de alimentos diferenciaba grupos socioculturales mediante categorizaciones construidas por los grupos dominantes dependiendo de su casta, estamento, profesión, oficio, estado de salud, etc. (Curtis, 2002). Es por esto que el campo de la alimentación trasciende el acto de satisfacer una necesidad biológica para alcanzar los contenidos históricos y socioculturales y su actuación en sociedad puede considerarse un contexto expresivo y performativo de la identidad. Para Hintze (1997), los alimentos deben ser vistos como un ámbito de la vida cotidiana que responde a un proceso que tiene su propia condición particular y sus consecuencias y que concibe “lo alimentario como el conjunto articulado de prácticas y procesos sociales, sus productos y consecuencias, que abarcan desde los recursos naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la

elaboración de alimentos hasta el consumo de dichos alimentos” (Hintze, 1997: 11).

Los seres sociales, al transformar e intervenir intencionalmente los procesos naturales potencian su capacidad de alimentarse al procurar nutrientes mediante modos de trabajo y producción particulares histórica y culturalmente constituidos, en organizaciones sociopolíticas colectivas y según modalidades particulares o únicas de relación económica y simbólica entre cultura y naturaleza. Así, en la comprensión antropológica de la alimentación es necesario reconocer distintos planos tales como la interpretación *emic* y *etic*, lo político-técnico y mantener un enfoque interdisciplinario sobre el problema (Hintze, 1997).

Por otro lado, no podemos olvidar que el aspecto fenomenológico de la alimentación está directamente imbricado con la experiencia de vivir y ser socializado dentro una cultura particular, lo que también vincula a los seres sociales de manera cotidiana, habitual, sensorial y emocional con los sabores, aromas, texturas de la dieta socialmente aceptada; y, con frecuencia, esta experiencia alimenticia dentro de una misma sociedad expresa la posición de cada individuo o colectivo en su estructura, es estructurante en su identidad y puede actuar en su activa intervención en la estructuración de los sistemas normativos en la búsqueda consciente o no sobre los sistemas de poder, diferenciación social, prestigio, distinción y estilo de vida (Bourdieu, 1988).

Debido a que los productos aceptados como comestibles y los prohibidos transmiten mensajes con significados simbólicos que difieren según sus contextos productivos, reproductivos, simbólicos y performativos, los patrones alimentarios interculturales no solo difieren según las regiones sino que insertan cada producto en el marco de un sistema de producción, global en el caso de la expansión colonialista europea desde el siglo XV, que debe tomar en cuenta sus procesos a corto y largo plazo y asociados a una nutrición cualitativa y cuantitativamente desigual por parte de una minoría dominante económica y políticamente. Las modalidades de reproducción del sistema, obvias en la modernidad capitalista, se evidencian así en los insumos, procesamiento, transformación, distribución y comercialización diferenciada según el acceso y la propiedad sobre los medios de producción y los productos (Navarrete, 2007). Como claramente lo expresa Hintze, “... el gran aporte de la antropología, en este plano, es haber mostrado

hasta qué punto los modos diferenciales de producción y consumo de alimentos son tanto una construcción material como simbólica. Y en ese sentido, el consumo de alimentos, las pautas y patrones culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de la identidad colectiva a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder” (Hintze, 1997: 16).

Vacas y morrocoyes, bagres y chigüires: zooarqueología histórica en Venezuela

Para alcanzar las metas de una investigación desde esta especialidad, además de los supuestos teórico-metodológicos, la zooarqueología cuenta con una serie de técnicas muy específicas, con el apoyo de la biología, la geología y la ecología histórica, que deben seguirse rigurosamente, para lograr una identificación preliminar de los restos zooarqueológicos y su ubicación espacio-temporal y contextual.

En general, los huesos, según su tamaño, fragmentación, alteración o deterioro, se recolectan al igual que los restos de cerámica, ya sea directamente del estrato y nivel arbitrario en que se encuentran en la excavación o recolección superficial directamente del pozo o del cernidor. Son guardados en bolsas separadas del resto del material con sus respectivas etiquetas de identificación, señalando código del sitio, número del pozo, nivel estratigráfico, fecha y objeto guardado. Si su estado es muy delicado, se cubren por separado con papel secante y papel aluminio en cajas. Posteriormente, se lava cada uno por separado cuidadosamente a mano sin cepillo y se colocan a secar en un sitio ventilado ni muy húmedo ni expuesto directo al sol para no afectar la delicada estructura de los fragmentos. Seguidamente, con el apoyo de un zoólogo, se separan en fragmentos diagnósticos e indeterminados. El criterio empleado para esta división es el de escoger como huesos diagnósticos aquellos que poseen una o más características útiles para la identificación, como por ejemplo, cúspides de dientes, cóndilos o caras de articulación, canales medulares, accesorios, superficies, etc. para, finalmente, ser clasificados según ejemplar o pieza anatómica y agruparlos preliminarmente según clase taxonómica (reptil, pez, ave, mamífero, etc.) y proceder a su identificación taxonómica en *taxas* —*phylum*, clase, orden, familia, género y especie—. Si se considera necesario para resolver el problema de investigación, la tierra cernida se puede someter a un proceso de cernido con mallas muy finas colada

con agua corriente para poder rescatar en el cernidor escamas, espinas, microhuesos, etc. (Navarrete, 2007).

En uno de los escasos trabajos realizados con datos prehispánicos en Venezuela, además del trabajo de Adam Garson (1980), Johan Rodríguez (2002) afirma que en las tierras bajas suramericanas la disponibilidad de alimentos ha sido señalada como un factor limitante para el desarrollo sociocultural —especialmente en relación con la proteína de origen animal al margen del desarrollo agrícola vegecultor o semicultor—. Esta tesis, heredada por la antropología moderna de la tradición ilustrada de la idea de la debilidad moral y ambiental de América del conde de Buffon en el siglo XVIII (Meggers, 1999; Carneiro, 1970; Navarrete, 2004), representa una visión limitante, y que formó una imagen ideológica distorsionada de los medioambientes y culturas americanas, debe y puede ser revisada a la luz de los aportes de la invasión europea, lo que supone que una posición crítica podría surgir de la combinación y contrastación de datos arqueológicos o documentales prehispánicos y coloniales en términos de los aportes autóctonos y alóctonos a la dieta de diversas poblaciones americanas.

Sin embargo, antes de la llegada de los españoles, sabemos que la dieta de las sociedades indígenas en Venezuela se basaba en el consumo de yuca, maíz y posiblemente papa —según las correspondientes regiones de oriente, occidente y Andes—, productos que eran activamente intercambiados entre distintas áreas culturales y complementadas con la recolección, caza, pesca y comercio de una innumerable cantidad de recursos botánicos y zoológicos para su consumo o intercambio (Curtis, 2002). Como someramente enumeran Sanoja y Vargas,

Otras fuentes de alimentos que complementaban esta dieta era el consumo de proteínas animales provenientes de la caza de animales como el venado, lapa, rabipelado, mono, perro, tapir, báquiro, chigüire, caimán, cocodrilo, tortugas, patos, gallináceas, marsupiales arborícolas, roedores desdentados, zorros guaches, picures, etc. (...) En cuanto a la recolección de animales podemos mencionar las conchas marinas como guacucos, chipchipes, conchas, huevos de tortuga, bachacos, y la pesca del lebranche y el bagre (en Curtis, 2002: 118-119).

Sin embargo, las investigaciones sobre la alimentación a partir de la invasión europea de nuestro continente, y en particular en Venezuela, se

han concentrado en documentos y crónicas escritos que los europeos dejaron sobre sus modos de vida y los de los indígenas americanos así como la nueva red de intercambio, comercio y traslados de bienes — especialmente los comestibles— que cambiaron del todo y de manera inédita las economías políticas y las culturas del globo terráqueo (Amodio, 1998; Cunill Grau, 2007; Duarte, 2001; Lovera, 1988). Es evidente que la rica información que ofrece el documento escrito es una cantera inagotable de datos para el desarrollo de una antropología histórica de la alimentación. Sin embargo, es necesario también reconocer que el documento, tal como cualquier otro artefacto cultural, es producido, distribuido y consumido dentro de un contexto sociopolítico y, en el caso de Venezuela, dentro de una América controlada por poderes imperialistas, uno colonial en que lo escrito circulaba en las altas esferas del poder político del sistema. En consecuencia, no podemos obviar la posicionalidad de los diferentes productores de documentos y su relación e intereses en la situación ya que, al fin, los documentos transcriben un mundo sociocultural visto desde quienes controlaban los recursos y aparatos prácticos y discursivos. Sin embargo, con frecuencia, las fuentes escritas, implícita o explícitamente, hacen referencia a aquellos sectores sociales que no tenían acceso a su tecnología lingüística por lo que, obviamente, eran representados por ese otro que la dominaba.

Ahí es donde un paradigma indiciario propuesto por autores como Trouillot (1999) o Ginzburg (2009) juega un papel central al proponer que la opacidad de la información documental permite ocultar pero a su vez vislumbrar lo que se dice a medias y está oculto detrás de la información explícita. Esta suerte de lectura entre líneas permite interpretar lo que ciertos documentos callan y resignificar o resaltar enunciados que dejaron rastros de rasgos considerados insignificantes por los productores y consumidores del artefacto cultural escrito (Curtis, 2002). Otra alternativa adicional es la utilización de otro tipo de documentos que complementen a los documentos oficiales como los testimonios orales, imágenes pictóricas, fotografías y otros (Burke, 1991) y, por supuesto, siempre contamos con las interpretaciones de corte antropológico o histórico de segundo y tercer orden que, según Geertz (1996) ya son en sí interpretaciones. Entonces, es en este complejo círculo hermenéutico (Gadamer, 2012) donde los restos de cultura material y los ecofactos depositados en contextos arqueológicos pudieran jugar un papel dilucidador sobre el pasado.

Aunque su esclarecimiento hace de ellos un elemento más en la cadena de interpretaciones del pasado desde el presente, el registro arqueológico, como conjunto de restos materiales remanentes de actividades sociales pretéritas, no fue producido intencionalmente para transmitir una información específica mediante un sistema de signos convencionales articulados, tal como la lengua escrita lo hace en los documentos. En consecuencia, las intenciones de un escrito podrían decirnos —o dejar de enunciar— algún fenómeno sociocultural ineludible que no está presente en la información arqueológica y, por el contrario, el dato cultural material, con frecuencia alterado y fragmentario, debe ser interpretado en su contexto estratigráfico, espacial, funcional y simbólico mediante inevitables analogías etnográficas con el presente y con el pasado documentado. En fin, la información que el documento oculta o distorsiona puede visibilizarse o rectificarse en el dato arqueológico y, por el contrario, la información escrita puede esclarecer problemas que no podrían ser resueltos por el a veces silente fragmento de cultura material, asumiendo que las relaciones entre ambas fuentes —y de ellas con la tradición oral— son siempre tensas, contradictorias, difusas y, por tanto, dialécticas (Navarrete, 2004).

Por lo tanto, una antropología histórica de la alimentación requiere nutrirse de la complejas coincidencias, contradicciones y complementaciones entre las más diversas fuentes de información posibles, reconociendo sus posibilidades y limitaciones, especialmente en procesos históricos como los cambios en el régimen alimenticio venezolano iniciado desde la llegada de los europeos y sus costumbres alimenticias a América y su contacto con las poblaciones indígenas para crear un entramado culinario estructurado sobre relaciones sociales de poder antagónicas (Mintz, 1996). Desde sus orígenes, la península ibérica fue ocupada por grupos celtas e iberos dedicados a la crianza de ganado vacuno, cebras, cabras, corderos, ovejas y cerdos, pescado y la preparación de embutidos, mezclados con la influencia de las ocupaciones romana —en particular gallinas y ciertos pescados frescos— y la musulmana (Curtis, 2002). Así,

La mesa recargada y excesiva en manjares en España era muy apreciada por las clases nobles (...) Los platos más preciados eran gallinas, liebres, perdices, conejos, longaniza y eran considerados como productos que otorgaban fuerza al cuerpo además de ser producto de la caza que les otorgaba prestigio como grupo social, el pescado se consumía en Cuaresma

y era un producto muypreciado (...) en contraposición, la comida de los pobres se centraría en hortalizas y legumbres debido a la desigualdad que colocaba al campesino y su alimento en el último escalafón de la jerarquía social, aunque incluía también huevos, conejos, liebres y perdices cazados en el monte; y escasa crianza doméstica de gallos, pavos, capones, aves cebadas, carneros y cerdos (Curtis, 2002: 125-126).

La actividad pecuaria surgió en la economía colonizadora antes que la agricultura, debido a que esta última implicaba su adopción y adaptación a nuevas condiciones medioambientales y productos indígenas inexistentes en su dieta habitual. Obviamente, en un corto período inicial, los europeos subsistieron con los productos autóctonos de la agricultura, caza, pesca y recolección indígena. La temprana introducción del ganado consistió en la cría de porcinos, vacunos, caprinos, burros y derivados. Según los datos referentes a los alimentos animales sabemos que:

Los primeros animales europeos fueron introducidos en la provincia en el período de la conquista por los Welser desde Puerto Rico y en las posteriores expediciones que se llevaron a cabo en el occidente venezolano, en donde el ganado vacuno, porcino, cabrío y ovino, así como las aves se multiplicaron rápidamente debido al estado salvaje en que se encontraban y que solo una mínima proporción de estos era aprovechada para la subsistencia de la población que con frecuencia se quejaba de su escasez (...) Posteriormente surgieron haciendas especializadas para la cría de ganado (hatos) en Barinas, los valles de Aragua y el oeste de Guárico, lo que hizo surgir nuevas poblaciones circundantes (...) Otro centro importante eran las cercanías de Caracas donde los animales eran usados como comida y transporte, así como Cumaná, desde donde se contrabandó ganado hacia las Antillas (Curtis, 2002: 98-99).

De esta manera, la gran demanda de productos agropecuarios por los mercados extranjeros y la fertilidad de los suelos de los valles centrales venezolanos para cultivos como tabaco, cacao, café, añil, así como la cría de ganado y sus productos derivados como el tasajo —carne salada usualmente para alimentar a los esclavos—, propiciaron un dinámico comercio legal o por contrabando desde y hacia la provincia de Caracas que comerciaba o intercambiaba con otras poblaciones, principalmente los llanos de Caracas, Barlovento, Aragua, Barquisimeto, Andes, Coro, islas caribeñas y, posteriormente, exportadas a España. Gilij (1966) refiere que los hatos abundan en toda la provincia de Caracas, Apure,

Orinoco, Cumaná, desde los de 4000 a incluso 20000 cabezas. De hecho, según Marón, la carne era uno de los productos de mayor consumo en la provincia (Curtis, 2002).

Todas las personas de esta provincia, sin distinción de edad ni sexo, comen carne por lo menos tres veces al día, así por la costumbre como por valer barata, pues en todos los llanos vale a dos reales la fresca, y a cuatro la curada, y salada [en] Caracas hay siempre el mismo consumo en Cuaresma, (...) Tampoco excluyo a los muchachos, pues estos almuerzan, comen, meriendan y cenan carne asada y chorote (Marón en Curtis, 2002: 164-165).

Además de la predilecta vía de circulación de ganado entre La Guaira y Caracas, era también surtido por comerciantes desde San Carlos, Calabozo, El Pao, San Sebastián y enviaban ganado en pie, además de cerdos, cabras, ovejos, pollos, gallinas, pavos y patos y algunos derivados como queso, mantequilla, velas de sebo y jabón —se consumían también con frecuencia algunas vísceras tales como lengua, hígado, riñón, etc.— La pesca, ya practicada con diversas técnicas por los indígenas, con barbasco, arcos, arpones, obtuvo de los europeos el desarrollo de técnicas como el chinchorro, la tarraya, el espinel, los trasmallos, las ballestinas y la nasa hindú. En general, la producción y comercio de los pescados y los utensilios de pesca fueron realizados por la fuerza de trabajo de indios encomendados; de hecho, el imaginario colonial veía esta actividad productiva como inferior por su salvaje abundancia en ríos y mares y por no producir grandes ganancias; y solo en Cuaresma, por restricción religiosa de carnes rojas, el Cabildo abastecía pescado desde Barlovento, la costa litoral y ríos aledaños. Se pescaban bagres rayados y dorados, caribes, palometas, chernas, cachamas, bocachicos, cajeros, tumanes, chorrococos, zapos, rayas, toninas, valentones, tembladores, pavones, lizas, pargos, jarcas, lebranches, róbalos, meros y algunos reptiles como baba, tortuga y morrocoy (Curtis, 2002).

Precisamente por su demanda en los centros urbanos, la carne era el único alimento animal que pasaba por frecuentes períodos de escasez por diversas razones, según funcionarios y vecinos: el retardo en la llegada de las puntas o atajos de carne, su compra por revendedores para comerciarlos en otras localidades o para aumentar sus precios aprovechando su escasez, la venta directa de carne fresca en las tasajerías, la interrupción de su

distribución en mercados locales, el desvío del ganado por rutas ilegales para evadir alcabalas e impuestos y su contrabando a las islas caribeñas por su escasez en estos medioambientes (Curtis, 2002). De hecho,

El desabastecimiento de carnes era frecuente, por lo que Cabildo en 1624 promulgó un conjunto de leyes para erradicar el robo y asesinato de reses, aunque en el fondo lo que buscaban era el control de esta nueva fuente de riqueza en manos de los grupos dominantes replegando a la población flotante (negros, indios, pardos, pobres) de las fértiles tierras de los llanos y expropiar el ganado que pastaba libremente y que constituía la base de la alimentación, apoderarse del ganado cimarrón y hacerse los dueños de hatos de grandes extensiones (Curtis, 2002: 219).

Comiendo con Bolívar: arqueología en la Hacienda San Mateo (estado Aragua)

El proyecto denominado “Una interpretación arqueológica evocativa de la vida cotidiana en la Venezuela de principios del siglo XIX”, que desarrollamos bajo la coordinación del Instituto del Patrimonio Cultural (IPC) en 2006 para la realización de la exposición Arqueología Bolivariana el mismo año, procuró, mediante el estudio de monumentos y artefactos asociados a la vida de Simón Bolívar, promover una arqueología de los individuos dentro de sus contextos vivenciales (Navarrete, 2007; Meskill, 1999). En consecuencia, una arqueología contextual, tal como ha sido definida por Hodder (1988) que permitiera ir del artefacto a la sociedad y de esta a la valorización social del pasado en el presente desde la tesis de que el objeto, al formar parte del contexto de vida y experiencia de los individuos, no solo es reflejo de una época y de una producción cultural, sino que además juega un papel activo en la transmisión, continuidad y transformación de los valores culturales y simbólicos de dicha sociedad (Kingery, 1996). Consideramos que el individuo, producto y actor de su momento histórico, se encontró a lo largo de su vida embebido de los órdenes artefactuales y simbólicos de su momento y como agente social estuvo sujeto a las condiciones de su cultura y a su vez actuó en la continuidad o transformación de estas condiciones.

Metodológicamente, se centró en la prospección y excavación puntual de yacimientos claves, con el fin de recolectar información artefactual y contextual sobre el período bolivariano. Los sitios seleccionados para su excavación fueron: la Hacienda San Mateo o Ingenio Bolívar (San Mateo, estado Aragua), la Hacienda Los Palacios (Capaya, estado Miranda), la Casa San Isidro y el antiguo Palacio Arzobispal (Ciudad Bolívar, estado Bolívar), la Casa El Balcón (Soledad, estado Anzoátegui) y las Minas de Aroa (Aroa, estado Yaracuy), ya que parecían presentar condiciones idóneas para su intervención arqueológica y para la recuperación de datos historiográficos y orales.

En el sitio del Ingenio Bolívar en San Mateo (estado Aragua), a pesar de formar una unidad productiva de caña de azúcar y sus derivados, la preeminencia de materiales asociados a actividades culinarias y domésticas —restos óseos animales, ollas y utensilios de cocina, vajillas y cubiertos, frascos de perfumes y medicinas, bacinillas y librillos— nos permitió acercarnos al contexto cotidiano de la alimentación, la higiene y la salud durante el período bolivariano en una casa utilizada por la familia Bolívar como espacio de esparcimiento de campo. En 1593 el gobernador Diego de Osorio le confió a Simón Bolívar el Mozo una encomienda de indios quiriquires en el valle del río Aragua, a unos 1.500 metros del pueblo de San Mateo. En 1811, esta propiedad familiar pasó a manos de Simón Bolívar, la que por más de 200 años constituyó su fuente de ingresos como productora de trigo y caña de azúcar —rubro central de nuestra economía en los siglos XVIII y XIX—, donde Bolívar vivió momentos importantes durante su niñez y juventud, pasó estancias con su esposa y la usó durante sus campañas militares.

El sitio, actual Museo de la Caña de Azúcar en Venezuela y Museo de Armas, bajo la custodia del Ministerio de Relaciones Interiores, Dirección de Ceremonial y Acervo Histórico, se localiza en las inmediaciones del poblado de San Mateo, a menos de un kilómetro de distancia sobre la carretera vieja Tejerías-La Encrucijada, en dirección este hacia La Victoria. Forma un complejo de estructuras coloniales en buen estado de conservación, el cual ha sufrido diversos procesos de reutilización y restauración. En su sección sur más baja, se encuentra la estructura del ingenio, edificación industrial destinada al procesamiento de la caña de azúcar y sus derivados, en la que actualmente se exhiben instrumentos asociados con esta tecnología. Las

etapas básicas de prospección y recolección superficial intensiva, y la de excavación o recolección a nivel estratigráfico, que cubrieron los espacios domésticos (casa de los amos y barracas de los esclavos) como los espacios productivos (el trapiche) se sistematizaron dividiendo áreas principales con sus correspondientes subáreas y sectores según la topografía, estructuras o áreas funcionales. Entre las diversas excavaciones realizadas en este sitio, así como de manera más dispersa en otros de los sitios excavados por el proyecto, se hallaron depósitos —posibles basureros— formados por abundantes fragmentos de restos zooarqueológicos y culinarios que nos sirvieron para identificar los tipos de alimentos animales consumidos para la época colonial tardía y el período independentista en estos contextos vivenciales, así como para interpretar mediante los artefactos sus procesos de producción, distribución, preparación, conservación y consumo dentro de una economía política colonial.

San Mateo se seleccionó para el análisis zooarqueológico entre los sitios trabajados en el proyecto, no por la ausencia de restos óseos animales en las localidades sino por su mayor abundancia y representatividad dentro del guion museológico temático que sirvió como pauta para la definición de los objetivos e interpretación, que seleccionó este lugar como expresión contextual de las actividades domésticas y culinarias que caracterizaban la vida cotidiana en el período histórico en cuestión. Dentro del Área B y en la Subárea IV, interior de la actual casa administrativa del Museo Ingenio San Mateo llamado aún hoy *barraca* como posible contexto arqueológico habitacional antiguo de esclavos o trabajadores y quizás también zona de basurero. En el Pozo 4, el cual formó finalmente una trinchera de 3 x 2 m, el desplome de un delgado piso reciente dejó al descubierto un bolsón en el cual encontramos una importante cantidad de evidencias fragmentarias y sin orden aparente de los más variadas materias primas, tipos y estilos —líticos, cerámicos, metálicos, etc.—, y, en especial, restos óseos de origen animal, algunos de ellos quemados, acumulados sobre todo entre sus niveles arbitrarios estratigráficos, de 10 cm, 2 y 9. Sin descartar las abundantes evidencias zooarqueológicas recolectadas en superficie o en excavaciones estratigráficas de otros pozos en otros puntos del complejo arquitectónico como totalidad se tomó esta muestra para la interpretación de la dieta del período en espacios habitacionales y productivos como San Mateo mediante un estudio zooarqueológico.

Franciscanos glotones: arqueología en la Casa del Bicentenario (Caracas, Distrito Capital)

Desde 2014, nos encontramos desarrollando un proyecto de excavación en el sitio actualmente llamado *Casa del Bicentenario* en el centro histórico de Caracas entre las esquinas de San Francisco y La Bolsa entre el Palacio de las Academias y la Corte Suprema de Justicia, todos en la antigua sede de la Universidad de Caracas (Navarrete 2015; Ruiz 2011). Aprovechando el proceso de restauración arquitectónica de tan importante localidad capitalina, nos planteamos como objetivo rescatar e interpretar la secuencia histórica de este sitio dentro del contexto del desarrollo estructural, sociopolítico y simbólico de la urbe. Los artefactos rescatados y sus relaciones contextuales han ofrecido hasta el momento una visión más integral de distintos momentos de Caracas colonial y republicana. Más importante aún, la ubicación de este edificio desde el primer mapa de Pimentel de 1578 en la cuadrícula original de la Caracas fundacional colonial y su relación estructural y funcional directa o indirecta con edificios y espacios claves para el desarrollo sociohistórico de nuestra ciudad, como el convento de San Francisco (1595-1812), y luego en el siglo XIX la Universidad de Caracas y posteriormente la Biblioteca Nacional. Así, mediante una estrategia de excavación balanceada entre la cobertura extensiva horizontal y la profundidad intensiva estratigráfica, esperamos obtener evidencias inmuebles —pisos, acequias, bases de muros, etc.— o artefactuales —cerámicas criollas, mayólicas, gres, semiporcelanas, porcelanas, vidrios, materiales de construcción—, que dieron cuenta de nuestro devenir urbano.

A partir de la exploración realizada durante la primera etapa de trabajo arqueológico podemos adelantar, como dijimos, que este espacio formó parte integral de la primera retícula fundacional de la ciudad de Caracas, destinado desde sus inicios a la sede del convento de San Francisco, como lo manifiesta el plano de Pimentel de 1578. A su vez, en el plano del edificio de la Exposición Nacional de Venezuela de 1883 de Adolfo Ernst, el área del patio trasero —que fue el foco de atención de nuestro trabajo durante la primera etapa— aparece como utilizada para corral. Esto, junto a la falta de evidencias arquitectónicas en nuestras excavaciones,

nos permite suponer preliminarmente que dicho espacio fue destinado desde un principio a la función de mantener animales y plantas, lo que no requiere de construcciones permanentes. Más aún, la abundancia de restos óseos animales, el predominio de materiales cerámicos y de otras materias primas correspondientes a la colonia, la escasez de materiales republicanos tempranos y de basura contemporánea en los estratos, confirmaría esta tesis. Un carácter excepcional de este sitio en el contexto urbano caraqueño es que, a diferencia de la abundancia cuantitativa y cualitativa de restos de semiporcelanas, vidrios y otros materiales republicanos del siglo XIX, en esta localidad predominan los fragmentos de vasijas de arcilla roja cruda, de melados, de oliveras y de mayólicas españolas y mexicanas (Duarte y Fernández, 1980; Rivero, 1989), lo que supone el acceso directo a los modos de trabajo y a la vida cotidiana del período en que se desarrollaron las actividades religiosas del convento de San Francisco, el cual, luego de quedar en ruinas por efecto del terremoto de 1812, dejó un espacio baldío y abandonado frecuentemente ocupado por indigentes y otra población que pernoctaba en las calles. Sin embargo, el rasgo excepcional de la deposición estratigráfica cultural del sitio es la abundancia y variedad de restos óseos animales que, evidentemente, ofrece una oportunidad para desarrollar un análisis detallado sobre los tipos y proporciones de alimentos animales que consumían en la Caracas previa al siglo XIX y especialmente las que formaban parte de la dieta de los agentes sociales habitantes de este espacio de exclusivo uso religioso. De hecho, la siguiente referencia avizora ya la identidad alimentaria del particular sector social dominante de los clérigos en las colonias españolas,

En los banquetes, como el de los canónigos en 1793, era común la culinaria europea en manteca de puerco, jamones, chorizos, carneros, castrados, ternera, tocino, huesitos, pecho de vaca, lengua, longaniza, pichones, paticos, bacalao, anchoas, cecina, castrado, leche, gallinas, pollos, huevos (...), mientras la local en mondongo, pescado guasinuco, carite, pescado verde, erizos, jaibas (...) compraron útiles de cocinar como cuchillos, múcuras, peroles, molinillos, ollas, olletas, cazuelas, cucharones, conchas de coco, anafes, tinajas, escudillas, saleros, serviciales, horchateros, cálices y platos (Curtis, 2002: 250-251).

Así, dicho espacio se convierte en una ventana excepcional y directa hacia el pasado colonial venezolano ya que, al haber sido usada como corral y posiblemente basurero temprano, nunca fue intervenida masivamente durante la república, lo cual no se presenta en otras áreas de la ciudad debido a las múltiples intervenciones edificadas de los últimos dos siglos. De hecho, los documentos históricos refieren que el antiguo convento fue destruido durante el terremoto de 1812 y se mantuvo hasta finales del siglo XIX en ruinas, lo que explica la falta de evidencias ocupacionales. En fin, la Casa del Bicentenario presenta un contexto ideal para reconstruir la vida cotidiana de la Caracas colonial.

Nuestra metodología ha estado centrada en el proceso de recuperación y musealización de las evidencias estructurales y artefactuales recopiladas en los trabajos arqueológicos y de restauración arquitectónica anteriores en Casa del Bicentenario. Como dijimos, trabajar en una locación central en el entramado urbano permitió contar con abundante material documental histórico que complementó los referidos en informes técnicos y monografías ya publicadas y compilados. Al igual se consideraron otras narrativas o historias urbanas como parte de la conciencia nacional y del contexto de una tradición oral no siempre testimonial de hechos pretéritos, pero central para entender la propia cuadra articulada al contexto simbólico urbano total. Además, como estrategia central del trabajo, se estableció una metodología de recolección de información diferenciada consistente en la prospección y excavación puntual de áreas claves, que permitan un acceso más directo a evidencias históricas más antiguas y ofrecer información precisa sobre los períodos colonial y republicano temprano e incluso, prehispánico.

En la etapa I del trabajo arqueológico 2014, se reticuló en cuadrantes de 2 x 2 m toda el área del patio del cuadrante sureste de la manzana, lo que sirvió como parámetro espacial para el emplazamiento de las diversas cuadrículas o pozos de excavación proyectados para la obtención de datos contextuales e intervención arqueológica, que se controlaron además verticalmente con estratos métricos de 10 cm y siguiendo la estratigrafía natural o cultural. Al igual, se acordó con los arquitectos restauradores mantener in situ las estructuras y contextos culturales aflorados, mientras que los fragmentos rescatados a través de las excavaciones se depositaron en el laboratorio arqueológico de la Casa de las Primeras Letras. De la misma

manera, en especial para dar continuidad a este trabajo comparativo entre restos zooarqueológicos de distintas localidades coloniales, se ha iniciado un proceso de reconocimiento preliminar que será complementado con la identificación sistemática por parte de especialistas de las fuentes de alimentos animales en la dieta del lugar y su representatividad y relevancia en el modo de vida de este período.

Sin carnes no hay plato principal: restos zooarqueológicos en los sitios analizados

Dentro de este apartado nos proponemos sintetizar todos los restos óseos de posible origen zoológico rescatados durante las actividades de campo en los proyectos previamente caracterizados. En el caso del sitio del Ingenio San Mateo (estado Aragua), los materiales fueron almacenados de forma especial para su futura identificación por parte de zoólogos o antropólogos forenses. Para el análisis de este material, contamos con la colaboración de la doctora Mercedes Salazar del Laboratorio de Osteología del Instituto de Zoología Tropical (IZT, Facultad de Ciencias, Universidad Central de Venezuela), quien realizó un informe pormenorizado de las distintas especies reconocidas en la colección, a pesar del fragmentario estado de las muestras (Cuadros 1 y 2).

Entre los materiales recolectados en las excavaciones de todas las localidades intervenidas, especialmente en el Ingenio Bolívar, se recolectaron numerosos fragmentos de restos óseos zoológicos representativos de la dieta de la época, como grandes y pequeños mamíferos (bovinos, caprinos y porcinos), peces, aves de corral y animales de cacería (chigüire y lapa), algunos de los que presentan marcas de cortes rectos producidos por herramientas filosas o huellas de exposición al fuego (figura 1). Según los inventarios y fuentes documentales referidas en otros estudios (Cunill 2007, Curtis 2002, Duarte 2001, Lovera 1988), entre los alimentos de mayor consumo para la época se encontraban, en primer lugar, las aves (gallinas, pavos, pollos y patos), las reses, el cerdo y el pescado, además de los huevos de gallina, la leche y el queso, aderezados con sal, comino y otras especies y acompañados con vegetales como plátanos, guisantes, berenjenas, arroz, caraotas negras y yuca. Igualmente, el pan de trigo, los productos derivados del maíz y los dulces terminaban de caracterizar nuestra gastronomía.

Material de la Hacienda San Mateo			
140	aves	tarso-martatarso	
	reptil	Norops?	
		Mamíferos	
79	báquiro		
83	Peces	vértebre de mero	
	aves	tres especies	1:5; 2:4,3: 1
	mamíferos		
82	mamíferos	diente (humano)	
	aves		3
	mamíferos	varios	
56	carnívora		15
87	peces	vértebra de mero	
	aves		28
	mamíferos		3
40	mamíferos	caballo	
78	incisivo	caballo	
69	aves	gallina	
94	aves		
95	aves	paseriformes	
	mamíferos	2 dientes de caballo	
	mamíferos		42
32	mamíferos	costilla	
99	aves		1
	peces	vertebre	1
	mamíferos		2
16	mamíferos	caballo	12
26	aves	1 cráneo de paloma	6
	mamíferos	caballo	4
	mamíferos		5
32,46,157,108,163,27,24	mamíferos		
43	Peces	mero	24
	aves		17
	mamíferos		18
	anfibios	urostilo	3
25	aves	quilla, galliforme	
	mamíferos		5
	Peces	preopercular	
100	mamíferos	caballo	1
	aves		2
101	anfibios		2
	Aves		17
130	mamíferos	caballo	4
124	aves		2
	mamíferos		1
67	mamíferos		11
		gallina, paloma	6
	peces		2
60	mamíferos	incisivo de caballo	17
	mamíferos	diente roedor	
20	aves		

Cuadro 1. Análisis de restos zooarqueológicos
 Sitio San Mateo (estado Aragua), Dra. Mercedes Salazar de Candelle (IZT-UCV), 2006.

Material de la Hacienda San Mateo			
86	aves		1
7,28	aves		2
15,28	mamíferos		1
	peces		1
107	aves	paloma, paseriforme, pato?	
	mamíferos		7
	anfibios		4
	peces		1
23	aves		9
	Peces		1
	mamíferos		13
66	mamíferos	caballo	2
98	mamíferos		17
	1 diente	caballo	
	1 diente	roedor (chiguire, lapa)	
	Peces	mero	4
	mamíferos		4
58	mamíferos		4
53	mamíferos		30
44	mamíferos		30
	aves		1
103	mamíferos grandes (bovidos)		
40	mamíferos grandes		9
42	mamíferos		14
18	mamíferos grandes		18

Cuadro 2. Análisis de restos zooarqueológicos
 Sitio San Mateo (estado Aragua), Dra. Mercedes Salázar de Candelle (IZT-UCV), 2006.

El análisis de los restos óseos provenientes de las excavaciones lo verifican e incluyen en la dieta algunos animales de cacería como el chiguire y la lapa. Los resultados obtenidos por el análisis corresponden en general a los tipos y proporciones de los alimentos animales presentes en el registro arqueológico de esta localidad; sin embargo, al encontrarnos en un contexto rural agrícola, los animales autóctonos silvestres de cacería se incorporan en ocasiones para complementar la dieta local, tal vez consumida mayoritariamente por los esclavos y trabajadores, regida por animales domésticos posiblemente tanto adquiridos en el mercado local como criados en la misma locación o sus adyacencias.



Foto 1. Muestras de restos óseos del sitio San Mateo, estado Aragua.

Por otro lado, en las excavaciones en desarrollo en la Casa del Bicentenario, en el centro de Caracas, los abundantísimos restos zooarqueológicos, y predominantes entre la totalidad de los tipos de evidencias, nos permiten inferir preliminarmente, además de un más prolongado uso del sitio durante el período colonial, quizás también una población más numerosa y hasta más cerca de los mercados centrales capitalinos y con más poder no solo económico y simbólico para acceder a ciertos recursos al ser parte de la élite eclesiástica. De hecho, “en el mercado, lugar de la Plaza Mayor, se mezclaban las variedades de frutos del país con los procedentes de Europa y de otros sitios de América. Las aves de corral eran escasas y caras y la provisión de carne de res estaba sujeta a las contingencias de las grandes lluvias y las prolongadas sequías (...) La carne de carnero no se conocía; en cambio, la de cabra era abundante y se consumía corrientemente” (Rivero, 1989: 28).

Sin embargo, además de la presencia de restos mayoritarios de animales domésticos tradicionales, tales como aves de corral y diversos tipos de ganados, hemos notado también el rescate de fragmentos de otros animales más silvestres, pero susceptibles de cría en espacios domésticos como el morrocoy. Llama la atención, adelantando una posible explicación, que su presencia se deba quizás también a las restricciones culturales y religiosas asociadas a la alimentación, como, por ejemplo, la prohibición de ingesta de carnes rojas durante la Cuaresma, lo que obligaba al incremento del consumo del escaso pescado que llegaba a la ciudad a pesar de los esfuerzos gubernamentales mediante ordenanzas. Así, es posible que, como aún sigue siendo tradición en algunos sectores del país, el morrocoy complementaba el consumo de otras carnes prohibidas o escasas durante estos días religiosos.

Y sin ollas y paleta no hay guiso: utensilios para la preparación de alimentos

No podemos olvidar que una antropología histórica de la alimentación no puede obviar que, más allá de los alimentos, cada sociedad produce y comercia una serie de artefactos necesarios para los particulares procesos culturales de producción, reproducción, traslado, obtención, comercio, almacenaje, conservación, preparación, distribución, consumo y desecho de estas fuentes de subsistencia. En general, gran parte de las evidencias arqueológicas líticas, cerámicas, metálicas, vítreas o de otras materias primas están de forma directa o indirecta relacionadas por su función y contexto con el campo culinario.

En este sentido, las evidencias artefactuales vinculadas a la preparación de los alimentos recopiladas en el proyecto asociado al período de vida de Simón Bolívar fueron abundantes y variadas, en especial en el sitio de San Mateo, pero también siempre presentes en las otras localidades estudiadas. Entre los instrumentos de cocina principales, altamente representados en el registro arqueológico, se cuentan los boles y ollas de arcilla roja, denominada loza criolla —mezcla de tecnología indígena y europea—, que muestran en superficie ahumados y manchas de cocción por su constante exposición al fuego; también, según las referencias históricas, se utilizaban cucharas y cucharones de madera. Algunos, como los lebrillos, las semiporcelanas europeas y las lozas chinas, provenían de Europa o

Asia a través del sistema comercial ultramarino establecido por Europa en los inicios de su economía global. Estos últimos eran de consumo suntuario y solo podían ser adquiridos por los miembros de los sectores más pudientes y encumbrados de la sociedad, entre los que se contaba la familia Bolívar.

Los abundantes fragmentos de ollas globulares de arcilla roja utilizadas para cocinar, ahumadas por su exposición al fuego, recuperadas casi en su totalidad en el Área B del complejo de San Mateo (reconocida como la zona de emplazamiento de las barracas de los esclavos), son probablemente evidencia del patrón espacial de las actividades en las haciendas, en las que, al menos durante el siglo XVIII, la cocina de los hogares de las familias principales era un lugar ventilado y amplio, ubicado fuera de la casa principal y cerca del área de trabajo de los esclavos y sirvientes, debido a que se cocinaba en fogones de leña (figura 2). Como refiere Duarte (2001),

La cocina era un lugar ventilado y amplio. Atendida por esclavas, allí se preparaban grandes cantidades de comida para alimentar a los numerosos miembros de la familia y a la servidumbre. La leña y el carbón eran los únicos elementos que proporcionaban el fuego necesario, lo que a su vez producía mucho humo y hollín. Esto obligaba a ubicar la cocina en un lugar apartado de la casa, frente a un patio abierto, lo cual causaba inconvenientes a la hora de llevar las bandejas y fuentes al comedor y mantener su calor (...) En cuanto a los implementos allí usados, comenta el mismo Bache que los utensilios de cocina hechos de barro, tienen la propiedad de aguantar el fuego tan bien como para desechar el uso de hierro para este fin. Se usan vasijas de varias formas y tamaños, así como cucharas y cucharones perfectamente hechos de calabazo o de alguna otra bella madera dura (Duarte, 2001: 64-65).

Entre los utensilios de cocina descritos en documentos, podemos observar una gran variedad tecnológica, algunos de los cuales, especialmente los cerámicos, se manifestaron en el registro arqueológico:

... siete pailas, seis peroles, una olla, un caldero, cuatro almíreces con sus manos, una alquitara, dos bandejas, dos rayos, cuatro sartenes, seis tapas, una calderetica, dos freideras, dos espumaderas, seis pasteleritas, una casuela, una tapa, dos romanas con sus pilones, un peso de cruz grande, otro menor con balanzas, otro aun menor, un marco de quince libras y un gato de hierro para azar carne (...) Una batería de cocina compuesta de seis calderos grandes, dos pescaderas todas con sus tapas,

dos calderos medianos con id., diez cazerolas con id., dos sartenes, dos casuelas para pasteles, dos despumaderas para hacer huebos hilados, dos peroles uno grande y otro pequeño, dos cucharas de echar comida, dos de otras figuras, dos despumaderas de hacer dulce y doce moldes de distintos tamaños para hacer leches a 5 reales la libra de las piezas que son de cobre, y a 3 reales las que son de hierro y oxa de lata (Rivero, 1989: 67).



Foto 2. Muestras de fragmentos de arcilla cruda y melado del sitio San Mateo, estado Aragua.

Las preparaciones gastronómicas dependían en gran medida del tipo de alimento, las tradiciones culinarias involucradas, las tecnologías y artefactos desarrollados y disponibles y, por supuesto, el acceso a ciertos tipos de comestibles por los distintos sectores sociales dentro de su sistema de relaciones de poder y los gustos y preferencias de cada uno de estos grupos sociales a la comida según su capital económico, cultural y simbólico. Como ya dijimos, entre las evidencias zooarqueológicas de este proyecto se destacaron los fragmentos de mamíferos grandes como

bovinos y porcinos, caballos; aves de corral (gallinas, patos y pavos); y algunos animales de cacería como el chigüire y la lapa. Según las referencias consultadas, los platos y preparaciones, en especial los de las élites, seguían en general el patrón culinario español, con ingredientes importados muy costosos y prestigiosos (aceites, alcaparras, aceitunas y otros), trasladados desde Europa o México en barriles de madera armados y asegurados con bandas de hierro y clavos, vasijas llamadas oliveras, tipo de ánforas de arcilla bentónica impermeabilizadas en una o ambas superficies con esmalte vítreo verde o amarillento mostaza. En casos de productos importados más valiosos y de menor volumen, podían ser también trasladados y almacenados en ollas llamadas meladas por su esmalte semitraslúcido ámbar o marrón.

Sin embargo, según Lovera (1988), las referencias documentales también destacan que ciertas formas de preparación más autóctonas ya se incluían en las recetas locales, como la olleta, el sancocho, el mondongo, el entreverado y la hallaca. En principio, debido a razones de accesibilidad productiva y comercial, la disponibilidad de tecnologías y artefactos para su preparación y las tradiciones culinarias indígenas preexistentes y la incorporación del componente africano, estas recetas fueron realizadas por los sectores subalternos para paulatinamente ir permeando a los sectores apoderados. Un rasgo que llama la atención en algunos restos óseos colectados es que su ahumado o calcinación parece apuntar a su exposición directa al fuego, lo que supone que la preparación a las brasas o parrilla debe haber sido otra alternativa de preparación.

En el caso de la Casa del Bicentenario, las evidencias preliminares muestran condiciones similares en términos de artefactos para el traslado, almacenaje y preparación de alimentos. Sin embargo, hasta el momento el ajuar culinario refleja una menor cantidad y variedad de tipos, lo que habría de corroborarse e interpretarse en un estudio comparativo ulterior. Sería necesario un análisis detallado del material arqueológico y documental disponible para corroborar tesis como la siguiente: “Al finalizar el siglo XVII existían loceras criollas en Caracas que hacían tinajas, cazuelas, múcuras, curacas, lebrillos, tarros, tejas, las que se complementaban con el uso de la tapara y maderas para elaborar principalmente instrumentos de cocina como palas, bateas, cucharones, removedores, escobillas y espetones” (Curtis, 2002: 252-254).

Pero sin bandejas y soperas no se puede servir: artefactos para servir en la mesa

Luego de abandonar las despensas y ser preparados, los alimentos debían ser trasladados en un tránsito entre dos contextos domésticos altamente diferenciados espacial y funcionalmente en las estructuras habitacionales, pero también simbólicas de las edificaciones de las élites coloniales. De la cocina al comedor, así como Levi-Strauss (1986) enunció, se pasaba de lo crudo a lo cocido, de la naturaleza que llegaba a la cocina sin procesar al acto cultural de introducir y presentar en cultura las variantes gastronómicas en el caso de comer en familia en la mesa. Con este fin, existe una serie de artefactos que se encargan de procurar esta conversión en términos espaciales, materiales y semánticos, especialmente los recipientes como bandejas, soperas, jarras, salseras o cremeras y cucharones u otros utensilios de presentar y servir los platos a los comensales. Así, “el capital simbólico de algunos alimentos era acompañado por suntuarios elementos que resaltaban su valor simbólico: manteles, cubiertos, vajillas, vasos, aparadores, vitrinas, cerámica sevillana, fuentes, flamenquillas, platones, platos de estaño, lozas, palanganitas inglesas, jarras, tazas, aceiteras, soperas con tapa, salseras, importadas por orden real desde 1755 a 1788” (Curtis, 2002: 254).

Actualmente, estos objetos de uso tan específico forman parte de un conjunto, coordinado funcional y estéticamente, de utensilios cerámicos o vítreos de mesa llamado *vajilla*. Empero, para la colonia venezolana, la cual jugaba un lugar periférico dentro del sistema sociopolítico de control español, estas fueron muy escasas y predominaba la adquisición mediante el mercado formal, el contrabando o medios ilegales, la herencia, los remates, los regalos, el intercambio o el encargo a los mercados europeos de piezas sueltas, en su mayoría de tipos distintos, que formaban el ajuar necesario.

Las vajillas, como conjunto de platos y accesorios de mesa combinados, debido a su costo y accesibilidad, no eran muy comunes durante esta época y solo se elaboraban bajo encargo a las industrias europeas por personas muy prominentes; eran utilizadas tanto como elementos decorativos como de mesa en combinaciones diversas. Por esto, los convites en las casas de

familia o estancias de los venezolanos de la época, encuentros sociales para conversar, escuchar música o degustar manjares, y seguramente discutir sobre política, representaban una excelente oportunidad para hacer alarde de las vajillas y porcelanas no solo pertenecientes a la familia anfitriona, sino también de sus invitados, quienes aseguraban su prestigio social prestando sus propios platos. Un ejemplo fue el del gobernador y capitán general de Venezuela, don Manuel de Guevara y Vasconcelos, quien en 1799, intentando acelerar la causa seguida contra los rebeldes Manuel Gual y José María España, invitó a su Casa a los principales vecinos de la élite mantuana y española para ofrecer información política. La propia Cuadra Bolívar, propiedad de la familia del Libertador en Caracas, fue escenario de reuniones y banquetes que sirvieron de telón para conspiraciones pre-independentistas (Duarte y Fernández, 1980; Rivero, 1989).

Por ejemplo, se conocen al menos dos órdenes de vajillas para el servicio de mesa del Libertador, una de la fábrica de Spode y otra de Herculanium de Liverpool, posiblemente fabricadas en la segunda o tercera década del siglo XIX. El servicio Spode es de loza (earthenware) y su decoración está constituida a base del denominado *Geranium Border*, consistente en arabescos color azul que cubren totalmente el borde de los platos y demás piezas con motivos en estilo romántico que consisten en tres estrellas, que representan las tres secciones de América que constituyeron la República de Colombia (Capitanía General de Venezuela, Virreinato de la Nueva Granada y Presidencia de Quito) custodiadas a su derecha por el caballo llanero de la independencia y a la izquierda por un cetro plateado partido en dos que simboliza el fin de la dominación española y además:

... un cóndor de los Andes con las alas desplegadas corona el escudo y es el emblema de la libertad naciente; a la derecha un hercúleo genio, de luengas barbas, apoya la mano diestra en un bastón, signo de autoridad; a sus pies corre una fuente, emblema de nuestro soberbio Orinoco; a la izquierda una diosa portando en la siniestra mano un gajo de diversos frutos, signo de la fertilidad del territorio patrio; también a sus pies otra fuente como símbolo del caudaloso Magdalena. Por debajo de la punta se extiende una cinta en semicírculo con la empresa “Ser libre o morir” (Rivero, 1989: 67).

Eso sí, sin platos y cubiertos no se debe comer: objetos para comer

La invasión europea de América trajo consigo la introducción de una clara y particular especialización espacial de las áreas de actividad del contexto doméstico y, en especial, para el consumo de los alimentos: el comedor, y el uso exclusivo de los objetos que lo componen para este fin en particular, como son la mesa, las sillas, los platos, los cubiertos, etc. De hecho, en Occidente, según Curtis (2002), siguiendo a Braudel (2009), se inicia el proceso de individualización mediante la utilización de implementos metálicos y de porcelana para cada comensal. Sin embargo, en sus inicios, como en todo proceso, los objetos y sus respectivos materiales podían ser utilizados de manera indiferenciada para distintas actividades. Esto sucedió con las tradiciones alfareras en arcillas bentónicas desarrolladas en Europa: las mayólicas, faenzas y Delft (Duarte, 2001).

Es precisamente durante el siglo XVIII cuando las tradicionales fábricas de cerámica —los faiancistas franceses, los maiolistas italianos, españoles y holandeses— se abocaron a descubrir el secreto de la porcelana oriental. Esta cerámica, denominada *mayólica*, posee una pasta amarillenta suave de arcillas bentónicas cubierta con un esmalte traslúcido metálico. Sus esmaltes, gruesos y resquebrajadizos, tienden a tener una base crema con diseños pintados con pigmentos azules, verdes, amarillos o marrones. Esta tecnología fue llevada a España durante la ocupación árabe, lo que la hace característica de los primeros siglos del período colonial —siglos XV al XVII—. Sus tipologías formales y decorativas son muy típicas y diagnósticas de los períodos tempranos de la ocupación europea en América (Navarrete, 2007).

Entre los artefactos asociados con este contexto discursivo y performativo de la vida cotidiana colonial, encontramos en nuestras excavaciones en las distintas localidades examinadas, pero especialmente en la Hacienda San Mateo, la Casa del Balcón y en la Casa del Bicentenario, por sus caracteres de unidades domésticas o productivas o habitacionales religiosas, una serie de piezas de mayólica, características del período colonial tardío, correspondientes a las siguientes tipologías: a) *lebrillos españoles* con motivos verde-azul y marrón, b) *Delft holandeses* con motivos

florales, c) posibles *faenzas italianas* con motivos florales, d) *mexicana* y otros tipos no identificados, e) frascos de medicina y f) fragmentos de arcillas vidriadas y porcelanizadas. Otro de los artefactos más comunes y solicitados por el comercio colonial asociados con la higiene personal eran las bacinillas, tanto de peltre como de loza, siendo las últimas las más valoradas. Entre las tipologías más comunes en la mayoría de los sitios de ambos proyectos están los tipos realizados en talleres en América, especialmente en México y Centroamérica tales como Puebla Azul/Blanco, Puebla Polícromo, Abó Polícromo, San Luis Polícromo, etc. El gres, por su parte, alfarería originaria de Flandes, arribó a las colonias españolas desde el siglo XVI y se popularizó en los siglos XVIII y XIX en botellas de cerveza y otros licores de origen inglés y holandés, con vidriado semibrillante externo crema, castaño o marrón tabaco.

Al igual, los artefactos de semiporcelana fueron centrales en las actividades culinarias, reuniones y eventos sociales en las que, alrededor de la mesa, se comía, conversaba y discutían temas sociales y políticos. La mesa y las comidas eran centros de intercambio de información y de toma de decisiones tanto domésticos como sociales para la época. De la misma manera, el proceso de individualización característico del pensamiento moderno fue estructurado y estructurante de la nueva identidad del individuo por medio del orden artefactual masivo, que permitía su uso y posesión individualizado promovido por la Revolución industrial, tal como ejemplarmente sucedió con los diversos objetos cerámicos de semiporcelana producidos en Inglaterra. Así, el comercio internacional de estos productos alimentaba el capital económico de nuevos grupos burgueses en una región central mientras a su vez se convertía en el capital cultural y simbólico para la naciente burguesía en otros territorios globales más lejanos.

Esta cerámica típicamente europea, en especial inglesa, introducida en América en el siglo XVIII, es de pasta blanca-crema de caolín con esmalte transparente brillante. Sus superficies con diseños azules, verdes, rojos, amarillos, marrones, grises, etc. cronológicamente diferenciadas, muestran técnicas como pintura a mano, difuminado, impresión con plantilla o esponjilla, impresión por transferencia o aplicación de calcomanía. Esta industria intentó copiar las porcelanas chinas, pero nunca alcanzó su

calidad. Es a mediados del siglo XIX cuando Europa al fin logra producir sus verdaderas porcelanas con tecnologías más sofisticadas (Rivero, 1989).

En las excavaciones de distintos sitios se recolectaron conjuntos de estas semiporcelanas de finales del siglo XVIII y principios del XIX, en tipos populares o diagnósticos como Borde de Concha; *Gandy Dutch*, *Anullar Ware*—variedades en Bandas, Marmolado, Moka, Gusanillo Digital y Ojo de Gato—; impresión con plantilla o esponjilla; impresión por transferencia. Se hallaron también escasos fragmentos *Hotel Ware* de fines del siglo XIX (Navarrete 2007). Sin embargo, aunque todas las alfarerías de tecnologías europeas previamente descritas están presentes en los sitios del proyecto de la Arqueología Bolivariana y el de la Casa del Bicentenario (Navarrete, 2007, 2015), la principal diferenciación entre ambos es la popularidad—cuantitativa— y la representatividad—cualitativa— de las distintas tecnologías, con sus consecuentes implicaciones cronológicas, históricas y contextuales.

En el caso de la Casa del Bicentenario, como hemos referido, las particulares condiciones estructurales y estratigráficas, condicionadas por la historia del edificio, posiblemente nos están acercando en gran medida a etapas tempranas de la colonia y a un contexto urbano ocupado por un colectivo privilegiado de la esfera religiosa. En consecuencia, la gran mayoría del material cerámico rescatado corresponde a tecnologías alfareras más tempranas, en especial a las oliveras y la mayólica y con menos abundancia al gres—quizás debido al bajo consumo de estos licores no ibéricos por los clérigos—, las cuales presentan una variada gama de tipologías que cubren un amplio espectro temporal. Varios eventos podrían ser la causa de esta singularidad en un contexto urbano continuo como el de Caracas. En primer lugar, la construcción de dicho convento fue sumamente temprana, formando parte de la cuadrícula originaria del centro fundacional de la ciudad. Por otro lado, la continuidad del convento durante gran parte de la colonia podría reflejarse en la alta frecuencia y en la variedad de tipologías alfareras características de distintos momentos del proceso colonial. Sin embargo, la ruptura que significó el abandono de este espacio debido a su destrucción por el terremoto de 1812 dejó sin contextos habitacionales esta cuadra durante gran parte del siglo XIX, lo que se puede evidenciar en la escasa presencia de semiporcelanas, porcelanas, objetos metálicos o

de vidrio en los estratos culturales. Posteriormente, la construcción ya en 1883 en este terreno, posiblemente baldío y aún en ruinas, del Palacio de la Exposición Nacional de Venezuela, edificación aún en uso y que fue sede de la Universidad de Caracas y de la Biblioteca Nacional entre otras instituciones públicas, encapsuló finalmente la secuencia estratigráfica de la locación hasta el presente. Sin embargo, otro elemento fortuito favoreció este excepcional hallazgo. La estrategia de excavación arqueológica se inició en las áreas de más fácil acceso, lo que nos condujo a los patios traseros de la edificación, únicos sin una cobertura aparente en superficie. Esta carencia de pisos u otras estructuras, al margen de los primeros 30 cm de intervenciones para la colocación de tuberías recientes, se ha presentado a todo lo largo del estrato cultural hasta alcanzar, a unos 70 cm, el terreno estéril del suelo natural del valle. Además, en el plano de 1883 se designa el área excavada como corral de la universidad, y al ser la sección trasera de la cuadra desde sus orígenes podría haber sido continuamente destinada a este uso, lo que es coherente con la ausencia estructural, la presencia de la tierra en superficie y la abundante pero descontextualizada y fragmentaria evidencia. Futuras excavaciones en el resto del edificio permitirán corroborar esta hipótesis e identificar si estamos en presencia de una ventana al pasado en el centro de una urbe (Navarrete 2015).

Por el contrario, los sitios explorados durante el trabajo de la Arqueología Bolivariana (Navarrete 2007), aunque algunos pudieron o fueron ocupados desde períodos más tempranos, tuvieron su período de auge y mayor uso durante las etapas tardías de la colonia, razón por la cual fueron seleccionados para cumplir con los objetivos del proyecto. Así, las evidencias materiales, aunque comprenden fragmentos de oliveras, mayólicas y gres, se caracterizan cuantitativa y cualitativamente por la presencia de variadísimas semiporcelanas, objetos de vidrio o metálicos y otros materiales más típicos del período en cuestión. De esta manera, las evidencias de este proyecto apuntan más hacia fines del siglo XVIII y principios del XIX, con casos de restos aún más recientes que evidencian la continuidad ocupacional hasta el presente (foto 3).

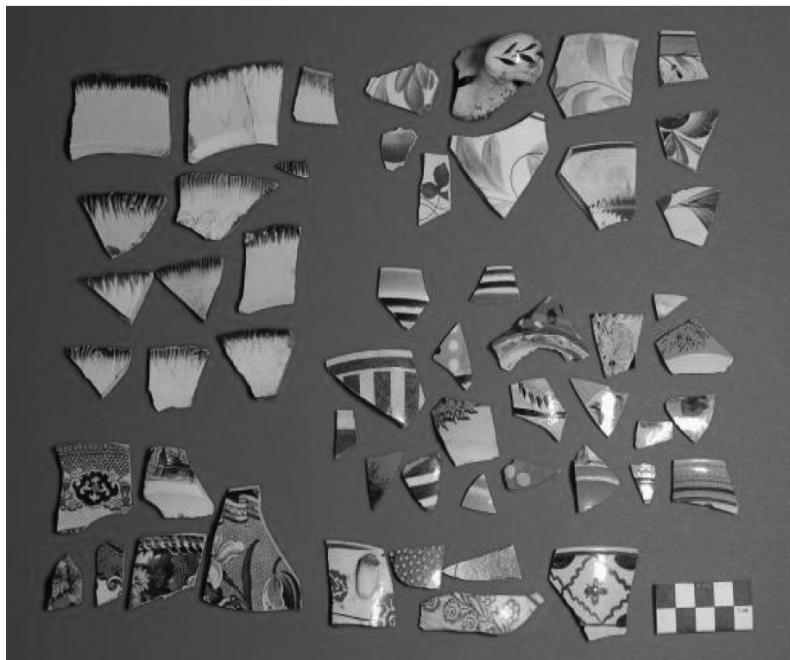


Foto 3. Muestras de fragmentos de semiporcelanas del sitio San Mateo, estado Aragua.

Y, al fin, la basura va para atrás: algunas consideraciones finales

Finalmente, observamos que en el proceso de formación del registro arqueológico, los restos de alimentos, en su carácter de consumibles y perecibles —con consecuentes molestias para la colectividad como el olor de su descomposición, la presencia de ratas y otros animales carroñeros o los posibles efectos sobre la higiene y la salud—, eran en la mayoría de los casos depositados en sitios destinados al basurero, lejos de la casa principal en áreas rurales, como San Mateo, en donde se ubicaron cerca de las barracas de esclavos quizá por su posición social y su manipulación directa de los alimentos, o en las partes traseras de las edificaciones en los contextos urbanos, como en el caso de la Casa del Bicentenario,

donde parecen colindar con la zona del corral, también por razones de proximidad con algunos alimentos animales —gallinas, ganados, etc.—. Así la propia espacialización de las áreas de actividades en estos contextos constituyeron de por sí una suerte de mapa de la estructura social y de la economía política colonial del momento (Leone, 1984).

Una cosa sí es cierta: a diferencia de las tesis que representan una paupérrima situación económica y nutricional en la Venezuela colonial, por su carácter no nuclear en las dinámicas coloniales españolas, las carnes formaban parte indispensable y siempre presente en abundancia en la cocina colonial venezolana, lo que es evidente en los numerosos restos zooarqueológicos presentes en todos los lugares examinados, con un predominio de distintas aves de corral, como gallinas, pavos y patos, las cuales parecen haber sido la carne predilecta en la época, como lo refieren también los documentos. Igualmente, el consumo de huevos de gallina se pudo constatar debido a la presencia estratigráfica de cáscaras en muy buen estado de conservación. El consumo de carnes de res y cerdo, y sus derivados como la leche y el queso, estaba entre los más populares, debido a la amplia red de comercio de alimentos que privilegiaban los accesos y caminos desde los llanos hacia los valles intermontanos de la cordillera de la costa, donde precisamente se ubican Caracas, San Mateo y Capaya. Igualmente, al ubicarse en sitios costeros o ribereños centrales, asociados a activos puertos, el pescado era también parte de la economía doméstica. Otro renglón de carnes, secundario pero no por esto económica y simbólicamente menos importante en la vida cotidiana de la época, fue la cacería, verificable mediante los restos zooarqueológicos como los de chigüire y lapa. Trabajos comparativos como el aquí presentado permitirán entonces identificar y refinar las continuidades y discontinuidades, similitudes y diferencias, convergencias y divergencias, conexiones e intercambios, entre distintos momentos, lugares y contextos de la vida cotidiana colonial en Venezuela.

Al fin, esta abundante, diversa y multicultural mesa queda expresada en la sorpresa de Humboldt ante nuestra gastronomía a inicios del siglo XIX, quien afirmó: “La ciudad de Caracas, cuya población era (...) 1/15 de la de Paria, consumía más de la mitad de la carne de ganado vacuno que actualmente se consumía en la capital de Francia” (Humboldt en Curtis, 2002: 165).

Referencias bibliográficas

- AMODIO, Emanuele (1998): “La agricultura ilustrada en el oriente de Venezuela durante la segunda mitad del siglo XVIII”. En Luis Molina y Emanuele Amodio (eds.), *Técnicas y tecnologías en Venezuela durante la época colonial. Boletín del Museo Arqueológico de Quíbor*, pp. 67-98. Quíbor, MAQ.
- BOURDIEU, Pierre (1988). *La distinción*. Madrid: Taurus.
- BURKE, Peter (ed.) (1991): *Formas de hacer historia*. Madrid: Alianza.
- BREWER, David (1992): “Zooarchaeology: Method, Theory, and Goals”. En Michael Schiffer (ed.), *Archaeological Method and Theory*, Vol. 4, pp. 195-244. Tucson: University of Arizona Press.
- BRAUDEL, Fernand (2009): *El Mediterráneo. El espacio y la historia*. México: Fondo de Cultura Económica.
- CRABTREE, Pam (1990): “Zooarchaeology and Complex Societies: Some Uses of Faunal Analysis for the Study of Trade, Social Status, and Ethnicity”. En Michael Schiffer (ed.), *Archaeological Method and Theory*, Vol. 2, pp. 155-205. Tucson: University of Arizona Press.
- CARNEIRO, Robert (1970): “A Theory of the Origin of the State” En *Science*, V. 169: 733-738.
- CUNILL GRAU, Pedro (2007): *Geohistoria de la sensibilidad en Venezuela*. Caracas: Fundación Empresas Polar.
- CURTIS, Sigrid (2002): *La alimentación en la ciudad de Caracas en la segunda mitad del siglo XVIII*. Trabajo final para optar al título de Antropólogo, Escuela de Antropología. Caracas: FACES, UCV.
- DE CISNEROS, Don Joseph Luis (2001): *Descripción exacta de la provincia de Venezuela*. Caracas: Guillermo Blázquez Editor.
- DUARTE, Carlos y María L. Fernández (1980): *La cerámica durante la época colonial venezolana*. Caracas: Armitano.
- DUARTE, Carlos (2001): *La vida cotidiana en Venezuela durante el período hispánico*. Caracas: Fundación Cisneros.
- GADAMER, Hans-Georg (2012): *Fundamentos de una hermenéutica filosófica*. Salamanca: Sígueme.
- GARSON, Adam (1980): *Prehistory, Settlement and Food Production in the Savanna Region of La Calzada de Paéz, Venezuela*. PhD. Dissertation. New Haven, Connecticut: Yale University Press.

- GEERTZ, Clifford (1996): *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- GILIJ, Felipe Salvador (1966): *Ensayo de historia americana*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.
- GINZBURG, Carlo (2009): *El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo XVI*. Barcelona: Península.
- GRAYSON, Donald (1973): "On the Methodology of Faunal Analysis". En *American Antiquity*, 39(4): 432-439.
- HINTZE, Susana (1997): "Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario". En Marcelo Álvarez y Luisa Virginia Pinotti (comps.), *Procesos socioculturales y alimentación*, pp. 11-33. Buenos Aires: Ediciones del Sol.
- HODDER, Ian (1988): *Interpretación en arqueología. Corrientes actuales*. Barcelona: Editorial Crítica.
- KINGERY, David (ed.) (1996): *Learning from Things. Method and Theory of Material Culture Studies*. Washington: Smithsonian Institution Press.
- LEONE, Mark (1984): "Interpreting ideology in historical archaeology: The William Paca Garden in Annapolis, Maryland". En Daniel Miller (comp.), *Ideology, Power and Prehistory*, pp. 25-36. Cambridge: Cambridge University Press.
- LEVI-STRAUSS, Claude (1986): *Mitológicas: Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- LOVERA, José Rafael (1988): *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila.
- NAVARRETE, Rodrigo (2004): *El pasado con intención. Hacia una reconstrucción crítica del pensamiento arqueológico en Venezuela (desde la Colonia al siglo XIX)*. Caracas: FaCES-Trópikos.
- NAVARRETE, Rodrigo (2007): *Proyecto Arqueología Bolivariana. Informe final descriptivo e interpretativo: Trabajos arqueológicos en los sitios de San Mateo, Capaya, Ciudad Bolívar y Minas de Aroa*. Caracas: Instituto del Patrimonio Cultural.
- NAVARRETE, Rodrigo (2015): *Recuperación arqueológica y reinterpretación de la Casa del Bicentenario, Caracas, Etapa II-2015*. Caracas: Centro Nacional de Historia.
- MEGGERS, Betty (1999): *Amazonia. Hombre y cultura en un paraíso ilusorio*. México: Fondo de Cultura Económica.

- MESKELL, Lynn (1999): *Archeologies of Social Life. Age, Sex, Class Etcétera in Ancient Egypt*. Oxford: Blackwell.
- MINTZ, Sidney (1996): *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.
- PEARLSALL, D. (2000): *Paleoethnobotany: A Handbook of Procedures*. Nueva York: Academic Press.
- RIVERO, Manuel R. (1989): *Lozas y porcelanas en Venezuela*. Caracas: Armitano.
- RODRÍGUEZ, Johan (2002): *Zooarqueología comparativa de cacicazgos prehispánicos: Las regiones de El Cedral y Hato La Calzada, estado Barinas, Venezuela*. Trabajo final para optar al título de Antropólogo, Escuela de Antropología. Caracas: FaCES, UCV.
- ROYERO, Ramiro y Édgar Gil (1995): “Restos ictioarqueológicos del yacimiento El Botiquín, Quíbor, estado Lara, Venezuela”. En *Acta Científica Venezolana*, 46(4): 263-269.
- THOMAS, Kenneth (1996): “Zooarchaeology: Past, Present, and Future”. En *World Archaeology* 28(1): 1-4.
- TROUILLOT, Michel-Rolph (1999): *Silencing the Past. Power and the Production of History*. Boston: Beacon Press.
- WELCH, Paul y C. Margaret Scarry (1995): “Status-Related Variation in Foodways in the Moundville Chiefdom”. En *American Antiquity* 60(3): 397-419.

EL PLACER PROHIBIDO
ELABORACIÓN CLANDESTINA DE AGUARDIENTE Y SU REPRESIÓN
EN LA PROVINCIA DE VENEZUELA DURANTE EL SIGLO XVIII

Yelitza Rivas

Introducción¹⁵

La producción clandestina del aguardiente constituyó para las autoridades coloniales una fuente de preocupación dado que su producción descontrolada afectaba directamente las rentas reales, sobre todo después de la creación de la Renta del Aguardiente en 1781, cuya función monopolista era la de acrecentar la renta pública; de allí el control de la elaboración y distribución de esta bebida estimulante. El alto grado de aceptación entre los consumidores de los diferentes estratos sociales significó la obtención de buenos ingresos monetarios para sus productores y para las autoridades, a quienes los primeros debían de darles parte de sus ganancias a través de impuestos.

Sin embargo, la popularidad de la bebida, en lo que al consumo y ganancia se refiere, estimuló su producción por parte de particulares, fuera del monopolio. La respuesta de las autoridades civiles y religiosas fue la de reprimir la proliferación de tales iniciativas; no obstante, pese a todos los esfuerzos para eliminar las fábricas ilegales, por afectar las rentas reales y las consecuencias de su consumo en el quebrantamiento del orden

15 Leyenda: AGN: Archivo General de la Nación; AANH: Archivo de la Academia Nacional de Historia.

público, el control de la elaboración clandestina de aguardiente fue difícil y hasta inútil.

En tal sentido, a la luz de los aspectos antes mencionados, se pretende describir, desde una perspectiva antropológica, cómo el aguardiente se constituyó en un elemento social ambivalente, ya que, por un lado, los mecanismos de control impedían el acceso a la bebida a la población de bajos recursos, pero, por el otro, precisamente la represión terminaba por incentivar su producción, surgiendo productores dispuestos a satisfacer a los consumidores, al crear mecanismos clandestinos para su fabricación, distribución y consumo. Para el estudio de estos procesos nos apoyaremos en algunas premisas teóricas, desde la antropología de la alimentación; para luego proceder a abordar las denuncias y acciones judiciales, reseñadas en las fuentes documentales que reposan en el Archivo General de la Nación y en la Academia Nacional de la Historia de Caracas, a fin de dar cuenta de los mecanismos que las autoridades elaboraron para extirpar la producción clandestina de aguardiente y de esta manera frenar su consumo desbordado.

1. Aproximación antropológica al estudio de las bebidas embriagantes

Desde una perspectiva antropológica, la alimentación se ha asumido como un ámbito cultural muy complejo debido a que el mismo es mediatizado por otros ámbitos, tales como el biológico, el social, el económico y el religioso. En tal sentido, al hacer referencia a las costumbres alimenticias de cualquier grupo étnico o social, se está haciendo referencia a un universo constituido por un conjunto de reglas destinadas a determinar qué comer y cómo hacerlo. A este respecto, Iger Garine (1998) señala que se busca destacar la relación y el contraste entre lo que las culturas expresan sobre sus alimentos y las prácticas alimenticias, es decir, los procesos que llevan a cabo las sociedades para el consumo alimenticio: la producción, la distribución —a menudo desigual— y el consumo de alimentos, que conjuga tanto el aspecto nutricional como el social, con particular referencia a la división social, de género y de los grupos de edad.

Todos los procesos señalados reflejan las reglas de funcionamiento de cada sociedad y, en el caso de las sociedades estratificadas, los sistemas de control social, ejercidos también a través de los procesos alimentarios,

en particular en lo que se refiere a la producción y a la circulación de los alimentos, incluyendo restricciones y prescripciones. Con respecto al control social a través de los alimentos, Alicia Guindonet (2007), al referirse a la alimentación en la sociedad occidental contemporánea, sugiere que el control social en el terreno alimentario se expresa también con la medicalización, es decir, al colocar las prácticas alimenticias en el terreno de la patología, cuyo discurso impone un orden moral, al señalar la manera correcta de alimentarse y sus pretendidas recaídas sobre la salud. Estas acciones y representaciones son claramente de tipo ideológico, como las religiosas, cuando se asocian algunos productos alimentarios a la noción de pecado; tal es el caso de la prescripción de la religión cristiana de no comer carne en Semana Santa, o del comer o beber en exceso. Concordamos con la autora citada en que estos procesos de medicalización y sacralización están dirigidos a la responsabilidad individual, mediante la cual cada persona debe autopreservar su salud controlando cómo, cuándo y cuánto come y bebe; sin embargo, a estas acciones individuales corresponden instituciones que obligan al individuo, directa o indirectamente, a comportarse según las normas dominantes.

En el caso específico de la ingesta de bebidas alcohólicas, todos los procesos citados se ponen en acto, desde las reglas sociales que condicionan todo lo inherente a su consumo y la significación que los individuos les dan a las mismas, hasta el funcionamiento de los sistemas e ideas que originan su producción, distribución y consumo. De hecho, el estudio del papel de las bebidas alcohólicas dentro de las sociedades ha permitido definir los ámbitos de su existencia y funcionamiento:

- a. *Ámbito alimenticio*: por las distintas materias primas de origen vegetal que se emplean para la obtención de diferentes bebidas, utilizadas como acompañantes de alimentos y ayudantes para la digestión, además de su uso dentro de la alimentación, como ingrediente en la preparación de recetas culinarias.
- b. *Ámbito económico*: el control de la producción y de la distribución entre los consumidores suele ser muy lucrativo ya sea a través del intercambio o de su comercialización.
- c. *Ámbito del placer*: las bebidas tienen efectos estimulantes, de allí su uso en rituales y fiestas, además de funcionar como relajante de

las normas, lo que determina a menudo los controles sociales que reglamentan su ingesta.

- d. *Ambito de la salud*: el licor, obtenido por fermentación o destilación, ha sido empleado por buena parte de las sociedades humanas en la curación de enfermedades, además de ser utilizado directamente en la preparación de medicamentos.

A este respecto, Iriziar Diez (2003) centra su atención sobre la ambivalencia de la producción e ingesta de las bebidas alcohólicas, ya que pueden funcionar tanto como un integrador social como un acelerador de comportamientos transgresivos que amenazan el orden social, desencadenando la necesidad de control y de la represión.

2. El aguardiente en Venezuela: producción y leyes

A mitad del siglo XVI, en la provincia de Venezuela, existían ya plantaciones de caña en El Tocuyo, lo que dio pie a la afirmación muy generalizada de que por Coro se introdujo la caña, proveniente de Santo Domingo. Sin embargo, estudios llevados a cabo por Emanuele Amodio (2010) señalan que por los años 30 de dicho siglo, en la provincia de Cumaná, en el oriente de la región, ya había plantaciones e ingenios, lo que le permite formular la hipótesis de que allí se inició dicho cultivo. Sin embargo, no deja de reconocer que tuvo mayor desarrollo en el occidente del país.

Por su adaptación al clima, lo sencillo de su cultivo y los diferentes productos que se obtenían al ser procesada, la caña de azúcar se constituyó en factor fundamental de la ocupación poblacional de Venezuela, facilitando el arraigo en el territorio de españoles y criollos. El aguardiente obtenido de la destilación de la caña de azúcar, según lo planteado por José Ángel Rodríguez (2005), aunque tuvo aceptación en Europa, no se constituyó en rubro de exportación, debido a que amenazaba con afectar la demanda de productos como el vino, caldos elaborados principalmente en la Península. Agrega el autor citado que una de las maneras de enfrentar dicha amenaza fue la de poner en funcionamiento reglamentos para la producción, comercialización y consumo del aguardiente, justificada con la idea de mantener la salud pública y espiritual de los súbditos en Venezuela.

En lo que respecta al ámbito espiritual, encontramos en la elaboración de la gran mayoría de las reglamentaciones la participación directa o indirecta de la Iglesia, preocupada, por lo menos explícitamente, por la salud espiritual de sus feligreses como, por ejemplo, bien se expresa en una Real Cédula emitida por la Audiencia de Santa Fe el 8 de junio de 1693, con el propósito de extinguir la producción clandestina del aguardiente en los territorios de su jurisdicción y donde manifiesta preocupación y frustración por no poder acabar con la producción ilegal del aguardiente, pese a que algunos prelados habían impuesto penas contra los productores ilegales (AGN, Gobernación y Capitanía General, 1767, tomo III, f. 121). Para 1714, se reitera la preocupación de las autoridades reales por los problemas que representaba, tanto a la salud como al orden público, la ingesta de alcohol, de manera que a través de una Real Cédula fechada el 3 de agosto, se especificaba:

- a. Que no debía consentirse la fabricación, venta y consumo de aguardiente de caña;
- b. Para que lo anterior se cumpliera se debían llevar a cabo reconocimientos y vigilancia de los lugares donde se sospechaba la producción, venta y consumo de aguardiente;
- c. En caso de encontrarse en los reconocimientos alguna fábrica clandestina, el aguardiente que se encontrara debía ser derramado y rotos los instrumentos que servían para la fabricación, para eliminar cualquier posibilidad de elaboración de nuevo licor.

En cuanto a las penas, se establecían pagos pecuniarios, dependiendo del grado de reincidencia y, si esta era reiterada, el destierro era el destino final de los infractores que fabricasen el licor. Estas penas se extendían también a los que fabricaban los instrumentos para la destilación y a las autoridades que incurriesen en omisión o consentimiento de tales actividades: “Que por la primera vez se sacasen indispensablemente a sus dueños 1000 pesos, la segunda vez 2000 pesos y la tercera vez 3000 pesos y destierro de la provincia” (AGN, Gobernación y Capitanía General, 1767, tomo III, f. 122).

Cabe destacar que esta ley también se hacía extensiva a las distintas congregaciones religiosas, dado que en muchos conventos se contaba con alambiques para la fabricación de aguardiente. En estos casos, aun cuando

existía una clara delimitación de los diferentes fueros, se indicaba que si se localizaba un alambique en posesión de un monasterio, cura o prelado, también fueran aprehendidos los responsables, derramado el licor, y fuese notificada dicha eventualidad ante las autoridades eclesiásticas para que aplicasen las penas correspondientes. En todo caso, parece que los decretos y reales cédulas no tuvieron mucho éxito, y se multiplicó la emisión de nuevos reglamentos represivos a lo largo del siglo XVIII, mientras los impuestos sobre la producción legal continuaban y hasta aumentaron.

La producción de las bebidas obtenidas de la caña de azúcar, el guarapo de aguamiel y el aguardiente, durante el siglo XVIII, reportaron al real erario dinero para sostener instituciones hospitalarias en la ciudad de Caracas y Maracaibo. Gisela Morazzani Pérez Enciso (2001) señala que, en lo que respecta al guarapo, los fondos originados de su comercialización se juntaban con los obtenidos por el remate del juego de gallos, y se destinaban al sostenimiento del hospital San Lázaro de Caracas y el hospital Santa Ana de Maracaibo. Para el año de 1759, a partir de una real cédula fechada en enero, se estableció el arrendamiento de esta renta a la ciudad, con el propósito de que el dinero fuese aplicado a la masa común, además de permitir que otras ciudades de la provincia pudiesen hacer remates del estanco del guarapo y destinar el dinero a obras.

En el caso de la producción del aguardiente la situación era completamente diferente debido a las restricciones a las que estaba sujeta la producción; sin embargo, pese a lo anterior, su estanco generaba buenos dividendos; a este respecto, la autora antes mencionada señala que el virrey de la Nueva Granada, Pedro Masías de la Cerda, al concluir su gestión en 1772, había redactado una relación en donde se destacaban las estupendas ganancias económicas que se obtenían del manejo del estanco, a tal punto que por sí mismas cubrían las cargas del virreinato. En el caso de las provincias que luego conformarían en 1777 la Gobernación y Capitanía General, a partir de lo ordenado el 9 de julio de 1753, el establecimiento del estanco permitía la monopolización de la producción y distribución, claro está manteniendo las restricciones de venta a los indígenas.

Este éxito económico de los estancos de guarapo y aguardiente plantea interrogantes sobre la justificación de las restricciones de la producción libre de bebidas alcohólicas impuestas por las autoridades, sobre todo cuando se apelaba a la protección de la salud de la población o a su vivencia espiritual (cf. Morazzani, 2001; Hernández, 2000; Mora 1988), sin

considerar la presión que los productores de vino de la Península y los de aguardiente de las Islas Canarias ejercían sobre la autoridades reales, tanto en la “madre patria” como en las colonias.

De cualquier manera, siendo una importante fuente de ganancias para las arcas públicas, existía por parte de las autoridades la disposición a mantener la venta de aguardiente aun cuando señalaban el perjuicio que a la salud y al orden podría acarrear. Durante el siglo XVIII, en buena parte de las colonias españolas en América, la producción de aguardiente de caña se incrementó debido a la gran demanda para satisfacer no solo el consumo local, sino a la larga también el de la metrópolis. Toda esta producción debía ser controlada y trasformada en fuente de ganancia pública y los estancos fueron, como hemos visto, la respuesta de la administración colonial, aunque con periódicas oposiciones y protestas, no solo en referencia a la libertad de los privados de producir aguardiente sin controles, sino también de parte de quienes querían importar y vender liberalmente caldos españoles, como es el caso de los catalanes en Nueva Granada, donde el estanco de aguardiente se estableció en 1736, aunque el período de mayores restricciones se produjo entre 1779 y 1789 (cf. Mora de Tovar, 1988). Estas restricciones causaron malestares y hasta protestas en el territorio de Mérida (la de los *Comuneros*, es una de ellas), donde muchas familias humildes se dedicaban al cultivo de la caña y a la fabricación de aguardiente en competición con los productores legales, quienes, por una fuerte cantidad de dinero, conseguían la exclusividad de los derechos de producción del aguardiente, quedando de esta manera un monopolio manejado por los más pudientes. De hecho, la renta del aguardiente logró establecerse en la Capitanía gracias a que las autoridades defendían estas ganancias a como diera lugar, tal como el corregidor de Carora lo planteó en 1789 ante el Cabildo de la ciudad: “que los naturales y cabildos de los pueblos de Areque y Río Tocuyo abominan que dentro de cada pueblo y su terreno se establezcan estanquillo para la venta pública del aguardiente de caña y cocuy, cuyo ramo se remata por cuenta de Su Majestad”. A esta denuncia agrega que tal situación perjudica a las rentas debido a “la naturaleza de esta gente tan propensa a la embriaguez”; y que los naturales invierten los tributos en la compra de aguardiente, concluyendo que se da la ruina tanto en el plano temporal como espiritual (AGN, Gobernación y Capitanía General, 1789, tomo XLIII, f. 136). En respuesta de esto, las autoridades de la capital le respondieron que:

... ni hay arbitrio ni tampoco encuentra motivo para que se supriman o alcen los estancos en los pueblos de su jurisdicción estando formalizados y establecidos en todos los demás de la provincia, especialmente cuando las razones del perjuicio que expone con generalidad pueden provenir y de facto provienen no tanto del aguardiente, cuanto al uso, hacen los indios de brebajes, chichas, caratos y otras bebidas que consumen y hacen por sí mismo para mantener sus bebezones y borracheras y chupando además de esto, es muy factible que removida la provisión que induce el estanco, usarían del aguardiente aun con mayor libertad, por la facilidad de hacerlo a su modo y arbitrio (AGN, Gobernación y Capitanía General, 1789, tomo XLIII, f. 136).

3. La difícil guerra en contra de los alambiques clandestinos

Los problemas que presentaba la fabricación, distribución clandestina y consumo del aguardiente por parte de la población, específicamente los grupos menos acaudalados, llevaron a las autoridades civiles y religiosas a mantener una férrea vigilancia, a menudo vulnerada y burlada por los fabricantes, los traficantes y los consumidores. Esta situación se vio favorecida básicamente por la amplia extensión del territorio y el despoblado de muchas zonas, especialmente la amplia región costera que facilitaba la introducción y extracción de bebidas alcohólicas, y las zonas pobladas lejanas de los centros urbanos más importantes, donde los controles eran más laxos.

No obstante, a pesar de lo anterior, se logró detectar y reprimir un gran número de productores ilegales de aguardiente, cuyos expedientes nos dan cuenta de la dinámica social de aquella sociedad colonial. Cabe destacar que, en muchos de los oficios y despachos, se hace alusión a los indígenas, tal como se plantea en las motivaciones que obligaron al gobernador y capitán general a reeditar la Real Cédula de 1714, entre las cuales se cita la gran proliferación de alambiques, y el consabido uso del aguardiente “en perjuicio de la salud pública y comercio natural de los vasallos. Especialmente esta orden hizo mención a los pueblos de indios, para que no se fabrique y el que existe se derrame, y se rompan los materiales” (AGN, Diversos, tomo XIV, f. 1).

En referencia a los expedientes revisados, donde se reseñan las denuncias interpuestas ante las autoridades por la producción y el consumo clandestino de bebidas alcohólicas, podemos destacar algunos aspectos fundamentales:

a. Fabricantes

En lo que refiere a los fabricantes clandestinos, hay que tener en cuenta que, en muchos casos, estos no estaban totalmente fuera de la ley, siendo a menudo individuos a quienes se les había otorgado la licencia para la producción de aguardiente, pero que a veces excedían la producción o la tipología de lo que producían. Por ejemplo, su licencia podía ser para producir guarapo dulce, pero el que ponía en venta estaba “maleficiado” con la agregación de alcohol, convirtiéndolo en una bebida embriagante. Véase la denuncia contenida en una representación del alcalde ordinario de Calabozo, fechada el 14 de julio de 1780, indicándole al regidor que le habían comunicado que en la misión de Nuestra Señora de Los Ángeles, se aparecieron unos indios embriagados, resultando varios desacatos y un herido. En primer lugar, se abocaron a revisar las guarapearías de la villa, bajo la sospecha de que el producto que expendían era muy fuerte. En dicha pesquisa se evidenció que el culpable era el rematador Pedro Delgado, quien sufrió una sanción y su guarapo fue derramado. En su defensa Delgado argumentó que, cuando obtuvo oficialmente el título de rematador de este producto en pública subasta en Caracas, no se le suprimió ni se le puso coto de que hubiese de venderlo fuerte o dulce, ya que “es visto que de la segunda suerte no tiene salida ni es provechosa al rematador ni a los pulperos” (AGN, Gobernación y Capitanía General, tomo XXIII, fs. 307-308).

En todo caso, más allá de estas justificaciones, a la ingesta incontrolada del alcohol eran atribuidos los desordenes y la criminalidad, como puede verse en la denuncia interpuesta por don Josef Cocho Yriarte, vecino de la ciudad de Caracas, en la causa criminal contra Isidro Padrino, quien había sido acusado por el primero de un perjuicio a sus bienes por mantener a su abrigo hombres arrojados en las inmediaciones del Pao, fomentando la concupiscencia y la apropiación de lo ajeno, entregados a la ociosidad, lo que ha fomentado “... la corrupción y vicio de mis esclavos que indispensablemente debe originarse ya de las persuasivas los que acaso los atraen a su depravados designios y demás lamentable y pernicioso vicio de la bebida han instruido aquellos mismo que recepta Padrino en dicho territorio, pues mantiene este la construcción y fabrica de aguardiente de caña” (AANH, Civiles, tomo 2372, exp. 6, f. 87).

En muchas oportunidades, las autoridades contaban con informantes que les daban cuenta de los sitios donde funcionaban dichos centros,

tal como lo señalado en los autos en contra del negro libre José Ganga, habitante del valle de Guarenas, acusado de destilar aguardiente. En la pesquisa secreta se le encontró lo siguiente:

Un alambique de cobre a destilar aguardiente el cual estaba sentado en una jornalla y con agua adentro como que la habían echado, cuando se acabo de destilar el aguardiente, según el gusto que tenia la dicha agua y en unas canoas haciendo del caldos de dulces de caña que se hace para destilar el aguardiente (...) en el alambique de dos botijas contenía dos dedos destilados, se encontraron carbones y cenizas frescas (AGN, Gobernación y Capitanía General, 1775, tomo XVI, f. 136).

b. Lugares para beber clandestinamente

Algunos lugares y circunstancias eran propensos para la ingesta clandestina de licor, como las fiestas civiles o religiosas, ocasiones para el desenfreno, tal como lo plantea la siguiente denuncia, dirigida a las autoridades locales de Barquisimeto:

Por cuanto incumbe à la Jurisdicción eclesiástica quitar todo motivo y ocasión y ofensas a Dios Nuestro Señor Jesucristo y daños espirituales de la república que por experiencia los son comedias entremeses, coloquios, pandorgas, bailes, fandangos de la calidad que fuesen rosarios públicos de un sitio à otro en los campos y despoblados y arrabales y romerías en las casas particulares y de algunas imágenes de Santo que la suelen adornar, juegos de títeres y pruebas con el pretexto de destreza, altares por temporadas del año, en casa de particulares con título de devoción algún Santo de que celebra la Iglesia, y Velorios de Párvulos difuntos en todo lo cual hay presente concursos de Mujeres y Hombres de todas familias de que proceden a cada paso experimentan los inconvenientes de solicitaciones deshonestas, celos adulterios, incestos, fornicaciones, desafíos quimeras y otras consecuencias perniciosas (AGN, Gobernación y Capitanía General, tomo XI, f. 272).

Las pulperías eran lugares catalogados como propiciadores para beber indiscriminadamente. En un bando del buen gobierno de 1769 se expresa lo siguiente:

Pide la quietud seguridad orden y concierto común que en las guarapearías se ponga el mayor cuidado sobre evitar las embriagueles y el infame concurso de hombres y mujeres en daño a la honestidad y corrupción

de las costumbres lo que hace presente para ejecutar el celo de las justicia por la honra de Dios Nuestro señor y bien del pueblo a que conduce sumamente velen sobre cerrar en estas oficinas de la perdición la puerta a la maldad no descuidando un ápice de reconocerlas y castigar con severísimas penas los vendedores y delincuentes autores o cómplices de tan funesto desorden (AGN, Diversos, 1760, tomo XXXV, f. 378 v.º).

El problema de las guaraperías fue un asunto que también ocupó a las autoridades eclesiásticas, como es el caso del obispo Mariano Martí, quien durante su visita al pueblo de La Victoria, destacaba “Que ha llegado a nuestra noticia, no sin grave dolor de nuestro corazón el ningún celo y cuidado de algunos padres de familia en sujetar y contener a su hijas permitiéndole andar solas de día, y lo más lamentable de noche, por las calles tiendas y pulperías, guaraperas y otros lugares peligrosos donde concurren los hombres” (Martí, tomo VI, 1996, 347). Como medida para frenar esta situación, el obispo recomendaba que “las guaraperías tienda y pulperías hagan guardar el estilo y costumbre de cerrarse estas al toque de oraciones, con lo cual se evitaran también borracheras desordenes que con motivo de la noche se cometen con más libertad y frecuencia” (ídem). Como puede verse, la principal preocupación era que el licor favorecía el desenfreno en las relaciones entre ambos sexos, que en otros espacios sociales no se daba con la misma facilidad.

Conclusiones

La producción de aguardiente satisfacía, antes que nada, necesidades sociales y culturales, relacionadas con el placer. Sin embargo, el aspecto que más resalta de la documentación archivística es el económico, ya que esta laboriosa industria generaba importantes ingresos a las autoridades, en lo que se refiere al control y cobro de dinero por renta de fabricación; a los pulperos que lo distribuían y que tenían que pagar impuestos por los derechos de venta y ganancias; y, evidentemente, a la administración pública por el cobro de multas a los contraventores. En el caso de los particulares, especialmente los que poseían o manejaban alambiques, la ganancia estaba asegurada por la existencia de un mercado interno con mucha demanda, además de la posibilidad de establecer relaciones comerciales a través del contrabando con otros países.

Otro aspecto fundamental son los mecanismos de control que se pusieron en marcha por parte de la Corona para el manejo del monopolio, sobre todo el uso de temas sociales, como la salud física o espiritual, que terminaba por tipificar grupos sociales específicos, como “los indios y los negros”, quienes estarían especialmente propensos al vicio de la bebida. Precisamente esta referencia permite sospechar que la proliferación de alambiques y el consumo de aguardiente puede interpretarse como actitudes contestatarias hacia las autoridades, debido a que trastocaban el modelo de conducta impuesto por ellas para el buen funcionamiento de la sociedad, además de que la toma clandestina también daba a la mujer acceso a la bebida.

Finalmente, resulta muy importante resaltar que tanto el fuero civil como el religioso, en su acción de propaganda contra la bebida y en las justificaciones para su represión, evocaban la ruina espiritual que la ingesta de alcohol generaba, así como el obispo Mariano Martí lo expresaba claramente cuando prescribía a los padres de familia que evitaran en sus casas semejantes vicios, indicando que el hombre es criado a semejanza e imagen de Dios y la bebida lo afeaba y reducía al estado de brutalidad, privándolo del conocimiento y potencia que debía ser puesta al servicio de la alabanza a Dios.

Referencias bibliográficas

- AMODIO, Emanuele (2010): “Geografía temprana de la caña de azúcar en Venezuela”. En *Revista Venezolana de Economía y Ciencias Sociales*, XVI-3: 117-140.
- DIEZ HERNÁNDEZ, Irziar (2003): “La influencia del alcohol en la sociedad” En *Osasuna*, 5: 177-199.
- GARINE, Igor (1999): “Antropología de la alimentación: entre la naturaleza y la cultura”. En *Alimentación y cultura: Actas del Congreso Internacional*, 1998. Museo de Antropología. Madrid: La Val de Onsera.
- GUINDONET, Alicia (2007): *La antropología de la alimentación*. Barcelona: Editorial UDC.
- HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Manuel (2000): “La polémica sobre la fabricación de aguardiente de caña entre las élites caribeñas y el

- comercio canario en el siglo XVIII”. En *Arquipelago-historia*. IV-2: 101-116.
- MARTÍ, M. (1996): *Documentos relativos a la visita pastoral de la diócesis de Caracas*. Caracas: Academia Nacional de la Historia, 7 tomos.
- MORA DE TOVAR, Gilma (1988): “El comercio de aguardientes catalanes en la Nueva Granada (siglo XVIII)”. En *Boletín Americanista*, 38: 209-225.
- MORAZZANI PÉREZ ENCISO, Gisela (2001) “El régimen de estancos en las provincias de Venezuela y la administración de hacienda (siglo XVIII)”. En *Cuadernos de Historia del Derecho*, 8: 111-139.
- RIVAS, Yelitza (2010): “La industria del aguardiente en Venezuela durante el siglo XVIII: Producción control y represión”. En *Revista Venezolana de Economía y Ciencias Sociales*, XVI-3; 165-140.
- RODRÍGUEZ, José Ángel (2005): *La historia de la caña: Azúcares, aguardientes y rones en Venezuela, siglos XVI-XX*. Caracas: Editorial Alfa.

BACHAQUEO COLONIAL
EL COMERCIO FURTIVO DE ALIMENTOS
EN LA VENEZUELA DEL SIGLO XVIII

Miguel Reveco

1. Un oficio prohibido¹⁶

En el siglo XVIII —tal como el cultivar cacao, criar reses o salir a la mar para pescar— el comercio con extranjeros fue una actividad económica ampliamente desarrollada por los habitantes de la provincia de Venezuela, que tenía como único inconveniente el estar prohibida por las autoridades españolas, quienes veían este tipo de transacciones como una traición al reino, por lo cual se dedicaron diligentemente a combatirlo con el fin de poder erradicarlo, ya que a través de esta actividad se fugaban las ganancias de la producción local hacia manos extranjeras.

Los motivos que empujaron a los habitantes de la provincia a participar en el contrabando variaban y, por lo tanto, no se puede indicar que eran únicas o excluyentes para todos sus participantes: por un lado, el comercio furtivo era empleado como un modelo de circulación de bienes independiente del sistema económico controlado por la Corona; algunos

¹⁶ *Bachaqueo* es el nombre dado en Venezuela, a principios del siglo XXI, al contrabando de alimentos y gasolina, el cual consiste en revender los productos subsidiados por el Gobierno en el mercado ilegal. Deriva de “bachaco”, hormiga. El presente texto se basa en la investigación de tesis de grado en antropología, titulada “El comercio furtivo: identidad y consumo. Adquisición de productos de origen ilícito en la provincia de Venezuela durante el siglo XVIII”, realizada bajo la coordinación del Prof. Emanuele Amodio, de la Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela (FACES-UCV), a quien expresamos nuestro agradecimiento. Leyenda: AGN: Archivo General de la Nación; AANH: Archivo de la Academia Nacional de la Historia.

lo veían como la única forma de abastecerse por su extrema pobreza, otros lo empleaban como una vía para el enriquecimiento rápido y, finalmente, había quienes accedían a través del trato ilícito a productos que por las restricciones comerciales de la época no se podían conseguir por los caminos regulares, gracias a la baja existencia de los mismos en las tiendas oficiales (cf. Segovia, 2002: 43).

Lamentablemente la motivación principal escapa de los documentos, puesto que en ellos solo se hallan registros de productos y nombres de contrabandistas, sin tener más testimonios directos que los dados por los administradores públicos de la época, quienes reducían el fenómeno a una cuestión de deshonestidad natural de los nativos o a la escasez constante a la cual la provincia estaba expuesta por las medidas adoptadas por la Corona. El propio capitán general Agüero, al tomar posesión del cargo en 1771, indica que:

Reconociendo que [el contrabando] es una enfermedad trascendental a todos los moradores del país y las ruinas y daño que se ocasionaba a mi Real Hacienda y al Estado, por la libertad con la que se negociaba con los extranjeros de las colonias vecinas, dió a principio a inquirir, y proceder, por cuyo medio no solo llené las cárceles de delincuentes, sino que [se] descubrió muchos cómplices del contrabando, y furtiva negociación (AGN, Reales Cédulas, tomo X, fs. 15-16).

El extracto anterior es muy relevante, no solo por el informe de Agüero al rey sobre los escandalosos niveles en los cuales se practicaba el contrabando en Venezuela, donde indica el volumen en el que ha llenado las cárceles de delincuentes por comerciar furtivamente con los extranjeros, sino porque además expresa algo de suma importancia, al decir que dicha actividad es “una enfermedad trascendental a todos los moradores del país”, implicando que su práctica está tan arraigada dentro de los habitantes de la provincia que esta puede ser considerada como parte de su forma de ser o, en términos antropológicos, que el contrabandear era parte de su cultura.

La provincia de Venezuela por su conformación geográfica presentaba oportunidades favorables para el desarrollo del comercio furtivo en cualquiera de sus latitudes, principalmente por su amplio litoral en la parte norte, el cual estaba también unido a una red montañosa donde existían numerosas playas ocultas que favorecerían dicha actividad. En 1764, Joseph

Cisneros, un empleado de la Compañía Guipuzcoana, da cuenta de algunas rutas o nichos donde se desarrollaba el trato ilícito con mayor facilidad: Nirgua, San Carlos y San Sebastián, donde los extranjeros eran bien acogidos por los vecinos de la zona (Cisneros, 1992: 63), Carora, donde se realiza una amplia trata con la vecina provincia de Maracaibo (Cisneros, 1992: 78), San Felipe, por medio de la red del río Yaracuy (Cisneros, 1992: 69) y Coro, a través del trato directo con Curazao en diversos atracaderos escondidos (Cisneros, 1992: 80).

Sumado al territorio costero, existían conectadas a este una serie de líneas fluviales que permitían la navegación desde las regiones tierra adentro hacia el mar, permitiendo el traslado a una velocidad mayor a la que se tendría por vía terrestre, como por ejemplo el circuito Yaracuy/Tocuyo/Aroa (cf. Aizpurua, 1993: 42), el cual se conectaba con la principal salida de la región occidental en las costas de Coro, transportando mulas y ganado desde la vecina provincia de Barinas al sur, cruzando una ruta de 600 km, convirtiéndose este sitio en el principal lugar de salida de mulas y ganado del país (cf. Aizpurua, 1988: 6).

Ubicada en la zona opuesta a la línea de contrabando occidental, existía la ruta oriental de Barlovento, donde confluyen los ríos Guaire, Tuy y Grande, provenientes de Caracas y La Victoria respectivamente, desembocando estos en el mar Caribe tras haber cruzado toda la zona de haciendas cacaoteras en Birongo, Capaya, Curiepe y los valles del Tuy, lo que se traduce en una distancia aproximada de 110 km. Existen en la actualidad dos topónimos llamativos en referencia a un pasado contrabandista en esta zona, como lo son *Puerto Francés* en Caracolito y *Bahía de los Piratas* en Carenero, lo que puede ser un vestigio de las actividades comerciales ilícitas del XVIII o, simplemente, una construcción hecha en el presente para llamar la atención de los turistas.

Adyacente a la región del barlovento, se encuentra una franja costera en el sotavento ubicado entre la montaña y el Caribe, comprendida por las zonas de Naguayá, Caruao, Todasana, Urama, Chuspa y El Panecillo. En ella había numerosas haciendas de cacao, en las cuales se realizaba la trata con extranjeros de forma directa por parte de los esclavos y los celadores del contrabando, tal como lo indican 30 casos registrados en documentos de la época. Un ejemplo de ello viene del testimonio dado por el teniente y cabo de guerra de los valles de Caruao, Bartolomé Ugueto, en 1732, al narrar que:

Amaneció sobre el puerto de Chuspa un navío holandés y habiendo dejado guardias en el Valle de Caruao y demás puertos, pasé personalmente al puerto de Chuspa y al cabo de estar allí con mi guardia dio fondo dicho navío echo la lancha pidiéndome agua la cual le denegué y hice retirar dicha lancha: el día 3 que fue martes vi de salir dicha lancha y que se encaminó por un puerto llamado Puerto Caribe que está a dos leguas a barlovento de Chuspa y habiendo traído parte de los hombres de mi guardia me encaminé para dicho Puerto Caribe en donde había una porción de negros que se habían desembarcado de la lancha y así que me asustaron se pusieron en fuga por entre la aspereza de aquellos montes y por diligencias que hice con mis hombres no les pude dar alcance ni reconocí a ninguno de ellos solo si les cogí en unas mochilas los géneros que comiso en la memoria adjunta [La memoria reporta una gran cantidad de telas y una botija de aceite] (AANH, Civiles 1-145-12).

Respecto a la zona central del país, en la costa del actual estado Aragua, otro de los circuitos de contrabando comprendía para entonces la región entre Chichiriviche y Ocumare de la Costa, con sitios de producción cacaotera de importante relevancia (incluso hoy en día) como lo son Chuao y Choróní.

Para el caso de Caracas, la misma era suplida a través de la llegada de mercancía por La Guaira utilizando el Camino de los Españoles, que era una ruta que cruzaba el cerro Ávila, como lo demuestran los numerosos casos de capturas realizadas en este sitio. A diferencia de las rutas de contrabando mencionadas, existieron dos puntos particulares dentro de la provincia que respondían a un modelo de contrabandear diferente, ubicados en los principales puertos de Venezuela: La Guaira y Puerto Cabello, donde confluyeron la llegada de navíos con falsos registros (o sin ellos) provenientes de las Canarias, Cádiz o algún puerto extranjero bajo la excusa de alguna avería.

En paralelo a los puntos de salida del contrabando, es importante considerar el origen de los bienes que fueron ingresados a la provincia. Con el establecimiento de los franceses, ingleses y holandeses en el Caribe, la intensidad del comercio fue incrementándose y haciéndose más fluida (cf. Arcila Farías, 1973: 197): bastiones como Jamaica y Curazao permitieron realizar campañas comerciales mucho más breves, siendo Curazao el principal sitio con el que se realizó el trato furtivo a lo largo de los años en Venezuela, ya que era un centro de acopio holandés de mercaderías extranjeras.

Por parte de los españoles, las Islas Canarias fueron otro punto de origen frecuente de barcos con productos sin registros que presuntamente se intentaron introducir de manera ilegal en la provincia, detectados por las autoridades gracias a que en sus almacenes se encontraban cargas no registradas en los listados del navío y las cuales, al ser descubiertas, “carecían de dueño”.

Tras la revisión de 35 tomos recopilatorios, principalmente los de Real Hacienda en el Archivo General de la Nación, se observó la presencia de 111 locaciones diferentes a lo largo de la provincia donde se hicieron aprehensiones, resaltando fundamentalmente La Guaira, Caracas y Puerto Cabello como los sitios donde se hizo la mayor cantidad de capturas en el período estudiado, junto a otras zonas costeras como Coro y Chuao.

2. Los actores

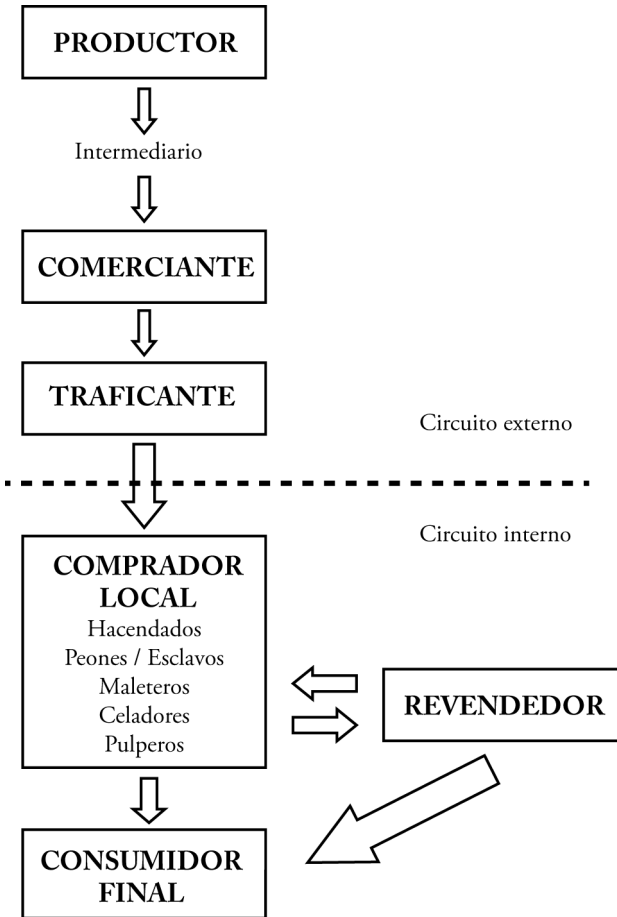
El que Olavariaga (1720), Cisneros (1763), Agüero (1771) y De Pons (1803) junto a otras autoridades de la Corona, considerasen que el trato furtivo fuese algo generalizado para todos los moradores de la provincia, reafirma la idea de que en gran medida toda la población se encontraba implicada en el comercio furtivo. De allí que es importante dejar en claro quiénes eran los partícipes del contrabando y qué papel representaron.

Los celadores: la realización del contrabando de manera flagrante produjo preocupación en las autoridades españolas, quienes decidieron poner manos en el asunto para detener tal comportamiento, en especial durante el siglo XVIII. La labor de vigilante del contrabando no era sencilla, puesto que la participación de la población en el contrabando era bastante extendida, no solo como contrabandistas sino como cómplices al momento de esconder el trato furtivo de las autoridades; la aceptación que los vecinos tenían sobre este delito y el apoyo que daban a los extranjeros era tan férreo, que en ocasiones llegaban a realizar ataques directos (no siempre violentos) contra los vigilantes asignados por la Corona, como ocurrió en 1741 con los miembros de la Guipuzcoana en el caso de la Rebelión de San Felipe (Camacho, 2002: 29), donde se levantaron en contra del nuevo teniente de Justicia Mayor, empleando diversas tácticas como denunciar sus malos hábitos personales, la ilegalidad de la ocupación de su cargo y, finalmente, expulsándole por la fuerza (Camacho, 2002: 16).

Lo anterior nos indica que, sumado a que los celadores del contrabando tenían que lidiar con la ocasional resistencia de los delincuentes que no se rendían o abandonaban su carga, también se enfrentaban al repudio de los vecinos o incluso a pueblos enteros que estaban en una relación de conchupancia con el trato furtivo.

Los contrabandistas: sería incorrecto decir que la labor de contrabandista era sencilla, puesto que no solo para ser parte de ella se requería cierta inclinación a la aventura, sino también el poseer un carácter que permitiese lidiar con una permanente zozobra ante los peligros que le asediaban constantemente, siendo los vigilantes del contrabando por parte de la Corona el motivo de preocupación de cualquier contrabandista, puesto que cuando no estaban implicados directamente en el negocio, eran un peligro. No obstante, como se verá en la sección siguiente, en realidad la probabilidad de ser capturados era tan baja, que había más probabilidad de perecer por causas naturales vinculadas a la navegación en la costa venezolana o incluso a los bandidos, como menciona Domingo Díaz en 1734, quien fue capturado al no poder sacar los géneros ilícitos que tenía por temor a unos indios que podían arrebatarle las mercancías en el camino fuera de Barquisimeto, tal como le había sucedido a otros de sus socios comerciales (AANH, Civiles 1-131-9).

Es importante indicar que muchos de los productos de contrabando que ingresaban a la provincia no culminaban en tratos directos; es decir, cacao a cambio de harinas, por ejemplo, y allí finalizaba la circulación de los bienes, sino, por el contrario, los mismos terminaban poniéndose a la venta en establecimientos legales abiertos al público después de varias transacciones. De allí que es probable que por las manos de los maleteros (comerciantes ambulantes o buhoneros) circulase un alto volumen de bienes al menudeo, ya que servían como punto de encuentro de las redes internas y externas, cumpliendo además la labor de suplir a las tiendas de las ciudades o pueblos. Esta afirmación no carece de sustento, puesto que la cantidad de productos ingresados ilícitamente a la provincia debió ser tan alta, que en 1773 el gobernador Agüero decretó un indulto general para la composición de todos los bienes sin registro: todos los productos no adquiridos legalmente que se encontrasen en las tiendas y pulperías de la provincia recibieron un período de gracia para su remate, de los cuales se pagarían los aranceles correspondientes (Aizpurua, 1993: 299).



Circuito de ingreso de productos de contrabando

De tal modo, es casi seguro que fueron los dueños de tiendas, en su mayoría blancos respetables, quienes pasaban la mayoría de productos ilícitos, dado que en ellos se observaba el cauce de llegada más idóneo para los contrabandistas. Sumado a lo anterior, para los tenderos y pulperos era también mucho más sencillo deshacerse de los productos, puesto que

podían hacerlos pasar por lícitos y no despertar demasiadas sospechas durante las ventas al público general o a comerciantes menores.

3. Cuánto se contrabandaba

Una de las complicaciones que se suele presentar en el estudio del contrabando, es que la naturaleza furtiva de dicha empresa implica de forma tácita el oscurecimiento de la información. Por una parte, una de las estrategias clásicas de los contrabandistas era evitar por encima de todo ser capturados, utilizando comúnmente la táctica de huir dejando atrás los productos que cargaban con ellos, lo que servía como distracción para los vigilantes que les sorprendían y otorgaba unos segundos preciosos para llevar a cabo la huida. Por otro lado, es imposible conocer con exactitud las cantidades de productos comercializados a través del trato ilícito. No obstante, pese a este obstáculo evidente, se pueden efectuar algunas proyecciones o estimaciones que arrojen luz al problema, en especial gracias a los registros oficiales de producción y extracción del cacao.

De los autores reiteradamente citados en el presente artículo, Pedro de Olavarriaga (1721), Joseph Cisneros (1764) y Francisco De Pons (1806), fueron observadores contemporáneos del fenómeno del contrabando, cada uno en un período distinto, quiénes aportan cifras similares en torno al comercio furtivo, permitiendo, gracias a sus testimonios, proyectar la magnitud del contrabando al contrastarlo con los oficios anuales de la Real Hacienda. Olavarriaga, en el capítulo IV de su texto *Instrucción general y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años 1720 y 1721*, manifiesta que el territorio venezolano tenía una producción anual de 63.433 fanegas anuales para el período evaluado, de las cuales 3.690 eran consumidas por los locales, 40.000 enviadas a los dominios españoles (España, Veracruz, Santo Domingo e Islas Canarias, entre otras) y 20.000 en paradero desconocido, lo que significaba que eran extraídas por medio del contrabando (Olavarriaga, 1965: 98): dichas 20 mil fanegas desaparecidas estaban avaluadas en unos 200 mil pesos, utilizando como precio de referencia la tarifa estipulada por la Corona española de 10 pesos por fanega. Al realizar una revisión del tomo Real Hacienda n.º 41, ubicado en el Archivo General de la Nación de Caracas, se encontró en la sección “Comisos” el registro de todas las capturas de contrabando para el período mencionado por Olavarriaga que realizaron los celadores:

26 capturas, las cuales incautaron mercancía equivalente a la ínfima suma de 3080 pesos, lo que sería equivalente al 1,54% de los desaparecidos 200 mil pesos provenientes del trato ilícito del cacao, ello sin incorporar en las cuentas otros rubros relevantes como las mulas o el tabaco. El diferencial que daría es muy significativo en relación con lo que se produjo y no se embarcó respecto de lo que se decomisó.

Para ampliar el razonamiento, Cisneros indica asimismo que para el año 1730 se consumieron en Caracas 34.109 fanegas de cacao (Cisneros, 1992:141), equivalente a 40 kg anuales por cada habitante del Valle, lo cual podría interpretarse como justificación que se le da a la desaparición de los frutos. Asimismo, De Pons anuncia de forma optimista que el período de 1730-1748 se embarcaron 858.000 fanegas gracias a la labor de la Compañía Guipuzcoana, aunque en los cálculos no dé cuenta de cientos de miles de fanegas de paradero desconocido, tras haber mencionado anteriormente que en promedio la provincia generaba normalmente unas 65.000 (De Pons, 1992: 144).

Al realizar la relación de los 18 años indicados por De Pons y considerando que los registros de comisos de la Real Hacienda ascienden a los 82 mil pesos para ese período, la producción promedio del cacao estimada debió ser de 1,1 millones de fanegas (65 mil al año, aunque fuentes como Ferry calculen que la misma rondaba las 114 mil fanegas anuales (Ferry, 1989: 106), ya que la cantidad embarcada legalmente fue de 860 mil fanegas; unas 310 mil fanegas sin destino conocido, valoradas en 3 millones de pesos de las cuales solo se llegó a incautar el 2,63%: una cifra tan ínfima que explica el que los contrabandistas en ningún momento hayan detenido su labor al sentirse bajo amenaza.

La proyección anteriormente esbozada podría resultar exagerada, excepto si se consideran los registros mercantiles holandeses en relación con el cacao denominado “de Caracas”: Aizpurua presenta evidencia del embarque hacia Europa desde Curazao de 6.176.344 libras equivalentes a 65.705 fanegas entre 1730-1748 (Aizpurua, 2004: 47), valoradas entre 657.050 pesos (precio Guipuzcoana) y 1.971.173 pesos (precio holandés), las cuales fueron transadas a lo largo de 1092 entradas a puerto curazoleño provenientes de Venezuela (Aizpurua, 2004: 24), una media de 5 viajes mercantiles al mes.

Aunque sin lugar a duda los números ofrecidos por Aizpurua son más bajos que los aquí propuestos, es importante recordar que este autor

solo considera el tráfico con la colonia holandesa, lo cual no descarta el comercio con las provincias adyacentes, el trato ilícito con ingleses y los negocios ilegales con las Canarias; en consecuencia, se ha decidido proponer que los registros de comisos en los documentos oficiales representan entre el 3 y el 13% del comercio furtivo, rango que se extrapolará para hacer las proyecciones en el resto del artículo en relación con el contrabando de alimentos.

4. Contrabando de alimentos

Para empezar esta sección, conviene utilizar un caso de 1769 en el cual se describe cómo la balandra *San Antonio*, al retornar de Martinica para llevar unas mulas con autorización, vuelve cargada con géneros ilícitos, fundamentalmente alimentos, con el propósito de contrabandearlos en el puerto de La Guaira:

El señor contador en incumbencias de su ministerio en obligación que por él le asiste mandó luego inmediatamente a reconocer la citada embarcación de que se le fue haber encontrado dentro del equipaje del Capitán [Pedro Pablo del Bosque], y de algunos otros de su tripulación algunos trastos, y efectos de extranjería y furtiva introducción:

- Telas, ropas, etc.
- Diez y siete jamones, a 2 ½ reales la libra (64 libras).
- Catorce limetones de vino, a 6 pesos 4 reales cada uno.
- Ciento cuarenta frasquitos de Rosoli, a real cada uno.
- Cincuenta cajas de dulce, a 4 reales cada una.
- Un queso de Parma, a 2 ½ reales la libra (51 libras) (AANH, Civiles, 5-1651-1).

Al estudiar el contrabando de alimentos, es importante recalcar que aquí se hace referencia al consumo de productos extranjeros que no eran producidos localmente. De allí que se encontró que los llamados víveres para la supervivencia que servían para justificar el comercio ilegal, no eran tales.

Reiteradamente a lo largo del tiempo, tanto los actores de la época como los historiadores contemporáneos (Acosta Saignes, 1967; Aizpurua, 1993; Arcila Farías, 1973; Cierbide, 1997; Cisneros, 1992; De Pons, 1992; De Olavarriaga, 1965; Ferry, 1989; Oquendo Chacón, 2003 y Segovia, 2002) han coincidido en que la razón por la que los habitantes de la provincia participaban en el contrabando era por la poca disponibilidad

de productos básicos para sobrevivir, a lo que se sumaba la producción excedente de mulas, ganado y cacao, los cuales estaban restringidos en su comercio gracias a las políticas mercantilistas de la Corona. De allí sería natural pensar que los bienes más traficados por los locales serían los víveres, las herramientas para trabajar y la mano de obra requerida para dichas tareas en forma de esclavos; el problema radica en que al momento de revisar los archivos documentales, se encontró que la realidad dista mucho de ello, ya que el grueso de productos que ingresaron podrían definirse más como bienes de lujo que de supervivencia, en especial al considerar la significativa presencia de telas, ropas y licor, apareciendo escasamente algunos alimentos suntuarios o de índole festivo.

Tabla 1

Cantidad de ingresos de contrabando por tipo de producto, 1720-1774

Producto de ingreso	Cantidad
Textiles (telas y ropa)	322
Alimentos (licor y víveres)	87
Esclavos	65
Herramientas	14
Misceláneo	43

A lo largo del análisis de los documentos, se encontró que en las muy escasas ocasiones que fueron mencionados los víveres, se hablaba de quesos, jamones, repollo, pasas, aceitunas, mantequilla, clavos de esencia, vinagre y almendras, destacando únicamente el aceite de oliva, unas 6 veces, y la harina de trigo en 18 ocasiones; de allí que dentro del registro manejado en la presente investigación, los víveres no tuvieron una aparición demasiado numerosa o variada. Una explicación posible para la baja aparición de alimentos dentro de los listados de comisos es que el abastecimiento de la misma por parte de la Guipuzcoana u otras vías legales fueron lo suficientemente efectivas como para satisfacer la demanda sin recurrir demasiado al contrabando (incluso en el caso de la harina), tal como lo expresa Cisneros al hablar de la llegada constante de jamones, chorizos, bacalao, salmón, arenques, mantequilla, queso de Flandes y todo

tipo de especias (Cisneros, 1993: 47) o que, en realidad, la necesidad de las personas de consumir dichos alimentos en la cotidianidad no eran tan relevante, pudiendo subsistir con lo que se producía localmente, como carnes, casabe, sebo y quesos.

Pese a que las ropas y telas son los rubros que tienen mayor incidencia de aparición en los registros, en el presente artículo se ha querido abordar exclusivamente lo que se vincula con la alimentación, puesto que ello permitirá ver si realmente el contrabando servía para permitirle sobrevivir a los venezolanos ante la escasez de víveres. Para ello se presenta a continuación un cuadro resumen de algunos de los casos de contrabando de comestibles:

Tabla 2
Comisos de alimentos de contrabando

COTA	FECHA	LUGAR	DESCRIPCIÓN	AVALÚO
AGN, Real Hacienda Tomo 233 Folio 45	4/10/1749	Puerto Cabello	Captura de una carga de sacos de harina en Patanemo por el cabo Navarro.	143 pesos con 6 reales.
AGN, Real Hacienda Tomo 233 Folio 52(1)	24/11/1749	La Guaira	Captura de 7 barrilitos de mantequilla por los guardas de la Compañía Guipuzcoana.	728 reales.
AGN, Real Hacienda Tomo 233 Folio 65(1)	2/8/1751	La Guaira	Comiso capturado en los arrecifes y Macuto de 215 arrobas de harina.	3885 reales
AGN, Real Hacienda Tomo 233 Folio 66	20/9/1751	La Guaira	Don Manuel Gárraga, capitán comandante aprehende en una casa de dicho puerto 218 arrobas de harina.	1961 reales.
AGN, Real Hacienda Tomo 233 Folio 77	22/11/1754	La Guaira	Dinero proveniente del remate de los comisos hechos en el puerto de La Guaira de 333 barriles de harina, 516 botijuelas de aceite, 10971 limetas de vino y aguardiente, los cuales fueron encontradas en el navio <i>Nuestra Señora del Rosario</i> .	34077 reales 8 maravedis
AGN, Real Hacienda Tomo 233 Folio 142	9/10/1759	Rio del Tocuyo	Captura de varias embarcaciones holandesas en la llamada "Playa del Mangle" a 4 leguas del río del Tocuyo, encontrándose diversos géneros de aguardiente, harina y cacao.	5386 reales
AGN, Real Hacienda Tomo 232 Folio 13	28/2/1741	La Guaira	Captura hecha por el general Castellano del puerto de La Guaira de 30 arrobas y 10 libras de harina en los arrecifes.	637 reales
AGN, Real Hacienda Tomo 232 Folio 23	12/8/1741	Costa de la Mar	Captura de 66 arrobas y 13 libras de harina cargadas en 16 mulas.	2251 reales 11 maravedis
AGN, Real Hacienda Tomo 47 Folio 190	18/1/1728	La Guaira	Captura realizada por el Justicia Mayor del puerto de La Guaira don Miguel Garcia en unos montes en Maiquetia, encontrando 33 botijuelas de aceite.	565 reales 16 maravedis.

COTA	FECHA	LUGAR	DESCRIPCIÓN	AVALÚO
AGN, Real Hacienda Tomo 47 Folio 196	16/11/1728	Borburata	Aprehensión de una balandra por parte de los corsarios de la isla de Santo Domingo de La Española, la cual quedó varada en las playas de Borburata. Se encontró a bordo 3 barriles de harina.	51 pesos
AGN, Real Hacienda Tomo 47 Folio 200	29/4/1729	La Guaira	Revisión de las embarcaciones <i>Nuestra Señora del Rosario</i> , <i>Santo Domingo</i> y <i>San Vicente Ferrer</i> , de don Sebastián Sánchez, llegaron procedentes de la isla de Tenerife, encontrándose 2 pipas de vino, 1 pipa de vinagre y 120 botijuelas de aceite en exceso.	2800r 8m
AGN, Real Hacienda Tomo 47 Folio 202	3/8/1729	Valencia	Captura realizada en el camino de Patanemo de la ciudad de Valencia, encontrándose 6 arrobas de harina y 3 barrilitos de aguardiente, junto a ropas de extranjería y cargas de tabaco.	2942r 1m
AGN, Real Hacienda Tomo 52 Folio 160	24/1/1736	La Guaira	Se capturó y remató la fragata <i>San Prudencio</i> de don Juan Francisco de Oria, en la cual se encontraron viveres de ilícita introducción (no se especifica) junto a 529 barriles de harina.	40303r 18m

4.1. Contrabando de harina

Joseph Cisneros, en la primera sección de su *Descripción exacta de la Provincia de Benesuela* (Cisneros, 1992: 54-101), calcula que los gastos de las distintas ciudades y pueblos de la provincia ascendían a los 780 mil pesos al año, cifra que podía ser cubierta sin mucho problema con la producción interna que tenía Venezuela a través del comercio legal e ilegal de sus frutos (cacao, cueros, mulas, tabaco, etc.), habiendo incluso excedentes monetarios que sin duda alguna sirvieron para emprender nuevos negocios, reinvertir, ampliar, etc., satisfaciendo el consumo de alimentos europeos, telas exóticas y licores variopintos (De Pons, 1992: 180). Veamos el valor de estas conclusiones a partir del análisis de algunos rubros alimentarios del contrabando.

Para empezar, si se desglosan los 780 mil pesos de consumo, encontramos que Aizpurua, haciendo referencia a Ronald Denis Hussey (Aizpurua, 1993: 88-99), estima que anualmente la colonia consumía 11.452 barriles de harina correspondientes a unos 275 mil pesos (equivalente al 35% del gasto anual). Al evaluar el período del 1720-1774, los comisos muestran que se recolectaron 20 mil pesos procedentes del contrabando de harinas a lo largo de 54 años. Considerando una proyección del volumen

de contrabando en base a que lo capturado representa al 3% del total, la misma arroja que ingresaron ilegalmente unos 540 barriles al año, lo cual cubriría apenas un 4,53% de la demanda provincial. Este dato hace pensar que posiblemente los requerimientos de los moradores eran satisfechos por vías legales, como la Compañía Guipuzcoana. De allí que los casos de presas capturadas hayan sido en realidad contrabando menudo, como el siguiente: en 1731, en Choroní, fue aprehendido el pardo Miguel Padrón, quien iba en una piragua cargado con diferentes géneros de ropa, 4 barriles de harina (casi 258 kg), 7 barriles de aguardiente (451 litros) y 1 barril de vino (64 litros). La zona, por ser productora de cacao, sugiere que Padrón se encontraba retornando de una transacción comercial; por ello no tenía ningún producto local en su embarcación (AGN, Real Hacienda, Tomo 48, fol. 201).

Aunque parezca que las cantidades de harina requeridas para mantener el consumo de toda la provincia eran elevados, si se realiza un cálculo sencillo se encontrará que el consumo per cápita indica una ingesta de unos 6 kg al año, contando a la población total en unas 300 mil almas (Brito Figueroa, 1963) e, incluso, si se restringía únicamente a los blancos (180 mil), se elevaría a los 9 kg/año; de allí que lo propuesto por Amodio cobra sentido al manifestar que el consumo de pan de trigo no se realizaba de forma cotidiana, sino en momentos especiales para reafirmar la identidad española, como por ejemplo durante los banquetes (Amodio, 2007: 167).

En el informe que la Compañía Guipuzcoana elaboró en 1765, sobre sus actividades en la provincia de Venezuela durante los 35 años que había tenido de actividad, entre los numerosos temas que abordaba la comercialización de alimentos en Venezuela, toma en cuenta la harina. Se observa entonces que el origen de la harina de trigo para Venezuela solía provenir de Andalucía y Castilla, siendo los productos andaluces los que satisfacían las necesidades alimentarias, mientras que de otras latitudes llegaban los licores (Real Compañía Guipuzcoana de Caracas, 2008: 141-142):

Tabla 3

Origen de alimentos importados legalmente

Origen geográfico	Alimentos
Andalucía	Harinas, aceites, aguardientes, vinos, frutos como pasa, almendra, alcaparra, etc.
Cataluña	Vinos y aguardientes
Navarra	Vinos y aguardientes
Castilla la Vieja	Harinas
Guipúzcoa y Vizcaya	Sardinas

4.2. Contrabando de licor

No se puede hablar de contrabando de alimentos en la Venezuela del siglo XVIII sin hablar del licor, en especial por la importante incidencia que este tuvo a través del trato furtivo y las numerosas leyes que buscaban controlar su consumo. Para ello primero se debe explicar que la provincia fue sujeta a una cantidad de prohibiciones y bandos que limitaban el consumo del alcohol por parte de los habitantes de la colonia, lo que incluye la producción del mismo y su compra por vías ilícitas. La justificación para limitar su consumo tenía un trasfondo religioso, donde los preceptos de tipo moral servían para argumentar el castigo por embriaguez, puesto que “hay comportamientos no admitidos en público; la civilidad (la ‘buena crianza’, la ‘urbanidad’) impone la diferencia: lo que está permitido en el subámbito de la intimidad no debe desbordar sus espacios asignados y lo mismo los discursos” (Amodio, 1996; 178).

Usualmente los discursos en torno a los excesos en el consumo de alcohol recaían en la conducta que los usuarios expresaban en el estado de embriaguez, fundamentalmente en los siguientes ámbitos:

- a *Desorden y alboroto público causado por el borracho*, que al estar embriagado se torna agresivo, pendenciero, altanero y violento; por tanto se convierte en una amenaza para la comunidad en general y el orden público. Discursos normativos al respecto podrían ser los siguientes:

Aficionado a la bebida y con ese motivo arma quimeras con todo el mundo a palos de modo que ha herido a algunos de ellos (ANH, Civiles 12-4691-5, f. 9)

... porque su beodez no queda refundida en su propia persona, sino que escogen, y lo dispone para cometer tantos, y mayores excesos de los que perpetró contra mi (AANH, Civiles 15-5865-2, f. 42r).

- b) *Desorden y alboroto privado causado por el borracho*, cuando, similar al tipo de conducta mencionado anteriormente, el sujeto se torna violento contra su familia, resultando en ser una amenaza para el entorno privado.

Ha llegado a alzarle la mano para intentar pegarle a la madre bajo el efecto del aguardiente (AANH, Civiles 15-5865-2)

Pega a la mujer y sus hijos, rompe las ollas y demás trastos y pone en fuga a su familia, obligándoles a huir al campo para pasar la noche en... de café (AANH, Criminales 211-5).

- c) *Inmoralidad asociada a la embriaguez*, cuando los sujetos no alteran el orden público o privado, sino más bien tienen conductas reprochables que, desde un punto de vista de “las buenas costumbres” —influenciado claramente por la Iglesia católica— merecen castigos para corregir dicha vida indecorosa. Por sí mismo, este tipo de situación no representa un peligro real, pero escapa de los parámetros de control social establecidos, muy similar a como los moradores de Venezuela ven al contrabando. Fundamentalmente se podría clasificar aquí a los aspectos relacionados con la vagancia y los que tienen que ver con el incumplimiento de los deberes. Ejemplos posibles serían los siguientes:

... lleva una vida holgazana y vaga entregado al vicio de la embriaguez y de la lujuria (AANH, Civiles 14-5589-2, f. 1).

... se ha dado tanto a la ociosidad y lo que es más al vicio de la embriaguez...se puede afirmar que en ninguna hora del día y de noche mantiene cabal su juicio (AANH, Civiles 15-5865-2, f. 1).

El mal ejemplo que dan por el vicio de la bebida al que los dos están dedicados (AANH, Criminales 152-2).

Considerando entonces que el licor se encontraba significativamente limitado y, además, condenado, resulta interesante que haya circulado tanto por la provincia, en especial gracias al contrabando, siendo el aguardiente el preferido muy por encima del vino.

El aguardiente aparentemente tenía como destino el ser utilizado por esclavos, peones y personas de bajos recursos, dado que no era usual encontrarlo en las mismas capturas que se realizaban cuando había telas implicadas ni esclavos. Eso explica que en el 90% de los casos fuese el licor de contrabando por excelencia en lugar del vino. Respecto al origen particular del aguardiente, es importante recordar que parte de los licores que circulaban de forma ilícita eran producidos localmente, ya que aunque la existencia de alambiques privados en Venezuela durante el período estudiado estuvo prohibida, ello no limitó en lo absoluto la producción local por parte de los cultivadores de caña (Rodríguez, 2005:54). No obstante, en los documentos que hemos revisado se ha tenido ello en cuenta y solo se han considerado los casos en los que se especifique que es un licor proveniente del extranjero, entrando así en la categoría de contrabando de ingreso, además de que en todos los casos las capturas fueron hechas en zonas costeras.

Retomando el tema del consumo anual, encontramos que la misma Compañía Guipuzcoana estimó que la colonia consumía 1.200 barriles de aguardiente al año (Real Compañía Guipuzcoana de Caracas, 2008: 140), lo cual correspondería a unos 18 mil pesos que serían equivalentes al 2,3% de los 780 mil pesos de consumo anual. Tras realizar una proyección similar a la realizada para la harina, se calcula que ingresaban en promedio unos 822 barriles de aguardiente al año, lo cual habría permitido cubrir el 68,5% de la demanda provincial. Este dato va de la mano con lo anteriormente descrito sobre las limitaciones existentes en torno al consumo de licor en Venezuela, ya que al considerar que la mayoría de aguardiente que llegaba a las pulperías lo hacía por caminos ilegales, ello permite concluir que la prohibición iba de la mano con el comercio furtivo; otrora no habría sido posible considerando que los licores tenían una mayor cantidad de impuestos para ser traídos hasta Tierra Firme que otro tipo víveres, haciendo su consumo continuo imposible (Nestares, 1996: 119).

Uno de los ejemplos más representativos del contrabando de licores y víveres proviene del caso más llamativo, y quizás escandaloso, de todos los revisados durante la presente investigación. Corría el año 1757 y el factor de la Compañía Guipuzcoana, don Vicente Rodríguez, capturó la balandra holandesa *Fe, Esperanza y Amor*, después de esta rendirse tras una encarnizada batalla que generó suficientes bajas como para hacer inviable emprender la huida; de allí resulta apresado al capitán Andie Juan Fansol.

Al revisarse el cargamento del navío para hacer el registro del comiso, llama la atención no solo la inmensa carga compuesta por 200 fanegas de cacao (equivalente a 10 toneladas), 1.007 cueros al pelo y 10 negros bozales, sino que en poder de Fansol se hallan unas notas de encargo escritas en la provincia de Venezuela, donde se acordaba un futuro encuentro para realizar otras transacciones, en las cuales mediaría un hombre llamado don Matías Cleres a la medianoche. Con ello podemos ver una vía alternativa de contrabando que no había sido descrita anteriormente: el encargo, que consistía en la creación de listas de pedido entregadas a un contrabandista de confianza, quien era un aliado de los extranjeros, habitaba en la provincia y tenía la posibilidad de comunicarse con sus aliados externos para pedir lo que los clientes locales deseaban, además de concertar las citas para llevar a cabo las transacciones en parajes ocultos en horas nocturnas. A continuación se transcriben los rubros más representativos de la lista de pedidos vinculados a la alimentación:

- 1 frasquera de quince frascos surtida con 3 frascos de aceitunas, 3 de alcaparras, 3 de pepinos, 4 de almendras cubiertas del norte y demás dulces secos que se encontrasen y dos de pasas
- 1 frasquitera de mistela fina [un licor similar al aguardiente, pero hecho de mosto de uva]
- 25 botellas de vino frontiñan [licor francés]
- 25 botellas de vino de madera [vino de la Isla de Madera o Madeira, como se le conoce en portugués]
- 1 barril de repollos
- Algunos jamones y quesos o cosas particulares que hubiese en la isla [Curazao probablemente]
- 1 barrilito de una arroba de mantequilla
- 50 botellas de sidra si se encontrase
- 50 botellas de cerveza (AGN, Guipuzcoana, tomo V, f. 18).

La lista, en caso de no haber sido realizada por un comerciante, podría ser considerada escandalosa: más allá de la mesa y las sillas, todos los rubros solicitados son víveres europeos en grandes cantidades. De tal forma, se observan cinco tipos de licores distintos mucho más refinados que el habitual aguardiente de caña, en una cantidad que se aproxima a las 200 botellas; además de guarniciones que podrían haber servido para aliñar los alimentos o como bocadillos para banquetes. Se observa que los productos solicitados no responden en lo absoluto a necesidades “básicas” para la

supervivencia, sino, por el contrario, tenían como objetivo el disfrute del excedente generado por el cacao o la venta de cueros y mulas, destinados a manifestar ante los demás el estatus social y buen gusto de los usuarios.

5. Conclusión

Después de haber observado los datos anteriores podría ser fácil concluir que con base en el número de comisos incautados y la proyección del volumen de contrabando que se realizó, el abastecimiento de alimentos por los canales legales debió ser suficientemente confiable como para hacer poco relevante el recurrir al comercio furtivo. No obstante, se ha considerado tomar en cuenta lo comentado por Aizpurua, particularmente para el abastecimiento de harinas, indicando que el arribo de este producto a la provincia fue irregular e insuficiente, puesto que no solo los precios a los que era vendido el barril eran mayores en Venezuela que en otras colonias, sino que además los moradores se vieron sujetos a distintas arbitrariedades por la Guipuzcoana, como por ejemplo el obligarles a comprar harina de calidad inferior o, inclusive, el hecho de que la compañía vasca compraba directamente en Curazao y revendía la harina en sus almacenes (Aizpurua, 1993: 99). Asimismo, es importante recordar que durante el período de 1720-1774, España estuvo involucrada en 6 conflictos bélicos, como lo fueron la Guerra de la Cuádruple Alianza (1717-1720), la Guerra Anglo-Española (1727-1729), la Guerra de Sucesión Polaca (1733-1738), la Guerra del Asiento (1739-1748), la Guerra de Sucesión Austriaca (1740-1748) y la Guerra de los Siete Años (1754-1763), varias de las cuales tuvieron como escenario el Caribe e incluso Venezuela, sumando en total únicamente 20 años de paz, en los cuales el flujo comercial se pudo mantener intacto sin requerir el abastecimiento de la maquinaria militar del Imperio español; como Napoleón dijo, “un ejército viaja en su estómago”, por lo que seguramente se requirió incorporar las harinas y demás comestibles a las líneas de suministro.

La conclusión es que, en el caso específico de la harina, la misma efectivamente era insuficiente si se comparaba con la dieta mediterránea, puesto que en la Península cada habitante consumía 1 libra de pan al día (Palacio, 1998: 74), mientras que en Venezuela el consumo per cápita arroja que se consumían 6 libras al año. Esta cifra indudablemente reafirma lo que expresa Amodio (2007) en relación con la harina de trigo y como esta

no formaba parte de la dieta cotidiana de los moradores; no obstante, la reiterada referencia a la misma sirve para indicar su importancia dentro del imaginario: de allí concluimos que el uso de esta seguramente era reservado para banquetes y eventos sociales, donde era necesario reafirmar la identidad española mediante el consumo de manjares típicamente peninsulares, mas en el día a día el empleo de otros sustitutos era mucho más viable.

En otro orden de ideas, resulta llamativo ver que, proporcionalmente, el aguardiente tuvo mayor presencia que el resto de los víveres, aunque siempre existe la posibilidad de que haya habido más referencias, puesto que dentro de los casi 1000 comisos revisados, hubo más de 200 documentos en los cuales no se especifica qué tipo de productos fueron decomisados. El dato ofrecido por la importante presencia del licor en los comisos da cuenta de que, con base en lo que se ha analizado, se puede aseverar que el mito perenne de los colonos que morían de hambre y recurrían a los extranjeros para su subsistencia aplicaba a los años de conquista y no al siglo XVIII, en el cual las necesidades eran completamente distintas, sobre todo si se considera que el volumen de frutos producidos en la colonia (cacao y ganado en especial) permitía subsistir a los moradores de la provincia.

Por ahora, nos contentamos con esbozar un panorama de los productos alimentarios que eran contrabandeados durante el período estudiado, además de realizar una estimación sobre el volumen potencial que tuvo el comercio furtivo, proyecciones hechas únicamente con base en la extracción del cacao respecto a los registros oficiales de salida, sin contemplar el tráfico de tabaco, cueros, grasa o mulas, siendo este último rubro según las fuentes casi tan lucrativo como el cacao. De allí se ve que el excedente monetario que tenían los venezolanos del XVIII era bastante relevante, por lo cual en muchos casos su motivo de queja era que no podían abastecerse tanto como deseaban: no existía una economía de supervivencia, como muchas veces ha sido afirmado para la provincia de Venezuela, entre la mayoría de los habitantes (o los que tenían acceso a los medios de producción directa o indirectamente), pero la disponibilidad de productos deseados no fue suficiente para satisfacer la demanda, en especial en relación con la harina y el aguardiente.

En todo caso, pensamos que los resultados de nuestra investigación permiten tener una buena aproximación a lo que fue el contrabando,

además de abrir la posibilidad de que a futuro se realicen nuevas investigaciones que aborden los documentos existentes en el Archivo de Indias, los depósitos documentales coloniales de las naciones extranjeras que trataban con la provincia de Venezuela como Inglaterra, Holanda y Francia. Queda pendiente evaluar a fondo los registros de envíos anuales a España y sus territorios americanos, estudiar las importaciones legales que entraban a través de la Guipuzcoana, los inventarios en tiendas y pulperías existentes, los registros carcelarios para identificar a los contrabandistas condenados, además de la relación comercial existente entre la provincia de Venezuela y sus vecinas Guayana, Margarita, Nueva Andalucía y Maracaibo, entre muchas opciones posibles.

Finalmente, se puede sugerir que gracias al ineficiente abastecimiento por parte de la Corona a sus territorios en ultramar, la pérdida de anclajes culturales expresados en la gastronomía anticipa una crisis o cuestionamiento de la identidad española por parte de los grupos dominantes, quienes inevitablemente empezaron a ser más americanos y menos europeos en cada bocado: recordando a Brillat-Savarín con su “Somos lo que comemos”, cada vez que un venezolano comía alimentos no europeos ocurría un acontecimiento que ponía en tela de juicio su etnicidad española, siendo irónico que el contrabando fue entonces el esfuerzo por parte de estos para luchar contra el cambio cultural inminente.

Referencias bibliográficas

- ACOSTA SAIGNES, Miguel (1967): *Vida de los esclavos negros en Venezuela*. Caracas: Hespérides.[O21]
- AIZPURUA, Ramón (1993): *Curazao y la costa de Caracas*. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia.
- AIZPURUA, Ramón (2004): “El comercio curazoleño-holandés 1700-1756” en *Anuario de Estudios Bolivarianos*, Año X, n.º11, pp. 11-88. Caracas: Universidad Simón Bolívar.
- AIZPURUA, Ramón (1988): *Las mulas venezolanas y el Caribe oriental del siglo XVIII*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.
- AMODIO, Emanuele (2007): “El banquete barroco” en *Memoria del IV Encuentro Internacional sobre Barroco*, pp.159-171. La Paz: Unión Latina.

- AMODIO, Emanuele (1996): “Vicios privados y públicas virtudes. Itinerarios del eros ilustrado en los campos de lo público y lo privado”. En Soriano G. y H. Njaim (editores) *Lo público y lo privado. Redefinición de los ámbitos del Estado y de la sociedad*. Caracas: Fundación Manuel García-Pelayo.
- ARCILA, Eduardo (1973): *Economía colonial de Venezuela*. Caracas: Italgráfica.
- BRITO FIGUEROA, Federico (1963): *La estructura económica de Venezuela colonial*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.
- CAMACHO, Cristian (2002): “La actividad contrabandista y el distanciamiento Estado-ciudadano durante la colonia en Venezuela”. En *Procesos Históricos: revista de historia y ciencias sociales*, julio, Vol. 1, número 2. Mérida: Universidad de Los Andes.
- CIERBIDE, Ricardo (1997): “La Compañía Guipuzcoana de Caracas y los vascos en Venezuela durante el siglo XVIII”. En *BIBLID*, 42: 1: pp. 63-75. Vitoria.
- CISNEROS, Joseph (1992): *Descripción exacta de la Provincia de Benexuela en 1764*. Caracas: Editorial Ávila Gráfica.
- DE PONS, Francisco (1992): *Fragmentos del cultivo y comercio de las provincias de Caracas, conforme están descritos en la historia civil, rural y comercial de la parte oriental de la Tierra Firme y de Guayana Española*. Caracas: Editorial Ávila Gráfica.
- FERRY, Robert (1989): *The Colonial Elite of early Caracas*. Los Ángeles: University of California Press.
- MCKINLEY, Michael (1987): *Caracas antes de la Independencia*. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana C.A.
- NESTARES, José (1996): *El comercio exterior del oriente vnezolano en el siglo XVII*. Almería: Universidad de Almería.
- OLAVARRIAGA, Pedro (1965): *Instrucción general y particular del estado presente de la provincia de Venezuela en los años 1720 y 1721*. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, n.º 76. Caracas: Italgráfica.
- OQUENDO, Hebe (2003): “Decadencia de la Compañía Guipuzcoana y el aumento del contrabando”. En *Revista Mañongo*, Vol. XI, n.º 20. Carabobo.
- PALACIO, Vicente (1998): *La alimentación de Madrid en el siglo XVIII y otros estudios madrileños*. Madrid: Real Academia de la Historia.

- REAL COMPAÑÍA GUIPUZCOANA DE CARACAS (2008): *Real Compañía Guipuzcoana de Carácas: noticias historiales prácticas de los sucessos y adelantamientos de esta compañía desde su fundacion año de 1728 hasta el de 1764 por todos los ramos que comprehende su negociacion. Unense en este libro los anteriores impressos, que andaban divididos como piezas instructivas y defensivas de la Compañía, producidas por ella, etc.* Madrid: Fundación Sancho el Sabio. En línea en <http://www.memoriadigitalvasca.es/handle/10357/117>. Consultado el 26/12/2015.
- RODRÍGUEZ, José (2005): *La historia de la caña*. Caracas: Editorial Alfadil.
- SEGOVIA, Rodolfo (2002): “El contrabando en el Nuevo Reino de Granada”. En *Boletín Cultural y Bibliográfico*, Vol. 39, n.º 61. Cartagena.

**LA DIETA TERAPÉUTICA EN LA PROVINCIA
DE VENEZUELA DURANTE EL SIGLO XVIII
CASO: HOSPITAL SAN PABLO DE CARACAS**

Margarita Escudero

Alimentación, enfermedad y salud¹⁷

El saber alimentario consiste en la adquisición, a lo largo del tiempo, de los conocimientos necesarios para saber diferenciar y escoger los distintos medios nutricionales, cómo obtenerlos y cómo administrarlos, tanto en la abundancia como en la escasez (cf. Fischler, 1995; Contreras, 1993).

En cualquier cultura, este saber se expresa en un “orden culinario”, esto es, en la clasificación de los alimentos según las características que se les atribuyen de acuerdo con el universo simbólico de la sociedad en cuestión y la capacidad nutritiva que poseen. La relación se crea según la composición, compatibilidad, inclusión o exclusión de los alimentos, y consecuentemente se elaboran reglas culinarias que gobiernan el consumo y la conducta de los comensales, definiendo el tiempo, el lugar, la variedad, la cantidad, el contexto interpersonal y social del mismo (Fischler, 1995: 35).

Este conjunto de reglas pertenecen al campo de la vida cotidiana, son en gran parte inconscientes, se adquieren mediante la socialización primaria y se determinan según las posibilidades tecnoambientales de cada sociedad (extracción, transformación y distribución), su estructura social (la organización y jerarquización del factor humano de la sociedad),

17 Leyenda: AGN: Archivo General de la Nación, Caracas; AHC: Archivo Histórico de Caracas.

y el universo simbólico que la caracteriza (ideas, significados y valores) (Contreras, 1993: 13).

Lo que consumimos o dejamos de consumir tiene consecuencias biológicas inmediatas, por lo que muchas de las pautas culturales son elaboradas con base en los determinantes genéticos de cada grupo humano. En efecto, el rango de la actividad metabólica, la incapacidad para asimilar los nutrientes de determinados alimentos o la presencia de una gran mayoría de individuos que padezca alergia o intolerancia a algún alimento en particular, dan pie a pautas culturales adaptativas que responden a las necesidades biológicas, es decir, "... los genes y la cultura se toman en conjunto en un proceso de coevolución, que lo que evoluciona es un conjunto bio-socio-cultural complejo" (Fischler, 1995: 54).

Igualmente, esa misma dimensión biológica del ser humano lo caracteriza como un omnívoro potencial, esto es, que puede y debe incluir en su dieta alimentos tanto animales como vegetales para garantizar una nutrición balanceada, lo cual tiene efectos ambivalentes. La ventaja es que existe una amplísima variedad de patrones dietéticos que cumplen el mismo objetivo: la supervivencia. La desventaja es que esa misma capacidad de consumir casi cualquier cosa, pone al ser humano en el riesgo de dañarse a sí mismo con alimentos no aptos para ser asimilados por el organismo. Así pues, la humanidad oscila entre la *neofilia*, gusto por probar cosas nuevas, y la *neofobia*, rechazo a lo nuevo, lo cual lo protege de peligros innecesarios (Fischler, 1995: 66).

Si "el alimento construye al comiente: es natural, pues, que el comiente busque construirse comiendo" (Fischler, 1995: 69). Ese viene a ser, palabras más, palabras menos, el pensamiento que de forma inconsciente sigue cualquier individuo en el curso de su vida cotidiana; así pues, nutrirse constituye no solo una ineludible tarea diaria, sino una "práctica de salud" permanente que se nos presenta en un conjunto de reglas que se corresponden simultáneamente con el sistema médico y el alimentario, y que guían la conducta individual y colectiva.

A su vez, la enfermedad es una contingencia que también se manifiesta en la cotidianidad, siendo la alimentación uno de los recursos utilizados por la comunidad para lograr el manejo y control de la misma, convirtiéndose este recurso en instrumento de primer orden para el uso de los terapeutas, enlazándose de esta manera las categorías alimentarias con las categorías del sistema médico, dando lugar a la dietética, entendiéndose esta no solo

como "... la alimentación restrictiva de los enfermos, sino también (...) la higiene, o sea, el régimen cotidiano de los sanos" (Fischler, 1995: 226). El objetivo primario de la dietética es el de mantener la salud y el equilibrio de los individuos de una sociedad, por lo que se elaboran discursos —orales o escritos—, orientados a construir modelos basados en la valoración, las creencias y el sentido que se le otorga a cada alimento como factor de equilibrio o desequilibrio, bienestar o perjuicio, sanación o enfermedad para el cuerpo humano.

Igual que el resto de los saberes, el de la dietética tiene dos discursos: el común, y el especializado o experto. El primero posee reglas que son del dominio de todos los individuos que forman parte de la colectivo, es automático, y puede apelar al recurso nemónico de los relatos, los mitos, los proverbios, las moralejas o los refranes del tenor de "A mengua de carne, buenos son pollos con tocino", "Más valen dos bocados de vaca, que siete de patata", "¿Tienes ganas de morir? Cena carnero asado y échate a dormir" (Núñez, 1962 [1554]), que establecen de esa forma el *sentido* dietético de los alimentos de los que se dispone, clasificándolos y relacionándolos; señala la forma de prepararlos y servirlos para que sean útiles a los fines curativos, e indica el encadenamiento de platos a ser suministrados como terapia alimentaria general, según la etiología y el diagnóstico del desequilibrio.

Estos refranes no hacen más que enunciar y reforzar el saber de la cotidianidad expresado en el modelo que hace inteligible la realidad material, tecnológica, socioeconómica y ecológica que posibilita la producción de alimentos de ese grupo, unida con los valores biopsicosociales alrededor del concepto de dichos alimentos en relación con la salud, es decir, como objeto que garantiza la nutrición y el equilibrio del ser humano. Por otra parte, el saber dietético especializado es el ejercido por un grupo de "especialistas" —normalmente asociados al campo de la salud y la medicina—, socialmente diferenciados, con base en una serie de clasificaciones y reglas codificadas y formuladas explícita y conscientemente, es decir, según las características del saber experto de una sociedad.

Un régimen de vida sano implica, entre otras cosas, una línea de conducta, una regla de la existencia y un gobierno de lo cotidiano. La esperanza de una sociedad es que la conducta producto de las reglas dietéticas minimice los episodios de desequilibrio y, en caso de que

ellos se produzcan, llegar a resolverlos o controlarlos. En este sentido, las prácticas dietéticas ejecutadas según el saber común o según el saber experto, dependerán, como en el caso de la enfermedad, de los sistemas de valoración, y por tanto de la eficacia simbólica que se haya construido en los discursos, así como de la eficacia biológica de dichas prácticas.

Tanto la cocina como la dietética pretenden gobernar el cuerpo, y para ello se establecen sistemas de reglas de carácter normativo que regulan las acciones de los miembros de la sociedad, siendo el primer control del que dispone una sociedad en cuanto a la conservación del orden que llamaremos dietético, la normativa expresada en las exclusiones, oposiciones, asociaciones y clasificaciones de los diferentes alimentos y platos que conforman la *lengua alimentaria* (Barthes, 1970: 26), pero que en este caso sería pertinente llamar “código dietético”, por ser la expresión de un sistema que se encuentra atravesado por las categorizaciones del sistema médico, dado que su función es la de conservar o recuperar la salud.

Igual que ocurre con el “orden culinario”, la consecuencia inmediata del “código dietético” es el establecimiento de criterios de acuerdo con los cuales tendrá lugar la incorporación de los alimentos y, por ende, la estimación de sus propiedades, de donde derivará el conjunto de reglas que regularán la práctica dietética. Estas relaciones indicarán cuáles son los alimentos que tendrán un alto valor simbólico para la recuperación o la conservación de la salud, y que serán objeto de restricciones sociales, médicas, religiosas o morales, marcando distancia entre el alimento y el consumidor.

El espacio, la ocasión y la temporalidad del consumo son parte importante de las consideraciones morales que le dan sentido y eficacia simbólica al gobierno o régimen dietético al que debe someterse el individuo para recuperar o conservar la salud, pues ello establece indudablemente la identidad del comiente, limitando y enmarcando sus elecciones y conductas alimenticias (Goody, 1995: 56; Fischler, 1995: 318), especialmente si el acto de comer se ejecuta en instalaciones comunitarias en donde tanto el consumo, como los hábitos alimentarios, están estrictamente reglamentados.

Por último, pero no por ello menos importante, es necesario mencionar el papel que toca a los detentadores del saber dietético especializado en su rol de mantener el orden institucionalmente establecido, pues son ellos los

que con su saber —ya sea de *bricoleur* o de experto— marcan las pautas o patrones dietéticos que serán legitimados o no por la sociedad, según los intereses pragmáticos de esta (cf. Berger y Luckmann, 2001).

En este orden de ideas, podemos decir que la conquista y poblamiento del continente americano puso en marcha entre los individuos de los grupos hegemónicos en formación un proceso de aprendizaje, apropiación y resignificación del nuevo contexto, dando lugar a la reformulación de prácticas inscritas en los modelos y discursos que formaban parte de su identidad cultural.

El orden del sistema alimentario americano

Por ser completamente desconocidos y novedosos para los europeos, la casi totalidad de los productos que se consumían en América en el momento del contacto no habían sido “nombrados” y “clasificados” por los autores latinos que los conquistadores tomaban como modelo para significar los alimentos, por lo que debieron ser semantizados por el nuevo grupo hegemónico dominante según su imaginario, sus experiencias y la información que recolectaban entre las poblaciones autóctonas. De esta triple vertiente surgió un nuevo saber que insertó a los alimentos americanos en el sistema clasificatorio dietético europeo de acuerdo con el modelo médico del Viejo continente.

Aunque en el plano de la consciencia no se visibilizara, los grupos autóctonos que poblaban las tierras recién descubiertas también pasaron por un proceso de semantización e inserción de los productos introducidos por los conquistadores en su sistema clasificatorio. Con el devenir del tiempo estos dos saberes desembocaron, con un cierto grado de coherencia, en un régimen alimentario común que ya a finales del siglo XVIII comenzaba a ser distintivo de la identidad de los pobladores de la provincia de Venezuela.

No obstante, los recién llegados se enfrentaron con el problema de que los alimentos americanos no corrían con buena fortuna desde el punto de vista del modelo terapéutico hegemónico, debido a la creencia generalizada entre las nuevas élites de que los productos de estas tierras se caracterizaban por ser “... cálidos y húmedos...” (Farfán, 1944 [1592]: 2), por lo que los alimentos “fríos” o “templados” —esto es, preferentemente los provenientes de Europa— eran los más adecuados a los propósitos

curativos. A pesar de esto, la fuerza de las circunstancias obligó a los conquistadores a acoger temporalmente tanto los alimentos como las técnicas culinarias del Nuevo Mundo con el fin de lograr la empresa de poblamiento de las tierras descubiertas. Esto no implicó la renuncia a su identidad alimentaria, sino que fue motivo para su progresiva y lenta transformación al verse obligados a adaptarse a la disponibilidad de los productos de la tierra, así como a los saberes tecnoculinarios de las personas encargadas del procesamiento y la elaboración de los platos consumidos, quienes normalmente pertenecían al estamento de los pardos, los esclavos o los indígenas.

Tan pronto la situación lo permitió, los conquistadores trataron de proveerse de aquellos productos que eran habituales en la dieta peninsular, y ello solo era posible por dos vías: la completa y total adaptación de estos cultivos al nuevo medio ambiente en calidad y cantidad suficiente como para aprovisionar a todos los que los requirieran, o a través de la importación desde la Península de aquellos productos imposibles de producir o de calidad inferior cuando se cosechaban en el Nuevo Mundo. Dado que el medio ambiente podía no favorecer la primera opción, y cabía la posibilidad de que la segunda no fuera siempre viable o práctica —ya por razones económicas, ya por razones logísticas—, los nuevos pobladores se vieron en la necesidad de reformular los viejos saberes utilizando nuevos elementos y, a veces, nuevas técnicas (Coe, 2004: 318).

Fue así como en la medida en la que el conquistador se convirtió en colonizador, comenzó a formarse una nueva cultura alimentaria ajustada a las condiciones del continente americano en general y a las de los distintos microambientes regionales en particular, lo que se puede confirmar no solo en las actas emitidas por los diferentes Cabildos en cumplimiento de una de las funciones de esta institución, en las que se evidencia la preocupación por vigilar y proteger la producción y distribución de los alimentos más utilizados por los pobladores del lugar (AHC, Sección Carnicerías, tomo 4.352), sino también en las recetas distintivas de cada una de las regiones y que se concretan en los platos que hoy consideramos típicos de las distintas zonas geográficas del continente. El proceso que comenzó con el primer asentamiento que se fundó en La Española en 1492 culmina hacia mediados del siglo XVIII con sociedades claramente consolidadas y diferenciadas entre sí en todos sus rasgos culturales, incluido el aspecto alimentario (Carrera Damas, 1980: 27).

Un vistazo a la síntesis que se había construido en la provincia de Venezuela a lo largo de los siglos nos lo proporcionan cinco listas de alimentos: la regulación para la venta por los alcaldes ordinarios de Valencia en 1764 (Lovera, 1998: 236), el informe resultante de la inspección hecha por los alcaldes ordinarios de Caracas a los almacenes de la Compañía Guipuzcoana y a los mercados con motivo de garantizar el abasto durante la Cuaresma del año 1780, además de las cuentas de la manutención de los enfermos reclusos en los degredos durante la epidemia de viruela de 1764 (AHC, Sección Carnicerías, tomo 4.287, s/f), la relación de gastos del convento de la Inmaculada Concepción de Caracas, de fecha diciembre de 1753 (Lovera, 1998: 238) y las cuentas de la compra de víveres del Hospital San Pablo de Caracas (AGN, Sección Real Hacienda, tomo 811 y tomo único). Ellas nos dan una idea de la oferta alimentaria que existía en los mercados durante la segunda mitad del siglo XVIII en la provincia de Venezuela:

Carnes: longanizas, carne de ternero adobada, carne de puerco adobada, tocino, carne fresca, carne seca, gallina, pollo;

Pescados: pargo seco, lisas, lebranches, róbalo, mero, pescados de los llanos, anchoas, arenques, bacalao, salmón;

Panes y cereales: pan de trigo, pan de maíz, pan de horno, casabe, bizcochuelos de harina de yuca, rosquetes, harina de trigo de la tierra, harina de la mar, gofio, arroz pilado, arroz sin pilar;

Edulcorantes: azúcar blanca, azúcar prieta, melado doble, miel de purga, miel de abejas cocida, miel de abejas cruda, papelón;

Legumbres: frijoles, caraotas, judías, quinchonchos, tapiramos, garbanzos;

Aceites y mantecas: aceite de Castilla, sebo en rama, sebo labrado, manteca de vaca, manteca de Flandes, mantequilla, manteca de puerco;

Espicias y saborizantes: canela, clavo, pimienta, comino, jengibre, anís, ajonjolí, vinagre de Castilla;

Lácteos: leche, queso de la tierra, queso de Flandes, queso de Irlanda;

Frutas secas y conservas: pasas, ciruelas pasas, almendras, higos, nueces, avellanas, conserva en tabla, alcapparras, alcapparrones, aceitunas;

Verduras y hortalizas: ajos, cebollas de cabeza, papas, tomates, apio, coles;

Frutas: plátanos grandes, plátanos dominicos, cambures;

Bebidas espirituosas: aguardiente de la tierra, aguardientes de Navarra, Cataluña y Andalucía; vinos de Málaga, Moscatel, Lucena, San Lucas, Tintillo de Rota, Pajarete, Rioja, Zaragoza y Tudela; sidra y mistela;

Varios: huevos, cacao en grano, cacao labrado, sal.

Dieta, enfermedad y curación en el Hospital San Pablo de Caracas

En el año de 1768 el mayordomo en funciones del Hospital San Pablo de Caracas, don Gonzalo Quintana Barreto, ordena al médico Francisco Guasch —galeno a cargo de este establecimiento de salud—, la creación de un registro titulado *Formulario y arreglamiento respectivo a las raciones de alimentos* identificado con el número 814 en la Sección Real Hacienda del Archivo General de la Nación (AGN), en el que debían asentarse claramente señaladas y precisadas las dietas prescritas por el médico para cada enfermo recluido en el establecimiento. Dicho volumen contiene en su primera página el siguiente texto instructivo:

La G dice Gallina, la C Carne, y la A atole, la / L leche, la S sancocho y sopas, la B bizcochuelo / la X dice Alta, con que el enfermo salga / estaría bueno./La R quiere decir refrescos / La H quiere decir huevos / la P quiere decir pichón / Dieta quiere decir que no coma aquel enfermo / (roto) / (roto) / (roto) / (roto) quiere decir chocolate (AGN, Sección Real Hacienda, Tomo 814).

El hallazgo de este tomo, único en su tipo, de pequeño formato, codificado alfanuméricamente y que cubre el período comprendido entre el 1.º de agosto de 1768 y el 19 de junio de 1770, fue el punto de partida de una meticulosa tarea de investigación que tomó cerca de dos años de labor y que permitió llenar un vacío en los trabajos dedicados al estudio de la antropología de la alimentación venezolana, a través de la elaboración de la tesis de grado *Alimentación, salud y enfermedad en el Hospital San Pablo de Caracas (siglo XVIII)* (Escudero, 2007) dirigida por el profesor Emanuele Amodio de la Escuela de Antropología de la Universidad Central de Venezuela (véase un avance en Escudero, 2008).

El análisis del cruce de datos del *Formulario y arreglamiento respectivo a las raciones de alimentos* unida a la información contenida en el *Libro de*

entradas y salidas (AGN, Sección Real Hacienda, tomo 797) —en el que aparecen datos descriptivos de los pacientes del Hospital San Pablo de Caracas—, y la del *Libro de Cuentas* (AGN, Sección Real Hacienda, tomo único del Hospital San Pablo) —en el que se pueden hallar las cuentas y las cantidades de las compras de alimentos realizadas en el Hospital San Pablo de Caracas—, proveyó la información necesaria para suministrar un panorama bastante completo de la dieta de la segunda mitad siglo XVIII en las instituciones hospitalarias de la provincia de Venezuela.

La lista de mercado, con muy pocas excepciones, fue casi la misma cada semana durante el período en estudio, y estaba conformada de la siguiente manera:

Cereales: pan de maíz (arepa), pan de trigo, harina, bizcochuelos, arroz, cebadilla, fideos.

Leguminosas: garbanzos.

Hortalizas: casabe, cebollas, “recado” de olla.

Frutas: almendras, pasas, higos.

Edulcorantes: azúcar, papelón.

Grasas y aceites: manteca, unto.

Carnes: bovino, gallina, pollo, pichón, redaño.

Lácteos: leche de vaca, leche de burra, queso en botijuela.

Otros: huevos, cacao, sal, anís, canela, comino, mostaza, azafrán, agua de azahar, dulce.

Los elementos que nunca faltaron en ninguna de las listas fueron la carne de bovino (fresca o seca), gallinas, “pan de maíz” (arepa), pan de trigo, azúcar, harina, huevos, agua de azahar, sal, canela, manteca y “dulce”. Leche, cacao, papelón y casabe no se adquirían de manera regular, es más, la contabilidad del suministro de leche se volvió prácticamente imposible cuando a mediados de 1768 el hospitalero adquirió por ocho pesos una burra “... para dar leche a los enfermos de dho RI Hospl...” (AGN, Sección Real Hacienda, tomo 813, folio 22). Sin embargo, con base en las compras realizadas con anterioridad a esta eventualidad, se estimó que los enfermos consumían una cantidad aproximada de 600 cc diarios, es decir, el equivalente a unos tres vasos.

En cuanto al papelón y el casabe, no hay registro de haberlos comprado durante todo 1767 y 1768. Otro es el caso de la manteca, que aunque fue adquirida invariablemente cada semana de los cuatro años registrados, no se especificó la cantidad adquirida durante 1768 y 1769, por lo que se

tomaron como referencia para nuestro estudio las cantidades adquiridas durante los dos años precedentes.

El caso del queso es muy particular, pues aunque fue prescrito por el médico en un total de 206 ocasiones entre el 1.º de agosto de 1768 y el 31 de julio de 1769, no consta que se haya adquirido un solo gramo del mismo en ese lapso; es más, solo aparece la compra de una “botijuela” de queso —aproximadamente 5,9 kg (Alegrett Ruiz, 1992: 125)—, en la cuenta correspondiente a la semana que va del 1.º al 11 de enero de 1767. Esto no puede menos que llamar la atención, ya que no se trataba de un artículo de difícil acceso o disponibilidad, tal como lo demuestra el hecho de que se contaba entre los mantenimientos más básicos y económicos —al nivel del pan de maíz, el papelón y la carne—, según consta en documentos relativos al abastecimiento de las plazas de mercado, así como de tropa, hospitales y presidios (AHC, Sección Propios, tomo 4.287, 1780; AGN, Sección Gobernación y Capitanía General, tomo IV, folio 306, 1786).

Esta cuestión obliga a pensar en que es posible que se diera la circunstancia de que este producto, como también parecía ocurrir en el caso del cacao y el papelón, fueran suministrados por los familiares de los enfermos (en caso de tenerlos), o que este artículo fuera proveído bajo el expediente de “donaciones” hechas por personas caritativas al hospital, aun cuando es necesario decir que no se ha encontrado ningún dato en ningún documento que apoye cualquiera de estas dos hipótesis, más allá de las exhortaciones hechas por el obispo Martí en sus *Providencias* (Martí, V, 1998: 102), en las que intenta estimular a los fieles a que hagan este tipo de donaciones a cambio de indulgencias, tal como lo establecían las *Constituciones Sinodales*, por lo que se puede pensar que esa era la forma más común de proveerse de ciertos alimentos que no aparecen en las cuentas, pero sí de forma regular en las dietas prescritas.

A lo largo de los cuatro años sobre los que se recopilaron datos de la adquisición de alimentos para el Hospital San Pablo de Caracas —desde 1766 hasta 1769—, no se pudieron detectar importantes variaciones en cuanto a la disponibilidad o accesibilidad del abastecimiento alimentario. Únicamente se puede apuntar que la carne salada —un poco más costosa y menos nutritiva—, en ocasiones, sustituía parcialmente a la fresca, sobre todo en los meses de marzo, abril y mayo, probablemente debido a una variación estacional del abastecimiento en los mercados urbanos.

En las excavaciones arqueológicas efectuadas por Iraida Vargas y Mario Sanoja en 1992 en el área de lo que antiguamente fue el Hospital San Pablo de Caracas, en el sitio del actual Teatro Municipal, se hicieron algunos hallazgos que pueden arrojar luz sobre el tipo de carne que se consumía en el hospital. Hacia el límite sur de la edificación, en el área que correspondía al cementerio, parece haber existido un basurero que se encuentra asociado a los estratos del siglo XVIII; entre los elementos hallados se encontraban huesos de vacuno con señal de corte que "... parecen provenir de costillas, a juzgar por su forma plana y poco espesor. Algunos especímenes, sin embargo, parecen haber sido logrados de huesos largos" (Vargas y otros, II, 1998: 145), lo cual sugiere no solo la preparación de carne bovina en el lugar, sino que los cortes correspondientes a estos huesos son los que se obtienen de los cuartos delanteros de la res.

De aquí se puede inferir que, aun cuando la mayor parte de los cortes utilizados para los diferentes platos no marcan ninguna variación en el valor nutricional, sí lo hacen en cuanto a las técnicas de preparación, pues los cortes procedentes de los cuartos anteriores del animal, excepto el "solomo de cuerito", son los más duros y correosos, por lo que solo se hacen comestibles mediante largos períodos de lenta cocción en un elemento líquido o técnicas de ablandamiento mecánico (cf. Cartay, 2005: 78). La preparación determina la forma del consumo, de ahí que se explique y justifique que a los enfermos se les suministrara solamente cucharas y escudillas a modo de cubiertos y vajilla, pues es altamente probable que una buena parte de las comidas fueran presentadas en la forma de un guiso, potaje o sopa, en los cuales la carne se encontrara troceada.

La ración de carne que se consumía en el Hospital San Pablo, y por tanto su valor macronutricional, se pudieron calcular fácilmente al dividir la cantidad de carne adquirida, según el *Libro de Cuentas* (AGN, Sección Real Hacienda, tomo único del Hospital San Pablo), entre el número de raciones suministradas diariamente durante el período 1-8-1768 / 31-7-1769 a los pacientes y personal del Hospital, de acuerdo con la información contenida en el *Formulario y arreglamento respectivo a las raciones de alimentos* (AGN, Sección Real Hacienda, tomo 814).

En los cálculos se decidió asumir que los carniceros de la plaza cumplían con la *Ordenanza* del Cabildo de Caracas (AHC, Sección Carnicerías, tomo 4287, s/f.), según la cual la carne bovina a ser expendida en los mercados

de la ciudad no debía contener más de un tercio de hueso, por lo que a la cantidad neta de este producto adquirido por el hospitalero se le restó un tercio de su peso como correspondiente al máximo de hueso permitido en los cortes; esto se hizo con el propósito de aproximarnos al consumo mínimo del que podía disponer la población del Hospital San Pablo de Caracas. Así pues, al dividir 6.863.025 g de carne bovina (AGN, Sección Real Hacienda, tomo único del Hospital San Pablo) entre 10.729 raciones —sumadas entre las administradas tanto a los pacientes como al personal del Hospital (AGN, Sección Real Hacienda, tomo 814)—, dio un resultado de 426 g por porción diaria de carne bovina por persona. Esta cantidad puede parecer excesiva, si atendemos a las investigaciones de otros autores que calculan el consumo de carne promedio diario por persona de la época en 168 g (Torres, 1997: 72), pero esta cantidad a su vez parece muy escasa, dada la alta disponibilidad y el bajo precio del producto en cuestión: entre 2 y 4 reales la arroba (11,5 kg) de carne fresca o seca (AHC, Sección Propios, tomo 4352, folios 135-139)¹⁸.

Muy diferente es el caso del abastecimiento de gallina, pues este era un alimento que se adquiría vivo, por lo que el hospital disponía de “... un sercado para tener las gallinas de dho Hospl...” (AGN, Sección Real Hacienda, tomo 813, folio 22, 1768) para mantener allí a las aves que se comparaban semanalmente. Aunque este alimento era muy apreciado desde el punto de vista nutricional y terapéutico, tenía un costo sumamente elevado, ya que una gallina —que rinde aproximadamente 2 kg de carne según experiencia personal— costaba entre 3 y 4 reales, cantidad que fácilmente equivalía al estipendio de tres o cuatro días de labor de un trabajador no especializado.

La dificultad para adquirir una gallina debió ser una constante hasta bien entrado el siglo XX, cuando se implementaron los procesos industriales de producción avícola que permitieron al caraqueño disponer regularmente de este producto, por lo que se puede asumir que para el período que nos

18 Solo se puede especular sobre las razones de una discrepancia tan grande entre los resultados que arrojan las cuentas del hospital en las cantidades de carne bovina y de gallina, y los resultados obtenidos en otras investigaciones. Sin embargo, es posible presumir dos razones para ello: una, que de lo que se cocinaba en la cocina del hospital se alimentaban personas ajenas a la institución, razón por la cual no aparecen en los registros “oficiales”. La otra, que los encargados de hacer las adquisiciones amañaban las cantidades de productos comprados en beneficio de sus propios bolsillos. En todo caso, carecemos de los elementos para dar por cierta cualquiera de las dos hipótesis.

ocupa, la gallina era adquirida, por el público en general, más a los fines de consumir sus huevos que su carne. El valor de uso de los alimentos provenientes de la gallina o el pollo como recursos terapéuticos se puede constatar en dos fuentes de la época: una es la inclusión del *Juscili Pulti Gallinaei Simplicis* (caldo de pollo) como un medicamento más en la *Tarifa de Boticas* elaborada el 11 de marzo de 1783 por los médicos más destacados de la ciudad de Caracas, valorándose en 4 reales el caldo hecho con una sola gallina o pollo (Archila, 1961: 569). La otra es la referencia que hace Löffling sobre el consumo de gallina y huevos en Venezuela durante el siglo XVIII para aliviar los síntomas de sus fiebres intermitentes (Amodio, 1998: 72).

La cantidad de gallina adquirida en el período comprendido entre el 1-8-1768/31-7-1769 fue de 3.370.000 g (AGN, Sección Real Hacienda, tomo único del Hospital San Pablo) a ser repartidos entre 5.474 raciones suministradas exclusivamente a los enfermos (AGN, Sección Real Hacienda, tomo 814), lo cual dio una porción diaria de 616 g por persona, esto es, 1.685 gallinas adquiridas en los mercados de la ciudad durante el período mencionado.

En cuanto al consumo de cereales en la forma de “panes”, el hospitalero se atenía a las instrucciones de las *Ordenanzas* que regían en los establecimientos hospitalarios coloniales: el de maíz (2.623.725 g entre 10.729 raciones) aportaba una ración diaria por persona de aproximadamente 245 g, para alimentar al personal y los enfermos sanos y convalecientes, y el de trigo solo para los enfermos (2.401.553,63 g entre 6.069 raciones), suministrándoseles porciones de 396 g diarios. Cada uno de ellos acompañaba la “carne” que le correspondía de acuerdo con el destinatario: gallina con el pan de trigo (dieta básica de los enfermos), carne bovina con el pan de maíz (dieta básica de los sanos y los convalecientes).

La frecuencia con la que se administró cada una de estas dietas “base” fue de 37,07% en el caso de la de carne, y 13,16% en la de gallina, acumulando entre ambas un 51,13% del total de los menús consumidos por los pacientes. Cuando se analiza la estructura de cada uno de ellos en razón de su origen y a los macronutrientes que los componen, se evidencia que la dieta básica de los enfermos se caracteriza por un aumento en la cantidad de alimentos de origen vegetal, así como en el aporte de carbohidratos, mientras que la grasa disminuye de forma inversamente proporcional. En lo referente a la cantidad de kilocalorías suministradas en cada uno de los

bloques dietéticos a ración completa, también se observa una importante variación: mientras que el menú de carne contenía 3.063,75 kc, el de gallina contenía 1.636,84 kc.

La leche, adquirida diariamente, era un alimento del que el hospital se abastecía de una manera distinta a la de todos los demás insumos. Hay registros de compra tanto de leche de vaca como de leche de burra, y aun cuando en octubre de 1768 se adquirió una burra (AGN, Sección Real Hacienda, tomo 813, folio 22, 1768), ambas variedades se siguieron adquiriendo extramuros del hospital. Según la escasa información que se pudo obtener al respecto, la leche de burra venía a ser la versión descremada y deslactosada de la época colonial. No obstante, el rendimiento de una burra “lechera” es (y debía serlo también para esa época) bastante bajo, por lo que seguramente el hospitalero se vio en la necesidad de seguir comprando este alimento, bien para compensar el faltante, o bien porque se requería de la leche de vaca para otro tipo de enfermos. Hacia finales del siglo XIX se conceptuaba a la leche de burra como “... más difícil de conseguir, contiene más agua, azúcar y sales insolubles; por esto es menos nutritiva aunque sí es más fácil de digerir, por lo que conviene a los estómagos delicados, á los que padecen catarros crónicos, y se aplica en la tisis pulmonar” (Diez, 1895: 52).

En el apartado de los contornos o acompañantes de los alimentos principales, estos se encuentran englobados en los libros de cuentas con el término genérico de “recado”, el cual consistiría en un “conjunto de diversos vegetales, tales como papa, ñame, ocumo, apio, yuca, batata, vainitas, repollo, zanahoria, auyama, que se usa en la preparación del sancocho” (Cartay, 2005: 209).

Las particularidades del código dietético en los hospitales de la provincia de Venezuela

Se hace evidente que aun cuando el modelo médico hegemónico trasplantado originalmente favorecía el consumo de animales jóvenes como depositarios de un alto poder terapéutico, ello no fue percibido así en el código dietético surgido en la provincia de Venezuela, y prueba de ello son las quejas formuladas por el suministro de pollos en lugar de las gallinas que usualmente encontramos en las cuentas del Hospital San Pablo de Caracas, considerándose esto como un elemento desventajoso

para la curación (AGN, Sección Intendencia del Ejército y Real Hacienda, tomo III, 1777, folio 222).

Esta diferencia constituye un rasgo distintivo en el código dietético de la provincia de Venezuela, al igual que lo es el hecho de que se obviarán las prescripciones de la casi totalidad de los textos médicos según los cuales el atol debía prepararse con cebada (Hipócrates, 1990: 364 y 366), sustituyéndose este cereal en el Hospital San Pablo de Caracas por la harina de trigo, elemento que no se encuentra prescrito en ninguno de los textos de medicina hipocrática que circulaban en la provincia de Venezuela durante la segunda mitad del siglo XVIII (Soriano, 1999). Sin embargo, esta variación se da únicamente a nivel de las prácticas, por lo que no afecta la estructura del marco referencial del código dietético del modelo médico europeo.

Desde el punto de vista de los elementos constitutivos de los menús suministrados, los habitantes de la provincia de Venezuela de la segunda mitad del siglo XVIII parecían considerar que la carne de gallina era la que ostentaba el mayor valor de uso y valor simbólico como dispositivo terapéutico, siguiéndose de esta manera con los lineamientos impuestos por el modelo médico hegemónico. Igualmente, el aumento en el suministro de carbohidratos y alimentos de origen vegetal que “enfrian” los menús administrados, es cónsona con la creencia del modelo médico europeo.

El cruce de los datos provenientes tanto del *Formulario y arreglo a las raciones de alimentos* (AGN, Sección Real Hacienda, tomo 814) como del *Libro de Entradas y Salidas* (AGN, Sección Real Hacienda, tomo 797) nos muestra la dieta terapéutica aplicada a cada enfermedad específica, cosa que se logró hacer en un total de 72 casos de los más de 200 que fueron atendidos en el período comprendido entre el 1.º de agosto de 1768 y el 31 de julio de 1769. En el análisis de los datos obtenidos, las enfermedades tratadas en el Hospital San Pablo que lograron vincularse con una dieta específica fueron la viruela, el gálico (sífilis), la héctica (tuberculosis) en su fase terminal, las llagas, las calenturas, enfermedad del pecho, las evacuaciones y la enfermedad del estómago.

En el caso de la viruela, se prescribieron 31 menús terapéuticos diferentes, siendo la combinación de gallina, sancocho y refresco (GSR) el menú terapéutico que se administró con más frecuencia a los enfermos (32 veces, 14%). En la estructura de macronutrientes de la dieta administrada a los enfermos de viruela, se evidenció que el aumento de carbohidratos en

desmedro de las proteínas y las grasas, marca el período crítico febril de la dolencia, esto es, entre el cuarto y el undécimo día después de la aparición de la erupción, siendo esta probablemente la razón por la que se prescribe una dieta más “fría” durante estos días, recurriendo para ello al aumento de carbohidratos.

A los pacientes con gálico (sífilis) se les prescribió un total de 24 menús terapéuticos diferentes, administrándose 37 veces (12,67%) la combinación gallina y atol (GA). La gran variabilidad en los menús refleja la variabilidad de síntomas, propios de la lenta progresión de la sífilis, por lo que es muy difícil encontrar algún tipo de regularidad en la dieta, dada la remota posibilidad de hallar dos o más pacientes en el hospital que se encontraran exactamente en el mismo estadio nosológico simultáneamente. Las llagas probablemente se trataban más con medicamentos tópicos y cirugía que con recursos dietéticos, pues aun cuando se suministraron 20 menús diferentes, el 62% de las prescripciones se ciñó simplemente a los menús de carne (C) y gallina (G) a secas.

Los enfermos del estómago recibían una dieta terapéutica poco variada, pues el 30,86% recibió un menú compuesto por gallina (G), y el 19,53% uno de gallina y atol (GA), de entre 19 menús distintos, 15 de los cuales incluían la gallina y 10 la leche. La variedad de enfermedades que tienen como síntoma el dolor de estómago hace imposible hallar regularidades que se puedan vincular con el curso de cualquier padecimiento; sin embargo, llama la atención la presencia recurrente de la leche como alimento terapéutico —sobre todo si era la de burra, caracterizada por un bajo contenido en grasa—, lo cual lleva a pensar en el uso de este alimento como alivio a los síntomas de la gastritis o úlceras gástricas.

En el caso del tratamiento a los hécticos (tuberculosos), la regularidad más notable que se encontró es la inevitable presencia de la leche en la dieta administrada a cualquiera de los enfermos. Por otra parte, la gran variabilidad de la dieta en relación con los escasos días que estos enfermos permanecían en el Cuarto de los Hécticos —cuatro o cinco todo lo más—, sugiere que el objetivo principal de los 12 menús ofrecidos en estos casos era principalmente el de mantener al enfermo lo más cómodo posible suministrándole solo aquello que le apeteciera o pudiera ingerir, antes que el comprobadamente inútil propósito de curar, dado el estado de gravedad e inminente fallecimiento de estos pacientes. La constante para estos

enfermos era el atol, siendo el menú preferido el de atol, leche, sancocho y refresco (ALSR), habiéndose suministrado el 22,73% de las veces.

Para los enfermos del pecho parecía ser la gallina el alimento preferido, combinado con atol (GA, 22,12%) y en ocasiones refresco (GAR, 15,04%). De los 22 menús que se pudieron identificar relacionados con este padecimiento, apenas un 7% de ellos incluyó la carne bovina en más de la mitad (55,75%) de los días. Aquí también se presenta la misma situación de la enfermedad de estómago: igual síntoma puede explicar muchas enfermedades distintas, por lo que la evolución del paciente era lo que le dictaba al médico el curso de acción a seguir en materia dietética, de allí que las regularidades sean casi inexistentes.

En el caso de las evacuaciones, era muy poca la variedad de menús suministrados —solamente 7—, y se componían mayoritariamente de gallina y atol (GA, 47,83%), y gallina y sancocho (GS, 17,39%). Con esta enfermedad sucede lo mismo que con la del estómago y el pecho: es difícil encontrar regularidades, añadiéndose a esto que solo se pudo vincular la dieta de la enfermedad de evacuaciones con dos pacientes, por lo que sería aventurado hacer inferencias de cualquier tipo.

En las calenturas, la dieta de carne bovina (C) —o dieta regular— era el menú preferido, pues se administró el 51,26% de las veces (45,38%). Es decir, a los enfermos de calenturas se les daba la dieta del sano/convaleciente, variando el menú con un aumento notable en la cantidad de carbohidratos durante lo que se puede suponer eran los episodios febriles, vista la regularidad con la que se presentan las variaciones macronutricionales —cada nueve días exactamente—, tal como se observó en el caso específico del paciente Francisco de Mesa.

Según el resultado de la relación directa entre la dieta suministrada y las enfermedades específicas, es factible hablar de una dieta terapéutica más o menos constante en el caso de enfermedades infecto-contagiosas como la viruela, la cual sigue un curso ya clínicamente experimentado y bien conocido por los médicos tratantes de la época, al igual como podía ocurrir en el caso de las calenturas. Ambas enfermedades son predecibles, por lo que dieta terapéutica y etiología iban de la mano: las grasas disminuían y los carbohidratos (alimentos de origen vegetal) aumentaban en la medida en que lo hacía la gravedad de los síntomas, esto es, en los términos médicos utilizados en la época, se intentaba no perturbar en lo posible la “cocción” de la enfermedad; antes bien, la idea era permitir que la alimentación

dejara paso libre al padecimiento para que se extinguieran por sí mismos los “malos humores” causantes del desequilibrio. Las proteínas y las grasas “alimentaban” los malos humores producidos por la carne del paciente, de ahí que se tratara en lo posible de reducir ambos macronutrientes a su mínima expresión: recordemos el refrán que se toma por válido aun hoy en día, “carne cría carne”, y según la creencia terapéutica de la época, al disminuir la producción de “carne” en el organismo del paciente, la enfermedad carecería de “alimento” para progresar y eventualmente terminaría extinguiéndose.

La dieta correspondiente a las “llagas” concuerda igualmente con la aseveración precedente: si “carne cría carne”, ¿qué mejor para este padecimiento que una dieta rica en proteínas y grasas? Precisamente, lo que el paciente necesitaba era “criar carne” sana allí donde no la había, por lo que es perfectamente coherente la administración de raciones completas de la dieta regular compuesta por carne bovina, “pan de maíz”, cacao y papelón, ocasionalmente reforzadas con raciones de carne de gallina, sobre todo si se diera el caso —no descartable en absoluto— de que se presentara una ligera fiebre que ameritara una reducción temporal en la cantidad de grasas y proteínas.

Caso distinto era el de los hécticos o tuberculosos, pues aunque había médicos que se ufanaban de haber curado a este tipo de pacientes (Farfán, 1944 [1592]: 9), lo cierto es que los registros del hospital desmienten categóricamente esas afirmaciones: un diagnóstico de héctica era una sentencia de muerte. Obviamente se intentaba mejorar la situación de estos enfermos, por lo que se administraba leche de burra, lo que por tradición se consideraba beneficioso en el curso de esta afección. Sin embargo, la variabilidad en el resto de los componentes de los menús de los hécticos, indica que no se seguía un patrón determinado.

Por otro lado, en el caso del resto de las enfermedades registradas —que en su totalidad no eran sino indicios de otros padecimientos—, los menús ofrecidos eran tan variables como los síntomas, sobre todo cuando la permanencia del enfermo en el hospital era muy larga. Probablemente apelábase a la observación y al ensayo y error, en una suerte de experimentación en la cual el médico tratante escogía una alternativa entre una gama de posibilidades dietéticas que habían tenido éxito en el pasado según su propia experiencia y que se adecuaban al estado diario del paciente.

Desde el punto de vista de los macronutrientes, aun cuando se organizaban y reorganizaban los diferentes alimentos para lograr distintos menús, el resultado final era muy similar: la proporción entre proteínas, grasas y carbohidratos se mantenía bastante regular. Este equilibrio se rompía de dos maneras: o comenzaba un aumento progresivo de las proteínas y las grasas con una subsecuente dada de alta del enfermo, o se producía el proceso inverso, aumentándose la cantidad de carbohidratos, y concluyendo eventualmente con el fallecimiento del paciente.

Referencias bibliográficas

- ALEGRETT RUIZ, José Raúl (1992): “Pesos y medidas”. En *Diccionario de historia de Venezuela*, tomo III, pp. 122-126. Caracas: Fundación Polar.
- AMODIO, Emanuele (1998): “El paraíso vegetal. Las fronteras étnicas de un botánico ilustrado”. En María del Pilar de San Pío Aladrén (coord.), *La comisión naturalista de Löffling en la expedición de límites del Orinoco*, pp. 62-83. Madrid: CSIC.
- ARCHILA, Ricardo (1961): *Historia de la medicina en Venezuela en la época colonial*. Caracas: Tipografía Vargas.
- BARTHES, Roland (1970): “Elementos de semiología”. En Roland Barthes, Claude Bremond, Tzvetan Todorov y Christian Metz, *La semiología*, pp. 15-69. Buenos Aires: Tiempo Contemporáneo.
- BERGER, Peter y Thomas Luckmann (2001): *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires: Amorrortu.
- CARRERA DAMAS, Germán (1980): *Una nación llamada Venezuela*. Caracas: Monte Ávila.
- CARTAY, Rafael (2005): *Diccionario de cocina venezolana*. Caracas: Alfadil.
- COE, Sophie D. (2004): *Las primeras cocinas de América*. México: Fondo de Cultura Económica.
- CONTRERAS, Jesús (1993): *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.
- DIEZ, Manuel Antonio (1895): *Tratado de la alimentación*. Caracas: Tipografía El Cojo.
- ESCUADERO, Margarita (2007): *Alimentación, salud y enfermedad en el Hospital San Pablo de Caracas (siglo XVIII)*. Tesis de grado para optar al título

- de Antropólogo, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.
- ESCUADERO, Margarita (2008): “Alimentación, salud y enfermedad en el Hospital San Pablo de Caracas (siglo XVIII)”. En *Antropológica*, 109: 7-26. Caracas: Fundación La Salle.
- FARFÁN, Agustín (1944): *Tractado breve de medicina* [1592]. Madrid: Ediciones Cultura Hispánica.
- FISCHLER, Claude (1995): *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama.
- GOODY, Jack (1995): *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa.
- HIPÓCRATES (1991): *Tratados hipocráticos*. Tomo I. Barcelona: Gredos.
- LOVERA, José Rafael (1998): *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: CEGA.
- MARTÍ, Mariano (1998): *Documentos relativos a la visita Pastoral de la Diócesis de Caracas (1771-1784)*. Tomo V. Caracas: Academia Nacional de la Historia.
- NÚÑEZ, Hernán (1962): *Refranero español* [1554]. Madrid: Aguilar.
- SORIANO, Cristina (1999): *Libros y lectores en Caracas durante la segunda mitad del siglo XVIII*. Tesis de grado para optar al título de Antropólogo, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, Caracas, Venezuela.
- TORRES, Jaime (1997): “Consumo de carne y nutrición. Aspectos de su evolución histórica en Venezuela: 1609-1873”. En *Estudios Americanos*, LIV-1: 65-88. Madrid: CSIC.
- VARGAS, Iraida y otros (1998): *Arqueología de Caracas, San Pablo, Teatro Municipal*. Tomo II. Caracas: Academia Nacional de la Historia.

LAS LIMOSNAS DEL ENCIERRO
LA ALIMENTACIÓN DE LOS PRESOS EN LA CÁRCEL REAL DE CARACAS
(1780-1810)

Hernando Villamizar Calderín

Introducción¹⁹

Toda institución social está compuesta por múltiples leguajes en función de los distintos ámbitos que la integran (jurídicos, laborales, técnicos, prácticos o teóricos). Entre ellos se conectan y responden a un código mucho más profundo y común: el de la cultura y la sociedad a la cual pertenece cada institución. Las cárceles no escapan a esa realidad. La disposición de sus muros y barrotes, por ejemplo, nos dicen muchas cosas en torno a las limitaciones espaciales y a las condiciones de quienes se encuentran en su interior; lo mismo ocurre con el discurso que manejan los presos o los carceleros, así como las leyes y las disposiciones jurídicas dentro de las cuales tiene cabida el encierro. No menos importante y profundamente revelador es el lenguaje de la comida en medio de las logísticas para la obtención de los alimentos de los presos, su preparación, la composición de la dieta y los niveles de subsistencia que esta aportaba.

Desde la antropología, el mismo Lévi-Strauss (1968, 1987) prestó mucha atención a los lenguajes de la cocina en sus interpretaciones etnológicas —lo crudo, el fuego, la cocción de los alimentos, los modos culinarios—, como parte de un sistema mucho más amplio, una especie de *savoir-faire* que permite

19 Leyenda: AGN: Archivo General de la Nación; AANH: Academia Nacional de la Historia; AHC: Archivo Histórico de Caracas.

identificar ciertas estructuras inconscientes en una sociedad. Comer es un acto cotidiano que a menudo reproducimos de una forma tan naturalizada, que suele pasar desapercibido ante nuestra capacidad de cuestionamiento y reflexión. Y, sin embargo, lo que comemos y la manera en que lo hacemos nos define socialmente. De allí la importancia de su estudio.

En lo que respecta a la alimentación dentro de las cárceles coloniales, algunos aspectos pueden comenzar a indagarse a partir del *corpus* jurídico de la época. Pero veremos que la cuestión va más allá de las disposiciones legales del derecho español e indiano. En el fondo, se trata de las representaciones que giraban en torno a la figura del preso y a la institucionalidad de su custodia: ¿qué significaba estar en una cárcel del antiguo régimen?, ¿cómo definían la sociedad y el Estado colonial a sus presos y de qué manera abordaban el problema de su manutención?

Como el lector podrá inferir, este estudio sobre la alimentación carcelaria forma parte de un esfuerzo mucho más amplio por comprender las dimensiones del “encierro punitivo” como práctica sociocultural en la época colonial. Para ello hemos revisado un conjunto de documentos referentes a las cuentas de gastos y recibos administrativos de la Cárcel Real que reposan en distintos archivos históricos nacionales. La mayor parte de la documentación encontrada corresponde a los años que van desde 1780 a 1810. En ese sentido, hablamos del período “tardo colonial” en Venezuela, una época de intensos cambios administrativos y que resulta previa al proceso independentista.

Pese a la cantidad de datos existentes, uno de los problemas metodológicos que hemos enfrentado a la hora de determinar la composición de la dieta de los presos y sus proporciones, se debe a la fragmentación cronológica en las cuentas, ya que no hay una continuidad a lo largo de todo el período estudiado y algunos de los recibos solo registran los gastos de un par de meses. Ahora bien, dentro de este mosaico de segmentos, contamos con las cuentas de todo el año de 1796 y parte del año 1802. Se trata de dos de los expedientes más completos y mejor conservados sobre la administración interna de la Cárcel Real de Caracas. En ellos se desglosa la cantidad de alimentos cocinados y distribuidos por día, con una información detallada sobre la sustitución de un producto por otro en virtud de distintas circunstancias.

Evidentemente, no es posible establecer conclusiones absolutas y generales únicamente a partir de los datos de 1796 y 1802, entre otras

cosas, porque la infraestructura de la cárcel, el número de presos y los controles administrativos experimentaron cambios importantes entre esos años. Sin embargo, la posibilidad de conocer la composición de las raciones durante todo un año, en combinación con el resto de documentos a lo largo del período estudiado permite, al menos, identificar tendencias, aspectos recurrentes, rupturas y discontinuidades. Se trata de una ventana al pasado que posibilita la formulación de hipótesis y la construcción de un modelo interpretativo sobre las condiciones del encierro carcelario a finales del período colonial.

1. La Cárcel Real de Caracas

Desde su fundación a mediados del siglo XVI, Caracas contó con calabozos improvisados que servían para el encierro de los procesados por la justicia. Pero fue en 1589 cuando se erigió la primera cárcel pública de la ciudad, conocida también como “Cárcel Real” —término con el que se designaba a las cárceles públicas en el mundo español— ubicada en las inmediaciones de la plaza Mayor, en lo que hoy es la esquina de Principal (cf. Montenegro, 1997: 16-17). Allí eran detenidas las personas que estaban siendo juzgadas por algún delito.

Hemos podido demostrar en otro trabajo (Villamizar, 2008) que la mayoría de las personas que estaban presas en dicho recinto eran mestizos y negros, muchos de ellos bastante pobres, y solo había un pequeño porcentaje de blancos. Esto supone una postura diferente a la de otros autores que han argumentado que la Cárcel Real “estaba destinada a las personas blancas” (Troconis de Veracochea, 1982: 27). De hecho, los pocos blancos que hemos encontrado dentro de la cárcel eran, en gran medida, “blancos de orilla”, gente de recursos medianos, aunque no por ello dejaban de gozar privilegios dentro de dicho recinto por la simple razón de ser blancos. Estos aspectos estamentales serán cruciales a la hora de entender por qué la mayoría de los presos dependía exclusivamente de las raciones de alimentos que daban en la cárcel.

Por otra parte, la administración de dicho recinto corría por cuenta del Ayuntamiento, donde se nombraban a los “diputados de la cárcel” y a los “procuradores de los pobres encarcelados”, encargados de administrar los fondos y asignaciones para los alimentos, así como las limosnas que se recogían a tal fin. Pero el funcionario más inmediato en la administración interna de la

cárcel era el alcaide, también designado por el Ayuntamiento²⁰. Su papel, en cuanto a la alimentación de los presos, era fundamental ya que, entre otras tantas funciones, se encargaba de administrar los víveres y provisiones para las comidas y supervisar su preparación y distribución entre los presos.

Con la creación de la Real Audiencia en 1787, principal tribunal de la provincia, la Cárcel Real pasó a llamarse Cárcel de Corte, debido a que se convirtió en el principal recinto carcelario del distrito o “corte” de la Audiencia. Veremos que dicho tribunal jugó un rol decisivo en la regulación de las raciones de alimentos para los presos y en el control de las logísticas alimentarias.

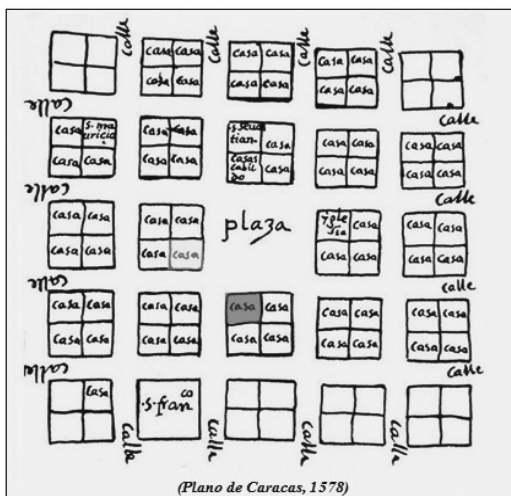


Figura 1. Ubicación histórica de la Cárcel Real en la plaza Mayor de Caracas (Juan de Pimentel, *Plano de la ciudad de Santiago de León de Caracas*. 1578)

20 Persona que en nombre del rey debía guardar algún castillo o fortaleza. También se da este nombre a los que se encargaban de la guarda y custodia de los presos en la cárcel (*Diccionario de Autoridades*, tomo I, 1726). No confundir con “alcalde”, aunque ambos términos tiene una raíz común.

2. Comida y encarcelaje

En la legislación española que se aplicó en la provincia de Venezuela durante el período colonial, la manutención de los presos era concebida más como una obra caritativa, que como un deber absoluto por parte del Estado. Tanto en las *Siete partidas*, como en las *Leyes de Indias* y en la *Novísima Recopilación*, así como las disposiciones emanadas de la Real Audiencia de Caracas, la responsabilidad de los carceleros en la manutención de los reos se limitaba a barrer dos veces por semana, mantener el lugar aseado y proveer agua fresca. Pero, a pesar de que también se encargaban de distribuir comida entre los presos, esta responsabilidad no estaba definida en las leyes.

Es importante comprender que en el mundo español las cárceles públicas surgieron entre los siglos XII y XV, junto con el nacimiento del proceso penal, bajo la figura del juez que administraba justicia en nombre del rey (cf. De las Eras, 1994: 271; Tomas y Valiente, 1992). Las personas que cometían delitos eran encerradas y custodiadas mientras se las juzgaba en representación de la autoridad regia. Pero en aquel sistema incipiente, el Estado no asumía la manutención de los presos como una consecuencia directa del “hacer justicia”, ya que el encierro no era visto como un aislamiento que privaba a los presos de sus relaciones con el exterior, sino como una simple contención. En principio, las autoridades se encargaban de custodiarlos en las cárceles y juzgarlos, pero no era su deber alimentarlos. Esto último fue configurándose poco a poco como una responsabilidad moral y caritativa a lo largo de varios siglos en consideración, entre otros aspectos, a que los presos más pobres no podían proveerse su propia comida.

En tal sentido, aquellos presos que pudieran contar con el auxilio de sus familiares debían procurarse el alimento por sus propios medios. De allí que fuese común ver en la Cárcel Real de Caracas —y en todo el mundo hispánico— a personas que se acercaban a visitar a sus parientes encerrados para llevarles comida o ropa. Esto podía ocurrir tanto con los presos blancos, como con algunos pardos (generalmente artesanos y comerciantes). Dependiendo del estatus social del reo, a los familiares se les permitía la visita dentro de la cárcel, o hablar a través de los barrotes de las ventanas de la fachada o entre las rejas de la entrada. En distintos casos las habitaciones del alcaide sirvieron para realizar estos encuentros,

ya que por ser la máxima autoridad y el administrador de dicho recinto, sus aposentos estaban mucho más aseados y organizados que los de los presos. Pero este trato preferencial se tenía solo con las personas blancas, siempre y cuando fuesen de buena reputación.

Hubo el caso de personas con recursos que se vieron desamparadas en la cárcel, ya porque los habían trasladado desde una ciudad del interior de la provincia hasta Caracas y no tenían familiares en la capital, o porque sus faltas eran tan deshonorosas que la familia se desentendía de ellos. Esto último es lo que parece haber ocurrido en 1781 a don Manuel Moreno, quien se quejaba ante el teniente de Justicia por la condición de su encierro, “sin tener absolutamente nada de dónde me venga el alimento diario, pues varios días me quedo sin comer, cosa verdaderamente que tiene rasgos de tiranía el que me vean perecer de necesidad” (AGN, Gobernación y Capitanía, tomo XXIV, fol. 40). Por esa razón, pedía que le avisaran a su padre para que se hiciese cargo de su sustento, pero que, en todo caso, prefería el destierro antes que morir de hambre. Una petición un tanto maniquea y extrema, si consideramos que antes de dejarse morir de inanición podía tomar la ración de alimento que se daba en la cárcel, aunque es posible que aquella comida no fuese del agrado de don Manuel Moreno.

A quienes tenían medios para pagar, fuesen blancos o pardos, se les cobraban los costos del *carcelaje* o “costas de justicia”, es decir, los gastos administrativos por el tiempo que duraba su detención. Esto lo podemos ver a lo largo del siglo XVIII e incluso en las postrimerías del período colonial, pues en 1810 la Audiencia de Caracas ratificó el cobro de dichos carcelajes. En ese sentido, si la persona era blanca debía pagar cuatro reales por un día, y doce reales si permanecía más tiempo. Si era una “persona de color” pagaba tres reales o nueve, según la permanencia. Si se trataba de alguien que estaba preso por deudas, el carcelaje debía ser pagado por su fiador. Y en caso de que se tratase de un esclavo, el amo debía pagar los costos de su manutención dentro de la cárcel (AANH, Independencia, 8-21).

En ocasiones, estos aranceles podían incluir los gastos de las raciones de alimento suministrados por las autoridades a los presos que, por distintas circunstancias, no podían procurárselos ellos mismos en aquel momento. Así, por ejemplo, entre noviembre y diciembre de 1789, a doña

Mónica Josefa Martínez se le cobró cada diez días el importe de la comida consumida por “un hijo suyo y cuatro esclavos, todos presos en la cárcel de corte”, como consta en los distintos recibos cancelados. O bien, el caso de Andrés Ibarra que tuvo que pagar 120 reales por haberse “mantenido sus dos esclavos de la limosna de la cárcel”, es decir, de la comida que se deba en dicho recinto (AGN, Gastos Públicos, tomo III, fs. 68-72; tomo VIII, f. 418.).

3. La limosna para la comida de los pobres encarcelados

¿Qué ocurría con los presos que eran tan pobres que no podían pagar el carcelaje y que no contaban con alguien que desde afuera velase por su manutención? Esta fue una realidad a la que la administración de justicia española tuvo que hacer frente ya desde el siglo XV; y desde entonces supuso un dilema jurídico, pero sobre todo moral, pues al privar a una persona de su libertad, se le impedía con ello la posibilidad de procurarse los medios para su sustento, más aún si se trataba de alguien de escasos recursos. Es cierto que los ayuntamientos y tribunales destinaban fondos de las arcas públicas provenientes del ramo de “propios” y las “penas de cámara”, pero el tema de los presos desasistidos, al menos en el ámbito colonial venezolano, siguió siendo jurídicamente ambiguo y terminó resolviéndose a través de la “caridad” cristiana. Se trataba de un paradigma cultural que había tenido un hondo calado en la sociedad española desde finales de la Edad Media.

Las prácticas caritativas en torno a la pobreza eran fomentadas por la Iglesia como imitación de la actitud de Cristo hacia los pobres. De allí que dar limosna, no solo era un acto noble, sino además una forma de ganarse el cielo. Sin embargo, con el aumento de la mendicidad en las ciudades y del pauperismo a lo largo del siglo XVI, se empezó a trazar una diferencia entre los “pobres verdaderos”, que realmente necesitaban la caridad, y los “pobres falsos”, entre ellos los vagabundos, a quienes se les negaba la limosna, al tiempo que comenzaron a ser reprimidos y asociados con criminalidad (cf. Geremeck, 1998; Santolaria, 2003). Dentro de esta categorización, los presos que se hallaban desasistidos en la cárcel pasaron a formar un género particular de pobres, pues, al haber cometido delitos, eran visto como criminales o personas de “mala fama”; sin embargo, el

hecho de estar presos y no poder salir a ganarse el sustento, los convertía a la vez en merecedores de la caridad cristiana, cuya práctica no era exclusiva de la Iglesia, sino de la sociedad en general.

Fue así como surgió una figura común y recurrente dentro de la administración de justicia española: los “pobres de la cárcel” o “pobres encarcelados”. De esta manera, el Estado regio terminó asumiendo el problema como una responsabilidad compartida, lo que a su vez le permitía exigir a los vecinos piadosos y caritativos que contribuyeran con aquel deber moral y cristiano bajo el concepto de limosna, es decir: “Lo que se da al pobre necesitado, condoliéndose de su miséria” (*Diccionario de autoridades*, tomo IV, 1734). Este es precisamente el discurso que encontramos en distintos documentos administrativos sobre la cárceles en la provincia de Venezuela: “la limosna para asistir aquellos pobres que por sus delitos se hallan en la cárcel sin poder procurar el diario sustento” (AHC, Cárceles, tomo I, 1799).

Existieron distintas modalidades a la hora de recaudar la limosna de los presos, tanto en moneda, como en especies y productos. A menudo, algunas personas se acercaban de forma voluntaria a la cárcel para entregar pequeñas cantidades de dinero que consignaban a través de los barros. Por esa razón, y para tener un mayor control sobre estas entregas, la Audiencia de Caracas dispuso en un Real Acuerdo de 1793 la construcción de una alcancía con cerradura para colocarla en el exterior de la cárcel:

Que se haga con igual proporción de costos un arca, o alcancía fuerte con cerradura, y llave de toda seguridad y la inscripción siguiente: *Pobres de la cárcel*; y esta arca se pondrá en la pared de la misma cárcel frente al principal atada a una cadena con candado y con una altura proporcionada para poner allí la *limosna* los que tuvieren *devoción*: que durante el día se permita a dos, o tres presos pedir la limosna desde la rejas altas o bajas, pero no echar bolsas, cubiletes o cestas, sombreros ni otra cosa para recogerla, pues todo ha de estar en dicha arca, la cual retirarán los alcaides a su cuarto todos los días antes del toque de las oraciones, y en cada sábado se reconocerá por el Diputado de la cárcel el dinero que hubiere en ella, y se aplicará a vestir los presos más necesitados y suministrar a todos algún tabaco (AGN, Gastos Públicos: tomo I, f. 329; cursivas nuestras).

Adviértase cómo el acto de dar la limosna para los pobres encarcelados tenía un sentido devocional dentro del paradigma cultural de la caridad cristiana. Por otra parte, no hemos podido corroborar en otros documentos

la compra y distribución de tabaco, pero sí sabemos que la limosna de la alcancía se gastaba mayoritariamente en comida, a veces en las velas para el alumbrado de la cárcel y ocasionalmente en ropa.

Sin embargo, las cantidades recolectadas en dicha caja eran exiguas. En realidad, la mayor parte de los fondos por concepto de limosna se recogían a través de una solicitud directa a aquellas familias adineradas para que colaborasen mensualmente con la comida de los presos. Tales contribuciones se hacían en dinero, pero también se daba el caso de que algunos vecinos contribuían con el equivalente en provisiones para la cárcel. El problema es que este tipo de colecta, a diferencia del cobro de un impuesto, descansaba en el gesto voluntario de los habitantes de la ciudad. De allí que muchos buscasen excusas para bajar el monto de las contribuciones o simplemente dejaban de hacerlas, tal y como lo manifestaba el diputado regidor de la cárcel, encargado de pasar recolectando todos los viernes la limosna con un listado que debían firmar los contribuyentes: "... y considerando también que muchas de las personas que piadosa y voluntariamente contribuían todos los meses con su limosna para ayuda de estos gastos, se han excusado verificándolo de un tiempo a esta parte con cuyo motivo ha crecido la necesidad" (AGN, Gastos Públicos, tomo VII, f. 348).

Así se mantuvo la recolección durante varias décadas hasta que, en julio de 1809, el gobernador Vicente de Emparan ordenó que se "destinase a un piadoso objeto el valor de las ñapas que en las pulperías y reventas de comestibles se restituye a los compradores por costumbre" (AHC, Cárceles, tomo II. 1807-1847)²¹. De esa manera, el equivalente en reales de la tradicional ñapa se cobraba luego a los pulperos como contribución para el sustento de los presos. Otro tanto ocurrió con las carnicerías de la ciudad, una vez que Emparan les pidiera a los amos de dichos establecimientos que contribuyesen cada cinco días con la carne que usualmente se compraba para la comida de los pobres encarcelados, vendiéndosela a las autoridades por debajo del precio de venta al público. Un año después, los carniceros se quejaban porque el costo de la carne

21 Con el término ñapa, de origen quechua pero usual en Sudamérica, se entiende la "añadidura" a una compra que el vendedor agrega a lo ya pagado. En el caso de la Caracas del siglo XVIII, los comerciantes tenían por costumbre añadir un poco más del producto comprado como una cortesía con el cliente.

había subido, lo que hacía que el monto de su contribución fuese mucho más de lo acordado (AANH, Independencia, 10-32).

Pero algo había cambiado. Pese a que todavía los pulperos, carniceros y el gobernador Emparan seguían hablando de limosnas para los presos encarcelados, la colecta ya no dependía de la voluntad piadosa de los contribuyentes. Se cobraba más bien como un impuesto; y aunque no era reconocido jurídicamente como tal, el hecho de que fuese una exigencia por parte del Gobierno colonial nos muestra un cambio de mentalidad que había comenzado a gestarse. Esto no quiere decir que antes de aquel período no existieran los impuestos; al contrario, se cobraban en distintos ámbitos de la administración pública, pero hasta entonces, al menos en el ámbito venezolano, no se aplicaban a la manutención de los presos porque, como hemos dicho ya, tradicionalmente había sido asumida bajo el modelo de la caridad cristiana.

Hubo que esperar hasta la segunda mitad del XIX, cuando las legislaciones penales en muchos Estados republicanos asumieron lo que podría denominarse como “modelo garantista”, donde la manutención y los derechos ciudadanos del preso debían ser garantizados bajo los deberes del Estado que trazaba políticas para el buen funcionamiento de la causa pública (más allá de que en la práctica no siempre se alcanzase).

4. Composición de la dieta de los presos

Pero, ¿qué tipo de comida se podía suministrar a los pobres encarcelados con la limosna recolectada? Por lo general, las raciones distribuidas dentro de la Cárcel Real consistían en una porción de carne asada o hervida, y su respectiva ración de casabe. Distintos recibos entre 1789 y 1810 nos muestran que, más allá de algunas variaciones esporádicas, la carne y el casabe fueron los rubros más recurrentes en la dieta de los presos, lo cual no es de extrañar, si consideramos que distintos autores han identificado un fuerte patrón alimenticio en la sociedad colonial con base en los plátanos, el maíz, el casabe y la carne (cf. Torres, 2009: 28). Así mismo, la leña para cocinar y la sal para condimentar son los dos insumos que aparecen de forma constante y casi inalterada a lo largo de varias cuentas de la cárcel.

También hemos podido identificar algunos rubros secundarios, o bien, de carácter esporádico, como fueron ciertos tipos de leguminosas, el maíz, el pescado, los fideos y las verduras, cuya presencia venía a complementar

o a sustituir, momentáneamente, el patrón dominante carne-casabe. Asimismo se llegaron a utilizar otros insumos para la cocción de los alimentos, como la manteca y los aliños.

Rubros principales

Carne de res fresca
Carne de res seca (tasajo)
Casabe
Sal
Leña

Rubros esporádicos

Pescado
Garbanzos
Frijoles
Maíz
Fideos
Verduras (no se especifica el tipo)
Aliños (no se especifica el tipo)
Manteca

Gracias a distintos documentos relacionados con reparaciones hechas dentro de la Cárcel Real, tenemos noticias de la existencia de una cocina que funcionaba en una de las habitaciones que daba hacia el “común” o patio central dentro del edificio. En otra habitación, llamada la “bodega”, se guardaban la leña y algunos implementos relacionados con el funcionamiento de la cárcel. No hay indicios en los recibos sobre la existencia de un cocinero y tampoco era esta una de las funciones del alcaide, por lo que es muy probable que hubiese algunos presos dedicados a dicha labor, supervisados por aquel.

En cuanto al casabe, esta fue la principal fuente de carbohidratos —si bien no la única— que se suministró dentro de la cárcel a lo largo del siglo XVIII; de allí que sea uno de los rubros principales en la ración diaria. Lo hemos visto distribuido, incluso, cuando no había otra cosa que

darle a los presos, como se puede advertir en los renglones de algunas cuentas, donde la cantidad de carne está ausente, sin que se advierta que fue sustituida por granos, pescado u otro tipo de carne. Se lo puede ver también en asociación con otras fuentes de carbohidratos como el maíz, las verduras y los fideos. Y es que el casabe era mucho más barato que otros productos más refinados como el pan de trigo, ya que con un real los carceleros podían comprar seis raciones, como se indica en las cuentas de 1796 y en las de 1802 (AGN, Gastos públicos, tomo 7, exp. 6; AANH, Civiles, 13-5318-1).



Figura 2 . Vista posterior de la Cárcel Real y del Ayuntamiento
(Anónimo, *Nuestra Señora de Caracas*. Caracas, 1766)

En varios recibos aparece reflejado como “pan de casabe” —así se lo llamaba también en distintas regiones de las Antillas y Tierra Firme— o simplemente “pan”, que bajo ninguna circunstancia debe confundirse con el “pan de trigo”, pues hasta ahora no hemos encontrado evidencias sobre la distribución de este último entre la dieta de los presos. Se trata, en todo caso, de una aglutinación nominativa a partir de la función culinaria que cumplían ambos productos. Al fin y al cabo, el casabe terminaba siendo en la mesa de los pobres y en las comidas cotidianas de los habitantes de Caracas, una especie de “pan” mucho más económico y autóctono, que cumplía un papel similar al del pan de trigo en las mesas españolas; sobre todo en una provincia donde las condiciones climáticas no permitían un cultivo sostenible del trigo. De allí su función identitaria y diferenciadora (Amodio, 2014), lo que hace difícil suponer que a los presos se les suministrara regularmente el primero.

Hubo, sin embargo, intentos de introducir otras fuentes de carbohidrato en las comidas de los presos. Así, por ejemplo, entre mayo y junio de 1792 la Real Audiencia dispuso que el regidor de la cárcel entregara cada tres días una fanega de maíz para los presos (AGN, Gobernación y Capitanía, tomo XXXVI, f. 324). No sabemos si la intención era hacer arepas dentro de la cárcel o distribuirlo sancochado junto con la carne. En todo caso, esta práctica parece haber sido poco sostenible, ya que no se la vuelve a mencionar en otros recibos del año 92, ni de los años siguientes.

Ahora bien, si el casabe era el elemento que daba cuerpo a la comida de los presos, la carne de res era su esencia; no solo por ser la principal fuente de proteínas que consumían aquellos, sino que además su obtención, así como la cantidad que se podía distribuir, era lo que definía la ración diaria.

A diferencia de la mayor parte de España, donde las condiciones climáticas y territoriales no permitían la cría intensiva del ganado vacuno o esta no resultaba rentable, las llanuras americanas fueron bastante pródigas al respecto. En ellas las reses se alimentaban del abundante pasto silvestre sin necesidad de que se les diese otro tipo de forraje durante el año, y al cabo de varias décadas formaban rebaños inmensos. De allí que en algunas regiones indianas la carne bovina fuese muy barata en comparación con otros productos, como el pan de trigo, y que por tanto se convirtiera en la principal fuente de proteínas. En el caso concreto de la provincia de Venezuela, la cría de ganado se consolidó a lo largo del siglo XVII y, un siglo después, gozaba de una gran prosperidad que se veía reflejada en el

incremento del consumo per cápita de carne (cf. Torres, 1997: 68). De allí que, por su precio y por su accesibilidad, a los presos se les suministraba a diario.

Dado que en aquella época no existían las técnicas de refrigeración modernas, la carne debía ser comprada “fresca” y cocinada el mismo día. Cuando no se podía conseguir porque no habían matado reses ese día en la carnicería o por cualquier otra circunstancia, se sustituía por “carne seca”. Esto se puede deducir con mucha facilidad en las cuentas de la ración diaria, seguidas en algunos casos de anotaciones bastante explícitas: “Suma la carne a ciento cinquenta y cinco arrobas à saver, ciento quarenta *fresca*, su precio a dos y medio reales cada arroba [...] y las quinze arrobas restantes de la *seca* por no haberse podido conseguir [la carne fresca] en las carnicerías. Su precio á cuatro reales cada arroba” (AGN, Gastos públicos, tomo 7, exp. 6, f. 409; cursivas nuestras).

La “carne seca”, también conocida como “tasajo” en distintas regiones de Hispanoamérica, se obtenía cortándola en tiras que luego eran puestas a secar al sol en una tasajera o cuerda, cubiertas con un capa de sal. El resultado era una cecina dura que podía conservarse por más tiempo y venderse también en las pulperías (tiendas de la época en las que se vendían distintos tipos de productos). Si bien dicho proceso favorecía la deshidratación y detenía la putrefacción de la carne, también aumentaba su costo. Por esa razón, vemos que una arroba castellana de carne fresca (11,50 kg) costaba dos reales y medio, mientras que la arroba de carne salada valía cuatro reales, casi el doble. De allí que esta fuese suministrada a los presos solamente cuando no se podía conseguir la primera.

Debido a los preceptos de la Iglesia que prohibían comer carnes rojas en la Semana Santa, las autoridades compraban pescado durante esos días: “lisas” y “lebranches”, según consta en los recibos de marzo del año 1796. En aquella ocasión los pescados se sirvieron junto con “fideos” —donados como limosna a finales de febrero por un vecino—, todo ello acompañado con sus respectivas porciones de casabe: “Nota: que hasta el día 10 se le estubieron dando fideoz a los presoiz y desde dicho día en adelante se suspendieron por disposición del diputado para dar los (fideos) que quedaban en los días de Semana Santa en cuyos días se acabaron (AGN, Gastos Públicos, tomo VII, exp. 6, f. 368).

Otro sustituto de la carne en ocasiones muy puntuales, fueron los frijoles y los garbanzos, cuya incorporación a la dieta de los presos se debe

igualmente a donaciones que hacían algunos particulares para los pobres de la cárcel. Así, por ejemplo, entre enero y febrero de 1796, los días en que se repartieron garbanzos no se compró la carne; incluso, durante la primera mitad de febrero, se puede ver una alternancia en las raciones (un día carne, otro día garbanzos): “Tambien se advierte que en 26 del mismo [enero] se suspendieron las raciones [de carne] para darseles de garbanzos y fideos, limozna que contribuyó un piadoso, hasta el 30 [de enero] que dispuso el dicho Señor Diputado se le diese un día sí, y un día no” (AGN, Gastos Públicos, tomo VII, exp. 6, f. 353).

En cuanto a la preparación de las comidas, hemos advertido ya que lo más común es ver en las cuentas la carne asociada a la sal y a la leña, lo que parece ser un claro indicativo del *asado*. Ello tiene mucho sentido, ya que sería la forma más económica de preparar tales insumos. Solo entre los meses de enero y marzo de 1796, hemos encontrado la carne asociada a la manteca; o con manteca, verduras y aliños, lo que revela entonces la presencia del *guisado* —¿o del *hervido*?— siempre acompañados con casabe. De la misma manera, los garbanzos, que durante esos meses se alternaron con las raciones de carne, también se guisaban con manteca y verduras. Sin embargo y en contraste con estos primeros meses de 1796, hay que resaltar que lo que predominó a lo largo de ese año y en las cuentas desglosadas de 1802, fue la carne asada.

Algunos funcionarios del Ayuntamiento o de la Audiencia donaban la carne que se distribuía en la cárcel y las raciones que de ella se obtenían eran excluidas de los gastos ordinarios de la alimentación de los presos: “Que el día 3 del mismo [enero de 1796] dio la carne el Señor Regente por haber mandado una ternerita por cuya rason no se carga [a la cuenta]” (AGN, Gastos Públicos, tomo VII, exp. 6, f. 353).

En una sociedad donde muchas familias de blancos tenían tierras y ganado, no es de extrañar que algunos de sus miembros contribuyeran de esta forma con la limosna. Sin embargo, las donaciones de carne, aunque importantes, son la excepción a la regla. A lo largo de ese año solo se donaron dos terneras y el resto del tiempo la carne debía aprovisionarse en las carnicerías (o en las pulperías en el caso de la carne seca). De allí el papel fundamental que desempeñaban dichos establecimientos en el abastecimiento de la cárcel.

Ya hemos señalado que, a mediados de 1809, el gobernador Emparan exigió a los carniceros que colaboraran con 4 y 5 arrobas de carne que

debían vender a la cárcel por debajo del precio de venta al público cada quinto día. Un año después encontramos cinco carnicerías de la ciudad que estaban cumpliendo con dicha medida: la de “Caroata abajo, Caroata arriba, Teques, Algarrobo, y la del Río Guayre” (AANH, Independencia: 10-32-1, f. 1). Con ello se intentaba asegurar el suministro para los presos que, como veremos, se veía continuamente afectado por el aumento de la población de reclusos y la insuficiencia de fondos formalmente asignados de las arcas públicas para socorrerlos.

5. Proporciones: ¿una o dos comidas al día?

Sin duda, el punto más crítico es tratar de determinar la cantidad y proporciones de los alimentos que se repartían en cada ración individual, lo que permitiría alcanzar una idea más completa sobre el valor calórico de la dieta y la condición de subsistencia de los presos. ¿Cuánta carne y cuánto casabe recibía diariamente una persona dentro de la cárcel? La dificultad estriba en que la mayoría de las cuentas que se conservan reflejan las cantidades totales de la comida cocinada, pero no se desglosan por ración individual.

Sin embargo, existe una vía aproximativa posible: conocemos el número de presos que comía diariamente en la cárcel, ya que en las cuentas que elaboraban los administradores, además de las columnas referentes a la cantidad de carne, de leña y de casabe utilizadas, aparece otra columna llamada “Totales”. En ella se registraba el número de presos entre los que se repartían los alimentos. Este dato resulta crucial, puesto que a partir de él se pueden dividir las cantidades de comida diaria para establecer un estimado de las raciones individuales.

Lo primero que hay que entender es que la dieta de los presos y sus proporciones estaban determinadas por el alcance de los fondos asignados de las arcas públicas y las colectas, así como por la cantidad de personas que había en la cárcel. Dos variables interdependientes pues, en distintos momentos, el aumento progresivo de la población carcelaria hacía que los fondos destinados se volviesen insuficientes. Por ello, una constante a lo largo de varias décadas son las solicitudes de los alcaides y diputados de la cárcel quejándose porque el dinero no alcanzaba. Veámoslo en palabras del diputado de la Cárcel de Corte en 1794, Luis Blanco:

Que el suplemento de noventa y quatro pesos, seis y medio reales que abrasan una y otra partida y que se ha hecho del fondo de limosnas acopiadas para el alimento de los pobres encarcelados harán una notable falta, porque estas [se refiere las partidas de fondos] van escaseando de día en día y los presos se aumentan en número (AGN, Gastos Públicos, tomo I, f. 337).

La población de presos en la Cárcel Real fue aumentando lenta pero progresivamente a partir de 1786, entre otras cosas, porque con la creación de la Real Audiencia de Caracas, muchos presos de otras ciudades eran trasladados a la Cárcel de Corte (cf. Villamizar, 2008: 214-216). Es cierto que en ocasiones se registraban fluctuaciones bruscas (de aumento o descenso) de un mes a otro, debido al traslado de un número importante de presos, cuando alguna cárcel del interior dejaba de ofrecer las condiciones de seguridad, o cuando debía detenerse a un número considerable de personas, como ocurrió en julio de 1797 al descubrirse la conspiración de Gual y España. Pero estas son excepciones a la regla. En general, el aumento de la población reclusa hasta 1810 fue gradual; lo que a su vez puede explicarse en función de la estabilidad demográfica de la ciudad que, aparte de las epidemias de viruela de la segunda mitad del siglo XVIII, solo se vio bruscamente alterada con el terremoto de 1812 y posteriormente con la guerra de independencia.

En cuanto a las proporciones de comida que se distribuía en la cárcel, encontramos que en enero de 1796 las autoridades decidieron aumentar la cantidad de carne que se cocinaba diariamente para darles a los presos dos comidas al día: “que desde la fecha 16 del mes de enero se aumentaron dos arrobas de carne por disposición del Señor Diputado para que se le dieran a los presos dos comidas diarias” (AGN, Gastos Públicos, tomo I, f. 353). Eso quiere decir que hasta ese momento —no sabemos desde cuándo— estaban recibiendo una sola comida al día. Y, en efecto, a partir del 16 de enero se comenzaron a repartir seis arrobas de carne (69 kg) en vez de cuatro, que era lo que se estaban repartiendo hasta entonces. Sin embargo, aquello duró hasta el día 25, en que la carne fue sustituida por garbanzos durante varias semanas.

Hacia la segunda mitad de febrero de 1796 se repartieron tres arrobas de carne seca cocinadas con fideos: “que desde el día 15 [de febrero] se acabaron los garbanzos y solo quedan fideos que se han estado dando con carne” (AGN, Gastos Públicos, tomo I, f. 360). En el mes de marzo

también hubo una distribución errática de la cantidad de carne, entre tres y seis arrobas diarias; además del pescado que se dio durante la Semana Santa, del que se cocinó una arroba al día.

Solo partir del mes de abril se normalizó la distribución de carne, pero ya no se volvieron a repartir seis arrobas, sino cinco (57,5 kg), y esta fue la tendencia que predominó durante los meses restantes de 1796 y a lo largo de la primera década del siglo XIX, pues la misma cantidad de carne aparece en las cuentas de 1802. En enero y febrero de ese año, por ejemplo, se repartieron diariamente cinco arrobas sin ningún tipo de interrupciones. Recuérdese además que en 1809 la cantidad de carne con la que debían contribuir las carnicerías era, justamente, de cinco arrobas.

Es posible que las autoridades se hayan dado cuenta de que con este volumen bastaba para distribuir entre los presos las dos comidas diarias y no eran necesarias las seis arrobas previstas inicialmente. Pero, si tomamos en cuenta que a lo largo de esos años la población carcelaria fue incrementando lentamente mientras que la cantidad de carne se mantuvo fija, debemos suponer entonces que la proporción de las raciones individuales fue disminuyendo poco a poco, ya que las cinco arrobas se distribuían entre el número de presos que comían diariamente. ¿Acaso dejaron de repartirse las dos comidas diarias a medida que fue aumentando la población? Para comprender mejor estas variables analizaremos de forma comparativa los comportamientos de las distribuciones entre 1796 y 1802, ya que tenemos cuentas que abarcan varios meses a lo largo de dichos años.

Según la visita de cárcel de 1795, a finales de diciembre de ese año había un total de 96 presos en la Cárcel Real²². Por su parte, el número de presos —según la columna de “Totales”— que fueron asistidos con la comida el primero de enero de 1796 fue de 85. Al cotejar ambas cifras, la cercanía que resulta entre ellas confirma la hipótesis de que la mayor parte de los reos subsistían con las raciones de la cárcel, salvo una diferencia de 11 presos, algunos de los cuales pudieron salir entre Navidad y fin de año, o que contaban con el auxilio de sus familiares. Pero, además, el número de presos asistidos diariamente en todo el mes de enero osciló entre 83

22 En las visitas de cárcel los distintos jueces pasaban revista de las causas de todos los presos y elaboraban listados completos de los que allí se encontraban. Lamentablemente no se conservan los del año 1796 para poder cotejarlos con las cuentas de alimentos de ese mismo año. Sin embargo, es posible cotejar la última visita en diciembre de 1795 con las cuentas de enero de 1796.

y 89, con una media de 85 presos por día. Para febrero, hemos calculado una media de 89 presos, y para todo ese año hubo una media de 91 presos asistidos diariamente con la comida de la cárcel.

Cinco años después, encontramos que la población reclusa había aumentado entre 20 y 25 individuos. Para los meses de enero a marzo de 1802, hemos podido estimar una media de 112 presos que recibían las raciones repartidas en la cárcel. Pese al evidente incremento de la población carcelaria, la diferencia con respecto a 1796 no es mucha, por lo que resulta admisible pensar que las cinco arrobas de carne seguían alcanzando para dos comidas diarias, reduciendo un poco las proporciones individuales para que alcanzase entre todos los presos a medida que iba aumentando la población.

Ahora bien, si consideramos que una arroba castellana equivalía a 11,502 kg, estaríamos hablando de unos 57,51 kg de carne fresca que se cocinaban diariamente. Al dividir esa cantidad entre la media de 91 presos correspondiente a los meses de abril a diciembre de 1796 —en los que predominó el patrón de las cinco arrobas— tenemos que cada uno de ellos recibía aproximadamente unos 631 g de carne al día. El mismo criterio aplicado a la media de 112 presos correspondiente a los meses de enero a marzo de 1802, arroja la cantidad 513 g de carne por preso.

Distribución de las 5 arrobas de carne fresca

	Total de carne cocinada al día	Media de presos que comían	Ración para cada preso
Julio-diciembre 1796	5@ 57,51 kg	/91	= 631 g
Enero-marzo 1802	5@ 57,51 kg	/112	= 513 g

Claro que este es el cálculo a partir del peso de la carne cruda. Hay que tomar en cuenta que, al asarla, la carne pierde al menos un 25% de su peso. Si deducimos este porcentaje a las cinco arrobas de carne fresca, tendríamos unos 442 g de carne por preso para 1796. El mismo criterio aplicado entre enero y marzo de 1802, nos da un aproximado de 386 g de carne por ración individual. También hay que considerar que la carne

adquirida en las carnicerías no era totalmente magra y que su peso crudo podía incluir huesos, dependiendo del tipo de corte. Esto disminuiría en unos gramos la cantidad de carne aprovechable para cada ración.

En todo caso, el cálculo meramente referencial de 442 g (1796) y 386 g (1802), respectivamente, termina siendo una porción importante de carne asada, que incluso está por encima del consumo per cápita diario en Caracas hacia finales del siglo XVIII. Según Jaime Torres, a partir de las estimaciones hechas por Humboldt, se puede deducir que para 1799 “la ciudad de Caracas tenía un consumo per cápita diario de carne utilizable por res de 196 gramos; y para 1800, Nueva Barcelona y Puerto Cabello, 151,6 y 183 gramos, respectivamente” (Torres, 1997: 70). Evidentemente, este consumo era acompañado de otros rubros alimenticios importantes, a diferencia de los presos de la Cárcel Real, que la mayor parte del tiempo comían la cantidad señalada anteriormente, acompañada por casabe.

Sin embargo, es posible retomar la hipótesis de que, al menos hasta 1802, los presos seguían recibiendo dos comidas diarias. Si dividimos el aproximado de 386 g de la ración de carne asada en dos porciones, tendríamos que los presos recibían dos raciones compuestas cada una por unos 193 g de carne aproximadamente. Dado que diariamente se utilizaban solo dos reales de leña, suponemos que toda la carne se cocinaba una sola vez y a lo largo del día se distribuían las dos comidas.

Por otro lado, si analizamos la cantidad de casabe que se repartía con la carne, veremos que se trata también de una porción “suficiente”. Tanto en las cuentas de 1796 como en las de 1802, encontramos que cada preso recibía una ración de casabe y que estas se sumaban en función de la columna de “Totales”. ¿Pero qué volumen tenían estas raciones? En las cuentas de enero de 1802 lo encontramos mejor especificado, ya que se toma como medida de referencia la “torta”: “Suman las raciones de casabe a tres mil cuatrocientos noventa y siete reales que á rason de seis raciones por un real que componen tres tortas hacen quinientos ochenta y dos reales y son sesenta y dos pesos siete reales” (AANH, Civiles, 13-5318-1).

De tres tortas de casabe se sacaban seis raciones, es decir, una ración equivalía a media torta. Y esto era lo que recibía cada preso diariamente. Si pensamos que en Venezuela la producción del casabe ha descansado en saberes tradicionales, no hay razón para suponer que el tamaño de las tortas a principios del siglo XIX haya sido más pequeño que las tortas de hoy en día, que ya de por sí tienen una gran circunferencia. Así, volviendo

a la hipótesis de las dos comidas diarias, resulta perfectamente viable que la media torta de casabe que recibía un preso por día se haya dividido en dos cuartos para acompañar las dos comidas. En ese sentido, entre los meses de abril y diciembre de 1796 cada una de dichas comidas estaba compuesta por 221 g de carne asada y un cuarto de torta de casabe.

Distribución de la carne asada y el casabe en dos comidas diarias (1796/1802)²³

	Carne asada (x1 comida)	Casabe (x1 comida)	Ración diaria (x2 comidas)
Abril-diciembre 1796	221 g	¼ de torta	442 g de carne ½ de torta de casabe
Enero-marzo 1802	193 g	¼ de torta	386 g de carne ½ de torta de casabe

En el caso de la “carne seca”, es mucho más difícil calcular las raciones individuales, ya que su aparición suele ser esporádica y contingente. Hemos visto que por lo general se distribuían unas tres arrobas de carne seca aquellos días en los que no se podía conseguir carne fresca. Recuérdese que el tasajo eran tiras de carne magra sin grasa, sin huesos y deshidratada, de tal forma que al hervirla o sancocharla aumentaba su peso. Suponemos entonces que aquellas tres arrobas de carne sancochada podían rendir en proporciones similares a las cinco arrobas de carne fresca, compensando así su mayor precio con respecto a esta última.

Algo similar ocurrió con el pescado distribuido durante la Semana Santa de 1796. Se cocinó tan solo una arroba al día, pero al combinarla con fideos y casabe, es posible que haya rendido para dos comidas diarias. En el caso de los garbanzos y los frijoles, lamentablemente no se especificaron en las cuentas las cantidades cocinadas; de allí la imposibilidad de aproximar algún cálculo sobre su distribución. En todo caso, recuérdese que los garbanzos se guisaban con la manteca y las verduras que los acompañan en

23 Estos cálculos se han hecho restando a los 57,51 kg de carne cruda dividida en dos raciones un aproximado de 25% del peso que pierde la carne al asarla.

los listados. Esto pudo igualmente rendir las porciones para dos comidas al día.

6. La permeabilidad del encierro y las logísticas alimentarias

Proveer los alimentos a los presos, tanto a aquellos que contaban con el auxilio de sus familiares como a los pobres encarcelados, requería de un conjunto de procesos logísticos que propiciaban el intercambio entre dos ecosistemas cuyas dinámicas espaciales estaban —y siguen estando— definidas culturalmente de forma opuesta: por un lado, la cárcel y su interior limitante, restrictivo de la movilidad; por el otro, el *afuera*, la espacialidad urbana que circunda a dichos recintos. No se trata de un simple juego de oposiciones binarias, arriba/abajo, adentro/afuera, sino más bien de un contraste de interacciones —históricamente determinadas— en la medida en que el grado de desplazamiento entre uno y otro espacio supone la definición de roles y estatus diferentes: el del preso, el de los carceleros y los guardias, el de los familiares que desean visitar a los detenidos, y el de la gente que no quiere tener nada que ver con la cárcel.

Estos contrastes de interacción entre el *adentro* y el *afuera* no son exclusivos de las cárceles. En los últimos seiscientos años han surgido en Occidente distintas instituciones cuya esencia y funcionamiento también plantean esas tensiones restrictivas entre el interior y el resto de la sociedad que las rodea: los conventos de clausura, los internados, los manicomios, las clínicas y algunos espacios destinados a la hospitalización y al internamiento. Todas ellas se caracterizan por construir barreras que filtran y limitan la interacción con el *afuera*, al tiempo que establecen internamente sus propias rutinas y reglas de convivencia. Irving Goffman (1994) se ha referido a estos microespacios como “instituciones totales”, esferas de socialización que constituyen un mundo en sí mismas.

El contraste radica en que, salvo que estas instituciones logren autosustentarse completamente, siempre requieren un mínimo de interacción con el exterior. Ello nos permite hacer atención sobre otro concepto: el de “permeabilidad”, es decir, el conjunto de situaciones donde la interacción con el exterior se hace necesaria e indispensable, aun cuando ello pueda generar tensiones y regulaciones constantes. En estos casos, la influencia entre ambos ecosistemas espaciales permea hacia el *adentro* o hacia el *afuera*, a pesar de las barreras que supervisan tales intercambios.

Es aquí donde entran en juego las logísticas alimentarias, entre otras tantas. Más aún en el caso del sistema carcelario español durante el antiguo régimen, pues, lejos de ser los lugares herméticos y apartados que supondrían hoy en día a partir de los modelos contemporáneos, las cárceles en el mundo hispanoamericano se caracterizaron por una permeabilidad bastante fluida, determinada por las logísticas alimentarias, por algunas rutinas de trabajo y el hecho de que estos recintos se encontraban en el centro de las ciudades, a la vista y al contacto de todos como símbolos de la autoridad regia. Si bien es cierto que los presos no podían salir, al principio tampoco hubo mayores restricciones para el ingreso de sus allegados. Sirvan como ejemplo las palabras del jesuita Pedro de León en su *Descripción de la cárcel Real de Sevilla* de 1616.

Las puertas nunca en todo el día se cierran, ni de noche, hasta que han dado las diez que se recogen los presos y el alcaide toma las llaves. Y todo el día hasta estas horas están como hormigueros o procesión entrando y saliendo hombres y mujeres con comidas y camas, y a hablar a los presos, sin preguntarles a qué entran, ni qué quieren (Extracto del *Manuscrito de Granada*. En <http://personal.us.es/>).

¿A qué se debía esa flexibilidad en cuanto al acceso de personas desde el exterior? Ya hemos advertido que en aquella época el Estado no asumía como responsabilidad directa la manutención de los reos, sino el hacer justicia y vengar la “cosa pública”. Por esa razón, se toleraba la entrada y salida de los amigos y familiares con comidas y camas, así como su permanencia dentro de la cárcel para hablar con los presos. Hemos visto también que no todos contaban con tales auxilios desde el exterior; de allí que permitirles pedir limosnas por los barrotes supone una cierta permeabilidad.

La situación en las cárceles y sitios de reclusión improvisados en la provincia de Venezuela durante la conquista no fue muy distinta —salvadas las diferentes dimensiones entre estos recintos— a la descripción de fray Pedro de León. Sin embargo, toda esa permeabilidad comenzó a ser cada vez más restringida en todo el mundo español a lo largo del siglo XVIII, en medio de las discusiones ilustradas sobre la efectividad del encierro como medio para reprimir el crimen, y una nueva asepsia en torno al control y al orden dentro de las cárceles; aspectos que

pueden apreciarse en las obras de algunos juristas españoles, como Manuel de Lardizábal en su *Discurso sobre las penas* (1782).

Para el período estudiado, la entrada de la Cárcel Real de Caracas contaba ya con un rastrillo que permanecía custodiado, por lo que el acceso era un poco más restringido. Pero, de igual manera, hemos advertido cómo había gente que entraba y salía para llevar comida, para hacer visitas o que simplemente se acercaba para dejar alguna limosna. Con la creación de la Real Audiencia de Caracas, las nuevas ideas sobre la asepsia y el orden carcelario no tardaron de asentarse en la provincia. Esto se hizo patente sobre todo a partir de 1793, cuando los magistrados expresaron claramente su preocupación por los “desórdenes” de la cárcel y la necesidad de tomar medidas “a fin de evitar los notables excesos y peligros que se han observado dentro de ella, y en concurrencia de los que van a comunicar con los presos por las rejas, y con motivo de dar limosna de día y de noche” (AGN, Gastos Públicos, tomo I, exp. 15, f. 327). Por tanto, las disposiciones contempladas en el Real Acuerdo de 1793 consistieron en restringir el acceso a la cárcel y, con ello, controlar mejor la entrega de alimentos a los presos que contaban con este auxilio:

No se permita a persona alguna, de cualquiera clase, condición y sexo pasar al sitio en que está el Centinela. Que los Alcaldes reciban en el mismo sitio los almuerzos, comidas y cenas para los presos que tuvieren este auxilio de sus casas, y después de un registro prudente y aseado las entreguen ellos mismos a los presos de quienes recogerán los utensilios para volverlos a sus dueños, con prevención de que entre estos utensilios no han de permitir alguno que sea nocivo, y con la de que solo se han de recibir almuerzos desde las siete, a las ocho de la mañana, las comidas desde las once, a las doce, y las cenas desde las cinco a las siete de la tarde (AGN, Gastos Públicos, tomo I, exp. 15, f. 327).

Obsérvese la atención que se pone en la requisa de los alimentos y la regulación de los horarios de entrega, pues parte de la preocupación estaba en los productos que aquellas personas podían pasar a los presos, ya fuesen armas, objetos para facilitar su fuga, o bebidas alcohólicas—especialmente el aguardiente de caña—cuyo consumo estaba prohibido dentro de la cárcel. Y es que a pesar de las requisas de los alimentos, y la revisión de los cuartos y las celdas, estas bebidas lograban colarse para ser escondidas o “disimuladas” adentro, al punto de volverse una preocupación

recurrente para las autoridades, como lo advertía en 1807 el alguacil mayor de la Audiencia: "... de los desórdenes que continuamente se ofrecen por la bebida que se introduce de aguardiente, a pesar de su vigilancia" (AANH, Civiles, 16-6481-4). A los presos que se encontraban en tales "excesos" se los colocaba en un cepo y se los encerraba en el calabozo durante varios días²⁴.

Por otra parte, la preparación de la comida para los pobres encarcelados también era una fuente constante de permeabilidad desde y hacia el exterior, debido a la necesidad de llevar las provisiones diariamente hasta la cárcel. Hemos visto que a través de las colectas caritativas se obtenían parte de los fondos para costear la comida de los presos e, incluso, que las carnicerías y pulperías colaboraban con los alimentos. Pero, en realidad, los tenderos y proveedores no estaban obligados a llevar los víveres hasta la cárcel. Esta era una responsabilidad de los alcaides y del diputado, quienes debían supervisar y administrar las compras. Pero, dada la posición social de estos (blancos, de familias respetables), no podían salir ellos mismos a comprarlas ni dedicarse a estas logísticas manuales. Por lo tanto, las autoridades se veían en la necesidad de asignar a tres presos para que fuesen a buscar las provisiones acompañados por los guardias.

La carne fresca debía comprarse diariamente, por lo que la salida de estos presos era una práctica rutinaria no exenta de riesgos de fuga. Es así como en 1807 la Real Audiencia elaboró un expediente con la finalidad de que aquel cuerpo colegiado dictase algunas provisiones para evitar tales riesgos. Aquello que venía realizándose desde hacía mucho tiempo se convirtió en un problema debido a que el gobernador Manuel Guevara Vasconcelos había designado a los porteros del Ayuntamiento para que custodiasen a los presos que debían salir a la calle a buscar los alimentos. Pero dada la naturaleza propia de su trabajo, los porteros andaban siempre desarmados, por lo que en varias ocasiones los reos se les escaparon.

El Aguacil mayor de ese Superior Tribunal hace presente ante Vuestra Señoría que habiendo oficiado por su parte al Señor Capitán General Don Manuel Guevara la medida que había de que la guardia de la cárcel proveyese la custodia necesaria para sacar a la calle los presos que diariamente van a buscar los alimentos de carne, pan, leña para los otros;

24 Instrumento fabricado, por lo general, con dos maderos gruesos unidos, que tienen en el medio una abertura redonda en la que se sujetaba la garganta (cepo de cuello) o dos aberturas en los extremos para asegurar los tobillos (cepo de pie) de los presos, como forma de tortura o castigo.

como asimismo para cuando se ofrece llevar algún reo de una á otra parte, el que se hiciese por los porteros del Ayuntamiento. Resulta de esto que como los dichos porteros nunca están armados se les van los presos (AANH, Civiles, 16-6481-4).

Además de las fugas, el alguacil mayor advertía que debido a las ocupaciones principales de los porteros del Ayuntamiento, estos concurrían tarde para escoltar a los presos, lo que a su vez ocasionaba una demora en la llegada de los alimentos: “y con este motivo se les provee a los pobres la ración muy retrasada” (ídem).

Vale la pena destacar que la principal función de los porteros, en la mayoría de las instituciones coloniales caraqueñas, era la de servir como ordenanzas, llevando y trayendo los recados que se les encomendase. En segundo lugar, estaba la atención de la puerta principal y por esta razón no solían llevar armas, a diferencia de los guardias. De allí que no deje de resultar curioso que el gobernador haya designado a los porteros para escoltar a los presos diariamente, y también a aquellos que debían ser conducidos “de una a otra parte”; algo muy habitual puesto que en ocasiones eran mandados a presentar ante el juez que llevaba su causa, o porque se enfermaban dentro de la cárcel y debían ser conducidos hasta el Hospital de San Pablo, donde había una habitación reforzada para su resguardo (cf. Villamizar, 2010: 63). ¿Por qué no utilizar entonces a los mismos guardias de la cárcel que sí estaban armados?

Por distintos documentos relativos a la guardia custodia, sabemos que a lo largo del último tercio del período colonial los alcaides solicitaron un aumento de su número que, en muchos casos, se limitó solo a dos o tres centinelas, los cuales debían estar apostados en la puerta principal, lugar más vulnerable por donde podían escapar los presos. Debido a un intento de motín en 1799 y para evitar que los guardias fuesen sorprendidos por los reos y desarmados, la Real Audiencia dispuso que su lugar de custodia debía ser delante del rastrillo o reja de la entrada, no podían abandonar su puesto y solo debían entrar a la cárcel después de la oración (momento en el que los presos eran encerrados en sus calabozos para pasar la noche). También era necesaria su presencia durante las requisas practicadas por el alcaide o cuando este requiriese su presencia armada para poner orden.

Con la llegada del gobernador Vicente de Emparan en 1809, los presos siguieron encargándose de ir a buscar las provisiones junto con los

porteros, pero esta vez eran escoltados por guardias: “La carne y demás que se busque para los presos de la Cárcel de Corte debe tornarse por uno de los porteros de la ciudad que conducirá a su compra con dos o tres de aquellos, custodiados de la tropa necesaria; y esta no debe mezclarse en otra cosa que en la citada custodia”(AHC, Cárceles, tomo I, 1807-1846).

También hubo propuestas para comprar las provisiones semanalmente, en vez de ir todos los días, pero la dificultad para conservar la carne fresca por tanto tiempo hacía inviable este método. De manera que las logísticas diarias debieron continuar según lo descrito hasta entrado el siglo XIX. En todo caso, la permeabilidad que antaño era tolerada, ahora se volvía cada vez más restringida. De la misma manera, las nuevas ideas de “orden”, si bien no constituían todavía un paradigma disciplinario (en términos foucaultianos), al menos permitían un mayor control por parte de las autoridades sobre la persona de los presos y sus cuerpos. Esto supuso comenzar a asumir de forma mucho más decidida el tema de su alimentación y su humanidad. Por eso veíamos que en 1810, aunque todavía se hablaba de limosna y caridad, las colectas ya no dependían tanto de la voluntad de vecinos, sino de las políticas “tributarias” que comenzó a imponer Vicente de Emparan.

Con el tiempo, en algunas sociedades industrializadas, estos procesos derivaron en el nacimiento de las prisiones modernas, caracterizadas por una mayor restricción de la permeabilidad, en la medida en que la cárcel y el preso fueron sustraídos de la vista pública y se crearon a lo interno nuevos controles disciplinarios ligados a la vigilancia, la segregación y el aislamiento (cf. Foucault, 1982). Pero para comprender mejor la implantación de estos modelos carcelarios en la Venezuela republicana, es necesario tener en cuenta las características del sistema carcelario colonial, que en cierta medida continuó durante la primera mitad del siglo XIX. De allí la importancia sobre el estudio de las logísticas alimentarias, la obtención de fondos para comprar alimentos, la distribución y proporción de las raciones, su composición, y todos los demás aspectos que nos han permitido, a lo largo de estas páginas, construir una imagen de la condición en que vivían los presos a finales del período colonial.

Referencias bibliográficas

- AMODIO, Emanuele. (2014): “La mesa pintada: intercambio de productos alimenticios entre Europa y América, y su representación en la pintura barroca latinoamericana”. En Norma Campos (ed.), *Migraciones y rutas del Barroco* (VII Encuentro Internacional sobre el Barroco). La Paz: Fundación Visión Cultural.
- GEREMECK, Bronislaw (1998): *La piedad y la borca. Historia de la miseria y la criminalidad en Europa*. Madrid: Alianza.
- DE LAS HERAS, José (1994): *La justicia penal de los Austrias en la Corona de Castilla*. Salamanca: Universidad de Salamanca.
- FOUCAULT, Michel (1982): *Vigilar y castigar. Nacimiento de la prisión*. Madrid: Siglo XXI.
- GOFFMAN, Erving (1994): *Internados. Ensayo sobre la situación social de los enfermos mentales*. Buenos Aires: Amorrortu.
- LARDIZÁBAL, Manuel (1782): *Discurso sobre la penas. Cotrahido á las leyes criminales de España, para facilitar su reforma*. Madrid: Impresor de Cámara de S. M. (Versión digital: www.books.google.com).
- LÉVI-STRAUSS, Claude (1968): “Le triangle culinaire”. En *L’Arc*, 26: 19-29.
- LÉVI-STRAUSS, Claude (1987): *Orígenes de las maneras de la mesa. Mitológicas III*. México: Siglo XXI.
- LOVERA, José (1988): *Historia de la alimentación en Venezuela: contextos para su estudio*. Caracas: Monte Ávila.
- MONTENEGRO, Juan (1997): *El Ayuntamiento nació en la esquina de Principal*. Caracas: Instituto Municipal de Publicaciones.
- TORRES, Jaime (1997): “Consumo de carne y nutrición. Aspectos de su evolución histórica en Venezuela: 1609-1873”. En *Anuario de Estudios Americanos*, 57-I: 56-85.
- TORRES, Jaime (2009): “Alimentación en Venezuela: una revisión histórica”. En *Heurística*, 11: 27-38.
- SANTOLARIA, Félix (2003): *El gran debate de los pobres en el siglo XVI*. Barcelona, España: Ariel.
- TOMÁS Y VALIENTE, Francisco (1992): *El derecho penal en la monarquía absoluta. Siglos XVI, XVII y XVIII*. Madrid: Tecnos.
- TROCONIS DE VERACOECHEA, Ermila (1982): *Historia de las cárceles en Venezuela. (1600-1890)*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.

- VILLAMIZAR, Hernando (2008): *Discursos y prácticas del encierro punitivo en la ciudad de Caracas a finales del período colonial (1780-1810)*. Trabajo para optar al grado de Antropólogo. Universidad Central de Venezuela.
- VILLAMIZAR, Hernando (2010): “Entre la caridad y el deber: la alimentación de los presos en la Cárcel Real de Caracas a finales del siglo XVIII”. En *El Desafío de la Historia*, 23: 60-64.
- VILLAMIZAR, Hernando (2012): “La atención médica a los presos enfermos en Caracas a finales del siglo XVIII”. En *El Desafío de la Historia*, 34: 61-65.

Los autores

Emanuele Amodio. Antropólogo histórico, profesor titular de la Escuela de Antropología, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad Central de Venezuela. Realiza investigaciones sobre la época colonial de la historia venezolana, con particular referencia al siglo XVIII y a los temas de poder e identidad. Actualmente dirige el Proyecto de Investigación: “La alimentación colonial en Venezuela”. Ha publicado libros y artículos en el campo de la antropología histórica y contemporánea de Venezuela. E-mail: arinsana@gmail.com.

Margarita Escudero: Antropóloga de la Universidad Central de Venezuela (2007). Especialización en Patrimonio como Recurso Didáctico de la Universidad de Alcalá de Henares (2010). Estudios de Postgrado en la Especialización de Museología en la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Central de Venezuela (2014). Desde el 2006 se ha desempeñado como investigadora del Centro de la Diversidad Cultural en temas relacionados con la visibilización, promoción, difusión y salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y la diversidad cultural. Email: escudromargarita@hotmail.com.

María José Gómez Calomino. Antropóloga egresada de la Universidad Central de Venezuela en el año 2015. Diplomado “Género, Cultura y Diversidad Sexual”, cursado en 2009 en la Universidad Central de Venezuela. Email: marijo.gomezc@gmail.com.

Luis E. Molina. Profesor Asociado, Escuela de Antropología, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad Central de Venezuela. Ha publicado varios trabajos acerca de la historia y la arqueología de haciendas azucareras en Venezuela de los siglos XVIII y XIX. E-mail: lemolinac@gmail.com.

Rodrigo José Navarrete Sánchez. Antropólogo (UCV, 1989). Profesor agregado y Jefe del Departamento de Arqueología y Antropología Histórica de la Escuela de Antropología (FACES - UCV). Ha participado en eventos de la especialidad e igualmente publicado y compilado para publicaciones periódicas especializadas, tanto a nivel nacional como internacional. Actualmente dirige un proyecto de investigación, apoyado por el IPC y la UCV, denominado “Reconstrucción arqueológica y etnohistórica del poblamiento tardío de la depresión del Unare, llanos orientales de Venezuela”. Magister y candidato doctoral del Departamento de Antropología de la Universidad de Binghamton de la State

University of New York. Presidente del Grupo de Estudios de la Diversidad Sexual CONTRANATURA de la UCV. Director de la *Revista Venezolana de Economía y Ciencias Sociales* de la FaCES. E-mail: rodrigonavarrete19@gmail.com

Miguel Reveco. Antropólogo, egresado de la Escuela de Antropología de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad Central de Venezuela. Postgrado en Mercadeo para Empresas (Caracas, Venezuela) e investigador en el Instituto Nacional de Nutrición de Venezuela. E-mail: miguelreveco@outlook.com.

Yelitza Rivas. Antropóloga y profesora de la Escuela de Antropología de la Universidad Central de Venezuela. Se desempeña como paleógrafa e investigadora del Archivo General de la Nación de Venezuela. Cursa la maestría en Estudios de la Mujer, encontrándose realizando la tesis de grado, cuyo tema es: “La mujer delincuente en la provincia de Venezuela durante el siglo XVIII”. En el campo de la historia de la alimentación, ha publicado los siguientes artículos: “Guarapos, vinos y aguardiente” (2008); “La industria del aguardiente en Venezuela durante el siglo XVIII. Producción, control y represión” (2010). Email: yelitzariva@gmail.com.

Claudia Tommasino Suárez. Antropóloga, egresada de la Universidad Central de Venezuela. Después de trabajar para el Instituto de Patrimonio Cultural y el Centro de la Diversidad Cultural, continuó sus estudios de postgrado, especializándose en Osteoarqueología, en la Universidad de Southampton (Reino Unido), comenzando a desarrollar actividades en el sector de la Arqueología Comercial en Irlanda, como especialista en huesos animales provenientes de colecciones arqueológicas. Actualmente trabaja como arqueóloga en el Museum of London Archaeology, Londres (Reino Unido). Email: klau17@gmail.com.

Hernando Villamizar Calderín. Antropólogo, egresado de la Universidad Central de Venezuela (2008), donde se desempeña como profesor en la escuela de Antropología y miembro del Departamento de Arqueología y Antropología Histórica. Sus investigaciones sobre las cárceles del período colonial están vinculadas al campo de la antropología jurídica, aunque también se interesa por el estudio de la literatura colonial venezolana. Es autor de varios artículos relacionados con dichos temas y ha participado en distintos congresos nacionales e internacionales. Email: hervillamizar@gmail.com.

La *Colección Monografías* presenta una recopilación de textos, resultado de investigaciones recientes sobre la alimentación en Venezuela durante la época colonial, vista desde las perspectivas arqueológica y antropológica, en la vertiente histórica, con una atención particular a las dietas de los diferentes grupos sociales y profesionales y su relación con la construcción de las identidades culturales y el lugar social ocupado por cada quien. La importancia de estudiar la producción de alimentos, su tratamiento culinario y consumo en el pasado de Venezuela, estriba en el hecho de que todos los sistemas alimentarios del presente son el resultado de progresivas estratificaciones de saberes y sabores, técnicas tradicionales e innovaciones, recetas y gustos, hasta poder concluir, con Gramsci, que solamente en las dietas populares la historia se mantiene viva y los elementos culturales se armonizan para ocasionar nuevas síntesis simbólicas e identidades abiertas al futuro.

EMANUELE AMODIO. Antropólogo e Historiador. Profesor titular de la Escuela de Antropología, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la Universidad Central de Venezuela, donde dicta la cátedra de Antropología Histórica. Colabora también con cursos de doctorado y maestrías en Venezuela y en América Latina. Actualmente dirige dos proyectos de investigación: *La inquisición en Venezuela. Poder, represión y control social*; y *La alimentación colonial en Venezuela. Dietas, identidades y estamentos*. Ha publicado artículos científicos, libros y recopilaciones en Venezuela, Ecuador, Bolivia, España, Francia e Italia.

LUIS MOLINA. Antropólogo. Doctor en Arquitectura. Profesor Asociado, Escuela de Antropología, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad Central de Venezuela. Ha publicado numerosos trabajos de investigación sobre los tiempos prehispánico y colonial venezolanos, entre ellos varios acerca de la historia y la arqueología de haciendas azucareras en la Venezuela de los siglos XVIII y XIX.

CENTRO NACIONAL
DE ESTUDIOS HISTÓRICOS

