

Históricas Digital

José Rafael Lovera

“Intercambios y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial: diversidad de panes y de gente”

p. 57-70

*Conquista y comida:
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



INTERCAMBIOS Y TRANSFORMACIONES ALIMENTARIAS EN VENEZUELA COLONIAL: DIVERSIDAD DE PANES Y DE GENTE

JOSÉ RAFAEL LOVERA

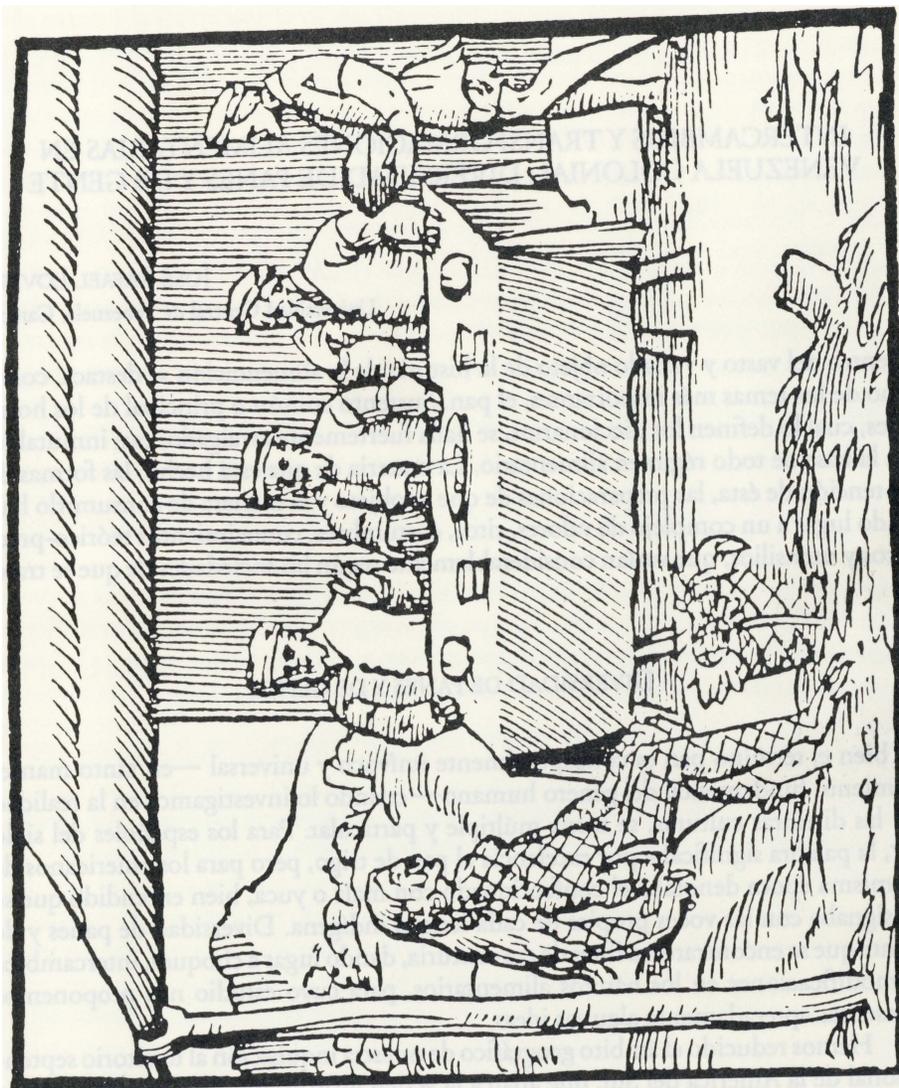
Universidad Central de Venezuela, Caracas

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

DIVERSIDAD DE PANES Y DE GENTE

Si bien el término pan es conceptualmente unívoco y universal —en tanto mantenimiento fundamental del género humano— cuando lo investigamos en la realidad de las distintas culturas, se torna múltiple y particular. Para los españoles del siglo xv, la palabra significaba por excelencia el pan de trigo, pero para los americanos de la misma época denotaba el confeccionado con maíz o yuca, bien entendido que se designaba con las voces propias de cada lengua indígena. Diversidad de panes y de gente que se encontraron a fines de esa centuria, dando lugar a choques, intercambios y modificaciones en los hábitos alimentarios, para cuyo estudio nos proponemos presentar apretadamente algunas ideas.

Hemos reducido el ámbito geográfico de nuestra inquisición al territorio septentrional de la América del Sur, que abarca la actual jurisdicción de Venezuela y parte de la de Colombia. Cronológicamente pretendemos abarcar de 1500 a 1800, aproximadamente. Haremos hincapié en indagar las mentalidades que subyacían en los hábitos alimentarios referidos al consumo de pan o, mejor dicho, de los distintos panes, tratando de hallar en último término las representaciones colectivas de la



El primer banquete entre españoles y venezolanos, G. Benzoni, 1572

sociedad criolla o implantada, que terminó por amalgamar a la mayoría de la población que habitó en dicho territorio en las postrimerías del siglo XVIII.¹

El casabe

La yuca, *Manihoc esculenta* Crantz, es una planta propia de la región tropical americana. Su adaptabilidad climática permite que se dé tanto en las selvas lluviosas como en los terrenos áridos. Su resistencia al ambiente y a las plagas que normalmente atacan a los vegetales, y la facilidad de su cultivo, realizado por estacas, permitieron que fuese cultivada desde tiempos inmemoriales por los indígenas, en sus conucos o labranzas, mediante el sistema de tala y quema. La siembra de los brotes de la yuca en los terrenos así preparados y la cosecha del tubérculo correspondían a las mujeres quienes, al mismo tiempo, eran las encargadas de confeccionar el casabe.²

Consideramos que ha de comenzarse por este pan pues fue el más difundido en la región estudiada. Se trata de una delgada torta de aproximadamente un centímetro de espesor y 60 centímetros de diámetro, con peso de unos 600 gramos, confeccionada con la masa obtenida de la raíz de la yuca, específicamente de su variedad llamada amarga, previamente rallada y exprimida mediante el sebucán, a fin de extraerle la parte líquida contenedora del nocivo ácido cianhídrico. El bagazo resultante se extendía, con ayuda de una espátula, sobre una plancha circular de barro de bordes alzados, expuesta al fuego. Al tomar cierta consistencia por el lado que hacía contacto con el *budare* (nombre dado a dicha plancha), se le daba vuelta para terminar la cocción de manera uniforme. Luego de elaborada, acostumbraban los aborígenes asolearla a fin de lograr su completo secado. Tales procedimientos se han mantenido hasta hoy.³

Este pan tenía la ventaja de conservarse por largo tiempo (seis meses o más), siempre que no se mojara. Esto permitió que los aborígenes almacenaran con éxito la fuente de su sustento, e influyó notablemente en su evolución sociocultural. Sin duda el procesamiento de la yuca amarga constituyó uno de los inventos más notables del proto-agricultor americano, pues significó la transformación de una planta venenosa en saludable alimento que ha dado vida a millones de seres humanos desde hace más de 3 000 años.

El nombre de casabe o caçabi con el que los europeos lo denominaron en todos

¹ Para el concepto de mentalidades hemos consultado a: Gastón Bouthoul, *Las mentalidades*, Barcelona, Oikos-tau, 1971, y Alex Muchielli, *Les mentalités*, Paris, Presses Universitaires de France, 1985.

² Cfr. Mario Sanoja, *Los hombres de la yuca y el maíz*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1982, p. 129 y s.

³ La descripción de este procedimiento se encuentra en las obras de casi todos los cronistas españoles, pudiendo citarse, para el siglo XVI, a Bartolomé de Las Casas, *Apologética historia de Indias*, Madrid, M. Serrano y Sanz, 1909, y Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del mar océano*, Madrid, José Amador de los Ríos, ed., 1851-1855; para el siglo XVII, a Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo Mundo*, Madrid, Ediciones Atlas, 1952, 3 t.; y para la época actual, a Víctor Carrizales, *El cazabe: un legado aborígen*, San Felipe, Venezuela, Ediciones CIEPE, 1984.

los sitios donde lo fueron encontrando, a medida que penetraban en el Nuevo Mundo, es vocablo perteneciente a la lengua de los taínos. En el oriente y sur de Venezuela se le llamaba en tiempos precolombinos “erepa”, término que en los vocabularios recogidos por los misioneros aparece como equivalente de alimento, sustento o pan.⁴ Sucedió con la voz casabe lo mismo que con la de maíz, también de origen americano: terminó por imponerse y desplazar los muy diversos nombres que al cereal se le daban fuera de las Antillas.

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

Las investigaciones etnográficas contemporáneas han podido establecer en las etnias americanas supérstites, la existencia de connotaciones mítico-religiosas en la siembra y beneficio de la yuca. Así, por ejemplo, entre los maquiritares de la Amazonia venezolana, la planta es considerada árbol de la vida, y el origen de su cultivo en la Tierra se atribuye a un mono mítico llamado *Kushi* que, a manera de Prometeo, robó el secreto a los dioses y lo transmitió a los hombres.⁵ Seguramente los aborígenes precolombinos que practicaban esta vegecultura debieron tener mitos y leyendas relacionados con ella y haberle dado características sagradas, como suele suceder en la historia con las plantas que han servido de sustento básico a los pueblos.

La arepa

En el ámbito de nuestro interés, además de la yuca se cultivó el maíz, *Zea mays L.*, siempre en conucos y mediante el sistema de tala y quema, pero empleando como útil para horadar la tierra, la *chicora* o bastón de sembrar. En las tierras bajas su siembra nunca desplazó la de la yuca amarga; en los valles intermontanos de los Andes, donde no existía la cultura de ese tubérculo, fue el maíz la planta alimenticia por excelencia.⁶ Su labranza también estuvo en manos de las mujeres, e igualmente la preparación del pan hecho de su masa: la arepa.

Este pan, en tiempos precolombinos, seguía en importancia al casabe, y consistía en un pequeño bollo circular de masa de maíz, de aproximadamente 1.5 centímetros de grosor y 10 de diámetro y un peso de unos 250 gramos. Para su elaboración se desgranaba la mazorca del cereal, luego en el metate (instrumento formado por una piedra cóncava y una mano más o menos cilíndrica del mismo material) se molían sus granos, previamente remojados, hasta obtener una masa que, posteriormente, se manipulaba en pequeñas porciones con el fin de lograr, chocando las palmas, los bollos o panecillos redondos, que se cocían en una plancha de barro expuesta al

⁴ Véase por ejemplo: Julio Platzmann, *Algunas obras raras sobre la lengua cumanagota*, Leipzig, B. G. Teubner, 1888.

⁵ Cfr. Marc de Civrieux, *El hombre silvestre ante la naturaleza*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1974, p. 107 y s.

⁶ Sanoja, *op. cit.*, p. 93 y s.

fuego.⁷ Esta manera de preparación se mantuvo sin cambios hasta bien entrado el siglo XIX. A diferencia del casabe, la arepa debía consumirse de inmediato porque de lo contrario se endurecía y tendía a enmohecerse con facilidad.

La arepa vendría a corresponder más o menos al *Hoe cake* (pan de azada) que se consumía en tiempos coloniales en los estados sureños de los Estados Unidos, y que recibió este nombre por el procedimiento seguido por los negros esclavos para asar la masa de maíz, reducida a una forma similar a la de la arepa, al calor de la lámina de la azada, expuesta al fuego luego de hincar la parte inferior del astil en tierra, cabe la hoguera.⁸

El nombre de arepa tiene como étimo el vocablo caribe *erepa* que, como vimos antes, servía a las tribus de la familia nombrada para designar más bien el casabe. Es de suponer que su aplicación al pan de maíz y su difusión hayan sido obra de los conquistadores españoles.

Puede afirmarse que el pan consumido con exclusividad por las tribus que habitaban la región andina de Venezuela era la arepa, pues existen ciertos indicios documentales y etnográficos que así lo atestiguan.⁹ No obstante, hay pruebas de que en las zonas bajas adyacentes a la cordillera y a sus estribaciones también llegó a consumírsele.¹⁰ El origen del uso del maíz por parte de los indígenas venezolanos debe situarse en Mesoamérica, según las explicaciones más aceptadas; sin embargo, también se ha sostenido que el foco de difusión del cereal pudo haber sido la región andina (Perú-Ecuador-Colombia).¹¹

Al igual que con la yuca sucedía con el maíz en el plano mítico-religioso, pues existen indicios de cultos relacionados con su siembra y con la propiciación de su cosecha.¹²

El pan de trigo

El pan de trigo, introducido por los conquistadores españoles, implicó en primer término la experimentación con la siembra de la semilla, que alcanzó éxito sobre todo en las tierras frías; pero también la reproducción de las operaciones de siega y trilla, la implantación de los molinos —que en el caso de la región que nos ocupa

⁷ Sobre la preparación de la arepa, consúltese a: A. Mosquera Suárez, “La arepa criolla”, en *Archivos Venezolanos de Nutrición*, v. V, diciembre de 1954, n. 2, Caracas, Instituto Nacional de Nutrición, p. 407-423.

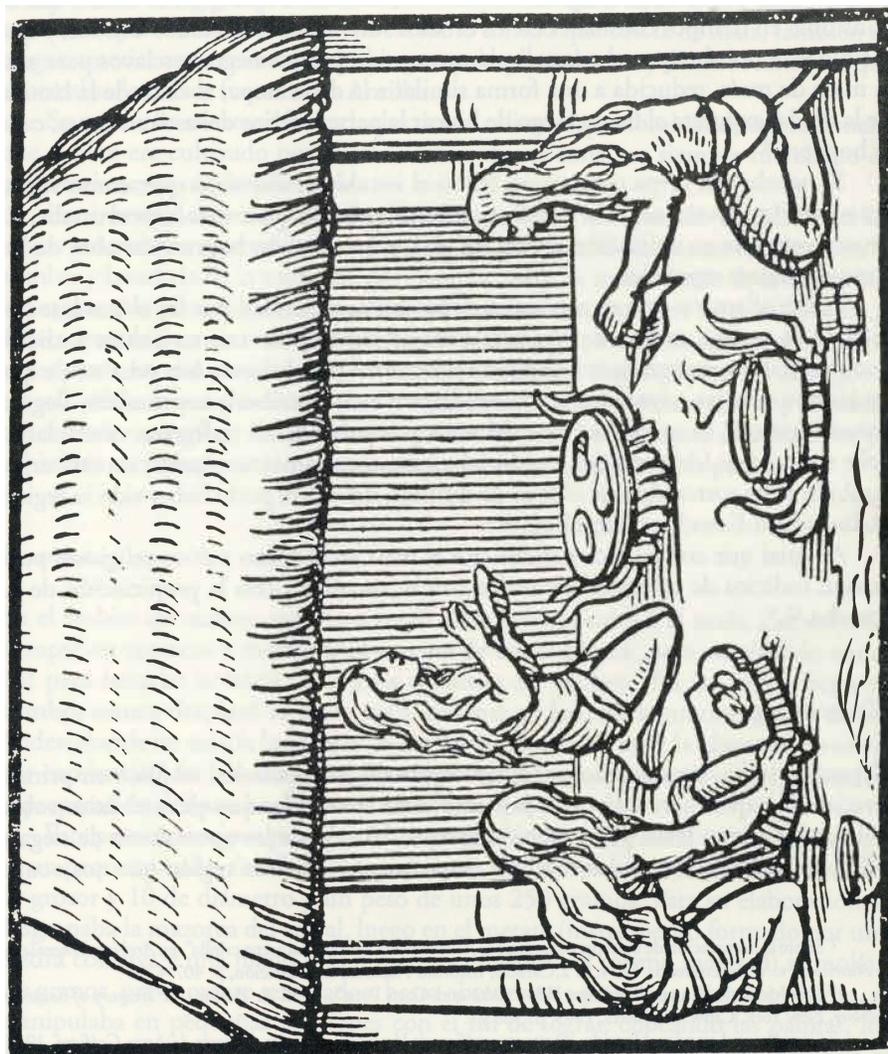
⁸ C. J. Marjorie Kinnan Rawlings, “Hoe Cake and Corn Pone”, en B. A. Botkins, *A Treasury of Southern Folklore*, New York, Crow Publishers, 1949, p. 568 y s.

⁹ Consúltese: Lisandro Alvarado, *Datos etnográficos de Venezuela*, Caracas, Talleres de Artes Gráficas, 1945, y Julio C. Salas, *Etnografía de Venezuela (Estados Mérida, Trujillo y Táchira)*, Mérida, Talleres Gráficos de la Universidad de los Andes, 1956.

¹⁰ Cfr. Alfredo Jahn, *Los aborígenes del occidente de Venezuela (su historia, etnografía y afinidades lingüísticas)* Caracas, Litografía y Tipografía del Comercio, 1927.

¹¹ Sanoja, *op. cit.*, p. 76 y s.

¹² Salas, *op. cit.*, p. 61 y s.



Los venezolanos prehispánicos hacían panes de maíz llamados “arepas”. G. Benzoni, 1572

fueron hidráulicos de rueda horizontal o rodezno— y la construcción de hornos. Esta transferencia tecnológica fue iniciada por los españoles desde mediados del siglo XVI, transmitiéndosela a los indios; y llegó a ser tan exitosa en la región centro-occidental de la actual Venezuela, que ya en las últimas décadas de dicha centuria se exportaba harina a otras colonias.¹³

La harina producida por esos molinos primitivos, si bien podía corresponder a la que estaban acostumbrados los conquistadores en España, debió tratarse de un producto muy distinto del que conocemos hoy, pues la moltura de aquellos tiempos, por más cuidado que se pusiera en las operaciones de limpieza subsiguientes, debió dar un resultado un tanto basto, que presentaría algunas impurezas.

La hogaza de pan de trigo se elaboraba con harina y agua, añadiéndosele algo de sal, y su cocción se llevaba a efecto en hornos, tal como se hace actualmente. El peso normal exigido por las autoridades coloniales para un bollo de pan era de 10 a 15 onzas, es decir, 280 a 430 gramos aproximadamente.¹⁴

El procedimiento del horneado constituyó una innovación en América y si bien persistió a lo largo del periodo colonial, llegando incluso a nuestros días, en aquel tiempo se llevaba a efecto en las panaderías o en los amasijos, que pertenecían a unos pocos vecinos de las nacientes ciudades. La presencia del horno en los fogones domésticos fue muy escasa.¹⁵

El consumo de este pan era casi privativo de los pobladores de los principales núcleos urbanos como Caracas, Valencia, Coro, Barquisimeto, Mérida o Trujillo. Quizá donde mayor difusión tuvo fue en la región andina, pues precisamente en ella fue donde prosperó con más facilidad y continuidad el cereal, llegándose al punto de que allí se preparó la arepa con harina de trigo.¹⁶

Por ser propio del conquistador militar, el pan de trigo estuvo siempre aureolado por un carácter de superioridad. Desde el punto de vista religioso, también su significación fue fundamental, pues conforme a la religión católica era —y es— el único que puede servir de materia para el sacramento de la Eucaristía.

EL PROCESO SOCIO-HISTÓRICO DEL CONSUMO DE LOS PANES

Tradicionalmente la historiografía se refiere a tres fases que supuestamente parecen haberse sucedido a lo largo del periodo colonial: descubrimiento, conquista y

¹³ Véase: José Rafael Lovera, “El cultivo, beneficio y consumo del trigo en Venezuela colonial” (en curso de publicación). Ponencia presentada en el Coloquio *Encuentro Europa-América: mestizaje y creatividad*, celebrado en Caracas del 30-3 al 3-4-1992, bajo los auspicios de la Universidad Nacional Abierta y la Universidad Complutense.

¹⁴ Este cálculo se hizo promediando el peso del pan de trigo cuyo precio se regulaba mediante las ordenanzas de cabildo en los siglos XVII y XVIII, en Caracas y Valencia. Consúltense las ordenanzas en el *Archivo histórico del Consejo Municipal del Municipio Libertador* (Caracas) y en José Rafael Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1988, p. 216.

¹⁵ Véase Lovera, *op. cit.*, p. 129.

¹⁶ Lovera, “El cultivo, beneficio y consumo del trigo en Venezuela...”

colonización. Sin embargo, para los efectos de la historia de los contactos alimentarios, preferimos hablar de dos momentos que si bien se siguen uno al otro, no son excluyentes entre sí, ni se dan simultáneamente en todo el ámbito geográfico.

El primero podría caracterizarse como de mutuo rechazo y violencia; y el segundo, de intentos, por parte del conquistador, de reproducir su patrón alimentario, y de adopción mutua, entre europeos e indígenas, de productos que les eran propios dentro de un proceso que condujo al nacimiento de un régimen alimentario que denominaremos criollo, y que en los documentos dieciochescos es llamado “comer a la manera del país”. Por el desfase geográfico en que se dio la ocurrencia de estos momentos, la realidad alimentaria de la región que nos interesa, presentó un alto nivel de contemporaneidad entre los regímenes alimentarios de aborígenes, europeos y criollos.

En tiempos preindustriales —tal es caso de la época que estudiamos— los regímenes alimentarios se caracterizaban por un fuerte apego a la tradición, y por ende, eran de muy difícil modificación. Ese conservadurismo se mostró con más vigor que nunca en la época de los primeros contactos de los aborígenes americanos y los colonizadores europeos, lo que puede explicar la fuerza de los choques originarios a que hicimos referencia.

Mutuos rechazos y violencia

La documentación de este primer momento de la historia alimentaria americana se refiere frecuentemente al repudio con el cual los europeos recién llegados rechazaron los alimentos americanos, y paralelamente a la reacción similar que tuvieron los indígenas respecto de los comestibles europeos. Específicamente, el pan que más repugnó al conquistador fue el casabe. Se lo consideraba insípido y de una textura similar a la del aserrín, de forma que era difícil y enojoso de tragar. De ello probablemente se haya originado el nombre de “pan de palo” con el cual se lo tildó al poco tiempo de habersele conocido.

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

¹⁷ Citado en Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela*, p. 47.

Pese al disgusto que les producía al comienzo el casabe, los conquistadores comprendieron las ventajas que significaba disponer de él, tanto por lo liviano de su acarreo, como por su larga duración; y, mal de su grado, lo adoptaron transitoriamente como bastimento de la hueste, e incluso aprendieron el procesamiento de la yuca amarga, como lo testimonia Fray Pedro de Aguado.¹⁸

A medida que avanzaba el frente de la conquista y de la evangelización se reproducía el rechazo de que hablamos. En 1653 se quejaba un misionero capuchino de que en la tierra de los indios cumanagotos y píritus (región oriental de la actual Venezuela): “No hay pan, vino, azeite, carne, ni otros alimentos semejantes con que se sustenta la vida humana en Europa, y a la que los dichos padres, como todos generalmente están acostumbrados, y es necesario sustentarse con un poco de pan de maíz o de raíz de yuca.”¹⁹

En el siglo XVIII hallamos afirmaciones similares sobre el casabe, como la del padre Gilij, acérrimo enemigo suyo, que lo calificaba de “pan de hambre”, insistiendo en llamarlo el “odiado casabe”.²⁰ Esta aversión generalizada ha dejado su rastro en el antiguo refrán venezolano recogido por Santos Ermíny Arismendi: “Indio no es gente, ni casabe es pan”.²¹

El maíz podría decirse que fue considerado algo mejor que la yuca, pero en ningún caso se le conceptuó como de igual calidad que el trigo. El padre Joseph de Acosta, afirmaba que: “El grano de maíz, en fuerza y sustento, pienso que no es inferior al trigo”, y consideraba las arepas como manjar más regalado que la mazorca tostada; no obstante, concluía sus consideraciones sobre el asunto, diciendo: “En fin repartió el Criador a todas partes su gobierno; a este orbe dio el trigo que es el principal sustento de los hombres; a aquel de Indias dio el maíz, que tras el trigo tiene el segundo lugar, para sustento de hombres y animales”.²² Con lo cual consagraba por escrito el común sentir de los conquistadores, que colocaban el cereal americano por debajo del europeo, empleando tales términos que transmiten la impresión de tratarse de una jerarquía impuesta por la divinidad.

El padre Bernabé Cobo, en el siglo XVII, se refirió largamente en su *Historia del Nuevo Mundo*, a las diversas preparaciones que aplicaban los indígenas al maíz y, al mencionar las arepas, que explica son especie de “tortillas tan gruesas como un dedo”, advierte que se han de comer calientes “porque, enfriándose, se ponen correosas como cuero mojado y son desabridas”.²³ Esta opinión parecen haberla mantenido los

¹⁸ Citado por Lovera, *op. cit.*, p. 48.

¹⁹ Fray Froilán de Ríonegro, ed., *Relaciones de las misiones de los P.P. capuchinos en las antiguas provincias españolas, hoy República de Venezuela (1650-1817)*, Sevilla, Tipografía Zarzuela, 1918, t. 1, p. 17. En esta recopilación documental hay más testimonios acerca del referido repudio, tal como puede verificarse consultando el índice analítico publicado en el tomo segundo de la misma (Sevilla, Tipografía La Exposición, 1918).

²⁰ Véase Lovera, *op. cit.*, p. 72.

²¹ *Refranes que se oyen y dicen en Venezuela*, Madrid, Editorial Oceánica, sf., p. 57.

²² Fr. J. Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, Madrid, Ramón Anglés Impresor, 1894, t. I, p. 358 y s.

²³ *Op. cit.*, p. 161.



chapezones —como llamaban a los españoles recién llegados a América—, después de su primer contacto con el maíz.

El rechazo de los alimentos europeos por los indígenas es referido gráficamente por Girolamo Benzoni al narrar una comida ofrecida por los españoles a unos caciques de Tierra Firme, al decir: “la mayor parte de lo que les era servido la tiraban a sus siervos los cuales estaban sentados en el suelo, cerca de la mesa y éstos a su vez, riéndose de tal comida, la arrojaban a los perros”.²⁴

No disponemos de testimonios que se refieran expresamente a la conducta asumida por los indígenas al probar por primera vez el pan de trigo, pero las repetidas menciones al rechazo que genéricamente tuvieron en un principio por los comestibles de los conquistadores, y el hecho bien documentado de que perseveraron en su hábito de consumir yuca y maíz, permite presumir al menos que el pan de trigo no fue del total agrado de los americanos.

Transferencias y adopciones

En un segundo momento, como puede deducirse de las fuentes, los conquistadores, casi inmediatamente después de fundar las ciudades, experimentaron con la siembra del trigo, y donde prosperó este cereal hicieron los esfuerzos necesarios para obtener harina y elaborar pan. Tal sucedió, sobre todo, en las zonas frías y aun en las semi-cálidas, que se encuentran a lo largo del arco, que de oeste a este, forman la cordillera andina y sus estribaciones costeras hasta el valle de Caracas. Llegó en estos sitios a tener tal éxito el cereal que, a breve plazo —fines del siglo XVI—, se obtuvieron abundantes excedentes que convirtieron a las harinas en el renglón principal de comercio entre las nacientes ciudades venezolanas y las principales Antillas y Cartagena de Indias.²⁵

La próspera actividad mercantil de aquellos años supuso el transplante de las técnicas agrícolas de la España medieval y del proceso europeo de panificación. En las ordenanzas de Mérida del siglo XVII, relativas al trabajo de indígenas, se reglamentaron con especificidad las diversas labores relacionadas con esa transferencia tecnológica.²⁶

En las tierras cálidas donde no prosperó el trigo y, sobre todo en el medio rural, los conquistadores españoles se resignaron a comer pan de maíz o casabe, y con el tiempo se fueron acostumbrando a él. De allí las repetidas instancias de los encomenderos solicitando se mantuviese la servidumbre personal de los indígenas, que aplicaban al trabajo doméstico, llegándose a decir en una de esas peticiones: “que si

²⁴ Girolamo Benzoni, *La historia del Mundo Nuevo*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1967, p. 146.

²⁵ Lovera, “El cultivo, beneficio y consumo del trigo...”

²⁶ *Fuero indígena venezolano (Parte I: Periodo de la Colonia, 1552-1775)*, Caracas, Ministerio de Justicia, 1954, p. 130 y s.

les faltaba quien les hiciese una arepa o un poco de casabe, cómo podrán pasar su mujer y sus hijos”.²⁷

En cambio, dentro de las principales ciudades, cuando decayó la producción de trigo —circunstancia que ocurrió a mediados del siglo XVII— se optó por la importación de harina que comenzó a tener verdadero auge a partir del establecimiento, en la primera mitad del siglo XVIII, de la Compañía Guipuzcoana, monopolizadora del comercio de ese renglón. No cesó, aun después de extinguida esa sociedad mercantil, de incrementarse dicha importación, a un ritmo análogo al del crecimiento demográfico de los núcleos urbanos.²⁸

En 1810, un criollo, habitante de tierra caliente, refiriéndose a la persistencia del consumo del cereal europeo afirmaba que “sólo la preocupación, la costumbre, la vanidad o el lujo” podían hacer preferir el trigo al maíz.²⁹ Pero no sólo se trataba de esos factores, pues también contribuía a mantener la superioridad que se atribuía al trigo, el dogma religioso consagrado por los prelados que se ocuparon, en tratados y cánones, de fijarlo en forma indubitable. Quizá un buen ejemplo sea el catecismo aprobado por el Sínodo Diocesano celebrado en Caracas en 1687, en cuyo capítulo dedicado a la Eucaristía, concebido en forma de diálogo entre el sacerdote y el neófito, puede leerse:

P. ¿Qué cosa es la Eucaristía?

R. Son las especies de pan y vino consagradas que contienen en sí el verdadero cuerpo y sangre de Cristo. y de seguidas:

P. ¿De qué materia se hace la consagración de estas especies?

R. De verdadero pan, hecho de harina de trigo y agua, y de verdadero vino de uvas.³⁰

Salta a la vista la presencia de una ideología alimentaria, según la cual había un solo pan verdadero y, por fuerza de la deducción, otros panes falsos. La cuidada terminología con la que los canonistas se expresan en este texto, nos devela de un golpe la existencia, en la mentalidad de los conquistadores, de una jerarquía alimentaria que, en el plano religioso, tenía carácter dogmático. Decía Tomás López Medel, que fue oidor de las audiencias de Guatemala y Santa Fe, en su curioso tratado *De los tres elementos*, que durante el siglo XVI —él escribía en 1573— se había planteado

²⁷ Ambrosio Perera, *Historia de la organización de pueblos antiguos de Venezuela*, Madrid, Imprenta Juan Bravo, 1964, t. II, p. 179.

²⁸ Las magnitudes del incremento de la importación de harina de trigo a la Capitanía General de Venezuela pueden consultarse en: Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela*, p. 126 y s. La tendencia que allí se comprueba no cesó durante el siglo XIX, y en nuestra centuria, el consumo de ese producto sobrepasó al del maíz, creándose una total dependencia de las importaciones en dicho rubro, como puede constatar en: Werner Jaffé (comp.), *Los cereales en el patrón alimentario del venezolano*, Caracas, Centro de Biología Experimental de la Universidad Central de Venezuela, 1986.

²⁹ José Ignacio de Pomo, “Informe del Real Consulado de Cartagena de Indias a la Suprema Junta Provincial de la misma”, en Sergio Elías Ortiz, *Escritos de dos economistas coloniales*, Bogotá, Talleres Gráficos del Banco de la República, 1965, p. 218.

³⁰ Véase: Manuel Gutiérrez de Arce, *Apéndices a El Sínodo Diocesano de Santiago de León de Caracas de 1687*, Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1975, v. 125, p. 58.

el punto teológico de si, faltando el trigo en algún lugar de América, como solía suceder al principio con frecuencia, podría sustituirse por el maíz a los fines eucarísticos.³¹ En efecto, esta cuestión canónica fue objeto de estudio por los eclesiásticos como se evidencia en el uso del adjetivo “verdadero” por parte del Sínodo caraqueño, que a todas luces tiene el cariz de aclaratoria firme para despejar cualquier duda. Además, se encuentran vestigios de haberse discutido el asunto, pues en muchas obras escritas por los teólogos de la época hay sección especial dedicada a la materia prima que debía usarse para el sacramento, y señaladamente se prohíbe en dichos textos el maíz.³²

CONCLUSIONES

De esta somera revisión de los panes que se usaron en Venezuela colonial, puede inferirse:

1) Que en el plano de la elaboración de los panes no hubo mestizaje alguno, pues no se mezclaron sus ingredientes básicos como para dar nacimiento a un nuevo tipo de pan; y que los tres panes a que nos hemos referido continuaron preparándose según los métodos usados antes del contacto cultural.

2) Que hubo modificaciones de los hábitos alimentarios de los europeos, al aceptar ellos panes que les eran ajenos, pero esta adopción sucedió en la medida en que se les hizo imposible trasplantar el cereal de su sustento fundamental.

3) Que paralelamente al proceso de formación de la sociedad criolla, se originó una jerarquía alimentaria en cuya cúspide se situaba el trigo, seguido por el maíz y en último término por la yuca.

4) Que no obstante la generalización, en el plano cuantitativo, del uso del pan de maíz o del casabe por la sociedad criolla, desde el punto de vista cualitativo permaneció incólume la referida jerarquía en la mentalidad de esa sociedad.

5) Que esa mentalidad es uno de los factores que permite explicar la creciente importación de harina de trigo a la Capitanía General de Venezuela, desde comienzos del siglo XVIII.

Podría resumirse el proceso diciendo que la sociedad mestiza cayó desde la época colonial en lo que podríamos llamar la trampa del trigo, si atendemos a que el cultivo de este cereal fue en acelerada disminución y la dependencia del mismo en vigoroso aumento. Piénsese que en nuestros días, cuando el proceso de urbanización ha llegado a su apogeo, el cereal más consumido es el trigo, y en este renglón nuestra sociedad depende en un cien por ciento de las importaciones.

³¹ A. López Medel, *De los tres elementos. Tratado sobre la naturaleza y el hombre del Nuevo Mundo*, Madrid, Alianza Editorial, 1990.

³² Véase la exposición doctrinal y las citas de varios teólogos en Cristóbal Delgadillo, *Tractatus de venerabile Eucharistiae Mystero*, Alcalá de Henares, Maríae Fernández, 1660, p. 255.



BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA, Fr. Joseph., *Historia natural y moral de las Indias*, Madrid, Ramón Ángeles Impresor, 1894, t. I.
- ALVARADO, Lisandro, *Datos etnográficos de Venezuela*, Caracas, Talleres de Artes Gráficas, 1945.
- ANÓNIMO, *Refranes que se oyen y dicen en Venezuela*, Madrid, Editorial Oceánica, sf.
- ARCHIVO HISTÓRICO DEL CONSEJO MUNICIPAL DEL MUNICIPIO LIBERTADOR, Caracas.
- BENZONI, Girolamo, *La historia del Mundo Nuevo*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de Historia, 1967.
- BOTKINGS, B.A., *A Treasury of Southern Folklore*, New York, Crown Publishers, 1949.
- BOUTHOU, Gastón, *Las mentalidades*, Barcelona, Oílos-tau, 1971.
- CARRIZALES, Víctor, *El cazabe: un legado aborígen*, San Felipe, Venezuela, Ediciones CIEPE, 1984.
- CIVRIEUX, Marc de, *El hombre silvestre ante la naturaleza*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1974.
- DELGADILLO, Cristóbal, *Tractatus de venerabile Eucharistiae Mysterio*, Alcalá de Henares, Maríae Fernández, 1660.
- ELÍAS ORTIZ, Sergio, *Escritos de dos economistas coloniales*, Bogotá, Talleres Gráficos del Banco de la República, 1965.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, G., *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del mar océano*, edición por José Amador de los Ríos, Madrid, 1851-1855.
- GUTIÉRREZ DE ARCE, Manuel, *Apéndices a El Sínodo Diocesano de Santiago de León de Caracas de 1687*, v. 125, Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1975.
- JAFFÉ, Werner, comp., *Los cereales en el patrón alimentario del venezolano*, Caracas, Centro de Biología Experimental de la Universidad Central de Venezuela, 1986.
- JAHN, Alfredo, *Los aborígenes del occidente de Venezuela (su historia, etnografía y afinidades lingüísticas)*, Caracas, Litografía y Tipografía del Comercio, 1927.
- LAS CASAS, Bartolomé de, *Apologética historia de Indias*, Madrid, M. Serrano y Sanz, 1909.
- LÓPEZ MEDEL, A., *De los tres elementos. Tratado sobre la naturaleza y el hombre del Nuevo Mundo*, Madrid, Alianza Editorial, 1990.
- LOVERA, José Rafael, *Historia de la alimentación en Venezuela*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1988.
- , “El cultivo, beneficio y consumo del trigo en Venezuela colonial”, en *Encuentro Europa-América: mestizaje y creatividad*, Caracas (en prensa).



- MOSQUERA SUÁREZ, A., “La arepa criolla”, en *Archivos venezolanos de nutrición*, v. V, n. 2, diciembre de 1954, Caracas, Instituto Nacional de Nutrición.
- MUCHIELLI, Alex, *Les mentalités*, Paris, Presses Universitaires de France, 1985.
- ORDENANZAS DE MÉRIDA, *Fuero indígena venezolano (Parte I: Periodo de la Colonia, 1552-1775)*, Caracas, Ministerio de Justicia, 1954.
- PERERA, Ambrosio, *Historia de la organización de pueblos antiguos de Venezuela*, Madrid, Imprenta Juan Bravo, 1964, t. II.
- PLATZMANN, Julio, *Algunas obras raras sobre la lengua cumana-gota*, Leipzig, B. G. Teubner, 1888.
- POMBO, José Ignacio de, “Informe del Real Consulado de Cartagena de Indias a la Suprema Junta Provincial de la misma”, en Sergio Elías Ortiz, *Escritos de dos economistas coloniales*, Bogotá, Talleres Gráficos del Banco de la República, 1965.
- RAWLINGS, Marjorie Kinman, “Hoe Cake and Corn Pone”, en B. A. Botkins, comp., *A Treasury of Southern Folklore*, New York, Crown Publishers, 1949.
- RÍONEGRO, fr. Froilán de (ed.), *Relaciones de las Misiones de los P.P. capuchinos en las antiguas provincias españolas, hoy República de Venezuela (1650-1817)*, Sevilla, Tipografía Zarzuela, 1918, t. I.
- SALAS, Julio C., *Etnografía de Venezuela (Estados Mérida, Trujillo y Táchira)*, Mérida, Talleres Gráficos de la Universidad de los Andes, 1956.
- SANOJA, Mario, *Los hombres de la yuca y el maíz*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1982.